

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

Editorial



Reklamationen



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

Es liegt in der Natur der Sache und insbesondere von uns Menschen, dass wir für Komplimente empfänglicher sind als für Reklamationen. Oder vielleicht doch nicht? Selbst bei anerkennenden, lobenden Worten sind in gewissen Fällen Vorbehalte angebracht. Dann nämlich, wenn der «Absender» mit seinem Wohlwollen uns gegenüber bereits wieder gewisse Erwartungen verbindet und somit aus reinem Selbstzweck handelt. Auf solche Komplimente können wir alle verzichten.

Bei Reklamationen wird die Sache erst recht kompliziert. Frei von der Leber weg jemandem seine Meinung sagen, ist das eine. Aus Prinzip oder aufgrund der persönlichen Vollmond-Stimmungslage am Zeug herum mäkeln, ist das andere. Berechtigte Einwände jedoch setzen nicht selten Mut, sprich Zivilcourage voraus. Dennoch ist es Ehrensache, nicht nur Fremden, sondern auch guten Bekannten gegenüber Farbe zu bekennen, wenn Fragen oder gar Probleme im Raum stehen. Beispielsweise nach einem guten Essen im Fischrestaurant. «Ish es guet gsii?» erkundigt sich der freundliche Service in der Regel noch vor dem Abräumen. «Ja, vielen Dank.» Hinter dieser doch eher pauschalen Antwort kann sich viel Positives, aber allenfalls auch Negatives verbergen. Beispielsweise, dass die zum Apéro genossenen Fischknusperli aus etwas gar viel Teig und wenig Fisch kombiniert waren. Oder die Hauptspeise überhaupt nicht das gehalten hat, was sie versprach. In solchen Situationen gibt es nur einen befriedigenden Weg: Das Lokal nicht mit der Faust im Sack verlassen, sondern seiner Enttäuschung klipp und klar Ausdruck zu geben. Jedoch stets im Bewusstsein, dass der Ton



Informiert

Die Goldfisch-Gastronomen liessen sich von ihrem Kollegen Sepp Trütsch durchs abendliche Schwyz führen.

SEITE 3



Amüsiert

Tafeldame Mägi Kunz überreicht dem neuen «Goldfisch» Holger Schultheis vom Hotel Eden in Spiez den Orden.

SEITE 4



Zelebriert

Goldfisch grüsst den Sittich: Im Restaurant zum Sittich in Schaffhausen wird neu der Goldfisch zelebriert.

SEITE 6



Animiert

Goldfisch-Freuden im Restaurant Krone, Ermatingen: Küchenchef Guido Baumann und Netzmeister Erich Messmer.

SEITE 15

auch hier die Musik macht. Jeder Gastgeber wird für berechnete Einwände und Vorbehalte ein offenes Ohr haben. Die ganz Versierten unter ihnen erklären dem Gast dann das Weshalb und Wieso und setzen allenfalls mit einem spendierten Kaffee zur Gegenoffensive an.

Bei allem Bestreben nach Perfektion kann immer mal etwas schief laufen. In solchen Momenten sind Gast und Gastgeber gefordert. Aber behalten wir stets die Verhältnismässigkeit im Auge und vergessen wir nie die «Musik». Oder anders gesagt: Beschwerden wenn nötig ja, aber sicher nie beleidigen. Was den Golde-

nen Fisch betrifft, so besteht die Möglichkeit, Reklamationen auch im Internet (Rubrik Feedback) anzubringen. Auf Wunsch werden diese auch vertraulich behandelt. Mündliche Beanstandungen beim Vorstand zu deponieren mag zwar bequem sein, bringt aber wenig. Ohne genaue Angaben von Ort, Zeit und Grund fehlt der Blick fürs Ganze.

In diesem Sinne wünschen wir allen unseren Leserinnen und Lesern ein glückliches, zufriedenes und auch in gesundheitlicher Hinsicht möglichst beschwerdenfreies neues Goldfisch-Jahr!

Martin Suter, GF-Redaktor



Für die moderne Küche.
Seit 1886.

www.gastro.hero.ch



KADI

Swiss Premium  Quality

Aus dem Inhalt

Seite 2 Weihnachtshöck ir Wäbere

Seite 3 Der Goldene Koch von Kadi 2015

Seite 4 Neuer Goldfisch im Aegerital

Seite 7 Schmerzlicher Abschied in Bellwald

Seite 8 Jubiläum im goldenen Löwen Langnau

Seite 9 Beste Reklame: Park-Hotel Rheinfelden

Seite 10 Neue Frau «Vize» im Netz 9

Seite 11 Abschied im Rigiblick Lauerz

Seite 12 Wettbewerb: Gewinnen Sie!

Seite 13 Goldfische bei den Pilatuswerken



Wiehnachtshöck ir Wäbere

Restaurant Zunft zu Webern Gerechtigkeitsgasse 68, Bern

Sonntag, 21. Dezember 2014, 17 – 19 Uhr
(es git feini Fischsuppe)



Herzlich eingeladen sind alle Goldfische und die, die es werden wollen!



Restaurant Zunft zu Webern
Gerechtigkeitsgasse 68, 3011 Bern
www.restwebern.ch

Anmeldung bis spätestens 15. Dezember 2014 an:
marianne.wenger@tui.ch
Türlistock 7, 3182 Ueberstorf
Telefon 031 741 11 91



Ihr Partner im
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie:
«Auch frischen Fisch.»

Kundencenter:

☎ 0848 000 501
☎ +41 41 348 07 11
🛒 shop.transgourmet.ch

Präsentiert:



Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 149 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Bachmann Edith, Ebmatingen
- Baerfuss Katharina, Biel
- Combe Philippe und Violène, Kreuzlingen
- Denzler Felix, Zug
- Eichmann Sepp, Romanshorn
- Filter Peter und Beatrice, Rorschacherberg
- Fiuk Robert, Cham
- Foellmi Alois und Rosamaria, Pfäffikon
- Gerber Käthi, Bern
- Hirzel Mathias und Maria, Sins
- Huber Esther, Romanshorn
- Kammermann Daniel und Romy, Spiez
- Keintzel Elf, Bülach
- Kern Rolf, Berg
- Knup Peter, Kesswil
- Lange Klaus, Cham
- Michel Egenter Paul und Doris, Klosters Dorf
- Neher Urs, Hünenberg
- Reist Oliver und Manuela, Basel
- Rohmann Ursula, Dachsen
- Schwab Hans, Grenchen
- Schwyn Gilbert und Maria, Allschwil
- Sorlini Franco, Montagnola
- Steiner Ruth, Thayngen
- Strasser Peter und Erika, Oberdorf
- Strebel Herbert und Erika, Sins
- Sturzenegger Ursula, Stäfa
- Sulpizio-Bührer Armando & Elisabeth, Neuhausen
- Wanner Gerda, Grub AR



IHR PARTNER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN

WAHRE GENIESSER SPÜREN
DEN UNTERSCHIED.

Mit Laib
und Seele

WWW.BAUMANN-KAESE.CH


BAUMANN
Käse





Kulinarisch-historische Entdeckungsreise im Herzen der Schweiz



In Schwyz sind die Vergangenheit und Gegenwart sehr nahe beisammen: Sepp Trütsch führte die Goldfisch-Gastronomen durch «sein» historisch bedeutungsvolles Städtchen.

Die Gastrotagungen gehörten innerhalb der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch bis vor nicht allzu langer Zeit zu den schönen Traditionen. Nachdem das Interesse an diesen Anlässen jedoch von Jahr zu Jahr kleiner wurde, hat sich der Vorstand für die Durchführung sogenannter Gastrotreffen entschieden. Und siehe da: Für ein ungezwungenes Beisammensein, abseits von einer Traktandenliste und protokollarischen Formalitäten, lassen sich unsere Gastronomen offensichtlich eher begeistern.

Gleichwohl fielen die Rückmeldungen im Zusammenhang mit dem diesjährigen Gastrotreffen nicht gerade berauschend aus. Jene, die sich für eine Teilnahme entschliessen konnten, brauchten die Anfahrt in die Innerschweiz in keiner Weise zu bereuen. Als Gastgeber konnte unser Goldfisch-Gastronom Sepp Trütsch gewonnen werden. Er führte die kleine, aber illustre Gruppe von «Goldfischen» durch das abendliche Schwyz, um die

Gäste mit den zahlreichen kulturellen Besonderheiten und baulichen Trouvaillen des Städtchens bekannt zu machen. Noch heute ist das älteste Haus von Schwyz aus dem 12. Jahrhundert zu bewundern. Ein Gebäude, das alle Brände überlebt hat, die wegen der schmalen Gässchen und somit engen baulichen Verhältnissen auch heute noch zum Schreckens-Szenario der Einheimischen gehören. In seinen kurzweiligen Ausführungen erinnerte Sepp Trütsch unter anderem an die zahlreichen Herrschaftshäuser mit den grandiosen, französischen Gärten und an den Umstand, dass in den oberen Gesellschaftsschichten von Schwyz noch oft Französisch gesprochen wurde. Im Turm Metzgerhofstatt lagerte übrigens der Bundesbrief, bevor er im heutigen Archiv seinen definitiven Platz zugewiesen bekam. Sepp Trütsch selber ist im sogenannten Loo aufgewachsen und hat den Schulweg im Winter damals noch mit den Skiern



zurückgelegt! Droben am Berg, so meinte er rückblickend, hätte zu jener Zeit niemand besonders gerne gewohnt. Heute jedoch gehöre dieses Gebiet zu den allerbesten Wohnlagen... mit Quadratmeterpreisen von 1500 Franken... am Hoger! Wie sich doch die Zeiten ändern – selbst im Herzen der Schweiz! Bei einem exzellenten Fischmahl, durch und durch goldfischwürdig, klang das diesjährige Gastrotreffen in einem der stimmungsvollen Speisesäle aus. Aus den Gesprächen war herauszuhören, dass die anwesenden Gastronomen das jährliche Treffen gerne weiter führen möchten. Man tauschte gegenseitig Visitenkarten aus und fühlt sich dank dieses Erfahrungsaustauschs noch besser «vernetzt». Vorsteherschaft und Gastronomen bedanken sich bei Sepp Trütsch und seinem Team für die genossene Gastfreundschaft sehr herzlich und freuen sich schon heute auf ein fröhliches Wiedersehen in Schwyz. Martin Suter, GF-Redaktor

Der Goldene Koch von KADI 2015

Die sechs Finalisten stehen fest

Zum ersten Mal fand am 20. September 2014 ein Halbfinale des Wettbewerbs «Der Goldene Koch von KADI» im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen statt. Das Halbfinale des wichtigsten Kochwettbewerbs der Schweiz wurde von TV-Journalist Marco Fritsche und TV-Koch René Schudel moderiert und von rund 42'000 Besuchern verfolgt. In zwei Durchläufen bereiteten die zwölf



Kandidaten – ohne Commis – in zwei Stunden ein auf Tellern angerichtetes Menü für acht Personen zu. Dieses bestand aus einer warmen Vorspeise mit Schweizer Forelle sowie einer warmen Hauptspeise mit Schweizer Pouletbrust und Pouletschenkel und wurde von einer fachkundigen Jury bewertet. Für den Fischsteller standen den Kandidaten weisse oder lachsfarbige Schweizer Forellen zur Verfügung. So entstanden einzigartige kulinarische Meisterwerke aus gedämpfter Forelle, gegarter Lachsforelle mit Jakobsmuscheln und geräuchertem Bielersee-Kaviar, Forelle serviert mit Avocado und Zitronensauce, Forellenkugel im Karotten-Ingwer-Mantel oder etwa Forellen-Vinaigrette mit Dill und Koriandersamen.

