

ZEITSCHRIFT DER TAFELGESELLSCHAFT ZUM GOLDENEN FISCH • REVUE DE LA CONFRERIE DU POISSON D'OR • PERIODICA DELLA CONFRATERNITA DEL PESCE D'ORO

Editorial



Teuer?



Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe LeserInnen und Freunde des Goldenen Fisches

Das Gute muss nicht unbedingt teuer sein, weiss der Volksmund. Nun: Was wirklich günstig oder doch eher überrissen ist, richtet sich stets nach den vorhandenen «Ressourcen», spricht den persönlichen Möglichkeiten. Wer Millionen auf dem Konto bunkert, der wird sich über die 75 Franken, die beim Discounter (wohlverstanden!) für eine exklusive Flasche französischen Rotwein bezahlt werden müssen, weder wundern noch aufhalten. Die Frage sei erlaubt: «Wieviel darf eine gute Flasche Wein denn kosten und wo hört der Spass mit den übertriebenen Preisen auf?» Die meisten von uns werden sagen: Die Schmerzgrenze liegt bei 20 oder 30 Franken; im Restaurant konsumiert möglicherweise bei 40 oder 50 Franken. Mit der vorweihnachtlichen Präsentation bzw. den glitzernden Sternchen werden die Grands Crus weder erschwinglicher noch besser. Bei einem Mindestlohn von 8.86 Euro pro Stunde in Frankreich entspricht der Preis für eine grossartige Abfüllung demnach der Entlohnung für einen ganzen Arbeitstag! Ist eine solche Relation noch verhältnismässig oder doch schon eher der Kategorie unkontrollierter «Wohlstands-Dekadenz» zuzuordnen? Zum Glück gibt's da noch die Schweizer Weinbauern. Ob am Zürich- oder Hallwilersee, im Wallis oder Waadtland, an den Hanglagen des Neuenburgersees, in der Ostschweiz oder Bündner Herrschaft: Sie produzieren weniger prestigeträchtige, dafür sehr gute, ja sogar ausgezeichnete Weine, die den Vergleich mit klingenden Namen nicht zu scheuen brauchen. Die Tropfen aus den Weinbergen unseres Landes – vielleicht sogar im Eichenfass ausgereift – sind genauso fantastische Begleiter zu praktisch jedem, auch grossartigen Essen, wie die absoluten Renommier-



Grossartig

Im Reich der kulinarischen Grossartigkeiten: Das Netztreffen bei René Schneider im Restaurant Zunft zu Webern, Bern.

SEITE 8



Gut gefischt!

Netzmeister Willy Meier (Zürich) mit seinen beiden neuen Goldfisch-Damen Nicola Cavoli und Iris Meier.

SEITE 14



Einmal anders

Netztreffen «special» in der Fischerstube Weesen: «Einmal etwas anderes» mit Maître Fromager Rolf Beeler.

SEITE 17



Privat

Die Goldfisch-Redaktion im Gespräch mit Fabrizio Gessa, einem der jüngsten Netzmeister der Tafelgesellschaft.

SEITE 19

abfüllungen aus Europa oder Übersee. Dabei steht die Preispolitik der Schweizer Winzer erst noch wesentlich besser im Einklang zu anderen aktuellen Zeiterscheinungen. Wir denken an die biblischen Ausmasse der Flüchtlingswelle mit den in der Kälte schlotternden Kindern. Oder an die historisch tiefen Zinsen mit den rekordtiefen Renditen, die unsere Pensionskassen und Versicherer über kurz oder lang in die Bredouille bringen werden. Mit dem Resultat, dass künftige Rentner den Gürtel wohl oder übel enger schnallen müssen und die Perspektiven

der Jugend aufs eigene Alter leider nicht unbedingt besser, sondern belastender werden. Vor dem Hintergrund solcher Entwicklungen kann eine Flasche Wein schon mal für eine durchaus willkommene, entspanntere Atmosphäre sorgen – mit Blick auf die bevorstehenden Weihnachts- und Festtagszeit erst recht. Wir wünschen unseren «Goldfischen» auch im neuen Jahr ein fröhlich-munteres Netz-Zappeln, Gesundheit und viel Harmonie. Und: Ob mit einer gemässigten oder exklusiven Bouteille: ein herzliches Prosit Neujahr! Martin Suter, GF-Redaktor

Hero
GASTRONOMIQUE

Für die moderne Küche.
Seit 1886.

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



Seite 2 Tagung der Ostschweizer Gastronomen

Seite 3 Ein neues Goldfisch-Restaurant im Wallis

Seite 4 «Goldig»: Gasthaus Engel in Sirnach

Seite 5 Residenz Seeterrasse Öhningen (D)

Seite 7 Neu entdeckt: Wirtschaft zum Löwen Tübach

Seite 10 Feuilleton von Erhard Roth

Seite 11 Nächster Halt im «Hallwyl» Seengen

Seite 12 Leider ein Abschied im «Bellevue» Sursee

Seite 18 Gewinnen Sie beim Wettbewerb!

Seite 20 Termine 2015/2016

KADI+



So funktioniert die Zusammenarbeit in der Praxis!



10. Ostschweizer Gastro- und Netzmeister-Tagung: Die offerierte Weinauswahl von der Rimuss- und Weinkellerei Rahm mit (v.l.n.r.) Peter Rahm: Leiter Weinfachhandel, Hansjürg Gugger, Stephan Hinny, Hotel-
direktor Bad Horn, Erwin Vogel und Verkaufsleiter Ernst Schlatter.

Bei schönstem Herbstwetter lud Netzmeister Erwin Vogel zur 10. Ostschweizer GF-Gastronomen- und Netzmeister-Tagung ins Hotel Bad Horn ein. Die überaus förderliche Zusammenarbeit der Netze 16/17/19, nun auch mit Netz 15 und 20, manifestierte sich diesmal in der Teilnahme von 24 Anwesenden an der Sitzung und 42 Personen beim Nachtessen. Zur Sitzung begrüsst wurden Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena Burkhard, Tafelherr Hansjörg Gugger, Culinarium-Vertreter Daniel Fürst wie auch der künftige Netzmeister vom Netz 13, Peter Arndt, als interessierter Gast. Nach einem kurzen Rückblick auf ein wiederum erfreuliches

Jahr, widmete sich unser Augenmerk den Aufgaben im Netzjahr 2016. Die intensive, aber speditiv abgewickelte 13-Punkte-Traktandenliste konnte in der vorgesehenen Zeit abgearbeitet werden. Im parallel geführten Rahmenprogramm für Begleitpersonen und Gäste Bernadette Hinny durch das Hotel Bad Horn und ermöglichte einen Blick von der Küche bis in den SPA-Bereich.

In der schönen Farobar vereinte sich die Gesellschaft und genoss den Expovina-Gold prämierten Troisblanc 2014, AOC Schaffhausen, offeriert von der Weinkellerei Rahm in Hallau. Kleine Köstlichkeiten aus der Küche rundeten den Apéro



10. Ostschweizer Gastro- und Netzmeister-Tagung: Das Tagungsort vermochte die Teilnehmer kaum zu fassen.

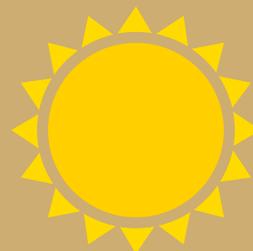
Variationen vom Bodenseefelchen:
mariniertes Tatar, Mousse und Kaviar
mit Kräutersalaten

Schwarzwurzelsüppchen
mit Flusskrebs

Pochierte Roulade von Zander und Lachsforelle
mit Safranschaum
Arborio-Risotto
Broccoli-Röschen

Orangenflan
mit Nougatsauce
und kandierten Nüssen

ab! Anschliessend liess sich die Gesellschaft das wunderbare Fischmenü munden. Dazu offerierte die Kellerei Rahm zu jedem Gang einen exzellent passenden Wein. Herzlichen Dank an Peter Rahm und Ernst Schlatter für diese generöse Geste! Mit einem «Absackerli» fand dieser schöne Anlass den gebührenden Abschluss. Liebe Gastronomen und liebe Netzverantwortliche! Euch allen gebührt ein grosser Dank für das Gelingen dieser Tagung mit Eurer Aufwartung! Freuen wir uns doch jetzt schon auf unsere nächste Tagung am 7. November 2016 im «Bädli». Erwin Vogel, Netzmeister



Ferien der Geschäftsstelle

Unsere Geschäftsstelle ist vom 20. Januar
bis am 11. Februar 2016 geschlossen.
Nachrichten und Anfragen per Mail werden erst
nach diesem Datum wieder bearbeitet.

Wir helfen sparen!

Bei den Portokosten ist nach wie vor ein Sparpotenzial vorhanden. Deshalb unsere Bitte an alle Mitglieder: Wer eine E-Mail-Adresse besitzt und bis heute alle Einladungen für die Netztreffen noch per Post zugestellt erhält, möge sich doch bitte bei der Geschäftsstelle mit seiner E-Mail-Adresse melden (info@goldenerfisch.ch). Mit Eurer Unterstützung können wir weitere Portokosten einsparen.

Herzlichen Dank im Voraus für Eure Rückmeldung.

Wir wünschen allen eine schöne Weihnachtszeit
und alles Gute für das neue Jahr.

Verena Burkhard
Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch, info@goldenerfisch.ch



Ein genussvolles, herrliches Fest



Hotel Ambassador****, Brig: Patron Stefan Welschen stellt seine Mannschaft vor.

Der 24. Oktober 2015, ein lang ersehntes Datum für die Tafelübergabe, wird noch längere Zeit bei allen Anwesenden in bester Erinnerung bleiben. Der von unserem Gastgeber Stefan Welschen grosszügig offerierte Aperitif mit den verschiedensten, gluschtigen «Appetitanregern» war ein Willkommensgruss besonderer Art, der sich sofort in eine fröhliche Unterhaltung verwandelte. Der Auftakt war somit ein Volltreffer und was sich dann bei Tisch zeigte, bestätigte den grossen Einsatz, das fachliche Know-how sowie die grosse Klasse des Kochteams unter der Leitung des Chefkochs Patric Winkler und Souschefs Tobias Sailer.

Anschliessend nahmen wir an den schön dekorierten Tischen in der «Brasserie des Cheminots» Platz, welche wegen ihrer besonderen Ausstattung jedermann gefallen wird. Man könnte sich dabei fragen, sind wir hier in Brig oder in Paris, da der Saal mit seiner einmaligen Dekoration wirklich eine Stimmung à la française wiedergibt, in der man sich wohl fühlt.

