

LE POISSON D'OR

IL PESCE D'ORO

NR. 164  
JUNI | JUIN  
GIUGNO  
2018



# DER GOLDENE FISCH

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

## AUS DEM INHALT

**KADI<sup>+</sup>**

- 2 HOTEL WINKELRIED, Stansstad, Generalversammlung & Jahresfest
- 5 SOMMERLUST, Schaffhausen, Netztreffen Netz 15
- 5 RESTAURANT du BASSET, Clarens, Netztreffen Netz 1
- 7 GASTHOF zum GOLDENEN LÖWEN, Langnau, Netztreffen Netz 6
- 7 RESTAURANT STALDBACH, Visp, Netztreffen Netz 2
- 8 PARKHOTEL, Gunten, Netztreffen Netz 7
- 8 HOTEL TANNENMÜHLE, Grafenhausen (D), Netztreffen Netz 8
- 9 SCHLOSSGARTEN, Schöffland, Netztreffen Netz 9
- 10 WYSSES RÖSSLI, Schwyz, Sensationeller Neustart
- 10 FISCHERS ALPENHOTEL, Melchensee-Frutt, Tafelübergabe & Netztreffen Netz 10
- 11 RESTAURANT TELL, Gisiko, Netztreffen Netz 10
- 11 SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF, Brunnen, Netztreffen Netz 12
- 13 LANDGASTHOF STERNEN, Pfungen, Tafelübergabe & Netztreffen Netz 13
- 14 HAUS ZUM RÜDEN, Zürich, Tafelübergabe & Netztreffen Netz 13
- 14 LANDGASTHOF HÜTTENLEBEN, Thayngen, Netztreffen Netz 15
- 15 GRÜNER BAUM, Moos (D), Tafelübergabe & Netztreffen Netz 16
- 16 OBERWAID SEEBLICK, St. Gallen, Netztreffen Netz 17 & Abschied des Netzmeisters
- 17 KRONE, Ermatingen, Netztreffen Netz 16 & Abschied des Netzmeisters
- 18 JÄGERHAUS, Altenrhein, Spezialnetztreffen Netze 14 + 17 + 18
- 19 LANDGASTHOF SCHIFF, Mammern, Netztreffen Netz 16
- 19 HOTEL SALUVER, Celerina, Netztreffen Netz 20





Liebe Leser und Freunde des Goldenen Fisches,

„Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel richtig setzen.“ Mit dieser Weisheit von Aristoteles hat sich an dieser Stelle Martin Suter, langjähriger Redaktor dieser Zeitschrift, in der März-Ausgabe verabschiedet. Ebenfalls in diesem Sinne möchte ich Sie heute begrüßen. Ich freue mich sehr, dass mir der Vorstand der Tafelgesellschaft des Goldenen Fisches die Redaktion und auch die Gestaltung dieser Zeitschrift anvertraut hat.

Bei der 49. Ordentlichen Generalversammlung im April in Stansstad hatte ich die Gelegenheit neben dem Vorstand auch zahlreiche Netzmeister und Mitglieder persönlich kennen zu lernen. Ebenso Tafelmeister Peter Gander und seine Gattin Maya Meyer, die mit mir quasi neu an den Start gehen. Mir hat das Treffen sehr viel Spaß gemacht. Ich wurde herzlich aufgenommen und durfte mit in kulinarischen Genüssen schwelgen. So habe ich die Tafelgesellschaft als großartige Gemeinschaft erlebt, die sich wirklich mit viel Herz und Engagement um die Erhaltung eines kulturellen Erbes einsetzt. Ein erfrischender Lichtblick in unserer heutigen Zeit!

Vor Ihnen nun also die erste Ausgabe mit neuer Handschrift. Am „Wind“ wird sich nichts ändern. Wie gewohnt bleibt die viermal im Jahr erscheinende Zeitschrift eine Plattform, um Mitglieder, Restaurantgäste, Gastronomen und Fisch-Feinschmecker über die Tätigkeiten der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu informieren: Berichte von Netztreffen und Tafelübergaben, bei denen natürlich die Menülister nicht fehlen dürfen, sind ebenso weiter im Heft wie Veranstaltungshinweise oder das den Lesern liebe geworden und unterhaltsame Feuilleton von Mitglied Erhard Roth. Ich werde also lediglich die „Segel“ anders setzen. Anders, nicht „richtig“. Denn von richtig oder falsch kann hier keine Rede sein. Die „Segel“ sind in diesem Fall die Aufmachung der Zeitschrift: auf dem Titelblatt ist zu sehen, welche Restaurants im Heft redaktionell erwähnt sind, das Editorial ist auf Seite 2

## BEWÄHRTES NEU AUFGESTELLT

In traumhafter Umgebung fand bei bestem Wetter die 49. ordentliche Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch statt. Auf dem Programm standen neben den Traktanden, wie Jahresbericht und Budget, auch die Übergabe von vier Schlüsselstellen an ein neues Team und selbstverständlich ein feines Fischmenü – gekrönt von einem „echten“ goldenen Fisch.

Das Hotel Winkelried und die Gemeinde Stansstad waren, lieblich eingebettet zwischen Pilatus, Bürgenstock und Vierwaldstätter See, ein perfekter Rahmen für die gut gelaunten Teilnehmer. Anwesend waren neben 13 Netzmeistern und zwölf Vize-Netzmeistern auch zahlreiche Ehrenfische und insgesamt 65 stimmberechtigte Teilnehmer. Nach einem Apéro auf der sonnigen Seeterrasse und feinen Häppchen, die gleichwohl für Auge und Gaumen ein Genuss waren, begrüßte zunächst Beat Plüss, Gemeindevorstand von Stansstad die goldenen Fische. Er gab interessante Einblicke in die Vorteile, aber auch in die Herausforderungen seiner 4400-Seelen-Gemeinde im Kanton Nidwalden weit von Luzern.

### Beitrag ein kulturelles Erbe zu wahren

Anschließend gab es von Tafelmeister Tino Alberto Stöckli ebenfalls ein herzliches Willkommen, der die Versammlung ordnungsgemäß einberufen hat. Er führte gewohnt souverän durch den offiziellen Teil der Generalversammlung, sodass alle Traktanden

gerutscht. Hier und da eine andere Schrift oder andere Farbwahl.

Ich bedanke mich ganz herzlich bei meinem Vorgänger Martin Suter, der mich im Vorfeld fürsorglich mit zahlreichen Informationen rund um dieses Heft bedient hat! Danke auch an Peter Gander und Maya Meyer für die Unterstützung direkt zum Einstieg sowie an Hansjürg Gugger, der sich wie in der Vergangenheit auch weiter um das Inseratemanagement kümmern wird. Und danke auch an alle Netzmeister, ohne deren redaktionellen Beiträge und Fotos diese Zeitschrift nicht leben würde.

Viel Spaß mit dem „neuen“ Goldenen Fisch!

TANJA HORLACHER  
REDAKTION & GESTALTUNG

zünftig und reibungslos besprochen werden konnten: Nachdem 65 Stimmberechtigte gezählt wurden gab Tino Stöckli einen Blick auf das Protokoll der 47. Ordentlichen Generalversammlung sowie auf den Jahresbericht 2017. Beide wurden mit 100%-iger Zustimmung angenommen. Der Tafelmeister stellte in seinen Reden eindrücklich die Bedeutung der Tafelgesellschaft vor und deren Status, den sie mittlerweile – im 50. Jahr – erreicht hat: „Der Goldene Fisch leistet einen enormen Beitrag, ein kulturelles Erbe zu wahren.“ Leider sei es jedoch immer schwieriger Ehrenamtliche zu finden. Aktuell ist die Stelle des Netzmeisters für Netz 13 Zürich/Thur vakant.

### Mitgliederbeiträge sorgfältig eingesetzt

Als nächstes standen die Finanzen auf der Tagesordnung. Tafelherr Daniel Karrer betonte erneut das Motto „Ausgaben werden nur getätigt, wo es sinnvoll und notwendig ist“ und konnte dies mit eindrücklichen Zahlen belegen. Sowohl die für den Bereich Veranstaltungen zur Verfügung gestellten Mittel (32 200 Franken) als auch der für das Testwesen budgetierte Betrag (17 000 Franken) wurden nicht ausgeschöpft. Da die Erstellung der neuen Internetseite abgeschlossen ist, lagen diese Kosten zudem um 7 000 Franken tiefer als im Vorjahr. Lediglich bei der Vorsteherchaft wurde das Budget leicht überschritten (26 679 Franken gegenüber 24 500, be-

### GALAMENÜ

\*\*\*

Zitronengras-Kokossuppe  
mit Crevettensatay

\*\*\*

### Hechtravioli

mit Krebsbutterauce und Gemüsestreifen

\*\*\*

### Der Goldene Fisch

gebraten mit Koriandersauce  
dazu Donauspargel und neue Bratkartoffeln

\*\*\*

Irish-Coffee Brownies  
mit Vanilleglace

\*\*\*





*Bild links*

*Die Tafelherren Daniel Karrer (links) und Thomas Hänggi (rechts) verabschieden (von links nach rechts): Redaktor Martin Suter, Geschäftsstellenleiterin Verena Burkhard und Tafelmeister Tino Alberto Stöckli.*

*Bild unten*

*Neu sind jetzt verantwortlich (vlnr): Maya Meyer (Geschäftsstellenleiterin), Peter Gander (Tafelmeister), Trudy Aschwanden Karrer (Buchhaltung) sowie Tanja Horlacher (Zeitschriftenredaktion).*

gründet u.a. durch die Kilometer-Entschädigungen bei Tafelübergaben) ebenso das Budget für Repräsentationen (ein Plus von rund 2 500 Franken). Insgesamt wurde das Budget in Höhe von 234 700 Franken in 2017 nicht ausgeschöpft (229 009 Franken).

Revisorin Melitta Bischofberger lobte, auch im Namen ihres Kollegen Walter Balsiger, die Sorgfältigkeit der Vorsteherschaft und mit ihr die verantwortliche Geschäftsstellenleiterin Verena Burkhard. „Es ist alles tip top! Wir freuen uns immer auf die Revision. Wir sehen, dass die Mitgliederbeiträge wirklich sorgfältig eingesetzt werden.“ Sie empfahl die Zustimmung zur vorliegenden Jahresrechnung, die dann auch zu 100% von den Stimmberechtigten erfolgte.

#### Ausblick 2018

Die Tafelgesellschaft wird auch in diesem Jahr weiter offensiv in der Öffentlichkeit auftreten, um die Wahrnehmung zu stärken und somit auch den Mehrwert für die Gastronomen zu festigen. Dabei ist auch die Weiterbildung der Tester ein grosses Anliegen, welches 2018 gefördert wird. Insgesamt wurde das Budget für 2018 auf 231 400 Franken festgelegt und ebenfalls ohne Gegenstimmen und ohne Enthaltungen genehmigt. Es wird dabei mit einem Ausgabenüberschuss von 24 100 Franken gerechnet, bei einem Eigenkapital von 68 856 Franken.

#### Neuwahlen

Neben den Erneuerungswahlen des Vorstandes und der Netzmeister für die Amtszeit 2018 – 2021 standen auch drei Neuwahlen von Netzmeistern an. Tino Stöckli machte darauf aufmerksam, dass ein Netzmeister generell gewählt wird und dabei aber kein Anspruch auf ein bestimmtes Netz besteht. Ein Netz kann bei Bedarf also auch verschoben werden. Neu dabei sind als Netzmeister Patrick Lerch, Hermann Scherrer sowie Marcello Gentina. Einen grossen Wechsel gab es zudem an den



Schlüsselpositionen: Eidg.dipl.Küchenchef, dipl.Betriebswirt und dipl.Hotelmanager Peter Gander löst als Tafelmeister Tino Stöckli ab. Mit ihm übernimmt seine Frau Maya Meyer die Leitung der Geschäftsstelle von Verena Burkhard. In der Buchhaltung wird sie dabei ab sofort von Trudy Aschwanden Karrer unterstützt. Die Revision übernehmen Ruth Hunn-Leserf und Peter Jost von Melitta Bischofberger und Walter Balsiger. Und letztlich hat Tanja Horlacher die Redaktion der Zeitschrift von Martin Suter übernommen. Die Neuen wurden mit grossem Applaus herzlich begrüßt, die Ausscheidenden durften sich über ebenso grossen Applaus und Geschenke als Dankeschön freuen. Zudem wurden sie zu Ehrenfischen ernannt. Neben den zuvor genannten auch Marianne Wenger, Erich Messmer und Erwin Vogel.

