Nr. 179 März / Mars / Marzo 2022

Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro

© Roland Korner, Gericht von Dieter Frese, Fischerstube Weesen, sh. Seite 30

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber
Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Redaktion
Andrea Dängeli
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung
Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Timon Ziwica
AVD GOLDACH AG

Lektorat
Andrea Dängeli

Anzeigen
Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 373 33 09

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

Auflage 2500 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Juni 2022: 23. April 2022
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

Netz 09 Delphin, Meisterschwanden 4
Netz 14 KeyWest, Oberrieden 4
Netz 19 Fischerstübli, Schwendi 5
Netz 02 Staldbach, Visp 5
Netz 10 Zollhaus, Giswil 6
Netz 08 Goldener Sternen, Basel 6
Netz 15 Rheinfels, Stein am Rhein 7
Netz 16 Grüner Baum, Moos 8
Netz 05 3 Fische, Lüscherz 9
Netz 13 Ellermanns's Hummerbar, Zürich 10
Netz 12 Waldstätterhof, Brunnen 10
Netz 07 Eden (Restaurant Epoque), Spiez 11
Netz 14 AU, Wädenswil 12
Netz 17 Bären, Grub AR 13
Netz 10 Sternen, Buochs 13
Netz 16 Engel, Sirnach 14
Netz 13 IOANNIS, Zürich 15
Netz 15 Zum Frieden, Schaffhausen 16
Netz 09 Hallwyl, Seengen 16
Netz 19 Adler, Oberriet 18
Netz 05 Bären, Twann 19
Netz 15 Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall 20
Netz 17 Blume, St.Gallen 21
Netz 12 Waldstätterhof, Brunnen 22
Netz 08 Bad Eptingen, Eptingen 25
Netz 09 Drei Sterne, Brunegg 26

Weiteres

Editorial 3
Louis Ditzler AG 8
Rezept Kikkoman 11
Gusto22-Finalisten 17
Zahner Fischhandel AG 18
La Couronne Hotel Restaurant Solothurn 19
Chäsbueb 21
Facts and figures der Tafelgesellschaft 23
Änderungen bei der Schweizer Kochnationalmannschaft 24
Parmadoro Reissortiment 24
Seehotel Beinwil am See, Hallwil 25
Fischerei Reto Leuch, Landschlacht 26
Fisch des Jahres 2022 27
Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg 27
Einladung Generalversammlung, Grussbotschaft 28/29
Aus den eigenen Gewässern 30/31
Wettbewerb 31

Editorial

Mit voller Kraft voraus

Wenn Ihr das Editorial der März-Ausgabe lest, sind wir am Ende des ersten Quartals 2022 angelangt.

In den ersten Wochen durften wir bereits wieder eine stattliche Zahl neuer Mitglieder in der Tafelgesellschaft begrüssen! Dies freut die Vorsteherschaft, die Geschäftsstelle und mich besonders. Meine Botschaft «Mitglieder werben Mitglieder» wurde erhört. Wichtig sind eben diese Menschen, unsere Mitglieder, aber auch die Ehrenamtlichen, die unsere Goldfischfamilie am Leben erhalten und deshalb bedanke ich mich speziell bei den Werbern und allen, die uns in irgendeiner Form unterstützen, und uns und unsere Gastronomen durch die letzten zwei schwierigen Jahre begleitet haben! Mit der Werbeprämie für jedes gewonnene Mitglied hoffen wir, Euch weiterhin zu motivieren, viel Gutes über den Goldfisch zu erzählen und uns zu helfen, unsere Ziele zu erreichen.

Unsere Netzmeister, Vize-Netzmeister und Gastronomen sind die grossartigen Macher an der Front, die mit viel Herzblut für unsere Tafelgesellschaft ihre Boote durch die manchmal rauhen Gewässer steuern. So konnten wir bereits wieder einige Netztreffen und zwei Tafelübergaben durchführen. Mit dem Schlössli Wörth begrüssen wir einen Betrieb in der Tafelgesellschaft, der sich an einem mythischen, einmaligen Standort der Schweiz befindet. Gilt doch der Rheinfall in Schaffhausen als touristischer Hotspot und zählt jährlich rund 1,5 Mio. Gäste. Zu erwähnen ist auch das IOANNIS in Zürich. Das Restaurant wird von Ioannis, einem griechischen Gastronomen geführt, der seine Fischspezialitäten auf einem 2 Meter langen Holzkohlegrill, vor den Augen der Gäste, zubereitet! In dieser schnelllebigen Zeit geht leider viel Tradition verloren. Wir jedoch, versuchen unsere Traditionen aufrecht zu erhalten. Ich möchte deshalb auch nicht vergessen zu erwähnen, dass wir dieses Jahr 17 Betriebe in unserer Gesellschaft haben, die ein Jubiläum feiern können! Es sind ausnahmslos renommierte Betriebe der Schweizer Gastronomie, die unser Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» mit Stolz tragen. Der Landgasthof Hirsernbad in Ursenbach zum Beispiel, erfüllt bereits seit 50 Jahren unsere Anforderungen. In unserem Jubiläums-Booklet, das dieser Zeitschrift beiliegt, (und nur dank treuer Werbe- und Inseratepartner realisiert werden kann), sind sämtliche Jubiläen aufgeführt. Ihr findet sie ebenfalls im Guide 2022, Seite 155. Das Jahr 2022 steht weiterhin unter dem Motto «Mitglieder gewinnen», auch solche, die gerne Verantwortung übernehmen möchten, sei es als Netzmeister oder Vize-Netzmeister. Wenn Ihr ehrenamtlich Zeit, Euer Wissen, Euer Können und Eure Beziehungen einbringen wollt, meldet Euch bei mir, bei der Vorsteherschaft oder bei unserer Geschäftsstelle.

Ich freue mich auf viele spannende Netztreffen mit Euch zusammen, oder wir sehen uns am 7. Mai 2022 an der Generalversammlung im wunderschön gelegenen Hotel Seehof in Walenstadt? Wiederum dürfen wir am Vorabend ein wunderbares Rauchfischbuffet unseres langjährigen Werbepartners «Dyhrberg» geniessen. Wir freuen uns auf zahlreiche Anmeldungen. Die Gemütlichkeit, das Treffen mit Freunden wird bestimmt nicht zu kurz kommen. Ich bedanke mich bei Euch allen für Euer Engagement.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister a.i.

Anzeige

Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 6. November 2021

Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Ein Tag wie im Bilderbuch, goldene Herbstsonne auf dem Tisch und auf dem Teller, der richtige Moment, um zu feiern. Ich begrüsste 50 Goldfische aus verschiedenen Netzen, Daniel Karrer, Oskar Müller, unseren Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger, junge Gäste, Nachbarn sowie den Gemeinderatspräsidenten Ueli Haller. Es wurde ein gaumenfreudiger Schmaus aus der eigenen Hallwilersee-Fischerei aufgetragen. Wir hoffen, dass das Delphin uns noch weitere 25 Jahre erhalten bleibt und denken an schöne Treffen mit lieben Leuten zurück, an Freundschaften, die entstanden sind. Danke Euch allen, dem Servicepersonal, Claude Fischer und der Küchenmannschaft. Es war wunderbar, was Ihr auf die Teller gebracht habt. Sabine und ich sind glücklich, dass wir Euch im Netz 09 haben. Auf Wunsch von Gästen, haben wir bereits ein Fischbuffet abgemacht (Freitag, 4. November 2022, 18:30 Uhr). Wir freuen uns jetzt schon auf Euch.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

25

Parisette, geräucherter Fisch aus hauseigener Räucherei

Leichte Maroni-Crèmesuppe, Balenstreifen

Hallwilersee Wels-Filet gebraten, Pilze aus unserem Wald, Kräuter, Trockenreis

Hallwilersee Egli-Filets pochiert, mildes Elsässer Sauerkraut, Butterrahmsauce, Salzkartoffeln

Vanille-Lebkuchen-Parfait mit Rotwein-Zwetschgen

Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 6. November 2021

Seerestaurant KeyWest, Oberrieden

Wie anno 2016, offerierte uns «The Bottle» bei sonnigstem Wetter eine Weindegustation. Von je einem Schweizer, Spanier und Italiener musste die Rebsorte erraten werden. Der Genfer Chardonnay schnitt besser ab als der spanische Verdejo und der italienische Sauvignon Blanc. Beim folgenden wine-and-food-pairing zeigte sich, dass ein Oeil de Perdrix besser zu Lachs passte als ein Neuseeländer Chardonnay, und mit Gorgonzola harmonierte ein leicht süsser deutscher Riesling Spätlese besser als ein Bolgheri Rosso. Es folgte ein vom Hause spendierter Apéro, bis für das 4-Gang-Menu eingedeckt war, welches keine Wünsche offenliess. In einer Schweigeminute gedachten wir unseres verstorbenen Mitgliedes Karin Milz. Nach dem Applaus für Küchen- und Servicebrigade folgte das Dessert. Mit Vorfreude auf das nächste Treffen gingen die Gäste heim. Einige Unentwegte blieben in fröhlicher Runde bis gegen 18 Uhr.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Hummer-Bisque

Thunfisch-Sesam-Tataki, Lachs-Tatar auf Zucchini-Carpaccio, Sauerrahm, Limettenperlen

Gebratener Zander auf Kürbisschnitte, Meerbohnen, Wakame, Dörrtomaten an Weissweinsauce

Dunkles Schokoladenmousse mit Beerengarnitur oder Käseteller

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 13. November 2021

Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Esther Gmür und ihr Team verzauberten die Gäste dieses Netztreffens im wildromantischen Weisstannental mit einem kreativen Menu und viel Herzlichkeit. Mit fast 40 Teilnehmern war das beliebte Netztreffen ausgebucht. Nebst den Goldfischen aus dem Netz 19 war eine grosse Delegation aus Netz 14 dabei. Dessen Netzmeisterin, Vreny Gruber-Meier, welche auch anwesend war, wähnte sich fast an einem ihrer eigenen Netztreffen. Esther Gmür mit Schwiegersohn Markus und Enkelin Lea, sowie weiteren fleissigen Helferinnen, verwöhnten die Fisch-Gourmands mit einem grosszügigen Apéro und einem gelungenen Menu. Natürlich kamen Forelle, Saibling und Namaycush (kanadische Seeforelle, auch amerikanischer Seesaibling genannt) aus der hauseigenen Fischzucht. Noch frischer geht nicht. Wir kommen gerne wieder!

Markus Krüger, Netzmeister

Netzmeister Markus Krüger mit Gastgeberin Esther Gmür, ihrer Enkelin Lea und ihrem Schwiegersohn Markus

Fisch-Chnusperli, Sauce Tartare

Hausgemachter Selleriesalat mit kaltgeräuchertem Saibling

Fischsuppe mit Gemüse (Forelle, Namaycush, Jakobsmuschel)

Graved Forelle an Dill-Senfsauce

Forellen-Filet pochiert an Orangen-Currysauce, Gemüsebouquet, Weisswein-Risotto

Mini-Rahmcrèmeschnitte

Jubiläums-Netztreffen Netz 02, Rhône / Rottu am 13. November 2021

Restaurant Staldbach, Visp

10

Für das 10-jährige Jubiläumsnetztreffen im Bistro Staldbach, haben sich 35 Personen angemeldet. Sie wurden nicht enttäuscht. Es war ein toller Anlass. Schon der Apéro, welcher am Tisch von fachkundigem Personal serviert wurde, war der perfekte Einstand. Das 5-Gang-Menu mit den dazu passenden Weinen war ein Gedicht! 10 Jahre Staldbach! Ein Dankeschön an Reinmar Eggel. Während 10 Jahren hat Reinmar uns Goldfische mit seiner Küche an den Netztreffen verwöhnt und für manche Überraschung gesorgt. Ein Dankeschön an Ibrahim Salzmann, dem neuen Küchenchef. Ibrahim versteht es auch sehr gut, die Fischliebhaber zu überraschen. War doch der krönende Abschluss vor dem Dessert ein kross gebratener Rouget mit frischen Kräutern, roter Mojo, smoked Süsskartoffeln, Polenta und mariniertem Sauerampfer. Danke schön auch dem Staldbach-Team für den gelungenen Anlass.

Herbert Heldner, Netzmeister

Tatar vom Walliser Egli, Crevette, Kürbis-Chutney, Brunnenkresse

Lachsklösschen in Safran-Velouté

Wolfsbarsch, Chorizo-Meeresfrüchte-Risotto

Rouget, frische Kräuter, roter Mojo, smoked Süsskartoffeln, Polenta, Sauerampfer

Kaki-Kuchen, Preiselbeer-Mousse, Birnensorbet

Netztreffen Netz 10, Luzern am 13. November 2021

Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil

Daniela & Denny Bergemann-Kunz zündeten ein kulinarisches Feuerwerk an Geschmack und Gerichten. Das Servicepersonal war wie immer aufgestellt und souverän, die Stimmung exzellent, der Abend ein voller Erfolg, ganz im Stil der Tafelgesellschaft. Das ganze Menu war einfach ein Genuss.

Daniela ist stets bemüht, dass sich die Gäste wohl fühlen. Immer mit sympathischem Lächeln und mit einem Auge für die feinen Details. Die Verdankung der ganzen Mannschaft für die Top-Leistung war mehr als verdient. Die Ansprache von Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger rundete den schönen Abend ab. In Giswil gibt es eine Gourmet-Perle, die es zu pflegen gilt. Im Zollhaus kommen Geniesser der feinen Fischküche auf ihre Kosten. Denny weiss genau, wie Fisch gegart werden muss, damit er die Gaumenfreude bleibt, die der Gast von einem Goldfisch-Betrieb erwarten kann. Ein Besuch im Zollhaus ist eine kulinarische Reise wert. Ich freue mich schon auf den nächsten Anlass in Obwalden.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Kaltgeräuchertes Schweizer, Egli-Filet, getrüffelter Rotkohl, Rapunzelsalat

Riesling-Schaumsuppe mit gebratenem Swiss Shrimp

Variation von Schweizer Lachs und Zander an Zitronenrisotto, Saisongemüse

Dunkles und helles Schokoladenmousse, Joghurtglace

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 27. November 2021

Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen schönen Aufenthalt bei uns, denn in «Klein Venedig» legen wir grossen Wert auf Genuss. Von diesem Slogan überzeugten sich 26 Mitglieder beim Netztreffen und sie wurden nicht enttäuscht. Im vorweihnächtlich dekorierten Sternensaal genossen wir ein hervorragendes, fein abgeschmecktes Fischmenu, welches der Tafelgesellschaft alle Ehre machte.

Einige Mitglieder schwärmten: «Küchenchef David Ettwiller macht einfach fantastische Saucen!» Ein grosser Applaus und Dankeschön. Alle würdigten die Arbeit der Küchen- und Servicebrigade. Ich freue mich, dass nun Dominique Brändle das Netz 08 betreuen wird und ich bedanke mich bei allen Mitgliedern für viele schöne und gesellige Stunden. Auf die nächsten Netztreffen.

Thomas Hänggi, Netzmeister

Der künftige und der bisherige Netzmeister

Weisswein-Muschelsuppe mit Majoran und Vongole

Zander- und Doraden-Filet, breite Nudeln, Spinat

Gebratenes Saiblings-Filet an Safransauce, Schlosskartoffeln, geschmorter Fenchel

Hausgemachter Mango-Cheesecake mit Zitronen-Kaviar

Jubiläums-Netztreffen Netz 15, *Schaffhausen/Rhein am 20. November 2021*

Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Erwartungsvoll trafen sich gegen 40 Goldfische zum Jubiläumsnetztreffen nach dem Generationenwechsel im Rheinfels. Nach der fachkundigen Würdigung des vorzüglichen Fischmahls durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein, schritt der Vertreter der Vorsteherschaft zur Urkundenübergabe. Der Tafelherr Oskar Müller und der Netzmeister bedankten sich dafür, dass uns die Gastronomen all die Jahre mit herrlichen Fischgerichten verwöhnt haben. Einen besonderen Dank liess der Netzmeister den Eltern der Geschwister Schwegler ausrichten, haben uns doch Max und Susanne über viele Jahre kulinarisch verwöhnt! 35 Jahre haben sie uns und der Tafelgesellschaft die Treue gehalten. Vielen Dank dafür!

Goldfisch Urs Fürer hat sich für diesen Anlass mit der Historie des Hauses befasst. Seine Erkenntnisse hat er in Form eines Gedichtes vorgetragen und schön gerahmt Doris und Max Schwegler übergeben.

Das Netz 15 wünscht Max jun. und Doris für die Zukunft alles Gute und viel Erfolg!

Willi Keller, Netzmeister

35

Saiblings-Carpaccio

Staaner Fischtopf,
die Bouillabaisse Stein am Rhein

Konfierte Forelle mit Sauerrahm-Mousseline und Kräutern

Zander auf Bodenseekrebs-Risone

Karamellisierte
weisse Schokolade

Gruss
an das Hotel Rheinfels
in Stein am Rhein

Ein altehrwürdig Haus am Wasser steht,
am Rhein als Fels es seine Jahre dreht,
Geschichte ist es längst in dieser Stadt,
beschrieben wurde dazu manches Blatt:

Es war einmal am Ort ein Gredhaus stolz,
genutzt als Zoll, geformt aus Stein und Holz,
dann neu gebaut wars Schul' und Haus der Zunft.
Man sieht: Ein Ort der traut Zusammenkunft,
bis dass vor beinah hundertfünfzig Jahr
der Traum des Jakob Graf dann wurde wahr:
Ein urig Restaurant es musste sein,
für würzig Speisen, sacht gekocht und fein.

Seit 70 Jahren bald, so lang ist's her,
bewirtet nun gekonnt der Gäste Meer,
Familie Schwegler hier im schönen Haus,
kein Mensch muss hungrig, durstig da hinaus.

Der Goldne Fisch, er tafelt hier so viel,
denn die Gesellschaft liebt des Essens Spiel,
liebt Salm, den Hecht und allemal auch Lachs.
All dies zerfliesst in jedem Mund wie Wachs,
verwöhnt und pflegt den Gaumen, schafft Genuss,
und lässt zurück der Speisemuse Kuss.

Nun – heute feiern wir die stolze Zeit
von 35 Jahren «stets bereit»,
bereit für Tafel, Gäste und den Fisch,
der zart gegart kommt edel auf den Tisch.
Das zeigt Beständigkeit und hohe Kunst,
das zeugt von Gastlichkeit voll Lieb und Gunst.

Es bleibt fast nichts mehr hinzuzufügen nun,
nur eines ist noch heftig stark zu tun:
Nehmt unsern tiefsten Dank für das was wir
zu jeder Zeit erleben durften hier.
Wir stossen an – auf euch – auf diesen Tag
das Band mit uns noch lange gelten mag.

Urs Fürer, Goldfisch Netz 15

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 27. November 2021

Gasthaus Grüner Baum, Moos

Zum letzten Anlass im Jahre 2021 lud Hermann Scherrer in den weitherum bekannten Grünen Baum ein. Es wurde ein schmackhafter Apéro mit Spezialitäten von der Halbinsel Höri serviert. Der Hausherr begrüsste uns auf seine gewohnt humorvolle Art. Er zeigte sich sehr erfreut über die 45 Gäste. Wie üblich, wurde die von ihm kreierte Fischsuppe einstimmig gelobt. Ohne Deine Suppe, lieber Hubert, geht halt bei den Goldfischen gar nichts. Auch die weiteren Gänge waren mit Herzblut gekocht. Nachhaltigkeit ist hier kein leeres Wort. Die Halbinsel Höri lädt dazu ein, alle Produkte in nächster Nähe einzukaufen. Dazu gehören auch die fangfrischen Fische aus dem nahen See. Lieber Hubert, wieder erlebten wir bei Dir einen schönen und lustigen Goldfisch-Anlass. Wir freuen uns immer, bei Euch zu sein. Danke für das grosszügige Menu mit Weinbegleitung und bis wieder im Januar 2023.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Hausherr Hubert Neidhart

Emmerbrot, Hörisalz,
Süssrahmbutter

Bodensee Hors d'oeuvres,
Felchenkaviar, Bodensee-Matjes,
Weissfisch-Mousse mit Höribülle

Bodenseefischsuppe,
Röstbrot, Sauce Rouille

Fisherman's Kraut,
Strudel von Bodenseefischen,
Barbenwürste, Champagnerkraut,
Albleisa, Kartoffelstock

Quittensüpple, Topfenmousse,
Schokoladenkrapfen

Schonend leichte Gemüsemischungen

Die gluten- und laktosefreie Ernährung beschränkt sich heute nicht nur mehr auf Spital- und Heimküchen, sondern beschäftigt immer häufiger auch Privatpersonen. Gemüsemischungen sind eine sinnvolle Möglichkeit, eine Vielzahl von Ernährungsweisen abzudecken und gleichzeitig etwas Abwechslung ins Spiel zu bringen. Die drei neuen tiefgekühlten Gemüsemischungen Schonkost-Mix, Wellness-Mix und Wok-Mix Balance von Ditzler wurden auf Basis der Low-FODMAP-Diät entwickelt. In den Mischungen enthalten: Besonders verträgliches Gemüse. Alle Mischungen sind zudem frei von Allergenen und die Gemüsekomponenten aus 100% Schweizer Anbau. Das einfache Handling der Produkte erleichtert Köchinnen und Köchen das aufwändige Rüsten und das Zusammenstellen von gesunden Mahlzeiten.

Louis Ditzler AG, 4313 Möhlin
www.ditzler.ch

Schonkost-Mix

Wok-Mix Balance

Jubiläums-Netztreffen Netz 05, *Bielersee/Solothurn am 27. November 2021*

Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Ab 1974 wirtet das Ehepaar Hans-Jörg und Madeleine Girsberger-Schläppi im Gasthof 3 Fische.

2003 tritt Sven Rindlisbacher als Sous-Chef seine Stelle an. 2008 heiraten Sven und Patrizia Rindlisbacher-Girsberger. 2010 übergeben Hans-Jörg und Madeleine den Gasthof an Sven und Patrizia Rindlisbacher-Girsberger. 2018 kommt Sohn Charlie zur Welt.

Zuletzt trafen wir uns vor drei Jahren zu einem Netztreffen bei Patrizia und Sven. Das Netztreffen 2020 fiel der Pandemie zum Opfer. Auch dieses Jubiläums-Treffen litt unter Covid19. Kurz vor dem Anlass haben vier Mitglieder ihre Teilnahme abgesagt und am Vorabend noch zwei Personen, da das Wetter Schnee auf den Strassen verhiess. Trotzdem war es mir eine Freude und Ehre, zusammen mit den Gastgebern und ihrem Team, ein dem Anlass entsprechend würdiges Jubiläums-Netztreffen durchzuführen.

Zur Begrüssung offerierte uns Bruno Luterbacher (Les Fils Maye SA, Riddes) den Wein und die Gastgeber die Häppchen zum Apéro. Nichtsdestotrotz haben wir das von der Küchenmannschaft hervorragend zubereitete Menu genossen. Patrizia und ihr Servicepersonal trugen viel zum Gelingen des Anlasses bei.

Zitate aus dem Gästebuch des Netzmeisters:
«Das erste Mal vergisst man nie. Es war unvergesslich atemberaubend. (R&R Ph.)»
«War das fein! (ES)»
«Herrlich, wir mussten den Fisch nicht suchen, er war herrlich (HH)»
«C'était absolument divin (MvF)»

Danke Patrizia und Sven!
Wir kommen am 26. November 2022 wieder.

Dani Karrer, Netzmeister

45

Zander Knusperli im Chörbli

Lüscherzer Fischsüppli, Gemüsestreifen, Knoblauchstängeli

Erfrischendes Zweierlei von Cocktailcrevetten, kleiner Salat an Feigen-Balsamico-Dressing

Pochierte Forellenstreifen an feiner Safran-Noilly-Prat-Sauce

Bielersee Egli-Filets an sämiger Pilzsauce, Cherrytomaten-Confit, Blattspinat, Salzkartoffeln

Hausgemachtes Haselnuss-Parfait

Advents-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 28. November 2021

Ellermann's Hummerbar, Zürich

Nächst der legendären Bahnhofstrasse in Zürich, wartete eine exklusive Atmosphäre, in der sich 29 Goldfische und Gäste in der weihnächtlich geschmückten Hummerbar zum Advents-Netztreffen 2021 trafen.

Für die Gastfreundschaft und den offerierten Apéro mit edlem Schaumwein «Strada» aus Hallau und feinen Häppchen bedankte sich die Netzmeisterin Irene bei Claudio Pusterla und Lutz Ellermann. Die neuen Goldfische Annatina Bitzi und Joël Grandchamp, nahmen mit Freude ihre goldenen Fischli entgegen, und wir freuen uns, sie zu unseren Mitgliedern zählen zu dürfen.

Mit grossem Applaus wurde der Küchenbrigade unter Küchenchef Ken Nakano und der Servicebrigade für den grandiosen Abend gedankt.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch

Lutz Ellermann, Irene Demuth, Küchenchef Ken Nakano

Thunfisch-Tatar

Marinierter Saibling,
blaue Kartoffeln, Joghurtsauce

Maronisuppe mit Majoran

Kabeljau, Bouillabaisse, Jus

Schokoladensorbet
auf Clementinen

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer- und Urnersee am 3. Dezember 2021

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Ein hochmotiviertes, aufmerksames Personal empfing 59 Goldfische und verwöhnte sie. Im weihnächtlich dekorierten Saal genossen wir Champagner, Weisswein und Apéro-Häppchen vom Feinsten. Coronabedingt fügten wir uns den Einschränkungen. 11 Goldfische haben ihre Anmeldung aus verschiedensten Gründen zurückgezogen. Das kleine Virus hat wirklich eine mächtige Position. Der Chefkoch Markus Riedweg erklärte uns, was hinter den exotisch klingenden Wörtern der Speisekarte wie zum Beispiel «Escabeche», zu verstehen ist. Den enormen Aufwand erbrachte er mit sieben weiteren Köchen. Fantastisch, was uns der Waldstätterhof auch mit super Weinen im «Weinpaket» zu einem sehr attraktiven Preis geboten hat. Danke.

Danke herzlich. Bessere Werbung ist nicht möglich!

Urs Neher, Netzmeister

Escabeche vom Zander
auf Zuckerhut-Kohlsalat an Noilly
Prat-Schaum

Nage von Saibling, Gemüse
mit safranierter Fisch-Germiny

Gebratener Wolfsbarsch
an Gewürzsauce, Getrüffelte Sirtema-
Mousseline, Ratatouille

Käse-Symphonie

Mille-Feuille von Schokolade, Marroni,
Karamell-Apfel mit Vanilleglace

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 4. Dezember 2021

Hotel Eden (Restaurant Epoque), Spiez

Patrick Jäger, Thomas Pape, Hansjürg Gugger, Rolf Mürner und Patrick Lerch

In blaues Licht getaucht sah der Saal mit den weiss eingedeckten Tischen aus wie im Märchen. Das Menu wurde nicht konventionell aufgetragen, sondern wir Gäste wanderten spontan und je nach Lust und Laune von Station zu Station des «fishmarkets», wo jeweils ein Gang direkt vor unseren Augen zubereitet oder finalisiert wurde. Eine Art Gastronomie zu zelebrieren, die viel Lebendigkeit und im positiven Sinne unerwartete Gespräche auslöste. Ein weiterer Höhepunkt natürlich, das Dessert-Buffet von Rolf Mürner, der mit seiner Frau präsent war. Vielen Dank, Patrick Jäger Dir und Deiner fantastischen Crew für den unvergesslichen Abend.

Andrea Dängeli
Redaktion/Geschäftsstelle

Swiss Lachs Tataki, Topinambur, Hagebutte

Jakobsmuscheln vom Holzkohlegrill, Kürbis, Sanddorn

Bouillabaisse von Schweizer Süsswasserfischen

Wolfsbarsch in Salzkruste, Vin Jaune-Beurre Blanc, geschmorter Fenchel, konfierte Kartoffeln

Dessertbuffet Rolf Mürner

Anzeige

Rezept: Quinoa- und Crevetten-Bowl

Zubereitung

Erbsen in kochendem Salzwasser 2 Minuten blanchieren. Abgiessen und auf die Seite stellen. Crevetten schälen. Salat und Endivien waschen. Quinoa in eine Salatschüssel geben, geschnittenen Schnittlauch und Petersilie und 1 TL Sesamöl hinzufügen.

Mischen und auf 4 Schüsseln verteilen, dann das Gemüse und die Crevetten hinzufügen.

Poke Sauce mit dem restlichen Sesamöl mischen und als Beilage servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 150 g grüne Erbsen
- 20 Stück gekochte Crevetten
- etwas Nüsslisalat
- 2 rote Endivien
- 200 g gekochter Quinoa
- ½ Bund Schnittlauch
- 5 Petersilienzweige
- 5 TL Sesamöl
- 250 g Kefen
- 100 g Blumenkohl
- 5 TL Kikkoman Poke Sauce

kikkoman
seasoning your life

Für mehr Inspiration: kikkoman.ch

Abschieds-Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 5. Dezember 2021

Landgasthof Halbinsel AU, Wädenswil

Wir wissen es alle und mussten es in den vergangenen Monaten schmerzlich und mit selten dagewesener Fassungslosigkeit zur Kenntnis nehmen; die Welt hat sich in ihren Grundfesten verändert. Selbst als Freunde der gepflegten Tafelkultur können wir nicht einfach zur Tagesordnung übergehen, aber das Leben geht weiter. Zum Glück gibt es noch sehr viele schöne Stunden mit kulinarischen und musikalischen Freuden, so wie das Netztreffen auf der Halbinsel AU.

Bei herrlichem Winterwetter trafen sich 72 Mitglieder im weihnachtlichen Landi-Saal. Den Apéro haben wir sehr genossen, untermalt von virtuosen Alphorn-Klängen von Lisa Stoll.

Ein feines 5-Gang-Menu begleitete uns anschliessend durch den Nachmittag, mit nochmals zwei Auftritten von Lisa Stoll (ein herzliches Dankeschön dem Sponsor!). Ich durfte viele Gäste begrüssen. Es würde zu weit führen alle namentlich zu erwähnen, daher speziell nur unseren Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger und den ehemaligen AU-Küchenchef Wolfgang Jambor. Jetzt heisst es Rückschau und Abschied nehmen. 22 Jahre konnte ich als Netzmeisterin diesen Betrieb begleiten. Was für viele spezielle Events haben wir durchgeführt, wie 2012, als fünf Wirte zusammen 180 Goldfisch-Jahre feierten und jeder Wirt einen Gang zelebrierte. Dies mit Carlo Brunner und seinen sechs Mannen und eben auch Lisa Stoll. Aber jetzt geht Ende 2021 eine erfolgreiche Ära auf der Halbinsel AU zu Ende. Vor 32 Jahren haben Ruth & Philippe Keller den Betrieb mit viel Herzblut für unseren Goldfisch übernommen. Nach dem Tod von Philippe vor 5 Jahren, führte Ruth den Landgasthof mit ihrem Sohn Nicolas weiter. Jetzt ist es für sie Zeit, den verdienten Ruhestand zu geniessen und Nicolas möchte sich beruflich weiterentwickeln. Beiden wünschen wir für die Zukunft nur das Beste.

Vreny Gruber-Meier, Netzmeisterin

Nicolas Keller und Ruth Keller geniessen die Gesellschaft und die Alphornklänge

Lisa Stoll und die Netzmeisterin

Auch die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle bedanken sich herzlich für 49 treue Goldfischjahre!

Tatar vom Saiblings-Filet, hausgebeizt, Meerbohnen, Wasabi-Crème Fraîche, Rustico-Brotchip

Kokos-Zitronengras-Suppe, Mangroven, Bio Black Tiger Crevetten, Schnittlauchöl, Zitronenzesten

Hagebutten-Granatapfel-Sorbet

Zürichsee Egli-Paupiette pochiert, Weissweinsauce, Petersilienkartoffeln, Gemüseragout

Schoggi-Kardamom-Kuchen, Sauerkirschen, Vanille-Rahm

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 5. Dezember 2021

Landgasthaus Bären, Grub AR

Netzmeister Marcello Gentina durfte 52 Goldfische und Gäste im Bären begrüssen. Er bedankte sich für den Aperitif, welcher von unseren Gastgebern und der Weinfirma Badoux SA gespendet wurde. Dieser musste, bedingt durch die unterdessen strengeren Covid-Massnahmen, im Sitzen eingenommen werden. Dies tat der guten Simmung aber keinen Abbruch.

Graved Lachs, pochierter Lachs, geräucherter Lachs, Dill-Senfsauce, Blinis, Randen, Gurke

Klare Fischsuppe
mit Hechtklösschen, rote Linsen

Kabeljau im Ofen gegart, Crevette, Miesmuscheln, Kartoffelgratin mit Sardellen, Wintergemüse

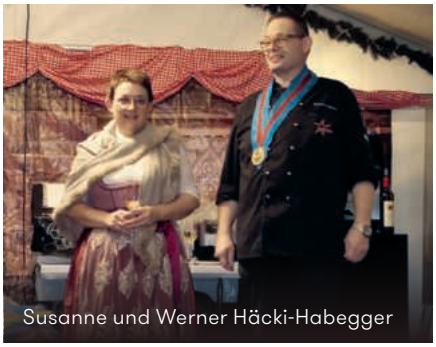
Lauwarmer Schokoladekuchen, Sauerrahmsorbet, Granatapfel und Orange, Weihnachtsgebäck

Das diesjährige Menu stand unter dem Motto «Schwedische Weihnachten» und passte ausgezeichnet in die Adventszeit. Da Marcellos Stimme plötzlich versagte, musste Vize-Netzmeister Viktor Styger einspringen. Er dankte Jeannette und Dietmar, sowie dem gesamten Team für die liebevolle Bewirtung und das auserlesene, abwechslungsreiche Menu, welches grossen Anklang fand. Die Gesellschaft bedankte sich mit einem kräftigen Applaus und freut sich bereits auf eine Wiederholung im nächsten Jahr.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister

Jubiläums-Netztreffen Netz 10, Luzern am 11. Dezember 2021

Hotel & Restaurant Sternen, Buochs



Susanne und Werner Häcki-Habegger

Mit über 20 Teilnehmern durften wir das Jubiläums-Netztreffen im Hotel Sternen in Buochs durchführen. Zu diesem 5-jährigen Jubiläum hat sich auch unser Tafelmeister a.i., Hansjürg Gugger, die Gelegenheit nicht entgehen lassen und ist den weiten Weg nach Buochs gefahren. Nach einem feinen Apéro von der Fischzucht Valperca im weihnachtlich dekorierten Aussenzelt, genossen wir ein sensationelles 5-Gang-Fischmenu vom Feinsten! Werners Spezialität, die Hecht-Weisswürste, durfte natürlich nicht fehlen! Susanne, Werner und ihr Team haben uns aufs Beste verwöhnt und uns einen feinen Gourmetabend beschert. Herzlichen Dank für den tollen Anlass!

Mireille Plank, Vize-Netzmeisterin

5

Hausgeräucherter weihnachtlicher Beckenrieder Lachs, Rote Beete-Mousse, Meerrettich, Apfel

Getrüffelte Marroni-Suppe
mit Vierwaldstättersee Balchen-Spiess

Hausgemachte Hechtweisswurst
mit Brezen, Süsser Senf, Weissbier

Engelberger Saibling Specksabayon, Topinambur, Steinpilze

Glühweinglace mit Karamell-Birnen

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 8. und 9. Januar 2022

Gasthaus Engel, Sirnach

Mit Wehmut fand der erste Goldfisch-Anlass 2022 statt. Der Netzmeister Hermann Scherrer lud nach Sirnach ein und 54 Goldfische und Gäste folgten seinem Aufruf. Schon bei der Begrüssung wurde klar, dass dieses Treffen mit einem lachenden und einem weinenden Auge abgehalten werden würde. Leider verlassen Claudia Turisser und Fabian Hartmann unser Netz in diesem Frühjahr nach über 13 Jahren, davon 7 Jahre als Goldfisch-Mitglied, und wechseln ins Restaurant Chlöpfen nach Eschenbach, Luzern. Ein neuer Abschnitt beginnt bald für Euch. Eine grosse Portion Mut soll Euch weiterhin begleiten, denn man sagt bekanntlich: «den Mutigen gehört die Welt». Dazu wünschen wir Euch alles Gute und vor allem immer viel Erfolg!

An beiden Tagen wurden zum Apéro wunderschöne Häppchen aus der Engel-Küche dargereicht. Auch die nachfolgende Safran-Suppe mit den Fischklösschen sowie der Saibling aus der Schweiz, mit Beilagen, waren ein Gedicht. Fabian, Du und Dein Team habt Euch von Eurer besten und kreativsten Seite gezeigt, Gratulation dazu. Ebenfalls ein grosses Dankeschön gehört Claudia und Ihrer Service-Crew, Super-Arbeit, alle haben Euch gelobt.

Fabian Hartmann und Claudia Turisser gehen neue Wege

Zu guter letzt blieb Hermann Scherrer nur noch, sich im Namen aller Goldfisch-Mitglieder für die tollen und wunderschönen Gold-Fisch-Anlässe bei Claudia und Fabian zu bedanken.

Wie es mit dem Engel weitergeht, steht noch in den Sternen. «Jäänu», so ist der Lauf der Dinge und wir hoffen, dass im Chlöpfen in Eschenbach auch einmal ein Goldfisch-Anlass stattfinden wird. Wir wünschen Euch von ganzem Herzen einfach viel Glück und Erfolg.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Frisches Rauchlachstatar, Sauerrahm, Honig, Meerrettich

Hausgemachtes Safransüppchen, mit Fischklösschen

Pochiertes Schweizer Saiblings-Filet an Veltliner-Sauce, Blattspinat, Kartoffeltaler

Hausgemachter Schlorzifladen «Engel-Art» mit Joghurt-Eis

Tafelübergabe Netz 13, Zürich / Thur am 14. Januar 2022

Restaurant IOANNIS, Zürich

Ioannis Kapetanidis betreibt das Restaurant mit seiner Tochter Georgia seit Juni 2020 in Zürich-Albisrieden. Er konnte mit seiner Kochkunst überzeugen, unsere Kriterien für das Prädikat «ausgezeichnete Fischküche» erfüllen und wir sind stolz, dass er im Oktober 2021 in die Tafelgesellschaft aufgenommen wurde. Die feierliche Tafelübergabe konnte erst jetzt mit 67 Teilnehmenden stattfinden. Tafelmeister a.i. und Tafelherr Hansjürg Gugger, Tafelherren Bruno Keist und Oskar Müller, die beiden Feen der Geschäftsstelle, Rita und Andrea, sowie zwei Ehrenfische, Willy Meier und Toni Wolf, unterstrichen mit ihrer Anwesenheit den festlichen Rahmen des Anlasses. Weiter liessen sich auch Vertreter der Chaîne des Rôtisseurs, der das IOANNIS ebenfalls angehört, diesen Festakt nicht entgehen. Netzmeisterin Irene hiess auch unsere neuen Mitglieder Andres Keller, Susanne Ammann und Marco Buffo mit dem obligaten Goldfischli herzlich willkommen. Uns wurde ein wunderbarer Apéro mit griechischem Champagner und feinen Häppchen offeriert. Herzlichen Dank. Auch die zum Menu gereichten Weine verrieten die griechische Herkunft der Gastgeber und boten die Möglichkeit zu interessanten Entdeckungen. Nach der Tafelübergabe assen wir wunderbar und es wurde ausgelassen gefeiert. Aus den Lautsprechern tönte die Musik des traditionellen «Sirtaki», es wurde geklatscht und Ioannis liess weisse Papierservietten wie Konfetti durch's ganze Lokal regnen, ein griechischer Brauch und Ausdruck der griechischen Lebensfreude.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch

Salat-Mix mit Bulgur,
geräucherter Schwertfisch,
Crevetten-Scheiben

Zackenbarsch-Suppe mit Safran

Brauner Zackenbarsch
vom Holzkohlegrill, Zitronensauce,
Kartoffelpurée, Randen-Mousse

Vanille-Griesspudding
in hausgemachtem Blätterteig,
Vanille- und Schokoladensauce

Ioannis Kapetanidis mit Serafeim Travlos

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 15. Januar 2022

Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Ein kalter Januarwind empfing uns. Gerne betraten wir die warme Gaststube. In diesen historischen Räumen fühlt man sich sofort wohl. Unsere Gastgeber Heidi und Fabrice Bischoff leiden, wie viele Gastronomen, unter den behördlichen Einschränkungen, insbesondere das Mittagsgeschäft ist eingebrochen. Deshalb schätzen sie die Solidarität der Goldfische sehr. Auch eine Delegation aus dem Netz 16 mit Netzmeister Hermann Scherrer, unterstützte uns.

Nach einem Blick in die Menu-Karte stellten wir fest, dass Fabrice und seine Crew den Mut hatten, ungewohnte Kombinationen zu kreieren. Wer erwartet schon Sauce Béarnaise mit Sauerkraut zu gebratenem Wels? Die vermeintlichen Gegensätze harmonierten hervorragend! Der Lehrling, zusammen mit Heidi, verwöhnte uns mit perfektem Service. Der Netzmeister verlor zunehmend seine Stimme. Das Gute daran, er musste sich kurzfassen. Nach einem erfrischenden Dessert fand das Netztreffen seinen Abschluss.

Willi Keller, Netzmeister

Seeteufelbäggli an Curry-Sauce
mit Soja, Edamame

Gebratener Wels an Sauce Béarnaise,
Salzkartoffeln, Sauerkraut

Zitronen-Tarte mit Eis

Heidi & Fabrice Bischoff mit Lehrling

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 22. Januar 2022

Hotel-Restaurant Hallwyl, Seengen

Ein gemütliches und ersehntes Netztreffen zum Jahresauftakt 2022. Dieses Jahr etwas kleiner, dafür noch persönlicher. Der geplante Anlass im Dezember 2021 musste wegen der Covid-Schliessungen ganz abgesagt werden. Auf vielseitigen Wunsch der Gäste, haben wir uns entschlossen, diesen im Januar 2022 nachzuholen. Es hat sich geloht, waren wir doch fast 30 Personen. Dies spricht für Luzia und Ihr Team. Zum Apéro wurden uns Häppchen und Austern offeriert, begleitet von einem fruchtigen Muscat von Lindenmann Seengen. Dann ging es Schlag auf Schlag. Das gekonnte und köstlich zubereitete Menu wurde von zwei kompetenten und freundlichen Kellnern serviert. Mit grossem Applaus bedankten wir uns bei Luzia und ihrem Team und freuen uns jetzt schon auf das Chlaus-Essen im Dezember.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

Zitronengras-Suppe
mit Zanderklösschen

Nüsslisalat mit Fischterrine

Saiblings-Filet
vom Kundelfingerhof,
Hallwilersee Hecht gebraten
auf Weissweinsauce,
Sautierte Champignons, Brokkoli,
Cherrytomaten, Papardelle

Apfelstrudel Hallwyl

gusto22

Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende
by Transgourmet

Die besten Kochlernenden der Schweiz!

Am 31. März 2022 findet das Finale der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. Neun junge Kochtalente kochen um den Sieg bei «gusto22» und die Nachfolge von Dalila Zambelli (Siegerin «gusto21»). Wir präsentieren die neun Finalteilnehmenden:

Ilja Robin Feller (18), 2. Lehrjahr
Restaurant Dampfschiff, Thun

Küchenmusik: Rock
Will ich irgendwann: Im Sterne-Restaurant arbeiten
Macht mich glücklich: Kochen

Andreas Grossen (17), 2. Lehrjahr
Restaurant Alpenblick, Adelboden

Mocca-Joghurt: Gibt's nach der Party
Einmal im Leben: Nach Kanada in die Ferien
Top Instagram-Account: SRF Sport

Luca Heiniger (18), 3. Lehrjahr
Restaurant Panorama Hartlisberg, Steffisburg

Vorbild: Mein Chef Rolf Fuchs
Gehe ich aus dem Weg: Hörnli und Ghackets
Schnecken: Sind nicht so meins

Athina Karavouzi (22), 2. Lehrjahr
Park Hyatt, Zürich

Kindheit: Leben auf einer griechischen Insel
Grosse Liebe: Das Meer
Möchte ich erreichen: Michelin-Stern

Patrick Lätsch (17), 2. Lehrjahr
Universitätsspital, Zürich

Bouillon: Wenn ich spätabends noch Hunger habe
Lieblingsstadt: Venedig
Formel1-Rennen: Möchte ich einmal live sehen

Marius Rohde (18), 3. Lehrjahr
Stiftung Wagerenhof, Uster

Traum: Mit dem Wohnmobil nach Skandinavien
Top Instagram-Account: Handballhype.ch
Nach dem Ausgang: Döner mit allem und scharf

César Luis Sanchez (17), 2. Lehrjahr
Zieglerküche Stadt Bern, Bern

Handyhintergrund: Daniel Humm als Ansporn
Lieblingsstadt: Santo Domingo
Liebstes Kochgerät: Der vielseitige Holdomat

Fynn Thielen (17), 2. Lehrjahr
The Dolder Grand, Zürich

Don't worry, be happy: Mein Lebensmotto
Alain Ducasse: Vorbild und top Instagram-Kanal
Pinzette: Braucht es für genaues Arbeiten

Noah Waber (17), 2. Lehrjahr
Congress Hotel Seepark, Thun

Rollmops: Muss nicht sein
Kochmusik: Alles ausser Mozart
Möche ich einmal: 1 Jahr Ferien haben

Alle Informationen zu den Finalteilnehmenden:

Save the date:

Die grosse Siegerehrung vom **Freitag, 1. April 2022** können Sie im Live-Stream mitverfolgen. Alle Informationen dazu unter transgourmet.ch/gusto.

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Partner von «gusto»!

TRANSGOURMET PRODEGA

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 29. Januar 2022

Speiserestaurant Adler, Oberriet

Macarons mit Tomaten-Mozzarella, Ziegenfrischkäse, Provençale, Focaccia mit Parmesan, Salsiccia, Hechtknusperli vom Bodensee, Pastete mit Sauce Cumberland, Schinkengipfeli

Currysuppe Sri Lanka, Kottu Roti, Linsen-Crevettenkugeln

Variation vom Swiss Lachs, Forelle «Grenoble», Felchen «Wien», Saibling «Italia»

Kokos-Eis, Crêpes, Toblerone-Mousse

Das Adler-Team überzeugte mit Kreationen aus Europa und Sri Lanka. Über 40 Teilnehmer fanden sich an diesem Samstagmittag im Adler in Oberriet ein. Im kleinen Saal wartete ein kunstvoll arrangiertes Aperitif-Buffet. Ein Blickfang waren die Macarons in drei Sorten. Italienisches Focaccia-Brot, Bodensee-Hechtknusperli, Pastete mit britischer Sauce Cumberland und Schweizer Schinkengipfeli, rundeten diese Tour d'Europe ab. Im Restaurant ging die Reise dann weiter, zunächst nach Sri Lanka mit einem scharfen Currysüppchen. Danach ging es zurück in die Schweiz mit Swiss Lachs. Den Hauptgang bildete ein Trio aus unseren Nachbarländern: Forelle nach französischem Rezept, italienisch inspirierter Saibling und nach Wiener Art panierte Felchen. Alles perfekt auf den Punkt gegart. Vielen Dank an Melanie und Daniel Wildhaber mit ihrem Team!

Markus Krüger, Netzmeister

Zahner – Ihr Frisch-Fisch-Spezialist

Spezialisiert auf die Fisch-Verarbeitung und -Veredelung – vor allem die Fischknusperli sind schweizweit bekannt. Die Zahner Fischhandel AG mit Sitz in Gommiswald, in der Nähe des oberen Zürichsees, besteht bereits seit 1985. Sie wird in zweiter Generation durch Bernhard Zahner (gelernter Fischwirt) familiär geführt. An über 30 Standplätzen sind im Wochenrhythmus vier mobile Verkaufsstände unterwegs und verkaufen direkt an den Endkonsumenten Salz- und Süsswasser-Fisch, wie auch Schalen-, Weich- und Krustentiere. Weitere Fahrzeuge beliefern täglich in der Ost- und Innerschweiz die Gastronomie mit einem erweiterten Sortiment, welches auch Fleisch, Geflügel, Wild und viele Delikatessen umfasst. Der grösste Bereich des Betriebes nimmt jedoch die kompetente Fisch-Verarbeitung und -Veredelung in Anspruch. Besonders die hervorragenden Fischknusperli sind schweizweit bekannt. Die Zahner Fischhandel AG rsp. ihre Produkte sind übrigens Culinarium, Bio-Knospe, Naturland, ASC sowie MSC zertifiziert.

Zahner Fischhandel AG
www.frisch-fisch.ch

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 5. Februar 2022

Hotel Bären, Twann

Am Fenster unsere ältesten treuen Mitglieder, Hans Aeschimann und Johanna Zurschmiede

Treberwurstplausch am Freitagabend und Felchen- und Hechtspezialität am Samstag bei der Gastgeberfamilie Aeschlimann. Treberwurst, eine der Spezialitäten aus dem Weinbaugebiet Bielersee.

- Aus dem NM-Gästebuch: «Heut wars Wurst – anstelle Fisch Hauptsache lecker auf den Tisch».
- «Heute haben wir's genossen, Alkohol in Strömen ist geflossen».

Am Samstag verwöhnte uns das Bärenteam mit einem Menu der besten Sorte. Etwas unkonventionell platziert (im Speisesaal), ohne Fischruf, Ansprache und Personalpräsentation, aber in einer freudig aufgeräumten Stimmung, gaben wir uns den lukullischen Genüssen hin. Das Weglassen der Zeremonien war den vielen Gästen im Restaurant, auf der Terrasse und im Carnotzet geschuldet. Unsere Gäste aus den Netzen 9 und 14 haben ihrer Netzmeisterin folgende Rückmeldung gemacht: «Die «Achter-Bande» in Twann war begeistert, hatten noch nie einen solch guten Hecht gegessen!» In diesem Sinne, Merci dem Team des Hotel Bären in Twann.

Dani Karrer, Netzmeister

Geräuchertes Felchenfilet
mit Meerrettichschaum,
lauwarmer Linsensalat

Nüsslersalat, Balsamico-Vinaigrette,
Ziegenkäse-Croûtons

Pochierte Entenleber an Kraftbrühe
mit Ingwer

Gebratenes Bielersee Hechtfilet
an kaltgepresstem Olivenöl,
marinierte Oliven, Dörrtomaten auf
Mousseline-Kartoffeln,
bunte Gemüsewürfel, Trüffelöl

Twanner Marc-Parfait
mit eingelegten Sultaninen

Französisch inspirierte Küche in der Ambassadorenstadt

Im «Le Restaurant» im historischen Hotel La Couronne, Solothurn interpretiert Küchenchef Martin Elschner klassische französische Gerichte neu.

Im Herzen der Solothurner Altstadt begrüssen wir Sie in den historischen Mauern des zweitältesten Hotels der Schweiz. Wir sind ein familiär geführtes Vier-Sterne-Boutique-Hotel mit liebevoll eingerichteten Zimmern, einem 14 Gault Millau-Punkte-Restaurant, einer gemütlichen Bar à Vin sowie einem historischen Festsaal für Ihren Anlass. Im «Le Restaurant» begrüssen wir Sie zu französisch inspiriertem Genuss. Chef de Cuisine Martin Elschner und sein Team verarbeiten frische Produkte – viele davon aus der näheren Region. Von unkomplizierten Gerichten am Mittag bis hin zum Gourmet-Menu am Abend, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Neben ausgezeichneter Qualität und Frische, steht die Regionalität der eingesetzten Produkte im Fokus. Freuen Sie sich auf saisonale Gerichte, auf Kreativität und französische Eleganz aus der La Couronne-Küche. Im Herbst stehen neben herzhaften Wildgerichten auch immer wieder frische Moules auf der Karte. Informieren Sie sich online über unsere tagesaktuellen Gerichte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

www.lacouronne-solothurn.ch

La Couronne Hotel Restaurant

Tafelübergabe Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 12. Februar 2022

Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall

Thomas Mändli,
Renato Pedroncelli, Dani Karrer

Voller freudiger Erwartung versammelten sich 53 Goldfische und 12 Gäste im Goethesaal des Schlössli Wörth zum Apéro. Trotz der kühlen Temperaturen genossen viele auf der Terrasse den herrlichen Blick auf den Rheinfall. Von der Vorsteherschaft wurden wir von einer Dreier-Delegation, Vize-Tafelmeister Dani Karrer und die Tafelherren Oskar Müller und Martin Immenhauser, beehrt.

Nach dem reichhaltigen Apéro schritten wir zur würdigen Tafelübergabe. Die Auszeichnung wurde dem Gastronomen Renato Pedroncelli von Vize-Tafelmeister Dani Karrer überreicht. Auch der Geschäftsführer der Rheinfall Gastronomie AG, Thomas Mändli, nahm an den Feierlichkeiten teil. Nun erwarteten wir alle neugierig das Festmahl. Dazu begaben wir uns ins lichtdurchflutete Panorama-Restaurant mit freiem Blick auf den Rheinfall.

Anschliessend an den Hauptgang, würdigte der Vize-Netzmeister Marcel Holenstein in gewohnt fachmännischer und charmanter Art das Essen, die Arbeit der Küchenbrigade sowie des Serviceteams. Ein feiner Himbeergratin rundete das Menu ab.

Zufrieden und dankbar über das neue Goldfischrestaurant im Netz 15 machten sich die Teilnehmer anschliessend allmählich auf den Heimweg.

Willi Keller, Netzmeister

Taglierini an Hummersauce
mit Scampi

Alpen-Zander in Kartoffelkruste
auf weisser Butter

Skrei auf Fenchel-Orangenbett
an feiner Kräutersauce
mit Fregola Sarda

Himbeergratin mit griechischer
Joghurt-Glacé

Anzeige

AXA

Generalagentur Reto Stirnimann
Hinterbergstrasse 24
6312 Steinhausen
041 729 06 06, zug@axa.ch

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

Jubiläums-Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 12. Februar 2022

Restaurant Blume, St.Gallen

Der Einladung zum 5-Jahre Jubiläumsnetztreffen in der «Blume» folgten 35 Personen. Unsere Gastgeber, Ali und Rosa Koltan empfingen uns mit einem reichhaltigen Apéro. Den Wein dazu offerierte Regli Weine, Hallau. Ganz herzlichen Dank. Nach der Begrüssung durch Netzmeister Marcello Gentina, wurde das wie immer wunderschön angerichtete Menu aufgetragen.

Auf die Vorspeise folgte ein rassig gewürztes Thaicurry-Schaumsüppchen. Auch der Hauptgang, mit Liebe zubereitet, fand Anklang. Die Pause vor dem Dessert wurde von unserem Netzmeister für die Ehrung und die Übergabe der Urkunde zum 5-Jahre-Jubiläum genutzt. Gleichzeitig wurde das Blumen-Team unter der Leitung von Ali im Restaurant und Rosa in der Küche vorgestellt und durfte von Marcello den Dank für die liebevolle Bewirtung entgegennehmen. Auch die Gesellschafterinnen und Gesellschafter bedankten sich bei ihnen mit einem herzlichen und kräftigen Applaus.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister

5

Hausgebeizter Swiss Alpine Lachs,
Sushi Thunfisch, Topinambur-Radieschen-Tatar, Jungsalat

Grünes Thaicurry-Schaumsüppchen,
knusprige Lachsravioli

Gebratene Seeteufel-Medaillons
«Wildfang Schottland»,
Tonkabohne, Kürbis-Karottenmousse
Cocobohnen, Cherrytomaten,
Weisswein-Parmesanschaum

Himbeermousse,
Grand Marnier-Parfait, Thurgauer
Mostcrème, Hibiskus-Espuma

Chäsbueb – Wo Käse im Zentrum steht

Lassen Sie sich von der Vielfalt in der Käselandschaft begeistern! Chäsbueb steht für Qualität, grosse Auswahl und eine langjährige, traditionelle Käsekunst. Käse ist unsere Leidenschaft. Kompetente KäsefachverkäuferInnen beraten mit viel Herzblut und geben Einblicke in die Käsekunst. Käsekenner schätzen die Qualität und die verschiedenen Reifegrade. Die Auswahl in der Kästheke reicht von saisonalen Frischkäse, cremigen Weichkäse, extra-vaganten Blauschimmelkäse, mild-würzigen Halb- und Hartkäse bis hin zu lange gereiften Alpkäse.

Exquisite Weine und Spirituosen sowie regionale Begleiter runden unser Spezialitätensortiment ab. Unsere Gäste erwartet stets von Neuem ein überraschendes Genusserlebnis.

Freuen Sie sich auf dieses Genusserlebnis. Chäsbueb Fachgeschäfte finden Sie in Bern, Olten, Aarau und Zollikon.

Ihr Chäsbueb

Oder bestellen Sie jetzt online unter shop.chaesbueb.ch

Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer- und Urnersee am 18. Februar 2022

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Die Geehrten, Direktor Ernst Weiss und Chefkoch Markus Riedweg

Es war ein Fest der Freundschaften. Beim 20-jährigen Jubiläum des Waldstätterhofes in Brunnen trafen sich 81 Goldfischfreunde! Ich durfte, neben den fünf mit Goldfisch-Orden ausgezeichneten TeilnehmerInnen, 15 Gäste begrüssen. Das Interesse an unserer Tafelgesellschaft stimmt zuversichtlich, dass unsere Goldfischfamilie mit jüngeren Fischen durchmischt wird. Ich nehme es vorweg: Zwei der Gäste haben das Beitrittsformular an diesem Netztreffen ausgefüllt. Herzlich willkommen! Chefkoch Markus Riedweg, der ebenfalls seine 20-jährige Zugehörigkeit zum Waldstätterhof feiern konnte, hat uns von Anfang an mit seinem Können beeindruckt. Sein Ideenreichtum scheint grenzenlos zu sein. Grosszügig wurden wir schon beim Apéro mit delikaten Häppchen verwöhnt. An den Stehtischchen und in der Lounge wurde geplaudert, gelacht und genossen – und das erstmals wieder maskenfrei.

Nach dem Zwischengang hielt Goldfisch Willi Brand eine mich sehr berührende Laudatio auf die Netzmeistertätigkeit von Esther und mir. Mit dem stehenden Applaus der Goldfische war der Dank verachtzigfacht. Diese Wertschätzung war unglaublich. Danke, liebe Freunde! Ich hoffe, dass mein Aufruf für eine Nachfolge der Netzmeistertätigkeit im Netz 12 Wirkung zeigt und sich jemand melden wird.

Bei der Würdigung zur 20-jährigen Treue zur Tafelgesellschaft lief eine Brigade von 12 Dienstleistenden auf. Eindrücklich, was da im Hinter- und Vordergrund geleistet wird. Der Tafelmeister Hansjürg Gugger und ich dankten Direktor Ernst Weiss und Chefkoch Markus Riedweg für ihre Treue. Die Urkunde wird einen geeigneten Platz im Gebäude erhalten.

Urs Neher, Netzmeister

20

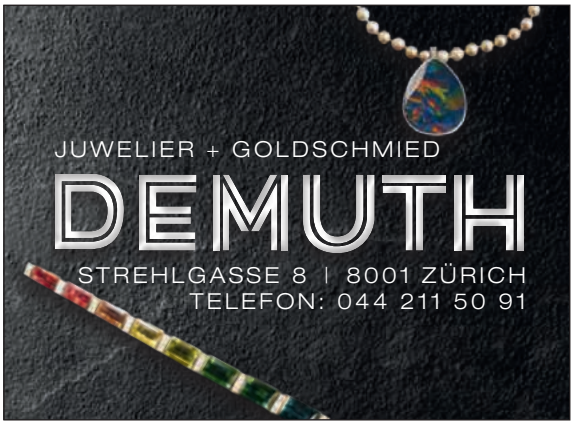
Méli-mélo von Wolfsbarsch
und Gemüsesalat mit Brickteig-Kruste

Dreierlei von Saibling, Artischocke
und Limonen-Hollandaise

Gebratenes Zanderfilet auf Waldpilzen
an Rieslingsauce, Kartoffelzylinder

Meringue-Pavola
mit Sauerkirschenglace, Früchte
und Beeren

Anzeige



Facts & Figures der Tafelgesellschaft Die Zahlen repräsentieren das Jahr 2021

Gründungsjahr	1969
Gründungsort	Restaurant Sternen, Walchwil
Sitz und Vereinsadresse	6318 Walchwil
Geschäfts- und Postadresse	Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil BE
Stimmberechtigte Mitglieder	944
Gastronomiebetriebe	112
Sektionen	20 Netze
Netzmeister (ehrenamtlich)	17
Vize-Netzmeister (ehrenamtlich)	13
Vorsitz (ehrenamtlich)	1 Tafelmeister
Vorsteherschaft (ehrenamtlich)	6 Tafelherren
Geschäftsstelle/Zeitschriftenredaktion	2 Mitarbeiterinnen
Durchgeführte Netztreffen und Tafelübergaben	81
Teilnehmende an Netztreffen und Tafelübergaben	2'650
Erzielter Umsatz ohne Hotel-Übernachtungen	CHF 273'290.00
Zeitschrift 4× jährlich (März, Juni, Sept. und Dez.)	2'500 Ex. pro Auflage
Guide, Auflage 2022	17'000 Stück
Jubiläums-Booklet, Auflage 2022	2'500 Stück
Mitgliederbeitrag Gesellschafter	CHF 100.00
Mitgliederbeitrag Gastronomiebetriebe/Hotels	CHF 650.00
Mitgliederbeitrag Berufsfischereien/Aquakulturen	CHF 250.00

Änderungen bei den Teams der Schweizer Kochnationalmannschaften

Die Kochnationalmannschaft und die Junioren-Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes erhalten Zuwachs, um sich auf die Weltmeisterschaft 2022 in Luxemburg vorzubereiten. Der Schweizer Kochverband ist stolz, die Teams 2022 zu präsentieren. Namhafte Betriebe aus der ganzen Schweiz unterstützen die Kochnationalmannschaften mit ihren Küchenchefs, Sous-Chefs, Chefs de Partie und Commis de Cuisine. Neu bei der Junioren-Kochnationalmannschaft mit dabei ist die «Gusto2021»-Gewinnerin Dalila Zambelli aus dem Tessin. In der Schweizer Kochnationalmannschaft verstärkt Patrick Mumenthaler aus Bern, als ausgezeichneter Patissier das Team.

Schweizer Kochnationalmannschaft

Das Ziel ist eine erfolgreiche Teilnahme Culinary World Cup, der Weltmeisterschaft der Köche, die vom 26. bis 30. November 2022 in Luxemburg stattfindet. Nun gilt es, die Zeit bis zum Wettkampf optimal für die Vorbereitung zu nutzen, um letztendlich ganz vorne mitzumischen.

Begleitet werden die Mannschaften von Teammanager Tobia Ciarulli und den Coaches Thomas Kuster und Pascal Inauen. Alle drei sind selbst erfahrene Wettkämpfer.

Weitere Infos zum Team:
www.swissculinarynationalteams.ch

SCHWEIZER KOCHVERBAND
Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union

Reis – die richtige Sorte für jeden Geschmack

Reis ist so vielfältig wie Ihre Ideen, deshalb bietet Hero mit dem Parmadoro Reissortiment eine Vielzahl hochwertigster und schonend verarbeiteter Reissorten: Wählen Sie zwischen blumigem Basmatireis, klassischem Rundkornreis oder Carnarolireis für ein gelungenes Risotto – für jeden Geschmack und für jede kulinarische Kreation finden Sie die passende Sorte. Die erstklassigen Parmadoro Reise werden angebaut und verarbeitet in Italien (Basmatireis angebaut in Indien oder Pakistan, Wildreis angebaut in den USA). Jede der vielfältigen Reissorten sorgt mit ihren typischen Besonderheiten für noch mehr Abwechslung und Genuss in der Küche. Einige Reise sind Parboiled dadurch bleibt der gekochte Reis fester und ist weniger klebrig. Gut Geschütz in der Vakuumverpackung – das Parmadoro Reis Verpackungskonzept wird nicht nur dem Produkt gerecht, sondern erfüllt wichtige Funktionen für das effiziente Handling in der Gastronomie: Starke Handgriffe sorgen für einen sicheren Transport, die grosse Bodenfläche für einen stabilen Stand. Die transparente Verpackung und die klare Produktdeklaration informieren sofort über Inhalt und Varietät. Zudem schützt die innovative Vakuumverpackung den Reis vor Oxidations- und Alterungsprozessen und garantiert die Erhaltung der Nährwerte, der Frische und des Aromas. Auf unserer Website www.gastro.hero.ch finden Sie weitere Informationen zu unseren Produkten sowie Rezeptideen.

www.gastro.hero.ch/marken

PARMA DORO

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 19. Februar 2022

Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Neuer Netzmeister mit Feuertaufe eingeweiht … aus 27 werden 41 Gäste. Das erste Netztreffen im Netz 08 im neuen Jahr wäre zu einem Supergau geworden, wenn die Flexibilität des Betriebes nicht gewesen wäre … Ich hatte 14 Anmeldungen nicht erhalten (Grund unbekannt) und wir waren plötzlich 41 anstatt 27 Gäste! Trotz allem, die Stimmung der Gäste war gut und wir konnten ein hervorragendes Menu geniessen. An dieser Stelle ein riesen Lob an die ganze Crew, zumal das Menu wie gewohnt auf einem sehr hohen Niveau präsentiert wurde. Die Coquilles, der Hummer aber auch der Wolfsbarsch auf den Punkt gebracht. Die Gäste waren vollends begeistert. Die Crew wurde zum Schluss mit grösster Hochachtung verdankt und auch von den Gästen mit Lob überschüttet.

Dominique Brändle, Netzmeister

Duo vom roten Thunfisch und kanadischem Atlantik-Hummer, Limettencrème, Gemüsepickles

Elixier von Zitronengras, Coquilles St-Jacques mit Curry

Gebratener Wolfsbarsch auf Fenchel-Rüebli-Gemüse an leichtem Safranschaum, Salz-kartoffeln

Gourmandise mit Schokolade, exotischen Früchten und haus-gemachtem Mango-Sorbet

Fisch ist nicht gleich Fisch

Das Seehotel Beinwil am See begeistert mit seinen Ingredienzen und Kombinationen. Beinwil am See – ein beschauliches Dörfchen am Hallwilersee – eingebettet ins traumhafte Seetal. Vom Wasser her erklingt die Schiffshupe – bereits wieder legt ein Schiff am Schiffsteg an – Gäste steigen ein und aus – und manch einen Gast zieht es direkt ins Seehotel. Wer hier einen Stopp einlegt, der kann kaum auf ein köstliches Fischgericht verzichten. Seit über 25 Jahren führt Willy Nyffenegger das Zepter in der Küche und trumpft dabei immer wieder aufs Neue mit ausgefallenen Fischkreationen auf. Seine Liebe zu den Produkten und sein Sinn für Ausgefallenes, machen das Essen im Seehotel zu einem Erlebnis. Da gibt es zum Beispiel das Gebeizte, Gebratene, Gebackene aus der Seetal-Räucherei oder aber den Spargel und den Zander aus dem Tessin. Und wem dies nicht genug ist, der kann zum Hauptgang den Gaumen mit einer Me(h)erfischpfanne verführen. Ob im Winter oder Sommer – im Seehotel in Beinwil am See zündet der Küchenchef das ganze Jahr ein kulinarisches Feuerwerk.

Simone Kessler – KLG
i.A. Seehotel Beinwil am See

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 27. Februar 2022

Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

Sterne und Träume/Fisch-Schuppe und Sternschnuppe. Dies war das Thema und wir haben die Sterne nicht vom Himmel geholt, sondern das traumhafte Essen sehr genossen. Beim Apéro im schönen Weinkeller hat uns Gastgeber Ernst Müller mit seinen Anekdoten über «Schloss und Geister» in das 18. Jahrhundert entführt und begeistert. Es hat sich mehr als bestätigt, dass wir vor einem Jahr das Richtige getan haben, als wir dem «Drei Sternen» die Goldene Tafel übergeben haben. Es war so gemütlich im schönen Gourmetstübli und wir wurden vom Service, unter der Führung von Elisabeth Müller, in stilvoller Atmosphäre verwöhnt. Auch durften wir den Künstler der Küche, Eduard Gonzales, kennenlernen. Liebe Elisabeth, lieber Ernst, wir bedanken uns herzlich für den unvergesslichen Sonntags-Schmaus. Wir wissen, dass wir stets einen spannenden Gastgeber und eine kreative Küche antreffen werden.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

Pulpo-Carpaccio,
Blumenkresse, Ingwersorbet

Gelbe Peperonisuppe parfümiert
mit Limonenblätter, Lachspraline

Wolfsbarschfilet
mit Kartoffelschuppen, mediterranes
Favabohnen-Gemüse,

violette Kartoffeln, lauwarme
Tomaten-Vinaigrette

Halbflüssiger Schokoladenkuchen
mit Fleur de sel,
Joghurt-Basilikumglace

Bodensee-Berufsfischer

Fischerei Reto Leuch in Landschlacht

Bereits in der dritten Generation betreibe ich Berufsfischerei auf dem Bodensee. Das Handwerk habe ich bei meinem Vater gelernt, jedoch hat sich die Fischerei in den letzten Jahren sehr verändert. Die Fangmengen sind stark zurückgegangen und immer mehr Probleme wie der Kormoran oder die Quaggamuschel belasten. Die gefangenen Fische, vor allem Felchen und Egli manchmal auch ein Hecht oder Forellen, werden direkt bei uns auf dem Betrieb verarbeitet. Die Fische verkaufen wir in unserem Laden oder liefern sie an ausgesuchte Restaurants. Sehr beliebt

sind auch die geräucherten Felchen, die wir in der eigenen Räucherei veredeln. Alleine von der Fischerei kann man mit einer Familie nicht leben. Daher haben wir ein zweites Standbein, wir produzieren Tafeläpfel auf rund 8 Hektaren Fläche. Obwohl die Zukunft der Berufsfischerei nicht sehr rosig aussieht, hat sich mein jüngerer Sohn entschieden, nach der Erstausbildung nun noch die Lehre als Berufsfischer zu machen. So steht die vierte Generation in den Startlöchern und der Betrieb wird weitergeführt. Mit viel Herzblut setze ich mich als Präsident des Schweizerischen Berufsfischerverbandes dafür ein, dass unser Berufsstand erhalten bleibt.

Reto Leuch
Präsident Schweizerischer Berufsfischerverband
www.fischerei-leuch.ch

Die Felche, Fisch des Jahres 2022

Die Schweiz ist eine Felchen-Hochburg. Einerseits ist die Felche der wichtigste Brotfisch, andererseits Botschafterin der Biodiversität. Doch ausgerechnet ihr Rückgang ist beängstigend. Deshalb hat sie der Schweizerische Fischerei-Verband zum Fisch des Jahres 2022 gewählt.

In den letzten Jahrzehnten haben Fischer und Forscher eine ungeahnte Biodiversität in unseren Seen entdeckt. Besonders gross ist sie bei den Felchen. Die geheimnisvollen silbernen Schwärme sind ein wertvoller Schatz. Nicht nur als Existenzgrundlage der Berufsfischer, sondern auch als faszinierendes Beispiel für Artenvielfalt und ihre Entstehung. Schweizer Gewässer beherbergen eine europaweit einzigartige Vielfalt von mindestens 24 genetisch, morphologisch und ökologisch unterscheidbaren Felchen-Arten. Viele sind endemisch, und kommen nur in unserem Land vor. Wir tragen für den Erhalt dieser Artenvielfalt eine grosse Verantwortung. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in einer Vielzahl lokaler Namen wie etwa Albeli, Balchen, Brienzlig oder Kropfer. Die Felchen

gehören zur Familie der lachsartigen Fische (Salmonidae) und bilden eine Unterfamilie, die Coregoninae. Sie ernähren sich von Zooplankton wie Wasserflöhen und Hüpferlingen, von Insektenlarven, Muscheln und Schnecken, von Laich und Jungfischen.

Als Meister der Anpassung sind Felchen in der Lage, Lebensraum, Nahrung, Laichplatz und Laichzeit der jeweiligen Situation anzupassen. Dank dieser Agilität kommen sie in allen grösseren Schweizer Seen mit kühlem, sauerstoffreichem Wasser in unterschiedlichen Lebensräumen, von der Uferzone bis zum Grund in Tiefen von weit über hundert Metern vor, wenn auch heute in bedeutend kleinerer Zahl. Der Grund für den starken Rückgang ist die massive Verschlechterung des Lebensraums. Insbesondere der Sauerstoff ist durch die Überdüngung vieler Seen im letzten Jahrhundert zu knapp geworden.

Felchen gehören zum kulinarischen Erbe unseres Landes. Schon im Mittelalter waren sie begehrte Speisefische. Die bildschönen und wohlschmeckenden Fische sind auch der Liebling vieler Angelfischer. Angesichts von fast 80'000 Tonnen Fisch und Meeresfrüchten, die jährlich importiert werden, ist heute jeder einzelne Speisefisch aus Schweizer Gewässern eine exklusive Spezialität.

Andrea Dängeli,
Redaktion/Geschäftsstelle
Fotos: A.Suter/«Petri-Heil»

Kulinarische Vereinigung zwischen Romantik und Business

Im «3 Sternen» wird seit Jahren auf Ambiente und Qualität gesetzt. Dafür braucht es Leidenschaft und einfühlsames Verständnis für Businessleute und Geniesser.

Wohl kaum jemand würde auf den ersten Blick erahnen, welches Bijou sich hinter dem Gemäuer des Landgasthofs zu den drei Sternen in Brunegg verbirgt. Lauter gemütliche Nischen warten auf Ausflugs-Besucher, romantisches Ambiente auf Gourmets und Geniesser. Auch haben Geschäftsleute die Qual der Wahl, bei dieser grossen Auswahl an Seminarräumen. Ebenso gibt es für kleinere und grössere Feste die passenden Räume. So können die geselligen Gäste

frisch-fröhlich feiern und zu später Stunde in den ländlichen Gästezimmern ins Land der Träume eintauchen. Für Verliebte steht ein stilvolles Himmelbett bereit. Kulinarische Höhenflüge erleben die Besucher mit ausgezeichneten Fisch-Köstlichkeiten des begnadeten Fischkoch Bertrand Bauer persönlich. Dieser setzt bewusst auf Fische aus heimischen Gewässern. Leidenschaft, Erfahrung und Können sorgten dafür, dass nun eine weitere Auszeichnung einen Ehrenplatz an den Wänden einnimmt. Das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» wurde ihnen von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch in Form einer blaugoldenen Tafel verliehen. Eine Wertschätzung, welche die Besitzer Elisabeth und Ernst Müller mit Stolz und Freude erfüllt.

SuzAna Senn-Benes, www.a-herz.ch
i.A. Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

53. Generalversammlung mit Jahresfest von Samstag, 7. Mai 2022

Hotel Seehof in Walenstadt

Tagesablauf, Generalversammlung und Jahresfest

08:30 Uhr	Eintreffen der Gäste
09:30 Uhr	Beginn der Generalversammlung mit Begrüssung des Gemeindepräsidenten von Walenstadt, Angelo Umberg
11:30 Uhr	Apéro
13:00 Uhr	Festmahl Ehrungen und Verdankungen
16:00 Uhr	Ende der Veranstaltung

Vorabendprogramm mit Rauchfisch-Buffet
Freitag, 6. Mai 2022 ab 17:30 Uhr

im Hotel Seehof in Walenstadt

Detaillierte Angaben mit den Anmeldemöglichkeiten folgen mit den Einladungen.

Geschäftsstelle

Hauptstrasse 13 · 3303 Zuzwil
Rita Gugger · 079 706 50 19
Andrea Dängeli · 079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch

Traktandenliste der Generalversammlung

1. Begrüssung und Wahl der Stimmenzähler
2. Protokoll der 52. ordentlichen Generalversammlung*)
3. Jahresbericht 2021 des Tafelmeisters*)
4. Jahresrechnung 2021 und Revisionsbericht
5. Décharge der Vorsteherschaft und der Revisoren
6. Mitgliederbeiträge 2023
7. Budget 2022
8. Statutenänderungen
9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen gemäss Art. 9 lit. f. der Statuten
   Eingabefrist: 7. April 2022
10. Wahlen
11. Verschiedenes

*) Protokoll und Jahresbericht auf www.goldenerfisch.ch/aktuelles/diverses. Auf Wunsch werden diese Unterlagen auch zugesandt.
Die Jahresrechnung liegt ab 4. April 2022 beim Tafelherrn Finanzen, Daniel Karrer, zur Einsichtnahme auf.
Für weitere Informationen wenden Sie sich an die Geschäftsstelle.

Grussbotschaft zur Generalversammlung am 7. Mai 2022

Herzlich willkommen in Walenstadt

Sehr geehrter Tafelmeister a.i.
Geschätzte Mitglieder der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Es freut uns sehr, dass Sie Walenstadt als Tagungsort Ihrer Generalversammlung gewählt haben und heisse Sie im Namen des Gemeinderates bei uns herzlich willkommen. Sie stellen fest, dass die prosperierende Gemeinde mit über 5'700 Einwohnerinnen und Einwohnern wunderbar am Ufer des Walensees sowie am Fusse der majestätischen Churfirstenkette gelegen ist. Bitte lassen sie Blick schweifen und geniessen sie das grossartige Panorama und das mediterrane Klima. Ich garantiere Ihnen, dass es in Walenstadt sowie in der Region Sarganserland-Walensee viel Schönes zu entdecken gibt. Aber auch für Fischer oder Liebhaber von qualitativ hervorragendem Fischfang, ist der Walensee eine gute Adresse. Nicht umsonst reissen sich Spitzenköche um Forellen, Hechte, Felchen, Eglis und weitere Fische aus dem Walensee. Neben den Hobbyfischern, werden in der Regel die schönen, wenn auch nicht immer ausgiebigen Fänge von Berufsfischer Hanspeter Gubser, liebevoll «Frosch» genannt, getätigt. «Die Qualität der Fische ist überdurchschnittlich. Genau darum warten bekannte Spitzenköche wie Andreas Caminada, Silvio Germann und Stefan Rehli gespannt auf meine Angebote», so Hanspeter Gubser. Als schöner Nebeneffekt erzielt der leidenschaftliche Berufsfischer hin und wieder Spitzenpreise. Damit kompensiert der Stadtner gewissermassen jene Tage, an dem die Netze fast leer sind und sich kaum die Fixkosten decken lassen. Trotzdem lässt sich Hanspeter Gubser nicht aus dem Konzept bringen und erfreut sich an den schönen Fängen. Das Städtchen Walenstadt liegt an der Hauptverkehrsachse Chur-Zürich. Die Agglomerationen Zürich und Chur sind mit dem Auto oder per Bahn zwischen 30 und 60 Minuten erreichbar. Mit den vorhandenen Infrastrukturen wie Schulen, Spital, Rehabilitationszentrum, Alterszentrum, Gastronomie, diversen Einkaufsmöglichkeiten sowie einer intakten Umgebung, garantiert Walenstadt ein sehr hohes Mass an Wohnqualität. Badestrand, Hafen sowie ein attraktives Naherholungs- und Wintersportgebiet bieten ein vielfältiges sowie überdurchschnittliches Freizeitangebot. Aber auch kulturell hat die Seegemeinde, beispielsweise mit dem «Museum-bickel» und dem «Paxmal», einiges zu bieten. Einzigartig sind im Städtli die traditionelle Fasnacht, der «Städtli-Märt» sowie das alle zwei Jahre stattfindende Musical-Spektakel auf der Walenseebühne. Concentus rivensis, gewissermassen als Symphonieorchester Süd, der Kulturkreis und weitere Institutionen bereichern die breite Angebotspalette. Nicht wegzudenken ist in Walenstadt mit den vier Ortsgemeinden Berschis, Tscherlach, Walenstadt und Walenstadtberg das vielseitige, intakte Vereinsleben. Viele Institutionen tragen zur interessanten Freizeitgestaltung bei und bieten die Basis zum gegenseitigen Kennenlernen. Die politische Gemeinde Walenstadt mit seinen 5'759 Einwohnern, Stand 31. Dezember 2021, umfasst eine Fläche von 49 Quadratkilometern und zählt zu den geographisch grössten Gemeinden des Kantons St.Gallen. Walenstadt ist eine Streusiedlung und umfasst verschiedene Quartiere rund um den alten, städtischen Kern. Wiesen, Weiden, Alpen, Wälder und verschiedene Bio-tope runden die Vielfältigkeit des aufstrebenden Ortes ab. Und nun wünsche ich Ihnen eine erfolgreiche Generalversammlung und einen angenehmen Aufenthalt in Walenstadt.

Angelo Umberg, Gemeindepräsident

Gemeinde Walenstadt
Gemeindepräsident
Angelo Umberg
Bahnhofstrasse 19
8880 Walenstadt
Tel.: 081 720 25 20
Fax: 081 720 25 26
E-Mail: angelo.umberg@walenstadt.ch
www.walenstadt.ch

Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Netz 04: Florence Jacot-Guillarmod, Attalens
Netz 07: Monika Schork, Spiez
Netz 08: Dr. P. Eric Adam, Basel
Netz 09: Magi Berner, Hallwil
Netz 09: Denise von Moos, Boniswil
Netz 12: Antoinette & Meinrad Grüniger, Ennetbürgen
Netz 12: Alexandra & Erich Mäder, Schwyz
Netz 12: Martha Blum, Hünenberg
Netz 12: Christine Buchser & Peter Bieler, Steinhausen
Netz 13: Andres Keller & Susanne Ammann, Lenzburg
Netz 14: Peter Welti & Raimunda Schödler, Wilen bei Wollerau
Netz 15: Marc & Brigitte Bösch, Basadingen
Netz 15: Martin Bernauer, Kundelfingerhof AG, Schlatt TG
Netz 16: Ruedi & Yvonne Bütler, Grüningen
Netz 16: Kurt Gibel, Aadorf
Netz 16: Erwin Eggimann, Zuzwil SG
Netz 17: Hans & Irène Scheiwiller, Abtwil
Netz 17: Tobias & Graziella Waldburger, Wittenbach
Netz 17: Agnes & Peter Bachmann, Abtwil
Netz 18: Alain König, Uster
Netz 19: José Reutimann, Azmoos
Netz 19: Urs Gantenbein, Wildhaus
Netz 19: Sascha Schmid, Buchs SG
Netz 19: Mathias & Margrit Keller, Au SG

Auch die Firma Casa del Vino heisst unsere Neumitglieder willkommen und verwöhnt sie gleich mit einem Fr. 20.00 Gutschein.

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern (Mitglieder der Vorsteherschaft und der Geschäftsstelle verzichten auf die Werbeprämie):
Markus Krüger, Willi Keller, Christian Dubugnon, Patrick Jäger (Hotel Eden Spiez), Karl H. Gubelmann, Luzia Finazzi (Speiserestaurant Hallwil, Seengen), Madeleine Egli, Urs Neher, Guido Lurati, Rolf Dittli, Irene Demuth, Vreny Gruber-Meier, Willi Keller, Hansjürg Gugger, Christian Schönholzer, Hans Hasler, Rolf Kern, Bruno & Barbara Gröbli, Daniel Wildhaber (Restaurant Adler, Oberriet), Markus & Irmgard Hauser, Erwin Mast

Im Jahr 2021 hatten wir gleich zwei tüchtige Werber, die beide gleichviele Mitglieder gewonnen haben. Es sind Irene Demuth, Netz 13 und Urs Neher, Netz 12. Die beiden haben sich den 100.00-Franken-Gutschein geteilt.

Werber erhalten weiterhin einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00. Wer Ende 2022 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Neu ausgezeichnete Betriebe

Netz 14: Restaurant Bären, Grüningen

Wir heissen unser neues Familienmitglied ganz herzlich willkommen in der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch.

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Seit 28. Februar 2022 sind Dieter und Hanni Frese, Fischerstube Weesen, (Netz 18) in Pension
Vom Netz auf den Teller. 51 Jahre lang pilgerten die Gourmets nach Weesen, zu Hanni und Dieter Frese in die «Fischerstube». Nomen est omen: Hecht, Felchen, Albeli und Egli aus dem Walensee und aus dem Zürichsee mundeten hier grossartig, ebenso die Meeresfische (Wolfsbarsch und Steinbutt). Die Freses waren sehr herzliche Gastgeber. Das Ritual war immer gleich: was die Fischer wenige Stunden zuvor aus den Netzen geholt hatten, wurde mit Stolz in der Kupferpfanne präsentiert. Wer sich nicht entscheiden konnte, bestellte ein ganzes Fischmenu. Die Qualität stimmte immer. Dieter Frese, ein Patron von altem Schrot und Korn, war im Gault Millau jahrzehntelang mit 14 Punkten ausgezeichnet. Ende Februar war nun Schluss, Hanni und Dieter Frese gehen in den wohlverdienten Ruhestand. Wir danken für 49 Jahre Treue zum Goldfisch und wünschen für die Zukunft herzlich alles Gute!

Wir werfen die Netze aus

Wir suchen zur Betreuung des Netzes 12 (Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee) zwei interessierte Personen, da Urs Neher sein Amt leider per GV 2022 niederlegen wird.
Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für dieses spannende Ehrenamt, dann melde Dich bitte bei Urs Neher (info@goldenerfisch.ch). Nebst der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben, hilfst Du beim jährlichen Gastrotreffen mit dem Netz 12 mit.

Du bist an unserer Generalversammlung, sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei.

Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du interessiert, zögere nicht, schreib Urs (urs.neher@gmail.com) oder ruf ihn an (078 778 77 10). Selbstverständlich steht auch Tafelmeister a.i., Hansjürg Gugger, jederzeit zur Verfügung (079 214 47 50). Ebenfalls freuen wir uns, wenn uns für das Netz 21 (Tessin) und für das Netz 07 (Berner Oberland) eine Netzmeisterin oder ein Netzmeister, sowie eine Vize-Netzmeisterin oder ein Vizenetzmeister ins Netz schwimmen würde.

Wir trauern um unsere Mitglieder

Netz 08: Fredi Gisler, Therwil
Netz 16: Gerd Amann, Öhningen
Netz 17: Rolf Bossart
Netz 20: Adriano Testa, St. Moritz

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Gönner für den Goldfisch

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder, angewiesen.

Wenn Sie unterstützen möchten, freuen wir uns sehr über einen Gönnerbeitrag, ein Inserat oder ein Sponsoring.

Postcheckkonto: 80-24225-1
IBAN-Nummer: CH56 0900 0000 8002 4225 1

Twint-Code:

QR-Code Einzahlungsschein:

Übrigens

Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter www.goldenerfisch.ch/Aktuelles von jedem Anlass eine Fotogalerie mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift publizieren können.

Und ... zu guter Letzt

Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können.

Anzeige

Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.00 belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von «Chäsbueb». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:
Wie lange waren uns Hanni & Dieter Frese (Fischerstube Weesen), sowie Ruth Keller (Landgasthof Halbinsel Au) treu?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:
Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Rita Gugger und Andrea Dängeli
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Zu gewinnen gibt es einen Gutschein im Wert von Fr. 50.00 für ein Goldfisch-Restaurant Eurer Wahl.

Einsendeschluss ist der 23. April 2022
Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Chäsbueb
Der Chäsbuet geht online
Heute bestellt, morgen geliefert

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 178 ist:
Urs Ruckstuhl aus 9500 Wil
Herzliche Gratulation!

Dyhrberg
ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz
und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich

Kambly
EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

SCHWEIZER KAVIAR

Innerhalb 24h in frischestem Zustand in der ganzen Schweiz erhältlich.
OONA CAVIAR
SCHWEIZER KAVIAR AUS DEM KANDERTAL
OONA-CAVIAR.CH/SHOP

Termine (Stand 1. März 2022)

Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlässe, zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle

Fr, 25.03., Abend | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
(15-Jahre-Jubiläum) mit Netz 14/18
Hotel Schiff am See, Murten

Sa, 26.03., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
Restaurant Bahnhöfli, Root

Sa, 26.03., Mittag | Netz 02,
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Restaurant Staldbach, Visp

Sa, 26.03., Mittag | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Sommerlust, Schaffhausen

So, 27.03., Mittag | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
mit Netz 14/18
Restaurant «See la vie»
im Hotel Bad Murtensee, Muntelier

So, 27.03., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum aus 2021)
Restaurant Schlossgarten, Schöftland

Do, 07.04., ab 09:30 h | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Heinz Weber, **Ehrenfischtreffen**
mit Programm
Seehotel Hallwil, Beinwil am See

Fr, 08.04., Abend | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Landgasthof Sternen, Pfungen

Sa, 16.04., 11:00 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Zum Alten Schweizer, Twann

Sa, 23.04., 17:00 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Sa, 23.04., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Sa, 30.04., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer,
JUCKER's Boutique-Hotel
und Restaurant Linde, Tägerwilen

Fr, 06.05., Abend | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, **GV Vorabendprogramm**
Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 07.05., Ganztags | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Geschäftsstelle,
Generalversammlung und Jahresfest
Hotel Seehof, Walenstadt

Do, 12.05., 18:30 Uhr | Netz 07,
Berner Oberland
Geschäftsstelle, Netztreffen
Hotel Eden Spiez
(Restaurant Belle Epoque), Spiez

Sa, 21.05., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
NM vakant, Netztreffen
Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis

Sa, 21.05., 18:45 Uhr | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
VILLA Schweizerhof, Luzern

Sa, 21.05., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
(25-Jahre-Jubiläum)
Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Sa, 21.05., Mittag | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
Landgasthof Seeblick,
Gross bei Einsiedeln

So, 29.05., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Seehotel Hallwil, Beinwil am See

Sa, 11.06., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthof Brücke, Hagneck

So, 12.06., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
NM vakant, Netztreffen
Hotel Restaurant Lindenhof,
Unterägeri