

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

Editorial



Kontinuität



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

Nachdem die Goldfisch-Zeitschrift «nur» alle Vierteljahre erscheint, bleibt dem Redaktor

noch ausreichend Zeit, sich anderen Projekten zu widmen. So wurde er kürzlich eingeladen, bei einer Festschrift mitzuwirken, genauer mitzuschreiben und seine Ideen einfließen zu lassen. Anlass dazu gab das Kulturhaus einer Aargauer Landgemeinde, das im kommenden Sommer auf sein 50-jähriges Bestehen zurückblickt. Damals, in den frühen sechziger Jahren, war ein Saalbau für ein Dorf eine grossartige, um nicht zu sagen epochale Sache. Dank der modernen Bühne und Infrastruktur gaben mit einem Mal auch international bekannte Künstler und Schauspieler ein Gastspiel in der Provinz. Horst Tappert, Inge Meysel, Anne-Marie Blanc, Elke Sommer, Christian Kohlund, Willy Millowitsch, Hans-Joachim Kulenkampff – aber auch die Inszenierungen und Abende mit Margrit Rainer und Ruedi Walter, Ursula Schächli oder Walter Andreas Müller sind nur einige Namen von Promis, die das bisher ländlich geprägte kulturelle Palmare von einem Tag auf den andern bereicherten. Bei der Durchsicht der Gästebücher ist dem Autor aufgefallen, dass die Widmungen und Einträge anfänglich überaus begeistert und ebenso kreativ und originell zu lesen waren. Farbige Initialen, sinnreiche Texte und Widmungen und sogar kunstvolle Zeichnungen waren für viele Künstler und Ensembles sozusagen Ehrensache. Nach einigen Jahren wurden die Gästebuchseiten zunehmend farb- und humorloser. «Man» beschränkte sich bestenfalls noch auf einen Dank für die «gute Aufnahme» und das freundliche Publikum sowie auf die Unterschriften der Protagonisten.



Stern

Mit Jana Berger und Horst Lotz vom Restaurant Châlet Waldgarten ist ein neuer Stern am Goldfisch-Himmel aufgegangen.

SEITE 3



Goldfische

Daniel und Melanie Wildhaber vom Speiserestaurant Adler in Oberriet sind die neuen Goldfische im Netz 19.

SEITEN 4



Heldin

Mit dem Titel *Heldin des Alltags* wurde unser Goldfisch-Mitglied Esther Schönmann für ihre Gasse-Chuchi Langenthal ausgezeichnet.

SEITE 10



Jahresfest

Die diesjährige Generalversammlung mit Jahresfest findet am Samstag, 2. Mai, bei René Schneider in der «Wäbere» Bern statt.

SEITE 18 / 19

Man könnte auch sagen: Nicht mehr und nicht weniger als «Pflicht». Das, was uns die 50 Jahre alten Gästebücher sagen wollen, ist mitten aus dem Leben gegriffen: Wenn etwas völlig Neu ist, kennt die Begeisterung kaum Grenzen. Später dann wird so vieles zur Gewohnheit und damit leider oft auch zur Routine. So gesehen gehört unseren Goldfisch-Gastronomen ein grosses Kränzlein gewunden! Viele von ihnen sind seit zehn, zwanzig oder noch mehr Jahren beim «Goldfisch» dabei. Dennoch hat

ihre fachliche Kompetenz und Kreativität bis zum heutigen Tag nicht nachgelassen. Im Gegenteil: Immer wieder ist es für unsere kulinarischen Aushängeschilder ein Ansporn, das Niveau ungebrochen hoch zu halten und den Gästen auch Neues zu bieten. Herausforderungen, denen sie sich täglich mit Begeisterung stellen und die wir Geniesser mit unseren Besuchen und auch Rückmeldungen honorieren dürfen.

Martin Suter, GF-Redaktor

Hero
GASTRONOMIQUE

**Für die moderne Küche.
Seit 1886.**

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



Seite 2 Burgäschli: Neuer Goldfisch direkt am See
Seite 5 Generationenwechsel am Bielersee
Seite 7 Holiday Thun: Genussvolles am Thunersee
Seite 8 Das jüngste Mitglied im Netz 8
Seite 9 Grandioses in der Innerschweiz

Seite 11 Trüffelevent im Rössli Hurden
Seite 12 Abschieds-Netztreffen am Bodensee
Seite 13 Netzmeister kochten für Gesellschafter
Seite 14 Neun sensationelle Lachsrezepte
Seite 20 Termine

KADI

Swiss Premium  Quality





Das neue Goldfisch-Restaurant direkt am See



Restaurant Seeblick, Burgäschi: Tafelübergabe mit der Crew vom Restaurant Seeblick sowie den Vertretern der Tafelgesellschaft.

Endlich hat auch das Netz 6 ein Restaurant mit Auszeichnung direkt am See! Am 5. Dezember fand die feierliche Tafelübergabe im Restaurant Seeblick am idyllischen Burgäschisee statt. Der Apéro wurde auf der winterlichen und weihnächtlichen geschmückten Terrasse serviert. In äusserst angenehmer Ambiente wurde auf das Wohl der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und das Team des Restaurants Seeblick unter der Leitung von Evi Schweizer angestossen. Geladen waren Freunde, Bekannte und eine illustre Schar aus Politik und Gesellschaft und natürlich die Vertreter der Tafelgesellschaft. Alsdann wurde zu Tische geladen und die kulinarischen Höhepunkte wurden serviert.

Chefkoch Peter Atzinger und sein Team verzauberten ihre Gäste mit einem köstlich zubereiteten 3-Gang-Fisch-Menü. Während des Abends wurden wir von Herrn Emery, Cave Emery in Ayent / Sion, durch die Welt der verschiedenen Weinen begleitet.

Die Laudatio zur Tafelübergabe wurde vom Tafelherr Hansjürg Gugger, Tafeldame Mägi Kunz und von Tafelmeister Tino Stöckli gehalten. Die Auszeichnung für hervorragende Fischküche wurde Evi Schweizer überreicht. Viel zu schnell ging dieser wirklich wunderbar gelungene Anlass zu Ende. Und alle waren sich unisono einig, dass dies wirklich eine äusserst gelungene Tafel-Übergabe-Zere-

Variation aus Fluss und Meer
ab Blattsalaten und Hokaido Chutney

Feuilte vom Steinbutt, Lachs und
Frühlingsrollenteig an Beurre Blanc

Die Hochzeit von Seeteufel und
Iberico Schinken auf Safranrahmsauce
Wintergemüse und Risotto im Parmesan

Weisse Symphonie «Seeblick»

monie war. Wir freuen uns schon heute auf das erste Netztreffen am 3. Juli 2015 und sind gespannt, was die «Seeblick-Crew» aus den Fischnetzen in die Pfannen zaubern wird. In diesem Sinne – Petri Heil und es lebe das Restaurant Seeblick mit der Auszeichnung vom Goldenen Fisch!

Marianne Wenger, Netzmeisterin



IHR PARTNER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN

WAHRE GENIESSER SPÜREN
DEN UNTERSCHIED.

Mit Laib
und Seele

WWW.BAUMANN-KAESE.CH



Restaurant Seeblick, Burgäschi: Chefkoch Peter Atzinger und Evi Schweizer freuen sich über die Auszeichnung.



Ein neuer Stern am Himmel im Netz 13



Restaurant Châlet Waldgarten, Bassersdorf: Tafelmeister Tino Stöckli bei der Überreichung der Insignien.

Still und leise ist er aufgegangen, der neue Stern im Netz 13. Das Restaurant Châlet Waldgarten in Bassersdorf hat sich aus eigener Initiative um den Beitritt in unsere Tafelgesellschaft beworben und das zu recht. Schon das Testresultat überzeugte nachhaltig. Ohne jede Korrekturen wurden die Voraussetzungen für eine Aufnahme erreicht, ein grosses Bravo! Auf den 15. November 2014 wurde das Datum der Tafelübergabe festgelegt. Die vorhandenen 47 Plätze waren im Nu ausgebucht. Jedermann war neugierig, wie sich das neue Restaurant präsentieren würde. Doch bereits der vom Gastgeber offerierte Apéro liess grosse Hoffnungen aufkommen und wir wurden in keiner Weise enttäuscht. Aufgrund der örtlichen Verhältnisse (auf zwei Räume aufgeteilt) fand die offizielle Begrüssung im geräumigen Weinkeller statt. So konnte das Gastgeberpaar Jana Berger und Horst Lotz den versammelten Teilnehmern vorgestellt werden. Horst Lotz freute sich über die Aufnahme in unsere Tafelgesellschaft und bekundete das mit seinen Begrüssungsworten.

Ebenso konnte der Netzmeister die Delegation unserer Vorsteherschaft mit Tafelmeister Tino Stöckli, Tafeldame Mägi Kunz und Tafelherr Heinz Weber, alle mit Begleitung, herzlich willkommen heissen. Es ist immer wieder erfreulich, wenn auch hin und wieder Ehrenfische an unseren Anlässen teilnehmen. Hans Peter Diethelm mit Gattin Esther erfreuten uns mit ihrer Teilnahme. Als Ehrengast der Gastgeber konnte Josian Chanton, Winzer aus Visp, vorgestellt werden. Das nachfolgende Fünf-Gang-Menü war Überraschung pur (siehe Kasten). Jana Berger als Küchenchefin zog mit ihrer Crew alle Register ihres Könnens. Gang für Gang war ein Genuss. Die vom Gastgeber vorgeschlagenen Weine waren auf den jeweiligen Gang abgestimmt. Drei Weine waren aus dem Keller unseres Ehrengastes Josian Chanton. Er kommentierte mit launigen Worten und grossen Sachkenntnissen seine Weine vor dem Ausschank. So erfuhren wir einige interes-

sante Details über Walliser Weine, im speziellen über den Heida Gletscherwein. Verschiedene Fragen hat er so klären können. Nach dem wunderbaren Hauptgang wechselten wir wieder in den Weinkeller zur feierlichen Tafelübergabe. Die Vorsteherschaft waltete ihres Amtes. Nach den freudigen und mahnenden Ansprachen nahmen Horst Lotz und Jana Berger die begehrten Insignien begeistert entgegen. Das anschliessende Dessert gab diesem wunderbaren Anlass den nötigen Rahmen. Anlässlich dieser süssen Verführung haben sich Gabriella Gonzenbach, sowie Urs und Heidi Schumacher spontan als neue Mitglieder unserer Tafelgesellschaft angemeldet und wurden unmittelbar aufgenommen.

Liebe Jana Berger und Horst Lotz. Wir haben eure Gastfreundschaft voll genossen und begrüssen Euch herzlich im Netz 13!



Restaurant Châlet Waldgarten, Bassersdorf: Gastgeber Horst Lotz und Jana Gerber.



TRANSGOURMET

Ihr Partner im
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie.