Am 2. März 2015 findet das Finale im Kursaal in Bern statt. Die sechs Finalisten werden dann mit Commis ein neu zusammengestelltes Menü für 14 Personen zubereiten und auf Platten anrichten.



Ein neuer Goldfisch am Thunersee



Hotel Eden, Spiez: Tafelmeister Tino Stöckli rüstet Küchenchef Holger Schultheis mit einer Goldfisch-Kochjacke aus.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verlieh Jürgen Kögler, Geschäftsführer, beziehungsweise Holger Schultheis, Küchenchef vom Hotel Eden in Spiez den Goldenen Fisch.

Der Geschäftsführer erfüllte zusammen mit seiner Crew sämtliche Anforderungen, welche diese Auszeichnung voraussetzt. Die sogenannte Tafelübergabe ist traditionsgemäss ein festlicher Akt, bei dem die Küche des Hauses noch einmal alle ihre Register zieht, um die Gäste von der Richtigkeit der Auszeichnung vollends zu überzeugen. Das ist dem Geschäftsführer und seinem gastfreundlichen Team vorbehaltlos gelungen. Besitzerin Frau Mathys, Geschäftsführer Jürgen Kögler und Tafelmeister Tino Stöckli begrüsst die Gäste. Dann

folgten Pralinen von Lachs, See- und Goldforellen, geräucherter Saibling, Klösschen vom heimischen Hecht. Zander auf der Haut gebraten – alles Ausschnitte aus der harmonischen Fischküche im Hotel Eden. Tafeldame Mägi Kunz, verantwortlich für das Testwesen, beschreibt das Wort Eden ganz einfach: Ein Stück irdisches Paradies erleben! Mägi fand anlässlich der Tafelübergabe nur lobende Worte. Mehr noch, sie verriet den Anwesenden, dass das Hotel Eden die Auszeichnung mit einem Topresultat erworben hat. Sie liess es sich dann auch nicht nehmen, dem Küchenchef den Orden persönlich um den Hals zu hängen.

Tafelmeister Tino Stöckli meinte ergänzend: «Wir waren alle restlos begeistert von der Küche und es

Pralinen von Lachs, See- und Goldforelle mit ihrem Roggen

Geräucherter Saibling von der Grabenmühle als Duo serviert

Klösschen vom heimischen Hecht auf karamellisierten Schwarzwurzeln mit Haselnussmilch und weissen Trüffeln

Zander aus dem Neuenburger See auf der Haut gebraten mit Munder Safran Kraut und La Ratte Kartoffeln

Variationen von der Feige mit Feigenessigsorbet und Steffisburger Portweinreduktion

stellte sich sehr schnell heraus, dass der Geschäftsführer mit seinem Betrieb eine echte Bereicherung für das Netz 7 und die Tafelgesellschaft ist.»

Der kräftige Applaus bestätigte, dass alle mit der gezeigten kompetenten Leistung von Küche und dem freundlichen Service-Personal sehr zufrieden waren. Als Netzmeister bin ich sehr stolz, das Hotel Eden als weiteres Mitglied im Netz 07 begrüssen zu dürfen. Ich freue mich schon jetzt auf das erste Netztreffen am 14. März 2015 im Hotel Eden in Spiez. Bernd Spahni, Netzmeister



Tafelherr Daniel Karrer überreicht der Geschäftsleitung die Auszeichnung.



Hotel Eden, Spiez: Das kompetente Team freut sich über die Aufnahme in die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.



Im Aegerital konnte wieder ein Goldfisch geangelt werden



Hotel-Restaurant Lindenhof, Unterägeri: Die Gastgeber Esther und Markus Furrer mit ihrem Team freuen sich über die «goldene» Auszeichnung.

Der Netzmeister ist glücklich und stolz, dass das schöne und gediegene Hotel Restaurant Lindenhof in Unterägeri mit der «Goldfisch-Tafel» ausgezeichnet wurde und er dieses Lokal in seinem Netz 12 begrüßen darf. Am 18. Oktober 2014 war die feierliche Übergabe der begehrten Tafel, 73 Gäste, gemischt mit geladenen Gästen des Hauses sowie Goldfisch-Mitglieder beiwohnen. Den grosszügigen Apéro, offeriert vom Hause, konnten wir bei

schönstem, warmem Herbstwetter im Garten geniessen. Die grosse Auswahl von köstlichen Häppchen sowie der prickelnde Sekt waren ein Genuss. Vielen, vielen Dank an Esther und Markus Furrer. Es liess sich nur erahnen, dass wir vom bevorstehenden Dinner sicher nicht enttäuscht werden – und so war's dann auch. Was die kleine Küchencrew mit dem 6-Gang-Fischmenü gezaubert hat, war super – fantastisch. Die Präsentation,

- Amuse-Bouches
- Duett vom Sattler Saibling
- Klares Fischsüppchen mit Walliser Safran
- Crevetten-Ravioli an Limetten-Beurreblanc und Zitronenthymian
- Gebratenes Felchenfilet vom Zugersee auf Kürbisrisotto mit gedünsteten Eierschwämmli
- Zuger Kirsch-Parfait mit Zwetschgenröster
- Friandises

die Variation des Menüs sowie den fein abgerundeten Geschmack, ganz, ganz toll, grosses Kompliment! Die Auszeichnung ist wirklich verdient, das wurde auch von den Gästen mit einem grossen Applaus bekundet. Das Ambiente und der überaus sehr freundliche Service unter der Leitung von Edith Furrer haben zum guten Gelingen wesentlich beigetragen. Nicht zu vergessen die schöne herbstliche Tischdekoration mit den wunderschönen, exklusiven «Goldfisch-Kerzen», welche von einem lieben Stammgast des Hauses selbst gemacht wurden. Nun wünschen wir Familie Furrer weiterhin viel Erfolg im Aegerital und noch viel weiter in der Zentralschweiz. Eure gute Fischküche mit Auszeichnung wird sich herumsprechen und Euch spüren lassen, wie Eure gute Küche geschätzt wird.
Freyd Gossweiler, Netzmeister

Auch das noch...



Geht ein Fisch in die Apotheke und sagt:
«Bitte ein Anti-Schuppen-Shampoo!»

Treffen sich ein Thunfisch und ein Walfisch.
Sagt der Walfisch: «Was sollen wir tun, Fisch?»
Antwortet der Thunfisch:
«Du hast die Wahl, Fisch.»

Der Ehemann kommt nach Hause: «Du Schatz»,
sagt er, «ich muss nachher noch mal weg.
Ich gehe zum Angeln!» «Ich weiss schon»,
antwortet die Ehefrau, «die Forelle hat
bereits dreimal angerufen.»



Hotel-Restaurant Lindenhof, Unterägeri: Gespanntes Warten auf den Moment der Tafelübergabe.



Was, Bier gibt's auch?!



Restaurant zum Sittich, Schaffhausen: Sogar unser Tafelmeister Tino lächelt einmal auf einem Foto.

Dieser erfreute Ausruf beim Apéro war mehrfach zu hören. Das heisse Wetter «z'mitts» in der Stadt rief gerade nach Falkenbier von unserer lokalen Brauerei. Und erst noch in kleinen Bügelflaschen, was will man mehr. Natürlich liess sich Gastgeber Yusuf Besir nicht lumpen, war ja die Gästeschar mit Regierungsrätin, Stadtrat und einigen kantonalen und städtischen Parlamentariern und einer grossen Anzahl von Goldfischen samt weiteren Gästen prominent zusammengesetzt. Zudem freute sich das Netzmeisterduo über die Anwesenheit von Netzmeisterkollegin Vreni Meyer vom Netz 14 und Alt-Netzmeister Walter Joos.

Mitten in der Altstadt mit den antiken Häusern (der «Sittich» gehört dazu), auf der viel begangenen Vorgasse, fand der Apéro statt. Viele Vorbeigehende staunten über die grosse Gästeschar des neuen Goldfisch-Restaurants. An die Köstlichkeiten wagte sich erfreulicherweise aber niemand heran. Das hätte auch noch gefehlt! Denn es ging unter anderem mit Fischchnusperli, Lachsrollen los. Wie meist ass mancher bereits beim Apéro zu viel, der Berichterstatter war einer von jenen. Bald aber konnten wir zum Überraschungsmenü schreiten. Freilich hatten wir vorher unsere Pflicht zu erfüllen: den Fischruf. Ohne ihn läuft im Netz 15 einfach nix! Viele Gäste konnten ihn offenbar nicht hören. Als Netzmeister findet man das einfach unverständlich, denn unsere Goldfische hatten da keine Probleme. Dann aber gingen wir zum eigentlichen Menü über. Lachscreme-Türmchen auf Salat und eine Hum-

merschaumsuppe stimmten unsere Gaumen auf die folgenden Gänge trefflich ein. Weil die Pressevertreter noch weitere Termine hatten, fand bereits

Hummerschaumsüppchen

Lachscreme-Türmchen auf Mizuna Salat

Hochzeit von Pfeffer-Wels und Sesam-Forelle auf rotem Zwiebelconfit und Zitronen-Kartoffelgratin

Trilogie von Cocos-Ananascreme
Basilikumparfait und
Riesling Aprikosen

nach diesem Gang die Ehrung statt. Tafelmeister Tino Stöckli mitsamt Testchefin Mägi Kunz und Hansjürg Gugger, unserem Marketingchef, leitete die Zeremonie. Unser neuer Goldfisch-Wirt Yusuf Besir konnte seine Freude und den Stolz nicht verbergen. Das Lächeln im Gesicht verliess ihn während der ganzen Tafelverleihung nicht. Die Tafelübergabe war dann der Höhepunkt für Wirt und Personal. Eine blaue Tafel auf denkmalgeschützten Bauten montieren zu dürfen, ist nicht selbstverständlich. Der anwesende Baustadtrat schritt aber nicht ein und so zierte die blaue Tafel mittlerweile den Eingang zum Restaurant. Nun aber war es an der Zeit zum Hauptgang zu schreiten. Ein Filet vom Pfefferwels und eine Sesam-Forelle auf rotem Zwiebelkonfit mit einem herrlichen Zitronen-Kartoffelgratin liessen uns nochmals im Genuss versinken. Das vielfältige Dessert schloss einen kulinarisch grossen Abend erfolgreich ab. Doch auch das Gesellschaftliche kam nicht zu kurz. Auch die andern Gäste waren erstaunt über den freundlichen und freundschaftlichen Umgang der Goldfische untereinander. Für Beitritte zur Gesellschaft sind wir natürlich offen.