Nach der offiziellen Begrüssung durch den Netzmeister eröffnete die freundliche, aufmerksame und erfahrene Service-Crew den kulinarischen Reigen mit einem überraschenden Gruss aus der Küche. Das beeindruckende Festmenü bestand aus neuen Kreationen, Kombinationen und Zubereitungsarten, die alle Erwartungen, Ansprüche und Gelüste befriedigten. Man war sich diesbezüglich einig von der Vorspeise über die einzelnen Gänge bis zum Dessert. Es wäre noch zu erwähnen, dass zu jedem Gericht ein dazu passender, besonders ausgewählter Walliser Wein ausgeschenkt wurde, mit Kommentar des jeweiligen Lieferanten.

Vor dem Dessert erfolgte durch die Delegation der Vorsteherschaft unter grossem Applaus die Zeremonie der feierlichen Tafelübergabe mit Diplom und Orden an den geschätzten Gastgeber Stefan Welschen in Anwesenheit seines Küchen- und Ser-

viceteams. Tafelherr Daniel Karrer informierte über den Sinn, Zweck und Geschichte unserer Tafelgesellschaft, Tafeldame Margrit Kunz berichtete über den Verlauf des Testverfahrens mit dem grossartigen Resultat von erhaltenen 234 von maximal 258 Punkten und Tafelmeister Tino Stöckli übergab mit lobenden Worten die blaugoldene Tafel «Fischküche mit Auszeichnung» unserem hiermit inthronisierten GF-Gastronomen. Das Hotel Ambassador hat weit herum einen ausgezeichneten Ruf, wo Gastfreundschaft grossgeschrieben wird, aus Küche und Keller nur das Beste angeboten wird und wo alles stimmt. Somit verbleibt mir nur noch, unserem Gastgeber und seinen Mitarbeitenden in der Küche und Bedienung für all das Erlebte und Gebotene im Namen aller Anwesenden ein wohlverdientes Kompliment und besten Dank für die professionelle Dienstleistung auszusprechen. Es war Spitze und wir freuen uns, nächstes Jahr im Herbst wieder bei Euch zu sein. Roberto Huber, Netzmeister

Fischpraliné
Orangen-Senfauce
Salatbouquet

Miso Soup
Essenz mit Jakobsmuscheln
Seidentofu, Wakame
und Jungzwiebeln

Saiblingfilet mit Sauerkraut
und schaumiger Speckemulsion

Zwetschgensorbet
mit dessen Geist

Roulade von Seezunge und Scampi
Marsalasaucen und weisser Trüffelpolenta

Gebackene Feigenkrapfen
Cassiscoulis
Weisses Schokoladen-Krokantparfait



Hotel Ambassador****, Brig: Ein süsser «Auf Wiedersehen-Teller» machte den Abschluss.



Thurgau schmecken – Genuss entdecken!



Gasthaus Engel, Sirnach: Der Augenblick der Tafelübergabe ist gekommen.

Auch 32 Grad Celsius halten die 64 GF-Mitglieder und Stammgäste nicht davon ab, an dieser Tafelübergabe teilzunehmen. Sirnach, südlich im Kanton Thurgau liegend, ist mit dem Gasthaus Engel um ein Restaurant, das zur «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» gehört, reicher. Fabian Hartmann und Claudia Turisser führen das Gasthaus, das der Bürgergemeinde in Sirnach gehört, seit über sechs Jahren. Fabian erlernte sein Handwerk im berühmten «Swiss Chalet» in Merlischachen. Stationen in seiner noch jungen Laufbahn sind unter anderem die Krone in Sihlbrugg, die Linde in Einsiedeln, um nur einige zu nennen. Zudem absolvierte er den Gastronomiekoch in Weggis, eine hohe Auszeichnung im Gastgewerbe. Claudia Turisser, eine gebürtige Salzburgerin, ist Servicefachfrau. Ihr grosses Hobby, der Wein, bewog sie, die Weinausbildung in Nuolen zur Diplomsommelière zu machen. Seit 2009 betreiben sie mit viel Liebe und Fleiss den Engel in Sirnach. Zur Auszeichnung des Goldenen Fisches reihen sich auch die Gilde etablierter Schweizer Gastronomen sowie der Guide Bleu. Ihr Motto: Thurgau schmecken – Genuss entdecken! Der Ursprung des Gasthauses geht ins 15. Jahrhundert als Pilgerherberge zurück. Das wunderschöne Riegelhaus, erbaut in den Jahren 1812 – 1814, mit seinen drei Stuben, ist heute im Thurgau eine Adresse für kulinarische Höhepunkte und ständig wechselnde Spezialitäten, was die kreative Küche auszeichnet. Ein guter Koch ist aber nur halb so viel Wert, wenn nicht eine ebenso starke Frau dahinter steht, hier in der Person von Claudia. Ich durfte auch viele Gäste begrüssen: Gemeindepräsident Kurt Baumann, Vorstandsmitglieder der Bürgergemeinde, Roman Gründler und Brigitte Baumgartner, Bio Weinproduzent Roland Lenz aus Üsslingen, Verlagschef «Regi die Neue» Peter Mes-

mer. Eine Delegation der Vorsteherschaft mit Tafelmeister Tino Stöckli, Mägi Kunz und Thomas Hänggi



Gasthaus Engel, Sirnach: Die Vertreter der Vorsteherschaft überreichen den Gastgebern die begehrte Goldfisch-Tafel.



Gasthaus Engel, Sirnach: Fabian Hartmann, Claudia Turisser und Kurt Baumann.

Apérohäppchen aus der Engelküche

Vorspeisenvariation
Thunfischsashimi auf Asiagemüse
Bärenkrebs mit Curryschaum
Rauchforellenmousse

Hausgemachte Krevetten-Safranterrine
mit kleinem Salatbouquet

Crème Catalana mit Erdbeersorbet

mit Begleitungen, Erwin und Karin Vogel Netzmeister Netz 17, Hardy Krüger Netzmeister Netz 15, Ehrenmitglied Maudi Grossenbacher und Jules Frei vom Vorstand der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen mit Gattin Monika Frei.

Feinste Apérohäppchen erwarteten uns vor den kulinarischen Ereignissen aus der Küche. Das hochstehende Menü war einfach grossartig, die wunderbare Weinbegleitung aus dem Hause Roland Lenz fantastisch. «Es gibt keine aufrichtiger Liebe als die zum Essen.» Dieses Zitat von George Bernard Shaw durften wir im Gasthaus Engel erleben.

Unser aufrichtiger Dank geht an Claudia und Fabian und alle Mitarbeiter. Wir sind sehr stolz, Euch in der Tafelgesellschaft zu wissen.

Erich Messmer, Netzmeister





«Allein schon das Hiersein ist herrlich!»



Residenz Seeterrasse, Wangen/Öhningen (D): Der grosse Moment ist da, zur Tafelübergabe sind das ganze Team und auch der vierbeinige Freund des Hauses versammelt.

Direkt am Untersee liegt die Residenz. Herrlicher Blick zum Schweizer Ufer und die Schiffe der Untersee/Rhein-Gesellschaft legen nur wenige Meter vom Hotel entfernt an. Von Kreuzlingen oder Schaffhausen aus eine wunderschöne Fahrt zu einem kulinarischen Höhepunkt.

Was für ein herrlicher Tag! Die Sonne lachte, die Gesellschaft in bester Laune, Essen und Service in Topqualität. Harald Leissner mit seiner Crew haben alle Register gezogen, um diesen Event zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Von der Vorsteherschaft durfte ich Tino Stöckli, Verena Burkhard, Heinz und Rita Weber, Mägi Kunz mit Sigi Amstutz sowie den Besitzer der Residenz, Willi Berchtold mit Ehefrau, begrüßen. Zu den Gästen zählten auch Bürgermeister Schmidt mit seiner Ehefrau und Berufsfischer Martin Dietrich mit Gattin Sabine. Speziellen Dank auch an Maria Peschers, Redaktorin der «Seezunge». Sie besucht immer wieder Anlässe des Goldenen Fisches und verfasst tolle Berichte in den Magazinen. Zum Apéro wurde ein feiner Sekt ausgeschrieben, hergestellt nach Champagner Methode, begleitet mit einer fein abgeschmeckten Fischsuppe und feinen Häppchen.

An diesem Mittag fühlte ich mich wie im Paradies. Vor mir liegt der Untersee, die Sonne strahlt, 70 gutgelaunte Gäste und ein Schiff der Untersee/Rhein-Schiffahrt, vollbeladen mit Gästen Richtung Mammern.

Ein mediterraner Vorspeiseteller höchster Güte war begleitet von einem trockenen Weissburgunder. Als Zwischengericht Eglifilet und Saibling auf Ratatouille und als Beilage eine Zucchini-Blüte,

gefüllt mit Fischmousse. Dazu einen Sancerre Comte 2014. Danach ein Hechtfilet mit tasmanischem Bergpfeffer, gebratene Polenta an Tomaten-Koriandersauce, begleitet von einem 2012 Chardonnay rundete die warme Mahlzeit ab. Weisse Schokoladentorte mit Wangener Zwetschgen, Apfeltarte und Apfelsorbet vom Desbardestivale als süsse Versuchung zum Schluss – einfach gut!

Das Zitat von Rainer Maria Rilke: «Herrlich hier zu sein» kann man hier nur nachvollziehen. Das Essen war einfach Balsam für Leib und Seele und wird in bester Erinnerung bleiben.

Erich Messmer, Netzmeister

Fischsuppe

Mediterraner Vorspeiseteller

Untersee-Eglifilet und Öhninger Saibling auf Ratatouille mit gefüllter Zucchini-Blüte

Hecht auf der Haut gebraten mit tasmanischem Bergpfeffer, Gebratene Polenta, confierten Kirschtomaten und Tomaten-Koriander-Sauce

Weisse Schokoladentorte mit Wangener Zwetschgen, Apfeltarte und Apfelsorbet vom Desbardestivale



Residenz Seeterrasse, Wangen/Öhningen (D): Die Freude steht nicht nur Gastgeber Harald Leissner ins Gesicht geschrieben.



Petrus muss ein «Goldiger Fischfreund» sein



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Gruppenbild bei der Tafelübergabe unter der grossen Linde.