Kundencenter:

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



Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 150 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Arndt Peter, Dintikon
- Bianchi Beja, Rorschach
- Brüllmann Hans und Beth, Güttingen
- Büchel Roland, Oberriet
- Christen Schneider François und Simone, Auvernier
- Dubugnon Christian, Crissier
- Egger Martin und Susanne, Häggenschwil
- Fischbach Simone, Effretikon
- Frick Katrin, Buchs
- Fürst Daniel und Jacqueline, Salez
- Galli Jolanda, Ebmatingen
- Gonzenbach Gaby, Zürich
- Greuter Ernst und Ursula, Rüti
- Hauger André, Dübendorf
- Humbel Roman, Rheineck
- Hürlimann-Gisler Therese, Walchwil
- Kaulich Eliza, Bonstetten
- Lüber Leo und Rita, Grellingen
- Marques Luis, Weggis
- Naumann Beat, Ermenswil
- Ostinelli David, Enney
- Renner-Issler Michael und Brigitta, Ebmatingen
- Schmid Christoph, Balgach
- Schneeberger Ruth, Uttwil
- Schumacher Edi und Rita, Bottmingen
- Schumacher Urs und Heidi, Bassersdorf
- Stäbler Peter, St. Gallen
- Vogt-Silvani Reto und Claudia, Saas
- Wanner Gerda, Kloten

Rauchfischvariationen
Lachsforelle, Stremel Lachs, Jakobsmuscheln

Peperoni-Tomatensuppe
mit pochierten Rotzungenröllchen

Zanderfilet im Knuspermantel
mit sämigem Vanille-Knoblauchrisotto

Steinbuttfilet auf der Haut gebraten
an Perrier-Jouëtsauce
auf Blattspinatbeet und violetter Kartoffelstock

Dessertteller «Neptun»
Mandel Caramelglace auf Orangensauce
zart schmelzende Schoggimousse



Ausgezeichnete Fischküche im St. Galler Rheintal



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Tafelübergabe mit Netzmeister Markus Krüger, Tafeldame Mägi Kunz, Tafelmeister Tino Stöckli, Adler-Wirte Daniel und Melanie Wildhaber, Tafelherr Thomas Hänggi.

Was bereits im letzten Herbst angekündigt worden war, wurde am Mittag des letzten Januartages mit der Tafelübergabe feierlich besiegelt: Das Speiserestaurant Adler in Oberriet wurde von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch in den exklusiven Kreis der Gaststätten aufgenommen, welche das Schild «Fischküche mit Auszeichnung» führen dürfen. In einer feierlichen Zeremonie überreichten Tafeldame Mägi Kunz, Tafelherr Thomas Hänggi und Tafelmeister Tino Stöckli dem stolzen Wirtepaar Daniel und Melanie Wildhaber die Tafel «Fischküche mit Auszeichnung», die Urkunde, eine Fahne sowie den Orden der Tafelgesellschaft. Über 50 Mitglieder der Tafelgesellschaft aus dem Rheintal, dem Werdenberg und der Bodenseeregion folgten der Einladung und wurden zum Apéro in der «Alphütte» begrüsst. Über die Wintermonate wird die Gartenterrasse des Adlers zu einer gemütlichen und behaglich warmen Alphütte umgebaut. Zum Apéro wurde eine Vielzahl an Appetithäppchen präsen-

tiert, solche mit und solche ohne Fisch, sogar Hap-pen mit Käsefondue wurden gereicht. Später im Restaurant wurde mit einem prächtigen Fünfgang-Menü aufgetrumpft. Begleitet wurde das Essen von erlesenen Weinen der Kellereien Hau-bensak, Altstätten, und Tobias Schmid und Sohn aus Berneck. Das Bekenntnis zu regionalen Pro-dukten wurde also auch bei der Weinauswahl deut-lich. Die Anwesenden konnten sich einmal mehr von der Qualität des Weinbaus im föhnverwöhnten Rheintal überzeugen. Beide Weinproduzenten sind langjährige Lieferanten des «Adler» und haben die Weine für Apéro und Essen spendiert. Ein herzliches Dankeschön dafür! Netzmeister Markus Krüger durfte mit Gemeinderä-tin Helena Kobler, Kantonsrätin Verena Frick und Nationalrat Roland Rino Büchel auch Vertreter aus der Politik begrüssen. Daniel Fürst, Botschafter für das Rheintal des Vereins «Culinarium» betonte die gute Zusammenarbeit mit der Tafelgesellschaft, da

- Fischgalantine auf Pumpernickel mit Wasabi
- Klare Fischsuppe mit Frühlingsrolle (Crevette), Zander, Gemüse
- Kleines Blattsalatbouquet mit Aal, Felchen, Lachs und Thunfisch
- Seezunge, Saibling, Forelle pochiert, gebraten in Sesam und Flakes nach Zuger Art und mit Safransauce exquisite Gemüsevariation gefüllte Frühkartoffeln
- Kleine Dessertkreation Tiramisù, Ribelmisköpfli, Tobleronemousse, Beerenparfait

beide Vereine die Förderung regionaler Produkte zum Ziel hätten. Vize-Netzmeisterin Margot Köppel bewies einmal mehr ihre Überzeugungskraft: Noch vor dem Kaffee wurden aus vier Gästen vier neue Mitglieder. Erst abends um halb acht haben sich die letzten Goldfische auf den Nachhauseweg gemacht.

Markus Krüger, Netzmeister



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Aal, Felchen, Lachs und Thunfisch mit Salatbouquet.



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Apéro in der heimeligen «Alphütte».



Jahresabschluss-Netztreffen am Murtensee



Restaurant Du Port, Môtier (Vully): Ein grosses Kompliment an die Gastgeber.

Das schöne Wetter, die Fahrt durch die malerischen Rebbaudörfer am Murtensee und nicht zuletzt die Erwartungen an das Essen im Restaurant Du Port, waren wieder Motivation für Fischliebhaber, der Einladung des Netzmeisters zu folgen. So durfte der Schreibende 24 gut gelaunte Goldfische zum letzten Netztreffen im 2014 willkommen heissen. Als Einstieg offerierten uns die Gastgeber feine Häppchen, dazu fruchtige Weine, sodass sich die Goldfische bei angeregten Gesprächen wie gewohnt rasch näher

kamen. Bei dieser Gelegenheit wurde vom Netzmeister auch der zukünftige Netzmeister aus dem Netz 1 Romandie vorgestellt. Leider kam es mangels Kommunikation mit dem Tafelmeister aber zu einer Doppelkandidatur, sodass sich David Ostinelli nun als Stellvertreter für das Netz 4 zur Verfügung stellt. Nun, es gibt eine Zeit zum Reden und es gibt eine Zeit zum Essen, und so wurden wir gebeten, im lichtdurchfluteten Speisesaal, mit weitem Blick auf den Murtensee, an den schön dekorierten Tischen Platz

Apéro et des Amuse-Bouches

Croquettes de poisson sur salade de doucettes
Sauce à l'aubergine

«Caldeirada» de perche, fera et brochet

Le filet de sandre du lac de Morat
Sauce Muscat du Vully
Risotto aux petits pois

Tarte Tatin, glace vanille

zu nehmen. Anschliessend durften wir die mit welchem Charme servierten Fischkreationen, im Einklang mit feinen Weinen aus dem Vully, geniessen. Wir waren uns danach alle einig: «Einfach köstlich, wie eh und je.» Der Netzmeister bedankte sich vor dem Dessert herzlich bei den treuen Goldfischen, die immer wieder an die Netztreffen kommen, und so ihre Verbundenheit mit den Goldfischrestaurateuren bekunden. Vor dem Ausklang dieses wiederum sehr gelungenen Anlasses wurde der ganzen Mannschaft, unter der Leitung der Familie Pantillon, ein grosses Kompliment ausgesprochen und mit entsprechendem Applaus bekräftigt. So freuen wir uns auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr in Môtier am schönen Murtensee.

Manfred Blaser, Netzmeister



Generationenwechsel im «Alten Schweizer» und «Bären»



Zum Alten Schweizer, Twann: Liselotte Curovic-Rösselet und ihr Ehemann Boris stellen den Nachfolger Yvan am letzten Netztreffen im Alten Schweizer vor.

Warum nicht einmal das Bedauerliche zum Einstieg? Schmerzlich traf uns die Nachricht Ende 2014: das Restaurant Kreuz in Gerolfingen schliesst in der bisherigen Form seine Pforten. Peter und Edel Mathys besitzen und führten den Betrieb seit 1999 und erreichten 2012 das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Generationenwechsel im «Zum Alten Schweizer» Twann

In der Goldenen Fisch-Szene am Bielersee gibt es

einen Generationenwechsel: Yvan Curovic übernimmt die Gastwirtschaft von seinen Eltern. Mit neuen Ideen will der Nachfolger vermehrt auch jüngere Gäste anlocken. Als Liselotte Curovic mit ihrem Mann Boris 1987 das Restaurant «Zum Alten Schweizer» in Twann übernehmen konnte, hatte sich der Kreis für sie geschlossen. «Wir wurden sofort von der ganzen Twanner Bevölkerung gut aufgenommen, nachdem vorher viele Einheimische nicht verstanden haben, dass eine gebürtige Twannerin in Ligerz wirtin konnte», so Vater Curovic. Sohn Yvan

wird an der bestehenden grossen Speisekarte nur kleine Änderungen vornehmen. Egli, Hecht, Zander und Felchen stehen natürlich zuoberst.

Schlüssel im Bären Twann an die nächste Familiengeneration

Ein Glücksfall in der Gastronomie ist es, wenn die junge Generation das Geschäft der Eltern übernimmt. So geschehen zum Jahreswechsel im Hotel «Bären» in Twann. Elisabeth und Hans-Jürg Aeschlimann-Cornu übergaben die Schlüssel der nächsten Familiengeneration weiter. 2015 übernahmen Sohn Marc und Schwiegertochter Anna die Führung des Traditions Hauses am linken Bielerseeufer. Marc absolvierte eine Lehre als Koch, dann erwarb er das Diplom der Hotelfachschule in Thun. Kennengelernt haben sich Anna, die gelernte Hotelfachfrau und Marc Aeschlimann, der gelernte Koch, an der Hotelfachschule in Thun. Nach erfolgreichem Abschluss konnten sie in verschiedenen Hotels in der Schweiz und in Deutschland wertvolle Erfahrungen sammeln, so unter anderem in Kaderpositionen im Lausanne Palace, bei Radisson, Mövenpick, Hilton und Ramada. Damit sind die Chargen der zukünftigen Patrons des «Bären» gegeben. Mit dem Generationenwechsel soll das Rad nicht neu erfunden werden, jedoch die eine oder andere kreative Neuerung stattfinden, wie die Gastgeberfamilie verlauten lässt. Noch zum Ausblick: Dieses Jahr feiert das Restaurant-Hotel Seeblick in Mörigen das 10-Jahr-Jubiläum im Schoss der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Der Anlass findet am Samstagmittag, 14. November 2015 statt.

Urs Peter Stebler, Netzmeister



Adventsnetztreffen der Sonderklasse



Speiserestaurant Forst, Thunstetten: Susanne und Andreas Koch-Kissling mit Team.

Vielleicht haben einige Gesellschafter befürchtet, dass es dieses Jahr auch wieder schneit wie vor zwei Jahren! Alle Mitglieder waren gespannt auf die weihnächtlichen Dekorationen von Susanne Koch. Es wurde niemand enttäuscht. Jeder fand Gefallen an den speziell geschmückten Räumen in farbenfroher Weihnachts-Stimmung. Am Freitagabend, 28. November 2014, sowie am Samstag, 29. November 2014, war das kleine Säli für die familiäre Goldfisch-Runde, je 18 Mitgliedern, weihnächtlich geschmückt und die Tische liebevoll dekoriert. Susanne und Andreas Koch-Kissling verwehnten uns beim Apéro mit den originellen Lollypops aus Fisch und einem feinen Twanner Johanni-

ter. Die Gästeschar genoss das spezielle 4-Gang-Advents-Menü an beiden Tagen. Neu im Netz 6 wird jeweils ein Gutschein verlost unter den anwesenden Gesellschaftern. Glückliche Gewinnerin des Gutscheins vom Gasthof Löwen in Langnau (Fisch-Menü für zwei, eine kulinarische Überraschung mit 5 Gängen) war Frau Ruth Aeberli aus Riehen. Alle Mitglieder verabschiedeten sich mit guten Wünschen für eine fröhliche Weihnachtszeit und ein von Gesundheit, Harmonie und vielen kleinen Momenten des Glücks geprägten neuen Jahrs. Dazu gehören mit Sicherheit auch die gemütlichen Netztreffen im 2015!