Willi Josel, Netzmeister



Restaurant zum Sittich, Schaffhausen: Netzmeisterin Vreni Meyer samt Gatte und der Goldenen Seele Verena Burkhard starten den Apéro.



Goldfische fühlen sich in der Romandie im Element



Restaurant du Lac, Le Pont: Unsere zufriedenen Gastgeber Roberto und Sylviane Biaggi.

Wieder haben treue Goldfische aus den Netzen 4, 5 und 6 den weiten Weg an den lieblichen Lac de Joux im Waadtländer Jura gefunden. Leider konnten wir mangels wärmerer Sonnenstrahlen den Apéro nicht auf der Terrasse mit Blick auf den See geniessen, dafür sehr aufgestellt in der behäbigen

Gaststube des Restaurants du Lac. Da auch «welsche» Bekannte aus dem Umfeld des Gastgebers gekommen waren, kam das Schulfrenschisch wieder einmal zum Einsatz, doch die Goldfische meisterten dies mit Unterstützung des offerierten Apéros und den köstlichen Amuse-Bouches ausgezeichnet. So hätten wir uns noch lange über den Röstigraben unterhalten, doch schliesslich wollten wir alle den Kochkünsten von Roberto Biaggi huldigen. Nach dem herzlichen Willkommensgruss des Netzmeisters und «je vous souhaite la bienvenue» begann das Personal mit welschem Charme das vielversprechende Menü zu servieren. Beinahe hätte der Netzmeister den Fischruf vergessen, der besonders unsere welschen Gäste zum Schmunzeln brachte. Die servierten Fischvariationen vom Feinsten genossen die Anwesenden in vollen Zügen, und das Dessert mit anschliessendem Kaffee und kleinen Süssigkeiten rundeten das Ganze harmonisch ab. Roberto und Sylviane Biaggi haben erreicht, dass das diesjährige Netztreffen den Gästen wieder in bester Erinnerung bleibt. Sie waren denn auch des Lobes voll über das gelungene Netztreffen in einem Teil der Schweiz, in dem Gastfreundschaft und Tafelfreuden bestens harmonieren, so dass sich der weite Weg

- Bisque d'écrevisses du Lac de Joux
- Quenelle de brochet
Sauce au vin blanc et citron
- Noix Jacques
et saladine surprise
- Filet de féra meunière
Riz parfumé
Composition de légumes
- Fromages
- Trilogie de framboises

in den herbstlichen Waadtländer Jura einmal mehr gelohnt hat. Manfred Blaser, Netzmeister



Restaurant du Lac, Le Pont: Noch sind die Teller leer, doch es gibt bereits etwas zu lachen!



Schöne Erinnerungen bleiben



Aparthotel Ambassador, Bellwald: Unsere geschätzten Gastgeber mit Vize-Netzmeister Herbert Heldner.

Bei herrlichem Wetter fühlten wir uns (35 Teilnehmer) am Samstag, 6. September 2014, fast wie in den Ferien. Unsere Gastgeber Bruno und Ruth Zenklusen begrüsst uns auf der Sonnenterrasse mit einem reichhaltigen Aperitif, begleitet von leckeren Häppchen, was allgemein geschätzt wurde und unser Netztreffen vielversprechend eröffnete. Dafür nochmals vielen Dank für diese grosszügige Geste. Bevor wir dann drinnen wie vorgesehen an den einladend dekorierten Tischen Platz nehmen konnten,

kam der Netzmeister ins «Rudern», da unerwartet fünf sehr geschätzte Goldfische (echte Walliser Fans) aus den Netzen 6 und 12 auftauchten. Sie hätten sich über das elektronische Anmeldesystem eingeschrieben, was auch entsprechend bestätigt worden sei. Leider kamen diese Anmeldungen aus unerklärlichen Gründen nicht bis zu ihm. Rasch wurde ein weiterer Tisch bereit gestellt und das Problem war zufriedenstellend gelöst. Was das genossene Menü betrifft, waren wie immer alle

- Graved Lachs Tatar
auf Olivenbruschetta
- Ein Zefir aus Jakobsmuscheln
an einem Reising
- Zürichseefisch in der Wurst
mit Senfschaum an Linsen
lauwarmer Kartoffelsalat
- Bachsäbbling «Müllerin Art»
an einem Potpourri von Gemüse
- Dessertvariation

Gerichte gut bis hervorragend. Man muss einfach staunen, wie der Chef mit seinem Team jedes Mal etwas Neues und Raffiniertes auf die farbenprächtig angerichteten Teller zaubert. Auch die dazu ausgewählten, bestens zum Essen passenden Walliser Weine waren ein Genuss. Der aufmerksame, flinke und freundliche Service trug ebenfalls zu unserem Wohlbefinden bei. Schön wars tatsächlich, nur zu unserem grossen Bedauern bis auf weiteres das letzte Mal in dieser herrlichen Berglandschaft von Bellwald. Unser gastfreundliches und sympathisches GF-Gastronomenpaar verlässt nach langjähriger, erfolgreicher Tätigkeit das «Ambassador» auf Ende der Wintersaison 2015. Wir danken Ruth und Bruno herzlich für all die schönen, bereichernden und kulinarisch bei ihnen verbrachten Netztreffen und wünschen ihnen für die Zukunft alles Gute, viel Glück und nur Erfreuliches.

Roberto Huber, Netzmeister



Auch an einem Stausee lassen sich Goldfische verwöhnen



Restaurant Seepark, Schiffenen: Die Crew hat den Dank und den Applaus der zufriedenen Goldfische sehr verdient.

Ein sonnig milder Herbstmittag empfing eine kleine Gruppe von treuen Goldfischen zum zweiten Netztreffen im Restaurant Seepark am Schiffenensee (Düdingen). Gut gelaunt konnten wir den vom Gastgeber offerierten Apéro mit feinen Knusperli auf der Terrasse geniessen und auf das Wiedersehen mit bekannten Goldfischliebhabern anstossen, welche die Fahrt über den Röstigraben nicht gescheut

haben. Als Netzmeister freue ich mich immer wieder, wenn die Netztreffen gut besucht werden. Das ist die Motivation, diese Anlässe auch weiterhin zu organisieren und so der Fischkochkunst der Goldfisch-Restaurants die Ehre zu erweisen. Gerne haben wir der Aufforderung unserer Gastgeber, Ömer Kaplan und Peggy Becker, Folge geleistet, um an geschmackvoll gedeckten Tischen Platz zu neh-

Knuspercrevette im Mango-Sweetchilibad auf Wasabicreme

Grillierte Jakobsnüsse mit Selleriesalat und einem Randen-Carpacciobeet

Kürbis-Orangensüppchen mit Räucherforellenfilets garniert mit Schafsjoghurt

Seeteufelfilet auf asiatische Art zarten Kefen, Shiitakepilzen und Mandelreistimbale

Kokos-Pannacotta an Mango-Maracujasauce

men. Nach einem herzlichen Willkommensgruss und dem Fischruf wünschte der Netzmeister für das vielversprechende Menü einen guten Appetit. Erwartungsvoll liessen sich die Goldfische vom zuvorkommenden Servicepersonal bedienen und genossen es sichtlich, sich die eigenen Kreationen von Ömer Kaplan und seiner Mannschaft mit einem guten Tropfen schmecken zu lassen. Zum Schluss wurde die Küchenmannschaft von den Goldfischen entsprechend applaudiert und brachten damit ihre Zufriedenheit für das Fischmenu zum Ausdruck. Und wie oft neigte sich auch dieses gelungene Netztreffen zu schnell seinem Ende entgegen, doch in Erinnerung bleibt es uns mit all seinen Facetten wie Fischessen, vorzüglicher Gastfreundschaft, freudigem Wiedersehen und der Gewissheit, uns bei einem nächsten Netztreffen wieder zu sehen.

Manfred Blaser, Netzmeister



Der Goldfisch feierte Jubiläum



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau: Heidi und Beat Soltermann präsentieren die Jubiläums-Urkunde.

Am 23. August 2014 feierten wir das Jubiläums-Netztreffen mit dem Wirtepaar Heidi und Beat Soltermann. Der Apéro mit Fisch-Häppchen konnten wir in der «Löwenstube», in gemütlicher Runde geniessen. Im wunderschönen Wintergarten wurde das vielversprechende 4-Gang-Jubiläums-Menü serviert.

Von einer raffinierten Muschelsuppe über ein zartes Saltimbocca von Schweizer Saiblingfilet mit Rauchlachs und Salbei bis hin zum gebratenen Zanderfilet mit Zitronenpfeffer an exotischer Mango warteten vielversprechende kulinarische Entdeckungen auf die Gäste. Zum Dessert leichte Erdbeerschnitte auf Schokoladenboden, kombiniert mit Löwenzahn-Honigparfait und Holunderblütenschaum. Ein Genuss pur. Der Service unter der Leitung von Heidi Soltermann klappte wie immer vorbildlich.

Die Küchenmannschaft und das Servicepersonal erhielten von jedem Gesellschafter ein grosses Lob mit herzlichem Applaus. Beat Soltermann wurde die Auszeichnung für 20 Jahre hervorragende Fischküche übergeben.

Nach dem Hauptgang wurde die letzte Ziehung der Stempelkarten vorgenommen (spezieller Deal vom Netz 6 und 7). Die Preise wurden gesponsert von den Restaurants vom Netz 6. Der Jackpot wurde geknackt und die glücklichen Gewinner mit einem

Apéro mit Fisch-Häppchen

Raffinierte Muschelsuppe verfeinert mit Kefir

Zartes Saltimbocca vom Schweizer Saiblingfilet mit Rauchlachs und Salbei an feiner Basilikumsauce auf Cherytomaten-Ragout grilliertem Gemüse begleitet von frischen Waldpilzen und Pastinaken Mouseline

Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenpfeffer an exotischer Mango-Maracuja-Sauce dazu Getreide-Puffer mit Curry und buntes Sommer-Gemüse

Leichte Erdbeerschnitte auf Schokoladenboden kombiniert mit Löwenzahn-Honigparfait und Holunderblütenschaum

Gutschein überrascht. Florence Bögli, Joseph Marro, Hans Aeschmann, Margrit Zahnd und Ruth Saner können sich freuen.