Weit über 100 Goldene Fische wollten an der Tafelübergabe dabei sein. Für 72 «Glückliche» liess Petrus an diesem Spätsommertag die heisse Sonne über den Platz vor dem Löwen scheinen. Feinerlicher Prosecco, offeriert von Donat Osterwalder, Prodega St.Gallen und gluschtige Häppli in bestens aufgemachter Art wurden zum Apéro gereicht. Dem Wetter sei Dank konnte die Begrüssung idyllisch unter der riesigen, schattenspendenden Linde stattfinden. Die Vorsteherschaft, Ehrenfische, Tübachs Gemeindepräsident Michael Götte, Hausei-

gentümer-Vertreter Josef Zweifel und eine riesige Schar Goldfisch-Mitglieder aus verschiedenen Netzen wurden vom Netzmeister herzlich willkommen geheissen. Im bis auf den letzten Stuhl besetzten Löwen wurde uns anschliessend ein exzellentes viergängiges Fischmahl zelebriert. Eine schier unglaubliche Leistung der kleinen Küchenmannschaft. Der Chef mit einem Koch und zwei Lehrlingen zauberten ein perfektes Goldfischmenü mit lauter frischen Süswasserfischen aus dem Bodensee auf bildschön angerichtete Teller.

Hechtknusperli in hauchdünnem Klosterbierteig, geräuchte Aalsuppe von bisher nie gekannter Güte und zum Hauptgang ein frisches Bodenseefischduett von Felchen und Saibling. Der Dessert eine farbenprächtige Trilogie mit viel Geschmack und Harmonie der Extraklasse! Dazu eine perfekt gelungene Serviceleistung unter der Leitung von Gabj Neher. Für die Tafelübergabe wurde wiederum der Schatten unter der Linde in Anspruch genommen. Aufmerksam verfolgten die Teilnehmer die Übergabezeremonie durch die Vorsteherschaft, und mit einem gewaltigen Applaus sprach die Gesellschaft am Schluss den herzlichen Dank aus für die hervorragende Leistung aus Küche und Service! Beim traditionellen Umtrunk auf das Wohl für eine er-

Crostini mit Thun, Tatar und Tomaten
Hausgebeizter Randalachs mit Wakamé
Pulpo mit Tomaten

Bodensee-Hechtknusperli
in St.Galler Klosterbierteig gebacken
Tatarsauce, Salatgarnitur

Cremesüppchen vom geräuchten Aal
mit Apfelwürfeli
Spiess vom geräuchten Aal

Bodensee-Felchenfilet mit Kräutern
und Zitronenolivenöl gebraten
Saiblingfilet pochiert mit Estragonsauce
neue Bratkartoffeln
Blattspinat

Dessertüberraschung «Löwen»



Wirtschaft zum Löwen, Tübach: Gemeindepräsident Michael Götte bei seiner Ansprache zwischen Tür und Angel.

folgreiche Zukunft des Löwen konnten, dank der Grosszügigkeit vom Weinhaus Stegeler in Berneck, alle Teilnehmer mit einem Glas erfrischem Federweissen anstossen. Die Wirtschaft zum Löwen im beschaulichen Tübach wird inskünftig sicher auch zum beliebten Treffpunkt der Fischliebhaber werden.
Erwin Vogel, Netzmeister



QUALITÄT, GASTFREUNDSCHAFT und HERZLICHKEIT sind bei uns GROSS geschrieben.

Der Löwen steht mitten im idyllischen Tübach beim Dorfbrunnen. Seit 15 Jahren wirtten hier Gabj und Jacques Neher mit Herzblut und viel Gastfreundschaft. Jacques Neher legt vor allem Wert auf gute Qualität und arbeitet wenn immer möglich mit saisonal, regionalen Produkten von Land und See. Je nach Fischfang tägliche Empfehlungen. Das Angebot reicht vom einfachen Mittagsmenu bis zum Gourmetmenu. Spezielle Highlights im Gilde-Löwen sind die Kalbsgourmet Wochenende (März und Oktober), sowie die riesige Grappa-Auswahl (ca. 150 verschiedene Grappas), mit denen J.N. seine Gäste nach dem Service verwöhnt oder berät.

Wirtschaft zum Löwen, Kirchstr. 9, 9326 Tübach, 071/841 20 42 - info@wirtschaft-loewen.ch - www.wirtschaft-loewen.ch
Öffnungszeiten: Montag, Donnerstag, Freitag, Sonntag 10.00 Uhr bis 14.00 Uhr, ab 18.00 Uhr bis Schluss, Samstag ab 18.00 Uhr bis Schluss



Zusatznetztreffen als perfekter Leckerbissen für Auge und Gaumen



Restaurant Löwen, Tübach: Jacques Neher mit seinen Helfern.

30 Personen wurden bei untergehender Sonne vorerst unter der grossen Linde mit Prosecco, offeriert von Donat Osterwalder, Prodega St.Gallen, und feinen Häppli aus der Löwenküche verwöhnt. Anschliessend im ausgebuchten Grappastübli – in dem legendären Raum mit weit über 150 Sorten verschiedenster edler Grappas – begrüsst der Netzmeister u.a. die Gesellschafter/innen, welche an der Tafelübergabe keinen Platz mehr fanden wie auch weitere genussfreudige Mitglieder und Gäste. Wie schon in der Woche zuvor war die Menüfolge ein perfekter Leckerbissen für Auge und Gaumen! Alles frische Süsswasserfische aus dem Bodensee, erstklassig zubereitet, tadellos angerichtet und lebenswürdig serviert. Eine farbenprächtige und

geschmacksharmonisch abgerundete Dessert-Trilogie als krönenden Abschluss. Besser geht es nicht! Einen langen, herzlichen Applaus durfte das ganze Team verdientermassen entgegennehmen. Dank der Grosszügigkeit von Elisabeth Federer (Weingut Stegeler in Berneck), wurde mit einem Glas feinstem Federweissen, analog der Tafelübergabe, auf eine goldene Fisch-Zukunft für Jacques und Gabj Neher im Löwen angestossen. Eine ansprechend reizvolle Adresse für feinste ungezwungene Kulinarik in beschaulicher Umgebung. Fischliebhaber wie Freunde der bürgerlichen Küche sind beim erfahrenen Gastgeberpaar bestens aufgehoben.

Erwin Vogel, Netzmeister



Restaurant Löwen, Tübach: Vergnüglicher Apéro unter der grossen Linde.

Crostini mit Thun, Tatar und Tomaten
Hausgebeizter Randenlachs mit Wakamé
Pulpo mit Tomaten

Bodensee-Hechtknusperli
in St.Galler Klosterbierteig gebacken
Tatarsauce, Salatgarnitur

Cremesüppchen vom geräuchten Aal
mit Apfelwürfeli
Spiess vom geräuchten Aal

Bodensee-Felchenfilet mit Kräutern
und Zitronenolivenöl gebraten
Saiblingfilet pochirt mit Estragonsauce
neue Bratkartoffeln
Blattspinat

Dessertüberraschung «Löwen»



**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

**Ihr Partner im Abhol- und
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie.**

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 153 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Kurt Baumann, Sirmach
- Frederic Bumann, Visp
- Josef-Marie Chanton, Brig
- Nicola Davoli, Bülach
- Rolf Dittli und Sandra Niederhäuser, Unterägeri
- Urs Dittli und Irene Rhyner, Effretikon
- Jules Frei, Müllheim
- Marc und Nicole Fricker, Seengen
- Bruno und Marie-Louise Friedrich, Schenkon
- André Grob, Kirchberg
- Walter Kunz, Ittigen
- Urs und Gabriela Majer, Rheineck
- Iris Meier, Zürich
- Peter Mesmer, Eschlikon
- Alfred Meyer und Beatrice Oppliger, Bachenbülach
- Walter und Marianne Moser, Bern
- Volker und Annerose Nobbe, Dachsen
- Guido Prati und Elly Kaspar, Dielsdorf
- Sabine Probst, Niederwil
- Thomas und Daniela Scherraus, St. Gallen
- Edwin und Franziska Schuler, Sattel
- Gody Silveri, Brunau
- Diény van Elven, Naters
- Andreas Tschanz und Silvio Pfister, Niederhünigen
- Hans-Jörg Willi, Altenrhein



Gediegen Tafeln und Geniessen



Restaurant Staldbach, Visp: Kochkünstler Reinmar Eggel weiss, wie fachgerecht zu schneiden ist.

Ein gelungenes, familiäres Netztreffen bot uns am 12. September 2015 viele kulinarische Leckerbissen. Zum Aperitif hat sich unser Gastgeber Reinmar Eggel zur Abwechslung mal etwas anderes als die üblichen Amuse-Bouches ausgedacht. Er bediente uns mit von Hand geschnittenen dünnen Tranchen von geräuchertem Lachs und Heilbutt, die fast von selbst auf der Zunge zergingen, begleitet von drei verschiedenen, dazu bestens passenden schaumigen Saucen. Ein ausgezeichneter Walliser Fendant durfte natürlich an diesem grosszügig offerierten Empfang nicht fehlen.

Anlässlich der offiziellen Begrüssungsrede hatte der Netzmeister die Ehre, vier neue Mitglieder besonders willkommen zu heissen, die zum ersten Mal an einem unserer Netztreffen teilnahmen. Es sind dies Bethli Venetz und Beat Eggel sowie Astride Miethig und Jean-Pierre Frabetti aus Brig. Sie äusserten sich am Schluss beim Abschiednehmen sehr erfreut über den erlebten Anlass. Der Beschrieb für die einladend schön gedeckten Tische und die anschliessend aufgetragenen Gänge mag ja vielleicht ohne die Angabe der Zubereitungsart etwas vereinfacht erscheinen. Da es der Platz nicht erlaubt, jedes Gericht einzeln und ausführlich zu beschreiben, überlasse ich dies der Phantasie unserer Leser. Doch was schlussendlich auf den farbenprächtig angerichteten Tellern lag, war nicht nur ein Vergnügen für die Augen, sondern ebenso im Gaumen. Es ist immer wieder erstaunlich wie

Heilbutt
Tomaten-Nage, Oliven, Kurkuma

Hummer
Dinkel, Spinat
Kaviar aus Frutigen

Seezunge
Zucchini, Safranmousseline
Champagnervelouté

Valrhona Schokolade
Himbeersorbet

kreativ unsere Kochkünstler die verschiedensten Produkte zu einem grossartigen, kulinarischen Genuss erlebnis verwandeln. Das Dessert mit mehreren Variationen von Schokoladepräsentationen machte den süssen Abschluss eines in jeder Hinsicht vergnüglich verbrachten Tages unter gleichgesinnten Freunden.