#### Würdiger Abschluss

Tino Stöckli dankte herzlich Fabrizio Gessa, Netzmeister Netz 10, und Tafelherr Hansjürg Gugger für die perfekte Organisation des Tages, was mit grossem Applaus unterstrichen wurde. Zum Abschluss gab er noch die Mitgliederzahlen bekannt: per 31.12.2017 waren es 1150 Mitglieder in der

Tafelgesellschaft, darunter 41 Ehrenmitglieder und 112 Gastgesellschaften. Fünf verstorbenen Mitgliedern, Fredy Gossweiler, Seraina Cabalzar, Xaver Ruckli, Oscar Kochendörfer und Heini Schwendener, wurde mit einer Schweigeminute gedacht.

Am 4. Mai 2019 steht das grosse Jubiläum an: 50 Jahre Goldener Fisch. Die Generalversammlung findet im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau im Emmental statt, der 2019 ebenfalls Jubiläum feiert. Zum Abschluss gab es vom scheidenden Tafelmeister Tino Stöckli ein grosses Dankeschön – mit einem Schmunzeln auch dafür, dass keine Anträge eingegangen waren.

Nach dem offiziellen Teil gab es ein feines Galamenü, welches mit einem Goldenen Fisch gekrönt war. Dahinter versteckte sich ein gebratenes Zanderfilet mit Blattgold bestreut. Alles perfekt angerichtet und serviert vom kompetenten Team des Hotel Winkelried.

Die 49. Ordentliche Generalversammlung – eine gelungene, fröhliche Veranstaltung.



## ANDERE FISCHER

Auch das grosse Meer „Marymare“ war vor nicht langer Zeit leer gefischt. Der Fischer „Chuan“ aus dem anliegenden Dorf „Kostita“ wurde so mit seinen 55 Jahren arbeitslos. Hätte er doch wie sein Freund Anchel den Bäckerberuf erlernt, haderte er, dann wäre seine Existenz noch immer gesichert. Chuan ertrug sein Schicksal, ohne Beschäftigung als Fischer weiter zu leben, nur sehr leidvoll. Jeden Morgen erschien er im Laden seines Freundes missmutig und beklagte sein Unglück, verfluchte jene, die seine ehemals üppigen Fanggebiete mit grossen Netzen überfischt haben. Laut erinnerte er sich der damaligen munteren Fischschwärme, die sein tägliches Lebensgefühl hoch hielten und nun schon länger weg blieben, nur noch Leere im Meer und in Chuan selbst zurück liessen. Als guter Freund litt auch Anchel unter Chuans anhaltender Unzufriedenheit, die allmählich gar in eine wahre Depression schlitterte. Er überlegte, wie er Chuan helfen könnte? Zwar sorgte Chuans Frau mit ihrer Sozialarbeit für den finanziellen Unterhalt, aber sein elendes Gefühl des Verlustes, der Leere, der fehlenden Aufgabe wollte nicht weichen.

Eines Morgens früh, als Anchel Brotteig zubereitete und zu länglichen Formen ballte, kam ihm die Idee, für Chuan ein Brot in Form eines Fisches herzustellen. Sogleich begann er mit einem Muster. Nach Gefühl mischte er Weiss- und Ruchmehl von Körnern, die er zwischen urtümlichen Mühlsteinen mahlte. Daraus gab es einen herrlich rustikalen Brotteig, den Anchel zu einer Fischform knetete, mit einem stilisierten Kopf am einen und der Schwanzflosse am andern Ende.

Als Stunden später Chuan wieder bedrückt den Laden betrat, zeigte ihm Anchel begeistert den frisch gebackenen Brotfisch. Heiterkeit überzog Chuans Gesicht. Und eine



knusprige Kostprobe schmeckte ihm vorzüglich. Anchel schlug seinem Freund vor, jeden Morgen eine Anzahl der Brotfische selbst herzustellen, nach Bedarf natürlich mit Anchels fachlicher Hilfe. Chuan dankte und stimmte gerne zu. Nur das Muster mit der glatten Oberfläche und der Eleganz eines Wolfsbarsches wünschte er zu einer wilden, knorrigten Gestalt zu verändern, um so gegen das Ueberfischen der Meere aufzubegehren. Anchel hatte nichts einzuwenden. Ohne Verzug gingen sie dann zusammen in die Backstube. Anchel machte vor Chuans Augen den Versuchsteig, den Chuan dann nach seiner Vorstellung formte, verdrehte, nach Belieben zupfte und einschnitt, immer an den Enden mit Fischkopf und Schwanzflosse. Sie einigten sich, jedes Brot verschieden voneinander zu gestalten.

Bald gelang es Chuan, allmorgendlich etwa 20 Brotfische in seinem Sinn bereit zu stellen. Die Ladenkunden schätzten sie, sowohl mit den Augen deren armdicke, wurzig knorrigten Formen als auch im Mund das Knusprige mit dem vorzüglichen Geschmack. Spätestens mittags waren die Brote jeweils ausverkauft. Die meisten Leute verlangten beim Einkauf einen Brotfisch, ohne nach den unterschiedlichen Krustenoberflächen besonders auszuwählen. Kunstschmied „Chosof“ aber, wie auch der Dorfpfarrer „Gabrell“ und die schöne 50-jährige geheimnisvolle Dorflehrerin „Differentia“ achteten ernsthaft und oft minutenlang auf die Höcker, Dellen, wilden und geschnittenen Risse, verglichen die verschiedenen Laiber miteinander und trafen so die Wahl, nach der sie dann den bestimmten Brotfisch verlangten. Häufig konnten sie sich nur schwer für den Kauf eines Brotfisches entscheiden. Chosof zum Beispiel, der zum Gedenken des ehemaligen Fischreichtums im Marymare-Meer eben die Gestalt eines Thunfisches in Eisen schmiedete, suchte in den Brotfischen den Ausdruck von Seele für seine Fischskulptur. Auch schon fand er diesen nicht, und er besorgte sich dann anstatt des Brotfisches ur ein gewöhnliches dunkles Brot. Bei Differentia fiel ein sehnsuchtsvoller Blick

auf, wenn sie die eigenwilligen Brote betrachtete, als wollte sie mit dem Kauf jeweils Unerfülltes verschmerzen. Fern von Kostita aufgewachsen, trat sie da 33-jährig ihre Arbeitsstelle als zugewanderte Grundschullehrerin an. In der Freizeit lebte sie zurückgezogen und blieb den Dorfbewohnern ein seltsames Rätsel. Seit sich ihr nun die Brotfische anboten, schien sie sich langsam zu öffnen und an gesellschaftlichen Anlässen teilzunehmen.

Gabrell sah jeden einzelnen Brotfisch als einen Planeten mit Eigenschaften ähnlich unserer Erde, mit Bergen, Hügeln, Täler, Flüssen, Seen, Meeren... Und auf den Planeten stellte er sich mehrtausendjährige Geschichte der vielen leidvollen Kämpfe, Schlachten, Kriege und andern feindseligen Auseinandersetzungen vor, die sich aus Missgunst, Habgier, Eitelkeiten nährten. Und immer war es Liebe, die leidbringende Geschehnisse verhinderte oder zumindest milderte. Darum wählte er nach sorgfältigen Vergleichen den Brotfisch, bei dem er die stärkste Liebe vermutete.

Chuan freute sich über den Erfolg, seine offenbar wertgeschätzte neue Tätigkeit, die ihm den Verlust der Fischerei erträglich machte. Und vielleicht, hoffte er, kommen die wahren Fische ja wieder.

ERHARD ROTH, GF-MITGLIED, 8610 USTER



Netztreffen Netz 15 Schaffhausen/ Rhein am 25. März 2018

## Lust auf den Sommer - in der SOMMERLUST in SCHAFFHAUSEN



Die fröhlichen neuen Goldfische Jörg & Eveline Ulrich flankiert von Vize- und Netzmeister

Am Palmsonntag trafen sich 45 Goldfische des Netzes 15 in der Sommerlust in Schaffhausen.

Der Name des Gastgeberlokals war Programm: Sommerlust! Nach den kalten Tagen genossen wir den ersten warmen Frühlingstag. Der Gastgeber servierte uns den Apéro draussen im schönen Park. An der wärmenden Sonne unter strahlend blauem Himmel versammelten sich die Goldfische aus nah und fern. Von den verschiedenen feinen Häppchen seien stellvertretend die Jakobsmuscheln auf Avocado-mousse erwähnt. Nach dem Apéro begaben wir uns in den lichtdurchfluteten Wintergarten zum Mittagmahl.

Unser Netzmeister Hardy Krüger, durfte den Vizenetzmeister unseres Nachbarnetzes 16, Hermann Scherrer, willkommen heissen. Speziell zu erwähnen ist die gebratene Lachstranche, die ein wahrer Genuss war und wie Butter auf der Zunge verging. Die neuen Goldfische, Eveline und Jörg Ulrich, wurden mit einem kräftigen Applaus begrüsst. Jörg führte sich auch gleich als kompetenter Hof-Fotograf ein (siehe auch die Bilder auf unserer Internetseite).

Zwischen Hauptgang und Dessert durfte der Vizenetzmeister die Arbeit der Küchenbrigade, sowie des Servicepersonals verdanken und würdigen.

**WILLI KELLER, VIZE-NETZMEISTER**

Recontre de Filet I - Samedi 07. Avril 2018

## RESTAURANT du BASSET à CLARENS



Samedi 7 avril 2018 première rencontre de filet de l'année et une agréable sensation printanière.

Nous étions 17 amateurs de poissons pour partager un moment de gastronomie au Restaurant du Basset à Clarens. L'apéro accompagné de rosé UVAM Blush 2016 ainsi que le blanc local Sainte Catherine de Patrick Fonjallaz 2016 pris sur la terrasse a ravi tous les convives grâce à la variété des entrées proposées!

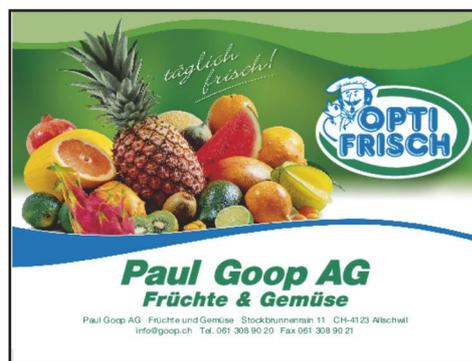
Les convives installés et le traditionnel appel du poisson réalisé c'est un menu en cinq délicieuses étapes (voit encadré) qui nous permet de redécouvrir le savoir-faire du

chef Ivo Ostinelli. Grâce au service agréable et l'ambiance familiale de l'équipe du Restaurant du Basset, nous avons tous passé un très bon moment tant du point de vue culinaire que de celui du partage et de la convivialité.

Après le Tiramisu en dessert arrive le moment des remerciements et les applaudissements honorent comme il se doit la prestation de Carmen, Ivo et David Ostinelli et leur belle équipe du Restaurant du Basset.

L'après-midi s'est prolongée agréablement sur la terrasse en profitant du soleil!

**YVAN SCHICK, MAÎTRE DE FILET**



Der neue Vizenetzmeister, Willi Keller und Netzmeister, Hardy Krüger stossen auf ein gutes Gelingen an

Geräuchertes Forellenfilet vom  
Kundelfingerhof Linsensalat

\*\*\*

Das perfekte Ei  
Bärlauchnest/ Kartoffelespuma

\*\*\*

Gebratene Lachstranche  
Spargel / Petersilienkartoffeln / Sauce Hol-  
landaise

\*\*\*

Schokoladenmousse & Erdbeercarpaccio

\*\*\*



Encadré bleu Menu

\*\*\*

Insalata di polipo  
Salade de poulpe en vinaigrette

\*\*\*

Calamari faciti alla siciliana, risotto  
zaferano  
Calamares farcis à la sicilienne, risotto au  
safran

\*\*\*

Treccia di lavarello burro e salvia  
Peperonata agrodolce, sfoliata al sedano  
Tresse de filet de Féra au beurre et sauge  
Poivronade en aigre-doux  
Feuille de lasagne au céleri

\*\*\*

Tiramisu alla pera e mousse cioccolato  
Tiramisu aux poires à la mousse de  
chocolat

\*\*\*

# 15. HUG-Wettbewerbsfinale

Zum 15. Mal ging im April der HUG Creative Tartelettes Wettbewerb mit einem spannenden Finale über die Bühne. In den Kategorien „Lernende“ und „Ausgebildete“ hatten sich im Vorfeld zahlreiche hoch motivierte Berufsleute mit kreativen und hochklassigen Füllideen um den Einzug ins Finale beworben. Auf der Basis von komplett anonymisierten Rezeptvorschlägen wählte die Jury jeweils fünf Finalisten aus.