Künftig wird es im Netz 6 keine Stempelkarten mehr geben. Bei jedem Netztreffen wird neu ein gesponserter Gutschein verlost. In lockerer Atmosphäre wurde diskutiert, gelacht, gescherzt und fabuliert. Viel zu schnell war dieses Netztreffen wieder mal vorbei. Unisono waren alle begeistert.

Marianne Wenger, Vize-Netzmeisterin



Kulinarische Köstlichkeiten am Thunersee



Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen: Netzmeister Bernd Spahni verdankt die grossartige kulinarische Leistung.

Es war ein schöner, aber kühler Sommertag, weshalb wir leider den Apéro nicht im Freien einnehmen konnten. Dank des guten Platzangebots hatte dies keine negativen Auswirkungen auf die teilnehmenden Gesellschafter/innen. Der vom Gastgeber offerierte Apéro liess nichts zu wünschen übrig, wurden uns doch einige Köstlichkeiten nach Art des

Küchenchefs serviert, natürlich mit dem dazu passenden Wein. Gespannt war man nun, was darauf folgen wird. Der Gastgeber und Küchenchef liess sich denn auch etwas einfallen, was sowohl für's Auge wie dem Gaumen viel Freude bereitet. Auch die Kreativität des Chefkochs darf da auch mal erwähnt werden. Einmal mehr zeigten sich die

Kaltgeräucherter Frutig Stör an Senf-Dillsauce auf Gurkencarpaccio

Curry-Kokosnuss Suppe mit gebackenem Fisch WanTang

Gebratene Riesencrevetten auf Blattspinat gratiniert mit Sauce Bernaise begleitet von einem Kartoffeltimbale

Pochiertes Thunersee Felchenfilet in Kräutersauce begleitet von Gemüseudeln

Mangoparfait im Pistazienbiscuit

Gesellschafter vom Gebotenen begeistert und lobten nicht nur die hervorragende Zubereitung des Menüs, sondern auch die Tatsache, dass dem Kriterium Preis-Leistung im Restaurant Kreuz nach wie vor grosse Beachtung geschenkt wird. Ein Blick in die Runde zeigte, dass lauter zufriedene Gäste an den Tischen sass. Dieses Bild bestätigt, dass die Leistung von Küche und Servicepersonal mehr als nur gut war und die Erwartungen bei weitem übertroffen wurden. Jeder Gang war eine Augenweide und jede/r, der an diesem Anlass nicht teilgenommen hatte, hat buchstäblich etwas Grossartiges verpasst. Der abschliessende Applaus der Gäste war Beweis genug für die hervorragende Leistung aller Beteiligten in der Küche und im Service. Bernd Spahni, Netzmeister



Beste Reklame für den Goldenen Fisch!



Park-Hotel Rheinfelden: Das Küchenteam mit Küchenchef Ernst Tobler, Netzmeister und Vize-Netzmeister.

Am letzten Samstag im September trafen 34 gutgelaunte Goldfische bei Gastgeber Markus Bisig im Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden zum Netztreffen ein. Den reichhaltigen Apéro mit Champagner/Wein/Mineralwasser und ausgezeichneten Häppchen genossen wir bei schönstem Herbst-

wetter im gemütlichen Garten. Die Zeit verstrich bei guten Gesprächen so schnell, so dass der Netzmeister Thomas Hänggi seine Schäfchen fast in den Saal Bellerive drängen musste. In bester Stimmung fanden alle an den festlichen und mit viel Liebe gedeckten Tischen ihre Plätze. Nach dem obligaten

Avocado-Mangosalat mit gebratenen Riesencrevetten an Korianderöl

Leichte Fenchelcrèmesuppe mit marinierten Lachsstreifen

Sautiertes Zanderfilet mit Speckkruste auf Sauerkraut, Meerrettichschaum, Dampfkartoffeln

Gewürz-Zwetschgen-Variation in Begleitung von Kürbis

Fischruf genossen wir ein vorzügliches Fischmahl. Unter der Leitung von Küchchef Ernst Tobler gelang es dem Küchenteam einmal mehr, ein köstliches mehrgängiges Menü zu kreieren. Die beiden Servicemitarbeiter verwöhnten uns mit einer sehr aufmerksamen Bedienung. In seinen Dankesworten lobte der Netzmeister die grossartige Leistung der Küche und des Services und unterstrich in seinen Worten, dass sie dem Goldfisch alle Ehre erwiesen. Die Anwesenden stimmten den Dankesworten mit einem tosenden Applaus zu. Zur Freude aller Goldfische meldeten sich gleich zwei Neumitgliederpaare zur Mitgliedschaft im Goldenen Fisch an. Herzlich willkommen im Kreise der Fischliebhaber. Das allseits gelungene Netztreffen endete bei einem gemütlichen Schlusstrunk am späteren Nachmittag auf der Rheinterrasse und wird sicher allen in guter Erinnerung bleiben. Wir kommen gerne wieder ins Park-Hotel!

Thomas Hänggi, Netzmeister



Ein Cordon bleu warf Fragen auf...



Restaurant Chämihütte, Untersiggenthal: Netzmeister Max Soller mit Monika Fischbacher, der neuen Frau «Vize».

«In jede hohe Freude mischt sich eine Empfindung der Dankbarkeit» – dies war das Motto unserer Gastgeberin Isabelle Hummel!

Im schönen Garten der Chämihütte durften wir beim Apéro mit unseren Netzfreunden auf einen wunderschönen Abend anstossen. Serviert wurden dazu «Crostini al tonno», vom Hause offeriert. Fischfreunde aus Netzen Zug und Zürich durften

wir begrüßen. Mit 55 Personen war jeder Platz besetzt. Netzmeister Max Soller begrüßte nach dem Fischruf den Ehrenfisch Heiri Soller mit seiner Gattin Emmy. Nach den Amuse-Bouches, einem Thunfisch-Sushi, durften wir mit vier Gängen ein Essen in zauberhafter Atmosphäre geniessen. Auf das «Cordon-bleu» mit Bremgartner Lachsforelle waren alle sehr gespannt. Wo genau hatten der

- Apéro
Crostini al tonno
- Zweierlei vom Schottischen Wildlachs mit Gurke, Rande und Pumpernickel
- Crèmesüppchen von gräuchtem Felchen mit Zitronengras
- Cordon-bleu mit Bremgartner Lachsforelle, Limetten-Champagner-Risotto, Cherrytomaten und Safransauce
- Tonkabohnen-Babaroise mit Aprikosen und Himbeeren

Schinken und Käse noch Platz?! Doch Heiri Soller konnte das Geheimnis lüften. Er hat die gute Leistung des Küchen- und Servierpersonals mit einem herzlichen Dankeschön für den Einsatz gewürdigt, und seine Worte wurden einem grossen Applaus bestätigt. Zum Abschied bedankte sich Max bei Vize-Netzmeister Andy für die gute Zusammenarbeit und die fröhlichen Stunden innerhalb der Tafelgesellschaft. Neue Vize-Netzmeisterin im Netz 9 ist Monika Fischbacher, seit 35 Jahren glücklich mit Fredi verheiratet. Zu den Hobbies der selbständigen Marketingkauffrau gehören das Kochen, Wandern, Skifahren und Wellnesen. Ich freue mich sehr auf die neue Herausforderung und auf interessante und fröhliche Treffen im Goldenen Fisch.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Geselliges Netztreffen im «Winkelried»



Hotel Winkelried, Stansstad: Oliver Bark erläutert das Dinner.

Das 2. Netztreffen im Netz 10 fand im Hotel Winkelried in Stansstad statt. Unsere Gastgeber Jeannette Koller-Petermann und Oliver Bark, hatten den Abend toll vorbereitet und zu den Gesellschafterinnen und Gesellschafter gesellten sich zahlreiche Gäste, die beim offerierten Apéro Goldfisch-Luft

schnuppern durften. Die delikaten Häppchen, Fischknusperli vom Hecht, Saibling und Zander, umhüllt mit Safran- oder Kräuterteig, wurden äusserst geschätzt. Als alle Gäste und die Gesellschafter/-innen im schönen Saal Platz genommen hatten, war es an der Zeit, die Gäste und die

- Bergblütensalat mit Bachforellen Tatar
- Grüne Selleriecrèmesuppe mit Gemüsestroh und Karpfen
- Filet vom Bachsaibling auf Pilzen mit Himbeerjus und Mohnschnupfnudeln
- Safranparfait gefüllt mit Amarenakirschen oder Käseteller

Gesellschafter/-innen zu begrüßen und sie darüber aufzuklären, wofür der Goldene Fisch steht. Der Blick auf die Speisekarte verriet, dass uns Köstliches bevorstand. Vom Bergblütensalat mit Bachforellen Tatar zur grünen Selleriecrèmesuppe mit Karpfen über das Filet vom Bachsaibling mit Pilzen zum süssen Ende mit dem Safranparfait wurde alles fein säuberlich abgestimmt. Dazwischen, und er durfte nicht fehlen, rief der Netzmeister Fabrizio Gessa mit tatkräftigem Einsatz von Markus Nauer (Weinhändler) zum obligaten Fischruf auf. Das Netztreffen im Hotel Winkelried Stansstad hat allen sehr zugesagt. Zufriedene Gesichter bestätigten das. Ein grosses Dankeschön geht an die Küchenmannschaft um Oliver Bark, die das Fischmahl mit spürbarem Engagement zubereitet hat. Nicht zu vergessen, das Service-Personal, das mit Aufmerksamkeit und Freundlichkeit einen reibungslosen Abend unterstützte. So endete ein geselliges Netztreffen mit der Bestätigung, dass der Fisch des Abends König war.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Schönes Abschluss-Netztreffen im Wilerbad



Seehotel Wilerbad: Weinhändler Sigi Bachmann präsentierte exzellente Abfüllungen.