Nochmals einen grossen Dank an alle Mitarbeitenden in der Küche und im Service. Wir werden am Samstag, 27. Februar 2016 (geändertes Datum), mit Freude wiederum bei Euch sein und bis dahin alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

Roberto Huber, Netzmeister



Sommernetztreffen im Reich der Grossartigkeit



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: René Schneider mit Küchencrew und Servicepersonal mit Netzmeisterin Marianne Wenger.

An diesem Tag zeigte sich der Sommer von seiner schlechtesten Seite! Es war der erste regnerische Tag seit langem. Aus diesem Grund konnte das Netztreffen nicht wie geplant unter den Lauben von Bern an einem langen Tisch stattfinden.

Der ehrwürdige Zunftsaal wurde feierlich gedeckt für über 50 Goldfisch-Gesellschafter. Die Ehre erwies uns auch Ursula Bezzola mit Partner Erich Rindlisbacher. Ursula Bezzola ist bekannt von der Fernsehsendung «Mini Beiz, dini Beiz», wo sie als Gastgeberin für das Restaurant Zunft zu Webern fungierte und gekonnte Werbung für den Goldenen Fisch machte.

Wir wurden vom Feinsten verwöhnt mit einem speziell kreierten 5-Gang-Menü von René Schneider. Erwähnenswert ist sicher das spezielle Dessert «Verena et Tino». Wieso dieser Name? Dieses Dessert schlemmte Tino Stöckli als kleiner Bub, als er in Argentinien aufwuchs und es gehört bis heute zu seinen Lieblingsdesserts (heute ist er gross und stark...). Mit Sicherheit ein geselliger Abend, der uns allen in bester Erinnerung bleibt.

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Apéro
Rauchlachs-Canapé und frittierte Eglifileit

Rührei à la mode
de la Confrérie du Poisson d'Or

Fenchelgemüse mit pochierem
«Lotte de Mar» (Seeteufel MSC)
an leichter Absinth-Sauce

Kaltes Rüebliisüpli mit Jakobsmuscheln

Lauwarmer Spaghetti-Salat mit
mariniertem Stör an Ingwer und Olivenöl

Dessert: «Verena et Tino»

Rezept für Dessert «Verena et Tino»



Für dieses einfache Dessert braucht man für 4 Pers:

3 Stück Avocados | 100 cl Zitronen- oder Limettensaft | 100 g Puderzucker | 2 dl Schlagrahm

Avocados halbieren, Stein entfernen und das Fruchtfleisch aus der Schale lösen. Fruchtfleisch, Zitronen- oder Limettensaft und Puderzucker (nach eigenem Geschmack, so dass es eine feine Süsse von Zitronen, Zucker und Avocados ergibt) in ein hohes Gefäss geben und mit dem Mixstab fein pürieren. Rahm steif schlagen und gleichmässig unter die Avocado-creme geben. Die Creme in Tassen oder Schälchen füllen. Achtung: Der volle Geschmack dieser Creme entwickelt sich erst, wenn sie mindestens 4 Stunden gekühlt ist.



Kulinarisches Highlight in Kandersteg



Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg: Gastgeberpaar Anne und René Maeder mit Vize-Netzmeister Patrick Lerch (links) und Netzmeister Bernd Spahni.

Bei schönstem Sommerwetter trafen sich die Goldfische aus diversen Netzen in Kandersteg im Waldhotel Doldenhorn. Der vom Gastgeberpaar Anne und René Maeder offerierte Apéro konnte dank des schönen und warmen Wetters draussen

im Hotelpark eingenommen werden. Der offerierte Wein passte ausgezeichnet zu den servierten Häppchen. Als Netzmeister konnte ich mit Hansjürg Guggler, der gleich noch seine Mutter und deren Lebenspartner mitbrachte, auch ein Mitglied der

- Kalte rassige Tomatensuppe mit mariniertem Burattakäse Felchenkaviar und Wodka
- Hausgemachte Nüdeli mit frischem Sommertrüffel und Flusskrebse
- Valperca Eglifilets auf Aprikosen-Stangenselleriebett mit Aprikosenschaum, Anna Kartoffeln
- Oberländer Käse-Trilogie
- Crêpe Suzette mit Sauerrahmglace

Vorstehererschaft begrüßen. Bei dieser Gelegenheit durfte ich meinen Stellvertreter, Patrick Lerch aus Interlaken, vorstellen. Bevor sich die Gesellschaft auf die kulinarischen Leckerbissen «stürzte», war natürlich der obligate Fischruf zu hören! Als Vorspeise liess sich unser Gastgeber was Besonderes einfallen. Eine sehr gut gewürzte Tomatensuppe mit Wodka und Felchenkaviar aus dem Thunersee, eine hervorragende Kombination! Jeder weitere Gang war eine Gaumenfreude, ein wahres kulinarisches Highlight! Auch der zu jedem Gang auserlesene Wein (Wein-Set) trug das seine dazu bei. Rundum war man vom Gebotenen höchst angetan. Ein Kompliment gebührt auch der Küchenmannschaft sowie dem fleissigen und gut organisierten Service-Team, welches seine Aufgaben sehr aufmerksam und gekonnt bewerkstelligte. Die Leistungen beider Mannschaften wurden mit einem grossen Applaus gewürdigt. Nachdem unser Gastgeber die Crew einzeln vorgestellt hatte, wurde das Dessert serviert. Alle zuhause Gebliebenen haben etwas verpasst, was natürlich beim nächsten Netztreffen im Doldenhorn nicht wieder vorkommen sollte. Wir freuen uns schon heute darauf.

Bernd Spahni, Netzmeister



Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg: Die Fachliteratur scheint zu interessieren.



Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg: Entspannung im Park.



IHR PARTNER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN

WAHRE GENIESSER SPÜREN DEN UNTERSCHIED.

Mit Laib und Seele

WWW.BAUMANN-KAESE.CH

BAUMANN
Käse



Neulich beim Netzessen sass ich bei einem Namensvetter von General Custer. US- Generalmajor Custer war ja der zwiespältige Tausend-sassa, der berühmte amerikanische Kavallerie-Offizier

während des Sezessionskrieges, mit dem Sieg in der Entscheidungsschlacht bei Gettysburg. Durch Eitelkeit und Leichtsinns aber verlor er 13 Jahre später den Kampf und sein Leben gegen die Lakota- und Cheyenne-Indianer am Little Bighorn.

«Verwandt mit dem historisch weltbekannten General Custer?» fragte ich. Nein, der Namensvetter, Robert Custer, entstammt einer Schweizer Familie, wie er schilderte, wobei ich mich nur noch sinngemäss, d.h. nicht mehr genau, den Erzählungen all seiner Erlebnisse während der köstlichen Tafel erinnere. Robert suchte nicht den Ruhm eines Generals, sondern widmete sich als Ingenieur dem Umweltschutz. Nachdem wir ein gepflegtes Amuse-Bouche mit Lachstatar und Kaviar nachhaltig genossen hatten, dachte er an seine berufliche Tätigkeit in Russland. Sibirisch weit abgelegen leitete er in einer Fabrik, die aus Holz Papier herstellte, den Aufbau und die Inbetriebnahme einer rohstoff- und energiesparenden Rückgewinnungsanlage. Abends war er jeweils von den einheimischen Mitarbeitern in einer Kantine zum Wodka und Gesang eingeladen. All die jungen Män-

ner litten offenbar an Lebensschmerz, den sie in der Freizeit nur unter Betäubung durch Wodka ertrugen. So begannen die geselligen Stunden nach den ersten Gläsern mit Balalaika und sehnsüchtigen Gesängen von der schwarzäugigen Zigeunerin, Kalinka, dem geliebten Schneeballbeerlein, von Katjuschas adlergleichem Kosaken.... Nach vielen weiteren Gläsern sah sich Robert, der Wodka nur im schweizerischen Mass trank, inmitten von reglos Betrunknen. Beim Hauptgang, dem sogenannten Fisch-Menuett auf marinierter Ananasscheibe, sah sich Robert nach Venezuela zurück versetzt. Dort leitete er die Installation von Filtern, die bei Zementfabriken die überschüssigen Chemikalien zurück behielten, um sie im fortwährenden Herstellungsprozess wieder zu verwerten. Wenn er in Caracas jeweils morgens beim ersten Sonnenschein durch die Strassen flanierete, hörte er Pedro mit lauter Stimme Ananas zum Verkauf ausrufen. Er erinnerte sich, wie Pedro plötzlich noch viel munterer auftritt, als er sich in Rosita verliebt hatte, die auch mit Ananas handelte. Die beiden heirateten beim Traualtar der Ananas-Göttin Angelaja, bekamen mehrere Kinder, mit denen sie später zusammen den ganzen Ananas-Strassenhandel in Caracas übernahmen. Für Robert Custer gab es allerdings weder eine Rosita noch eine Inocencia, Prudencia noch eine Trinidad... Seine Arbeitsbesuche waren zu kurz dafür. Ob er einmal Strandtage im Orinocodelta verbrachte oder eine Flussfahrt unternahm, im Regenwald zu den Tafelbergen und zum

«Salto Angel», dem höchsten Wasserfall der Welt, blieb unerwähnt. Auch beim Espresso zeigte Roberts Mitteilkraft keine Ermüdung. Der Kaffee verwies ihn offenbar auf Brasiliens Bedeutung im Export. Wie schon angedeutet, boten sich ihm bei seinen beruflich bedingten häufigen Ortswechslern weder Gelegenheit noch Zeit, um ernsthaft Liebschaften aufzubauen oder gar an eine Ehe zu denken. Erst als er wiederholt in Brasilien grosse Aufträge betreute, erhielt er manchmal die Musse, die Schönheit der vielen jungen, fröhlichen Brasilianerinnen voll wahrzunehmen. Dann genoss er deren Gesellschaft, tanzte mit ihnen Samba und zu anderer für Brasilien beispielhaften Musik. Die grösste Anzahl von attraktiven Frauen fand er jeweils am Karneval in Rio, wo er dann mit der Zeit ein ihm sympathisches Mannequin mit Mode-Boutique kennen lernte, mit dem er sich später verheiratete. Wahrscheinlich liess er sich auch in den ekstatischen Voodoo-Kult einführen. Allerdings gelangte er dabei nicht zur erhofften Inspiration, weder für seine Arbeit noch für seine persönlichen Angelegenheiten. So kam er nie in Versuchung, sich zum Voodoo-Priester auszubilden. Ein weltgewandter Ingenieur und Geschäftsmann, der nach der Pension nicht etwa erlahmte, sondern in seinem Wohnort mit bewundernswerter Effizienz als Kirchenpfleger die Immobilien der Kirchgemeinde verwaltete. Seine Nachfolger leisteten kaum noch den Abglanz und verursachten dreimal mehr Kosten.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster

Netz 21 / Ticino: Canvetto Ticinese, Brissago

Raduno del'addio – Abschiedsnetztreffen



Abbiamo potuto passare una giornata splendida e indimenticabile al Canvetto Ticinese a Brissago. Grazie di cuore a Paola e Cesare Favero! Sperando a presto!

