



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



© Alain Koenig, Fischerstube Weesen
Mosaik aus geräucherten Edelfischen

Premium Dressings

Frisch wie selbstgemacht

www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH

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 März 2023: 5. Februar 2023
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

Netz 15	Sommerlust, Schaffhausen	4
Netz 01	Restaurant du Lac, Le Pont	4
Netz 14	Wirtschaft zum Seeli, Bäch	5
Netz 09	Restaurant FAHR, Künten/Sulz	6
Netz 20	Hotel Haus Homann, Samnaun	7
Netz 02	Hotel Ambassador, Brig	7
Netz 16	Restaurant Krone, Ermatingen	8
Netz 12	Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim	9
Netz 17	Wirtschaft zum Löwen, Tübach	9
Netz 13	Ellermanns's Hummerbar, Zürich	10
Netz 19	Restaurant Riet, Balzers	10
Netz 05	La Couronne, Solothurn	12
Netz 09	Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	12
Netz 14	Gasthof zur Sonne, Stäfa	13
Netz 06	Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach	14
Netz 08	Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden	16
Netz 13	Belvoirpark Restaurant, Zürich	20
Netz 15	Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall	21
Netz 05	Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen	21
Netz 18	Restaurant Fischerstube, Weesen	23
Netz 09	Restaurant & Seehotel Delphin, Meisterschwanden	24
Netz 16	Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld	24

Weiteres

Editorial	3
Freiämterlachs Wohlen (AG)	6
Localfish, lokaler Schweizer Wels	11
Kikkoman Rezept: Muscheln in Wein-Sojasauce	13
Hansjürg Gugger im Interview mit Alain Koenig	15
18. HUG Creative Tartelettes Contest	16
Ostschweizer Gastronomiefachschule OGFS	17
Garden Gourmet VUNA	18
Netzmeistertagung 2022	19
Rubigenhof Fischzucht AG	20
Vinattieri im Swissmill Tower Zürich	22
Zander vom Ambeiler	25
Muschelwochen 2023 im swan21, Wil	25
Get-together der Spitzenklasse	26
AlpenZander quellwasserfrisch	27
GastroSuisse 5-Punkte-Plan	28
Wettbewerb	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31



Editorial

Der Blick in die Ferne, den Horizont vor Augen

Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde des Goldenen Fisches

Die Erfolgsgeschichte der Tafelgesellschaft basiert auf der Leidenschaft der Vereinsmitglieder für die Welt des Fischgenusses und der Fischkultur. Als grosser Bewunderer mit viel Herzblut für diese Vereinigung, habe ich mich vor einigen Monaten zur Verfügung gestellt, die Fäden der Gesellschaft in die Hand zu nehmen. Die Herausforderung ist nach wie vor gross. Für das mir entgegengebrachte Vertrauen bin ich sehr dankbar. Rückblickend können wir sagen, dank dem guten Zusammenspiel von Mitgliedern, Ehrenamtlichen, Vorstehern und unseren treuen Werbe-Partnern, sehen wir eines unserer wichtigsten Jahresziele – mehr Neumitglieder als zu verzeichnende Austritte -, näher rücken! Dies war in der Vergangenheit leider nicht so und ich bin der Meinung: hier stehen alle in der Verantwortung. Wenn Ihr diese Zeilen lest, haben wir gerade noch die Möglichkeit mein Wunschziel 2022 zu erreichen. Ich wünsche mir eintausend stimmberechtigte Mitglieder und dafür engagiere ich mich mit aller Kraft! Darf ich auch auf Eure Unterstützung zum Jahresende zählen? Gerade der Weihnachtsmonat Dezember eignet sich speziell dafür, etwas Gutes zu tun, einen heimischen Verein tatkräftig zu unterstützen. Schenkt Euren Liebsten wertvolle gemeinsame Momente bei einem delikaten Essen, mit anderen Worten, eine Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft. Ich bin der Meinung, Zeit ist heutzutage eines der wundervollsten Geschenke! ... Positiven Zuwachs erfahren wir erfreulicherweise bei den Berufsfischern und Aquakulturen. Wir zählen heute 19 Unternehmen, die sich unserer Vereinigung angeschlossen haben, allein im Jahr 2022 konnten wir 6 neue Berufsfischer und Aquakulturen akquirieren. Auch dies ein Zeichen, dass unser Goldfisch nicht gegen den Strom, sondern in die richtige Richtung schwimmt.



Die meisten von unseren Berufsfischern und Aquakulturen führen einen Shop, wo fangfrischer Fisch und viele andere Delikatessen erworben werden können. Informiert Euch in unserem Guide, in unserer Internet-Rubrik «Gastro- und Kulinarik-Empfehlungen» oder auf der entsprechenden Homepage. Unermüdlich nach neuen Ideen suchen, Kooperationen anstreben und unser Image weiter fördern, dies werden weitere meiner Ziele 2023 sein. Im zu Ende gehenden Jahr durften wir mit viel Freude einige Artikel in der Fachpresse veröffentlichen, wie auch im renommierten Hobby-Fischer-Fachmagazin «Petri

Heil». In dieser Ausgabe «Der Goldene Fisch» wird, nebst den Berichten von unseren beliebten Netztreffen, auch viel Hintergrundwissen aus der Gastronomie und der Fischerei-Branche vermittelt. Wiederholt werden wir das Thema «Kochtechniken» wie das Beizen, das Räuchern und das Haltbarmachen von Lebensmitteln aufgreifen, die eine regelrechte Renaissance erleben. Fisch ist geradezu prädestiniert dafür, um diese traditionellen Methoden wieder aufleben zu lassen und manch ein experimentierfreudiger Koch beschäftigt sich wieder mit den altbewährten Techniken.

Nun sind sie da, die letzten Tage des Jahres, die Zeit für Besinnlichkeit, die Momente um das Vergangene Revue-passieren zu lassen und mit Neugier auf das Kommende zu blicken. Es ist auch Zeit, für vielseitiges Engagement und wertvolle Treue herzlich Danke zu sagen: Dieses Jahr hat uns wieder gezeigt, wie gross die Bedeutung von Vertrauen und Zuversicht ist. Für die Feiertage wünsche ich Euch von Herzen Zeit um zur Ruhe zu kommen und Zeit mit den Menschen, die uns nahestehen, um Kraft zu tanken.

Danke – Merci – Grazie – Grazcha fich!

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige

Frisch aus dem Paradies

Der Delikatessen-Markt mit eigener Fischmanufaktur in Zürich-Altstetten.

frischeparadies.ch

FRISCHE PARADIES



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 27. August 2022

Sommerlust, Schaffhausen

Dieses Jahr durften wir für einmal ein zweites Netztreffen in der Sommerlust durchführen. Einmal mehr gab uns der Netzmeister Netz 16, Hermann Scherrer, mit seiner Teilnahme die Ehre. Den Apéro mit Süßwasserfisch-Brandade und Rotbarben-Ceviche konnten wir im herrlichen Garten der Sommerlust genießen. Das erneut mit viel Kreativität präsentierte 4-Gang-Menü genossen wir dann im offenen Wintergarten. Den 24 teilnehmenden Goldfischen wurde ein kulinarischer Genuss auf höchstem Niveau geboten.

Willi Keller, Netzmeister



Eismeersaibling, Kürbis, Speck, Orange, Sanddorn

Dorade, Gurke, Yuzu, geräucherter Sauerrahm

Zander gebacken, Zitronen-Thymian-Stampf, Aioli, Kerbel

Aprikose, Joghurt, Schwarztee

Friandises



Rencontre de filet, filet 01, Romandie le 27 août 2022

Restaurant du Lac, Le Pont

Ce samedi fût un moment de grande convivialité passé en petit comité puisque nous étions une table de 4 sur la magnifique terrasse ensoleillée du restaurant Du Pont. En effet, quel dommage de n'avoir pas

été plus nombreux pour déguster l'excellente cuisine de Roberto et l'impeccable service de Sylviane et de l'équipe en place. Ce jour-là, Roberto, nous avait préparé un magnifique brochet du Lac de Joux.

Suite à cette rencontre, le Chef a décidé pour 2023 de ne plus faire de repas où nous ne pourrions tous nous réunir. Il offrira à chaque convive de la Confrérie se manifestant, un plat supplémentaire. Alors n'oubliez pas de le mentionner lors de vos prochaines visites! Meilleures pensées et amicales salutations,

Christian Dubugnon, maître de filet



Rillette de truite du lac

Bisque d'écrevisses

Fillet de Sandre poché au beurre blanc

Dessert surprise



Tafelübergabe Netz 14, Zürichsee/Oberland am 1. September 2022

Wirtschaft zum Seeli, Bäch

Ein neuer Stern ist aufgegangen im Netz 14, ein Besuch im Seeli lohnt sich ganz bestimmt!

Nach dem delikaten Apéro unter der hundertjährigen Platane durften Carmen Thommen und Markus Karle die blaugoldene Tafel, die Urkunde und den Orden entgegennehmen. Ersterer wurde sogleich montiert. Das anschliessend in den althehrwürdigen Gaststuben servierte Menu bedurfte keiner Lobrede, es hat für sich selbst gesprochen, alle 41 Gäste waren restlos begeistert. Netzmeisterin Vreny begrüsst die Ehrenfische Erica und Hubert Walter, die anno 1994 im Seeli die Tafel an Fredy Bloch übergeben hatten, und als «special guest» Dieter Frese, der per 1. März 2022 seine Fischerstube an Alain Koenig übergeben hat; dieser hat im August ebenfalls den Aufnahmetest bestanden. Ein Dank gilt Netzmeisterkollegin Vreni Jost, die spontan mit ihrem Gatten in letzter Minute für zwei Absagen eingesprungen war. Andy Braschler wusste viel Interessantes zu erzählen: ausserhalb der Egli- und Felchen-Saison lassen sich aus Weissfischen, insbesondere den früher verpönten Brachsmen und Schwalen,



Markus Karle und Pedro Gruber montieren die Tafel

hervorragende Fischgerichte zubereiten, natürlich grätenfrei filetiert. Auch der im Zürichsee zunehmend auftretende Wels ist sehr schmackhaft. Im Gegensatz zu anderen Seen mit ebenfalls ganzjährigem Fischangebot, sollte und kann man sich am Zürichsee am saisonalen Angebot orientieren. Da sich mittlerweile die Wolken verzogen hatten, konnten die Unermüdlichen den Absacker im Garten geniessen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Fischer und Tafelherr Andreas Braschler plädiert für Weissfische



Austern No. 2 mit Vinaigrette und Pumpernickel,
Geräuchertes Forellenmousse mit Forellenkaviar