Unsere Gastgeberin, Renate Stocker, hatte den Abend wunderbar vorbereitet, den Gesellschafterinnen und Gesellschafter wurde ein feiner Apéro mit auf den Punkt zubereiteten Fischknusperli serviert. Als die Gäste und die Gesellschafter/-innen im schönen Saal an der gedeckten grossen Tafel Platz genommen hatten, war es an der Zeit, die Gäste und die Gesellschafter/innen zu begrüssen

und den Abend kurz zu erläutern. Es erwartete uns ein Wine and Dine der besonderen Art. Zu jedem Gang abwechselnd ein Schweizer Wein und ein Wein aus Italien. Präsentiert und kommentiert wurden die Weine von Sigi Bachmann, Weinhändler aus Hochdorf. Der erste Gang, ein Nüsslisalatstrauss mit Räucherfischvariation aus dem Thunersee, wurde von einem Roero Arneis aus der Cantina del

Nüsslisalatstrauss
mit Räucherfischvariation vom Thuner See

Feine Fischkraftbrühe
mit Zanderstreifen und Kräuterbruschetta

Duett vom gebratenen Forellenfilet
und pochierten Felchenfilet
Pariser Mohnkartoffeln
Gemüsevariation

Dessertbuffet mit Tiramisu «Goldener Fisch»
Toblerone-Mousse
Minipatisserie, Glace im Glas
und Früchtevariationen

Nebioli begleitet. Die Fischkraftbrühe mit Zanderstreifen und den dazu passenden Pinot Gris Kaiser span bis zum Duett vom gebratenen Forellenfilet mit pochierten Felchenfilet und dem Barbera d'Asti führten dazu, das solche Zitate im NT-Buch niedergeschrieben wurden: «Wine und Dine mmh so fein-was kann schöner sein. Merci für das feine Essen.» Nach dem Dessertbuffet neigte sich der gesellige Abend seinem Ende entgegen. Gastgeberin Renate Stocker bedankte sich herzlich für das Netztreffen in ihrem Hause. Mit grossem Applaus wurde ein grosses Dankeschön an die Küchenmannschaft und das freundliche Personal gerichtet. Ein geselliges Abschluss-Netztreffen endete mit zufriedenen Gästen und Gesellschafter/-innen die das Wilerbad in guter kulinarischer und önologischer Erinnerung behalten werden. Fabrizio Gessa, Netzmeister



Abschied von einem langjährigen Gastrobetrieb



Restaurant Rigiblick, Lauerz: Netzmeister Fredy Gossweiler verabschiedet Esther und Tony Schmidig.

Es war zu erwarten, dass die Anmeldungen für das letzte Netztreffen im Rigiblick enorm sein werden, so war's denn auch. In kurzer Zeit war ausgebucht. Über 80 Goldfischmitglieder konnten diesen wunderbaren Abend mit einem grandiosen Fischmenü geniessen. Schade für all die Goldfische, die auf der Warteliste waren und leider nicht mehr berücksichtigt werden konnten. Aber der Rigiblick ist noch bis

Januar 2015 geöffnet und somit bietet sich immer noch Gelegenheit, am Lauerzersee ein feines Fischmahl zu geniessen. Nach einem grosszügigen, feinen Apéro (vom Hause offeriert) durften wir dann ein abwechslungsreiches und delikates Fischmenü geniessen, das wie immer vom Tony's Küchenteam sorgfältig zubereitet wurde. Tafelmeister Tino Stöckli mit

Marinierte Felchenfilets auf Wasabi-Apfel
und Randen

Tomatenelixier mit Zugerrötel

Seeforelle aus dem Zugersee «mi-cuit»
auf Selleriepüree mit Sauce Gribiche

Zanderfilets kross gebraten
an Rotweibuttersauce mit Kartoffelstock

Charlotte Royale mit Himbeer Sorbet

Verena und Tafelherr Heinz Weber mit Rita liessen es sich nicht entgehen, Tony und Esther die Ehre zu erweisen, beim letzten Netztreffen dabei zu sein. Auch wenn es sehr schmerzt so ein ausgezeichnetes Fischlokal für immer zu verabschieden, gönnen wir doch Tony und Esther den wohlverdienten Ruhestand. Wir alle von der grossen Goldfischfamilie wünschen euch alles, alles Gute, vor allem gute Gesundheit und geniess den Ruhestand in vollen Zügen. Wir unsererseits möchten euch für alles was ihr für uns, den Goldenen Fisch geleistet habt, für die immer ausgezeichnete, konstante «Küche», so wie für den immer freundlichen Service herzlichen danken. Es war für uns alle immer ein Erlebnis bei euch tafeln zu dürfen. Tschüss zusammen, wir werden uns bestimmt irgendwann und irgendwo wiedersehen, vielleicht bei einem Netztreffen!

Fredy Gossweiler, Netzmeister



Eine Oase der (goldenen) Fischküche



Ristorante Bianchi, Zürich: Netzmeister Willy Meier mit neuen Goldfischen (v.l.n.r.) Gerda Wanner, Edith Bachmann und Ursula Sturzenegger.

Das Netztreffen im Ristorante Bianchi, wo ja ausschliesslich nur Fische serviert werden, war im Nu ausgebucht. Zur Freude des Netzmeisters hatten 67 Goldfische das dringende Verlangen, an diesem Anlass dabei zu sein, also waren alle Plätze besetzt. Wir genossen im Freien den vom Ristorante offerierten Apéro mit wunderbaren Beilagen. Bei der anschliessenden Begrüssung konnte der Netzmeister den Verantwortlichen aller Bindella Restaurants, Daniel Müller, willkommen heissen. Ebenso wurden mit «Vorschusslorbeeren» Antonio

Bordone mit seinem Küchenchef Karunagaran Thangamany mit Applaus begrüsst. Es ist immer wieder erfreulich, dass auch Ehrenfische teilnehmen. So konnte unser ehemaliger Finanzchef Heinz Iseli mit seiner Gattin Lisbeth begrüsst werden. Zum ersten Mal waren Elisabeth Ellenberger, Peter Blatter und Hans Engler in unseren Reihen zu sehen. Herzlich willkommen im Netz 13. Mit besonderer Freude haben sich an diesem Netztreffen 3 Gäste spontan zur Mitgliedschaft im Netz 13 entschlossen. So wurden Gerda Wanner, Edith Bach-

Blattsalate mit geräuchertem Forellenfilet
Trauben und Baumnüssen
an Balsamico-Dressing

Karotten-Kartoffelsuppe mit Crevetten

Hausgemachte Wolfsbarsch-Cappelletti
mit Butter und Salbei

Gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter
Salzkartoffeln und Broccoli

Cassata Siciliana

mann und Ursula Sturzenegger als neue Goldfische mit Applaus bei uns im Netz willkommen geheissen und vom Netzmeister mit dem begehrten Serviettenclip ausgestattet. Das anschliessende Fünf-gang-Menü liess keine Wünsche offen. Gang für Gang ein Genuss pur. Speziell erwähnt sei die grosse Arbeit der Küche, mussten doch unter anderem ca. 600 Wolfsbarsch-Cappelletti von Hand hergestellt werden. Auch der perfekte und effiziente Service hat dem guten Gelingen dieses Anlasses den richtigen Rahmen gegeben. Die anschliessende Parade von Küche und Service hatte den riesigen Applaus mehr als verdient.

Willy Meier, Netzmeister



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?

«Zum Anstossen konnte man von Weisswein/Prosecco bis zu «gesunden» Getränke wählen.»

Nennen Sie uns 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. Januar 2015.

Viel Glück!

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe Nr. 149) ist Annemarie Bucher, Mauerweg 12, 3283 Kallnach

Herzliche Gratulation!



Vom Flugzeugwerk ins Seehotel Hermitage Luzern



Seehotel Hermitage, Luzern: Eine gemütliche Tischrunde.

Der langgehegte Wunsch der Besichtigung der Pilatuswerke in Stans wurde am Montag, 7. Juli, endlich Wirklichkeit. Netzmeisterin Vreny Meier hat in Zusammenarbeit mit den Verantwortlichen vom Netz 10 das anspruchsvolle Programm vorbereitet. So trafen sich 46 Teilnehmende der Netze 14 und 18 zu einem kleinen gemütlichen Apéro im «Alphüttli» Hirzel. Alsdann fuhren wir mit dem Car zu den Pilatuswerken, wo wir weitere Interessierte

trafen. Beat Schlegel vom Pilatuswerk informierte uns über die Schwerpunkte der Firma Pilatus. Insgesamt beschäftigt das Werk 1860 Mitarbeitende von 40 Nationen, wovon 1200 in Stans. Es werden über 100 Lernende ausgebildet. Die anschließende Besichtigung einzelner Betriebsteile in den riesigen Hallen rundete den Überblick über die hauptsächliche Tätigkeit des Werkes ab. Eindrücklich war auch die riesige Fertigungshalle aus Holz.

Lauwarme Krevetten oder Lachs-Tarte
mit mariniertem Rucola an Sesamvinaigrette

Pikantes Glasnudelsüppchen
mit Streifen vom geräucherten Stör

Gebratenes Zanderfilet mit Kartoffelspeckterrine
Meerrettichvinaigrette

Erdbeersüppchen
mit lauwarmem Schokoladen-Muffins

Zahlreiche Flugzeuge der verschiedenen Typen warten dort auf die Auslieferung. Eine kurze Carfahrt brachte uns zum Schiffsteg in Buochs. Auf dem Extraschiff «Dragon» der SNG Luzern genossen wir einen weiteren Apéro mit Früchten und Gemüsedipps mit Rundblick auf die Bergwelt am Vierwaldstättersee. Wegen des unsicheren Wetters konnte der weitere Apéro nicht im prachtvollen Garten des Seehotels Hermitage in Luzern genossen werden, dafür aber im grossen Raum mit der prächtigen Seesicht. Die exquisiten Häppchen und das nachfolgende Menu repräsentierten die hervorragende Leistung der Küche.

Zwischendurch begrüusste Netzmeisterin Vreny Meier die Mitglieder vom Netz 10 mit Netzmeister Fabrizio Gessa, seinem Stellvertreter André Himmelrich sowie Netzmeisterin Vreni Jost (Netz 20) und die Ehrenfische Erica und Hubert Walter. Kurz vor 22.45 Uhr konnte die Zürcher Gruppe mit dem Car die Rückfahrt nach Hirzel antreten. Es war ein ausgefüllter und interessanter Tag mit grossartigen Eindrücken.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Vor der Fahrt nach Luzern: Netzmeisterin Vreny Meier mit Tanja und Roman beim Apéro auf dem Hirzel.



Neue Perspektiven für Goldfische: Besichtigung der Pilatuswerke.



Es hat nicht sollen sein...



Restaurant Seehus, Quinten: Fröhliche Gesichter und sonniger Apéro im Garten.