Einen herrlich sonnigen und unvergesslichen Tag haben wir im Canvetto Ticinese in Brissago erleben dürfen. Herzlichen Dank an Paola und Cesare Favero! Bis bald hoffentlich! Janine Bürge, Netzmeisterin

Wettbewerb



Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?

«Die Abkühlung kam im richtigen Moment und wir konnten das wunderbare Geburtstagesessen in vollen Zügen geniessen.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 31. Dezember 2015.

Viel Glück!

Übrigens der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 153) ist Max Egli, Baumgarten 8, 2572 Möriegen. Herzliche Gratulation!



«Happy Birthday liebe Lucia und Team!»



Hotel Speiserrestaurant Hallwyl, Seengen: Ein herzliches Dankeschön an Gastgeberin Luzia Finazzi und ihr kompetentes Team.

Die Abkühlung kam im richtigen Moment und wir konnten das wunderbare Geburtstagesessen (ein Jahr Goldfisch im «Hallwyl» Seengen) in vollen Zügen geniessen. Die hohen Erwartungen an das Essen wurden wie bereits bei der Tafelübergabe im 2014 mehr als nur erfüllt. Mit einem reichhaltigen Apéro und einem spritzigen Blanc de Noir, offeriert

von den Gastgebern, startete das gemütliche Beisammensein. Das sorgfältig zusammengestellte Viergang-Menü wurde liebevoll angerichtet und serviert und bot ein Genusserelebnis erster Güte. Berufsfischer und Tafelherr Heinz Weber – zugleich der Fischlieferant des Wels bedankte sich bei der Küchenmannschaft für die «zauberhafte Zube-

Kalte Curry-Kokosmilchsuppe
mit Crevettenspiess
Bunter Blattsalat, Mango-Granatvinaigrette,
Welswürfeli im Sesamantel

Saibling gebraten auf Schnittlauchschaum,
frische Eierschwämme, tournierte Karotten,
gemischter Reis

Berren-Traum von Seenger Beerent



Hotel Speiserrestaurant Hallwyl, Seengen: Freundlicher Service für François und Vittorio.

reitung». Die butterzarten Welswürfeli wurden in einem Sesamantel, auf buntem Blattsalat, mit einer Mango-Granatapfelvinaigrette serviert. In einem Schlusswort bedankte sich Heinz bei der Küchenmannschaft und dem Servicepersonal für das in jeder Hinsicht gelungene Essen, das den Gästen souverän und aufmerksam serviert wurde. Der Netzmeister und die Vize-Netzmeisterin überreichten den Akteuren wie immer ein kleines Präsent für die hervorragende Leistung. Dieses Mal war es ein origineller Schlüsselanhänger, von Emmi Soller eigenhändig mit einem «Chüngelifel» überzogen. Nun wünschen wir Luzia Finazzi, Gabi und Richard Probst und der ganzen Mannschaft alles Gute, viel Glück und Wohlergehen zum ersten Goldfisch-Geburtstag. Wir freuen uns jetzt schon darauf, im nächsten Jahr wieder so fürstlich bedient zu werden.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



«Geisshof» – kulinarische Perle und Geheimtipp



Restaurant Geisshof, Gontenschwil: Ehrenfisch Heinrich Soller bedankt sich bei der Küchen- und Servicecrew für das Gebotene.

Netzmeister Max Soller durfte gegen 40 Gesellschafterinnen und Gesellschafter zum traditionellen Netztreffen im Restaurant Geisshof, Gontenschwil, begrüßen. Unser Gastgeber, Thomas Hunziker, hatte sich für ein Essen mit Weinbegleitung entschieden. Das Weingut Hervé Fontannaz aus Conthey sorgte mit seinen auserlesenen Abfüllungen für ein in allen Teilen abgerundetes kulinarisches Erlebnis.

Im Anschluss an den offerierten Apéro (herzlichen Dank für die feinen Häppchen!) gab es eine Lachsvariation mit Blattsalat an weissem Balsamico-Orangendressing zu geniessen. Die Balchen aus dem Sempachersee, arrangiert mit Spargeln und Bärlauchravioli, sorgten in den Reihen der Goldfische für uneingeschränkte Begeisterung. Genauso wie die anschliessend servierten Forellenfilets aus

- Apérobuffet
- Lachsvariation, Blattsalat
mit weissem Balsamico-Orangendressing
- Balchen aus dem Sempachersee
Spargeln und Bärlauch-Ravioli
- Forellenfilet an Radieslsauce
Savoyarde Kartoffeln, Gemüse
- Mangodessert

dem eigenen Teich, zu der die raffiniert zubereitete Radieslsauce hervorragend passte. Den süssen Schlusspunkt setzte ein Mangodessert. Wir bedanken uns beim Team des Restaurants Geisshof ganz herzlich für all die genossenen Grossartigkeiten aus der Küche. Ein besonderes Dankeschön gilt auch dem aufmerksamen Damen vom Service für ihren zuvorkommenden, stets freundlichen Einsatz. Unser Bild zeigt das Geisshof-Team bei der Verdankung durch Ehrenfisch Heinrich Soller. In den Reihen der illustren Gäste war auch unsere Goldfisch-Gastronomin Luzia Finazzi vom Speiserestaurant Hallwyl in Seengen auszumachen, die den Abstecher auf den romantisch gelegenen «Geisshof» im Oberwytental sichtlich genossen hat.

Martin Suter, GF-Redaktion



Ein Abschied der den Goldfisch schmerzt...



Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee: Netzmeister Max Soller bedankt sich bei Gastgeberin Marie-Louise Friedrich und Tochter Severine.

Mit einem weinenden Auge mussten wir die Nachricht von Netzmeister Max Soller zur Kenntnis nehmen, dass Bruno Friedrich ein letztes Mal für den Goldenen Fisch kochen würde. Die Tafel und Auszeichnung des Goldenen Fisches durfte die Vorsteherin dem Betrieb 2007 überreichen. Die Goldfisch-Gäste durften in der Folge sieben Jahre mit wunderschönen Anlässen geniessen. Dafür möchten wir alle der Gastgeberfamilie und der ganzen Küchenmannschaft ein herzliches Dankeschön

aussprechen. Marie-Louise und Bruno Friedrich wünschen wir von ganzem Herzen viele schöne Stunden im Ruhestand. Egliknusperli aus dem Sempachersee, serviert mit einer Curry- und Tatarsauce, sowie der dazu offerierte Chasselas stimmten auf das Netztreffen ein. Pünktlich um zwölf durften wir mit dem Viergang-Menü beginnen. Die Kreativität der Küche, die besondere Gabe, ein Kunstwerk auf den Teller zu zaubern, ist im Bellevue Sursee kaum zu über-

- Safransüppchen mit Balchenburger
- Sempacher Balchenfilet Grenobler Art
mit Salzkartoffeln und Gemüse
- Saltimbocca vom Bodensee-Zander
mit Weisswein-Risotto
- Marroniparfait-Fisch mit Vermicelles

bieten. Die angeregten Gespräche an den Tischen liess die Zeit vergessen, und schon bald stand der Marroniparfait-Fisch mit Vermicelles auf dem Tisch. Zwischen dem Hauptgang und dem Dessert, durften wir der ganzen Mannschaft unseren aufrichtigen Dank aussprechen, dass wir all die Jahre hier sein durften. Mit einem herzlichen Applaus bedankten sich die Gäste bei der Crew und der Familie Friedrich.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee: Ein Prachtstag auf der Terrasse – wie gemacht für einen stimmigen Apéro.



Gaumenschmaus am See



Seehotel Fähri, Gersau: Erwartungsfrohe Apérorunde am See.

Mit einem feinen, vom Hause offerierten Apéro (traditionsgemäss Gersauer-Käsekuchen) und einem herrlich mündenden Weisswein wurden wir auf der Seeterrasse freundlich empfangen. Vielen herz-

lichen Dank im Namen aller treuen «Goldfischli». Danach durften wir uns einmal mehr von der Fähri in Gersau verwöhnen lassen. Was uns Küchenchef Andreas Schmid mit seiner kleinen Crew auf die

- Bunter Blattsalat «Schöne Fischerin»
- Hausgemachtes «Usserschwyzer» Rieslingschaumsüppi
- Fangfrisches gebratenes Zanderfilet Luzerner Art
- Grapefruitsorbet mit Campari
- Zarte fangfrische pochierte Schollenfilets nach Schwyzer Ratsherren Art
- Hausgemachte Pfirsichkomposition Maitré André

Teller zauberte und wir 60 «Schlemmermäuler» geniessen durften, war wiederum Spitze. Gutes Essen direkt am See geniessen, sich von einem freundlichen und kompetenten Servicepersonal verwöhnen und bedienen zu lassen, das heisst: Genuss pur! Immer wieder freut es uns, wenn wir auch von anderen Netzen Gäste begrüssen dürfen. So haben uns Hermann Scherrer vom Netz 17 und Oscar Leu, ehemaliges Mitglied der Vorsteherschaft, die Ehre erwiesen. Wieder gehört ein schönes und gemütliches Netzessen mit zufriedenen Goldfischen der Vergangenheit an und alle freuen sich bereits heute auf das nächste Treffen.

Fredy Gossweiler, Netzmeister



Kulinarisches Stelldichein der Superklasse



Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug: Die Küchen- und Servicecrew darf den verdienten Dank der «Goldfische» entgegennehmen.