## Was gab es zu tun?

Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative (süsse und pikante) Füllungen der HUG Tartelettes als Amuse-bouche- sowie als Dessert-Teller. Bei den „snackigen“ Tartelettes mussten die HUG Mini Snack-Tartelettes Filigrano Butter Rund 3.8 cm und die HUG Mini Snack-Tartelettes Filigrano Butter Carré 3.3 cm verwendet werden. Bei den „süssen“ Tartelettes standen die HUG Mini Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Carré 3.3 cm und die HUG Mini Dessert-Tartelettes Filigrano Butter Rund 3.8 cm im Mittelpunkt.

## Schwere Entscheidung für die Jury

Spannend war in diesem Jahr, dass diverse Gemüse-Desserts zu degustieren waren. Vom Restaurant-Hotel Schönbühl in Hilterfingen standen 3 Mitarbeitende im Final. Hinter der Tür der Juroren zeichnete sich ein Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen den beiden Erst- und Zweitplatzierten ab. Bei den einen war die Vorspeise, bei den anderen das Dessert besser gelungen. Dass der Wettbewerb einen hohen Stellenwert besitzt, wird durch die hochkarätige Jury mit **Gilde-Präsident René-F. Maeder, Rolf Mürner Pâtissier-Weltmeister und Dessertcoach der Schweizer Jugend-Kochnationalmannschaft**, Käthi Fässler Küchenchefin im Hotel Weissbad, Alain Müller Program Manager von Culinary Arts Academy Switzerland, Silvia Schlegel, dipl. Konditorin-Confiseurin vom Richemont in Luzern sowie René Keller Restaurantfachmann HUG AG Malters, deutlich. Innert 4 Stunden mussten die Finalisten ihre eingereichten Vorschläge überzeugend zubereiten und auch sämtliche Dekor vor Ort herstellen. Das professionell eingerichtete Richemont in Luzern bot hierzu das ideale Umfeld.



*Chantal Brännimann (Ausgebildete) gewann mit ihrem Vorspeise-Teller „Mais Variation“. Die Kreation bestand aus Mais in verschiedenen Zubereitungsarten. Ihr Dessert-Teller „Reise in die Tropen“, eine Kombination aus Ananas, Kokos und Zitronengras überzeugte die Jury.*



*Yanis Joss (Lernende) überzeugte mit seinem Amuse-Bouche-Teller „Eine Forelle trifft auf zweierlei Gemüse aus dem Boden“. Das Thema „Randen“ zog sich durch den ganzen Teller. Beim Dessert-Teller „Asparagi-Limoncello-Ciocolata bianca“ kombinierte er pochierte Spargeln mit Spargelsorbet.*

HUG fördert mit dem Creative Tartelettes Wettbewerb das innovative Potenzial von Köchen, Pâtissiers, Konditoren und Confiseurs gemeinsam mit den Fachpartnern Gilde etablierter Schweizer Gastronomen und der Bäckereifachschule Richemont sowie den Partnern CC Angehrn, Scana Lebensmittel AG und dem Medienpartner Salz & Pfeffer.

Unter dem Motto „We love your creativity“ versteht sich die HUG AG als Lösungsanbieter für die Gastronomie. Die zahlreichen Varianten an Snack-, Universal- und Dessert-Tartelettes der HUG AG leben von den kreativen Füllungen und phantasievollen Dekorationen der Küchenchefs. Für kulinarische und optische Abwechslung von Apéro, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert ist ausserdem mit den unterschiedlichen Formen und Grössen gesorgt. Die Siegerrezepte sind demnächst auf [www.hug-rezepte.ch](http://www.hug-rezepte.ch) abrufbar. Auf Facebook sind ab sofort Fotos vom Event zu finden. [www.facebook.com/hugfoodservice](https://www.facebook.com/hugfoodservice)



präsentiert/présenté

# 15. Creative Tartelettes

## Contest 2018







Partner/Partenaires

Netztreffen Netz 6 am 21. April 2018

## GASTHOF zum GOLDENEN LÖWEN in LANGNAU: Netztreffen mit hervorragender Fischküche

Am 21. April fand das Netztreffen im Gasthof zum golden Löwen in Langnau mit dem Wirtepaar Heidi und Beat Soltermann statt. Das Wetter zeigte sich von der besten Seite. Wir konnten den Apéro mit feinen Fisch-Knuserli mit hausgemachter Tartar- und Curry-Sauce sowie Blätterteiggebäck mit Parmesan und Speck in idyllischer Atmosphäre geniessen.

Im wunderschönen Wintergarten wurde das vielversprechende marktfrische 4-Gang-Menü getafelt. Die raffinierte Riesling-Rahmsuppe mit Safran und geräucherter Forelle war ein himmlischer Genuss. Die warme Vorspeise liess auch keine Wünsche offen und schmeckte einfach köstlich. Der Hauptgang mit sous vide gegartem Wolfsbarsch mit Zitronenpfeffer an Erdbeer-Chilisalsa begleitet von Zitronen-Wacholder-Couscous mit Rüebli-Püree und bunter Gemüse garnitur war ein Genuss pur. Auch das Dessert schmeckte allen hervorragend. Unisono waren alle begeistert. Der Service unter der Leitung von Heidi Soltermann klappte wie immer vorbildlich. Die Küchenmannschaft sowie das Servicepersonal erhielt von jedem Gesellschafter ein grosses Lob mit herzlichem Applaus. Vor dem Dessert wurde der Gewinner von einem Goldfisch-Restaurant-Gutschein ausgelost. Diesmal war der glückliche Gewinner Max Soller – Herzliche Gratulation! Das war das letzte gemütliche Netztreffen unter lockerer Atmosphäre von Netzmeisterin Marianne Wenger. Zum Abschluss wurde



sie von Tino Stöckli mit rührenden Worten verabschiedet und bekam einen edlen Tropfen überreicht. Frau Heidi Soltermann bedankte sich für die Netztreffen, die jeweils bestens klappten und überreichte Marianne Wenger einen wunderschönen Blumenstraus mit einem Gutschein vom Gasthof Goldenen Löwen Langnau.

Marianne Wenger als Netzmeisterin verabschiedet sich mit folgenden Worten:

*Der Abschied nun von dieser Truppe/ Der ist mir wirklich nicht ganz schnuppe/ Ich fühlte mich hier als Netzmeisterin ganz wohl/ Die Atmosphäre bei den Netztreffen war ganz toll/ Ich gehe nicht gern, doch nach 9 Jahren muss es sein/ Ich schau bestimmt mal wieder bei einem Netztreffen rein.*

*In diesem Sinne – häbets Guet!*

MARIANNE WENGER, NETZMEISTERIN

Feine Fisch-Knuserli  
mit hausgemachter Tatar- und Curry-Sauce  
Blätterteiggebäck mit Parmesan und Speck  
\*\*\*\*

Raffinierte Riesling-Rahmsuppe  
mit Safran und geräucherter Forelle  
\*\*\*\*

Gebratene Schweizer Lachsforellenfilets  
nach alter Berner Art durch's Ei gezogen mit  
frischen Kräutern, buntem Gemüse und  
Salzkartoffeln  
\*\*\*\*

Sous vide gegarter Wolfsbarsch mit  
Zitronenpfeffer an Erdbeer-Chilisalsa  
begleitet von Zitronen Wacholder-Couscous  
Rüebli-Püree und bunter Gemüse garnitur  
\*\*\*\*

Luftiges Rhabarber-Mousse mit weisser  
Schokolade kombiniert mit  
zartschmelzendem Campari-Sorbet  
dunklem Schokoladen-Mousse  
und weisser Schokoladen-Orangensauce  
\*\*\*

Netztreffen Netz 2 Rhône/ Rottu am 3. März 2018

## RESTAURANT STALDBACH in VISP: Nur Komplimente für den Gastgeber



Das Frühlings-Netztreffen war für alle 45 anwesenden Fischfreunde in jeder Hinsicht ein erfreulicher, grossartiger Anlass.

Schon beim grosszügig offerierten Willkomm-Aperitif herrschte eine vergnügliche Stimmung. Zum Anstossen gab es frei wählbare Getränke und zum Geniessen als Amuse-Bouches standen drei verschieden geräucherte Lachsfilets aus dem Haus Dyhrberg mit den dazu passenden Schausaucen zur Auswahl. Man konnte alles degustieren und am Schluss blieb davon nicht mehr viel übrig. Unser Gastgeber Reinmar Eggel hat damit einen Volltreffer gelandet.

Einmal an den festlich gedeckten Tischen Platz genommen, konnte ich anlässlich der offiziellen Begrüssung als neuen Goldfisch Frau Susanne Bertholjotti in unser Netz aufnehmen und willkommen heissen. Ihr Gatte wird beim nächsten Netztreffen in Münster ebenfalls dabei sein. Das für uns grossartig zubereitete Fischmenü war eine weitere Ueberraschung und ein lukullischer Genuss. Wenn man die Menükarte „gwunderhalber“ so nebenbei liest, kann man es sich schwerlich vorstellen, was der Küchenchef Reinmar Eggel mit seiner Brigade für uns kreierte hat. Jeder Gang, ohne Uebertreibung und begleitet von Walliser Weinen wie Johannisberg, Sauvignon blanc und Rosé de Gamay war eine Freude für das Auge und den Gaumen. Zum Abschluss noch ein verführerisches, ausgezeichnetes Dessert, das niemand verschmähte und nur leere Teller hinterliess.

Man kann nur staunen, was alles erreicht werden kann, wenn ein Küchenteam bemüht ist, fortlaufend nur das Allerbeste

für die Gäste zu erreichen. Ebenfalls ein grosses Lob an das freundliche, aufmerksame Servicepersonal, das uns wunderbar bediente. Somit nochmals an alle einen grossen Dank für die erlebte Gastfreundschaft und wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr.

ROBERTO HUBER, NETZMEISTER

„Sabayon“ mit Jakobsmuscheln  
und Kasperskian Kaviar aus Leuk  
\*\*\*

„Pommes Maxim's“  
La Ratte Kartoffel Purée, Morcheln  
Omble chevalier und Edelkrebse  
aus Schweizer Seen und Flüssen  
\*\*\*

„Aquerello Risotto Biologico“  
mit altem Parmesan und Rarner Eglifilets  
\*\*\*

Eine kleine Reise aus unserem  
Patisserie Rezeptbuch  
\*\*\*

Mignardises et petit mocca  
\*\*\*

Netztreffen Netz 7 Berner Oberland am 17. März 2018  
Frühlingsgenüsse im PARKHOTEL in GUNTEN

Das Wetter spielte leider nicht ganz mit als wir uns zum ersten Netztreffen in diesem Jahr im Parkhotel zu einem kulinarischen Gaumenschmaus trafen. Der Einladung folgten 40 Gesellschafter/innen, welche der Netzmeister herzlich begrüßen durfte.



Service- und Küchencrew mit Geschäftsleiter Beat Bühler (rechts)

Leider konnte der vom Haus offerierte Apéro nicht im schönen Park eingenommen, sondern musste wetterbedingt in die nicht minder schön „Wandelhalle“ des Hotels verlegt werden.

Der in allen Teilen super aufgedeckte Saal zeigte sich in frühlingshafter Stimmung und das Ambiente lud zu festlichem Mahle ein. Nach einer kurzen Begrüssung, auch die diversen Gäste wurden herzlich willkommen geheissen, wurde durch den Gastgeber Beat Bühler, ein leidenschaftlicher Fischer, etwas über den Fischfang im Thunersee berichtet. Ein Blick in die Menükarte zeigte, dass uns heute ein wirklicher Gaumenschmaus serviert wird. Nach dem obligaten Fischruf wurde vom freundlichen und fleissigen Servicepersonal die Vorspeise aufgetragen. Das Fischdinner mundete allen Anwesenden ausgezeichnet, was somit die Kochkunst von Chefkoch Patrick Schmidt mit seinem Team

bekundete. Gut abgestimmt war auch das angebotene Weinset, welches zu jedem Gang den passenden Wein präsentierte. Nach dem Hauptgang wurde nun die ganze Service- und Küchenbrigade, welche uns hervorragend bewirtete und kulinarisch verwöhnte, vom Gastgeber vorgestellt. Die Anwesenden waren voll des Lobes und die Leistung der ganzen Crew wurde mit einem tollen Applaus bestätigt. Einen besonderen Dank galt dem Gastgeber, der uns noch zwei Gutscheine für unseren Bonuswettbewerb, der am nächsten Netztreffen im Hotel Restaurant Rustica verlost wird, übergeben hatte.