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Terrine mit Pfeffer und Meerrettich
Tatar und Süppchen von geräucherter Forelle

Frischer Zander gebraten
auf Zitronen-Risotto und grillierte Tomäthen

Saiblingfilet von der Waadtländer Riviera
Spinat in Weisswein pochiert
mit Oberaargauer Trüffel parfümiert und
mit Petersilienwurzelstock serviert

Schokoladen-Küchlein mit Anis Orangen und
hausgemachtem Winterorangen-Glace

Weihnachts-Guetzli



Speiserestaurant Forst, Thunstetten: Peter Koch mit dem Lollipop-Apéro.



Fischweg: «Das war ein langer und steiniger Weg»



Fischweg am Bielersee: Die interessanten Ausführungen von Trägervereinspräsident und Berufsfischer Marcel Martin bei der Begehung zwischen Twann und Ligerz; hier vor seiner Fischerei in Bipschal.

Die Bielersee-Region ist um eine Attraktion reicher: Mit dem «Fischweg am Bielersee» erhielt sie den

landesweit ersten Lehrpfad mit den Themen Fische und Seen. «Bis jetzt gibt es hierzulande nämlich nur

da und dort einzelne Info-Tafeln», so Trägervereinspräsident und Berufsfischer Marcel Martin bei der Begehung zwischen Twann und Ligerz. Der neue Fischlehrpfad wurde mit vielen Ansprachen und Prominenz eröffnet. Trotz des garstigen Wetters machten sich die über hundert Interessierten auf den Weg, um bei den acht Info-Pfosten mit sehr unterschiedlicher Aufmachung viel Lehrreiches zu erfahren. Die Route führt von der Kleintwann-Matte entlang des Seeufers zur Kantonalen Fischzuchtanlage und weiter bis zum Rebbaumuseum Ligerz. Der Stolz auf die Info-Tafeln war dem Präsidenten des Trägervereins bei seiner Antrittsrede anzumerken: «Endlich ist es soweit – das war ein langer und steiniger Weg». Die acht Stationen entlang des «Fischweges» wurden von Rita Weder aus Olten konzipiert. Dank ihrer Erfahrung, unter anderem bei Arbeiten im Zoo von Berlin, war sie auch für die Bauleitung zuständig. Mit ihrem bereits im Jahre 2010 erstellten Konzeptheft konnte der Vorstand endlich die benötigten 200'000 Franken generieren, eine Bedingung des Lotteriefonds für weitere Geldspenden. Zu den grosszügigen Spendern gehört auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Urs Peter Stebler, Netzmeister



Goldfischli-Weihnachtshöck «ir Wäbere»



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: Netzmeisterin Marianne Wenger bedankt sich bei René Schneider und seinem Team.

Der traditionelle Weihnachtshöck vom Sonntag, 21. Dezember 2014, organisiert von René Schneider, hat wiederum alle Anwesenden begeistert. Der Aufmarsch der «Goldfische» von nah und fern zur dritten Auflage des Weihnachtshöcks in der Zunft

zu Webern war beeindruckend. Den Gesellschaftern hat die Fischsuppe hervorragend geschmeckt. Diese Fischsuppe wurde à discretion serviert und jeder konnte soviel essen, wie er mochte. Als süsse Verführung folgte zum Schluss noch einen «Nidle-



Restaurant Zunft zu Webern, Bern: Zwei Goldfische, die sich verstehen!

chueche». Es wurde wieder mal über Gott und die Welt philosophiert und die Zeit verflug im Nu! Dass die aufgestellten Mitarbeitenden an ihrem freien Tag (!) vollen Einsatz leisteten und dabei die Mundwinkel erst noch nach oben gestellt hatten, verdient grossen Respekt und ein herzliches Dankeschön. René und seine Leute entpuppten sich einmal mehr als versierte Gastgeber mit Herzblut, sprich mit Leib und Seele!

Marianne Wenger, Netzmeisterin



Genussvolles am Thunersee



Hotel Restaurant Holiday, Thun: Netzmeister Bernd Spahni bedankte sich bei den Gästen und ihrem Team.

Dass man am Thunersee nicht nur Fische essen, sondern vielmehr auch geniessen kann, hat uns Gastgeber und Küchenchef Michael Stiasny im Hotel Holiday in Thun bewiesen. Bereits der vom Gastgeber gespendete Apéro war nicht nur eine Gaumen-, sondern auch eine Augenweide. Die Kreativität vom Küchenchef, die aussergewöhnliche Gabe, kleine Kunstwerke auf den Teller zu zaubern, scheint unübertrefflich. Die angeregten Gespräche an den Tischen zwischen den einzelnen

Gängen liess die Zeit vergessen. Jeder Gang konnte als Gedicht der Sinne bezeichnet werden. Ausgewogen im Geschmack, mit farbigen, sinnvollen, jedoch nicht übertriebenen Dekorationen. Auch das Tischgedeck war sorgfältig, speziell für diesen Anlass ausgewählt. Ein Feuerwerk von Überraschungen, die da auf den Tisch gezaubert wurden. Speziell erwähnt sei an dieser Stelle auch die Auswahl der präsentierten Fische. Als bald wurden unsere Gaumen mit kulinarischen Köstlichkeiten

- Walliser Eglispiess an Nüsslersalat mit Gorgonzoladressing
- Randencremesuppe mit Meerrettich und geräuchertem Felchenfilet
- Pochierte «Brüggli»-Lachsforelle auf Kartoffelstock mit Cherrytomaten
- Sautiertes Zanderfilet vom Genfersee mit Steinpilzrisotto und Romanesco
- Honigparfait mit Meringue und Preiselbeeren

verwöhnt. Das Essen mundete ausgezeichnet. Die Fische waren hervorragend zubereitet und machten dem Goldenen Fisch alle Ehre. Die Küchenmannschaft durfte dafür einen grossen Applaus entgegennehmen. Ein grosses Dankeschön ging auch an das Servicepersonal, welches charmant und aufmerksam bediente.

Zwischen dem Hauptgang und dem Dessert fand die Jackpot-Ziehung der Netze 6 und 7 statt. Wiederum konnten einige Gutscheine verlost werden, welche von unseren GF-Gastronomen gesponsert wurden. Eine kleine Belohnung für die vielen Besuche in unseren Goldfisch-Lokalen. Die zu Hause Gebliebenen hatten echt etwas verpasst – vielleicht klappt es ja beim nächsten Netztreffen. Wir jedenfalls freuen uns schon heute auf eine weitere Auflage in diesem vorzüglichen Haus im Berner Oberland.

Bernd Spahni, Netzmeister



«Mir sinn alli glüggli – s'isich guet gsi doo im Brüggli»



Lüber's Restaurant zur Brücke, Grellingen: Applaus für das Team.

Unsere Gastgeber Rita und Leo Lüber haben ihr Abschiedsnetztreffen wunderbar vorbereitet und die 38 Gesellschafterinnen und Gesellschafter genossen den feinen Apéro mit zarten Fischknusperli. Tafelmeister Alberto Tino Stöckli mit Verena, die Ehrenfische Heiri Soller mit Emmi und Werner Nagel mit Margrit, mein Netzmeisterkollege Max Soller mit Begleitung und Gesellschafter aus dem Netz 19 liessen es sich nicht entgehen, Rita und Leo ebenfalls die Ehre zu erweisen. Eine besonders herzliche Begrüssung galt dem jüngsten Mitglied im Netz 8, Luana Herrlich (4 Monate alt). An den schön dekorierten Tischen durften wir einmal mehr ein abwechslungsreiches und feines Fischmahl geniessen. Vor dem Dessert kam zur Überraschung

aller, «dr Niggi» und «dr Näggi». «Dr Niggi» erzählte aus seinem dicken Buch ein paar Anekdoten aus vergangenen Zeiten im Brüggli und liess die immer sehr guten Netztreffen noch einmal hochleben. «Dr Näggi» lobte das feine Essen und dankte dem Küchen- und Serviceteam für die vorzüglichen Leistungen. Zum Abschluss überreichte er den Gastgebern einen von den Gesellschafterinnen und Gesellschafter prall gefüllten Klausack. Der grosse Beifall der Anwesenden sagte mehr als tausend Worte! Ausserdem gratulierte er unserer Gesellschafterin Rösli Hersche zum Geburtstag. Rita und Leo, wir lassen euch nicht gerne ziehen. Nach 17 Jahren Zugehörigkeit zum Goldenen Fisch wollt ihr es ruhiger angehen. Es war stets eine Freude, bei



Auch die Lehrlinge zeigten, was sie können

Im sehr schönen, weihnachtlich dekorierten Saal, durften wir unser diesjähriges Abschlussessen mit 30 Gästen im Restaurant Seebrise geniessen. Netzmeister Max Soller begrüsst die Gesellschafter/innen und auch unsere Ehrengäste, Tafelherr Heinz Weber mit seiner Frau Rita. Auch durften wir vier Gäste begrüssen: Marlies und Bruno Zürni und Ingrid und Mathis Hänggeli. Max teilte uns mit, dass sich ein neues Restaurant am Baldeggersee für 2015 nominiert habe. Gleichzeitig bedauerte er sehr, dass die Chämihütte für das neue Jahr den Austritt gegeben hat. Mit ein Grund dafür war, dass es sich bei diesem Restaurant doch eher um ein Fleischrestaurant handelt. Wir wurden auch informiert über das Treffen im Restaurant Geisshof in Gontenschwil, das wir mit «Wine und Dine» geniessen dürfen, worauf wir uns jetzt schon freuen.

«Wir verehren dich im Wasser, wir verehren dich auf dem Tisch, und weil das alles so schön ist, lassen wir das noch lange so wie es ist!» Mit dem Fischruf vom Hallwilersee wurde das Menü gestartet. Die Speisen wurden à la «nouvelle cuisine» zusammengestellt und wir duften ein hervorragendes 4-Gang-Menü geniessen, das Barbara und Christoph Braschler liebevoll zubereitet hatten. Wie uns Christoph Braschler später mitteilte, war dies auch ganz besonders das Werk seiner zwei Lehrlinge. Da kann ich nur sagen BRAVO!

In seinem Schlusswort bedankte sich Tafelherr Heinz Weber für den wunderbaren Apéro bei einer fantastischen Aussicht ins Seetal und in die Zentralschweizer Alpen, aber auch für die gemütlichen Stunden, die wir in gediegener Ambiance verbrin-

Randen Carpaccio, Forellenfilet im Holzofen geräuchert
Meerrettich-Petersilienschaum

Leo's Lachs-Ravioli, Champagnerschaum

Hechtmedaillon, Lachsgemüse und Salzkartoffeln

Kleine Dessert-Variationen à la Brücke
oder
Kleine Käse-Teller vom Maitre Fromager Rolf Beeler



Lüber's Restaurant zur Brücke, Grellingen: Das jüngste Mitglied im Netz 8 mit seinen glücklichen Eltern.

euch tafeln zu dürfen und wir möchten uns ganz herzlich bedanken für alles, was ihr für den Goldenen Fisch getan habt. Wir wünschen euch für die Zukunft alles Gute und vor allem gute Gesundheit. Wir werden uns irgendwann wiedersehen, vielleicht bei einem Anlass des Goldenen Fisches. «Uff Wiederseh!»