Am 2. Oktober 2015 war es wieder einmal soweit. Mit viel Vorfreude auf einen weiteren Gaumenschmaus in Zeno's Spezialitätenrestaurant, trafen sich rund vierzig Goldfische zu einem, wie sich herausstellen sollte, kulinarischen Stelldichein der Superklasse. Der Apéro (Wein offeriert vom Hause und Häppli offeriert von der Fischerei Zimmermann aus Walchwil) wurde mit der Begrüssungsansprache

von Netzmeister Fredy Gossweiler perfekt abgerundet. Als Gäste konnte die Gesellschaft Netzmeisterin Vreni Jost, Moreno Guidicetti (Vize-Netzmeister) sowie den Ehrenfisch Max Wolf mit Gattin Maria begrüssen. Nach dem Fischruf wurde uns einmal mehr ein perfektes Menü serviert, was rundum grossen Zuspruch fand und beste Werbung für weitere Netztreffen war. Alle freuen sich bereits riesig

- Herbstsalat mit sauren Felchenfilets an Baumnußvinaigrette
- Klare Kürbis-Ingwersuppe mit Bachsaibling
- Zugersee-Hechtterrine pochiert im Mangold auf Safransauce, schwarze Spaghetti
- Eglifilet gebraten mit Steinpilzen und Salbei, blauer Kartoffelstock
- Herbstliches Dessert-Trio

auf ein Netztreffen im nächsten Jahr und bedankten sich mit begeistertem Applaus bei der Küchen- und Servicebrigade.

Leo Eicher Vize-Netzmeister



Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug: Netzmeister Fredy Gossweiler bedankt sich bei Urs für die schönen Fotos.



Ein Herbstanfang, wie er sein muss



Ristorante Bianchi, Zürich: Die versierten Gastgeber Daniel Müller, Roberto Pascucci, Netzmeister Willy Meier und Franco Bianchi.

Es war wieder einmal soweit. Im einzigen Restaurant des Goldenen Fisches, in welchem ausschliesslich nur Fische auf den Teller kommen, nämlich im Ristorante Bianchi, durften wir am 4. Oktober 2015 zu unserem Herbst-Netztreffen einladen. 58 Goldfische und Gäste fanden den Weg an diesem schönen Herbstnachmittag ins Bianchi am Limmatquai in Zürich. Die erwartungsvolle Teil-

nehmenschaft genoss den gespendeten Apéro auf dem Platz vor dem Ristorante in vollen Zügen. Die exklusiven Häppchen mit den entsprechenden Getränken fanden regen Zuspruch. Mit grossen Vergnügen konnte Netzmeister Willy Meier folgende Gäste herzlich willkommen heissen: Franco Bianchi mit Partnerin Rita Schmid, Daniel Müller Chef aller Bindella Restaurants. Als Gäste von Franco

Nüsslisalat mit Rauchlachsstreifen

Kartoffelcrèmesuppe
mit frischem schwarzem Herbststrüffel

Ricotta-Ravioli
mit sautierter Crevette

Forellenfilet aus Bremgarten AG
nach Müllerinnen Art
Salzkartoffeln, Blattspinat

Caramelköpflin mit Rahm

Bianchi stellte er uns seinen Neffen Luca Bianchi mit Sirah Monsurate vor. Übrigens die 5. Generation der Familie Bianchi. Der neue Geschäftsführer des Ristorante, Roberto Pascucci, wurde mit Applaus in unserer Mitte aufgenommen. Es ist immer wieder schön, wenn ein Ehrenfisch an einem Netztreffen dabei ist. So konnten wir diesmal Walter Rüttimann mit Gattin Vre willkommen heissen. Das anschliessende 5-Gang Menu (siehe Kasten) liess keine Wünsche offen. Bei der Präsentation der Küchenmannschaft, unter Leitung des bewährten Küchenchefs Karunagaran Thangamani, liessen wir nochmals das grossartige Essen Revue passieren. Mit herzlichem Applaus und Dank verabschiedeten wir die Küchenbrigade und auch das hervorragend eingespielte Serviceteam. Einmal mehr ein Netztreffen, an das wir uns sehr gerne zurückerinnern werden. Wir haben eure Gastfreundschaft voll genossen!

Willy Meier, Netzmeister



Gaumenfreuden bei Edith und Heini



Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Netzmeister Hardy Krüger bedankt sich bei den Gastgebern.

Die Aussenansicht des Gasthauses zum Salmen erinnert an das spätere Mittelalter. Abt Basilius Iten vom Kloster Rheinau hat damals dem Architekten Franz Beer, einem Vorarlberger Barockbaumeister, den Auftrag erteilt, ein Gast- und Kaufhaus zu bau-

en. Im Jahr 1691 konnte dieses grosse Haus direkt am Rhein und an der gedeckten Holzbrücke erstellt werden. Die altherwürdige Gaststube mit dem heimeligen Kachelofen, den tiefen gewölbten Fenster- nischen, lädt die Gäste zum gemütlichen Verweilen

Salatbouquet mit Trio vom Lachs

Red Thaicurry Welsragout
mit Wokgemüse und Reismudeln

Blutorangensorbet mit Benkener Schaumwein

Bodenseefelchen gebraten mit Coli
an feiner Dillrahmsauce mit Steinpilzrisotto

Vielseitiges Dessertbuffet
vom Hauskonditor

ein. Soviel zur Geschichte – und nun zurück ins 21. Jahrhundert. Unsere Gastgeber, Edith Zwahlen und Heini Schwendener, haben uns erneut auf höchstem Niveau verwöhnt. Der wunderbare Lachs und das Welsragout waren absolut Spitzenklasse. Auch die gebratenen Bodenseefelchen an feiner Dillrahmsauce mit Spitzenrisotto mundeten grossartig. Den Schlusspunkt setzte Marcel Zwahlen mit dem feinen Dessert. Er hat mit seinen unübertrefflichen Backkünsten dem wunderbarem Essen die Krone aufgesetzt. Rund 50 Goldfische waren des Lobes voll. Auch die neu aufgenommenen Goldfische im Netz 15 (Hans-Peter Göldi, Volker und Annerose Nobbe) waren begeistert. Der Netzmeister bedankte sich bei der versammelten Crew für das feine Essen. Der herzliche Applaus der Goldfische war wirklich ein grosses Dankeschön an die Gastgeber. Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr.

Hardy Krüger, Netzmeister



Der langweiligste Ferienort der Schweiz?



Restaurant Krone, Ermatingen: Marianne und Guido Baumann mit ihrer eingespielten Crew.

So steht es auf der Homepage von Ermatingen. Doch: Was ist langweilig in Ermatingen? Die Gropenfasnacht? Das Stedifest? Das vor 40 Jahren gegründete Panikorchester? Das bekannte Gangfisch-Schiessen? Das Weinfest? Das Fischer – und Seglerfest? Das Schieferstein-Schiessen? Die Gastronomie? Dies soll ein langweiliges Dorf sein? Ich könnte noch eine ganze Seite von diesem wunderbaren Feriendorf schreiben, aber wir sind bei Marianne und Guido Baumann in der Krone zu Gast. Die

Baumann's leben für ihr « Fischbeizli». Jeder Fisch, frisch aus dem See, wird von Guido filetiert (oder ganz) zubereitet und fachmännisch aus Küche und Service zu Tisch gebracht. Die Baumanns mit ihren Mitarbeitern überzeugten ein weiteres Mal, was ihnen Qualität, Gastfreundschaft und Liebe zum Beruf bedeuten. Die Hälfte der 53 anwesenden Personen waren Stammgäste der Krone und es zeigt sich, wie wichtig es ist, die Fischliebhaber rechtzeitig zu informieren. Liebe GF-Gastronomen: Für 2016

Canapés von Lachs, Thon und Crevettencocktail

Kürbis-Ingwersuppe mit
gebratenen Riesencrevetten

Grüner Blattsalat mit Hechtwürfel
und Knoblauch-Dip

Ganzer Kretzer gebacken mit Salzkartoffeln
und Tartarsauce

Kombination von Meer und See
Trüffelrisotto mit Jakobsmuscheln,
Bärenkreb und
gebratenem Eglifilet

Süsses Dreierlei

stehen alle Daten, bitte macht es wie die Krone, dann dürfen wir jeden Anlass mit vollen Gaststuben feiern. 2015 machte das Wetter nicht mit und wir konnten leider den Apéro nicht im Garten geniessen. Die Fangerträge liessen es wieder nicht zu, nur Bodensee-Fische zu servieren, aber Guido mit der charmanten Marianne und den tollen Mitarbeitern haben diese Herausforderung traumhaft gelöst. Wenn man in der Krone Ermatingen speist, dann darf wie immer der «ganze Chretzer» nicht fehlen. Die Zusammensetzung, Einheimisch und Meer mit Saisonprodukten wie Kürbissuppe, war ein tolles Spiel. Die Lobeshymnen der Gäste bewiesen ein weiteres Mal: Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch hat einen festen Platz in der Schweizer Gastronomie. Erich Messmer, Netzmeister



Die Äsche als Fischgenuss zum Leben erweckt



Stadthof Rorschach: Alles parat mit Feuer und Flamme für den Apéro im Stadthofgarten.