Wir freuen uns auf weitere Anlässe im Parkhotel, sei es im Kreis des Goldenen Fisches oder bei einem privaten Besuch. Leider ging wie immer die Zeit zu schnell vorbei. Wir kommen gerne wieder ins Parkhotel nach Gunten.

BERND SPAHNI, NETZMEISTER



Anstossen zum Apéro

Amuse Bouche  
von der 16. März-Eröffnungs-Bachforelle  
\*\*\*

Hausmarinierter Saibling  
mit seinem Tatar und Saiblingskaviar  
an Senfsauce, Sauerrahm und Kräuterblätter  
\*\*\*

Fischcrèmesuppe  
mit Safran und Gemüse nach Parkhotel-Art  
\*\*\*

Fischerteller Johannes  
Thunersee Brienzlig-Felchenfilets  
an Weinschaumsauce  
mit Salzkartoffeln und jungem Blattspinat  
\*\*\*

Dessertvariation Parkhotel  
mit kleinem Verdauerli  
\*\*\*

**Alpiq InTec Schweiz AG**  
Wir verstehen Gebäude.

Unsere Tätigkeitsbereiche  
Elektro | Heizung, Lüftung, Klima, Sanitär  
Kältetechnik | ICT Services | Security & Automation  
Service & TFM

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Alpiq InTec Schweiz AG  
Usterstrasse 20 | 8600 Olten | CH-3000  
T +41 33 927 00 00 | www.alpiq-intec.ch  
info@alpiq-intec.ch

**ALPIQ**

Netztreffen Netz 8 Basel und Umgebung am 16. März 2018  
Hingabe & Kreativität in der TANNENMÜHLE in GRAFENHAUSEN (D)



Familie Baschnagel mit Team

Mitte März trafen sich im südlichen Schwarzwald im wunderschönen, authentisch und stilvoll eingerichteten Schwarzwaldidyll Hotel Tannenhöhle einige Gesellschafter zum Netztreffen - aus den Netzen 8, 14, 16 und 17!

Vor dem Apéro führte uns Guido Baschnagel in einer kurzweiligen Führung durch die Küche und die Fischeaufzucht. Wir erfuhren viele interessante Aspekte der Aufzucht der Forellen bis zur Schlachtreife.



Schon wenige Tage nach Versendung der Einladung zum zweiten Netztreffen im schönen Schlossgarten Schöftland, musste ich der Geschäftsstelle melden: „AUSGEBUCHT“. Alle 55 geladenen Gäste die frohgelaut und mit voller Erwartung kamen, wurden mit einem gaumenfreudigen, reichhaltigen und sehr kreativen Apéro begrüsst – vom Gastgeber offeriert. Nun fragten sich alle, wie wird es weitergehen, kann er das noch toppen? Netzmeisterin Monika bat zunächst die Gäste zu Tisch und verkündigt die Neuigkeiten. Besonders gratulierten wir Mitti und Andrea zu den wieder bekommenen 15 Gault Millau Punkte. Nun ist allen klar, warum der Apéro so fantastisch war! Diese Leistung quittierten wir gerne mit einem grossen Applaus.

Sieben Gäste und drei neue Mitglieder wurden begrüsst. Auch Ehrenfisch Max Soller und Martin Suter vom Vorstand, wollten sich den Fischschmaus nicht entge-

hen lassen. Schon nach kurzer Zeit durften wir im schön geschmückten Bürgersaal das Dreigangmenü einnehmen. Zuerst gab es ein „Kalter Fischertaumteller“, dann „Königs-Zanderfilet“ aus dem luzernischen Schötz und zum Dessert gab es Schokolade & Rhabarber mit zweifarbiger Schokoladenterrine. In dieser Folge wurde Augen, Gaumen und Herz verwöhnt. Zum Ende bedankten wir uns bei Mitti, seiner Frau Andrea, der Küchenmannschaft und natürlich auch dem Service, mit einem grossen Applaus und mit vielen lobenden Worten der Netzmeisterin und Martin Suter, dem Vorstand. Wir kommen alle sehr gerne bald wieder, um uns mit der Kochkunst von Mitti verwöhnen zu lassen. Ich bin sehr stolz, euch in meinem Netz 9 zu haben.

MONIKA FISCHBACHER, NETZMEISTERIN

Durstig von der Führung freuten wir uns auf Apéro. Netzmeister Thomas Hänggi bat die Gäste an die wunderschön dekorierte Tafel. Die aufgelegte Menükarte machte uns „glutschig“ auf das folgende Fischmahl.

Unsere Gaumen und Sinne wurden nicht enttäuscht, denn das Menü war hervorragend und mit viel Liebe, Hingabe und Kreativität zubereitet und vom Service ruhig aufgetragen worden. So lassen wir uns gerne verwöhnen! Küchenchef Lorenz Baschnagel hat mit seinem Team alle Register der Fischküche gezogen. Der Küche und dem Service gebührt ein grosser Dank für die dargebotene Leistung, was sich im grossen Applaus der Anwesenden manifestierte. In der Tannemühle ist der Gast König und wird aufs Herzlichste umsorgt. Als krönenden Abschluss offerierten die Gastgeber den Tannemühlengeist, welcher flammend serviert wird: der erste heisse Schluck für die kalten Füsse, den

wärmenden Schluck für das Herz und den kalten Schluck für einen kühlen Kopf. „Nimmermehr geht dir die Tannemühle aus dem Sinn, der Mühlengeist sitzt jetzt fest in Deinem Herzen drin“. Vielen herzlichen Dank für den Geist. Diese Gastfreundschaft macht es aus, dass sich ein Besuch in der Tannemühle immer lohnt. Ein in jeder Beziehung stimmiges Netztreffen endete zu später Stunde.

THOMAS HÄNGGI, NETZMEISTER



Führung durch die Fischzucht mit Guido Baschnagel

**PRODEGA  
GROWA  
TRANS-GOURMET**

Ihr Partner im Abhol- und  
Belieferungsgrosshandel  
für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:  
☎ 0848 000 501  
🌐 shop.transgourmet.ch

Abholgrossohandel:  
☎ 031 858 48 48  
www.transgourmet.ch

Kalter Fischertaumteller  
Tatar vom marinierten schottischen Lachs  
Tataki vom pazifischen Gelbflossenthunfisch  
Belugalinsen – Mango – Wasabi - Toastchip  
\*\*\*

Königs-Zanderfilet  
aus dem luzernischen Schötz, gebackene  
Kürbiskern-Kartoffelwürfeli  
Püree vom grünen Spargel  
Zitronen- Schalotten Marmelade  
\*\*\*

Schokolade & Rhabarber  
Zweifarbige Schokoladenterrine  
Rhabarber- Champagnersüppi  
Basilikumglace  
\*\*\*



Zwei kleine Grüsse aus der  
Tannemühlen Küche  
\*\*\*

Schwarzwälder Rauchforellensuppe  
\*\*\*

Handgetauchte Jakobsmuschel mit  
Blumenkohl Erdnuss und Granny Smith Apfel  
\*\*\*

Dorade Royal mit orientalischem  
Gemüsecoulis, Couscous und schwarzes  
Bohnen Püree  
\*\*\*\*

Geeiste Gewürzzwetschgencreme mit  
Schokoladenbrownie und Kaffeemousse  
\*\*\*

## Sensationeller Neustart im HOTEL RESTAURANT WYSSES RÖSSLI in SCHWYZ



Forelle auf liebevolle Art zubereitet

Nach dem Besitzer- und Pächterwechsel in diesem vornehmen Lokal waren wir Goldfische gespannt, was uns da erwarten wird. Die Küchen-Crew unter Leitung von Florian Thoma sowie das Service-Personal blieb glücklicherweise weitgehend erhalten. Was der Pächter André Schöpfer und sein Stellvertreter Sandro Arpagaus vorgaben, war Sonderklasse: Fünf oder gar sechs

Gänge waren es, wenn man die feinen Apéro-Häppchen mit Lachs auf einem Reispuffer und die gebackenen Muscheln dazu zählt. Bei den abwechslungsreichen Gängen war ein Merkmal verbindend: die Liebe zum Detail. Da wurde mit Aromen, Farben, Kompositionen und Dekorationen gezaubert, es war uns eine Freude.

Das gesamte Personal war bereits im Saal eingelaufen, als ich mich von meinem Tisch wegbegab, um zu danken. Wir schafften es am Tisch nicht, den Höhepunkt des Gebotenen festzulegen. Es war einfach alles wunderbar. So wurde die hochstehende Leistung des Personals mit grossem Applaus verdankt.

URS NEHER, NETZMEISTER



Tafelübergabe mit Netztreffen Netz 10 Luzern am 27. Januar 2018

## Der höchste Goldene Fisch der Schweiz: FISCHERS ALPENHOTEL auf der MELCHENSEE-FRUTT

Der höchste Goldene Fisch der Schweiz befindet sich im Netz 10! Das erste Netztreffen mit geselliger Tafelübergabe fand in Fischers Alpenhotel auf der Melchsee-Frutt statt. Bei Kaiserwetter nahe am Himmel zu Gast im frischen Goldfisch-Restaurant auf 2000 Meter über Meer.

Treue Gäste und Freunde des Alpenhotels, Vertreter der Vorsteherschaft, Gesellschafter und eine Medienvertreterin der lokalen Zeitung trafen sich in Fischers Alpenhotel zum Apéro ein. Der wurde von Gastgeber André Fischer offeriert und von Hakan bestens betreut. Der selbstgeräucherte und marinierte Lachs und der passende Wein sowie der Prosecco waren sehr gut auf den Lachs abgestimmt, der festliche Anlass nahm seinen feierlichen Lauf. Die Zeit bis zum Fischmahl wurde genutzt um sich kennenzulernen. Gastgeber André Fischer gesellte sich zwischendurch unter die Anwesenden. Schon da war die freundliche, motivierte und freudige Stimmung zu spüren. Kurz vor dem Überraschungslunch überbrachte Gastgeber André Fischer den Gästen ein paar Worte. Netzmeister Fabrizio Gessa übernahm und lobte die gute Zusammenarbeit und Motivation des Gastgebers mit Fischers Alpenhotel der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch beizutreten.



Netzmeister Fabrizio Gessa mit Gastgeber André Fischer

Schon war es soweit und wir waren alle im Restaurant mit der prächtigen Aussicht in die Winterlandschaft. André Fischer erklärte das bevorstehende Menü. Das Fischmahl konnte beginnen. Die Gäste wurden überrascht mit einem delikaten 4-Gang-Menü, dazu bei allen Gängen der passende Wein serviert. Alles war auf den Punkt. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft für die Top-Leistung. Der Einstand in die Tafelgesellschaft war geglückt. Es war der Moment des Fischrufes, den André Himmelrich charmant mit Einbezug der Gäste perfekt durchführte.

Vor dem Dessert stand die feierliche Tafelübergabe bevor. Fabrizio Gessa würdigte den Gastgeber, die Küchenmannschaft und das Service-Personal für die tolle Leistung: Ein feierlicher Anlass mit einer tollen und stets zuvorkommenden Mannschaft.



Der feierliche Akt der Tafelübergabe wurde eingeleitet von Tafelherr Peter Gander, der die Vorzüge und den Sinn der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch erläuterte, gefolgt von Mägi Kunz, welche die Feinheiten des Testwesens erklärte. Der krönende Abschluss dann durch Tafelmeister Tino Stöckli mit der offiziellen Tafelübergabe.

Mit Fischers Alpenhotel auf der Melchsee-Frutt haben wir einen Betrieb, bei dem der Fisch mit besten Gewissen genossen werden kann. Kreativität, Innovation, Liebe zum Fisch sowie Fische aus dem Bergsee sind Garant für exquisite Geschmackserlebnisse.

Wir wünschen Fischers Alpenhotel für die Zukunft viel Erfolg und heitere Stunden mit den Gesellschaftern des Goldenen Fisches.  
FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER

## Gelungener Auftakt im RESTAURANT TELL in GISIKON

Es war ein gelungener Auftakt für das Netzjahr 2018 und das erste Netztreffen im Tell Gisikon nach der Tafelübergabe im 2017.

Zahlreiche Gesellschafter aus den Nachbar-netzen, treue Gesellschafter und Gäste trafen sich im einmalig mit kostbaren Wein gefüllten Klosterkeller des Gasthof Tell zum Apéro ein, der vom Gasthof Tell offeriert wurde. Bei Weisswein, Softgetränken und Lachs-Hacktätschli an Ingwersauce wurde die Zeit bis zum Fischmahl genutzt um sich im Gespräch untereinander auszutauschen.