Thomas Hänggi, Netzmeister (dr Näggi)
Dominique Brändle, Vize-Netzmeister (dr Niggi)

Goldfisch-Menü

Im Sesammantel leicht geräuchertes Thunfisch-carpaccio mit Tatar von Wildrauchlachs

Hallwilersee Balchenfilet mit Kartoffel-Lauchgemüse und frischem gehobeltem Meerrettich

Gebratenes Zanderfilet auf Trockenreis mit pikanter Curryschaumsauce und glasierten Ananaswürfeln, Romanesco

Hausgemachtes Mango-Passionsfruchttürmchen auf Schokoladebiskuit

gen durften. Er bestätigte nochmals die tolle Leistung der Küche und auch den hervorragenden Service. Wir danken Familie Braschler ganz herzlich und wünschen ihrem Betrieb für das kommende Jahr 2015 alles Gute, viele Gäste und viel Glück und Wohlergehen.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin



Grandioses Netztreffen in der Villa Hausermatte



Restaurant Villa Hausermatte, Luzern: Netzmeister Fabrizio Gessa mit Georg Putz.

Das vierte und letzte Netztreffen im Netz 10 fand im Restaurant Villa Hausermatte in Luzern statt. Unser Gastgeber, Gerhard Putz, hatte den Abend minutiös vorbereitet. Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie zahlreiche Gäste waren gespannt auf die

Kostbarkeiten, die wohl aufgetischt würden beim Apéro. Als der reichhaltige Apéro um Punkt 18.45 Uhr durch Georg Putz eröffnet wurde, folgte ein Highlight dem anderen. Der Apéro, welcher von der Villa Hausermatte offeriert wurde, war fein säuberlich sortiert und hervorragend angeschrieben. Die delikaten Häppchen, die fantasievollen Kreationen und die dazu passenden Getränke stimmten alle auf einen fantastischen Abend in Luzern ein. Kurz vor 19.30 Uhr ergriff Netzmeister Fabrizio Gessa das Wort, um allen den Abend bezüglich Organisation zu erläutern. Dies war angebracht bei über 60 Personen, die einen stilvollen Abend geniessen durften. Georg Putz erklärte das Diner und die gewählten Speisen, um so alle auf die gewagten Kreationen einzustimmen. Fabrizio Gessa bat kurz um Aufmerksamkeit, um alle Ehrenfische mit Begleitung sowie weitere Netzmeisterkollegen und nicht zu vergessen, Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena, herzlich zu begrüssen. Das Weihnachtsdiner konnte beginnen. Vier Gänge der Extraklasse warteten, um gekostet zu werden. Es war nun an Fredy Gossweiler, mit vollem Einsatz den Fischruf durchzuführen. Der Hauptgang, ein Duett vom Saibling- und Zanderfilet im Briocheteig mit Hage-

Forellenterrine, Räucheraal mousse, Albali Matjes, karamellisierte Rauchlachschnitte und Seeforellentartar
Linsenpüreesuppe Salatdekor

Hechtklösschen und Hecht im Rotwein geschmort, gebratenes Felchenfilet mit Süsswasserkrebsen auf Kartoffelpüree und Winterspinatsauce

Duett vom Saibling- und Zanderfilet im Briocheteig mit Hagebutten- Quittenrahmsauce Risotto und Gemüse

Komposition vom Apfel: Apfelblättermittagsche, Apfelkompott mit Grenadinsorbet, Apfelfremeschnitte und Apfelschokoladenmousse

butten- Quittenrahmsauce, Risotto und Gemüse, war ein kulinarischer Höhenflug, der alle überzeugte, dass unser Gastgeber ein Meister seines Faches ist. Tafelmeister Tino Stöckli verstand es, dem Team der Villa Hausermatte sowie Georg Putz für die Top-Leistung zu danken. Jeder Gang, jeder Teller war auf den Punkt zubereitet. Die Qualität war hervorragend und auch das Team erfüllte die hochstehenden Anforderungen an den Abend. Das Netztreffen in der Villa Hausermatte in Luzern war das Schlussbouquet des Jahres 2014 und hat allen sehr zugesagt.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Adventsnetztreffen im Aegerital



Restaurant Grunder's Buechwäldli, Morgarten: Die Küchen- und Servicecrew nimmt den verdienten Dank entgegen.

Unser beliebtes, schon zur Tradition gewordenen 1.-Advent-Netztreffen war einmal mehr voll ausgebucht! Nach drei Jahren im Rigiblick Lauerz waren wir dieses Jahr bei Grunder's am schönen Aegerisee. Die Gäste waren gut gelaunt und freuten sich auf einen feinen Apéro mit anschliessendem, ausgezeichneten Fischessen. Trotzdem herrschte beim Apéro eine gedrückte, trauernde Stimmung, denn Seniorchef Hansruedi Grunder war am 26. Oktober

(vier Wochen vor dem Netztreffen) völlig unerwartet an Herzversagen verstorben. Das war und ist ein tiefer Schlag für die ganze Familie und alle, die Hansruedi kannten. Die Lücke, die Hansruedi hinterlässt, ist gross und schwer zu verkraften. Der Verstorbene war ein liebenswerter, freundlicher Gastwirt. Wir von der Goldfisch-Familie werden Hansruedi nicht vergessen und ihn immer in lieber Erinnerung behalten. Im Sinne von Hansruedi

Hechtterrine mit warmgeräuchertem Rötelfilet Preiselbeer-Meerrettichrahm Buttertoast

Ganzer Rötel Knusprig gebacken, Sauce tartare

Rötelfilet an Proseccosauce Blattspinat, Basmati-Wildreis

Ganzer Rötel gebraten Auf Rahmwirsing mit Kartoffel und Kürbiswürfeli

Goldfischli's Dessertteller Zwetschgenkompott mit Zimtglacé und Bündner-Röteli-Sabayon

haben wir das Netztreffen dennoch durchgeführt. Patrick Grunder, Junior-Chef, und sein Team haben uns verwöhnt und trotz schwierigen Umständen ein fabelhaftes Fischmenü präsentiert. Ein ganz grosses Lob an die Küchen-Crew. Auch die Stimmung hat sich im Laufe des Nachmittags wieder gelockert und es war ein schönes und gemütliches Netztreffen. Der ganzen Küchen-Crew und dem guten und freundlichen Service-Personal unter der Leitung von Romy Grunder danken wir ganz herzlich. Ebenfalls danken möchten wir für den vom Hause offerierten, grosszügigen Apéro mit den vielen «gluschtigen» Häppli. Wir von der GF-Familie wünschen weiterhin alles Gute und viel Kraft. Der grosse, abschliessende Applaus war der ganzen Crew gewiss und absolut verdient.

Fredy Gossweiler, Netzmeister



Adventsessen auf hohem Niveau



Hotel Glärnischhof/Restaurant Le Poisson, Zürich: Netzmeister Willy Meier und Direktor Christian Schübert.

Die Adventszeit muss doch ihren Reiz haben. Kaum war das Netzessen ausgeschrieben, war es auch schon ausgebucht. Nach einigen krankheitsbedingten Abmeldungen fanden sich 48 Goldfische zum diesjährigem Netztreffen im Hotel Glärnischhof ein. Es ist bald Tradition, in der Adventszeit im Restaurant «Le Poisson» ein Netztreffen zu organisieren. Bereits den Weg durch die bereits weihnachtlich erleuchtete Stadt bringt jedermann in eine frohe Stimmung. Bei

Ankunft wurden alle Anwesenden vom Direktor Christian Schübert mit seiner reizenden Gattin herzlich begrüsst. Auch als Tradition wurde der reichhaltige Apéro allseits hochgelobt. Wir wurden mit wunderbaren Häppchen und Champagner verwöhnt. In unseren Reihen befinden sich offenbar auch einige Liebhaber von frischen Austern. Auch diese Spezialisten kamen auf ihre Rechnung. Der neue Küchenchef, Stefan Marschner, überraschte uns mit einem

Geflämmter Frutiger Stör
Nüsslimousse und Kaviar-Crème Fraîche

Konfiertes Blauseeforellenfilet auf Bohnencrème
Ramatiragout und violette Kartoffelchips

Gebratenes Neuenburger Zanderfilet
Safranfenchel-Paprikanage
getrüffeltes Perlgraupenrisotto

Hausgemachter Ziegekrapfen
mit Vanille-Apfelsauce

fein abgestimmten Viergang-Menü (siehe Kasten). Die Zusammenstellung basierte ausschliesslich auf Schweizer Fischen. Vom Frutiger Stör über Blausee Forellen bis zum Neuenburger Zander haben wir die Schweiz kulinarisch durchquert. Wir haben es genossen. Der unter der Leitung von Ben Vanherck effiziente und freundliche Service hat diesem schönen Anlass den richtigen Rahmen gegeben. Die anschliessende Vorstellung der Küchencrew und der Servicebrigade wurde mit einem nachhaltigen Applaus gewürdigt. Mit grosser Freude konnte der Netzmeister drei neue Mitglieder begrüssen. Angeregt durch die tolle Stimmung haben sich Jolanda Galli, Eliza Kaulich und André Hauger spontan entschlossen, unserer Tafelgesellschaft beizutreten. Herzlich willkommen! Mit einem Abschlussapplaus haben wir uns nochmals bedankt für diesen ganz schönen Adventsanlass. Er wird uns in Erinnerung bleiben.

Willy Meier, Netzmeister

«Helden des Alltags»

Sozial Schwache nicht an den Rand drängen



Auch der Goldfisch hat eine Heldin!

Rund 2,5 Millionen Menschen leisten in der Schweiz etwa 640 Millionen Stunden Freiwilligenarbeit. Radio SRF 1 und «Schweiz aktuell» rücken diese stillen Schaffer ins Zentrum und suchen jeweils «Helden oder die Heldin des Alltags». Zur Heldin des Alltags wurde unser Goldfisch-Mitglied Esther Schönmann erkoren. Ihr Koch Hansrudolf Leuthold gehört ebenfalls zur Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Den beiden Goldfischen herzliche Gratulation auch an dieser Stelle!

Esther Schönmann aus Aarwangen (BE) und ein Kollege hatten 2004 eine Idee: Sie wollten eine Gassenküche für Suchtkranke und sozial schwache Menschen einrichten. Bei der Stadt Langenthal stiessen die beiden auf Unverständnis. Aber schliesslich erhielten sie die Erlaubnis, in der kalten Jahreszeit einmal pro Woche draussen auf dem Wuhrlplatz ein Essen auszugeben. «Ich kenne Esther Schönmann nicht persönlich. Aber nach allem, was ich von ihr gehört habe, weiss ich: Sie ist eine «Heldin des Alltags». Susanna Frangi hat Esther Schönmann als «Heldin des Alltags» nominiert. Der Andrang auf Esther Schönmanns Gassenküche war schon damals gross. Und er bleibt es bis heute: 35 bis 65 Personen werden jeden Donnerstagmittag gratis verköstigt. Seit zwei Jahren wird das Essen nicht mehr auf der Gasse ausgegeben. Die «Gassechuchi Langenthal» ist ins Gemeindehaus einer Evangelischen Gemeinschaft umgezogen. Sie stellt den Raum dem Verein Gassenküche Langenthal kostenlos zur Verfügung. Berührungsängste hat Esther

Schönmann keine. Viele der Drogenabhängigen kennt sie von früher, als diese noch Kinder waren. Und die Botschaft ihres freiwilligen Engagements ist klar: «Es ist wichtig, sich für die sozial Schwachen einzusetzen und sie nicht noch mehr an den Rand zu drängen.» Müde ist die 72-Jährige noch lange nicht.



Unser Goldfisch-Mitglied Esther Schönmann ist Heldin des Alltags. Sie setzt sich mit ihrer «Gassechuchi Langenthal» für die sozial Schwachen ein.

Wettbewerb



Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?

«Doch erstens kommt es anders, und zweitens als man denkt.»

Nennen Sie uns Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an:

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch
Einsendeschluss ist der 30. April 2015.

Viel Glück!

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe Nr. 150) ist Nicole Kälin, Heubachstrasse 14, 8810 Horgen.