Herbstferienzeitbedingt erfreute sich leider nur eine ungewohnt kleine Schar von 21 Teilnehmern an diesem Abend am herrlichen Apéro in der schön hergerichteten Gartenecke vor dem Stadthof. Knisterndes Feuer in grossen Eisenschalen hinterliess nebst optischen Eindrücken auch einen wärmenden gemütlichen Effekt in der kühlen Abendstunde. Bei erlesenen Häppli und elegantem Weisswein, einem Pinot blanc aus alten Reben, verflog dabei die Zeit im Nu. Netztreffengerecht aufgetafelt präsentierte sich das Restaurant für den Start in den abendli-

chen Fischgenuss. Erfreulicherweise hatten wir auch die Fischlieferanten des Stadthofs zu Gast. Patrik und Helga Güfel führen in der vierten Generation die Fischzuchtanlage Güfel in Sattein (A). Gespannt und aufmerksam folgte die Gesellschaft interessiert den Ausführungen über die grosse Fischzuchtanlage ennet dem Rhein. Als Leckerbissen konnten wir (zum Hauptgang) aus der Güfel-Zucht die seltene Äsche als gebratenes Filet in Thymianbutter geniessen. Ein Gaumenerlebnis ohnegleichen! Zuvor zwei kreative Vorspeisen in

Geräuchertes Forellenmousse im Rauchlachsmantel
Aal im Aschetempura
Lachsforellentatar auf getoastetem Baguette

Hausgebeizter Bodenseesaibling
Gurkenspaghetti, Ananaswürfeli

Zitronengrasessenz
Hecht-Flusskreb Wan Tan

Gebratenes Äschenfilet
Thymianbutter, Safran- und Randenstock
Baumspinat

Schokolade / Himbeere
Caramel / Fleur de Sel

origineller Ausführung und von wunderbarer Güte! Nach dem Dessert übergoss ein grosser Applaus die Stadthofcrew zu recht – es war ein mehr als gelungener Abend! Besten Dank an Küchenchef Fritz Tatzl und seine Küchenmannschaft für die tadellose Leistung wie auch an Barbara Kettenmayer und ihr Team für den flotten, freundlichen und sehr aufmerksamen Service. Sehr schade, dieser herrliche Anlass hätte wirklich viel mehr Goldfische verdient. Alle Abwesenden haben hier wirklich etwas verpasst! Für 2016 wurde dieser NT-Termin auf den 9. April festgelegt. Der Netzmeister hofft dann eine wesentlich grössere Schar Fischgeniesser begrüssen zu können.

Erwin Vogel, Netzmeister



Traumwetter für kulinarische und musische Höhepunkte



Restaurant Seehus, Quinten: Netzmeisterin Vreny Meier und Ernst geniessen das Cüpli.

Bei strahlendem Wetter trafen sich 60 Teilnehmende am Schiffsteg in Walenstadt, wo uns das Extraschiff abholte. Schon nach kurzer Zeit erreichten wir den Landesteg in Quinten. Im vorderen Teil des Restaurants Seehus und der Seeterrasse überraschte uns die Gastgeberfamilie Gassner mit Quintener «Federweisser» und feinsten Fischchnusperli (offeriert). Unterdessen wurde das grossartige Vorspeisenbuffet aufgebaut. Es war nicht nur ein Augen-, sondern auch ein Gaumenschmaus. Die

Stimmung war ausgezeichnet. Der erste Hauptgang «Weisstanner Saiblingfilet» mundete ausgezeichnet. Für den zweiten Hauptgang ergab die Umfrage, dass nur noch knapp die Hälfte der Anwesenden das Zanderfilet wählte. Zu gross war offensichtlich der Appetit bei den Vorspeisen und die Lust auf das nun vorbereitete Dessertbuffet. Netzmeisterin Vreny Meier begrüsst Tafeldame Mägi Kunz, welche erwähnte, dass der kürzlich durchgeführte Test im Seehus sehr gut ausgefallen ist. Dieses Resultat und die heutige Leistung der Küchenmannschaft mit Thomas, Carlo und Käthy mit dem Serviceteam wurden mit kräftigem Applaus verdankt.

Rechtzeitig für das Musical «Titanic» brachte uns das Extraschiff zurück. Unsere Plätze erlaubten



Restaurant Seehus, Quinten: Da lacht das Herz des Feinschmeckers!



Restaurant Seehus, Quinten: Gemütliches Essen unter den Plantanen.

Geräuchte Weisstanner Forelle und Saibling
Graved Lax, Alaska Wildlachs

Geräucherter Schwertfisch,
Greenschell Muscheln
Frutti di Mare, Crevettencocktail
Makrele, roher Thunfisch, Pulpo,
Calamari, Bärenkrebse
Thai Crevettensalat und diverse Salate

Pochiertes Weisstanner Saiblingfilet
auf Gemüsejulienne an Safransauce

Gebratenes Zanderfilet
mit Spinat und Pfifferlingen

Schokolademousse, Tiramisu,
Flan Caramel, Brännli Crème,
Früchtekuchen, Glace Dolce Italianata

Dessertkäse

eine gute Sicht auf die Bühne. Die grossartigen Aufbauten wurden je nach Szene verändert. Stimmen und Gesamteindruck waren eindrücklich. Ohne Zweifel ein gelungenes 10-Jahre-Jubiläum der Walensee-Bühne.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Restaurant Seehus, Quinten: So eine Schifffahrt, die ist lustig!



«Einmal etwas anderes»



Restaurant Fischerstube, Weesen: Laudatio für die Küchen- und Service-Crew.

So stand es in der Einladung für die Fischerstube in Weesen. Im Nu waren alle Plätze besetzt; über 60 Gäste – davon mehr als die Hälfte für das Rahmenprogramm. Netzmeisterin Vreny Meier begrüßte die Teilnehmer und teilte zwei Gruppen ein. Im Anschluss an die interessante Städtli-Führung besuchten wir die Galerie, wo uns die Ausstellung über Kräuterpfarrer Johann Künzle mit dem Titel

«Chrut & Uchrut» erwartete. Eine Vielzahl von alten Schriften und Bildern orientierte über sein Leben und Schaffen. Dank der wärmenden Herbstsonne konnten wir den vom Gastronomenpaar Dieter und Hanni Frese offerierten Apéro (Banderolle Grand Cru Nyon und Fischknusperli) auf dem Vorplatz des Restaurants geniessen. Dann hiess es Platz nehmen in den drei Räumen: Bistro, Grüne Stube und Holz-

Netz 20 / Engadin/Mittelbünden: Hotel Haus Homan, Samnaun Ravaisch

Abgelegen, jedoch gastronomisch auf der Höhe



Hotel Haus Homan, Samnaun Ravaisch: Netzmeisterin Vreny Jost-Streiff bedankt sich bei den Gastgebern für das einmalige Menü.

Samnaun (1850 Meter über Meer) liegt nicht an einer Durchgangsstrasse. Etwas abgelegen, fast im Quellgebiet des Schergenbachs, der einige Kilometer von der Schweizer Grenze entfernt in den Inn mündet. Abgelegen heisst aber nicht, nicht auf der gast-

ronomischen Höhe zu sein. So war das Menü am Netztreffen wieder einmal mehr als diese Reise wert. Horst und Daniel Homann zeigten, was es heisst, 18 Gault Millau Punkte und zwei Michelin-Sterne zu haben. Die Zusammenstellung, das Ab-

Hors d'oeuvre:

mariniertes Albelifilet mit Sauerrahm
Gravedlachs mit Honigsenf
Rauchlachs mit Meerrettichschaum
Meerfruchtsalat
Zanderfilets auf Blattspinat
Rieslingsauce, Wildreis

Auswahl an verschiedenen Käsen

Dessert: Kirschsorbet mit Champagner

stübli für das besondere Menü. Der Start mit Dieters beiden Fischgängen war hervorragend. Dann folgte die Käse und Wein Célébration, präsentiert durch Rolf Beeler, Maître Fromager. Die Idee von Dieter Frese für «Einmal etwas anderes» hat grossen Anklang gefunden, das Ziel war erreicht und wurde mit grossem Applaus verdankt. Einmal mehr ein interessantes Netztreffen an einem wunderschönen Ort.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister

Anmerkung der Netzmeisterin: Am 6.10.15 stand in der Zürichsee-Zeitung, Bezirk Horgen, über die «Gault Millau»-Punkte: «Zu den Besten darf sich auch Dieter Frese in der Fischerstube zählen (14 Punkte).» Wir gratulieren herzlich und wünschen weiterhin viel Erfolg!

Seesaibling gebeizt und begleitet
mit Allerlei vom ersten Kürbis

Fischeintopf «à la Minute»

Carbonara Espuma mit 60 Minuten Eigelb
auf Sepianudeln

Bachforellenfilet mit Broccoli Püree
und Samnauner Pfifferlingen
an Mais-Hummerschaum

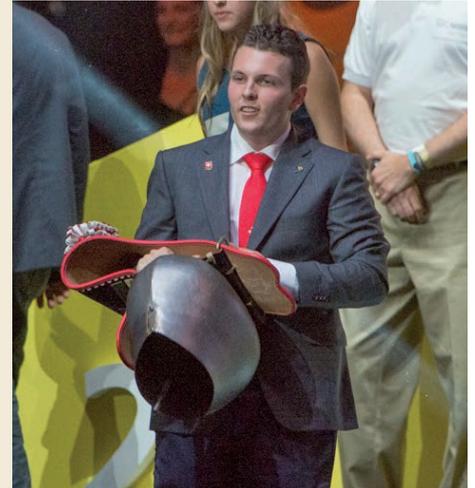
Gebratener Zander mit Selleriecrème
Marroni und Birne

Mango-Kokos-Passion-Schoggi

stimmen der verschiedenen Zutaten, die schön angerichteten Teller, der Service, ein einmaliges Erlebnis für Augen und Gaumen. Die kleine Gesellschaft, Gott sei Dank gibt es die «Unterländer», hat es in sich. Zwischen den Gängen wurde eifrig diskutiert, alle hatten an einem grossen Tisch Platz, was ein gemütliches Zusammensein ermöglichte. Ich glaube, dass es im Sinne der 15 Goldfische ist, mich für den sehr schönen und gemütlichen Abend ganz herzlich zu bedanken. Im kommenden September kommen wir wieder und ich glaube, dass es fast nicht mehr möglich ist, diese Kochkünste noch zu toppen. Ganz herzlichen Dank für den Apéro, eure Gastfreundschaft und den kulinarischen Höhenflug. Dazu eine gute und erfolgreiche Wintersaison 2015/16.

Vreny Jost-Streiff, Netzmeisterin

Herzliche Gratulation dem Vize-Weltmeister!



Szenen eines Vize-Weltmeisters: Steven Duss bei seinem Einsatz in São Paulo.

Die Goldfish-Familie gratuliert Steven Duss zum Koch-Vizeweltmeister. Der Sohn von Esther und Roger Duss aus unserem Goldfish-Betrieb Landgasthof Hirsernbach in Ursenbach gewinnt bei den Berufsweltmeisterschaften (Worldskills) in São Paulo die Silbermedaille. Die intensiven Vorbereitungen haben sich gelohnt. Herzliche Gratulation dem Vize-Weltmeister! In der kommenden März-Ausgabe berichten wir ausschliesslich über seinen Werdegang und die diversen Erfolge im 2015: Teilnehmer als Commis am Goldenen Koch von Kadi, Schweizermeister an den Swisskills, Vizeweltmeister Worldskills. Steven Duss ist zudem nominiert für «La Cuisine des Jeunes».