Es war ja diesen Sommer fast nicht anders zu erwarten, dass unser fünfter Besuch der Walensee-bühne am 15. August gelinde gesagt etwas nass ausgefallen ist. Das Wetter tat aber der Superstimmung keinen Abbruch, im Gegenteil: Alle 79 Teilnehmer in ihrem gelben Post-Regenschutz waren begeistert von der Aufführung «My Fair Lady». Sicher hat auch das Netzenessen im Restaurant Seehus bei der Familie Gassner dazu beigetragen. Bei Sonnenschein konnten wir den offerierte Apéro

geniessen. Ich musste darauf hinweisen, dass uns anschliessend, wie wir es uns seit Jahren gewohnt sind, das legendäre Vorspeisenbuffet erwartet und wirklich, was für Herrlichkeiten wurden da aufgetischt! Aus zeitlichen Gründen verzichteten wir dieses Jahr auf das warme Fischbuffet, dafür wurden zwei ausgezeichnete Fischgänge serviert. Ich glaube, auch diese Variante ist bei allen gut angekommen. Nachher wartete auf uns noch das köstliche Desserbuffet und auf der Rückfahrt konnten

Vorspeisenbuffet
 Crevettencocktail, Frutta die Mare, Sashimi, Greenshellmuscheln, Fischsülze, Graved Lachs, Fischmousse, Crevetten Mediterran und verschiedene Salate
 Geräuchte Fische wie Lachs, Albeli, Forellenfilet. Schwertfisch, Aal

1. servierter Fischgang
 Gedämpfte Weisstanner-Forellenfilet auf Erbsen-Pernodpuree, an Champagnersauce

2. servierter Fischgang
 Gebratenes Zanderfilet «Rustico» auf Gemüsebeet, Safranreis und Tomaten/Kapern/Kräuterbutter

Desserbuffet
 Fruchtsalat, Merengue, verschiedene Wähen/Kuchen, Schoggimousse, Tiramisu, Caramelchöpfli, brönnli Crème, verschiedene Crèmen Dessertkäse

wir mit einem Cüpli auf einen schönen Musical-Abend anstossen. Speziell freute es mich, dass ich auch Gäste begrüssen konnte, die einen weiten Weg auf sich genommen hatten um dabei zu sein, wie von Pontresina, Piazzogna, Unterlunkhofen oder Wald AR. Paul und Doris Michel Egenter von Klosters haben sich auch spontan zu einer Mitgliedschaft entschlossen. Willkommen ins unserem Kreis! Zum Schluss bedankte sich Tafelherr Beat F. Hostettler für die hervorragende Küche und den flinken Service bei Thomas und Käthy Gassner, was mit einem kräftigen Applaus bestätigt wurde.

Vreny Meier, Netzmeisterin



Warum ist es am Rhein «In der Krone» so schön?



Hotel-Restaurant Krone, Diessenhofen: Übergabe der Urkunde durch Tafelherr Heinz Weber.

Fünf von sieben ausgezeichneten Goldfisch-Betrieben im Netz 15 liegen direkt am Rhein. Der Oberrhein ist wunderschön und wird von vielen Besuchern als schönste Rheinlandschaft bezeichnet. Der gute Ruf, den das Hotel-Restaurant Krone in

Diessenhofen und Umgebung genießt, ist hervorragend. Der Höhepunkt unseres Zusammenseins bildete die Übergabe der Auszeichnung «10 Jahre Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch». Heinz Weber vom Vorstand liess es sich

Knusperfischli
 Hausmarinierter Lachs «Dronningen» dreifarbiges Randen-Nüsslisalat

Hummersuppe
 Fischkuchen à la maison Gemüsejulienne

Zanderfilet in Butter gebraten
 Apfelwürfeli und Trauben Kartoffeln

Quitte, Quitte, Quitte

nicht nehmen, mit Dankesworten die Urkunde an Gudrun und Franz Oberholzer zu überreichen. Auch mehrere Auszeichnungen für höhere Kochkunst zieren den Hotel-Eingang. Nach einer Woche waren die Anmeldungen so zahlreich, dass der Unterzeichnete bereits Thomas Hänggi melden musste: Wir sind ausgebucht! Franz meinte: 40 Personen haben Platz. Mit Heinz Weber und einem Gast waren wir dann 42 – und voll des Lobes – zufriedene Goldfische. Nicht nur die hervorragende Verköstigung wurde lobend erwähnt, sondern auch der Service war einfach super. Wir freuen uns jetzt schon, im nächsten Jahr, am 21. November 2015, bei Gudrun und Franz Oberholzer das Fischmahl zu geniessen.

Hardy Krüger, Vize-Netzmeister



Ein Bravo der Küchencrew!



Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Die neuen Mitglieder wurden vom Netzmeister-Duo ausgezeichnet.

Die Arbeit des Küchenteams konnte man nur loben. Die Kapazität in der Küche ist eine der Messgrößen, wie viele Goldfische überhaupt teilnehmen können. Es waren deren 61, mehr als normalerweise überhaupt bewirten werden können. Das Team hat mit einem Grosseinsatz auch diese Hürde gemeistert und die Gäste begeistert. Ohne Servicepersonal ging es ja auch nicht, diese dienstbaren Geister schwirrten ebenfalls mit Vollgas durchs Restaurant. Nach dem Einstieg mit Lachs mitsamt

Rucola- und Kressesalat folgte eine Kokossuppe. Ein weiterer Gang mit einem gebratenen Heilbuttfilet fand grossen Anklang. Begleitet wurde dieser von hausgemachten Bandnudeln mit Steinpilzen. Für den Berichterstatter, vor einiger Zeit noch skeptisch, hat sich diese Beilage nebst Reis und Kartoffeln zur Nummer drei entwickelt. Wenn die Nudeln gut gemacht sind, aber das ist im Salmen ohnehin der Standard. Auch hier also ein Bravo. Dann folgte der gedünstete Saibling in einer schmackhaften

- Ceviche vom Lachs mit Rucola und Kressesalat
- Leichtes Kokossüppi mit Satayspiessli vom Zanderfilet
- Gebratenes Heilbuttfilet auf hausgemachten Bandnudeln mit frischen Steinpilzen
- Saiblingfilet gedünstet an Noilly-Prat-Sauce auf Wirz-Rahmlauch mit Safranreis
- Dessertbuffet vom Hauskonditor

Sauce mit Wirz-Rahmlauch und Safranreis. Ein Gedicht für Gaumen und Magen. Und dann kam es: das wieder grossartige Dessertbuffet. Marcel Zwahlen als Trainer einer Nationalliga-Damenfussballmannschaft liess für einmal sein Traineramt sein und zeigte seine Konditorenqualitäten für uns auf. Als sich dann drei Besucher noch zur Mitgliedschaft entschliessen konnten, kam auch Ehrenfisch Heinz Iseli zum Einsatz. Zusammen mit Stellvertreter Hardy Krüger durfte er je einen Goldfisch-Pin überreichen. Fazit: ein ausgezeichnetes Fischmahl mitsamt grossartigem Dessert und dem erfreulichen Mitgliederzuwachs. Was will man mehr? Besser kann es einem Netzmeister-Team gar nicht ergehen.

Willi Josel, Netzmeister



«Es gibt keine aufrichtigere Liebe als die zum Essen»



Restaurant Krone, Ermatingen: Stolz präsentieren Guido Baumann und sein Team die Goldfisch-Fahne.

55 «Goldfische» genossen den Apéro im Garten der Krone bei toller Abendstimmung. Die Kulisse über dem See mit einer Regenbogenstimmung war einfach fantastisch! Was uns Küche und Service boten, war einfach herrlich! Zum Auftakt erwartete uns eine «Krone Fischsuppe» mit feinem Gemüse und Eglifilet-Einlagen. Der bunte Blattsalat auf den Punkt gegarten Jakobsmuscheln, Bärenkrebs-

en und Riesencrevetten war nicht nur für das Auge, sondern auch im Gaumen ein tolles Zusammenspiel. Untersee ohne die ganzen «Chretzer» – unvorstellbar! Leicht, im frischen Öl gebacken mit einer feinen Tatarsauce, die in manchen Restaurants nicht mehr «original» serviert wird. Das Hechtfilet, frisch und glasig gegart mit einer leichten Safransauce und Gemüsereis, einfach gut. Das

- Krone Fischsuppe mit feinem Gemüse, Eglifilet, Croûtons und Käse
- Blattsalat, Jakobsmuscheln, Bärenkrebs, Riesencrevetten und Knoblauch-Dipp
- Ganzer Kretzer mit Salzkartoffeln und Tatarsauce Hechtfilet, Safransauce mit Gemüsereis
- Heisse Feigen mit Bourbon-Vanilleeis

Dessert, heisse Feigen mit Bourbon-Vanilleeis, krönte diesen herrlichen Abend gebührend ab. Ich muss Guido und Marianne Baumann mit ihren Mitarbeitern ein grosses Lob aussprechen. Als Gastgeber während 35 Jahren in einem Fischrestaurant weiss ich, was es heisst, 55 Personen in so einer Perfektion zu bewirten, auf den Punkt zu kochen, heiss und schnell die Teller an den Tisch zu bringen. Das Wirtehepaar, oder soll ich sagen die Künstler, verstehen es immer wieder, solche Netztreffen zum «Genussabend» werden zu lassen. Als ich die Gäste auch noch persönlich verabschiedete, erhielt ich nur lobende Worte. Vater Heiri Baumann, noch immer frisch und munter bei solchen Anlässen, half überall mit. Die Jungen würden jetzt sagen «geil». Ich kenne Heiri schon über 40 Jahre, und es wundert mich nicht, woher Guido Baumann das geerbt hat. Die Tradition «Familie» wird hier auf höchstem Niveau gelebt. Netztreffen 2015 in der Krone, Freitagabend 18. September. Ich wäre nicht überrascht, wenn schon Reservationen anstehen.

Erich Messmer, Netzmeister



Herbstliches Netztreffen am Bodensee



Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad: Netzmeister Erwin Vogel gratuliert Ehrenfisch Lotty Almer mit einem Mandelfisch zum Geburtstag. «Ein Fisch – von einem Vogel – für einen Fisch».