Die Zeit verflieg im Nu und wir konnten in den zauberhaft festlich dekorierten Dézaley-Saal eintreten. Netzmeister Fabrizio Gessa hilet zunächst eine Schweigeminute ab für den verstorbenen Gesellschafter Werner Lappert. Anschliessend wurden alle Teilnehmer herzlich begrüsst. Ganz speziell auch die Ehrenfische Max Wolf in Begleitung von Maria Wolf sowie André Himmelrich, der wie immer den ganzen Abend fotografisch protokolliert hat. Das Fischmahl konnte beginnen: ein delikates 4-Gang Menü, welches auch als Wine & Dine gewählt werden konnte mit dem pro Gang passenden Wein.



Alle Gänge waren auf den Punkt genau zubereitet. Schon das Betrachten der zubereiteten Teller war eine Freude. An dieser Stelle ein grosses Dankeschön an das Küchenteam um Martin Vogel für die ausgezeichnete Leistung. Vor dem Dessert traf die ganze Mannschaft in den Dézaley Saal ein. Fabrizio Gessa würdigte die Leistung des Küchen- und Service-Personals. Ein grosser Applaus ging an die Gastgeber Martin Vogel und Karin Salzone und das ganze Team, die einen gelungen Anlass organisiert hatten.

Es war ein tolles Netztreffen in sehr guter Stimmung und ich möchte mich bei allen bedanken, denn es hat Spass gemacht einen Gourmet-Abend mit Gleichgesinnten zu organisieren und zu geniessen. **FABRIZIO GESSA, NETZMEISTER**

Gebackenes Albelifilet im Rieslingteig  
an Remouladensauce, dazu Eisbergsalat-  
Bouquet  
mit Melonenkugeln  
\*\*\*  
Hausgemachte Kresseschaumsuppe  
mit Crostini vom geräucherten Forellenfilet  
\*\*\*  
In Weisswein pochirtes Saibling-Filet  
dazu Zucchetti, Ratatouille und Wildreis  
\*\*\*  
Toblerone-Parfait  
mit Sauerkirschen  
\*\*\*



## Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri, Lauerzer- und Umersee

### Absolute Harmonie im SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF in BRUNNEN

Die Vorfreude auf das Netztreffen im Seehotel Waldstätterhof war gross. Entsprechend war auch die gegenseitige Begrüssung unter den Goldfischen in der Fronalp Lounge.

Wir wurden vom Gastgeber mit feinem Champagner, einem eleganten Weisswein und vorzüglichen Häppchen verwöhnt. Nach diesem gemütlichen Einstieg wechselten wir in den eleganten und lichtdurchfluteten RütliSaal mit schön gedeckten runden Tischen. Die Stimmung war von Beginn an locker und es wurde diskutiert und gelacht. Vor dem Essen gab es eine unerwartete

Überraschung: Die drei Goldfische Zeno Friedli, Berthi Bucheli und Fritz Köppel sangen ein lustiges Trinklied. Vielen Dank!

Voll Freude und Begeisterung begrüsst Netzmeister Urs Neher die 69 Teilnehmer. Im Bericht vor einem Jahr schrieb er bereits: „Wetten, dass nächstes Jahr noch mehr Goldfische am Treffen im Waldstätterhof teilnehmen werden“. Und wirklich, die Anmeldungen hatten für kurze Zeit die Vorjahreszahl von 73 Teilnehmenden übertroffen. Leider mussten sich einige krankheitshalber wieder abmelden, darunter Ehrenfisch Fredy Gossweiler. Allen eine gute Besserung!

Unter den Teilnehmenden durfte Urs auch zukünftige Gastgeber begrüssen: André Schöpfer und Sandro Arpagaus vom Restaurant Wysses Rössli in Schwyz sowie Zeno Friedli mit Sibylle von Zeno's Restaurant Rütli in Zug. Ebenfalls persönlich erwähnt wurde Ehrenfisch Max Wolf und Gattin Maria.

Schon das Lesen des Menüs brachte alle ins Schwärmen. Zudem hatten wir die Möglichkeit zu jedem Gang

den passenden Wein als Weinpauschale zu bestellen. Alle Köstlichkeiten waren eine absolute Harmonie. Ein Höhepunkt löste den nächsten ab. Speziell gelungen und amüsant war der Service der hervorragenden Zitronengrassuppe mit Hechtklösschen. Wie die Suppe aus einer aufgestellten roten Peperoni in den Teller floss kann man nicht beschreiben – das muss man erleben! Was uns Küchenchef Markus Riedweg mit seiner Brigade hinauberte war einfach Spitze und hat uns wieder einmal gezeigt: Kochen ist auch Kunst. Ebenfalls viel Lob und ein grosses Dankeschön erhielt das zukommende Servicepersonal. Der Applaus war entsprechend gross. Ein Trost für alle, die diesen kulinarischen Anlass verpasst haben – es gibt ein nächstes Mal. **GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER**

Meli Melo von Saibling und Ricotta-  
Meerrettich  
auf Kräuter-Blattsalat an Portwein-Honigsauce  
\*\*\*  
Zitronengrassuppe mit Hechtklösschen  
\*\*\*  
Sautiertes Zanderfilet auf Champagnerkraut  
an Gewürzsauce, Kartoffelfischlein  
\*\*\*  
Sinfonie von Himbeeren und Schokolade mit  
Kirschglace an Passionsfruchtsauce  
\*\*\*



## Lukas Heller, Hotel Schönbühl Hilterfingen, ist der Sieger von «gusto18»

Neun Kochlehrende trafen im Finale von «gusto18» gegeneinander an und bereiteten ihre Menükreationen live vor einer fachkundigen Jury zu. Lukas Heller vom Hotel Schönbühl in Hilterfingen vermochte die Jury dabei am meisten zu überzeugen. Der 18-Jährige wurde im Rahmen einer Gala zum Sieger gekürt und gewann einen zweiwöchigen Aufenthalt in Toronto. Auf dem zweiten Platz landete Stefanie Steiner vom Gasthof Löwen in Bubikon. Sie besucht für eine Woche London. Timo Rechsteiner vom Inselspital in Bern kochte sich auf dem 3. Platz. Er erkundet während einer Woche die Stadt Basel und das Dreiländereck. Organisiert wird der einzige nationale Schweizer Lehrlingskochwettbewerb jährlich von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.



**3. Lehrjahr, Hotel Schönbühl in Hilterfingen**  
Schweizer Lamm internationaler verpackt: Geschmorte Haxe mit Ras el-Hanout und Dörraprikosen, Sous-vide-Lammrücken mit Kerbelbutter, Kichererbsenkroketten mit Belper Knolle, Petersilienwurzelkreation, Haselnüsse, Zwiebeln

### Die Drittplatzierten in alphabetischer Reihenfolge:

- Ann-Sophie Bernhard (18)  
2. Lehrjahr, aarReha Schinznach in Schinznach-Bad
- Sebastian Brunner (19)  
3. Lehrjahr, Hotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ
- Luca Burkhard (18)  
2. Lehrjahr, Schüpbürg-Beizli in Schüpfen
- Martino Careddu (16)  
2. Lehrjahr, Ristorante Castelgrande in Bellinzona
- Abi Vaca-Diez (21)  
2. Lehrjahr, Lake Side in Zürich
- Shandru Vengadasalam (19)  
2. Lehrjahr, Luzerner Kantospital



**2. Lehrjahr, Gasthof Löwen in Bubikon**  
Lammfilet-Pauplette mit Zucchini und Chorizo auf Kubeben-Pfeffer-Jus mit original beans-Couverture, Lamm-Rib-Eye mit Manzanilla-Oliven auf Cannellini-Crème, Rosmarin-Saffran-Risotto in Zucchettiblüte, Tomaten-Zucchini-Millefeuille, Bohnenbukett und spanisches Gemüse Meli-Melo.



**3. Lehrjahr, Inselspital Bern**  
LambNess: in Guinnessbier geschmorte Lammböggli mit Preiselbeeren, Lammfilet und Kräuter, schafiger Bierrettich und wilder Brokkoli

**Die Gewinner des Spezialpreises Exkursion ins Tropenhaus Frutigen, gesponsert von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sind:**

- Amez-Droz Grégoire, Bärswyl Damian, Bertuzzi Larissa, Burkhard Luca, Debons Théo, Ferraggni Rachel, Gavin Fanny, Guex Caroline, Harutyunyan Stepan, Halzer Jana, Kämpf Sandra, Mérier Jimmy, Oberer Lara, Pemeja Lucky, Pittet Cindy, Reichl Frédéric, Messeri Remo, Remund Luca, Spinelli Emanuel, Walthert Bettina, Bürgel Claude



Melanie Perret mit Urkunde, rechts dahinter Raphael Gut, Sophia Casutt mit der Auszeichnungstafel und rechts dahinter Max Gut

Bei sommerlichen Temperaturen von 24°C trafen sich 29 Fischfreunde im ausgebuchten Landgasthof Sternen. Das traumhafte Wetter ermöglichte es den Gastgebern Sophia Casutt und Max Gut uns draussen unter aufgespannten Sonnenschirmen willkommen zu heissen.

Der von den Gastgebern offerierte Apéro, gefüllte Blätterteigroutaden und Weisswein Roero Arneis aus dem Piemont, wurde sehr geschätzt und trug zur fröhlichen Stimmung bei. Nachdem alle Gäste ihre Plätze in dem mit viel Liebe dekorierten Restaurant eingenommen hatten, begrüsst Netzmeister Peter Arndt die Anwesenden, speziell die Personen aus der Vorsteherschaft, Tino Stöckli, Mägi Kunz und Thomas Hänggi sowie Ehrenfisch Willy Meier. Gespannt waren wir nun auf den kulinarischen Teil. Gemäss Karte erwartete uns ein Sechs-Gang-Menü. Aus dem Einladungsschreiben zum Netztreffen wussten wir bereits, dass sich der Landgasthof Sternen innerhalb kurzer Zeit von einem bürgerlichen Restaurant zu einem Treffpunkt für Gourmets entwickelt hatte. Max Gut und sein Sohn Raphael, der nach einer Zweitausbildung zum Koch in den väterlichen Betrieb eintrat, packte der Ehrgeiz, sich mit den Besten im Land zu messen. Das Resultat lässt sich sehen: 13 Sterne im Gault Millau und Eintrag im Guide bleu 2018.



Apéro bei strahlendem Sonnenschein, vorne die Gastgeberin Sophia Casutt

Zu Beginn überraschte uns die Küche mit einem Amuse Bouche. Der folgende Gang „Trilogie Goldener Fisch“ war vom Feinsten. Nach jedem Gang stieg die Spannung auf den nächsten. Das kulinarische Feuerwerk setzte sich bis zum Dessert fort. Das Menü war speziell, lecker affiniert und ideenreich. Bei Max und Raphael Gut merkt man, dass es für beide eine Berufung ist, in der

Gastronomie zu arbeiten. Das hervorragende Essen wurde mit einem top Service zelebriert. Gastgeberin Sophia Casutt und Melanie Perret, Lebenspartnerin von Raphael, gelang es mit ihrer Mannschaft uns richtig zu verwöhnen.

Vor dem Dessert bat Netzmeister Peter Arndt um Aufmerksamkeit für die Tafelübergabe. Tafelherr Thomas Hänggi erläuterte einige Besonderheiten aus der bald 50-jährigen Geschichte der Tafelgesellschaft, die aktuell aus 21 Netzen mit 112 ausgezeichneten Fischrestaurants besteht. Tafeldame Mägi Kunz gab Auskunft über den mehrstufigen Ablauf, wie ein Restaurant in die Tafelgesellschaft aufgenommen wird. Sie verriet uns, dass der Sternen diese Prüfung mit einem Maximum an Punkten gemeistert hatte. Dann übergab Tafelmeister Tino Stöckli die Insignien der Tafelgesellschaft: die Tafel der Gastgeberin Sophia Casutt, die Urkunde an Melanie Perret und den Orden an Raphael Gut. Tafelmeister Tino wies darauf hin, dass die blaugoldene Auszeichnungstafel eine Leihgabe ist und periodisch durch Testessen bestätigt werden muss. Er würdigte die gelungene Tafelübergabe mit dem hervorragenden Essen und der top Bedienung. Ein langanhaltender Applaus aller Anwesenden unterstrich die Dankesworte.