Publireportage



Rein. Natürlich. Nachhaltig.

Oona – Echter Berner Alpen Kaviar verspricht höchsten Kaviargenuss aus dem Kandertal



Mit dem ersten und einzigen Schweizer Kaviar Oona ist die Genusswelt um eine Delikatesse reicher. Die Sibirischen Störe, welche in der Aquakultur des Tropenhaus Frutigen aufgezogen werden, schwimmen in reinem, natürlich warmem Bergwasser. Optimale und modernste Haltungsbedingungen sowie Nachhaltigkeit geniessen hierbei oberste Priorität und so wird in der Zucht auf den Einsatz von Antibiotika und anderen Medikamenten verzichtet. Als einziger

Kaviarproduzent werden die vier Selektionen ohne Borax hergestellt. Die ausschliesslich durch Handarbeit geprägte Verarbeitung findet in der hauseigenen Verarbeitung statt. Hierbei wird der Kaviar nur leicht gesalzen.

Oona Caviar ist in vier verschiedenen Selektionen erhältlich, wie der Klassiker N°103 – traditionel oder Oona Caviar Millésime, die pasteurisierte Variante. Wer den Kaviar zu den Festtagen anbieten

möchte, sollte rechtzeitig bestellen. Oona Caviar erfreut sich dank seiner Qualität und Frische einer hohen Nachfrage. Für alle HoReCa Kunden wurden die Preise auf die neue Saison marktgerecht angepasst.

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung entgegen.

Sales Office Oona Caviar |

0041 33 672 11 47 | sales@oona-caviar.ch





In der Goldfisch-Zeitschrift stellen wir unsere Netzmeisterinnen und Netzmeister und ihr persönliches Umfeld in einer Serie vor. Heute fühlen wir Fabrizio Gessa

auf den Zahn, der sich im Netz Luzern (10) darum kümmert, dass der Goldene Fisch sein Renommee be-

haupten kann und für viel guten Gesprächsstoff sorgt. Fabrizio ist ein Vertreter der jüngeren Netzmeistergeneration und stellt deshalb auch vor diesem Hintergrund eine Bereicherung für unsere Tafelgesellschaft dar.

Fabrizio Gessa, wann genau bist Du auf den Goldenen Fisch aufmerksam geworden und was gab den Ausschlag, der Tafelgesellschaft beizutreten?

Im 2008 wurde ich vom damaligen Vize-Netzmeister André Himmelrich motiviert, an einem Netztreffen in der Region teilzunehmen. Der Anlass war interessant, das Essen sehr gut und die Geselligkeit kam nicht zu kurz. Es hat damals meiner Frau und mir zugesagt und wir mussten nicht lange überlegen, um der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch beizutreten.

Wie hat Deine Goldfischkarriere begonnen? Seit wann übst Du das Netzmeisteramt aus?

Begonnen hat sie mit dem Beitritt und weiter ging sie mit vielen tollen Anlässen. Anschliessend wurde aus dem damaligen Gesellschafter ein Vize und seit 2014 der Netzmeister. Mit grosser Unterstützung des Vize-Netzmeisters und Ehrenfisches André Himmelrich.

Was reizt und freut Dich an dieser Aufgabe

ganz besonders?

Dass der Fisch nie im gleichen Kleid serviert wird und den kreativen Köchen die Ideen nie ausgehen. Das ist eine grosse Freude. Was ich auch sehr schätze ist, dass eine treue Gruppe von Gesellschafterinnen und Gesellschafter an den Netztreffen immer dabei ist. Nur schon das Wiedersehen ist ein schöner Teil des Anlasses.

Gibt es möglicherweise auch Schattenseiten und wenn ja, welche?

Die Schattenseiten sind lediglich unsere von der Agenda blockierten Zeiten. Wir sind auf Monate aus verplant und die Daten der Netztreffen treffen da nicht immer ins Schwarze.

Der exzellent zubereitete Fisch steht bei den Goldfischfreunden natürlich ganz oben auf dem Speisezettel. Wie oft kommt bei Dir und Deiner Familie der Fisch auf den Tisch?

Der Fisch ist bei uns zu Hause auch gern gesehen. Wir essen wöchentlich ein- bis zweimal Fisch. Unsere Tochter Valentina, die meistens auch an die Netztreffen kommt, liebt den Fisch ebenfalls. Zitronenfisch, eine Eigenkreation meiner Frau Nicola, liebt unsere Tochter so sehr, dass sie sogar gut auf Fleisch verzichten kann.

Welches sind Deine favorisierten Goldfisch-Restaurants und weshalb?

Ich bin der Meinung, dass alle Goldfisch-Restaurants ihr absolut Bestes geben. Auch durfte ich in weiten Teilen der Schweiz bereits wunderbare Kreationen geniessen. Jedes Restaurant hat so seine Spezialität und somit ist es schwierig, einzelne herauszupicken. An dieser Stelle gebührt auch allen ein grosses Danke.

Und wie sieht es mit dem Fleisch aus?

Ja Fleisch ist wie Fisch, wenn es gut gemacht ist, ebenfalls ein Gedicht. Sicher ist aber, dass wir unter der Woche nicht so viel Fleisch essen. Wenn aber, dann schauen wir auf Regionalität und eine soweit nachvollziehbar artgerechte Tierhaltung.

Gibt es noch Platz für andere Hobbys in Deinem Leben?

Ja das gibt es, es sind dies aber die saisonalen Hobbys. Das grösste dabei ist die Familie.

Welche Bedeutung hat der traditionelle Fischruf für Dich?

Er gehört zum Anlass, der Fischruf ist etabliert und somit wird er auch durchgeführt.

Hand aufs Herz: Hast Du ihn auch schon vergessen und hat deswegen jemand «reklamiert»?

Vergessen nie. Einmal bewusst ausgelassen ja, und die Reaktion liess nicht lange auf sich warten. Bereits beim Schlummertrunk an der Bar als Abschluss des Netztreffens kamen vereinzelt Gesellschafter mit der Frage, aus welchem Grund ich auf den Fischruf verzichtet hätte. Seit dieser Erfahrung gilt, der Fischruf kommt.

Die Atmosphäre innerhalb der früher doch eher etwas sehr formellen Tafelgesellschaft ist in den vergangenen Jahren offener und unkomplizierter geworden. Wie findest Du diese Entwicklung?

Sehr gut und ich bin der Meinung, dass dieser Wandel allen gut tut.

In welchem Punkt gibt es für den Goldenen Fisch und die Verantwortlichen noch Handlungsbedarf?

Der Fisch ist ein rares Gut, das gepflegt werden muss. Da leisten alle Berufsfischer eine tolle Arbeit, die ich persönlich sehr schätze. Der beste Fisch ist der aus einheimischen Gewässern und der freien Natur. Leider aber müssen die Fische von weit her auf den Teller gebracht werden.

Fabrizio Gessa, ganz herzlichen Dank für das kurzweilige Gespräch und die interessanten Ausführungen.

Interview: Martin Suter

Wiehnachtshöck ir Wäbereg

Sonntag, 20. Dezember 2015 / 17.00 – 19.00 Uhr



Herzlich eingeladen sind alle Goldfische und die es werden wollen!

Restaurant Zunft zu Webern, Gerechtigkeitsgasse 68, Bern



Anmeldung bis spätestens 14.12.15 an: marianne.wenger@tui.ch, Türlstock 7, 3182 Ueberstorf



Der tierische Schlusspunkt

Dieser liebenswürdige Vierbeiner hat den Goldenen Fisch für gut befunden: Seine Meistersleute Irene und Urs haben sich beim Netztreffen in Weesen für eine Mitgliedschaft entschieden.

Impressum

Redaktion:

Martin Suter Mobile 079 743 95 50
Tannenweg 10 Tel. P 062 771 62 79
5734 Reinach Fax 062 765 13 15
msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:

AVD GOLDACH AG Tel. 071 844 94 08
Sulzstrasse 10 – 12
9403 Goldach

Geschäftsstelle:

Tafelgesellschaft zum Tel. 062 923 47 14
Goldenen Fisch Fax 062 923 47 13
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2015 / 2016



So 20.12. (A)	Weihnachtshöck 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 09.01. (M)	Neujahrsnetztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein & 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
Sa 16.01. (M)	Abschiedsnetztreffen 21 – Ticino Osteria della Posta, Brusino-Arsizio	Janine Bürge
Sa 16.01. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin, Meisterschwanden	Max Soller
So 17.01. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 Sihlsee / Walensee Netztreffen mit Shanty Chor Horgen Seerestaurant Key West, Oberrieden	Vreny Meier
So 31.01. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel zum Sittich, Schaffhausen	Hardy Krüger
Sa 06.02. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Hotel Restaurant Gottfried, D-Moos	Erich Messmer
Fr 12.02. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Fredy Gossweiler
Sa 20.02. (M)	Valentins-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Erwin Vogel
Sa 20.02. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Max Soller
Fr 26.02. (A)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Grencher Hof / Robi's Enoteca, Grenchen	Urs Peter Stebler
Sa 27.02. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Fabrizio Gessa
Sa 27.02. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
Fr 04.03. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthof Schiff, Mammern	Erich Messmer
Sa 05.03. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel-Restaurant Holiday, Thun	Bernd Spahni
Sa 12.03. (T)	Netzmeistertagung 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Hänggi Thomas und TH Heinz Weber
Sa 19.03. (M)	Tafelübergabe 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Sa 19.03. (M)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbüden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streiff
Sa 02.04. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Züttel, Gerolfingen	Urs Peter Stebler
Sa 02.04. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl	Peter Arndt
Sa 09.04. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Stadthof Rorschach, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 09.04. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hostellerie Sternen, Flüelen	Fredy Gossweiler
Sa 16.04. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli mit eigener Forellenzucht, Schwendi/Weisstannental SG	Markus Krüger
Sa 16.04. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Hänggi Thomas
Do 21.04. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Obstgarten, Freienbach	Vreny Meier-Müller
Fr 22.04. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 23.04. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Obstgarten, Freienbach	Vreny Meier-Müller
Sa 23.04. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 07.05. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Geschäftsstelle
Fr 13.05. (A)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Gottstatterhaus, Biel	Urs Peter Stebler
Sa 14.05. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Villa Hausermatte, Luzern	Fabrizio Gessa