Unter den 44 frohgelaunten Gästen konnten unter anderem Ehrenfisch-Obfrau Maudi Grossenbacher und Ehrenfisch-Geburtstagskind Lotty Almer begrüsst werden. Gäste aus den Netzen 16, 18 und 19 bereicherten ebenfalls die Runde. Wetterbedingt blickten wir an diesem kühlen Samstag mit einem

Glas feinen Ostschweizer «Weissen» und köstlichen Häppli im wohligen warmen Restaurant durch die Glasscheiben auf den welligen See. Dies tat der geselligen Begrüssungsrunde keinen Abbruch. Vorbildlich das mit vielen kunstvoll gestalteten Fischen dekorierte Apérobuffet! In dem mit schönen Goldfi-

Apéro riche
Riesling&Sylvaner von Christoph Rutishauser, Thal

Sautierte Eglifiletstreifen
mit Nüsslisalat im Knusperchörbli
an Honig-Balsamicodressing

Buntes Suppenkarussell

Gebratenes Felchenfilet
aus dem Neuenburgersee auf Kürbisgemüse
Pilaw Reistimbale

Dessertvariation «Wilderer Art»

schen dekorierten Tischen im netztreffenwürdig hergerichteten Seesaal wurde uns anschliessend ein typisches Weisses-Rössli-Fischmenü in vier Gängen serviert. Schnörkelloser echter feiner Frischfischgenuss. Dazu überaus geschmackvolle regionale Beilagen. Ein buntes Suppenkarussell als lustigen, aber nicht minder genussreichen Zwischengang. Der Schlussgang: Dessertvariation «Wilderer Art» – ohne Wild, aber mit wunderbaren herbstlichen Gluschtigkeiten als krönenden Abschluss. Verdienter grosser Applaus für Küchenchef Franz Sindler mit seiner Küchencrew, wie auch für Alexandra End und Wirbelwind Antonio mit dessen Serviceteam. Das Rössli ist eine empfehlenswerte Adresse mit toller Ambiance und, als kostenlose Zugabe, mit den schönsten Sonnenuntergängen am Bodensee! Erwin Vogel, Netzmeister

Ostschweizer Gastronomen- und Netzmeister-Sitzung der Netze 16 / 17 / 19 im Hotel Bad Horn, Horn



Drei Netze marschieren im Gleichschritt



Gastronomen, Netz- und Vize-Netzmeister im Hotel Bad Horn: alles sehr aufmerksame Teilnehmer.

Eine höchst erfreuliche neue Rekordzahl von 14 Gastronomen und sieben Netz- und Vize-Netzmeistern fand nebst Tafelherr Hansjürg Gugger und Culinarium-Repräsentant Daniel Fürst den Weg ins Hotel Bad Horn. Bereits zum 9. Mal konnte Netzmeister Erwin Vogel die Teilnehmer unserer 3er-Netzgemeinschaft herzlich begrüßen. Mit einem positiven Rückblick auf sehr gut besuchte Netztreffen und erfolgreiche Werbeanlässe für die Tafelgesellschaft im zu Ende gehenden Netzjahr 2014 begann

die Sitzung. Etwas mehr Zeit beanspruchte die Thematik «Goldfisch-Aktivitäten 2015». Die Daten der Netztreffen unserer drei Netze wurden koordiniert und zu aller Zufriedenheit definitiv festgelegt. Die Netztreffen-Menüpreise heiss diskutiert und neu vereinbart. Wünsche und Anträge an die Vorstehergemeinschaft besprochen und in Auftrag gegeben. Die sehr erfolgreich verlaufenen Culinarium-Fischwochen werden auch 2015 wieder durchgeführt. Tafelherr Hansjürg Gugger informierte über Koch-

wettbewerbe, Werbung im Guide 2015 und präsentierte uns die neue «Wäsche» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Eine schöne Tagung mit sachlichen Diskussionen, engagierten Voten und einvernehmlicher Zusammenarbeit zwischen Gastronomen und Netzmeister! Beim abschliessenden Apéro wurde für das nächste Jahr eine mit einem Nachtessen mit Partner/innen erweiterte Tagung angeregt. Diesem Wunsch wird sehr gerne entsprochen!
Erwin Vogel, Netzmeister 17



Ein Abschied und neue Perspektiven



Restaurant Schiffli, Altenrhein: Blumen zum Abschied, verbunden mit einem riesengrossen Dankeschön.

Und wieder verabschiedet sich ein Top-Fischkoch im Netz 17. Aber keine Angst, der Nachwuchs in der Region ist schon da. Das zweite Netztreffen im Schiffli Altenrhein stand ganz im Zeichen des exzellenten Fischkochs Jörg Willi von der Fischkochbühne. 30 aufgestellte, fröhliche Gesellschafter

wollten es sich nicht nehmen lassen, beim Abschied von Jörg und Christine dabei zu sein. Im Kreis der Gäste natürlich die Besitzerfamilie Kehl, die neuen Gesellschafter Karin und Willi Hauser sowie Tafelherr Heinz Weber als Abschiedsredner. Die Anwesenden wurden fischkulinarisch aufs

Apéro mit Felchenknusperli
 Fisch-Hors d'oeuvre des Chefs
 Jörgs legendäre Felchenleberli
 Bodensee-Egli «Patron»
 an delikater Weisswein-Rahmsauce
 mit frischen Eierschwämmli
 Butterreis
 Jörgs Apfelkreation

Feinste verwöhnt. Nach 34 Jahren in der Gastgeberrolle, seit 2001 mit Auszeichnung, geben Christine und Jörg ihre Tätigkeit auf und wechseln in den Ruhestand. Immer engagiert, haben die beiden die vielen Jahre mitgeprägt. Unter anderem mit den Altenrheiner Fischwochen sowie Aktivitäten im Goldfischdreieck Schiff-Jägerhaus-Schiffli (alle drei Betriebe in der gleichen Gemeinde). Jörg war der Hobbyfischer und der begnadete Fischkoch, Christine die Topgastgeberin, Dekorateurin und Servicefachfrau. Nun geht die Ära zu Ende und alle Anwesenden haben die beiden gefeiert und einen grossen Blumenstrauss zu Abschied zusammengetragen. Ein herzliches Danke an Christine und Jörg – und danke an die ganze Schiffli-Crew.

Hanspeter Trachsel, Vize-Netzmeister



«Kickoff» der Schweizer Genusswochen



Hotel-Restaurant Walhalla in St. Gallen: Eröffnung Schweizer Genusswoche.

Es kann manchmal ein Vorteil sein, einem bestimmten Gremium anzugehören. In meinem Falle wurde an einer Sitzung des «Semaine-du-goût»-Qualitätsprüfungs-Komitees der Schweiz. Genusswochen nach einem Organisator und Ausrichter der Eröffnung der Genusswochen 2014 in der Deutschschweiz gesucht. Als Mitglied dieses Komitees habe ich mich sofort bereit erklärt, diese Eröffnung, im Namen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, in St. Gallen zu organisieren.

Enorme Vorarbeit wurde nicht gescheut – die grosse Möglichkeit, die Tafelgesellschaft einem breiten Publikum durch verschiedene Medien noch bekannter zu machen, musste einfach genutzt werden. Auf festlich-fröhliche Art wurden die Genusswochen mit viel Gastro-Prominenz um 11 Uhr vor dem Hotel Walhalla mit dem Durchschneiden des Blauen Bandes durch Regierungsrat Martin Klöti eröffnet. Die Tafelgesellschaft war erfreulicherweise durch die Tafelherren Heinz Weber, Thomas

Hänggi und Netzmeister 16, Erich Messmer, bestens und eindrücklich vertreten! Bei feinsten Felchen-Fischknusperli aus dem Hallwilersee und einem spritzigen Stegeler-Weissen aus Berneck liess man die Genusswochen und den Goldenen Fisch hochleben. Mit diesem beeindruckenden Auftritt liessen sich sogar spontane Mitgliederbeitritte nicht verhindern... Beste Werbung für die Tafelgesellschaft!

Erwin Vogel, Netzmeister



In der Eisenbahn von Zürich nach Bern sass mir ein gepflegt aussehender Mann im mittleren Alter gegenüber. Er trug ein formsicheres, hellgraues Veston mit seltsam vornehmem Fischgräten-Muster. Als Mitglied unserer Tafelgesellschaft überlegte ich sogleich, zu welchem Fisch das Grätenmuster wohl die stärkste Verwandtschaft aufwies. Zum Saibling? Zander? zur Forelle oder Seezunge, zu Barschen oder Goldfischen...? Nein, das Muster und auch die Stoffqualität strahlten Unvergleichliches aus. Aber deutete das Veston vielleicht darauf hin, dass sein Träger ein Fischliebhaber war? Sollte ich den Herrn auf unsere Tafelgesellschaft ansprechen? Oder war er überhaupt schon Mitglied in einem Netz, bei dem ich noch nie an einem Essen teilgenommen hatte? «Verzeihung», begann ich, 'Roth' ist mein Name.» «Sehr erfreut», erwiderte er. Er nannte sich «Manero». Auf mein Kompliment und Sinnieren zum Veston bedankte sich Herr Manero schmunzelnd, verneinte aber eine besondere Vorliebe für Fischspeisen. Der Kauf des Vestons ergab sich ungewohnt, wie Herr Manero schilderte. Zerstreut auf der Suche nach einem neuen Veston, betrat er zufällig und zum ersten Mal das Herren-Modehaus «Armagutti». Eine hübsche, charmante Frau begrüßte ihn. Mit dem Namen «Aletana» stellte sie sich vor. Zuständig für Beratung und Verkauf, fragte sie zuvorkommend nach seinem Wunsch und brachte auf seine Äusserung in angemessener Folge einen Veston nach dem andern zur Auswahl, von anfangs durchschnittlicher Qualität mit Steigerung bei jedem Nächsten. Immer gefiel Herr Manero der jeweils letzte Stoff und Schnitt am besten, aber nicht so überzeugend, dass er sich für den Kauf entschliessen konnte.

Während Frau Aletana Herrn Manero in die verschiedenen Vestons half und mit sicherem Auge die Eignung der Form und Grösse am Kunden prüfte, erklärte sie jeweils auch die Materialien des Stoffes und die angewandte Webtechnik. Meistens handelte es sich um Wolle unterschiedlicher Schaf- und Ziegenrassen, kaum einmal auch um Baumwoll- oder Kunststofffasern. Das Fischgräten-Veston brachte sie zuletzt. «Von einmalig herrlicher Beschaffenheit», schwärmte sie. Sie wusste, dass die Wolle dazu im Kaukasus von Nomaden gewonnen wurde, von Familien, die an wechselnden Stellen in Steppen in weit verstreuten Zelten inmitten von grossen Ziegenherden lebten. Täglich sollen dort Vater, Mutter und Kinder das flaumige Haar am Hals der Ziegen bei entsprechender Haarlänge schonend scheren, sorgsam Härchen zu Härchen fügen und nach Luft einarbeitender Methode zu klimatisch idealem Garn spinnen. Das Garn werde dann von Textilfabriken gekauft, die es mit Sonderwebmaschinen zu den sogenannten seltenen Stoffen verwebten, zu federleichten, knitterfreien, mikroklimatisch einwandfreien Gewebe, die den damit Gekleideten vollständige Behaglichkeit schenken, je nach Witterung wärmen oder kühlen und damit das Frieren und Schwitzen verhindern. Herr Manero war von der Darstellung von Frau Aletana und dem auffallend angenehm zu tragenden Veston mit dem sphärisch anmutenden Fischgräten-Muster begeistert, so dass er sich für dessen Kauf entschied. «Wieviel?» fragte er beiläufig. «7770 Euro» sagte Frau Aletana mild, worauf ihm kurz der Atem stockte. Offensichtlich wurde Herr Manero von der Höhe des Betrages überrascht, denn er war sich bei den Kleidern bislang an volks-



Fischgrätenmuster und höchst exklusiv: Der noble Veston des Herrn Manero.

nahe Preise gewohnt. «Ein Nachlass von 1000 Euro ist schon berücksichtigt», versuchte Frau Aletana Herrn Manero bei guter Laune zu halten. «Mehr als ein Rolls Royce unter den Vestons», gab sie zur Ermunterung zu beachten, «mehr als ein Maibach, mehr als ein Bugatti.» Er fühlte sich plötzlich von einer abenteuerlichen Lust getrieben, noch Hochwertigeres als das Beste zu erwerben und in sein Leben als ein tolles Ausnahmestück einzugliedern. In diesem Sinn kam ihm der Preis beinahe gelegen. Er bat Frau Aletana, das Veston behutsam einzupacken und bezahlte mit Kreditkarte. Ob Herr Manero sich nicht gerne in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch von den köstlichen Speisen verführen lassen würde?