OSKAR SPÖRRI, VIZE-NETZMEISTER

Amuse Bouche  
\*\*\*  
Trilogie „Goldener Fisch“  
Lachspapfeltartar mit Frühlingszwiebeln,  
Edencrevette  
Geräucherter Loch Fyne Lachs, Honig-,  
Dillsenfauce  
\*\*\*  
Loup de mer  
Wolfsbarsch Wildfang  
Tomaten Confit, Minzen-Spinat  
Acquerellisotto-, Bärlauchbällchen  
\*\*\*  
Cappuccino von der Avocado  
Geräucherte Jakobsmuschel, mit Beeler  
Chogele „Chäs-Trüffel“  
\*\*\*  
Züri Zander vom Sihltal  
Grünspargel, Süsskartoffelpürre  
\*\*\*  
Im Limonöl sautierter Thunfisch  
Peperonata, Grünerbsenschaum  
\*\*\*  
Rhabarbertarte  
Sauerrahmeis mit Vanille & Lavendel  
Mangochutney mit Tonkabohnen  
oder  
Käsewagen  
vom Maître de Fromage Rolf Beeler Luzern  
\*\*\*



#### GESUCHT WIRD EIN/E NETZMEISTER/IN

Leider gibt unser Netzmeister Peter Arndt (Netz 13, Zürich/Thur) spätestens auf Ende 2018 oder nach Absprache sein Amt als Netzmeister ab. Daher suchen wir eine Netzmeisterin oder einen Netzmeister.

Die Aufgaben sind:

- ca. fünf Netztreffen pro Jahr organisieren und durchführen
- Bericht für die Zeitung und Fotos von den Anlässen machen.

Wer hätte Lust und Zeit dieses Amt zu übernehmen?

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an Tafelherrn Thomas Hänggi (Vertreter der Netzmeister in der Vorsteherschaft):  
internet@goldenerfisch.ch, Tel 044 867 58 12  
oder an Maya Meyer, Geschäftsstelle:  
info@goldenerfisch.ch, Tel 062 923 47 14

Wir hoffen, dass Sie sich angesprochen fühlen und dieses Amt gerne übernehmen.

## Tafelübergabe im historischen HAUS ZUM RÜDEN in ZÜRICH



Gastgeber Tami und Giovanni Pecoraro mit Team  
links Tino Stöckli, vorne Mägi Kunz, im Hintergrund Netzmeister Peter Arndt

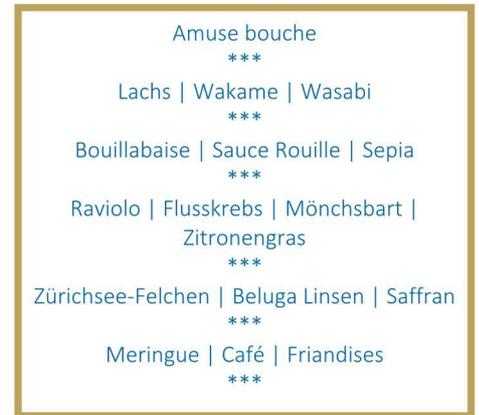
62 Fischfreunde trafen sich im ausgebuchten Haus zum Rüden. Den Apéro, Champagner und köstliches Amuse Bouche, offeriert von den Gastgebern Tami und Giovanni Pecoraro und von der Weinkellerei St. Georg, genossen wir bei angeregten Gesprächen im Rüdenstübli. Dann dislozierten wir in den wunderschön und aufwändig dekorierten Gotischen Saal. Netzmeister Peter Arndt begrüßte uns. Mit einem speziellen Gruss wandte er sich an die anwesenden Personen der Vorsteherschaft, Tino Stöckli, Mägi Kunz und Thomas Hänggi sowie an die Vertreter der Gesellschaft zur Constaffel Heinz Hirzel und Hansruedi Escher und auch an die Gäste und Ehrenfische.

Anschließend informierten uns Hans Peter Diethelm und Heinz Hirzel über die 670 Jahre lange traditionsreiche Geschichte des Hauses zum Rüden: Das Haus wurde 1348 erbaut. Die Stadt Zürich errichtet das Erdgeschoss, eine offene Laubenhalle. Über dieser zimmert eine Gesellschaft von Edelleuten eine Trinkstube mit einer prächtigen elf Meter breiten gewölbten Holzdecke. Es ist der

den Bürger, namentlich Adlige, Ritter und reiche Kaufleute sich in der „Constaffel“ zusammenschlossen. Seit dem 15. Jahrhundert bildeten die „Herren zum Rüden“ die Kerngruppe der „Constaffel“. Im 16. Jahrhundert nahmen die „Herren zum Rüden“ die Bezeichnung „Adlige Gesellschaft“ an. 1868, kurz vor der Auflösung, verkaufte die „Adlige Gesellschaft“ das Haus zum Rüden an die Stadt Zürich. Die „Constaffel“ und die Zürcher Zünfte verloren 1866 ihre öffentlich-rechtlichen Funktionen. Als Traditionsvereine bestehen sie jedoch weiter. 1936 erwarb die Gesellschaft zur Constaffel das Haus. Die „Constaffel“ widmet sich heute der Pflege des Brauchtums, der Geselligkeit und des Hauses zum Rüden.

Nach dem historischen Einblick überraschte uns die Küche mit variantenreichen, schmackhaften Gängen, die von einem professionellen Team serviert wurden. An meinem Tisch lobte man speziell die Bouillabaise. Die vom Küchenchef Mario Gehrig gewählte Variante wurde von allen mit Genuss gegessen. Die Sauce Rouille als Auf-

Gotische Saal in dem wir uns befinden. 1401 wurde erstmals die Trinkstubengesellschaft der „Herren zum Rüden“ erwähnt. Diese waren auch Teil der „Constaffel“, die 1336 gegründet wurden. Damals wurden die im Handwerk tätigen Stadtbürger in 13 Zünfte eingeteilt, während alle sozial über der Handwerkerschaft stehen-



strich zum Sepia-Brot, das die kräftige schwarze Farbe von der aus Tintenfischen gewonnen Sepia-Tinte gewinnt, enthält Knoblauch, Paprika, Kartoffel vermischt mit Öl und Mayonnaise.

Vor dem Dessert bat Peter Arndt um Aufmerksamkeit und erklärte den Ablauf der Tafelübergabe. Tafelherr Thomas Hänggi informierte über einige Details aus der 50-jährigen Geschichte der Tafelgesellschaft. Tafeldame Mägi Kunz erläuterte das mehrstufige Prozedere, das durchlaufen werden muss, bevor die Vorsteherschaft einen Betrieb in die Tafelgesellschaft aufnimmt. Das Haus zum Rüden hat diese Prüfung mit Bravour bestanden und Mägi Kunz freut sich, das Haus in unserer Gesellschaft willkommen zu heissen.

Dann erfolgte die Übergabe der Insignien der Tafelgesellschaft. Tafelmeister Tino Stöckli übergab die Tafel in die Hände von Tami und Giovanni Pecoraro. Er würdigte die ausgezeichnete Fischküche, den Service und die einmalige Atmosphäre im Gotischen Saal. Ein kräftiger Applaus aller Anwesenden bekräftigte die Dankesworte.

OSKAR SPÖRRI, VIZE-NETZMEISTER

### Netztreffen Netz 15 Schaffhausen/ Rhein

## Ein kulinarisches Gesamtkunstwerk im LANDGASTHOF HÜTTENLEBEN in THAYNGEN

Das Gasthaus Hüttenleben, das nördlichste aller ausgezeichneten Fisch-Restaurants der Schweiz, müsste eigentlich „Palastleben“ heissen, denn was Maria und Renato Pedroncelli ihren Gästen bieten ist mehr als eindrucklich.

Es sei erwähnt, dass am letzten November-sonntag nicht nur 40 hungrige Goldfische, sondern zusätzlich eine fröhliche Gesellschaft von 50 weiteren Gästen von Service und Küche verwöhnt werden wollten. Wer daran zweifelte, ob dies angesichts der vielen hungrigen Mäuler gelingen würde, sah sich sehr schnell aufs angenehmste überrascht. Kaum waren die ersten Gäste da – notabene eine Viertelstunde zu früh! –

wurde auch schon der Wein zum Apéro aus- geschenkt. Und dann kamen die Häppchen: Samosas mit Fischfüllung, frittierte Crevetten im Teigmäntelchen, dekorativ in Gläschen mit würziger Sauce gereicht, Toastrondellen mit gehacktem Ei oder Lachstatar. Schliesslich noch Crevetten mit Kräuterschaum im Schneckenpännchen überbacken, dazu kleine Toastbrötchen. Originell und köstlich! Warum all diese Details? Weil sie zeigen, dass sich ein Gastgeber bemüht, seinen Gästen etwas Schönes zu bieten und dass diese besondere Leistung auch geschätzt wird.

Auf hohem Niveau ging das Schlemmen, jetzt aber in der Gaststube und im Sitzen,

weiter. Die würzige Bouillabaisse mit der delikaten Rouille wusste ebenso zu gefallen wie das folgende Aeschenfilet, das mit einem mediterranen Touch die vorgegebene Stilrichtung bestärkte. Die Pause, bevor das Sorbet gereicht wurde, nutzte Netzmeister Hardy Krüger, um zwei neue Mitglieder in der Familie der Goldfische willkommen zu heissen. Und der Firma Rahm in Hallau, die den Apérowein spendiert hatte, sprach er den Dank der zufriedenen Gästeschar aus. Der Hauptgang, das Zanderfilet auf Weinkraut serviert und von Kartoffelchen flankiert, soll hier noch besonders erwähnt werden. Der feine Fisch, das milde und trotzdem würzige Kraut sowie die Senfsauce

Netztreffen mit Tafelübergabe Netz 16 Unterer Bodensee/ Thurgau am 10. Februar 2018  
**Neidharts mit dem GASTHAUS GRÜNER BAUM in MOOS (D) wieder im Goldfisch**



Das Team des Grünen Baum

Regional, regionaler, am regionalsten – so ein Zitat aus einer Fachzeitschrift. Hubert Neidhart nimmt selbstbewusst diesen Superlativ für sich und sein Gasthaus in Anspruch. Wir können dies nur bestätigen.

Seit Jahrzehnten eine Leidenschaft. In fünfter Generation bewirten Liliane und Hubert Neidhart die Gäste auf höchstem Niveau. Dieses eingespielte Team begeisterte uns und wir „Goldfisch-Geniesser“ schöpften aus dem Vollen. Ein Zitat von Hans Peter Zimmermann sagt: „Ich liebe den Umgang mit Menschen, die Menschen lieben den Umgang mit mir“, diesen Satz leben Liliane und Hubert Neidhart.

Die sogenannten Edelfische, sofern es sie aus unseren Seen noch gibt, sind eine feine Sache. Ein fantastisches Gericht aus Blauauge, Karpfen, Aal, Trütschen oder Barbe herzustellen, da muss Leidenschaft dahinter sein. Fachwissen und die Liebe zum Beruf – diese Liebe wird im Grünen Baum gelebt.

Die Gästeliste an dieser feierlichen Tafelübergabe zeigt die Bedeutung des Gasthauses: Bürgermeister Peter Kessler mit Gattin, Hoffischer Willi Böhler mit Andrea, Winzer Hans Rebholz, Slowfood Claudia Bochinger, Höribülle-Gesandter Heinolf Kielkopf mit

Gaby, Gerhard und Silvia Herr von der Hotel- und Gastgewerbezeitung, Heide-Ilka Weber vom Akzent-Verlag, Jürgen Rössler vom Südkurier. Die Presse ist hier ein wichtiger Faktor. In der Schweiz, so kommt es mir hin und wieder vor, wird das Gastgewerbe vielerorts von der Presse

zu wenig war genommen – schade! Zudem durfte ich Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena, Testwesen-Verantwortliche Mägi Kunz mit Sigi sowie Finanzchef Daniel Karrer mit Trudy begrüßen. Hardy Krüger, Netzmeister Netz 15 und unser Ehrenfisch Lotty Almer, immer wieder gern gesehene Gäste. Und natürlich Reini Hermann Scherrer, hier noch als Vize-Netzmeister, seit 1. Mai Netzmeister vom Netz 16.

Winzer Hans Rebholz und Fischer Willi Böhler erwähnten die tolle Zusammenarbeit mit Neidharts, besonders weil sie auch sogenannte Weissfische verarbeiten, sehr arbeitsintensiv, da mit viel Gräten gespickt, die entfernt werden müssen.

