

Wir bewegen die Region
Steinemann
 052 635 35 35
 steinemann-sh.ch

Personentransport & Kurierdienst seit 1963

052 643 33 33
Ring-Taxi.ch

AutoWashZentrum.ch Ring-Park A1473470



Steiner Anzeiger

WOCHENZEITUNG FÜR DEN BEZIRK
 STEIN AM RHEIN UND UMGEBUNG

28. Jahrgang, Nummer 46, 19. November 2019

Einzelpreis: Fr. 2.00, erscheint immer dienstags



«Rheingerbe»-Gastgeber Gabriela und Christof Meier, der zurückgetretene Netzmeister Hardy Krüger, sein Nachfolger Willi Keller und Vize Marcel Holenstein (v. l.) anlässlich ihrer «Tafelrunde». Bild Mark Schiesser

Nothilfekurs in Stein am Rhein

STEIN AM RHEIN Der Samariterverein Stein am Rhein bietet an drei Abenden einen Nothilfekurs (obligatorischen Erste-Hilfe-Kurs für den Führerausweis) an:

Am Donnerstag, 21. 11.; Mittwoch, 27. 11. und Donnerstag, 28. 11., jeweils von 18.30 bis 22 Uhr im Samariterlokal (Zivilschutzanlage unterhalb Hoga-Schulhaus). Es müssen alle drei Kurse besucht werden. Auskunft und Anmeldung: kurse@samariter-steinamrhein.ch oder Tel. 079 279 33 57. (r.)

URh für Preis nominiert

Die Schweizerische Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein (URh) ist eine der sechs Finalistinnen für das Online-Voting des Thurgauer Tourismuspreises 2019. Mit neuen Schifffahrtsangeboten, welche den Thurgau stärken, hat die URh die Fachjury überzeugt. Die Öffentlichkeit kann mittels Online-Voting mitbestimmen, wer den mit 10000 Schweizer Franken dotierten Preis gewinnt. Das Voting läuft noch bis zum 31. Dezember. (r.)

Gegen Gewalt

Vom 27.11. bis 11.12. gastiert im BBZ Schaffhausen «Willkommen zu Hause», eine Ausstellung zu Gewalt in Familie und Partnerschaft. Die Ausstellung ist eine Initiative des Zonta Clubs und wird getragen von allen Schaffhauser Fachstellen, die mit häuslicher Gewalt konfrontiert sind. Weitere Infos folgen. (r.)

Gaumenfreuden in der «Rheingerbe»

Im Rahmen ihres 50-Jahr-Jubiläums lud am Sonntag die Tafelgesellschaft Zum Goldenen Fisch zum Netztreffen ins Restaurant Rheingerbe ein. **Mark Schiesser**

STEIN AM RHEIN Schweizweit und im grenznahen Ausland gibt es rund 120 Restaurants, die bisher für ihre Fischküche von der Tafelgesellschaft Zum Goldenen Fisch ausgezeichnet wurden. Auch die «Rheingerbe» erfüllt seit bald 20 Jahren deren strenge Kriterien und hatte sich am Sonntag für die über 40 angemeldeten Mitglieder der Tafelgesellschaft – sie fördert die Fischkochkunst, man nennt sie unter ihresgleichen Goldfische – ein spezielles Menü einfallen lassen.

Zum Apéro wurde frittiertes Zander aus dem Bodensee sowie Alet aus dem Rhein samt Steiner Riesling gereicht. Die Meinung,

letztenannter sei minderwertiger Speisefisch, kann man getrost als falsch bezeichnen. Sicher hat dieser Weissfisch viele Gräten, aber bei richtiger Zubereitung verwandelt er sich in eine Köstlichkeit.

Roh marinierter Fisch

Nach der Begrüssung durch den neuen Netzmeister Willi Keller wurde als Einstieg in den genussvollen Teil ein Ceviche, ein roh mit Zitronensaft marinierter Saibling mit See-Algen-Salat (Wakame) gereicht. Die Fischsuppe, eine selbst gemachte Consommé mit Hecht und Zander samt dazugehöriger klassischer Gemüse-

Brunoise, passte hervorragend und die Kombination von gedämpftem, dezent gewürztem Felchenfilet mit dem geschmacklich würzigen Burger vom Alet auf winterlichem und auch farblich passendem Wurzelgemüse samt Kartoffeltaler liess die Herzen der Gesellschafterinnen und Gesellschafter an diesem trüben November-Sonntag höherschlagen.

Auch bei der Variation vom Thurgauer Apfel (frittiertem Ring in Teigmantel und klassischem Strudel) mit Vanilleglace konnte sich keiner der Gäste zurückhalten. All die Gaumenfreuden wurden den «Rheingerbe»-Gastgebern Gabriela und Christof Meier samt Crew mit grossem Applaus verdankt.

Die Tafelgesellschaft Zum Goldenen Fisch wurde 1969 gegründet und zählt heute rund 2000 Mitglieder.