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster

Dänemark



Fischhändler schummeln

Red. Dorsch ist oft kein Dorsch: Wie die Meeresschutz-Organisation Oceana mitteilt, ergaben DNA-Analysen in Fischgeschäften, Supermärkten und Restaurants in der Region Kopenhagen, dass es sich bei 18 Prozent der verkauften Dorsche in Wirklichkeit um Schellfisch oder Köhler handelte. Die Kunden hätten demnach nicht den auch als Kabeljau bekannte Dorsch bekommen, sondern eine andere Art, die im Handel deutlich weniger kostete. Fazit: Die Konsumenten zahlten letztlich zu viel Geld für ihren Fisch. Obwohl Schellfisch und Köhler mit dem Dorsch verwandt seien, sei es illegal, diese Arten als Dorsch zu vermarkten, erklärt Oceana. «Betrug im Fischereihandel ist leider in ganz Europa gängige Praxis», stellt Oceana weiter fest. Schuld seien Schwächen in den Systemen für die Rückverfolgbarkeit der Fänge. So gesehen wollen wir «Goldfische» doch hoffen, dass die Schweizer Kontrollmechanismen engere Maschen aufweisen.



12. Creative Tartelettes Contest 2015

2 Wochen Stage im Intercontinental Hotel Sydney

Die Aufgabe
Zum einen dürfen die Teilnehmer einen Vorspeise-/Amuse-bouche-Teller kreieren und zum anderen einen Dessert-Teller. Vorgegeben sind die HUG-Tartelettes, HUG-Cones und das HUG-Waffelkörbchen.

Jetzt anmelden
Detaillierte Unterlagen:
www.hug-creativwettbewerb.ch

 Anmeldung auch via www.facebook.com/hugfoodservice

 Gefällt mir






Siegerkreation Vorspeise-Teller 2014 von Patricia Brandenberger, Kategorie «Ausgebildetele»



Fachjury v.l.n.r.: René-F. Maeder, Rolf Mürner, Käthi Fässler, René Keller, Alain Müller, René Schmidt

Partner/Partenaires




Sale & Pfeffer



GILDE RESTAURANTS
GILDE erhabelter Schweizer Gastronomie



Cash-Carry
Anghern
Frische für Profis



Die hohen Erwartungen rundum erfüllt



Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina: Legendar auch für das grandiose Dessertbuffet.

Wir haben uns ein schönes Herbstweekend ausgesucht und durften einen Bilderbuch-Herbsttag erleben. Goldene Lärchen, tiefblauer Himmel, ange-

nehme Temperaturen. So gut wie der Tag begonnen hat, so gut hat er aufgehört. Auch dieses Netztreffen im Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina,

- Basilikumcrème mit Saiblingstreifen
- Sautierte Eglifilet
und ein herbstliches Salatbouquet
mit lauwarmen Pfifferlingen und Steinpilzen
- Kleines Sorbet von Veltliner Trauben
- Gebratenes Forellenfilet an leichter Senfsauce
mit Marktgemüse und Griessgnocchi
- Kochendörfer's Dessertbuffet

wurde allen Erwartungen gerecht. Ein sehr schöner Apéro mit viel verschiedenen Köstlichkeiten verführte die 22 Goldfische schon zu Beginn. Zum Anstossen konnte man von Weisswein/Prosecco bis zu «gesunden» Getränke wählen. Vielen herzlichen Dank an unsere Gastgeber für den grosszügigen Apéro. Die anschliessenden Fischgänge, schön präsentiert, erfreuten die ganze Gesellschaft und rundum hörte ich viel Lob. Das legendäre Dessertbuffet, für jeden Geschmack und Gluscht, rundete dieses Netztreffen ab. Ein ganz herzliches Dankeschön an die ganze Familie Kochendörfer, die Küchencrew unter Nicola Gianera und das Serviceteam. Wir freuen uns schon jetzt, in zwei Jahren wieder dabei sein zu dürfen. Grazzha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Fische treffen auf Sterne und Hauben



Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch: Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft gilt auch im Bündnerland.

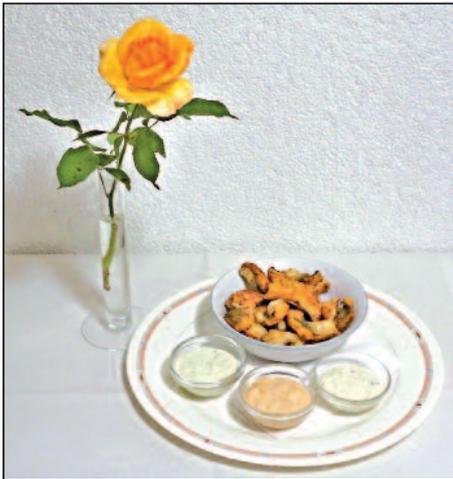
Der Sommer, der keiner war, machte auch beim Samnauner Weekend keine Ausnahme. Trotz des

kühlen Wetters fanden 16 Unverzagte, fast alle aus dem «Unterland», den Weg ins Haus Homann. Sie

- Amuse-Bouches
- Gemüsegarten mit gebeiztem Saibling
und Karotten-Ingwerjus
- Heilbutt mit Zucchini-Minz-Püree
an Waldkräuterjus und Tomatenmarmelade
- Felchen auf offenen Steinpilzravioli
und eigenem Schaum
- Zander vom Grill mit Pfifferlingsmousse
Babyspinat und Wurzelschaum
- Gala Apfel trifft Karamell

wurden nicht enttäuscht. Grossen Gefallen fand bei allen die Zubereitung der verschiedenen Fische mit den fein abgeschmeckten Nuancen. Horst und Daniel Homann haben sicher ihre 18 Gault-Millau-Punkte, ihre 2 Michelin-Sterne und selbstverständlich auch die Goldfischtafel verdient. Mit Enthusiasmus und Experimentierfreude versuchen sie Neues auf die Teller zu zaubern. Die mit viel Liebe und Können angerichteten Teller sind wahre Kunstwerke. Auch das fachkundige Wissen der Sommelière Cornelia Homann gehört zum gelungenen Anlass. Für den tollen Abend möchten wir uns ganz herzlich bedanken. Dazu gehörten der Wein mit Häppchen zum Apéro, der aufmerksame und kompetente Service und die hervorragende Küche. Es war ein Zusammenspiel, das keine Wünsche offen liess. Herzlichen Dank.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Der knusprige Schlusspunkt

So schön werden im Restaurant Schiffli in Altenrhein die feinen Knusperli zum Aperò präsentiert.

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@wyntentaler-blatt.ch

Druck:
Thomann Druck AG Tel. 033 952 14 00
Museumsstrasse 23 Fax 033 952 14 01
3855 Brienz info@thomann-druck.ch

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 2014 / 2015



So 21.12. (A)	Weihnachtshöck 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 17.01. (A)	Gemeinsames Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell & 16 – Unterer Bodensee / Thurgau & 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Die Netzmeister kochen für Gesellschafter Hotel-Restaurant Walhalla, St. Gallen	Erwin Vogel
Fr 23.01. (A)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel zum Sittich, Schaffhausen	Hardy Krüger
So 25.01. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Zunfthaus zur Waag, Zürich	Willy Meier
Sa 31.01. (M)	Tafelübergabe mit Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
So 01.02. (M)	1. Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Alte Krone, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 07.02. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee 25-jähriges Jubiläum Hostellerie Sternen, Flüelen	Fredy Gossweiler
Sa 07.02. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant des Bains, Avenches	Manfred Blaser
Sa 14.02. (M)	Tafelübergabe mit mit Valentins-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Landgasthaus Bären, Grub AR	Erwin Vogel
Sa 21.02. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Hotel Restaurant Gottfried, D-Moos	Erich Messmer
Di 03.03. (T)	Gemeinsames Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee & 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Besichtigung der Pilatuswerke Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee	Vreny Meier-Müller
Sa 07.03. (T)	Netzmeistertagung 2 – Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
Sa 14.03. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin, Meisterschwanden	Max Soller
Sa 14.03. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Eden Spiez ****, Spiez	Bernd Spahni
Sa 14.03. (A)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Tannenmühle, D-Grafenhausen	Hänggi Thomas
Sa 21.03. (M)	1. Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln	Vreny Meier-Müller
Sa 21.03. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Hotel Ambassador Restaurant «Opera», Zürich	Willy Meier
Sa 21.03. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streiff
Sa 28.03. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Fr 10.04. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Fredy Gossweiler
Sa 11.04. (M)	Netztreffen 21 – Ticino Osteria della Posta, Brusino-Arsizio	Jules Karrer
So 12.04. (M)	Netztreffen 21 – Ticino Osteria della Posta, Brusino-Arsizio	Jules Karrer
Fr 17.04. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer
Sa 18.04. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant La Caletta, Muri	Marianne Wenger
Sa 02.05. (T)	Generalversammlung / Jahresfest 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Geschäftsstelle
Sa 09.05. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Seehotel Hermitage, Luzern	Fabrizio Gessa
Sa 16.05. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Geisshof, Gontenschwil	Max Soller
Sa 23.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen	Hardy Krüger
Sa 30.05. (M)	Gemeinsames Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell und 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Hotel Bad Horn, Horn	Erwin Vogel
Do 04.06. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Aesch, Walchwil	Fredy Gossweiler
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Restaurant Zollhaus, Gams	Markus Krüger
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln	Roberto Huber
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Restaurant Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Hotel Schiff am See, Murten	Manfred Blaser

(T) = ganzer Tag
(A) = Abend
(M) = Nachmittag
(M) = Mittag