Das wunderbare Menü wurde präsentiert von Hubert Neidhart. Jeder Gang einzeln. Winzer Hans Rebholz stellte die jeweiligen Weinspezialitäten vor. Zu Beginn ein gebratenes Rotaugenfilet mit Höri Bülle und mit frischen knackigen Salaten begleitet - eine Herausforderung - einfach grosse Klasse. Dann Bodenseefischsuppe mit Röstbrot und Sauce Rouille, präsentiert wie in einem Film - WOW! Und schließlich Hechtsteak auf Champagnerkraut mit Kartoffelstock. Eine herrliche Schokoladenterrine rundete den



Bouillabaisse à la Hüttenleben, Crostini und Sauce Rouille  
 \*\*\*

Aeschenfilet gebraten nach Müllerinnenart auf Spinat  
 \*\*\*

Zitronensorbet mit Apfelchampagner  
 \*\*\*

Zanderfilet auf Weinkraut an Pommerysenfsauce, Salzkartoffeln  
 \*\*\*

Zimt-Mohnparfait mit Rotweinzwetschgen  
 \*\*\*

Salat nach Art der Mooser Fischerfrau  
 \*\*\*  
 Gebratenes Rotaugenfilet mit Höri Bülle in Essig und Oel angemacht  
 \*\*\*  
 Bodenseefischsuppe mit Röstbrot Sauce Rouille  
 (Eigelb, Knoblauch, Pfeffer, Olivenöl, Safran)  
 \*\*\*  
 Steak vom grossen Hecht gegrillt auf Champagnerkraut und Alblaisa (Linsensorte von der Schwäbischen Alb) Kartoffelstock  
 \*\*\*  
 Schokoladenterrine mit Schattenmorellen  
 \*\*\*

tollen Mittag ab. Hier lebt das Regionale!

Ich durfte diese Tafelübergabe so richtig geniessen. 68 zufriedene Fischliebhaber. Wir kommen alle gerne wieder vorbei. Mägi Kunz erwähnte, dass diese Auszeichnung nicht lebzeitig ist, sondern weiter erwirtschaftet werden muss. Für mich als Netzmeister ist das Gasthaus Grüner Baum ein Fischrestaurant das man gerne wieder besucht. Ein Essen, das nicht nur den Magen, sondern auch den Geist und Seele im höchsten Masse anspricht. Danke an Alle!

ERICH MESSMER, NETZMEISTER

ergänzten sich zu einer wundervollen Harmonie. Was für ein Geschmackserlebnis! Bravo!

Aus dem Gesagten folgt unschwer, dass der Vize nicht lange nach Worten suchen musste, um dem Servicepersonal, vor allem aber der Küchencrew ein grosses Kompliment für die gebotenen Köstlichkeiten zu machen. Auch die zufriedenen Gäste honorierten die tolle Leistung mit einem doppelten Applaus. Ein Zimt-Mohnparfait mit Rotweinzwetschgen rundete das Mahl so perfekt ab, dass dieses Essen im Hüttenleben sicher allen Teilnehmern als „kulinarisches Gesamtkunstwerk“ in Erinnerung bleiben wird.

WERNER MÜLLER, VIZE-NETZMEISTER



## Abschieds-Netztreffen von Netzmeister Erwin Vogel im OBERWAID SEEBLICK in ST.GALLEN

Ein beeindruckender Abschied an meinem 100. Netztreffen mit 100 Personen wurde mir in der Oberwaid in St.Gallen geboten!

Der seit langer Zeit ausgebuchte Anlass konnte bei strahlendem Sonnenschein und herrlicher Sicht auf den Bodensee durchgeführt werden. Das Appenzeller Musikanten-duo Roman Brülisauer (Hackbrett) und Walter Alder (ePiano) begleitete die überwältigende Anzahl Teilnehmer musikalisch beim Apéro. Herrliche Hüppli und ein erfrischender Weisswein aus dem Weingut Tobias Schmid in Berneck - ein Auftakt nach Mass. Einen speziellen Dank an Christoph Schmid für das überaus grosszügige Sponsoring für den Apérowein. Im vorbildlich „Goldener-Fisch“-dekorierten Restaurant Seeblick durfte ich ein Stelldichein aller lieben GF-Freunde begrüssen. Tafelmeister Tino Stöckli und Verena Burkhard genauso wie auch TD Mägi Kunz mit Sigi Amstutz. NM 20 Vreni Jost und Vize-NM 20 Moreno Giudicetti, NM 16 Erich Messmer und Vize-NM 16 Hermann Scherrer, Vize-MN 19 Margot Köppel und Vize-NM 17 Marcello Gentina gaben sich die Ehre. Dazu viele liebe treue Goldene Fische aus nah und fern.

Nach zwei vorzüglichen Vorspeisen entzückten uns die beiden Musikanten mit einer tollen Hackbrettshow! Verblüffend, wie ein fetziger Rock'n Roll aus Hackbrett und ePiano tönt! Nach dem Hauptgang überraschten mich Tino und Verena mit einer lieben Danksagung und einem vorzüglichen dunkelroten Geschenk! Unser unermüdlicher Ehrenfisch Lotty Almer überreichte mir nach ihrem kleinen Rückblick und einer Lobeshymne eine riesige verpackte Holzbox. Inhalt war, nebst einer Magnum Sonderabfüllung Quintessenz Schmid, ein Glasbehälter mit verschiedenen farbigen „Papierli“ für ein paar schöne Erholungstage im Südtirol. Alle Anwesenden hatten sich an Ihrer Aktion beteiligt. Unglaublich – aber ich war sprachlos!! Vielen herzlichen Dank an alle! Nach dem krönenden Dessert konnte das Oberwaid-Team von der Küche bis zum Service den verdienten Applaus für eine absolut gelungene Leistung entgegennehmen.

Auch für mich war es am Schluss noch ein grosses Bedürfnis nach so langer Zeit einigen Weggefährten einen speziellen Dank auszusprechen. Eine eindrückliche und arbeitsreiche, aber auch unglaublich schöne und erfolgreiche Zusammenarbeit geht zu Ende. Mit Marcello Gentina steht mein Wunsch-Nachfolger bereit – ich wünsche ihm ebenso viel Freude und Erfolg im neuen Amt!

ERWIN VOGEL, NETZMEISTER



Viel Humor und Herzlichkeit bei der Übergabe der „Überraschungskiste“



TM Tino im Erklärungsversuch für Ratschläge an die abtretenden NM Erwin Vogel 17 und Erich Messmer 16



Einen grossen Dank an Ria + Christoph Schmid, Weingut Tobias Schmid/ Berneck, für die grosszügigen Apéro-Sponsorings



Allerbesten Dank an meine liebe Frau Karin für die hilfreiche Unterstützung im Hintergrund

Sautierte Eglifilets  
Champagnerkraut, weisser Portweinschaum  
\*\*\*  
Weissweinschaumsuppe, geräucherter  
Forellentatar, Teufelcroutons,  
Schnittlauchluft  
\*\*\*  
Gebratenes Zanderfilet, Sesamhummus,  
Speckschaum, Sesamknusper,  
Randengemüse  
\*\*\*  
Birnen-Schokolade-Schnitte, Birnensorbet,  
Schokoladensauce  
\*\*\*

### WILKOMMEN IM GOLDENEN FISCH

Seit der Ausgabe März 2018 (Nr. 163) sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

Baur Heinz, St. Gallen  
Eggmann Erwin+Trudy, Zuzwil  
Genaud Joe, Châtel-St-Denis  
Heri Urs, Halten  
Huber Ingelina, Büssingen  
Knöpfel Rene+Ursi, Goldach  
Mörgeli Ursula, Wiesendangen  
Peter Karin, Kreuzlingen  
Pfister Guido, St. Gallen  
Plank Mireille, Stansstaad  
Polla Eugen+Silvia, Mörschwil  
Schittenhelm Andreas, Engelburg  
Schmid Thomas+Claudia, Waltenschwil  
Ulrich Jörg, Langwiesen  
Vogel Konrad, Bolligen  
Zimmermann Ueli+Renate, Ennetbürgen  
Zuccato Alessandro, Locarno



Beifallsreichen Dank an die gossartige Leistung der Oberwaid-Crew

## Abschieds-Netztreffen von Netzmeister Erich Messmer in der KRONE in ERMATINGEN

Freude ist Gesundheit der Seele! Was braucht die Seele auch zusätzlich? Kulinarische Zufriedenheit, was will man mehr! Die schön gedeckten Tische und die zahlreich erschienenen Gäste - 69 Personen – liessen Freude hochleben.

Ich durfte unseren Ehrenfisch Lotty Almer mit Reini, Netzmeister Erwin Vogel mit Karin, Noch-Vize Hermann Scherrer und viele treue Gäste meines Netzes begrüßen. Es berührte mich sehr, wie viele bekannte Gesichter wieder in diesem Abend am kulinarischen Anlass anwesend waren. Urs Fehlmann von der Firma Badoux zeigte sich ein weiteres Mal grosszügig, sowie die Firma Rutishauser aus Scherzingen mit einem feinen Prosecco. Vielen Dank!

### Dem Leben Zeit geben

Diese Zeit haben wir dem Leben gegeben. Jede Minute genossen wir an diesem wunderschönen Abend und immer wieder ist es erstaunlich was Menschen in der Gastronomie leisten. Die Baumann's mit ihren Mitarbeitern überzeugten ein weiteres Mal was ihnen Qualität, Gastfreundschaft und Liebe zum Beruf bedeuten. „TALENT, das ist der GLAUBE an sich selbst, an die eigene KRAFT“ (Maxim Gorki) – diese drei Worte werden in der Krone gelebt und darum gefällt es den Einkehrenden hier.

Was mich immer wieder erstaunt, wie schaffen die Baumanns mit Crew, für so viele Leute ein Fischgericht zu servieren? Heisse Teller, perfekt zubereitete Fische für Gaumen und Auge, top Serviceleistung unter der Regie von Marianne Baumann. Hier wurde wieder einmal mehr bewiesen, dass unsere Gastro-Frauen unersetzlich sind, einfach grosse Klasse. Fische kann man nicht vorkochen, alles muss „à la minute“ hergestellt werden. Ich würde euch einen Oscar geben. Das Menü möchte ich in wenigen Worten schildern: Apéro an den Tischen serviert. Die leichte Rieslingsuppe mit Zanderinlage - ein feiner Beginn des Menüs - frische Blattsalate mit gebratenen Jakobsmuscheln und Crevetten. Ein Raunen ging durch die Gesellschaft - „wow“ gebackene „Chretzer“ gehören in der Krone zum absoluten Muss. Die frischen Eglifilet an einer leichten Jus und Gemüsereis sowie die ausgebeinten Hechtfilet ohne Gräte begleitet mit frischem Grünspargel und einer fantastischen Morchelsauce rundeten den warmen Teil des Abends ab.

Ich möchte mich mit diesen Worten als Netzmeister verabschieden. Danke den Mitgliedern, Gastronomen mit den Mitarbeitern, den Netzmeistern und Vize, dem



Die Crew der Krone mit dem abtretenden Netzmeister Erich Messmer und Nachfolger Hermann Scherrer

Vorstand des Goldenen Fisches, dem Sekretariat unter Verena für die tolle und angenehme Zusammenarbeit während den letzten 7 Jahren. TSCHÜSS, wir sehen uns, jetzt als Gast. Hermann Scherrer als neuem Netzmeister wünsche ich alles Gute, er wird das Netz mit Begeisterung und Freude übernehmen.

### ERICH MESSMER, NETZMEISTER

- Häppchen mit Lachs, Crevetten und Thon  
\*\*\*
- Rieslingsuppe mit Zanderwürfel  
\*\*\*
- Grüner Blattsalat mit paniierter  
Jakobsmuschel und Crevetten, Knoblauch-  
Dip  
\*\*\*
- Ganzer Kretzer gebacken mit Salzkartoffel  
und Tartar-Sauce  
\*\*\*
- Eglifilet Müllerin Art mit Gemüsereis  
\*\*\*
- Hechtfilet mit Frühlingmorcheln und  
Spargeln  
\*\*\*
- Süsse 3-erlei mit Caramelköpfl,  
Crèmeschnitte und Vanilleglace  
\*\*\*



Ein Muss in der Krone Ermatingen:  
"wow" gebackene "Chretzer"



## 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?

"Nach dem offiziellen Teil gab es ein feines Galamenü, welches mit einem Goldenen Fisch gekrönt war."

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, Breiteweg 16, CH-5707 Seengen

info@goldenerfisch.ch.

Einsendeschluss ist der 05. Juli 2018.

**Viel Glück!**

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs in Ausgabe 163 ist Roland Kleiner, Stein am Rhein. Herzliche Gratulation!

## Spezial-Netztreffen Netz 14 Zürichsee/Oberland und 18 Sihlsee/Walensee mit 17 Oberer Bodensee/ St. Gallen/ Appenzell Tagesausflug mit Kultur-, Wein-, Technik- und Fischgenuss im JÄGERHAUS in ALTENRHEIN

Der von unserer Netzmeisterin Vreny Meier lang gehegte Wunsch, ein Netztreffen im Netz 17 durchzuführen, musste im Frühjahr unbedingt realisiert werden, da NM Erwin Vogel per Ende April sein Amt aufgegeben hat.