Herzliche Gratulation!



Weihnachtessen mit Trüffelevent



Hotel Restaurant Rössli, Hurden: Netzmeisterin Vreny Meier mit Direktor Engin Sar und Restaurationsleiter/Sommelier Pascal Jucker.

Schon die Einladung zu diesem Anlass machte gluschtig. Wer hat denn schon einmal an einem Netztreffen mit Hunden Trüffel gesucht und zur Abwechslung ein Menü mit frischen Tuber magnatum gegessen. Am Sonntag, 7. Dezember, versammelten wir uns beim Hotel Restaurant Rössli in Hurden zum Abmarsch auf eine nahegelegene Wiese, um die dort versteckten (schwarzen) Trüffel zu

suchen. Von den 53 Gästen hatten sich doch 36 für die Trüffelsuche angemeldet. Die beiden Lagotto Romagnolo Hunde konnten den Suchbefehl der Züchterin Jacqueline Egger von Rehetobel fast nicht erwarten. Sie rannten wie wild hin und her und zur grossen Überraschung aller Zuschauenden fanden sie einen Trüffel nach dem andern. Der Applaus war verdient. Die vom Rössli offerierte

- Selbstgemachte Pasta mit weissem Trüffel
- Limonensorbet hausgemacht
- Pochierter Kabeljau an Senfsauce mit Wurzelgemüse
- Gebratenes Felchenfilet aus dem Zürichsee mit Riesling Sylvaner Sauce auf Sellerie-Kartoffelstock mit weissem Trüffel
- Trüffelkäse mit Grissini auf kleinem Balsamico Spiegel
- Rotweinzwetschgen mit Vanilleparfait

feine Suppe zum Aufwärmen, das Blätterteiggebäck und der portugiesische Weisswein erfreuten alle. Die grossen runden Tische mit Ausblick auf den See waren alsdann im Nu besetzt. Vize Netzmeister Werner Ineichen vom Netz 21 dankte dem Trüffellieferanten Jakomin für dessen Arbeit. Netzmeisterin Vreny Meier dankte Herr und Frau Feusi (Besitzer des Rössli) für die Organisation des Trüffel-Events, hatten sie doch Jakomin aus Slowenien einfliegen lassen und Herr Engin Sar, neuer Direktor des Rössli, für dessen Engagement. Sie freute sich über die Teilnahme von Gästen, speziell Brigitta und Michael Renner-Issler, die sich spontan zur Mitgliedschaft entschlossen haben. Die Küchen- und Servicemannschaft wurde mit grossem Applaus für die hervorragenden Leistungen gelobt. Der ganze Event stellte einen würdigen Abschluss des Jahres dar.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Apéro unter den Tatzen eines Eisbären



Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein: Der neue Vize-Netzmeister Werner Müller (links) strahlt übers ganze Gesicht.

Ja, einmal im Jahr treffen wir uns im Hotel-Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein. Bevor wir in den oberen Stock zum Apéro schritten, zeigte uns Gastgeber Edi Schwegler die wunderbaren Sandfelchen, die ihm ein Fischer zu unserem Fest geliefert hatte. Für einen besonderen Blickfang sorgte der Eisbär, der hoch aufgerichtet sage und schreibe 2.80 Meter misst. In der Natur würde man doch lieber in einer gewissen Distanz verharren. Bei jedem Schritt knarrte der Bretterboden zu einem nicht alltäglichen

Konzert. Die mittelalterlichen Ritterrüstungen, die uns bewachten, haben ihre Schutzaufgaben wunderbar erfüllt. Wir konnten die Salbeifischli und Fischknusperli in Ruhe geniessen. Kredenz wurde ein hervorragend kühler Steiner Räuschling. Nach der Begrüssung der illustren Gäste und dem Fischruf hat der Schreibende den neuen Vize-Netzmeister im Netz 15 Schaffhausen/Rhein, Werner Müller, vorgestellt. Nach dem wunderbaren Fischmahl wurde ganz besonders der «Staaner Fischtopf» gelobt. Vor

- Steiner Räuschling mit Salbeifisch und Fischknusperli
- Stör carpaccio an feiner Olivenölmarrinade mit Ingwer und Sojasauce
- Staaner Fischtopf, die Bouillabaisse von Stein am Rhein
- Zanderfilet auf Fenchelbett, gedünstet und mit der weltberühmten Beurre blanc überzogen Trockenreis
- Untersee Sandfelchen, gebraten nach altem Hausrezept mit Spaghettizuchetti und Salzkartoffel
- Apfel-Schokoladentörtchen mit Zimteis

dem Dessert wurden Susanne und Edi Schwegler mit der Küchen-Crew mit Applaus empfangen. Der neue Vize-Netzmeister Werner Müller hat seine erste Aufgabe bravourös gemeistert und kommentierte das wunderbar genossene Fischmahl. Der Gastronom Edi Schwegler hatte den Wunsch, Willi Josel für seine langjährige Unterstützung im Kantonsrat für die Fische zu danken. Sei es gegen den Höherstau des Rheins oder sein Einsatz gegen die Vermehrung der Kormorane. Mit grossem Applaus wurde dann die Küchen-Crew verabschiedet. Der letzte gelungene Abend der Goldfische fand im Jahr 2014 nach dem Dessert seinen Abschluss. Mit grosser Vorfreude dürfen wir dann am 23. Januar 2015 im Hotel-Restaurant zum Sittich in Schaffhausen das Fisch-Gourmet-Jahr beginnen.

Hardy Krüger, Netzmeister ad interim



Ein Boot in der Fischerstube ... gibt es das?



Hotel zum Sittich, Schaffhausen: Verdankung an die Sittich-Crew durch den Netzmeister.

Wer ins Hotel zum Sittich kommt, erspürt an der Decke ein sechs Meter langes Boot. Es ist ein Novum in der Schweiz, ein solches grosses und schön unterhaltenes Ruderboot in der Fischerstube zu bestaunen. Das 1655 erbaute Patrizierhaus wurde in den letzten Jahrhunderten mehrmals renoviert. Alle Wände wurden erneuert und die neue Bar wurde ein Schmuckstück. Hier spendierte

uns der Gastgeber den Apéro. Bei dieser Gelegenheit durfte auch ein Neumitglied mit folgenden Worten vorgestellt werden: «Der Vater von Ruth war ein aktiver Fischer und die Familie hiess auch Fischer. Ruth wurde zeitlebens von ihrem Ehegatten liebevoll Fischli genannt», und zur grossen Freude aller Goldfische konnte der Netzmeister Ruth ein Goldfischli überreichen. Die verschiedenen Gänge wur-

- Fischsuppe «Sittich Art»
- Gebeizter Lachs auf Nüsslisalat verfeinert mit Limettenzesten und Honigsensauce
- Unterseeefelchen auf schwarzem Reisbeet verziert mit Safransauce
- Hecht vom Rhein mit hausgemachter Sauce Tatar und knusprigem Kartoffelstern
- Duett von Aprikose und Zwetschge mit hausgemachtem Gugelhupf

den rasch serviert, es war einfach ein Genuss fürs Auge. Es gab Unterseeefelchen und Hecht vom Rhein. Aufbauende Kritik wurde dem Netzmeister auch über dieses und jenes aufgezeigt, warum nicht? Der aufstrebende Gastronom Yusuf ist für jeden Hinweis dankbar. Gute Beziehungen zu den Fischern sind das A und O für ein ausgezeichnetes Goldfisch-Restaurant. Der Schreibende bedankte sich bei der gesamten Sittich-Crew für das gute Mahl und den tollen Einsatz aller Beteiligten. Der servierenden Anina wurde zum Geburtstag herzlich gratuliert und ein Goldfischli überreicht. Unter grossem Applaus wurde die gesamte Sittich-Crew verabschiedet. Der Hinweis auf die bevorstehende Generalversammlung vom 2. Mai 2015 in Bern wurde freudig begrüsst. Wir kommen gerne und melden uns jetzt schon an, hiess es von Tisch zu Tisch.

Hardy Krüger, Netzmeister ad interim
Werner Müller, Vize-Netzmeister



Abschieds-Netztreffen am 12. April 2015



Restaurant Jakobshöhe, Kreuzlingen: Die Gastgeber sind sichtlich überrascht.

Was für eine Freude! 44 bestgelaunte «Fischliebhaber» genossen diesen schönen Sonntagsanlass. Was die Buchers mit ihren Mitarbeitern leisteten, verdient grosses Lob. Die festlich gedeckten Tische, die wunderbaren Felchenchnusperli zum Apéro und das köstliche Menü, einfach herrlich! Es freute mich ausserordentlich, dass ich Netzmeister Erwin Vogel mit Frau Karin, sowie mehr als zehn Gesellschafter des Netzes 17 begrüssen durfte. Walti und Olga Wild, meine Vize, unterstützten mich

wie gewohnt, herzlichen Dank! Das Menü präsentierte sich den zufriedenen Gästen kulinarisch auf höchstem Niveau. Das schottische Rauchlachs-Mittelstück auf Bulgur (Weizengrütze) mit Dill-Senf-sauce – eine Kreation des Küchenchefs. Sehr geschmackvoll! Die gefüllte Seezungenroulade mit Bodensee-Hecht-Mousseline an Spinatsauce, die sich als Kombination von Suppe und Sauce im Gaumen und Auge zeigte. Der Hauptgang, grilliertes Zanderfilet auf Ratatouille mit Sauerrahm und Ser-

- Schottisches Rauchlachs-Mittelstück auf Bulgur Dill-Senf-sauce und Portwein-Feige
- Gefüllte Seezungenroulade mit Bodensee-Hecht-Mousseline in Spinatsauce und Kartoffelspirale
- Grilliertes Zanderfilet feines Ratatouille mit Sauerrahm Servietten-Knödel
- «Kleiner» Desserteller mit verschiedenen Köstlichkeiten

vietten-Knödel. Es war ein wunderbarer Abschluss der warmen Mahlzeiten. Der sogenannte kleine Desserteller hatte aber nichts mit klein zu tun, denn er war reichlich mit sehr verschiedenen süssen Köstlichkeiten belegt. Dieses Dessert war ein weiterer Höhepunkt des Sonntag-Menüs. Für mich als Netzmeister ist es eine grosse Genugtuung, solche Betriebe im «Goldenen Fisch» zu haben! Die Zufriedenheit der Gäste bestätigten mir dies auch noch persönlich. «Wir kommen am 12. April 2015 wieder zum Abschiedsnetztreffen» war schon zu hören. Jane, Daniel und Mitarbeiter: «Danke vielmool!!!» Wichtiger Hinweis: Der Termin vom 8. November 2015 wird storniert. Neu findet das Netztreffen in der Jakobshöhe am 12. April 2015 (Abschieds-Netztreffen). Das auf den 8. November 2015 angesetzte Netztreffen findet neu am 13. November 2015 im Seegasthof Schiff Kesswil statt.
Erich Messmer, Netzmeister



Netzmeister kochen für Gesellschafter – kommen Sie trotzdem!



Restaurant Walhalla, St. Gallen: (v.l.n.r.) Hanspeter Trachsel, Markus Krüger, Margot Köppel, Walter Wild, Erich Messmer und Erwin Vogel – für einmal in der Rolle der Köche.

Unter dem Motto «Gemeinsames Spezial-Neujahrsbegrüßungs-Netztreffen der Netze 16 + 17 + 19» vergnügten sich am restlos ausgebuchten Anlass 82 gut gelaunte Goldfische und Gäste vorerst beim Apéro im ersten Stock in der Walhalla. Erwartungsfroh begab man sich dann ins fischheimelig hergerichtete Restaurant. Netzmeister Erwin Vogel begrüßte in ungewohnter Montur, weisser Konditorjacke, blauer Schürze mit Goldfisch-Logo und dem Goldfisch-Orden, die in galanter Kleidung erschienenen Goldfische und Gäste wie auch die ebenfalls in Weiss-Blau aufgestellten Netzmeister Erich Messmer und Vize-Netzmeister Walter Wild vom Netz 16, Netzmeister Markus Krüger und Vize-Netzmeister Margot Köppel vom Netz 19, wie auch der Vize-Netzmeister Hanspeter Trachsel vom Netz 17. Eine im vergangenen Sommer lancierte Idee eines gemeinsamen Neujahrsbegrüßungs-Netztreffens mit einer kochenden Netzmeister-Gemeinschaft wurde in die Tat umgesetzt. Statt am Ende eines Netztreffens jeweils die Küchenmannschaft zu loben oder gar zu kritisieren stellten wir uns selbst einmal dieser Herausforderung. Jeder Netzmeister bzw. Vize kreierte und rezeptierte einen Menü-Gang. Nach der Begrüßung von Tafelherr Thomas Hänggi und den beiden Ehrenfisch, Obfrau Maudi Grossenbacher und Lotty Almer, verschwanden die weissen Jacken in der Küche. Vize-Netzmeisterin Margot Köppel übernahm die Moderation

für diesen Abend. Im Voraus erklärte sie jeweils WER gekocht hat und WAS auf dem Teller ist. Angefangen von Walti's peruanische Ceviche, über Hampi's Weissweinsüppchen «Bodan» zum Hauptgang Saiblingfilet auf Winzerart à la Erich und Markus und abschliessendem Erwin's Netzmeister-Trilogie-Dessert. Tafelherr Thomas Hänggi fand lobende Worte für die innovative Idee und ausgezeichnete Ausführung dieses gemeinsamen Netztreffens. Einen gebührenden Dank widmete er dem souveränen Service und dem grossartigen Einsatz der gesamten Mannschaft um Küchenchef Willi Ammann. Wir Netzmeister kamen alle mit einem blauen Auge davon – mehr noch – die ganze Gesellschaft bedachte uns mit einem lobenden Applaus. Wir fühlten uns natürlich geehrt und gebauchpinselt! Margot wurde für ihre unterhaltsame und kurzweilige Ansageleistung mit einem blumigen Dank überrascht. Den Schlusspunkt setzten die Netzmeister mit einem Ausblick auf die nächsten Anlässe in den drei Netzen. Hanspeter Trachsel dankte Erwin Vogel im Namen aller Beteiligten für seine grosse Vorarbeit zu diesem Anlass. Nach dieser eindrücklichen Demonstration, gemeinsamer erfolgreicher Zusammenarbeit, sind wir alle voll motiviert für künftig weitere spektakuläre und unterhaltsame Anlässe!

Erwin Vogel, Netzmeister

Neujahrsbegrüßungs-Menü

Ceviche mit Mango-Avocado-Tatar
serviert mit einem Pisco sour

Leicht gebundene Suppe
mit Bodensee-Felchenzöpfli-Einlage
Knoblibutterschaum-Toastfisch

Gebratenes Weisstammal-Saiblingfilet
an Noilly-Prat-Sauce
auf mildem Weintraubenkraut
mit Rheintaler Ribelspitzen

Crème brûlée mit Williamsbirnenstückli
Maronischäum im Hippen-Chörbli mit Vermicelleshut
Biberladenparfait mit Glühwein-Sabayon



Restaurant Walhalla, St. Gallen: Ehrenfisch Lotty Almer und Christine Stucker staunen über das funkenschühende Dessert.



Restaurant Walhalla St. Gallen

Zu unseren
Rheintaler Spargeln
empfehlen wir:
frische Fische

BEST WESTERN
W
Hotel Walhalla
St. Gallen

April, Mai und Juni
*Asparagi im Restaurant Walhalla
della valle del reno*

RESTAURANT
GENUSS AUS DER REGION

Restaurant Walhalla | Bahnhofplatz | 9001 St. Gallen | 071 228 28 18 | www.hotelwalhalla.ch

NEUN JUNGE KOCHTALENTE – NEUN SENSATIONELLE LACHSREZEpte

Neun junge Kochtalente aus der ganzen Schweiz haben den Sprung ins Finale von «gusto15» geschafft. Sie alle kochen bei der 11. Ausgabe des einzigen Schweizer Lehrlingskochwettbewerbes am 12./13. März 2015 vor einer Fachjury um die Wette. Exklusiv im «Goldenen Fisch». Die Hauptgerichte der neun Nachwuchsköche.



Lukas Kaufmann, 3. Lehrjahr,
Waldhotel Flims Mountain Resort & Spa,
Flims

Zweierlei Bio-Lachs mit Kartoffelpüree, Cipolotti und Sauerampfer. Kalt geräucherter-konfiertes Lachsfilet und Lachsroulade gefüllt mit Sauerampfer-Pesto.



Michaela Frank, 3. Lehrjahr,
PSI Oase,
Villigen

Konfiertes Knusper-Lachs mit Fenchel und gelbem Randencoulis. Lachsravioli, Tomaten-Balsamicosauce, Falafel, Erbsenpüree und Sesambrokkoli.



Corinne Heussi, 2. Lehrjahr,
Gasthof Löwen,
Bubikon

Edelstück vom schottischen Lachsfilet mit grünen Spargeln und Sushi Millesfeuilles auf Grünerbsen Wasabi-Coulis.



Corinne Bösch, 2. Lehrjahr,
Gasthof Löwen,
Bubikon

Lachs Tatani, Lachspavé in Spargelmantel, Erbsenrisotto, Orangengelee, Gemüsebeet und Petersilienwurzelschneckencreme mit Senfsamen.



Michaela Kammermann, 3. Lehrjahr,
Luzerner Kantonsspital,
Luzern

Lachs «pochiert» in Sous-Vide, sautiertes Lachsmedaillon im Wasabi-Mantel, Kokos-Basmatirisotto, sautierter Pak Choi, Kimchi und Wasabi-Joghurtpaste.



Yannic Aebbersold, 2. Lehrjahr,
aarReha Schinznach,
Schinznach-Bad

Lachs im Lauchpäckchen und gebackener Lachs mit Meerrettichkruste auf Couscous, dazu zweifarbige Minipattisons und Tzatziki.



Sara Grusso, 2. Lehrjahr,
Inselspital,
Bern

Pochierter und grillierter Biolachs mit schaumigem Meerrettich, Flussbettkartoffeln und grünem Gartengemüse-Allerlei.



Fabian Schärer, 2. Lehrjahr,
Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa,
Interlaken

Auf Tannenzweigen à la minute geräucherter Lachs. Dazu eine Lachs-Kaisergranatroulade an einem erfrischenden Verjusschaum, serviert mit Sous-Vide gegarten Randenwürfeln und einem Burger aus violetten St.Galler- und Agria-Kartoffeln.



Timmy Pilia, 3. Lehrjahr,
Brasserie Lipp, Genf

Grilliertes Wildlachs-Medaillon mit Zitrusfrüchte-Glasur. Dazu Wildlachs-Chartreuse mit Gemüse, Pomme Mouseline mit Petersilien-Chlorophyll, Randen-Raviolo, Spargelschiffchen mit Lachseiern und Zucchettischiffchen mit Kürbis und Kaviar. Meerrettich-Buttersauce apart.

Was meinen Sie, welches ist das «gusto15» Gewinnerrezept? Gerne stellen wir Ihnen den Gewinner in der nächsten Ausgabe vor.



Felchengeburtstag-Netztreffen

«Guet Fisch – guet Bodenseefisch»



Restaurant Jägerhaus, Altenrhein: Von links nach rechts: Daniel Wildhaber Restaurant Adler in Oberriet, Josef Müller «Gastro-St.Gallen»-Kantonalpräsident, Melanie Wildhaber, Marianne Müller.

In vorweihnachtlich herrlich geschmückter Umgebung am Bodensee trafen sich 46 Gesellschafter/innen und Gäste zum letzten Netztreffen in diesem Jahr im Restaurant Jägerhaus. Männiglich verspannt, was sich wohl hinter dem Namen Felchengeburtstags-Netztreffen versteckt. Nach dem überaus grosszügigen Apéro erwartete uns ein

allerfeinstes Menu, nur auf tagesfrischen Gangfischen (Felchenlaichfang) basierend. Hervorragend gekocht, gluschtig angerichtet und liebenswürdig serviert. Bodenseefrischfischgenuss pur! Zwischendurch erklärte Vize-Netzmeister Hanspeter Trachsel in einem kurzen Referat die Bedeutung des Felchengeburtstags. Als Mitinitiant dieses, von

- Apéro riche
frische Bodensee-Felchen-Variationen
- Klare Felchen-Fischsuppe mit Safran und Fenchel
- Fangfrische Bodensee-Felchenfilets
in Haselnussöl gebraten
an Balgacher «Brut-Schaum»
mit Trüffel parfümierten Ribelspitzen
Pastinakenmousse auf blauer Rheintaler Kartoffel
- Souffle Glace mit Quitten und Gewürzbirne
Frische-Früchte-Dekor
- Hausgemachte Weihnachtsguetzli

drei Goldfisch-Gastronomen und vier Berufsfischern vom Oberen Bodensee 1999 ins Leben gerufenen Geburtstags, erfuhren wir die Gründe und Gegebenheiten aus erster Hand. Hochinteressant und eindrücklich die Vergleichszahlen der Menge der Fischereipatenten und der Fangquoten von 2001 bis heute! Eindrücklich bedenklich, dass die über 1000 Kormorane am Bodensee jährlich 150 bis 200 Tonnen Fisch aus dem Bodensee klawen! Klar, dass der Netzmeister und sein Vize alles daran setzen werden, diesem Geburtstag auch in Zukunft mit einem Netztreffen die Ehre zu erweisen. Mit dem Fischruf aus der Geburtstagsgründerzeit «Guet Fisch – guet Bodenseefisch» welchen wir am Bodensee gerne wieder aufleben lassen möchten, freue ich mich auf den nächsten Anlass. Erwin Vogel, Netzmeister



Geschmacksfeuerwerk im Weisstannental



Restaurant Fischerstübli, Schwendi: Das Gastgeberpaar Meinrad und Esther Gmür mit dem Serviceteam und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel, welche den Anlass organisierte.

An einem sonnigen, kalten Samstag trafen sich 33 Fischliebhaber aus verschiedenen Netzen im Weisstannental. In freudiger Erwartung haben sie alle den Weg ins Weisstannental auf sich genommen. Nach der Fahrt durch den herblich gefärbten Wald hoch über Mels traf man sich zum Apéro in der Fischzucht in Schwendi. Der Entscheid, wo der Apéro stattfinden soll, wurde den Gastgebern

schnell abgenommen. Man liess es sich nicht nehmen, den vom Haus offerierten «Auftakt» trotz der kühlen Temperaturen draussen einzunehmen. Drinnen wurden wir vom Knistern des Kaminofens empfangen. Das Feuer im Kamin war klein im Vergleich zum Geschmacksfeuerwerk, das nun folgte. Ein Gedicht die selbst geräucherte Forelle. Es waren sich alle Anwesenden einig, dass die Erwar-

- Aperohäppchen
und Prosecco Menestrello
- Nüsslisalat an Sesam-Sojasauce
mit Tartar vom Saiblingfilet
- Graved Forelle gebraten oder bleu
Weissweinsotto oder Petersilienkartoffeln
- oder
- Forellenfilets an Safransauce
Weissweinsotto oder Petersilienkartoffeln
Gemüsebouquet
- Marinierter Herbst-Früchtesalat mit
Double Creme Meringue-Glace und Rahm

tungen nicht nur erfüllt, sondern bei weitem übertroufen wurden. Nach Vorstellung und Dank an sein Team, das einen tollen Service geboten hatte, stellte Meinrad Gmür seine Familie vor. Es war ihm eine Herzensangelegenheit, seiner Frau und seinem Schwiegersohn für deren Mitarbeit in Service und Küche zu danken. Netzmeister Markus Krüger freute sich sehr, die Netzmeisterin des Netzes 20, Vreni Jost-Streiff mit ihrem Mann, Urs und Gabi Majer vom Restaurant Walhalla in St. Gallen und Gäste aus anderen Netzen begrüßen zu dürfen. Zufrieden und glücklich haben wir uns nach diesem wunderbaren Nachmittag wieder auf den Heimweg zurück ins Tal gemacht.

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin



BIOSUISSE

Knospe steht für höchsten Fischgenuss

KNOSPE-FISCHE WACHSEN UNTER ARTGERECHTEN BEDINGUNGEN LANGSAM HERAN. SIE BIETEN EIN EINMALIGES GESCHMACKSERLEBNIS MIT EINEM MEHRWERT, DER AUCH IN RESTAURANTS IMMER GEFRAGTER WIRD.

«Woher stammt die Forelle auf meinem Teller?»

– Immer mehr Menschen wollen wissen, woher ihr Essen kommt und wie es produziert wurde. Jedes Jahr entscheiden sich mehr Konsumentinnen und Konsumenten für Bio. Sie schätzen die Natürlichkeit und den einmaligen Geschmack der Bio-Lebensmittel. Und sie vertrauen in die Knospe als Gütesiegel. Denn Knospe-Produkte stehen für Genuss, höchste Qualität, strenge Richtlinien und Kontrolle sowie eine schonende Verarbeitung ohne künstliche Zusatzstoffe – sie erfüllen einen besonders hohen Bio-Standard. Auch in der Fischzucht.

Ohne Hormone und vorbeugende Antibiotika

Knospe-Fische stammen aus einer extensiven und artgerechten Zucht. Hormone, vorbeugende Antibiotika und Wachstumsförderer sind verboten. Ebenso wird auf Gentechnik auf allen Stufen – also auch in Futter und Medizin – verzichtet. Nur gesamtheitlich biologisch bewirtschaftete Betriebe dürfen Knospe-Fische produzieren. Und selbstverständlich muss das Futter auch sonst den strengen Richtlinien von Bio Suisse entsprechen.

Fischfleisch von bester Qualität

Knospe-Fische wachsen langsam. Sie bewegen

sich viel und nehmen nur hochwertige Nahrung zu sich. All diese Aspekte wirken sich nicht nur auf das Tierwohl, sondern auch auf die Fleischqualität aus. Knospe-Fische stehen für höchsten Genuss. Dazu trägt auch die schonende Verarbeitung und der Verzicht auf künstliche Zusätze ebenso bei wie der Verzicht auf Aroma- und Farbstoffe.

Die Knospe bürgt für eine strenge Kontrolle vom Teich bis auf den Teller. Davon können auch Gastronomen profitieren. Zum Beispiel, indem sie Ihre Kunden bereits auf der Speisekarte von der guten Herkunft der Forelle überzeugen. Mit dem knappen Hinweis: «Bio-Knospe-Forelle aus der Schweiz.»

Gastrokonzepte von Bio Suisse

Trumpfen Sie mit der Bio-Knospe auf Ihrer Speisekarte! Kein anderes Nachhaltigkeits-Gütesiegel genießt eine so grosse Bekanntheit und ein so grosses Vertrauen der Konsumentinnen und Konsumenten. Vom guten Image der Knospe können auch die Gastronomen profitieren. Bio Suisse bietet für die individuellen Bedürfnissen in der Gastronomie drei Modelle an:

1. Knospe-Produkte-Küche

Sie möchten einzelne Knospe-Produkte auf der Speisekarte ausloben? Das Modell der Knospe-Produkte-Küche ermöglicht es Ihnen. Schnell und einfach, ohne Zertifizierung und spezielle Kontrolle.

2. Knospe-Komponenten-Küche

Sie möchten die Bio-Kundschaft mit kompletten Bio-Menues für sich gewinnen? Das Modell der Knospe-Komponenten-Küche erlaubt Ihnen ganze Gerichte in Knospe-Qualität auszuloben.

3. Knospe-Küche

Sie möchten ein Zeichen setzen und Ihre Küche ganzheitlich auf bio umstellen? Dann ist die Knospe-Küche Ihr Modell.

Genuss-Workshops

Was bedeutet echter Genuss? Was erwarten wir persönlich, was erwartet der Gast? Diese und weitere Fragen stehen im Zentrum der Genuss-Workshops von Bio Suisse.

Begleiten Sie Genusstrainer und Profikoch Fredy Kristandel auf der Suche nach dem ursprünglichen Geschmack.

Die Workshops finden auf einem Bio-Bauernhof statt und beginnen mit einem Hofrundgang, wo Sie Wissenswertes über die Landwirtschaft und die Knospe erfahren. Anhand von geführten Degustationen setzen Sie sich mit Genusserinnerungen und Erwartungen auseinander und entdecken die Besonderheiten von unterschiedlich hergestellten Produkten. Zum Ausklang des Tages erwartet Sie ein feines bäuerliches Essen.

Termine sind der:

15. Juni 2015, in Wädenswil ZH

17. September 2015, in Alberswil LU,

jeweils von 13.30 bis zirka 20 Uhr



Valérie Monnin ist zuständig für die Knospe-Gastronomie und die Genussworkshops.

Kontakte

Allgemeine Auskünfte zum Thema: Bio Suisse, Peter Merian-Strasse 34, 4052 Basel, Telefon 061 204 66 66;

Auskünfte zur Knospe-Gastronomie und zu den Genussworkshops: Valérie Monnin, Key Account Management, Telefon 061 204 66 40, gastronomie@bio-suisse.ch

Auskünfte zum Bereich Fisch: Michèle Hürner, Produktmanagerin Fleisch, Geflügel, Fisch, Telefon 061 204 66 43, michele.huerner@bio-suisse.ch



Liebe Freunde des Goldenen Fisches...



Canvetto Ticinese, Brissago: Elogi da parte del Granmaestro e del Capo-rete. Arrivederci al 2015.

...es ist Freitagabend und das Telefon klingelt. Bevor ich den Hörer abnehme sind meine Gedanken schon beim morgigen Netztreffen und ich verknüpfe, im Unterbewusstsein, das Klingeln mit einer möglichen Absage von Teilnehmern. Im letzten Augenblick wieder eine Änderung der Tischordnung, ärgerlich. Doch erstens kommt es anders und zweitens als man denkt. Die Anruferin ist Paola Favero, Wirtin des Canvetto Ticinese in Brissago. Sie erkundigt sich, ob es mir angenehm wäre, das morgige Essen draussen auf der Terrasse durchzuführen statt im Säli, denn es sei ein sonniger Herbsttag angesagt. Selbstverständlich stimme ich ihrem Vorschlag zu und vermelde meinerseits: keine Änderungen, wir sind 28 Personen. Meine Tischordnung für das Säli ist somit Makulatur. Ich freue mich einfach auf einen sonnigen Samstag, dies nachdem der Sommer alles andere als ein

Sommer war. Samstag, 13. September 2014, das Tessin macht seinem Mythos als Sonnenstube alle Ehre. Alle Angemeldeten sind gekommen. Gäste aus Nah und Fern, bekannte und neue Gesichter. Die Stimmung ist grossartig. Es wird gelacht es wird geschwätzt, man macht Konversation, lernt sich kennen, erneuert Freundschaften und geniesst einfach die Sonne. Und endlich kommen wir auch zu unserem wichtigsten Teil unseres Zusammenkommens, den kulinarischen Genüssen. Cesare Favero, verführt uns mit seinen Kochkünsten. Frische Fische aus dem nahen Lago Maggiore, auf verschiedene Arten verarbeitet, erfreuen unseren Gaumen. Dazu ein feiner Tropfen aus dem Sottoceneri, mit Herzlichkeit serviert. Ein wundervoller Tag, welcher Zweien der Besucher so gut gefallen hat, dass sie sich sofort als neue Mitglieder angemeldet haben. Zum Schluss meiner Ausführungen...

- Il benvenuto dalla cucina
- Insalata di lenticchie e finocchio e persico fritto
- Risotto mantecato alla zucca con Coregone leggermente carpionato
- Scaloppa di trota del nostro lago
Al vino bianco ed erbe aromatiche
Purea di patate viola
Spinaci all'italiana
- Zuccotto con mousse di castagne e nocino

porgo il benvenuto ai nuovi membri, Klaus Lange e Robert Fiuk, da Cham. E così la famiglia della Confraternita del Pesce d'Oro, cresce pian piano. Ringrazio di cuore Cesare e Paola Favero per la loro ospitalità e i presenti amatori di pesce per la loro amicizia. Dopo quasi quindici anni di attività da capo-rete nel 2015 arriva il momento, dove lascerò l'incarico con un occhio che piange e un altro che sorride. Ci vedremo l'11 o 12 aprile 2015, al mio ultimo convivio come responsabile della rete 21, Ticino.

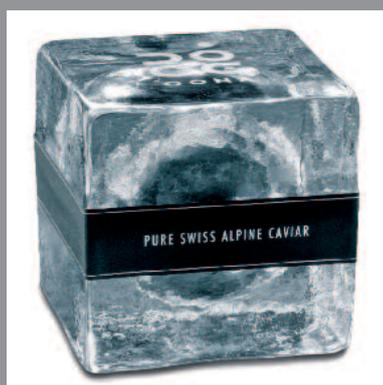
Jules Karrer, capo-rete



Canvetto Ticinese, Brissago: Cesare è nel suo elemento.

OONA – ECHTER BERNER ALPEN KAVIAR VERSPRICHT HÖCHSTEN KAVIARGENUSS AUS DEM KANDERTAL

Rein. Natürlich. Nachhaltig.



Mit dem ersten und einzigen Schweizer Kaviar Oona ist die Genusswelt um eine Delikatesse reicher. Die Sibirischen Störe, welche in der Aquakultur des Tropenhaus Frutigen aufgezogen werden, schwimmen in reinem, natürlich warmem Bergwasser. Optimale und modernste Haltungsbedingungen sowie Nachhaltigkeit geniessen hierbei oberste Priorität und so wird in der Zucht auf den Einsatz von Antibiotika und anderen Medikamenten verzichtet. Die ausschliesslich durch Handarbeit geprägte

Verarbeitung findet in der hauseigenen Manufaktur statt. Hierbei wird der Kaviar nur leicht gesalzen. Auf weitere Konservierungsstoffe wird bewusst verzichtet. Das warme Bergwasser des Lötschbergs, die feinfühligste Aufzucht und die schnelle Verarbeitung vor Ort verleihen dem Kaviar seinen frischen und unverwechselbaren Geschmack und garantieren Genuss pur.

Weitere Informationen
www.oona-caviar.ch



**Einladung
zur 46. ordentlichen Generalversammlung
und zum Jahresfest**

Restaurant Zunft zu Webern, Bern, 2. Mai 2015

Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch freut sich, Sie, sehr verehrte Damen und Herren, am Samstag, den 2. Mai 2015, zum Jahresfest einzuladen.

Die diesjährige Generalversammlung findet im Restaurant Zunft zu Webern (Guide Fischelin Seite 44) statt. Für alle Begleitpersonen und solche, welche nicht an der Behandlung der statutarischen Geschäfte teilnehmen wollen, wird ein Rahmenprogramm „UNESCO-Altstadtbummel“, ab Zunfthaus zu Webern, organisiert. Das festliche Fischmahl geniessen wir im Restaurant Zunft zu Webern.

Programm

Ab 09.00 h Eintreffen der Tagungsteilnehmer im Rest. Zunft zu Webern
Empfang, Kaffee und Gipfeli

Generalversammlung	Rahmenprogramm
10.00 h Generalversammlung gemäss Traktandenliste	09.30 h UNESCO - Altstadtbummel ab Rest. Zunft zu Webern in Gruppen (Bitte auf geeignetes Schuhwerk achten)

- 11.30 h Apéro auf der Terrasse vom Erlacherhof
- 12.20 h Verschiebung in den Speisesaal Rest. Webern
- 12.30 h Festmahl
Viergang – Fischmahl gemäss Tagesfang
- 16.00 h Ausklang nach Belieben oder (siehe zusätzliche Angebote)

Tischreservationen nur über die Geschäftsstelle

Die seit Jahren eingeführte Regelung, wonach Tischreservationen nur noch über uns getätigt werden können, hat sich bewährt. Sie haben deshalb wiederum die Möglichkeit, mit der Anmeldekarte Plätze für das Fischmahl zu reservieren. Wir bitten um Verständnis, dass am Tag der Generalversammlung keine neuen Reservationen mehr möglich sind!

Kosten

Als Gesellschafter/in bezahlen Sie für 1 - 2 Jahresfest-Karten CHF 90.— pro Karte. Weitere Karten (für Gäste) können Sie zum Preis von CHF 100.— bestellen. Inbegriffen sind: Begrüssungskaffee, Gipfeli, Rahmenprogramm, natürliches Mineralwasser (während der GV und dem Mittagessen), Apéro, das Festmahl und 1 Kaffee. Sonstige Getränke, Weine, Spirituosen sowie Raucherwaren werden einzeln einkassiert.

Für Teilnehmer, welche am Vorabend anreisen, oder einen Tag später abreisen möchten, können im Hotel Bern ab Fr. 100.— oder im Hotel Allegro Kursaal ab Fr. 130.— pro Person/Nacht Zimmer vom 1. auf den 2. oder 3. Mai reserviert werden.

Wer ein Hotelzimmer wünscht, ist für deren Reservierung (mit dem Vermerk für die GV der Tafelgesellschaft) bis spätestens Freitag, 6. April 2015 selber verantwortlich.

Marianne Wenger hilft Ihnen gerne bei der Hotelsuche: marianne.wenger@tui.ch

Anmeldung

Bitte, die bereits adressierte und vorfrankierte Anmeldekarte ausfüllen und bis spätestens am **Freitag, 24. April 2015**, an unsere Geschäftsstelle senden.

Anmeldung auch per Fax an: 062 923 47 13 oder per E-Mail an: info@goldenerfisch.ch

Die Überweisung des entsprechenden Betrages mit Vermerk („Jahresfest“) erwarten wir bis spätestens Dienstag, 28 April 2015, auf unser Postkonto **80-24225-1 / CH56 0900 0000 8002 4225 1**

Traktandenliste der 46. ordentlichen Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

1. Begrüssung / Wahl der Stimmzähler
2. Protokoll der 45. ordentlichen Generalversammlung
3. Jahresbericht 2014 des Tafelmeisters ¹⁾
4. Jahresrechnung 2014
Bericht der Rechnungsrevisoren
5. Décharge
6. Budget 2015
7. Gesellschafterbeiträge 2016
8. Gesamterneuerungswahlen für die Amtszeit 2015 - 2018
9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen ²⁾
10. Ehrungen
11. Verschiedenes

¹⁾ Der Jahresbericht 2014 ist im Internet unter der Rubrik „Aktuelles“ veröffentlicht. Auf Wunsch wird dieser auch zugesandt.

²⁾ Schriftliche Anträge von Gesellschafter/innen an die Generalversammlung müssen gemäss Statuten spätestens Dienstag, 8. April 2015, bei der Geschäftsstelle eingetroffen sein.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle.





**Invitation
à la 46ème Assemblée générale ordinaire
et à la Fête annuelle
au restaurant „Zunft zu Webern“ à Berne**



Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or se réjouit de vous inviter, samedi 2 mai 2015, à la Fête annuelle.

L'Assemblée générale 2015 aura lieu au restaurant « Zunft zu Webern » (guide Fischelin 2015, page 44). Pour les accompagnantes et pour celles qui ne participent pas à la gestion des affaires statutaires, un programme-cadre a été organisée prévoyant une visite de la vieille ville (classée au patrimoine de l'UNESCO). Le banquet sera servi au restaurant « Zunft zu Webern ».

Programme

Dès 09.00 h arrivée au restaurant « Zunft zu Webern » des participants à la réunion.
Accueil avec café et croissant.

Assemblée générale	Programme-cadre
10.00 h Assemblée générale selon l'ordre du jour	09.30 h Visite de la vieille ville départ du rest. „Zunft zu Webern“ (chaussures appropriées recommandées)

11.30 h Apéro sur la terrasse de la Maison d'Erlach

12.20 h Déplacement à la salle à manger du restaurant

12.30 h Banquet à 4 services de poisson selon pêche du jour

16.00 h Dislocation à votre convenance (voir aussi les offres complémentaires)

Réservation de table uniquement auprès du secrétariat

Le règlement de réservation, qui a fait ses preuves depuis de nombreuses années, stipule que celle-ci ne peut être effectuée que par nos soins. Vous pouvez donc réserver les places pour le banquet en nous retournant la carte d'inscription dûment remplie. Nous vous remercions de votre compréhension si *aucune nouvelle réservation n'est acceptée* le jour même de l'Assemblée générale!

Coûts

En tant que sociétaire, vous payez pour 1-2 cartes pour la Fête annuelle, Fr. 90.— par carte. Des cartes supplémentaires pour vos hôtes peuvent être commandées au prix de Fr. 100.—. Elles comprennent le café d'accueil avec croissant, le programme-cadre, l'eau minérale (lors de l'Assemblée générale et du banquet), l'apéro, le banquet et 1 café. D'autres boissons, telles que vins et digestifs, ainsi que les articles pour fumeurs sont encaissés séparément.

Pour les participants qui arrivent la veille ou qui désiraient rester un jour supplémentaire peuvent réserver directement à l'hôtel Bern (dès Fr. 100.—) ou à l'hôtel Allegro Kursaal (dès Fr. 130.— par nuitée et par personne) du 1er au du 2 au 3 mai.

Si vous désirez une chambre d'hôtel, la réservation devra se faire directement (en mentionnant pour l'Assemblée générale Tafelgesellschaft) Dernier délai : vendredi 6 avril 2015.

Marianne Wenger est à votre service pour vous aider à trouver un hôtel:
marianne.wenger@tui.ch

Inscription

Vous devez remplir la *carte d'inscription (affranchie et déjà adressée)* et la retourner à notre secrétariat jusqu'au vendredi **24 avril 2015 au plus tard**.
L'inscription peut aussi nous parvenir par fax au numéro: **062 923 47 13** ou par e-mail à: info@goldenerfisch.ch.

Le versement du montant correspondant (mention: Fête annuelle) devra nous parvenir jusqu'à mardi 28 avril 2015 sur notre :
CCP 80-24225-1/ CH56 0900 0000 8002 4225 1

Ordre du jour de la 46ème Assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

1. Introduction de bienvenue / nomination des scrutateurs
2. Procès-verbal de la 45ème Assemblée générale ordinaire
3. Rapport annuel 2014 du Maître-Prévôt ¹⁾
4. Comptes 2014
Rapport des vérificateurs des comptes
5. Décharge
6. Budget 2015
7. Cotisations 2016
8. Elections générales pour la période 2015-2018
9. Traitement des propositions écrites ²⁾
10. Honorariat
11. Divers

- 1) Le rapport annuel 2014 du Maître-Prévôt est publié sur notre page internet sous la rubrique « Dernières nouvelles » ou vous sera envoyé sur simple demande.
- 2) Les propositions écrites de la part des sociétaires doivent parvenir au secrétariat (selon les statuts) le mardi 8 avril 2015 au plus tard.

Pour de plus amples informations, veuillez vous adresser au secrétariat.



Der blumige Schlusspunkt

Red. Unserem Netzmeister Erwin Vogel ist ein besonders origineller Schnappschuss gelungen. Das Bild stammt vom Valentinstag-Netztreffen mit Tafelübergabe im Bären Grub am 14. Februar 2015. Kommentar Erwin Vogel: «Es sieht ganz so aus, als beisse unser lieber Goldfischfreund Willy Jucker direkt in den Rosenstrauch – ein Veganer beim Apéro vor dem Fischmahl?»

Impressum

Redaktion:
Martin Suter Mobile 079 743 95 50
Tannenweg 10 Tel. P 062 771 62 79
5734 Reinach Fax 062 765 13 15
msu@wyntentaler-blatt.ch

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

Geschäftsstelle:
Tafelgesellschaft zum Tel. 062 923 47 14
Goldenen Fisch Fax 062 923 47 13
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2015



Sa 14.03. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin, Meisterschwanden	Max Soller
Sa 14.03. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Eden Spiez ****, Spiez	Bernd Spahni
Sa 14.03. (A)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Tannenmühle, D-Grafenhausen	Thomas Hänggi
So 15.03. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu und Netztreffen 1 – Romandie Tafelübergabe mit Netztreffen Restaurant du Basset, Clarens/Montreux	Roberto Huber
Sa 21.03. (M)	1. Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln	Vreny Meier-Müller
Sa 21.03. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streiff
Sa 28.03. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur (neues Datum) Hotel Ambassador Restaurant «Opera», Zürich	Willy Meier
Sa 28.03. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Fr 10.04. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Fredy Gossweiler
Sa 11.04. (M)	Netztreffen 21 – Ticino Osteria della Posta, Brusino-Arsizio	Jules Karrer
So 12.04. (M)	Netztreffen 21 – Ticino Osteria della Posta, Brusino-Arsizio	Jules Karrer
So 12.04. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Jakobshöhe, Kreuzlingen	Erich Messmer
Sa 18.04. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant La Caletta, Muri	Marianne Wenger
Sa 02.05. (T)	Generalversammlung / Jahresfest 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Geschäftsstelle
Sa 09.05. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Seehotel Hermitage, Luzern	Fabrizio Gessa
Sa 16.05. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Geisshof, Gontenschwil	Max Soller
Sa 23.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen	Hardy Krüger
Sa 30.05. (M)	Gemeinsames Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell und 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Hotel Bad Horn, Horn	Erwin Vogel
Do 04.06. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Aesch, Walchwil	Fredy Gossweiler
Di 09.06. (A)	Netztreffen 10 Jahre Jubiläum 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Seehof, Uerikon	Vreny Meier-Müller
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Restaurant Zollhaus, Gams	Markus Krüger
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln	Roberto Huber
Sa 13.06. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Restaurant Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Hotel Schiff am See, Murten	Manfred Blaser
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau See Hotel Off, D-Meersburg	Erich Messmer
Sa 20.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
Sa 27.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Zollhaus Sachseln, Giswil	Fabrizio Gessa
Fr 03.07. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant-Hotel Seeblick, Burgäschli	Marianne Wenger
Sa 04.07. (M)	Netztreffen mit Fisch-Barbeque 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Erwin Vogel
Sa 25.07. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Lac, Le Pont	Manfred Blaser
Sa 25.07. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Gasthof Solbad, Schweizerhalle	Thomas Hänggi
Fr 07.08. (N)	Netztreffen mit Musical Titanic 18 – Sihlsee / Walensee und 14 – Zürichsee / Oberland Restaurant Seehus, Quinten	Vreny Meier-Müller
Sa 08.08. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Englers am See, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 15.08. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Hotel – Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Max Soller

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