Swiss Lachs «mi-cuit» mit Orangen-Honigdressing

Salmorejo Andaluz

Gebrautes Zanderfilet auf Risotto mit Flusskrebsen und rosa Grapefruitfilets

Unsere Pêche Melba



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 3. September 2022

Restaurant FAHR, Künten/Sulz

Kulinarische Höhepunkte – passen des Ambiente – regional – nachhaltig. Beim vierten Netztreffen mit Kochkunst, höchster Leidenschaft und Können, haben uns Manuel und Alexandra mit ihrem Team wiederum auf eine kulinarische Reise entführt. Viele neue Gäste und Fischliebhaber von unserem – und dem Netz Zürich – durfte ich begrüßen. Ein Mitglied hat mal geschrieben: «mit dem FAHR habt ihr einen Volltreffer gelandet!» Dies wurde am Abend mit einem grossen Applaus bestätigt. Der Apéro, die Vorspeise mit Alpenlachs, filigran angerichtet, sagte mehr als tausend Worte. Auch kamen Worte wie: «Symphonie», oder «irrsinnig genial», als das Dessert serviert wurde. Ein Gast meinte, wenn Manuel aus Petersilie ein



Glace machen könne, wäre er sicher im Stande, auch aus Fisch ein feines Glace herzustellen. Wir danken Manuel und seiner kleinen Familie mit Töchterchen Victoria und Mama Alexandra von Herzen für die Gastfreundschaft und freuen uns jetzt schon auf nächstes Jahr.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Alpenlachs, Aprikose,
Joghurt, Mandeln

Swiss Shrimps, Risotto, Safran,
Erbsen, Fenchel, Peperoni

Himbeere, Mohn,
Petersilie, Vanille

In Wohlen werden Freiämter Lachse gezüchtet

Man sieht es der Firma WGTechnik GmbH von aussen nicht an, dass es drinnen ein kleines Fischparadies gibt und eine technisch hochstehende Lachszuchtanlage betrieben wird. Der Firmensitz an der Bullenbergstrasse ist unscheinbar. Dort wo einst, zur Jahrtausendwende ein

Fussballplatz und anschliessend ein Schuhgeschäft war, hat sich ein Expertenteam eingenistet.

Alles rund ums Wasser, da ist man bei der WGTechnik GmbH, an der richtigen Adresse. Im Teich- & Pool-Shop an der Bullenbergstrasse 6, kann man seit letztem Jahr auch frischen und veredelten Freiämter Lachs direkt vor Ort kaufen. Die Idee zu der Indoor-Zuchtanlage kam Simon Kunz vor etwa drei Jahren. Er hat sich intensiv mit dem Thema nachhaltige Fischzucht auseinandergesetzt und züchtet seit letztem Jahr einige Tonnen Schweizer Lachse in Wohlen. Belinda und Simon Kunz betreiben die komplexe Lachszuchtanlage in Wohlen. Das Wohl der Fische, wie auch der Konsumenten liegt ihnen dabei am Herzen. Die sogenannten Setzlinge, das heisst Fische, die erst 0,3 cm gross sind, beziehen sie von einem langjährigen Züchter aus der Innerschweiz. Dabei handelt es sich um den Freiämter Lachs (BachtellachS®), eine Kreuzung aus

japanischem Kirschlachs und Lotoslachs. Das Wasser aus der Fischzuchtanlage wird ständig biologisch aufbereitet, so dass aktuell nur rund 1,5 % Frischwasser benötigt wird. Seit diesem Jahr wird der Freiämter Lachs sogar zu 100 % verwendet. So wird aus den Resten des Schlachtvorgangs Hundefutter hergestellt. Ein Besuch der Fischzucht ist zu den Öffnungszeiten jederzeit möglich. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

www.freiaemterlachs.ch
info@freiaemterlachs.ch





Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 10. September 2022

Hotel Haus Homann, Samnaun

Der Regenbogen verbindet den Norden mit dem Süden. Nicht nur die Natur bietet Spektakuläres, auch das Haus Homann wird seinem Ruf mehr als gerecht. Bei regnerischen, kühlen Temperaturen, mit mehr oder weniger Sicht auf überzuckerte Berge, fanden doch 20 Goldfisch-Fans den Weg nach Samnaun. Danke an unsere Gastgeber für den Apéro, während dem schon angelegte Gespräche ihren Lauf nahmen. Das Fischessen war wie immer einfach nur

super gut, die Variationen auf dem Teller eine Freude. Woher holt man die Ideen? Chef Daniel Homann scheint irgendwo eine gute Ideen-Fee zu haben. Ganz herzlichen Dank an alle Beteiligten. Dani Homann mit Angelo in der Küche, seine Frau Cornelia und Schwager Franz im Service, haben die Gäste mit einer tollen Leistung überzeugt. Wir sehen uns am 2. September 2023 wieder. Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



See-Saibling, Gurkenschaum, Avocado, Passionsfrucht, Gurken-Eis

Steinbutt, mediterranes Gemüse, Parmesan-Ruccola

Lachs, Karottenschaum, Spinat, Schnittlauchsauce

Zander, Lardo, Paprikaschaum, Kräuter

Banane, Schokolade, Mango



Netztreffen Netz 02 Rhône/Rottu am 10. September 2022

Hotel Ambassador, Brig

Bei strahlendem Wetter im wunderschönen Jardin des Hotels Ambassador in Brig wurden wir mit Lachs der Firma Dyhrberg und einem guten Glas Sémillon der Weinkellerei Cina, Salgesch, empfangen. Danach wurde ein Fünf-Gang-Menu der Sonderklasse, kreiert vom Küchenchef Sven Vogelsanger, mit den dazu passenden

Weinen serviert. Bei toller Atmosphäre im Zelt haben sich die Goldfische bestens unterhalten. Danke an Stephan, dass wir draussen im Zelt unser Netztreffen durchführen konnten. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal am 4. November 2023.

Herbert Heldner, Netzmeister



Weisse Fischcrème-Suppe

Süßwassermuscheln, Edelfische

Safranmuschel-Crème

Geräucherte Forellen-Terrine

Flusskrebs-Ravioli

Getrocknete Flusskrebs-Beurre Blanc

Konfiertes Zander-Rückenfilet

Parfait au Chocolat bicolore





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 24. September 2022

Restaurant Krone, Ermatingen

Zahlreiche Goldfische sowie 10 Gäste durften wir am Untersee begrüßen. Wir hoffen, dass der eine oder andere Gast auch Goldfisch-Mitglied wird, das wäre wunderbar.

Nach dem tollen Apéro wurde zügig das 6-Gang-Menü serviert. Mit Gesprächen und Anekdoten verging die Zeit wie im Fluge. Küchenchef Guido und seine Mannschaft waren im Element. Jeder Gang war eine Ode an unsere Gewässer mit ihren schmackhaften Fischen, die liebevoll dargeboten wurden. Super, waren doch die letzten Wochen fangmässig wieder etwas besser.

Mein Dank im Namen der Tafelgesellschaft gilt Marianne und Guido für ihren nimmermüden Einsatz für die einheimischen Fische, für eine hervorragende Kochkunst und die Freundlichkeit, die



jedem Gast zuteil wird. Es war ein gelungener Abend am schönsten «Biotop» der Welt (Untersee scherzhaft, da ich vom schönsten See der Welt, vom Bodensee, komme).

Ich danke herzlich und wünsche Marianne und Guido erholsame Ferien. Geniesst es! Alles Gute und bis bald.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Rieslingsuppe
mit Zanderwürfeln

Nüsslisalat mit Lachsstreifen

König vom Untersee (Kretzer),
im Ganzen gebacken

Riesencrevette und Jakobsmuschel,
Diane mit Spinat

Eglifilets Müllerinnenart
mit Trüffelrisotto

Heisse Feigen
mit Bourbon-Vanille-Eis



Anzeige

SEVEN SEALS
THE CLASSIC LINE
MULTI AWARD WINNING SINGLE MALTS

**NEW LOOK,
SAME WINNING
TASTE**

7SEALSWHISKY.COM



Netztreffen Netz 12, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 24. September 2022

Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Nur für uns Goldfische hatten die Gastgeber, Yvonne Warnier und Hanspeter Sidler mit ihrem Team, zum ersten Netztreffen nach der Tafelübergabe vor einem Jahr, an diesem Samstagmittag geöffnet. Nach der Ausschreibung war der Anlass im Nu ausgebucht. Die Gästeschar genoss den offerierten Apéro und die angeregten Gespräche zeugten davon, dass wir uns hier wohlfühlen. Das überraschende Forellenburgerli war ein Hit und auch das mit dem gleichen Fisch zubereitete



Filet mundete allen. Rohschinken und Frischkäse im Niederwiler Saibling verpackt, dazu das Risotto beschlossen die Fischgänge. Die süsse Nachspeise war dann «das Tüpfelchen auf dem i». Liebe Yvonne, lieber Hanspeter, wir haben es bei Euch genossen und uns wohlgeföhlt, davon zeugen die Kommentare im Netzmeistergästebuch. Die Goldfische aus nah und fern freuen sich auf das nächste Netztreffen im kommenden Januar.



Curry-Kokossuppe,
Forellenburgerli

Fermentiertes Forellenfilet,
Kartoffel

Involtini vom Niederwiler Saibling,
Rohschinken, Frischkäse, Limettenrisotto,
Spinat, Paprika

Beerencrumble,
Joghurt-Beerenglace



Gastgeberpaar und Gastnetzmeister

Dani Karrer, Netzmeister

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 24./25. September 2022

Wirtschaft zum Löwen, Tübach



Bodensee-Felchenfilet
im Essigsud mit Gemüsestreifen,
kleine Salatgarnitur

Asiatische Fischsuppe mit Crevette,
Bodensee-Seeforellenfilet vom Grill,
Bodensee-Eglifilets pochiert
Kräutersauce, Tomatenrisotto,
Blattspinat

Birnen-Mousse,
Caramel-Nuss-Parfait

Auch dieses Jahr wurde das Netztreffen bei Gabj und Jacques Nehler an zwei Tagen durchgeführt. Am Samstag war Vize-Netzmeister Viktor Styger im Einsatz und am Sonntag Netzmeister Marcello Gentina. Nach dem Apéro, die Häppchen offeriert von unseren Gastgebern, der Wein dazu von Guido Walliser, Rutishauser Divino, wurden wir mit einem Menu aus Bodenseefischen verwöhnt. Wie immer wunderschön angerichtet und mit Liebe serviert. Nach dem Hauptgang durften die Gastgeber

und ihre Mitarbeitenden aus Küche und Service den Dank der Gesellschaft entgegennehmen. Ein Wermutstropfen war, als uns Gabj eröffnete, dass sie im nächsten Sommer in Pension gehen werden und diese beiden Netztreffen die letzten im Löwen seien. Mit grossem Bedauern mussten wir das zur Kenntnis nehmen, aber wir mögen den Beiden den Übertritt in das Rentenalter gönnen. Herzlichen Dank für die langjährige Gastfreundschaft.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 30. September 2022

Ellermann's Hummerbar, Zürich



Jakobsmuschel, Erbsenspargel,
frischer Mais, Panko

Artischocken-Crèmesuppe
Perigord-Trüffelöl, Mimolette

«Sackbrasse» auf Spinat, Kartoffeln,
Hummer-Tomaten-Emulsion

Crème-Schnitte à la Chef

Siebzehn Goldfische, zwei Ehrenfische und drei Gäste fanden sich in der legendären Hummerbar ein. Quasi «en famille» durften wir die von Lutz Ellermann und Claudio Pusterla offerierten feinen Apéro-Häppchen und zwei Platten frische Austern genießen. Den passenden Prosecco dazu offerierte uns die Grande Dame des Hauses, Ljuba Manz. Ganz herzlichen Dank! Ken Nakano und sein Team verwöhnten uns mit einem wunderbaren 4-Gang-Menu. Speziell ist die Artischocken-Crèmesuppe hervorzuheben.

Nächstes Jahr wird bereits das Fünf-Jahre-Jubiläum stattfinden. Deshalb werden alle Mitglieder, die sich mit dem Lobeskärtchen ausweisen, während des ganzen Jahres eine besondere persönliche Geste erfahren.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch 13



Lutz und Irene strahlen um die Wette



Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein, am 1. Oktober 2022

Restaurant Riet, Balzers

Ein Hauch von Wild im Fürstentum Liechtenstein. Wir waren zu Gast im einzigen Restaurant im Fürstentum Liechtenstein mit ausgezeichneter Fischküche.

Überraschendes bot sich beim Blick auf die Menükarte. Er habe einfach mal die Zutaten für die fünf Gänge aufgeschrieben; was er daraus mache, entscheide er dann spontan, meinte Patron Peter Büchel mit einem Augenzwinkern.

Wir wurden nicht enttäuscht. Jeder Gang war eine gelungene Komposition und gekonnt angerichtet. Aufgetragen wurden die Speisen vom aufmerksamen und freundlichen Serviceteam unter der Leitung von Ruth Büchel.

Ein rundum gelungenes Netztreffen, für das wir dem Wirtepaar herzlich danken.

Markus Krüger, Netzmeister



Thunfisch, Wasabi,
Meerrettich, Rauchlachs

Curry, Kokosnuss
Jakobsmuschel, Black Tiger

Egli, Linsen, Tomaten, Hirsch

Zander, Orangen, Trauben
Kartoffeln, Karotten

Zwetschgen, Rhabarber
Amaretto



Lokaler Schweizer Wels statt importierter Pangasius

Localfish hat sich zur Aufgabe gemacht, die Weltmeere zu schonen und lokalen Fisch zu produzieren. Den Menschen die Möglichkeit zu bieten, wieder mit gutem Gewissen Fisch zu essen. Gerade im Bereich der Proteinquellen wird viel über Nachhaltigkeit und Verbesserung des ökologischen Fussabdrucks debattiert. Wir bei Localfish haben gehandelt und bieten mit unseren lokal produzierten Schweizer Fischprodukten eine 100% natürliche, gesunde lokale Alternative zu importiertem Fisch, aber auch zu Fleisch und hoch prozessierten Fleischersatzprodukten.

Nach Zander und Egli lancieren wir per Ende 2022 ein neues Produkt: unseren lokalen Wels aus dem Thurgau. Wir positionieren den 100% puren Wels gegen den aus Vietnam und Kambodscha importierten Pangasius. Pangasius ist eine Wels-Art. Aber der Importfisch aus Fernost ist nicht nur Vielflieger, sondern aufgrund der bedenklichen Zuchtverhältnisse mit verdrecktem Wasser und Antibiotika-Behandlung auch stark belastet. Pangasius steht vor allem deshalb auf der schwarzen Liste der Umweltschützer.

Wir engagieren uns für die Rehabilitation des Welses und können über die herausragende Qualität unserer lokalen Produkte mit Stolz sagen:



- Kein Nachgeschmack durch ideale Zuchtbedingungen. 100% natürlich dank reinem Wasser, genügend Platz zum Schwimmen und qualitativ hervorragendem Futter
- Eine Delikatesse ohne Gräte mit weissem saftigem Fleisch und mildem Geschmack. Die Spitzengastronomie hat das Potenzial des lokalen Welses bereits erkannt
- Superfood: der Wels von Localfish ist besonders reich an gesunden Fetten, Vitamin B-12 und Selen

Ob als Wels-Mousse im Sandwich, als Fischstäbchen aus reinem Filet oder

in Form feiner Wels-Balls als unkompliziertes Fingerfood: Für kreative Gastronomen bietet der lokale Spitzen-Wels von Localfish eine Vielzahl an spannenden Zubereitungs- und Vermarktungsmöglichkeiten!

Limited Edition: jetzt bestellen!

Vom ersten exklusiven Localfish Wels-Jahrgang gibt's nur eine limitierte Auflage. Wer zuerst kommt, kocht und serviert zuerst. Am besten gleich bestellen bei Thomas Adler:

thomas.adler@localfish.ch

Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

Ihr kreativer
Glacé
Partner

THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST. 1982
www.mistercool.ch



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 1. Oktober 2022

La Couronne, Solothurn

Das spezielle Netztreffen, welches kein Netztreffen war. Die Anwesenden haben das besondere Fischmahl sehr genossen. Das Netztreffen stand unter einem unglücklichen Stern. Leider hatten sich nur sechs Personen angemeldet und am Samstagmorgen mussten ich, und damit leider auch meine Partnerin, Forfait geben. Die Hexe hat mich abgeschossen.

Zuschriften der Teilnehmer:

«Wir waren zu viert. Essen nicht nur gut – sondern hervorragend!» «Küchenchef Martin zelebrierte uns ein Goldfischmenu mit vielen Gängen. (Ehrenfisch Rolf)» «Was Martin Elschner für uns auf den Tisch gezaubert hat, einfach sensationell (Ruth und Ruth)». «Martin hat uns persönlich empfangen und uns sein vorbereitetes «Menu Surprise» aufgetischt. Leider habe ich nicht daran gedacht, Bilder aufzunehmen, ich war einfach nur im siebten Himmel. (Diane)».

Dani Karrer, Netzmeister



Küchenchef Martin Elschner



Die Geschäftsleitung schreibt:

Tolle Feedbacks.
Der Event stand wohl unter einem schlechten Stern ...
wir probieren es einfach nochmals!
Schon heute
freuen wir uns auf ein baldiges Wiedersehen. Herzlichst,

Claudia Vogl, Gastgeberin

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 2. Oktober 2022

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Viele gut gelaunte Fischliebhaber, 23 an der Zahl, trafen sich im dezent dekorierten Wirtshaus zur



Heimat. Bereits die in Muschelschalen servierten Apéro-Häppchen liessen erahnen, was uns noch erwarten würde. Kurz nach den Begrüssungsworten der Vize-Netzmeisterin Sabine Probst legte das Team los. Tim Munz in der Küche und Vjosta im Service verwöhnten uns, wo es nur ging. Stilvoll angerichtet war Gang um Gang. Hervorheben möchte ich den himmlischen Zander mit knusprig gebratener Haut. Und als Weinkenner empfahl Tim zu jedem Gang einen passenden Wein. Herzlichen Dank dem Team «zur Heimat».

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin



Schweizer Saibling mit Haferwurzel und Buddhas Hand

Heimischer Flusskrebbs an eigenem Fumet, Seespargel, Estragon, Butterbrioche

Gotthard-Zander mit Fenchel, Hagebutte, Champagner-Schaum

Mirabelle mit Quark und Thymian



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 5. Oktober 2022

Gasthof zur Sonne, Stäfa



Orangen-Fenchelsuppe
mit Anis-Crème fraîche
Zürichsee Fisch-Quenelle

Confierte Zürichsee-
Hechttranche, hausgemachte
Safran-Campanelle,
Mangold an Zürichsee-Krebs-Sauce

Gebratenes Zürichsee
Albelifilet, Zitrus-Soja-
Beurre blanc, Miso-Kohl,
Stäfner Bio Ditta-Kartoffeln

Variation von der Basler
Hauszweitschge,
Tonka und Lavendel



hauseigene exklusive Assemblage von Rauschling, Riesling x Sylvaner und Gewürztraminer). Infolge des Personalmangels im Gastgewerbe konnte leider nur in den beiden vorderen Stuben bedient werden, wo 38 Goldfische Platz fanden. Der perfekte Service und die Leistung der kleinen Küchenbrigade liessen die Herzen höher schlagen und trugen zur angeregten Stimmung bei. Wir freuen uns schon auf das 20-Jahre-Jubiläum im 2023.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Angesichts der fortgeschrittenen Jahreszeit war für den Apéro hinten in der Sonnenstube angeordnet, aber männiglich begab sich auf den Balkon und genoss bei wärmender Abendsonne die feinen Häppchen begleitet von Stäfner «Pinot Perle» Mousseux Brut bzw. «Sonnenseite Pur» (eine

Rezept: Muscheln in Wein-Sojasauce

Zubereitung

Die Zucchini, rote und gelbe Peperoni in Würfel schneiden. In Butter anschwitzen. Den Weisswein, Sojasauce und die Butter in einen Topf geben und aufkochen. Die Muscheln zugeben und zugedeckt unter starker Hitze aufkochen lassen. Einen Teil des Fonds zum Simmern bringen. Die Muscheln warm stellen.

Den Fond mit Kikkoman Sojasauce abschmecken und das angebratene Gemüse zugeben. Die leere Muschelschalenhälfte entfernen und wegwerfen, das Muschelfleisch in der anderen Schalenhälfte anrichten. Mit Fond und Gemüse aufgiessen. Frische Kräuter zum Garnieren verwenden.

Zutaten für 4 Portionen

- 40 g Zucchini
- je 40 g rote und gelbe Peperoni
- 60 ml Weisswein
- 20 ml Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 30 g Butter
- 500 g Muscheln (25 Stück)



Jubiläums-Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 15. Oktober 2022

Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach



Duo vom Wildlachs,
hausgemachtes Brïoche

Fischsuppe mit Safran, pochierte
Forellensstreifen

Lauwarmer Saibling,
Zitronensabayon, Erbsen und
Pastinaken-Purée

Gebratener Zander,
Salzkartoffeln, Gemüsegarnitur

Zimtparfait
mit Rotweinzwetschgen

Den auf den Überlandstrassen angereisten Goldfischen präsentierte sich das idyllische Emmental von seiner allerschönsten Seite. Der Landgasthof Hirsernbad liegt ausserhalb des Oberaargauer Dorfes Ursenbach im Kanton Bern. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verlieh dem Landgasthof die seltene Jubiläums-Auszeichnung für 50 Jahre Mitgliedschaft. Das Wirtepaar Duss kann stolz sein auf diese Beständigkeit. Herzliche Gratulation!

1976 übernahm die Familie Duss den Landgasthof, der im Jahre 1842 erbaut wurde. Jeder Raum ist mit viel Liebe und von geschickter Hand gestaltet. Sei es die gemütliche Gaststube oder die rustikalen Stübli, wo sich gepflegte Ambiente mit kulinarischen Genüssen paart. Eine wunderschöne und gemüt-

liche Gartenterrasse unter schattigen Bäumen, lädt zum Verweilen ein. Als Bijou darf der historische Berner Spycher bezeichnet werden, der neben der Gartenterrasse steht.

Zum Apéro wurden sehr schmackhafte «Fischknusperli» serviert. Der selbst geräucherte Wildlachs war Weltklasse, Gratulation! Die nachfolgenden Speisen begeisterten durch ihre hohe Qualität und brachten unsere Gaumen zum Tanzen! Wir genossen die verführerischen Köstlichkeiten aus Rogers Küche. Der charmante und sehr professionelle Service rundete das Ganze ab. Danke an alle Beteiligten, dass wir einige goldene Stunden der Kulinarik erleben durften! Esther und Roger Duss werden durch ihre bestens ausgebildeten und erfolgreichen Kinder unterstützt. Das «Hirsere-Lädeli» bietet zudem etliche

hausgemachte Spezialitäten wie Rehpfeffer, Wildbeilagen, Saucen, verschiedene Konfitüren und weitere Köstlichkeiten an. Wir wünschen der ganzen Familie Duss alles Liebe und Gute und noch viele weitere tolle und erfolgreiche Jahre im Landgasthof Hirsernbad in Ursenbach.

Zu guter Letzt durften wir drei neue Mitglieder in unserer Goldfisch-Familie willkommen heissen. Freude herrscht im Netz 06.

Beat F. Hostettler, Netzmeister
Rolf Blöchlinger, Goldfisch 06



Berufskollegen unter sich, Vater und Sohn Duss und der Tafelmeister



Der Goldfish-Chat

Hansjürg Gugger im Interview mit:
Alain Koenig, Fischerstube Weesen

Seit 1973, also fast 50 Jahre, hat die Fischerstube Goldfischzugehörigkeit! Das ist länger als ein Arbeitsleben. Was löst das für Emotionen aus?

Für mich löst dies sehr grosse Emotionen aus, vor allem aber Stolz, dass ich die Fischerstube nun offiziell weiterführen und weiterleben lassen kann. Täglich erhalte ich positive Rückmeldungen von den Gästen.

Du warst 12 Jahre Küchenchef im Zunfthaus zur Waag in Zürich. Was hat Euch die Goldfisch-Zugehörigkeit gebracht? Würdest Du die Tafelgesellschaft den Gastro-nomen weiterempfehlen?

Gebraucht hat es uns die Möglichkeit, das Angebot neu zu gestalten und auch Fisch an zahlreichen Anlässen anbieten zu können. Leider ist der Fleisch-Konsum in der Schweiz noch sehr hoch, aber man spürt die Veränderung im Verhalten der Gäste. Sicher werde ich die Tafelgesellschaft weiterempfehlen!

Welches ist Dein Lieblingsfisch, Dein Lieblingsgericht und die von Dir bevorzugte Zubereitungsart?

Steinbutt, Wild am Knochen in Salz-Butter gebraten, feines Kartoffel-Purée mit viel Butter und vielleicht noch «es bitz» weisser Trüffel (so leider nicht mehr kalkulierbar).



Die Gerichte welcher Jahreszeit kochst Du am liebsten und hast Du ein Gericht, auf welches Du Dich jeweils besonders freust?

Meine liebste Jahreszeit ist definitiv der Frühling, wenn die weissen Spargeln und die feinen Morcheln gleichzeitig verfügbar sind. Das Ganze ist sehr gut mit kross gebratenem Zander kombinierbar. Göttlich, grandios!

Was gibt es nach Deiner Übernahme von der Fischerstube Neues zu berichten und worauf können sich die Gäste freuen?

So langsam, aber sicher werden meine Änderungen von den Gästen angenommen und gelobt. Die kleine, aber dafür



öfter wechselnde Speisekarte wird geschätzt und kommt sehr gut an. Langsam erlange ich das Vertrauen meiner Gäste. Die Helligkeit der Räumlichkeiten und der Umbau gefallen sehr gut. Die Gäste schätzen die Kreativität, die neuen Ideen und den frischen Wind.

Welche Gerichte sind aktuell besonders beliebt und interessiert man sich für Deine Produzenten und somit die Herkunft der Lebensmittel?

Fischsorten wie Zander und Egli sind nach wie vor der Renner, sowie der Saibling aus dem Weisstannental. Die Regionalität ist meinem Publikum sehr wichtig. Immer wieder bekomme ich die Frage gestellt, woher die Lebensmittel stammen.

Alain, ich danke Dir vielmals für das Interview.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister





Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 15. Oktober 2022

Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Das vierte Netztreffen fand im bekannten Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, zudem durften wir unseren neuen Gastgeber Beat Gerber willkommen heissen. Uns wurde ein den Gaumen kitzelndes aber auch optisch hervorragendes 4-Gang-Menü serviert, das keine Zweifel hinterliess, dass auch diese Crew ihr Handwerk versteht. Das Carpaccio wie auch der Lachs waren hervorragend zubereitet, genauso die Beilagen. Die Dekorationen passten perfekt dazu. Nach der Verdankung der Crew liessen wir den Nachmittag im Anschluss gemütlich ausklingen.

Dominique Brändle, Netzmeister



Mariniertes Forellenfilet-Carpaccio
Apfel-Meerrettich-Salat
Randensorbet

Fischsuppe mit Gemüse
Hechtklösschen

Swiss Lachs auf Crevetten-Bolognese,
Safran-Tagliatelle,
glasierter Fenchel mit Zitrone

Marinierte Ananas mit süssem
Basilikum-Pesto, Jamaika-Glace
Kokosnuss-Hüppchen

HUG 18. Creative Tartelettes Contest

Am Donnerstag, am 3. November 2022 war es soweit: In den Räumlichkeiten der Richemont Bäckerfachschule wurden wieder fleissig Tartelettes-Kunstwerke kreiert. Aus ursprünglich rund 30 eingesendeten Rezeptdossiers durften insgesamt zehn Finalistinnen und Finalisten in zwei Kategorien ihr Können live vor Augen der namhaften Jury unter Beweis stellen. Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative (süsse und herzhaft) Füllungen der HUG Tartelettes als Vorspeise- sowie als

Dessert-Teller. Mit Lena Walther, Casino Bern (Kategorie Lernende) und Rebecca Pignoni, Sanatorium Kilchberg (Kategorie Ausgebildete) siegten am Ende zwei Frauen. Die beiden können sich über eine Studienreise in die USA, nach Las Vegas und Los Angeles, freuen. Als einer der ältesten Koch-Wettbewerbe in der Schweiz überhaupt wurde der HUG Creative Tartelettes Contest bereits 2004 ins Leben gerufen. Er bietet für ambitionierte Köche oder Pâtissiers eine ideale Plattform, um ihr Können unter Beweis zu

stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen.

www.hug-familie.ch





Ostschweizer Gastronomiefachschule



Hansjürg Gugger wird von Max Gsell begrüsst

Kontaktieren Sie uns, wir sind gerne für Sie da:
Ostschweizer Gastronomiefachschule/Gastro St.Gallen
Fürstenlandstrasse 53, 9000 St.Gallen
gastrosg@gastrosg.ch
www.ogfs.ch, www.gastrosg.ch



Die Ostschweizer Gastronomiefachschule gilt als das Kompetenzzentrum für gastgewerbliche Weiterbildung und bietet attraktive, kundenorientierte und professionelle Kursangebote.

Die OGFS bleibt immer am Ball

Die Zukunft hängt davon ab, was wir heute tun: Es ist wichtig, die Fachkräfte weiterzubilden und den Berufsnachwuchs

zu fördern, sowie neue Ausbildungsformen und Arbeitszeitmodelle anzubieten.

Mittendrin mit Bildung, die bewegt

Die Gastronomie heute und die Gastronomie der Zukunft erfordern eine Vielfalt an Fachkräften. Fachkräfte, die sich spezialisieren und ihre Kompetenzen in den Betrieben optimal einsetzen können. Es ist unser Bestreben, dazu die nötigen Kurse, Seminare und Ausbildungen

anzubieten und durch unsere Kompetenzen zu überzeugen.

G1/G2 Gastro Unternehmerausbildung

Die Bildungsoffensive im G1 und G2 wurde bis Ende 2023 verlängert. Wer in dieser befristeten Zeit mit dem G1/G2 startet profitiert von 100 % Kostenübernahme. Das gilt für Personen aus Betrieben, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind.



Der Mocktail
für die Festtage
von **RIMUSS**

RED MANDARIN

Entdecke dieses und weitere Rezepte:

rimuss.ch/apero-welt



Entdecken Sie unseren GARDEN GOURMET VUNA!

Veganer Salade Niçoise mit Vuna™



Unser GARDEN GOURMET Vuna ist eine grossartige vegane Alternative zu echtem Thunfisch, denn er ist komplett fischfrei. Der GARDEN GOURMET Vuna wurde speziell für den Foodservice Bereich entwickelt, ist direkt verzehrfertig und ideal für alle traditionellen Thunfischanwendungen, wie zum Beispiel für Pizza, Salate, Sandwiches oder Wraps.

Bereiten Sie einen leckeren Veganen Salade Niçoise mit unserem Garden Gourmet Vuna zu. Nehmen Sie hierfür Mesclun Salat, Kartoffeln, Tomaten, grüne Bohnen, Peperoni, Oliven, Radieschen, rote Zwiebeln, sowie Schnittlauch. Waschen Sie alle Zutaten und kochen Sie die Kartoffeln und Bohnen nach englischer Art. Schneiden Sie anschliessend alle Elemente in mundgerechte Stücke und richten Sie die Salatzutaten getrennt an. Servieren Sie dazu eine Vinaigrette aus Olivenöl, Aceto Bianco, Salz und Pfeffer als Beilage. Bon appétit!



Salade Niçoise mit GARDEN GOURMET

Zutaten:

- 500 g Garden Gourmet Sensational Vuna
- 600 g Kartoffeln
- 500 g Mesclun Salat
- 400 g Tomaten
- 300 g grüne Bohnen
- 200 g Peperoni
- 150 g Oliven, entkernt
- 100 g Radieschen
- 100 g rote Zwiebeln
- 100 g Schnittlauch
- 6 dl THOMY® Olivenöl
- 1,5 dl THOMY® Aceto Bianco
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer

Vorbereitung

1. Vinaigrette: Mischen Sie alle Zutaten zusammen bis eine glatte Vinaigrette entsteht
2. Waschen Sie alle Zutaten
3. Kochen Sie die Kartoffeln und die grünen Bohnen nach englischer Art
4. Kartoffeln, Tomaten, Peperoni würfeln
5. Schneiden Sie die grünen Bohnen in Stäbchen, die Radieschen in Viertel, die Zwiebeln in dünne Ringe und hacken Sie den Schnittlauch fein
6. Richten Sie die Salatzutaten getrennt an
7. Servieren Sie die Vinaigrette als Beilage

www.nestleprofessional.ch

Anzeige

SWISS LACHS
pure alpine salmon

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität

Lokale Produktion, umweltfreundlich, antibiotikafrei, stress- & parasitenfrei

ALIGRO
Frische. Qualität. Inspiration.

Gossau SG | Rapperswil-Jona | Sargans | Frauenfeld
Schlieren | Brüttsellen | Spreitenbach | Bern | Pratteln
Emmen | Matran | Genf | Chavannes-Renens | Sitten

www.aligro.ch



Netzmeistertagung Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell

Netzmeistertagung 21. Oktober 2022

Gutgelaut und motiviert versammelten sich unsere Netzmeister und Vize-Netzmeister in der OGFS (Ostschweizer Gastronomiefachschule) in St.Gallen zur jährlichen Tagung. Max Gsell führte uns kurz in die vielfältigen Aktivitäten der OGFS ein, deren Räumlichkeiten wir für unsere Tagung nutzen durften. Nach ein paar informativen Stunden wurde ins Restaurant Jägerhaus in Altenrhein übergesiedelt, wo wir von Christoph & Rita Baumgartner und ihren Söhnen kulinarisch verwöhnt wurden. Ihnen und allen Teilnehmern nochmals herzlichen Dank für den konstruktiven Anlass.

Andrea Dängeli, Geschäftsstelle





Abschieds-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 26. Oktober 2022

Belvoirpark Restaurant, Zürich

Nach dreijähriger Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft nehmen wir wehmütig Abschied vom Restaurant mit Hotelfachschule – und damit von 95 Jahren Erfahrung und Leidenschaft.

Eine hängige Neuausrichtung des Hauses hat das Management gezwungen, sich von uns zu trennen.

Auch dem Geschäftsführer, Oliver Moritz und seinem Stellvertreter Benjamin Zerbe, fiel es nicht leicht, die blaue Tafel zurückzugeben.

So genossen 20 Gäste ein letztes Mal ein wunderbares Menu, zubereitet und serviert von Hotelfachschülern im historischen Gotthardsaal, einstmals Wohnsitz von Alfred Escher, dem Staatsmann und Eisenbahnpionier.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Wir sagen danke und Adieu



Geräucherter Zander, Kürbis, Granatapfel

Balik Lachs-Tatar, Vinaigrette Nostrano-Gurke

Wolfsbarsch-Filet an Fenchel-Ragout, Safran Beurre, Pommes Rissolées

Vermicelle-Törtchen mit Kirsch, Crème Chantilly

Rubigenhof Fischzucht AG

Die Rubigenhof Fischzucht AG nahm im Herbst 2013, nach rund drei Jahren Planungs- und Bauzeit, ihren Betrieb auf. Die Eröffnung des Hofladens für den Direktverkauf erfolgte am 5. Dezember desselben Jahres.

Das Wasser für die fünf Fließkanäle, die Brutanlage und die Rundstrombecken wird aus drei Rundwasserbrun-

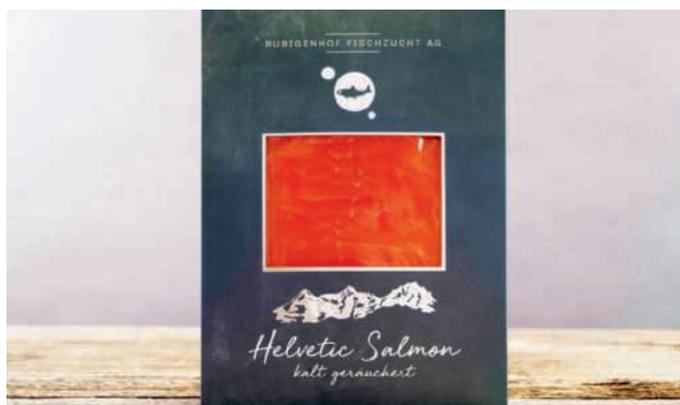
nen bezogen. Alle Fische wachsen in reinem Quellwasser unserer hauseigenen Quelle heran. Bis die Fische ihr Schlachtgewicht erreichen, dauert es rund 16 Monate. Deshalb sind unsere Forellen und Saiblinge von besonders hoher und zarter Qualität und gutem Geschmack.

Jeden Tag frischen Fisch! Unser Hofladen befindet sich direkt neben der

Fischzucht in Rubigen. Mit unserem Verkaufsanhänger sind wir am Mittwoch in Hinterkappelen beim Kreisel oder bei der Post, am Donnerstag in Worb vis à vis der Migros und am Freitag in Belp bei Gasser.

www.rubigenhof-fischzucht.ch

info@rubigenhof-fischzucht.ch





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 29. Oktober 2022

Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinflall

Voller freudiger Erwartung trafen sich 37 Goldfische und Gäste in Neuhausen. Der Rheinflall präsentierte sich mystisch, leicht mit Nebel verhangen. Später auf der Aussichtsterasse zeigte sich dann die Sonne.

Nach dem sehr reichhaltigen Apéro begrüßte der Netzmeister die Ehrenfische, Goldfische und Gäste sowie den Gastronomen Renato Pedroncelli und den Geschäftsführer der Rheinflall Gastronomie AG, Thomas Mändli im Goethesaal. Zum vorzüglichen Fischmahl begaben wir uns ins Panoramarestaurant mit freiem Blick auf den Rheinflall.



Der Vize-Netzmeister Marcel Holenstein würdigte in gewohnt fachkundiger Art das Essen, die Küchenbrigade sowie das Serviceteam. Der Netzmeister dankte Renate Pedroncelli für die gute Zusammenarbeit. Früher führte Renato zusammen mit seiner Frau Maria den Goldfischbetrieb «Hüttenleben» in Thayngen. Nun tritt er den wohlverdienten Ruhestand an. Wir Goldfische wünschen ihm und Maria alles Gute und vor allem Gesundheit, damit sie die kommende Zeit geniessen können.

Willi Keller, Netzmeister



Neumitglieder Erwin & Tiziana Peter



Bouillabaisse Schlössli

Jakobsmuscheln im Speckmantel, Safranrisotto, Rotweinsauce

Konfierter Lostallo Lachs, Pastinaken-Purée, Sauerrahm, Kürbisgemüse

Herbstliche Dessertvariation

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 29. Oktober 2022

Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen



Getrüffeltes Kartoffel-Espuma, Schweizer Oona-Kaviar

Swiss Lachs-Carpaccio, Avocado, Senf

Möriger Weissweinsuppe, Schweizer Flusskrebs

Alpen-Zander, Kürbisrisotto

Rumglacé, Pistazien-Crumble, Ananas

Schweizer Egli-Filets, Curry-Sauce, Wildreis

Seeländer Zwetschgen-Tiramisu

Goldfische und Ihre Gäste aus nah und fern genossen ein Schlemmermenu im Seeblick in Mörigen. Urs Engel mit dem Küchenteam und Silvia Engel mit ihrem Serviceteam verwöhnten uns aufs Beste.

Goldfische aus den Netzen Zürich, Aargau, Basel, Bern und Fribourg mit ihren Gästen genossen das Ambiente am Bielersee. Auch dieses Jahr wurden all unsere Erwartungen übertroffen und manch einem blieb nur das Staunen. Die

Speiseabfolge war sensationell zusammengestellt und mit Können auf den Tellern drapiert. Wir konnten nur eines: Geniessen. Die Vorstellung der 15-köpfigen Küchen- und Servicecrew entlockte allen ein «Wow». Nicht verwunderlich, dass viele noch in der Gaststube verweilten und die letzten gegen 20:00 Uhr den Heimweg antraten. Danke Urs und Silvia für den Superanlass.

Daniel Karrer, Netzmeister





Vinattieri Vertikalverkostung im Swissmill Tower Zürich

Tessiner Spitzen-Merlot aus dem Hause Vinattieri

Viele Jahre schlummerten die Topgewächse aus Merlot des Vinattieri Rosso im Keller der Vinattieri SA in Ligornetto. Für eine aussergewöhnliche Vertikaldegustation von zehn Jahrgängen versammelten sich Vertreter der Gastronomie und Presse, quasi auf höchstem Niveau hoch über den Dächern der Stadt Zürich im Swissmill Tower. Sie liessen sich von der Qualität des Vinattieri Flaggschiffs, des Vinattieri Rosso durch den Weinmacher persönlich überzeugen. Michele Conceprio, Geschäftsführer und Oenologe, teilte seine Leidenschaft für Wein und seine Degustationsnotizen mit dem Fachpublikum.

Der Grundstein von Vinattieri wurde vor über 40 Jahren gelegt. In den 1980er Jahren erkannte der damalige Inhaber und Bordeaux Bewunderer, Luigi Zanini, das enorme Potential des Terroirs und gab sich mit der Herstellung eines einfachen Merlot del Ticino nicht zufrieden. Inspiriert durch die Erkundung der internationalen Weinszene und der Borde-



Hansjürg Gugger, Susanne Scholl, Michele Conceprio, Andreas Keller

laiser Tradition, kam 1985 der erste Vinattieri Rosso auf den Markt. Heute bewirtschaftet Vinattieri über 100 Hektaren an unterschiedlichsten Lagen im Südtessin. Nur die allerbesten, handverlesenen Trauben finden den Weg in die Barriques des Vinattieri Rosso.

Der Vinattieri Rosso – das Flaggschiff

Eine Ikone in der schweizerischen Weinlandschaft, welche vor allem auch das Image des Tessiner Weins mit seiner klar definierten Identität für immer verändern sollte. Die minutiöse Auswahl der besten Lagen, die Vinifikation nach der Bordeaux-Methode und die Selektion der besten Barriques nach sorgfältigen Degustationsrunden definieren den

eindrücklichen Charakter eines jeden Jahrgangs des Vinattieri Rosso.

Vertikaldegustation

Bei einer vertikalen Degustation werden verschiedene Jahrgänge des gleichen Weines miteinander verglichen. Mit dieser Bewertungsart können der Jahrgangseinfluss sowie die Qualität der geleisteten Arbeit in der Weinbereitung festgestellt werden. Mit einer kleinen «Zeitreise» führte Michele Conceprio vom letzten, ins aktuelle Jahrtausend. Degustiert und beurteilt wurden die Vinattieri Rosso-Jahrgänge 94, 98, 99, 04, 07, 09, 12, 13, 15 und 16.

Qualitätssiegel

Am Rande der Vertikalverkostung wurde Michele Conceprio für den Vinattieri Rosso 2012 der Swiss Vintage Award 22 verliehen. Ein weiterer Beweis für höchste Qualität «made in Ticino.»

Neuigkeiten

Nebst dem Flaggschiff glänzt Vinattieri auch mit Innovation. Dem Fachpublikum wurde exklusiv der neue Rosso del Ticino «811» und der reine Chardonnay «Bianco Reserva» vorgestellt.

Weitere Informationen unter:

www.vinattieri.ch





Tafelübergabe Netz 18, Sihlsee/Walensee am 30. Oktober 2022

Restaurant Fischerstube, Weesen

Dieter Frese hat mit Alain Koenig (vormals Küchenchef im Zunfthaus zur Waag in Zürich) einen würdigen Nachfolger gefunden.

Das Wetter erlaubte es, den Aperitif im Freien zu geniessen und daselbst Tafel, Urkunde und Orden zu übergeben, musikalisch umrahmt von der Musikgesellschaft Harmonie Weesen. Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier konnte viele Gäste begrüssen, unter anderem Tafelmeister Hansjürg Gugger, Tafelherr Oskar Müller und die Partner der TGzGF Marc Trachsler von «Casa del Vino» und Bernhard Zahner von «Zahner Fischhandel» Gommiswald mit Partnerinnen. Die Netzmeisterin Netz 13 Irene Demuth, übergab mit Wehmut «ihren» Alain Koenig ans Netz 18. Die neue Tafel wurde wie gewohnt sogleich montiert. Anstelle eines Fischrufes spielte Trompeter Reto Hahn das Goldfisch-Fanfarensignal, das von Musikdirektor Albert Benz zum 20-jährigen Jubiläum der TGzGF komponiert worden war. Vreny würdigte das 51-jährige Wirken (davon 49 Jahre als Goldfisch-Gastronomen) von Dieter und Hanni Frese in der Fischerstube und konnte Dieter die alte Tafel mit den Unterschriften aller Teilnehmer als Andenken überreichen. Alain Koenig und sein Team, welches er von Dieter Frese



Alain Koenig und Urs Keller mit dem ganzen Team der Fischerstube

übernommen hat, verwöhnten uns mit einem optisch und organoleptisch hervorragenden Menu, das mit einem Freisamer (Silvaner x Grauburgunder) eine ideale Begleitung fand. Da von den 66 Anmeldungen nur 48 berücksichtigt werden konnten, wird nächstes Jahr gleich nochmals ein Netztreffen stattfinden.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Dieter's Egli Knusperli

Mosaik aus geräucherten Edelfischen

Kartoffelsuppe, Aal, Randen, Wasabi

Zander Wildfang, Topinambur, Belugalinsen, Granatapfel

Dessert Variation (Vreny & Pedro)

Käse, Feigen, Trauben, Früchtebrot

Wiener Eiskaffee



Dieter Frese erhält die ehemalige Tafel



Alain und Pedro «auf Montage»



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 4. November 2022

Seehotel Delphin, Meisterschwanden



Buffet kalt und warm

Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische, frische Austern, Calamari-Ringli, Sushi, Sashimi, Crevetten-Cocktail, Crevetten-Spiesschen, Jakobsmuscheln mit Glasnudeln, Miesmuscheln gratiniert

Hummerbisque, Kürbiscrèmesuppe mit Bale-Streifen

Zander pochiert an Kräuterrahmsauce, Hummerschwanz gratiniert



Ein Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer zum träumen, einfach köstlich! Zum Apéro wurde uns ein fruchtiger Muscat vom Brestenberg mit einer feinen Vorkost serviert. Gemäss Aussage von Gästen «haben sie noch nie ein solch schönes Fischbuffet gesehen». Diese Vielfalt und die gluschtig angeordneten Platten waren einfach ein Gedicht. Wir danken Claude und seiner Familie für die Gastfreundschaft, den tollen Service und der Küchengarde einen grossen Applaus für das grandiose Essen. Wir in der Runde haben beschlossen, auch nächstes Jahr wieder an einem Fischbuffet teilzunehmen! Ich danke auch unseren Gästen für den so gemütlichen Abend, wünsche allen eine schöne Adventszeit und freue mich, auf weiterhin schöne Begebenheiten.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 5. November 2022

Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

Im August 2021 erfolgte die Tafelübergabe an Christoph Komarnicki. Mehr als ein Jahr später, fand nun das erste Netztreffen mit 60 Goldfischen und Gästen im wunderschönen Saal statt. Hermann Scherrer, Netzmeister, begrüsst die Gäste und bedankte sich für den vom Weingut Schmidweine, Schlattingen, gesponserten Chardonnay, der reichlich Anklang fand.



Die Küche zog alle Register und erfreute die hungrigen Teilnehmer mit tollen Kreationen. Der Service war ebenfalls auf Top-Niveau. Freundlich, zuvorkommend, mit herzlichem Lachen wurden wir bedient. Hermann bedankte sich nach dem lukullischen Mahl beim Gastgeber und seinen Mitarbeitern. Dieses Niveau zu erreichen ist harte Arbeit, es beizubehalten oder noch zu verbessern, das ist die Schwierigkeit.

Nach einer launigen Schlussansprache endete ein toller Goldfischanlass. Mit so tollen Gastgebern, Goldfischen und Gästen kann ein solcher Anlass nicht fehlgehen. Danke für dieses schöne Erlebnis und bis zum nächsten Mal im Gasthof zum goldenen Kreuz!

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Zander-Ceviche mit Gurken

Hausgebeizter Lostallo Swiss Alpine Lachs auf Avocado-Mangosalat

Wolfsbarschfilet, Belugalinsen, Kürbispurée

Marronimousse, Meringues-Parfait, Rotweinzwetschgen



Zander vom Ambeiler

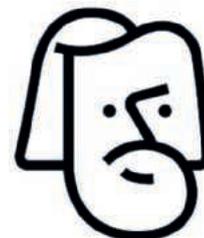
Nachhaltiger Zander aus Emmentaler Quellwasser, produziert von der Familie Widmer auf dem Ambeiler Hof in Heimiswil



Der Landwirtschaftsbetrieb der Ambeilers liegt in der Gemeinde Heimiswil, umfasst 20 Hektaren Land, 11 Hektaren Wald, 17 Mutterkühe und neu: Zander. Der Traditionsbetrieb befindet sich seit elf Generationen im Besitz der Familie Widmer, (oder äbe Ambeilers). Aktuell bewirtschaftet durch Daria und Matthias mit Joram (4) und Rouven (2). Seit 2021 halten wir im alten

Milchviehstall Zander in einer modernen Indoor-Kreislaufanlage. Diese Zander schwimmen im hofeigenen Quellwasser und bleiben ohne den Einsatz von Antibiotika gesund.

www.ambeilers.ch
info@ambeilers.ch



Muschelwochen 2023 im swan21

Vom 16. Januar bis 26. Februar finden die Muschelwochen 2023 im Stadrestaurant swan21 in Wil statt

Moules frites – Die feinen Miesmuscheln waren bereits Anfang 2022 bei den 1. Muschelwochen im Stadrestaurant swan21 des Hotel Schwanen Wil der Renner. Ob «provençales», «marinières» oder im Safransud. Für jeden Geschmack hatte es die richtige Variante im Angebot.

Insgesamt sind während weniger Wochen mehrere hundert Kilo der

Schalentiere über den Küchenpass gewandert. Aufgrund der starken Nachfrage wird das Event im Jahr 2023 wiederholt und um 2 Wochen verlängert. Neben den Moules werden auch Gerichte mit Vongole, Coquilles St. Jacques, Austern und weiteren Muscheln abwechselnd im Angebot vertreten sein. Küchenchef Udo Schwarzat und Gastgeber Andreas Bolakis freuen

sich auf zahlreiche Fisch- und Meeresfrüchte-Liebhaber an den Muschelwochen 2023 vom 16. Januar bis 26. Februar.

Stadrestaurant swan21
Hotel Schwanen Wil

Obere Bahnhofstrasse 21, 9500 Wil
www.hotel-schwanen.ch
Tel. 071 913 05 10





Get-together der Spitzenklasse

Die Tagung «Chefs de Cuisine Suisses» versammelte die Schweizer Küchenchefs im Schloss Trachselwald. Gelegenheit, sich auszutauschen und inspirieren zu lassen.

Wenn sich 140 Küchenchefs aus der ganzen Schweiz in denselben Kochjacken an einem Ort treffen, kann das nur eines heissen: Es ist wieder Zeit für die Tagung «Chefs de Cuisine Suisses» des Schweizer Kochverbands. Die zweite Ausgabe des zweitägigen Events fand Ende August im Schloss Trachselwald im Kanton Bern statt und stiess wie die Erstausgabe 2020 auf reges Interesse. Referate und Marktstände sorgten für viele spannende Inputs.

«Das Mutter-Erde-Prinzip hilft, Pflanzen kreativ einzusetzen»
Marcel Thiele, Koppert Cress

Unter anderem sprach Masterchef, Pâtissier und Spice Hunter Marcel Thiele über das Mutter-Erde-Prinzip. Der 42-Jährige hat 93 Länder bereist und arbeitet als Business Development Manager und kulinarischer Experte für den europäischen Markt bei Koppert Cress, einem niederländischen Unternehmen, welches sich auf Micro Greens für die Gastronomie spezialisiert hat. «Nahrungsmittel sind die untrennbare Verbindung zwischen menschlicher Gesundheit und Umweltnachhaltigkeit», so Thiele.

Gemäss dem Mutter-Erde-Prinzip sollte sich jedes Gericht aus mindestens drei Schichten zusammensetzen: Boden (Gemüse, das im Boden wächst), Erde (Brot, Nüsse und Kerne) und Oberfläche (Obst, Gemüse, Kresse und Blüten).



Alle Gerichte nach diesem Prinzip bestehen zudem aus 80 Prozent Gemüse und 20 Prozent Fleisch.

Wie lange reichen die Vorräte?

Weiter erfuhren die Tagungsteilnehmenden vom ehemaligen Richter Hansruedi Schenk Wissenswertes über den Tagungsort Schloss Trachselwald, welches im 12. und 13. Jahrhundert von Freiherren erbaut wurde und unter anderem als Gefängnis und Regierungsstatthalteramt diente. Referent Heinz Eng, Leiter Pflichtlager bei Réservesuisse, gab anlässlich der drohenden Energiekrise einen Einblick in die Versorgungslage der Schweiz. So lagert die Schweiz derzeit Zucker, Speiseöl, Reis, Kaffee und Weizen, welche die Bevölkerung für vier Monate ernähren können, an verschiedenen Standorten ein.

Viele weitere Inspirationen erwarteten die Küchenchefinnen und Küchenchefs an den im ganzen Schloss verteilten Marktständen. Da gab es beispielsweise veganen Sauerrahm, Berner Zungenwurst und biologisches Arganöl zum



Probieren. Neben den vielen Inputs für den Berufsalltag standen aber vor allem Geselligkeit und Networking im Zentrum von «Chefs de Cuisine Suisses». «Der persönliche Austausch ist immer noch am wichtigsten und effektivsten – auch in Zeiten von Handy und Internet», sagt Kochverbandspräsident Thomas Nussbaumer. Das zeigt etwa das Beispiel von Jungköchin Jessica Marti, welche Marcel Thiele am Marktstand von Koppert Cress unterstützte. Sie lernte den Masterchef am «Young Chefs Unplugged»-Anlass im vergangenen Jahr kennen. «Solche Chancen muss man nutzen, wenn man im Beruf weiterkommen möchte», so die 20-Jährige.

Für Organisator Christian Jakob, stellvertretender Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands, war der Anlass dann auch ein voller Erfolg: «Die Tagung soll eine kurze Auszeit aus dem Berufsalltag sein. Eine Art kultureller Ferien, in denen man geniessen kann und trotzdem einen Mehrwert mitnimmt.»



Bruno Keist, Tafelherr TGzGF
Hansjürg Gugger, Tafelmeister TGzGF

Angela Hüppi HGZ
www.hotelgastrounion.ch



AlpenZander quellwasserfrisch

Eigentlich klang es einfach: «Von Anfang an war es meine Vision, Schweizer Zander zu einem kulinarischen Erlebnis zu machen.» In Wirklichkeit war es aber dann nicht ganz so einfach. Vor allem, wenn man sich – wie wir von SWIFISH – konsequent den Schweizer Qualitätsansprüchen zu Tierwohl, Nachhaltigkeit und Zuverlässigkeit verpflichtet fühlt. Und das bei einem dermassen anspruchsvollen Fisch wie Zander.

Es ist uns gelungen!

Nach Jahren des Lernens bezüglich natürlicher Reproduktion (und da sind wir Pioniere!) und dem erfolgreichen Umbau einer grossen, bereits bestehenden Indoor-Anlage in Susten gibt es nun den SWIFISH AlpenZander.

Welcher andere Zander kann sich denn rühmen, den Geschmack von quellfrischem Wasser aus dem Walliser Thorendhorn-Massiv in sich zu tragen? Antwort: nur unser AlpenZander!

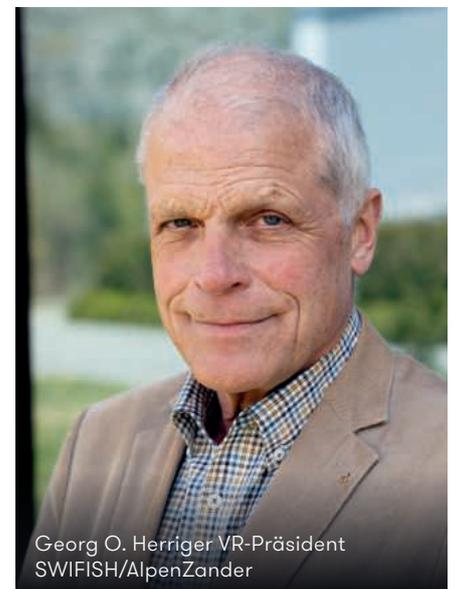
Es ist eine wahre Freude, nun tatsächlich miterleben zu dürfen, wie renommierte KöchInnen mit unserem Fisch kulinarische Erlebnisse ersten Ranges kreieren. Was für das gesamte SWIFISH-Team bedeutet: wir sind mit unserem AlpenZander auf dem richtigen Weg!



AlpenZander – 100% Schweiz

Auf natürliche Art, ohne Hormone und ohne Manipulation gezeugt, aufgewachsen in einer topmodernen, umweltschonenden Indoor-Anlage, betreut durch ein hochprofessionelles Team, gehältert in frischem Bergquellwasser der Walliser Schreendbachquelle, sorgfältig selektioniert von Hand verarbeitet und zuverlässig geliefert – das ist unser AlpenZander.

Georg O. Herriger
Initiant und VR-Präsident
SWIFISH/AlpenZander
www.alpenzander.ch



Georg O. Herriger VR-Präsident
SWIFISH/AlpenZander



Fachkräftemangel – So soll es besser werden

«Jetzt sind wir alle gefragt»

GastroSuisse will mit einem Fünf-Punkte-Plan gegen den Fachkräftemangel in der Branche vorgehen. Daniel Borner, der Direktor des Branchen- und Arbeitgeberverbandes, bezieht Stellung.

Welche Reaktionen haben Sie auf den Fünf-Punkte-Plan erhalten?

An der Delegiertenversammlung von GastroSuisse im Mai in St.Gallen fielen die Reaktionen positiv aus. Viele waren froh, dass der Verband nun endlich mit Massnahmen an die Öffentlichkeit tritt. Wichtig ist aber zu betonen, dass jetzt alle gefragt sind. Der Fachkräftemangel hat sehr vielfältige Gründe und kann nur gemeinsam angegangen werden. Der Verband muss sensibilisieren, informieren und instruieren. Die Unternehmer müssen agieren.

«Die Reaktionen waren positiv.»

Was sagen Sie zur Kritik, dass der Verband früher auf den Fachkräftemangel hätte reagieren müssen?

Der Fachkräftemangel ist kein neues Phänomen, er besteht seit Jahren und hat sich aufgrund der Corona-Pandemie akzentuiert. GastroSuisse hat schon früh Angebote zur Linderung des Fachkräftemangels geschaffen, wie etwa unsere Kurzlehrgänge Progresso oder unsere Nachwuchs-Kampagnen. Wir müssen diese Angebote aber noch besser kommunizieren und ausbauen.

Offiziell hat der Fünf-Punkte-Plan keine Abstufung nach Dringlichkeit. Gibt es dennoch eine Massnahme, die Ihnen besonders am Herzen liegt?

Der Dialog zwischen Verband und Unternehmen ist mir sehr wichtig. Es gibt gerade im Bereich Nachwuchsförderung einen grossen Sensibilisierungsbedarf. Junge Arbeitnehmende haben andere Ansprüche als früher: Wertschätzung ist ein wichtiger Punkt, aber auch neue Arbeitszeit- und Lohnmodelle müssen diskutiert werden. Dazu passt das Zitat des britischen Unternehmers Richard Branson: «Nicht der Kunde kommt zuerst,

sondern der Mitarbeiter. Kümmern Sie sich um Ihre Mitarbeiter, diese kümmern sich um Ihre Kunden.»

Gastronomen müssen heute auf dem neusten Stand der Unternehmens und Personalführung sein, sich in Marketing- und Rechnungswesen auskennen, digital- und trendaffin sein. Ist das nicht zuviel verlangt?

Es ist ein anspruchsvoller Beruf: Gastronomen sollten Generalisten sein und mit Leidenschaft arbeiten. Ein Gastronom steht, verglichen mit vielen anderen Berufen, mit seiner Arbeit stets in der Öffentlichkeit. Falls beispielsweise ein Handwerker mal einen schlechten Tag hat und einen Fehler macht, erfährt das in der Regel keiner. Bei den Gastronomen hagelt es dann gleich Kommentare – im Gastraum und auch auf Social Media. Trotzdem: Was gibt es Schöneres, als Gastgeber zu sein? Gerade während der Pandemie hat auch die Bevölkerung gemerkt, wie wichtig Restaurants für das gesellschaftliche Leben sind. Ich bin zuversichtlich, dass diese Wertschätzung bleiben wird. Gleichzeitig müssen wir mit Vorurteilen gegenüber der Branche aufräumen. Darum ist einer der Punkte in unserem Plan eine breit angelegte Imagekampagne.

Wie wird diese Kampagne aussehen?

Gerade bei Multiplikatoren wie Lehrern oder Berufsberatern, die junge Menschen bei der Berufswahl unterstützen, müssen wir ansetzen. Vielfach hören wir, dass diese die Wahl unserer Berufe zu wenig unterstützen. Dort ist Aufklärung nötig. Die Arbeit in der Gastronomie ist

ja äusserst vielseitig. Grossartig ist, wie schnell junge Menschen in der Gastronomie weiterkommen und kreativ sein können. Ab dem zweiten Lehrjahr können sie an Events und Wettbewerben teilnehmen – das motiviert ungemein. Darum würde ich mich über ein junges Testimonial für die Branche freuen. Aber auch Sterneköche haben heute viel Einfluss und eine grosse Ausstrahlung. All das müssen wir stärker vermitteln.

5-Punkte-Plan der GastroSuisse

1. Förderung Branchen- und Berufsimage

In einer breit angelegten Imagekampagne sollten die Stärken und Chancen der gastgewerblichen Berufsbildung dargestellt werden.

2. Gezielte Unternehmungsschulung

GastroSuisse will seine Mitglieder vermehrt sensibilisieren, Coachings anbieten und das hauseigene Seminarangebot ausbauen. Zudem sollten sogenannte Erfa-Gruppen ihre Erfahrungen mit «Best Practice»-Beispielen austauschen und diese auch in die Branche zurückspiegeln.

3. Sicherstellen Nachwuchs

Die Nachwuchskampagne soll aktualisiert und in der Kommunikation auf die aktuelle Generation und die Zielgruppen Eltern und Lehrpersonen ausgerichtet werden. Bestehende Aktivitäten sollen ausgebaut und die Ausbildungsbetriebe noch stärker gefördert werden.

4. Nachqualifizierung Quereinsteiger

Das bewährte Ausbildungsangebot (Progresso) soll mehr beworben und die betriebspezifischen Angebote gefördert werden.

5. Attraktive

Anstellungsbedingungen

Lohn- und Arbeitszeitmodelle sollen zeitgemässer und Karriere-Modelle gefördert werden.

Für Jugendliche soll es vermehrt Austauschprogramme geben.



Daniel Borner, Direktor GastroSuisse

Text: Simone Knittel



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 «Chäsueb». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wie heissen die 0,3 cm kleinen Fische, die zur Lachszeit in der Innerschweiz eingekauft werden?

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 **30. Januar 2023**

Viel Glück!



Der Chäsueb geht online
Heute bestellt,
morgen geliefert

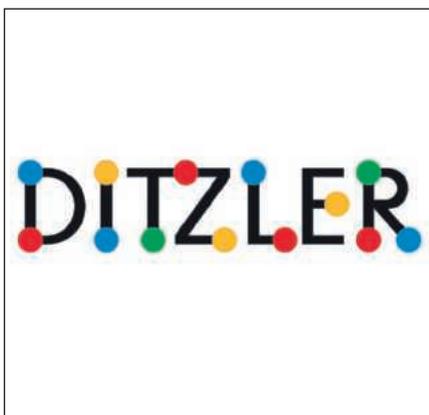
Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 181 ist:

Andreas Tschanz aus Niederhünigen

Herzliche Gratulation!

Über den Wettbewerb wird keine
Korrespondenz geführt.

Anzeige



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

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch





Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 02 Beatrix Escher & Stephan Heinzen, Brig/Glis
- Netz 02 Toby Herrlich, Oberwil
- Netz 02 Swifish AG Aquafarm, Toby Herrlich, Susten
- Netz 05 Fabian Karrer, Mörigen
- Netz 06 Ambeiler Hof (Matthias & Daria Widmer), Heimiswil
- Netz 06 Rubigenhof Fischzucht AG, Rubigen
- Netz 06 Patrik Burkhart, Bern
- Netz 08 Trioleine AG, Thomas Indermühle, Aarburg
- Netz 08 Andreas Wirthlin-Roth, Möhlin
- Netz 13 Martin Wendel, Zürich
- Netz 14/18 Claudio & Daniela Bonomo, Nuolen
- Netz 14/18 Charly & Ingrid Erne, Grüningen
- Netz 14/18 Matthias & Helen Lanzendörfer, Maur
- Netz 14/18 Ernst Trösch & Lilo Länzlinger, Richterswil
- Netz 15 Erwin & Tiziana Peter, Dinhard
- Netz 15 Guarino Gioacchino, Thayingen
- Netz 15 Willi Bösch, Dietlikon
- Netz 16 Esther & Fredy Ott, Weinfelden
- Netz 16 Peter Ellenberger, Sirnach
- Netz 16 Daniel & Margrit Rutishauser, Wittenwil

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Verena Rüttimann, Irene Demuth, Verena & Werner Schwarz, Oskar Müller, Hansjürg Gugger, Herbert Heldner, Franziska Oetiker, Toby Herrlich, Yvonne & Ruedi Bütler, Vreny Gruber-Meier, Willi Keller, Markus Vogt, Hermann Scherrer, Ruth Steiner, Brigitte Bösch und Hanspeter Epprecht

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt.

Wer Ende 2022 die meisten Goldfische erworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.



Volle Fahrt voraus: Unsere «rollende» Netzmeisterin Vreni Jost

Wir trauern um unser Mitglied 🐟

- Netz 05 Emma Elsa (Elsy) Züllig-Marder, Baar

Der Trauerfamilie entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Austritte aus dem Goldfisch per 31. Dezember 2022

Folgende Goldfischbetriebe schwimmen im Jahr 2023 in neuen Gewässern:

- Netz 06 Restaurant Zunft zu Webern Bern, René Schneider, Geschäftsübergabe 31.10.2022
- Netz 07 Relais et Châteaux Waldhotel Doldenhorn**** Kandersteg (Anne & René Maeder)
- Netz 10 Gasthof Tell Gisikon (Remimag AG) (Guido Martin Rey)
- Netz 10 Villa Schweizerhof Luzern (Lukas Weber)
- Netz 12 Landgasthof Breitfeld Risch (Remimag AG) (Barbara & René Kettenmayer)
- Netz 13 Restaurant Belvoirpark Zürich (Oliver Moritz)
- Netz 13 Zunftthaus zur Waag Zürich (Sepp & Sandra Wimmer) infolge Pensionierung
- Netz 17 Restaurant Seeblick Oberwaid AG St. Gallen (Valon Stoss)
- Netz 17 Wirtschaft zum Löwen Tübach (Gabj & Jacques Neher) infolge Pensionierung Mitte 2023
- Netz 19 Restaurant Riet Balzers (Peter & Ruth Büchel) infolge Pensionierung
- Netz 21 Ristorante San Bernardo, Contra (Natascha Colucci)

Wir bedanken uns sehr für die langjährige Treue und wünschen allen von Herzen alles Gute für die Zukunft und beste Gesundheit.

Die Goldfisch-Gastro-Kulinarik- und Wein-Empfehlungen auf unserer Homepage

Gerne publizieren wir zu günstigen Konditionen Spezial-Wochen, besondere Aktivitäten, Aktionen etc. für Betriebe und Werbepartner in unserer [Rubrik «Gastro- Kulinarik- und Wein-Empfehlungen» auf der Frontseite unserer Homepage](#). Kontaktiert uns und wir finden zusammen die ideale Lösung und Frequenz für Euren Eintrag.





Gäste im Goldfischnetz

Habt Ihr gewusst, dass Ihr jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürft?
 Habt Ihr gewusst, dass Ihr jederzeit Netztreffen und Tafelübergaben in anderen Netzen besuchen dürft?
 Habt Ihr gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste?
 Vermerkt es bitte auf Eurer Anmeldung, wenn Ihr eine Alternative zum Fischmenu wünscht und gebt Eurem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Wenn Ihr Ferien bucht, geht auf unsere Homepage. Mit vier mouse-clicks seht Ihr, ob in Eurer Feriendestination ein Goldfisch-Anlass stattfindet oder ob ein Goldfischbetrieb auf Euren Besuch wartet. Wir haben auch Betriebe mit schönen Hotel-Arrangements.

Besonders freuen sich unsere Gastronomen, wenn Ihr Euch bei einem Besuch als «Goldfisch» zu erkennen gebt. Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können.

Gastro-Treffen Netz 12/Zuger-, Aegeri-, Lauerzer-Urnersee vom 15. September 2022

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmern für die konstruktive Sitzung. Ein herzliches Dankeschön an die Gastgeberin Kathrin Hügi, Gasthaus Schwyzer Stubi, Schwyz.



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 Ihr uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchtet:

Twint-Code



QR-Code Einzahlungsschein:



Postcheckkonto: 80-24225-1

IBAN-Nummer: CH56 0900 0000 8002 4225 1

Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Netz 12 Hotel Restaurant Lindenhof Unterägeri

Edith & Markus Furrer haben offiziell das Zepter ihrem Sohn Marco und Tanja Villiger übergeben. Wir gratulieren herzlich und wünschen Euch weiterhin viel Freude. Stolz dürfen Furrer's sein! Viele Gastronomen träumen davon, ihren Betrieb innerhalb der Familie übergeben zu können.

Netz 07 Berner Oberland

Wir freuen uns Euch mitzuteilen, dass wir [Barbara Patrizia Martin](#) begeistern konnten, das [Netz 07 Berner Oberland](#) ad interim zu betreuen und sich an der Generalversammlung im Mai 2023 zur Wahl zu stellen.

Habt Ihr bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das [Cover](#) (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Wir sind stolz darauf, freuen uns selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und sind gespannt, wer unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert. Übrigens, liebe Küchenchefs und Chefköche, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf info@goldenerfisch.ch.

Eure Redaktorin Andrea



Wir werfen die Netze aus

Hast Du Zeit und möchtest Dich ehrenamtlich bei uns engagieren? Wir suchen laufend Nachwuchs in unseren Netzen, als zukünftige Netzmeister/innen und Vize-Netzmeister/innen. Weiter sucht unser Tafelmeister Unterstützung bei der Akquisition. Für nähere Auskünfte melde Dich unverbindlich. Mobile Rita: 079 706 50 19, Mobile Andrea: 079 374 10 98.

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.





Termine 2023 (Stand 15.11.2022)



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


Dyhrberg

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




Kambly



SCHWEIZER KAVIAR




OOONA
CAVIAR

Im frischesten Zustand
innerhalb 24h lieferbar.
www.oona-caviar.ch

Sa, 14.01., 11:30 | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum aus 2022)
Restaurant Grüner Baum, Moos

Sa, 14.01., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Irene Demuth, Netztreffen
Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Sa, 28.01., 18:45 Uhr | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil

Sa, 28.01., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
IOANNIS Restaurant, Zürich

Sa, 28.01., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Schlössli Sax, Sax

Sa, 28.01., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

Fr, 10.02., 18:00 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
**Daniel Karrer, Goldfisch-
Treberwurstplausch (Vorabend zum
Netztreffen)**
Hotel Bären, Twann

Sa, 11.02., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Hotel Bären, Twann

Sa, 11.02., Abend | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
Hotel Restaurant Rössli, Hurden

Sa, 18.02., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen,
Brunegg

So, 19.02., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

Fr, 24.02., Abend | Netz 07,
Bern Oberland
Barbara Patrizia Martin, Netztreffen
Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque),
Spiez

Sa, 25.02., 11:30 | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant
Linde, Tägerwilen

Sa, 11.03., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Sa, 11.03., 11:30 | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Gottstatterhaus,
Biel/Bienne

Sa, 18.03., 11:00 Uhr | Netz 06, Aare/Bern
Beat F. Hostettler,
Gasthof zum goldenen Löwen,
Langnau im Emmental

Sa, 18.03., Mittag | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon,
Restaurant «See la vie»
im Hotel Bad Murtensee, Muntelier

So, 19.03., Mittag | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Restaurant Châlet Waldgarten,
Bassersdorf

Sa, 25.03., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Daniel Karrer, Netztreffen
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 25.03., 11:30 Uhr | Netz 02,
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Restaurant Staldbach, Visp

So, 26.03., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Restaurant Schlossgarten,
Schöffland