Das aufwändige Programm startete am Freitag, 6. April um 08.45 Uhr mit dem Murer-Car auf dem Hirzel mit 16 Personen, Zwischenstopp in Rapperswil, wo weitere 27 Teilnehmer einstiegen. Bei schönstem Wetter fuhren wir abseits der Autobahnen über den Ricken bis nach Lütisburg, wo wir Café und gefüllte Brötchen genossen. Ein kurzer Blick auf die berühmte alte Holzbrücke, die gewaltige Eisenbahnbrücke und das klare Thur-Wasser. Dann Weiterfahrt nach St. Gallen, wo wir im Klosterbezirk die weiteren Teilnehmer vom Netz 17 begrüßten. Drei Gruppen besuchten das Kloster mit der überaus sehenswerten Stiftsbibliothek und wurden über die geschichtsträchtigen Gebäude der näheren Umgebung informiert. Weiterfahrt durchs Appenzeller Vorderland zum Weingut Tobias Schmid in Berneck. Die gut gelaunten Goldfischfreunde genossen den "BBBB"-Imbiss (Bratwurst, Bürli, Berneckerwein, Biberli). Auf dem Biberli war übrigens eine Karte mit unserem Tagesablauf aufgeklebt. Eine Super-Idee von Erwin Vogel! Die Bechinger Spezialbratwurst, das Hand-Bürli und die Weine waren ausgezeichnet. An der kurzen Führung im Weinkeller und im Verkaufsraum erfuhren wir Wissenswertes über die Geschichte des Weingutes und der Weinproduktion. Nachher besuchten wir das grosse Fabrikgelände der Stadler-Rail in Altenrhein. Während der interessanten Führung konnten wir die Montage von Doppelstockzügen mitverfolgen, modernste Technik mit Robotereinsatz. Darauf folgte der Besuch im „Hundertwasserhaus“. Die Führung in der Markthalle durch Frau Stettler war beeindruckend. Der Apéro und die belegten Brote schmeckten ausgezeichnet.

Zeitgerecht trafen wir zum Netzessen im Restaurant Jägerhaus ein. Im mit 92 Personen völlig ausgebuchten Haus, begrüßte Erwin Vogel zum 101. und letzten Mal als Netzmeister die grosse Schar Fischgeniesser. Das Menu – alles mit tagesfrischen Fischen aus dem Bodensee – begeisterte alle. Die Küchen- und Servicemannschaft unter der Leitung von Christoph und Rita Baumgartner hat hervorragendes geleistet. Der starke Applaus war wirklich verdient.

Einmal mehr zeigte sich, dass eine gemeinsame Durchführung von anspruchsvollen Treffen durch engagierte Netzmeister



sinnvoll ist. Vreny Meier und Erwin Vogel haben einen Superjob gemacht!

**ANTON WOLF, VIZE-NETZMEISTER**

Ich möchte es nicht unterlassen meinem NM-Kollegen Erwin Vogel ganz herzlich zu danken; mit seinem unermüdlichen und grossen Einsatz hat er mir sehr viel Arbeit abgenommen und mitgeholfen, dass meine Idee für diesen Anlass so erfolgreich durchgeführt werden konnte.

**VRENY MEIER, NETZMEISTERIN**

Karusell aus dem See  
mit Rollmops vom Felchen, mariniertes  
Saibling, hausgeräucherten Felchen und  
Hechtknusperli  
\*\*\*  
Bouillon mit jungem Wels und Safran  
\*\*\*  
Felchenfilets in Butter gebraten  
auf Apfel-Spargel-Ragout mit Vanille-  
Hollandaise und Basmatireis  
\*\*\*  
Rhabarber-Quarkmousse  
auf Zitronen-Joconde  
und Sorbet von frischen Erdbeeren  
\*\*\*

### IM GEDENKEN

Seit der Ausgabe März 2018 mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

**Gossweiler Fredy, Baar | Schwender Heini, Rheinau**

Wir werden die Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Netztreffen Netz 16 Unterer Bodensee/ Thurgau am 20. April 2018

## Fisch zubereitet auf feinste Weise im LANDGASTHOF SCHIFF in MAMMERN

Goldfisch-Tradition, Gründungsmitglied 1969. Netzmeister Hermann Scherrer, begrüßte 42 Goldfische.

Mägi Kunz, Chefin Testwesen und Hardy Krüger, Netzmeister Netz 15, beehrten das Schiff mit ihrer Anwesenheit. Erich Meier liess es sich nicht nehmen einige Worte über den Fang zu berichten. Dass dieser sehr spärlich ist, wissen wir, aber im Schiff wird alles getan um die Gäste mit frischem Fisch zu bekochen! Heute Nachmittag investierten sie Stunden. Unter anderem zauberten sie aus der Barbe ein fantastisches Gericht ohne Gräte - hier ist ein Künstler am Werk. Freude, Qualität und Faszination wird gelebt! Ein grosses Lob möchte ich auch der Gesellschaft heute Abend aussprechen! Als ich die Gäste an meinem letzten Netztreffen als Netzmeister bedankte, hörte ich nur Lob über das fantastische Essen hier im Landgasthof Schiff in der dritten Generation. Hochachtung für das Geleistete. Erich Meier musste sich gegen 22 Uhr verabschieden. Der Feuerbrand wütet, der seine Anlagen sehr schädigen könnte. Er musste die nächsten 8 Stunden auf dem Traktor den Bäumen widmen, bevor die Anlagen beschädigt werden, CHAPEAU! Auf einer Schiffsreise von Basel nach Berlin habe ich einem historischen Hause folgendes gelesen: *Iss was gar ist, trink was klar ist, sag was war ist*. Wieviel Wahrheit steckt doch in diesem Zitat.



Gastgeber und Koch Erich Meier

Hermann Scherrer hat fantastisch durch den Abend geführt, herzlichen Dank. Ich wünsche mir, dass sie meine lieben Goldfische, Hermann ebenso unterstützen wie meine Person in den vergangenen 7 Jahren. In diesem Sinne danke ich den Gastronomen, dem Vorstand, den Netzmeistern, Vize und den treuen Mitgliedern

Hechtkaviar auf Toast leicht geräuchert, ein Gaumenschmaus  
\*\*\*

Hechtfilet mit einheimischer Grünspargel und brauner Butter  
\*\*\*

Barbenfilet (ohne Gräte) im Bierteig, Salzkartoffeln  
\*\*\*

Hecht gebacken - glasig bekömmlich, Tataresauce, würzig mit Pommes  
\*\*\*

Feines Mousse und hausgemachtes Glace  
\*\*\*



für die gute Zusammenarbeit.

Zeit ist kostbarer als Gold - diese Zeit im Schiff zu verbringen, einfach toll! Oder wie M. Adams zitierte: *Oft sind genutzte Mussestunden, in welchen der Mensch das Tor zu einer neuen Welt findet.*

ERICH MESSMER, NETZMEISTER a.D.

Netztreffen Netz 20 Engadin/ Mittelbünden

## Gemütliches Fischessen im HOTEL SALUVER in CELERINA



Gemütliche Runde in der Engadiner Stube

Nach einem schneereichen Winter mit wenig Engadinersonne und sechs langen Wintermonaten ohne Netztreffen, war es an der Zeit aus dem Winterschlaf zu erwachen..

Eine aufgestellte Runde von Goldfischen genoss das Fischmahl, das uns durch vorzüglichen Service serviert wurde. Wir möchten uns für den offerierten Apéro mit

verschiedenen Lachsvariationen und dem guten grünen Veltliner «Markowitsch» herzlich bedanken. Herzlichen Dank an Christian Jurczyk und seine Küchencrew, es war wieder ein gutes und gemütliches Fischessen. Grazcha fih.

VRENI JOST-STREIFF, NETZMEISTERIN



Ihr Partner im Engadin.

Kundencenter:  
contact@valentin-gastro.ch  
www.valentin-gastro.ch

Lachstatar auf Pumpernickel  
Alaska Silberlachs Canapés  
\*\*\*

Frühlingsalat mit Balsamico  
Geräucherte Fische mit Rahmmeerrettich  
\*\*\*

Englische Muschelsuppe  
\*\*\*

Hausgemachte Nudeln mit Riesencrevette  
\*\*\*

Seewolffilet provenzalische Art  
Frischer Spargel mit Buttersauce und neue Kartoffeln  
\*\*\*

Ananascarpaccio mit Schokolademousse  
\*\*\*



**ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT**  
Erste Lachsräucherei der Schweiz

## IMPRESSUM

### HERAUSGEBER

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
Breiteweg 16, CH-5707 Seengen  
info@goldenerfisch.ch | +41 (0) 62 923 47 14

### REDAKTION & GESTALTUNG

...schriftlinse...  
Tanja Horlacher  
redaktor@goldenerfisch.ch

### ANZEIGEN

Hansjürg Gugger  
werbung@goldenerfisch.ch

### DRUCK

AVD Goldach AG  
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach  
www.avd.ch

Auflage 2.000 Stück  
Erscheinung 4 mal pro Jahr

Redaktions- und Inserateschluss für die nächste Ausgabe im September: 05. August 2018



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



## PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli  
aus der Aufzucht des  
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen  
Kalibrierungen  
das ganze Jahr  
erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig.

sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

## TERMINE 2018

Sa 16.06. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Hotel Landhaus, Münster	Roberto Huber
Sa 23.06. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Rest.Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streif
Sa 23.06. (A)	Abschluss-Netztreffen 10 - Luzern Landgasthof Zollhaus, Giswil	Fabrizio Gessa
So 24.06. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Monika Fischbacher
Fr 29.06. (A)	Netztreffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Fr 29.06. (M)	Netztreffen mit Musical "Die Schöne und das Biest" 14 - Zürichsee / Oberland & 18 - Sihlsee / Walensee Restaurant Seehus, Quinten	Vreny Meier-Müller
Sa 30.06. (M)	Netztreffen 5 - Bielersee / Solothurn Gasthof 3 Fische, Lüscherz	Urs Peter Stebler
So 08.07. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Hotel Alte Rheinmühle, Busingen	Hardy Krüger
Mi 11.07. (M)	Ehrenfisch-Treffen 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Rest. Grunder's Buechwaldli, Morgarten	Maudi Grossenbacher
Mi 08.08. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen	Hermann Scherrer
Sa 11.08. (M)	Netztreffen 5 - Bielersee / Solothurn Hotel Bären, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 11.08. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell HafenBuffet, Rorschach	Marcello Gentina
Mi 15.08. (A)	Netztreffen 14 - Zürichsee/ Oberland & 18 - Sihlsee/ Walensee Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	Vreny Meier-Müller
So 19.08. (M)	Netztreffen 15 - Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
So 19.08. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum) 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
So 19.08. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 8 - Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Thomas Hänggi
Sa 25.08. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Hotel Hallwyl, Seengen	Monika Fischbacher
Sa 25.08. (M)	Netztreffen 7 - Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Bernd Spahni
Sa 25.08. (M)	Netztreffen 1 - Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 25.08. (M)	Netztreffen 13 - Zürich / Thur Hotel Glärnischhof - Restaurant Le Poisson, Zürich	Peter Arndt
Sa 01.09. (A)	Netztreffen 10 - Luzern Restaurant und Hotel Sternen, Buochs	Fabrizio Gessa
Sa 08.09. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch	Vreni Jost-Streif
Sa 08.09. (M)	Netztreffen 1 - Romandie Restaurant du Lac, Le Pont	Yvan Schick
Sa 08.09. (M)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Marcello Gentina
So 23.09. (M)	Netztreffen (20 Jahre Jubiläum) 12 - Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Bahnhofli, Root	Urs Neher
Sa 29.09. (M)	Netztreffen 2 - Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 06.10. (M)	Netztreffen 16 - Unterer Bodensee / Thurgau JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant Linde, Tägerwilten	Hermann Scherrer
Sa 13.10. (M)	Netztreffen 8 - Basel und Umgebung Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	Dominique Brändle
Sa 13.10. (M)	Netztreffen 9 - Aargau / Luzerner Hinterland Waldgasthaus Saalhöhe, Kienberg	Monika Fischbacher
Sa 20.10. (A)	Netztreffen 20 - Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Vreni Jost-Streif
Sa 27.10. (M)	Netztreffen 7 - Berner Oberland Hotel Restaurant Holiday, Thun	Bernd Spahni
So 28.10. (A)	Netztreffen 17 - Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Marcello Gentina

Alle Termine auch auf [www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse](http://www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlaesse)