

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

Editorial



Der Hummer ist tot...



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

Sind Fische schmerzresistent oder verspüren diese instinkt-gesteuerten Kaltblüter allenfalls auch Schmerzen wie andere Tiere? Nein, meinen viele Wissenschaftler. Fische seien zwar in der Lage, Reize durch Berührung oder Verletzung wahrzunehmen und darauf zu reagieren. Aber um Schmerz als Leiden zu empfinden, brauche es ein Bewusstsein. «Ohne Bewusstsein gibt es keinen Schmerz», sagt Professor Robert Arlinghaus vom Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei. Und genau diese Bewusstseins-Zone fehle den Fischen. Das heisst aber noch lange nicht, dass Fische, nachdem sie den Köder vernascht oder sich im Netz verfangen haben, keinen respektvollen Umgang verdienen würden. Im Gegenteil: Der Respekt vor den Lebewesen und der Kreatur ganz allgemein ist nicht bloss Ehrensache, sondern für Angler und Berufsfischer eine Selbstverständlichkeit. Um dem leider noch weit verbreiteten Vorurteil entgegenzuwirken, dass Petrijünger allesamt «Mörder» wären, wird vom Gesetzgeber seit Jahren ein Sachkundenachweis gefordert. Wer die entsprechende Prüfung nicht besteht, darf sich als Fischer nicht betätigen. Über Sinn und Unsinn dieses Sachkundenachweises wurde in den Medien eine hitzige Debatte geführt. Fakt ist: Unsere Väter haben uns vor Jahrzehnten noch beigebracht, wie man einen Fisch vom Haken nimmt und ihn korrekt, sozusagen waidmännisch tötet. Doch längst nicht jeder hatte einen so fachkundigen Vater. Um den verpönten Praktiken und Untugenden entgegenzuwirken, war der Sachkundeausweis wohl notwendig. Ein anderes, viel heikleres Kapitel sind die Hummer auf



Auszeichnung

Geschäftsführer Stephan Pangnoncini vom Gasthaus Krone in Gottlieben freut sich über die Goldfisch-Auszeichnung.

SEITE 3



Genuss

Im «Hafen Buffet» Rorschach waren auch die beiden Vize-Netzmeister Marcello Gentina und Hermann Scherrer dabei.

SEITE 4



Frauen-Power

Mit Vize-Netzmeisterin Sabine Probst (Bild) und Monika Fischbacher «regieren» im Netz 9 zwei Frauen.

SEITE 7



Zürcher in Bern

Wenn ein ganzes Wochenende problemlos und «rund» läuft, sind die Netzmeisterinnen zufrieden und aufgestellt.

SEITE 12/13

unserer Speisekarte. vielerorts wurden und werden diese importierten Tiere leider noch heute lebendig in kochend heisses Wasser «geworfen». Allein schon diese Vorstellung dürfte bei vielen Gourmets zu einer grossen Abneigung führen und die Ampel auf rot stellen. Ein 2015 von einer Grünen Nationalrätin gefordertes Importverbot für lebende Hummer wurde vom Bundesrat jedoch mit Hinweis auf die Unvereinbarkeit mit dem bilateralen Veterinärabkommen mit der EU abgelehnt. Wir wollen das Thema weder politisch noch wissenschaftlich und

auch nicht zwingend kulinarisch angehen: Tiere, so unsere Auffassung, gehören nur dann in die Küche oder Bratpfanne, wenn sie nicht mehr lebendig und auf dem Weg zum Genuss korrekt behandelt worden sind. Punktum. Alles andere ist ein Alptraum und – Geschmack hin oder her – letztlich verwerflich. Um sich von solchen kulinarischen Experimenten zu verabschieden, braucht es nicht zwingend politische Leitplanken, sondern lediglich gesunden Menschenverstand.

Martin Suter, GF-Redaktor

Premium Traiteursaucen - Qualität, die man schmecken kann

Hero Gastronomie | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



- 2 Neuer «Goldfisch»: Landgasthof Sternen, Buochs
- 5 Traumhaft Hotel Restaurant Landhaus****, Münster
- 6 Der Goldene Fisch im Bundeshaus
- 8 Aloha! Hawaii-Look in der «Obernu»
- 10 Feuilleton: Im Bann eines Giganten
- 11 Grossartigkeiten im Zunfthaus zur Waag, Zürich
- 14 Exklave Büsingen: Hochgenuss in R(h)einkultur
- 15 See Hotel Off, Meersburg: Alemannische Fische
- 17 Speiserestaurant Adler, Oberriet: Einfach perfekt!
- 20 Wichtige Termine für Ihre Agenda!



Ein neuer Stern für das Netz 10



Landgasthof Sternen, Buochs: Ein tolles, kompetentes Team. Rechts im Bild Tafelmeister Tino Stöckli.

Das 2. Netztreffen mit sensationeller Tafelübergabe fand im Landgasthof Sternen in Buochs statt. Ein neuer Stern für das Netz 10 und für das Jahr 2017.

Zahlreiche Gäste, Vertreter der Vorsteherschaft, Gesellschafter, Vertreter des Tourismusvereins Nidwalden und auch Gemeindevertreter fanden sich im Landgasthof Sternen zum Apéro ein, der von den Gastgebern, Susanne und Werner Häcki, offeriert wurde. Die Zeit bis zum Fischmahl wurde genutzt, um sich im Gespräch untereinander kennenzulernen. Die Gastgeber mischten sich unter die Anwesenden, um Goldfisch-Luft zu spüren. Schon da war die freundliche, motivierte und freudige Stimmung zu spüren. Die exquisiten Häppchen und der dazu passende Mousseux waren die Zutaten, die für einen solchen Anlass geschätzt

werden. Kurz vor dem Überraschungslunch war es Zeit, dass Werner Häcki sein Team den Gästen vorstellte. Netzmeister Fabrizio Gessa übernahm und lobte die gute Zusammenarbeit und Motivation der Gastgeber, der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch beizutreten. Fabrizio Gessa benutzte die Gelegenheit, die Vorsteherschaft, Gäste, Gesellschafter sowie Behördenvertreter zu begrüßen. Schon war es soweit und wir waren alle im speziell dekorierten Restaurant an unseren Plätzen. Der Netzmeister begrüßte mit grosser Freude die Ehrenfische Hugo Schmed mit seiner Frau Susanne sowie André Himmelrich. Das Fischmahl konnte beginnen. Die anwesende Gesellschaft wurde überrascht mit einem delikaten 7-Gang-Menü. Dazu wurden passende Weine serviert.

Alle Gänge waren bezaubernd und überraschend ausgewählt und auf den Punkt genau zubereitet. Lauter Neuheiten wie die Hecht-Weisswurst mit Bier und Brezel als einer der Gänge. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft um Werner Häcki für diese Topleistung. Der Einstand ist fulminant geglückt. Es war der Moment des Fischrufes, den Hugo Schmed perfekt durchführte. Vor dem Dessert stand nun die feierliche Tafelübergabe bevor. Bei dieser Gelegenheit würdigte der Netzmeister die tolle Leistung der Gastgeber, Küchenmannschaft und des Service-Personals. Ein grosser Applaus ging an unsere Gastgeber Susanne und Werner Häcki, die es verstanden haben, einen Top-Anlass mit einer tollen und stets zukommenden Mannschaft zu organisieren.

Die Tafelübergabe wurde eingeleitet von Tafelherr Daniel Karrer, der die Geschichte der Gemeinde und des Betriebes beleuchtete. Gefolgt von Mägi Kunz, welche die Feinheiten des Testwesens erläuterte. Der krönende Abschluss dann durch Tafelmeister Tino Stöckli mit der offiziellen Tafelübergabe. Die Stimmung war sehr gut und beim anschliessenden

Praline vom Saibling und mariniertem Spargel
Hausgemachte Urner Hecht-Weisswurst, Laugenbrezel
Currysüpli, Sate-Spiess vom Vierwaldstättersee Egli
Duett vom Geräucherten Beckenrieder Lachs
Engelberger Regenbogenforelle
Engelberger Saiblingfilet, Apfel-Balsam Hollandaise
Kartoffelpertlen, Zuckerschoten
Bayerische Creme, Rhabarber-Erdbeerkompott
Kaffee und Süsses

Dessert konnten die angeregten Gespräche vertieft werden. Mit der Tafelübergabe und dem Netztreffen im Landgasthof Sternen in Buochs haben wir einen Betrieb, bei dem der Fisch mit bestem Gewissen genossen werden kann. Kreativität, Innovation, Liebe zum Detail sowie Fische aus der eigenen Zucht in Engelberg sind Garant für exquisite Geschmackserlebnisse.

Wir wünschen dem Landgasthof Sternen in Buochs für die Zukunft viel Erfolg und heitere Stunden mit den Gesellschaftern des Goldenen Fisches.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Impressum

Redaktion:

Martin Suter
Tannenweg 10
5734 Reinach

Mobile 079 743 95 50

Tel. P 062 771 62 79

Fax 062 765 13 15

msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:

AVD GOLDACH AG
Sulzstrasse 10 – 12
9403 Goldach

Tel. 071 844 94 08

Geschäftsstelle:

Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch

Tel. 062 923 47 14

Fax 062 923 47 13

www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.



Landgasthof Sternen, Buochs: Susanne und Werner Häcki steht die Freude über die Goldfisch-Tafel ins Gesicht geschrieben.



Landgasthof Sternen, Buochs: Die Vorsteherschaft beim offiziellen Akt der Tafelübergabe.





Ein wahrlich geschichtsträchtiges Haus



Gasthaus Krone, Gottlieben: Der feierliche Augenblick der Tafelübergabe ist da.

44 gutgelaunte Goldfisch-Gäste genossen diesen wunderschönen Sonntagmittag auf der Terrasse, direkt am Seerhein liegend, in der Krone in Gottlieben. Ich durfte Tafelmeister Tino Stöckli, Verena Burkhard von der Geschäftsstelle, Mägi Kunz (Testwesen), Daniel Karrer (Finanzen) und meinen Vize-Netzmeister Hermann Scherrer begrüßen. Berufsfischer Ulrich Jmhof mit Gattin Susanne waren zuständig, dass die frischen Fische in die Kronenküche ihren Weg fanden, wo sie genussvoll zubereitet auf den Teller kamen - Gaumen und Auge wurden verwöhnt. Über dieses geschichtsträchtige Haus könnte man ganze Seiten füllen. 1692 versiegt das Haus im Rhein, durch Hochwasser hatte der Bau häufig schwere Schäden genommen. Nach mehreren Besitzerwechseln übernimmt 1971 Rosa Tschudi, eine der berühmtesten Köchinnen der Schweiz, die Krone. Die Familie Schraner bewirtschaftete das Hotel danach viele Jahre. 2015, nach einer grossen Renovation eröffneten gemein-

Spargelpannacotta, Holunderblütengel, hausgebeizter Bodenseesaibling
Gottlieber Rauchfischsuppe
Gegrilltes Bodensee-Zanderfilet, Choronsauce, Thurgauer Spargel, Brätler-Kartoffeln
Frische Kesswiler Erdbeeren, Crème double, Tonkabohne

sam Stephan Pagnoncini, Pierre Binkert und Dieter Baumann die neue Krone. So wie die Sonne vom Himmel strahlte, so verwöhnten uns die Küche und der Service an diesem Sonntag. Ein herzliches Dankeschön an die aufgestellten Mitarbeiter aus Küche und Service. Dem Geschäftsführer Stephan Pagnoncini wünsche ich viel Freude in der Tafelgesellschaft zum «Goldenen Fisch». Macht weiter so!

Erich Messmer, Netzmeister

Gedicht



Hotel Krone AG, Gottlieben Tafelübergabe mit Netztreffen

Gläubige: 's steht auch geschrieben,
Ihr sollt nicht nur GOTT LIEBEN,
IHN würd' es auch betrüben,
wenn in Gold'nen Fischbetrieben
die Fische liegen blieben.
Drum betet hüben, drüben,
dass niemand fisch' im Trüben,
sondern in frommen Schüben
zur «Krone» wird getrieben.
PAGNONCINI & Co. woll'n üben,
aus fünf Sternen zu zaubern Sieben!

Andreas R. Huber, Winterthur

Schön, dass Sie in Stammbücher gucken,
wo Gold'ne Fische Riesling schlucken
und ab und zu ein Värslü spucken,
die jetzt ins Gold'ne Blättli jucken
mit meinem Placet, sie zu drucken!

Herzlich Ihr altgedienter Mitgesellschafter
Andreas Huber

Voranzeige



Goldfisch-Zibele- und Chäs-Chueche- Ässe ir Wäberer mit Licht-Spektakel am Bundesplatz

Sonntag, 19. November 2017, 17.00 Uhr

Herzlich eingeladen sind alle Goldfische
und die es werden wollen!

Anmeldungen per EMail an:

marianne.wenger@tui.ch

Marianne Wenger / Netzmeisterin Netz 6



RESTAURANT ZUNFT ZU WEBERN
GERECHTIGKEITS GASSE 68 • BERN



www.hugentobler.ch/kurse



Tafelübergabe mit Tavolata-Netztreffen



Hafen Buffet Rorschach: Schluss-Jubel über die meisterhaft gelungene Fischtavolata und Tafelübergabe.

Das ehemalige «Englers am See», neu wieder unter dem alten Namen »Hafen Buffet«, hoch über den Gleisen vom Hafenbahnhof Rorschach, war mit seiner riesigen Glasfront für einen uneingeschränkt fantastischen Ausblick weit über den Bodensee für unser Netztreffen perfekt vorbereitet. Ein vom Weinhaus Emil Nüesch in Balgach offerierter spritziger Weisswein und verlockende Häppli eröffneten den Apéro im angenehm klimatisierten Restaurant. Auf der langen Gästeliste eingetragen war erfreulicherweise auch Stadtpräsident und Nationalrat Thomas Müller! Trotz vieler Verpflichtungen und Termine beehrte er uns an dieser Tavolata. Sein interessanter Vortrag über die Problematik der grenznahen Stadt Rorschach fand besten Anklang. Nach dem Fischruf gab es Startfreigabe für eine Neuigkeit im Netz 17 – eine lukullisch unglaublich vielfältige Fisch-Tavolata. Das war eine tafelübergabewürdige Meisterleistung der Küche in drei Akten.

Nach kurzer Einführung in die Tafelgesellschaft durch Tafelherr Thomas Hänggi und einem Einblick in das Testwesen durch Tafeldame Mägi Kunz übergab Tafelmeister Tino Stöckli zum Abschluss die blaue Tafel dem Hausbesitzer Urs Räbsamen. Mit einem Umtrunk für alle Teilnehmer wurde auf eine erfolgreiche und fischfreundliche Zukunft des

Hafen Buffets angestossen! Das Restaurant wird geleitet durch Celina Räbsamen und Küchenchef Christoph Brändle. Speziell diesen Beiden, wie auch dem gesamten Team, gebührt höchstes Lob und Anerkennung für die ausserordentlich grossartige Leistung! Der langanhaltende Applaus bezeugte die Zufriedenheit der Gäste für die Küche und den vorbildlichen Service! Ein Besuch des Hafen Buffets lohnt sich doppelt: kulinarischer Genuss bei einzigartigem Panorama auf Hafen und Bodensee!

Erwin Vogel, Netzmeister

Tuna Carpaccio, mariniertes Lachs, Honig-Dillsen
geräuchte Felchen und Forellen mit Apfel-Selleriesalat
Gambas al ajillo, Fischterrinen, Boquerones

Fisch-Ravioli an Salbeibutter
Hummer auf Limonentagliolini

Ganze Dorade, Felchenfilet, Zanderfilet
Knusperli, neue Kartoffeln, Risotto, Ofengemüse

Sauerrahmglace mit frischen Beeren



Hafen Buffet Rorschach: Marcello Gentina, Vize-Netzmeister 17 (links) und Hermann Scherrer, Vize-Netzmeister 16 – die beiden künftigen Netzmeister in Lauerposition.



Hafen Buffet Rorschach: Der Apéro ist parat.

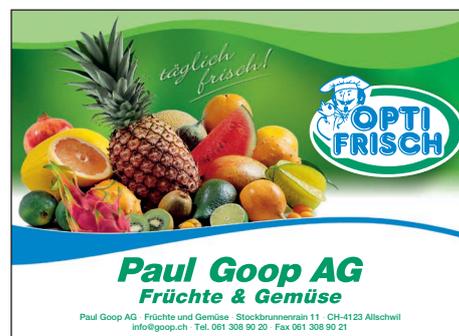




Une fabuleuse journée

Pour la seconde fois en moins d'une année, le Restaurant du Basset accueillait la confrérie du Poisson d'Or. Pas moins de 30 convives de notre confrérie étaient présent en ce samedi 18 mars 2017 pour déguster un repas qui prometteur sur le papier et qui fut une merveille dans l'assiette. Après avoir dégusté un apéritif tout régional avec des vins du Vigneron Martial Neyroud ainsi que s'être mis en bouche avec quelques préparations intéressantes, notamment un espadon fumé et une joue de lotte préparée en tartare, nous allions pouvoir nous mettre à table. Féra du Léman du Fumoir de Chailly

pour débiter, une chair fine et goûteuse. Puis un velouté de saumon avec ses quenelles d'algues légèrement relevées au whisky, ainsi qu'un pavé de lieu noir que le chef avait naturellement marié à un risotto crémeux au gorgonzola, noix et céleri branche (relevons que le risotto est une spécialité de la maison) terminaient les entrées. Pour la suite, un filet de truite façon meunière accompagné d'un écrasé de pommes de terre aux herbes et pour finir en apothéose, un carpaccio d'ananas à la menthe et sorbet Mexico (citron-tequila). Nous tenions encore à relever l'excellence du service sous l'œil



aguerri d'une patronne souriante et grande professionnelle. Quant au chef, toujours sympathique il a comme à chaque occasion démontré l'amour qu'il porte à son métier et plus spécialement à la préparation du poisson. Un grand merci à toute l'équipe en place en salle et en cuisine pour le travail effectué. Lors de cette fabuleuse journée, le Maître de Filet actuel Christian Dubugnon a profité de l'assistance nombreuse pour présenter son futur remplaçant M. Yvan Schick qui reprendra l'activité dès l'assemblée général de la Confrérie en mai 2017. Nous tenions à remercier également tous les membres, certains ayant fait un long déplacement, pour leur présence et nous passons désormais le filet à d'autres... Merci pour votre soutien et les moments partagés durant ces trois belles années !



Restaurant du Basset, Clarens/Montreux : Préparation du poisson avec l'amour.

Christian Dubugnon, Maître Filet



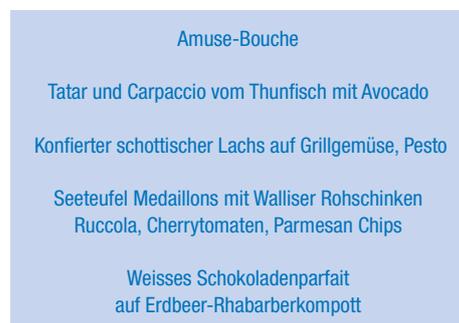
Was könnte noch schöner sein!



Hotel Restaurant Landhaus****, Münster: Unsere Gastgeberin Elisabeth Weger mit ihren Kochkünstlern.

Am Samstag, 17.6.2017, erschienen bei prächtigem Sommerwetter 26 Goldfische zu einem «Premiere»-Netztreffen ins landschaftlich schöne Obergoms. Als Willkomm-Aperitif war der erfrischende Prosecco, mit oder ohne Rhabarberliqueur-Zugabe, und begleitet von verschiedenen leckeren Häppchen, ein erfreulicher Auftakt unter den Sonnenschirmen. Einmal im angenehm kühleren, mit viel Holz sehr einladend verkleideten Saal Platz genommen, konnte der Netzmeister während der üblichen Begrüssungsrede drei neue Goldfische (Sandra Loretan sowie Marcel Pfammatter und Bernhard Summermatter) in unser Netz aufnehmen und willkommen heissen. Anschliessend eröffnete der Gruss aus der Küche in Form eines feinen Erbsen-

crème-Süppchens im Glas den kulinarischen Reigen. Aus Platzgründen kann leider nicht jeder Gang einzeln beschrieben werden. Ich kann dafür ohne zu übertreiben bestätigen, dass uns das zubereitete, ausgezeichnete Fischmenü überraschte und hervorragend schmeckte. Auch der aufmerksam freundlichen Bedienung gebührt ein grosses Lob für ihre geschätzte Arbeit. Die beiden bestens zum Essen passenden Walliser Weine, ein erfrischender Fendant sowie ein geschmeidiger Gamay, erhöhten noch den kulinarischen Genuss. Rückblickend erscheint mir dieser Tag, als hätte ich geträumt. Wir erlebten in jeder Hinsicht eine Gastfreundschaft, die mehr als dieses Wort bedeutet und ein anhaltendes Wohlgefühl auslöste. Das verdient nochmals



Hotel Restaurant Landhaus****, Münster: Der uns offerierte Willkomm-Aperitif war grossartig.

einen grossen Dank an alle Mitarbeitenden in der Küche sowie im Service, die uns wirklich verwöhnt und uns einen grossartigen Tag geschenkt haben. Die ideale Adresse für Geniesser. So wünschen wir unseren Gastgebern, der Familie Weger und ihrem Personal, eine erfreuliche Sommersaison, weiterhin alles Gute und viele begeisterte Gäste. Wir freuen uns schon jetzt auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr.

Roberto Huber, Netzmeister



10 Jahre Mitgliedschaft beim Goldenen Fisch



Hotel Schiff am See, Murten: Auf was stossen wohl Hansruedi Leuthold, Lori Burkhard, Esther Schönmann, Ernest Boss und Peggy Blaser an?

Das Netztreffen im Hotel Schiff am See im Juni ist in Murten für das Netz 4 Tradition. Nunmehr seit 10 Jahren werden wir Goldfische an diesem malerischen Ort am Murtensee freundlich empfangen und mit einem grosszügigen Willkommensaperitif und mit einem leckeren Häppchen auf die vielversprechenden Fischgänge eingestimmt. Zu dieser lockeren Atmosphäre fanden sich 31 langjährige Goldfische ein und schwärmten bei angeregten Gesprächen über die verschiedenen kulinarischen Höhepunkte bei Netztreffen, was erahnen lässt, was ihnen die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch bedeutet. Für uns Netzmeister ist dies auch Ansporn, Netztreffen zu organisieren und so den Mitgliedern eine Auswahl an ausgezeichneten Fischrestaurants zu präsentieren. Unser Gastgeber Stephan Helfer, seine Küchencrew und sein aufmerksames Servicepersonal

haben uns bei schönstem Wetter und herrlichem Blick auf den Murtensee mit einem vorzüglich zubereiteten Fischmahl verwöhnt. Dass dabei die Weine vom nahen Vully nicht fehlen durften, war selbstverständlich. Dass die Teilnehmer dann auch die Fischgerichte genossen und des Lobes voll waren, war für Stephan Helfer eine Huldigung an seine Fischkochkunst. Nicht alltäglich war der Auftritt des Tafelherrn Daniel Karrer. Sichtlich erfreut durfte er dem Restaurant zum Schiff am See, Stephan Helfer und seinen Mitarbeitern, die Jubiläumsurkunde zur 10-jährigen Zugehörigkeit bei der Tafelgesellschaft überreichen und dazu herzlich gratulieren. Stephan Helfer versprach, auch in den kommenden Jahren seine Fischkochkunst den Goldfischen zuteil werden zu lassen, was mit einem herzlichen Beifall quittiert wurde. Zur Abrundung des Treffens

- Apéro-Häppchen mit Vullyweinen
- Spargelcremesüppchen mit Zanderstreifen
- Tartar vom Seesaibling mit Zitronengrasschaum und Buttertoast
- Jakobsmuscheln und Riesencrevetten-Eintopf mit seinem Safranjus
- Egglfilets in Butter gebraten mit feinem Marktgemüse und Salzkartoffeln
- Halbgefrorenes von Nougat kandierte Kumquats und Orangen Gebäck
- Kaffee und Süssigkeiten



Hotel Schiff am See, Murten: Tafelherr Daniel Karrer überreicht Stephan Helfer die Auszeichnung zum 10-Jahr-Goldfisch-Jubiläum.

wurden noch das Dessert und der Kaffee serviert. Dabei hatten wir kaum bemerkt, dass die Zeit im Flug verging. Als stellvertretender Netzmeister war es mir noch ein Bedürfnis, allen Teilnehmern für das Kommen und die angenehmen Momente bei diesem Netztreffen.

Manfred Blaser, Vizenetzmeister



Netztreffen mit Bundeshausbesichtigung



Restaurant Zunft zu Webern in Bern: Goldfische zu Besuch im Bundeshaus.

Ja genau – es gibt viele Berner, die das Bundeshaus noch nie von innen besichtigt haben! Treffpunkt war um 10 Uhr auf der Bundesterrasse beim Besuchereingang. Nach der Sicherheitskontrolle wie am Flughafen wurden wir durch die Räumlichkeiten des Bundeshauses geführt. Als erstens erklärte unsere Führerin, dass das nicht stimme, was überall von den Bernern erzählt werde, nämlich dass sie langsam seien. «Die Berner sind einfach nur gemütlich!» Durch die witzigen Erzählungen wurde von jedem Goldfischmitglied das Interesse geweckt am Nationalrats-, Ständeratssaal und der Wandelhalle. Vom Bundeshaus aus anschliessend ein kur-

zer Spaziergang zum Restaurant Zunft zu Webern. Hier wartete bereits der Apéro auf uns: Rührei mit Sauercreme und Kaviar sowie Störknusperli. Der ehrwürdige Zunftsaal wurde feierlich gedeckt für mehr als 50 Goldfisch-Gesellschafter. Wir wurden vom Feinsten verwöhnt mit einem speziell kreierten 5-Gang-Menü von René Schneider. Erwähnenswert ist sicher die sehr originelle Vorspeise «Hörnli mit Lauchlachs», serviert in einer Konservendose. Unser Goldfischmitglied Jürg Küffer konnte an diesem Samstag, 20. Mai 2017, seinen Geburtstag feiern. Der glückliche Gewinner unserer Verlosung (Gutschein eines «Goldfisch-Restaurants») war diesmal

- Hörnli, Rauchlachs, Dill
- Forellen, Spargeln
- Safran, Jakobsmuschel
- Eggl, Mandeln, Spinat Salzkartoffeln
- Zitrone, Mascarpone - Tiramisu



Restaurant Zunft zu Webern in Bern: Hansruedi Leuthold, der glückliche Gewinner des Gutscheins.

Hansruedi Leuthold – herzliche Gratulation! Wir erlebten in der «Wäbere» mit Sicherheit einen geselligen Anlass, der uns allen in bester Erinnerung bleibt.

Marianne Wenger, Netzmeisterin



Gelungener Saisonauftakt im Hotel Eden



Hotel Eden, Spiez: Die gesamte Brigade mit Netzmeister Bernd Spahni (links).

Nach einer längeren Umbauphase konnte das Hotel Eden Spiez im Mai wiedereröffnet werden, was auch Anlass gab, ein Netztreffen durchzuführen. Als Netzmeister konnte ich 28 Fischfreunde begrüßen, die ihr Kommen in keiner Weise bereuen mussten. Wir konnten miteinander ein ausgezeichnetes, nicht alltägliches Fischmahl geniessen. Ein reichhaltiger, vom Haus offerierter Aperitif, mit vielen guten Häppchen begleitet, liess sofort ein lockeres, familiäres Ambiente entstehen. Wir durften auch den ehemaligen GF-Restauranttester Ernst Dober und seine

Gattin begrüßen. Nach einem kurzen Rückblick auf seine ehemalige Tätigkeit als Tester widmeten wir uns der Vorspeise, dem Frutiger Stör. Dann erfolgte der obligate Fischruf, der sehr gut zu hören war! Das ganze Menü war eine kulinarische Überraschung auf sehr hohem Niveau und fand überall grossen Anklang, besonders die Spiezer Wysuppe mit Seeteufel-Ravioli war ein Renner. Was auf den sorgfältig angerichteten Tellern so einladend wirkte, übertraf alle Erwartungen. Auch die zu den einzelnen Gängen ausgeschenkten Weine waren ein

Frutiger Stör
Avocado / Birne / Hüttenkäse

Spiezer Wysuppe
Seeteufel-Ravioli / Gemüse / Safran

Lachsforelle vom Blausee
grüner Spargel / Zitronensauce / Kartoffel-
Kerbel-Mousseline

Erdbeer-Semifreddo, Basilikum / Schokolade

Volltreffer und steigerten noch die fröhliche, gesellige Stimmung. Für unseren Gastgeber Jürgen Kögler und sein Team gab es keine Grenzen der Kreativität und der Vielfalt der Produkte. Wir können ihm zu all diesen Schlemmerfreuden nur gratulieren und für die grossartige Leistung bestens danken. All das trug zu unserem Wohlbefinden bei und schön war's, vor allem für uns. Die Küchencrew überzeugte einmal mehr mit ihrem Können und der Liebe zum Beruf. Die tolle Leistung wurde mit gebührendem Applaus bedacht und der Hoffnung Ausdruck gegeben, auch am nächsten Netztreffen in Spiez wieder auf ihre Kochkünste zählen zu können. In guter Erinnerung bleiben uns das vorzügliche Fischmahl, die Gastfreundschaft und die Gewissheit, uns beim nächsten Netztreffen in Spiez wieder zu sehen. Übrigens: Das letzte Netztreffen im Jahr 2017 findet am 23.09.2017 im Hotel Rustica, Frutigen statt.

Bernd Spahni, Netzmeister



Sommerliches Netztreffen unter dem Motto:

«Das Auge isst mit»



Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen: Netzmeisterin Monika Fischbacher (zweite von rechts) mit Vize-Netzmeisterin Sabine Probst (vorne), Ernst Dober und Gona Waser.

3. Netztreffen im «Hallwyl» Seengen, eine neue Netzmeisterin und Vizenetzmeisterin sowie ein frisch gebackener Ehrenfisch. Alle, die nicht dabei sein konnten, möchten wir informieren, was sie verpasst haben oder einfach «gluschtig» machen. Monika Fischbacher, die neue Netzmeisterin im Netz 9 und Nachfolgerin von Max Soller, stellte eingangs Sabine Probst vor, die ihr als Vize-Netz-

meisterin zur Seite stehen wird. «Sie ist nicht nur meine Vize, sondern schon seit Jahren eine liebe Freundin von Fredi und mir.» Monika Fischbacher dankte den zahlreich anwesenden Gästen – allen voran Gona Waser aus Mosen. Sie leitet den Campingshop seit Saison 2017. Aber auch die Ehrenfische Heiri Soller mit Emmi, Heinz Weber mit Rita und Tafelherr Martin Suter sowie Ernst Dober, den

Amuse-Bouche Hallwyl

Tomaten- Margaritasüppchen mit Tortilla-Chips

Hallwilersee Wels nach Pariser Art,
sautierte Champignons auf Sommersalat

Zitronensorbet Havanna

Seenger Forellenfilet pochiert oder Forelle blau
Noilly Prat Schaum auf Gemüsebett und Safranreis

Aargauer Himbeerüberraschung

ehemaligen Restauranttester. Im Hallwyl bei Luzia Finazzi, Gabi und Richard Probst, stehen die Gäste immer im Zentrum. «Das haben wir am eigenen Leibe erfahren. Richard hat uns die Wahl gelassen, ob eine Forelle blau oder Forellenfilet pochiert – wo findest du schon so was!» Mit Luzia Finazzi wurde ein 4-Gang-Menü abgemacht, doch Richard konnte es nicht lassen und hat uns einen 5-Gänger vom Feinsten auf die Teller gezaubert. Eigentlich war es ja ein 6 Gänger, weil am sommerlichen variationsreichen Apéro hätte man sich satt essen können. Alle und ohne Ausnahme waren begeistert. Sozusagen als «Zwischengang» durften wir gespannt Ernst Dober zuhören, der als ehemaliger Restauranttester für den Goldenen Fisch viel Interessantes zu berichten hatte. Es hat sich also einmal mehr gelohnt, ins Hallwyl nach Seengen zu kommen. Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Aloha! Goldfische in Hawaii



Restaurant Obernau, Obernau: Thomas Häfliger mit seiner Mannschaft.

Das 3. Netztreffen im Netz 10 fand im Restaurant Obernau, Obernau statt. Unsere Gastgeber Thomas, Erich und Andy haben sich wieder etwas ganz Originelles ausgedacht. Dieses Mal geht der goldene Fisch nach Hawaii. Was gibt es in Hawaii? Wellen, Palmen und guten Fisch. Der Auftakt beim Apéro hätte stielchter nicht sein können. Drinks und Zutaten in einer Kokosnuss-Halbschale. Und weil der Dresscode angegeben war, erschienen alle im Hawaii-Outfit.

Der grosse Tisch mit Surfbrettern dekoriert, war der Hingucker, der auch mehrfach fotografiert wurde.

Es war an der Zeit, dass der Netzmeister Fabrizio Gessa die Gesellschafter, Gäste sowie Ehrenfisch André Himmelrich offiziell begrüsst. Unser Gastgeber Thomas Häfliger erläuterte das Pazifik Dinner, das pünktlich um 19.30 Uhr gestartet wurde. Das 4-Gang Diner Hawaii trifft Innerschweiz und verspricht eine interessante Mischung aus zwei verschiedenen Welten.

Das Restaurant Obernau hat erneut bewiesen, dass Kreativität, Qualität und grosses Können, getragen von Küchenchef Andy Schilliger, ein Garant sind für ausserordentliche Kreationen. Der Blick in die

- Avocadomousse
mit Mahi Ceviche vom Pazifik
- Kalte Tomatensuppe
mit geräuchertem Forellenfilet-Tatar vom Eigenthal
- Halber, grillierter Hummer vom Atlantik
mit Zitronenkartoffeln
und Knoblauchbutter
- Baby Ananas
und exotisches Sorbet
garniert mit Früchten

Gesellschaft während des Abends bestätigte, dass es allen mundete. Zufriedene Genießer, klingende Gläser und ausgezeichnet zubereitete Kreationen waren das Rezept des Abends. Die sehr freundliche, kompetente und fröhliche Bewirtung des Obernau Teams sowie die von Andy Schilliger mit Hingabe zubereiteten Speisen werden uns mit grosser Wahrscheinlichkeit in das Restaurant Obernau zurückführen. Man hatte das Gefühl von Ferien in Obernau!

Andy Schilliger stellte das Team vor und würdigte seine Verdienste. Das Resultat war der grosse Applaus, den Thomas und das ganze Team entgegennehmen durften. Ein farbenfrohes, hawaiianisches Netztreffen endete mit der Bestätigung, dass wie immer bei solchen Anlässen, der Fisch des Abends Kaiser ist, auch wenn er diesmal im Mu'umu'u gekleidet war. Dieser farbenfrohe Abend, da bin ich mir sicher, wird uns allen in bester Erinnerung bleiben.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Möhl – Apfelweine, Cidre, Cider

Einzigartiger Geschmack – direkt aus dem Eichenfass

Nur die Lagerung des frisch vergorenen Apfelweines im gesunden Schweizer Eichenholz ergibt den echten natürlichen Saft vom Fass «Original Möhl Qualität». Wir lassen dem Saft seine Zeit, damit er seinen vollen Geschmack und sein unverwechselbares Aroma erhalten kann.

Unseren frisch vergorenen Cider-Apfelwein lagern wir nach alter Familientradition seit 1895 im gesunden Eichenholz. Die Zwischenlagerung in Eichenholzfässern ist eine Spezialität und langjährige Tradition unseres Hauses. Diese Lagerung ergibt den milden, harmonischen Geschmack des «Saft vom Fass», ob in alkoholhaltiger oder alkoholfreier Form. Hergestellt mit viel Erfahrung und damit seit Generationen ein fruchtiger Genuss für höchste Ansprüche. Unsere feinen Cider-Apfelweine aus Ostschweizer Äpfeln passen zu allen Gelegenheiten und sind natürliche frische Durstlöcher – eine Spezialität aus Familienhand. Möhl Apfelweine, Cidre, Cider – ganz der Familientradition verpflichtet!

Saft vom Fass braucht seine Zeit: Christoph Möhl im Holzfasskeller.





Flinke Goldfische

Es erscheint vor meinem inneren Auge das Bild von etwas nervösen Fischen, die auf etwas warten und es unbedingt erhaschen wollen. Das Objekt der Begierde war die Anmeldeausschreibung für das Netztreffen im Lindenhof Unterägeri. Um dort einen der 60 Plätze zu ergattern, muss schnell gehandelt werden. 15 Stunden nach der Netzaufschaltung zählte ich bereits 44 Anmeldungen. Hitverdächtig! Klar, dass die Zugelassenen gutgelaunt zum Wiedersehen erschienen. Beim Eintreten ins schön vorbereitete Lokal streckten einem die Trachten tragenden Servicedamen auch schon den Apéro-Wein

entgegen. Während uns die Wirtin Edith mit ihrem Team an den Tischen verwöhnte, zauberte ihr Mann Markus Furrer mit seinen Köchen im Hintergrund. Der unter den Gästen weilende Berufsfischer Arthur Zimmermann verriet mir, dass die Fangerträge zurzeit äusserst knapp seien. Somit musste sich der grosse Hecht vom Aquarium verabschieden, den wir mit feinen Pilzen und Gemüse im Blätterteig-Pastetchen genossen. Jeder Gang war eine Augenweide! Wir sagen herzlich Dankeschön für den lukullischen Fischgenuss.

Urs Neher, Netzmeister



Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri: Köstlichkeiten von A bis Z. Amuse-Bouche, «Sülzli» von Flusskrebse an Spargelsalat, Blätterteig-Pastetchen mit Hecht, gebratene Frutiger-Eglifilets, Lemon-Cheesecake mit Erdbeer-Rhabarbersalat.



Amuse-Bouche
«Sülzli» von Flusskrebse an Spargelsalat

Blätterteig-Pastetchen mit Hecht, Champignons
und feinem Gemüse

Gebratene Frutiger-Eglifilets an Morcheljus
auf Safranrisotto

Lemon-Cheesecake mit Erdbeer-Rhabarbersalat

Friandises



Gelungene Premiere im Seerestaurant Bellevue



Seerestaurant Bellevue, Brunnen: 65 glückliche Goldfische, die einen Platz ergatterten.

Innert kürzester Zeit waren 65 begehrte Plätze fürs Netztreffen im neu eröffneten Restaurant Bellevue vergeben. Der gute Ruf eilte Andreas Schmid von der Fähri Gersau nach Brunnen voraus. Und er erfüllte mit seiner Crew die hohen Erwartungen der Goldfische mit Bravour. Abgesehen vom Wetter stimmte einfach alles. Wir fühlten uns wohl in dem schönen Lokal. In grosser Zahl erhielt ich Komplimente für das ausgezeichnete Essen und den beispielhaften Service. Diese Streicheleinheiten leite

ich den Diensterbringenden gerne weiter. Während anderthalb Jahren war Fredy Gossweiler mein Stellvertreter. Gesundheitlich war er mit einem Bein dabei, mit dem Herzen ganz. Dafür danke ich Fredy, der als Ehrenfisch hoffentlich noch lange unter uns weilen wird. Guido Lurati konnte ich in der Folge den Plämpel umhängen. Er ist der neue Vizenetzmeister, der von seiner Frau Rita unterstützt wird. Zum Start erhielt das Paar einen Barolo mit der Bemerkung: «Wenn ihr den Job so lange

Amuse-Bouche
Gersauer Käsekuchen

Hausgemachtes Knoblibrötli

Bunter Blattsalat «Schöne Fischerin»
an Olivia's feinem Ruccoladressing,
garniert mit einem zarten Felchenfilet in der Kruste,
serviert an einem Mangospiegel mit Melonenstückchen

Fangfrisches gebratenes Zanderfilet «Hausart»
serviert mit Basmatireis

Grapefruitsorbet mit Campari

Zartes fangfrisches Fischbouquet «Katharina di Medici»
eine Harmonie zwischen Saibling und Eglifilet

«Manuela's Dessertträumli»
Luftig und leicht!

macht, wie der Wein alt ist, überlebt ihr mich wahrscheinlich.» Immerhin ist der Wein 20 Jahre alt.

Wie ein Deus ex machina (auftauchender Gott mit einer Maschine) stand Gregor Hotz mit seiner Kamera vor mir und bot sich an, mir diese Fotografie-Arbeit abzunehmen. Das freut mich extrem. So wird unsere Goldfischgemeinschaft immer familiärer, wenn die vielfältigen Arbeiten von verschiedenen Personen ausgeführt werden. Wer weiss, vielleicht gibt es sogar einmal einen freiwilligen Berichtschreiber. Für heute bin ich's nochmals.

Urs Neher, Netzmeister



Es gab ja nicht nur den weit herum gefürchteten riesigen Pottwal «Moby Dick», der sich dem Fang widersetzte und dabei einige Walfänger in den Tod riss. Jede Walgruppe wurde von einem kolossalen Leitbul-

len angeführt und verteidigt. Von einem besonders Gefürchteten erzählten Nachfahren von Walfängern an Südamerikas Pazifikküste, von einem Ungetüm, das sie «Big Strong» nannten und das manche Walfangschiffe vom Bug her leck rammte, den Untergang, manchmal samt der Besatzung, herbeiführte. Im 19. Jahrhundert, bis zur Entdeckung des Erdöls, dienten Walfische als Quelle von Rohstoffen für vielerlei Zwecke und waren darum fiebrig begehrt. Man gewann hervorragend geeignetes Öl als Brennstoff für die Strassenleuchten und als Schmiere für Maschinen, ferner eine wachsartige Schicht für ideal brennende Kerzen, den Goldwerten Amber für die Parfumeure... Das Fangen, Töten und Verarbeiten von Pottwalen mit den halbmeterdicken Speckschichten unter der Haut versprach üppigen Reichtum, dem die Jäger nicht widerstehen konnten, obschon immer die Gefahr des eigenen Todes lauerte. Die gewaltigen Angriffe von Big Strong, um die bedrohlichen Verfolger zu vernichten, um die Seinigen vor Schaden und dem Tod zu bewahren, beeindruckten den Freizeit-Forscher «Archer» so sehr, dass er sich immer wieder zur südamerikanischen Westküste hingezogen fühlte, zum pazifischen Ozean, wo der furchtlose Big Strong sein umtriebige Leben verbrachte. Bei den chilenischen Küstenstädten Cartagena, Caldera, Navidad... schlenderte er Tage im hellen Sand der Strände und stellte sich vor, wie die Walfänger auf die riesigen Wale mit den auf den Schiffen geschärften Harpunen einstachen, auf den Schiffen den Speck in Kesseln zu Öl kochten, den Amber für die Parfumerie sammelten, wie kunsthandwerklich begabte Matrosen Bilder aus ihrer Erfahrung in Walfischzähne ritzen...und wie dann überraschend gräulich weisse Riesenpottwale wuchtig erschienen, Kopf voran den Bug von Walfangschiffen zerstörten, hernach ganze Besatzungen Schiffbruch erlitten. Wieder einmal auf einem Strandspaziergang in der Gegend von Navidad, stiess Archer auf ein verwittertes Walfischskelett von etwa 30 Metern Länge. «Vielleicht von Big Strong?» überlegte er Wunsch beseelt. «Wenn ja, ohne Zweifel einige Schlagzeilen in Zeitschriften, Zeitungen oder gar ein Buch wert». Eine geraume Weile setzte er sich zum Skelett hin und folgte inneren Bildern über die legendären Taten von Big Strong. Dann löste er einen Zahn aus dem Kiefer, um ihn seinen Freunden in der Stammspelunke am Stadtrand zu zeigen. Abends beim Umtrunk in der Spelunke erzählte Archer den befreudeten Fischern von seinem Fund und zeigte den mitgebrachten Walfischzahn. Inzwischen fühlte er sich überzeugt, dass es sich um das Skelett

von Big Strong handelte. Ein paar Freunde stimmten Archer sogleich begeistert zu. «Der einmalig kraftvolle Zahn», begründeten sie, «konnte nur von einem Monster wie Big Strong stammen.» Allerdings einigten sie sich, dass Laboruntersuchungen ihre Annahme bestätigen müssten, um damit dann glorios an die Öffentlichkeit treten zu können. Andererseits kam der schlüssige DNA-Test nicht infrage, denn Nachkommen von Big Strong unter den vielen lebenden Pottwalen an der äusseren Erscheinung zu vermuten und dann in der vergleichenden Gen-Analyse zu überprüfen, hielt wohl mit Recht niemand für möglich. So nahmen sie sich für den andern Tag vor, nach einer gemeinsamen gründlichen Besichtigung des Skelettes über dessen Zugehörigkeit zu urteilen.

Am folgenden Morgen fanden sich die Freunde mit Archer beim Skelett ein, betrachteten es prüfend von allen Seiten und tauschten sich über die eigenen Beobachtungen und Schlussfolgerungen aus. Darauf sprachen sie das Skelett mehrheitlich Big Strong zu. Da ihnen der strenge Beweis fehlte, um öffentlich darüber zu berichten, standen sie umso ehrerbietiger und andächtiger dabei, wie vor einem göttlichen Wunder. Das löste beim einzigen Chinesen unter ihnen die Erinnerung seiner neulich ersten Liebesnacht mit der schönen Chilenin aus. Beschämt musste er erfahren, dass seine Ausdauer nicht genügte. Ein Potenzmittel wie Knochen von dem Riesenwal wäre für das nächste Treffen mit der Geliebten gewiss hilfreich. So schabte er mit dem Einverständnis seiner Kumpel mit seinem Taschenmesser Knochenmehl vom Schädel, das er in einer am Strand gefundenen leeren Fischkonservendose mitnahm. Schon freute er sich auf das Wiedersehen mit der Chilenin, natürlich im festen Vertrauen auf die Liebesmedizin. Wie sich das folgende Liebestreffen tatsächlich gestaltete, ist nicht überliefert. Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster

Im Gedenken



Seit der letzten Ausgabe unserer Zeitschrift (Juni 2017) mussten wir leider von folgenden Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Seraina Cabalzar, Pontresina
Mili Giger-Bisig, Jona
Adolf Kern, Neuhausen
Oscar Kochendörfer, Pontresina
Franz Xaver Ruckli, Zug
Margrit Sigg, Wetzikon
Aldo Solcà, Gerolfingen
Elisabeth Wespi, Stäfa
Renate Gerber

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

Filigrano
COLLECTION HUG



Süss, pikant, vor allem aber kreativ: Der HUG-Creative Tartelettes Wettbewerb. Mehr zum Thema und zu den Gewinnern.

Seite 19

Alpiq InTec Schweiz AG
Wir verstehen Gebäude.

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

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Alpiq InTec Schweiz AG
 Untere Böniqstrasse 46, CH-3800 Interlaken
 T +41 33 827 00 00, www.alpiq-intec.ch
 info.ait.interlaken@alpiq.com

ALPIQ



Tolles Wetter und eine fröhliche Tafelrunde



Zunfthaus zur Waag, Zürich: Gastgeber Sepp Wimmer stellt seine Mannschaft vor.

Am Sonntag, 25. Juni 2017, trafen sich bei überraschend angenehmen Temperaturen 44 Fischfreunde im Zunfthaus zur Waag zum Mittagessen. In den Tagen davor stieg das Thermometer jeweils bis auf 34 Grad. Den Apéro genossen wir im Freien auf dem schmuck hergerichteten Vorplatz des Zunfthauses. Die vom Gastgeber offerierten Köstlichkeiten und der von Evelyne und Peter Wilhelm spendierte Weisswein wurden sehr geschätzt und trugen zur guten Stimmung bei. Netzmeister Peter Arndt begrüßte uns, den Ehrenfisch Willy Meier und die anwesenden Gäste, darunter Martin Suter von der Vorsteherschaft. Dann folgte der Aufstieg in das dritte Obergeschoss, der bei einigen Personen sichtlich an den Kräften nagte. Im festlich geschmückten Saal begrüßte uns Gastgeber Sepp Wimmer und erzählte interessante Details zum Problem der schwindenden Fischpopulation in unseren Seen. Die Gewässer sind zu sauber, die Fische



Zunfthaus zur Waag, Zürich: Auch vier (Fast-)Aargauer waren dabei ...

Terrine von geräuchertem Saibling mit Sellerie und Dill
Artischocken-Edamame-Salat

La Bouillabaisse «Zürcher Art»
mit Alpen-Lachsforelle, Königs-Zander
und Egli aus dem Zürichsee

Wildsteinbutt in Salzbutterm gebraten
Eierschwämmli-Duxelle und Erbsen-Kresse-Emulsion

Heidelbeer-Lavendel-Tarte
mit Sauerrahmglacé

finden zu wenig Futter. Deshalb muss die Gastronomie zunehmend auf Fische aus Zuchtanlagen ausweichen. Der Küchenchef Alain König und seine Mannschaft verwöhnten uns mit einem köstlichen Viergänger (siehe Kasten). Die Komposition des Menüs berührte angenehm unsere Sinne, und die Portionen waren reichlich. Aus den Diskussionen hörte ich viel Lob über die Terrine vom geräucherten Saibling, über den Hauptgang mit Wildsteinbutt und über das Dessert. Peter informierte, dass ein neues Mitglied aufgenommen werden durfte, nämlich Sandra Malär mit Partner Roy Burkhard. Mit einem herzlichen Applaus wurden sie begrüßt. Nach dem Kaffee rief Peter die Crew in den Saal und dankte dem Küchenchef Alain König und der Küchen- und Servicemansschaft für die tolle Leistung. Gastgeber Sepp Wimmer gesellte sich dazu und stellte mit launigen Worten jedes einzelne Crewmitglied vor und verriet dabei einige Details! Es war ein gelungenes Netztreffen. Mit unserem Applaus dankten wir Sepp Wimmer und der ganzen Mannschaft für die Gastfreundschaft.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister

**PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

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

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



**Willkommen
im Goldenen Fisch**



Seit der Ausgabe (Nr. 160) sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Thomas und Marianne Brunner, Feldmeilen
- Ralph Burger, Uster
- Jean-Pierre und Heidi Chassot, Lully
- René Gyger, Feusisberg
- Hans Keller und Yvonne Küttel, Wiesendangen
- Heinz Mäder, Baar
- Sandra Malär und Roy Burkhard, Männedorf
- Heinz und Christa Odermatt, Hünenberg
- Antignona Waser, Mosen

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?

«Wir erlebten in jeder Hinsicht eine Gastfreundschaft, die mehr als dieses Wort bedeutet und ein anhaltendes Wohlgefühl auslöste.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. September 2017. Achtung: Pro Mitgliederadresse ist nur eine (1) Teilnahme möglich. Mehrere Lösungen (per Mail oder Post) sind nicht zulässig. Besten Dank für Ihr Verständnis.. **Viel Glück!**

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 160) heisst Karl H. Gubelmann, Oberwil BL. Herzliche Gratulation!





Ein Wochenende mit Hofer

Verschiedene Umfragen der Netzmeisterinnen Vreny Meier und Marianne Wenger führten zu einem au



Wochenende im Emmental: Goldfische in Apérostimmung.

1 Erster Tag: Das Wetter spielt leider nicht mit

Individuelles Eintreffen der Teilnehmenden bei starkem Regenfall im Gotthelf-Zentrum in Lützelflüh am 19. Mai um 10 Uhr. Start mit Kaffee und Zöpfe im Obergeschoss des sehr schön renovierten Pfarrhauses. Verena Hofer orientierte anschliessend unterhaltsam und ausführlich über den Lebenslauf von Albert Bitzius alias Jeremias Gotthelf, geboren in Murten am 4.10.1797, gestorben am 22.10.1854. Alsdann besichtigten wir unter Führung von Hein-

rich Schütz die wichtigsten Räume des Museums sowie die Gartenlaube, das Kabinettli, den Spycher und das Pfundhaus. Verschiebung nach Affoltern i/E in die Schaukäserei. Mittagessen mit herrlichen Äplermagronen, Apfelmus und Schouwkäsi-Wy. Besichtigung der Schaukäserei und der Aussengebäude. Einblick in die Käsereien aus früheren Zeiten und in die moderne Fabrikation, imposantes Käselager. Bummel im Einkaufsladen, wo so manches gluschtiges Käsestück eingekauft wurde. Auf die Rösslifahrt musste aus Wettergründen verzichtet

Gasthof zum Goldenen Löwen, Langnau i.E.

Apéro mit Fisch-Knusperli mit hausgemachter Tartar- und Curry-Sauce

Rassige Bärlauch-Suppe mit temperiertem gravé Lachs, Roggenbrot – Crôtons und Sauerrahm

Gratinierte Spargeln mit Orangen-Hollandaise kombiniert mit gebratener Schweizer Pouletbrust und gemischtem Camargue-Reis

Gedämpftes Schweizer Lachs-Forellenfilet mit Frischkäse-Pinienhaube und Beurre blanc mit Vanille verfeinert serviert auf roten Linsen und Quinoa und von Gartenerbsen – Frühlingsgemüse begleitet

Zartschmelzende Holunderblütenglace mit Erdbeer-Rhabarbersalat, karamellisiertes Rhabarber-Mousse und Aperol-Süppche

werden. Teilweise heftiger Regen und Schneefall mit sehr grossen Flocken. Nach dem Zimmerbezug in den Hotel Emmental und Hirschen in Langnau i/E, gemeinsames Nachtessen im Gasthof zum Goldenen Löwen im Obergeschoss. Grosser Applaus für die Küchen- und Servicemannschaft unter Leitung von Heidi und Beat Soltermann.



Zweiter Tag: Besuch in der Alphornmacherei.

2 Zweiter Tag: Petrus hat ein Einsehen

Carfahrt bei schönem Wetter zu Bachmanns Alphornmacherei in Eggwil. Besuch der Werkstatt im Obergeschoss. Einführung in die Alphornmacherei durch Vater Bachmann. Erstaunlich, wie viele Arbeitsschritte für die Herstellung eines Alphorns notwendig sind; rund 80 Arbeitsstunden. Dann gemütliches Mittagessen mit Zöpfe, Hobelkäse, Tro-

ckenfleisch und Alphornwurst aus eigener Produktion. Weiterfahrt mit dem Car zum Bundeshaus in Bern. Empfang durch Eliane Crevoisier. Führung im Ständerats- und Nationalratssaal. Rundgang in der Wandelhalle. Wichtige und amüsante Erläuterungen. Fussmarsch zur Zunft zur Webern an der Gerechtigkeitsgasse. Aperitif mit Fisch-Knusperli und Rührei mit Kaviar im Freien. Alsdann Nachtessen im prächtigen Zunftsaal im Obergeschoss. Herzlicher Applaus für die Küche und den Service, Leitung

René Schneider. Rückfahrt mit dem Car.

Zunft zur Webern, Bern

Hörnli, Rauchlachs, Dill Forellen, Spargeln

Safran, Jakobsmuschel

Egli, Mandeln, Spinat, Salzkartoffeln Zitrone, Masarpone



Genuss im Emmental

angesprochen vielseitigen Dreitagesprogramm im Emmental und Bern. Nun ganz schön der Reihe nach.

3 **Dritter Tag: Schön, aber kühl**

Individuelle Fahrt auf die Geisshaldenalp auf dem Rämisgummen. Grossartiger Ausblick ins Emmental bei schönem, eher kühlem Wetter. Der wärschafte Bauernbrunch: Kaffee, Zopf, Confitüren, Rösti, Spiegeleier, Hamme wurde sichtlich genossen. Einzelne Teilnehmende besuchten anschliessend noch das Besucherzentrum Kambly in Trubschachen mit dem «Bretzeli»-Fäscht. Einen besonderen Dank verdienen die Netzmeisterinnen Vreny Meier und Marianne Wenger. Es war grossartig, ein derart vielseitiges Programm während drei Tagen erfolgreich durchzuführen.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Nächster Halt Lützelflüh: Auch in der Schaukäserei Affoltern im Emmental gab es viel zu sehen.



Beim sonntäglichen Brunch war dann wieder die Sonnenbrille gefragt!

«gusto 17» Spezialpreis Einladung ins Tropenhaus Frutigen

Eine kühle Angelegenheit in warm-feuchtem Klima; das stand für die «gusto17» Spezialpreisgewinner am 1. Juni 2017 auf dem Programm.

In Begleitung von Tino Stöckli, Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und Hansjürg Gugger, Prodega/Growa/Transgourmet, besuchten acht Köche in Ausbildung das Tropenhaus Frutigen. Dabei begaben sich die Teilnehmenden auf die Spuren des Störs und erkundeten die moderne Fischzuchtthalle und das Fischbecken mit über 80'000 Sibirischen Stören, gefolgt von Einblicken in die Oona-Kaviarproduktion inkl. Degustation. Ein weiteres Highlight war die Verköstigung verschiedener Kaviar- und Störprodukte. Auch im 2018 gehört die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu den Spezialpreis-Sponsoren von «gusto».

www.goldenerfisch.ch www.gustoevent.ch



Die Gewinner des «gusto17»-Spezialpreises vor dem Tropenhaus Frutigen mit Hansjürg Gugger, Prodega/Growa/Transgourmet (links) und Tino Stöckli, Goldener Fisch, rechts im Bild.







Eine Fülle an Gaumenfreuden!



Restaurant Seeblick, Gross bei Einsiedeln: Das erfolgreiche Seeblick-Team stellt sich gleich selber vor.

An exzellenten Gaumenfreuden durften sich 51 Gäste am Samstagabend, 21. Juni, im Landgasthof Seeblick in Gross bei Einsiedeln erfreuen. Gestartet wurde mit dem von unseren Gastgebern Claudia und Marco Heinzer offerierten Apéro auf der grossen Terrasse (herzlichen Dank). Der Prosecco Gancia, der Chasselas vaudois und die exquisiten

Häppchen kamen sehr gut an. Dann wurden wir im Saal und der Gaststube zu Tisch gebeten und mit einem feinen Menu verwöhnt. Die einzelnen Gänge waren nicht überladen und schmeckten ausgezeichnet. Die Vielfalt der Köstlichkeiten überraschte. Netzmeisterin Vreny Meier begrüsst die Gäste mit Mikrophon und der von Max Giger gespendeten

Weinschaumsuppe mit
Sihlsee-Hecht-Klösschen

verschiedene Köstlichkeiten aus dem Wasser

gedämpftes Sattler Saiblingfilet
an Noilly-Prat-Velouté
gemischter Reis

Erdbeercreme auf Schokoladenbiskuit

grossen Glocke. Sie freute sich insbesondere über die Präsenz von Tafelmeister Tino Stöckli mit Partnerin Verena, Melitta Bischofberger, Goldfisch-Revisorin mit Partner André, und die beiden ebenfalls anwesenden Fisch-Lieferanten Franz Reichmuth, Brüggli-Forellen, Sattel und Bernhard Zahnder, Fischhandel, Gommiswald. Als Neumitglieder konnte sie Marianne und Thomas H. Brunner sowie Gertrud Looser willkommen heissen wie auch Ralph Burger, Schweizer Bier-Sommelier und seine Frau Gisela, die uns am Schluss noch ein «Sudwerk»-Bier zum Probieren nach Hause mitgaben.

Die Netzmeisterin bat auch erstmals darum, dass sich die Küchen- und Servicemannschaft selber vorstellt, was diese mit Bravour, originell und spassig erledigte. Der sehr grosse Applaus war redlich verdient. Es war ein gelungenes zweites Netztreffen im Seeblick am Sihlsee!

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Exklave Büssingen – ein Hochgenuss in Reinkultur



Hotel Restaurant Alte Rheinmühle, Büssingen: Fröhliche Goldfische geniessen den Apéro.

Wer gutes Essen zu schätzen weiss und den Ortsnamen Büssingen hört, dem fällt sofort der Name «Alte Rheinmühle» ein. Ein Hotel Restaurant in einem ehrwürdigen Bau, der 1674 begann und dessen stattliche Räume über Jahrhunderte als Mühle und Brauerei genutzt wurden.

Direkt unter den Fenstern des mächtigen weissen Hauses fliesst ruhig der Rhein, den man vom schattigen Kastaniengarten noch mehr geniessen kann. Hier – unter den stattlichen Kastanienbäumen, begann das Essen des Netzes 15, an dem auch Gäste aus anderen Fischgründen teilnahmen.

Flinke Hände servierten zarten Thunfisch, gebackene Fischfilets und ein klares Fischsüppchen zum Apéro. Dazu wurde ein frischer Sommerwein gereicht, den die Kellerei Rahm in Hallau offeriert hatte. Das eigentliche Essen wurde dann im Junkersaal eingenommen, wo Netzmeister Hardy Krüger die knapp 50 Teilnehmer begrüsst. Eingeladen war auch der Bürgermeister von Büssingen, Markus Möll, der wortgewandt und mit Humor einiges über seine Gemeinde und ihre Besonderheiten zu erzählen wusste. Das Schlemmermenü, das nach dem Fischgruss begann, schlug einen Bogen von der

Edel-Matjesfilet mit Gurke, Mayonnaise,
gebackenes Eigelb und Brot Chip

Sanft gegarte Tranche vom Kabeljau
am Weissweinschaum
mit Peperonigemüse, Salicorn und
Tomatentagliatelle

Gebratenes Hechtfilet aus dem Rhein
an zerlassener Butter
mit Safranfenchel und Perlgraupen

Zitronentarte mit Waldbeeren und Sorbet

Nordsee bis zum heimatlichen Rhein. Das würzige Matjesfilet mit Gurke, Mayonnaise und gebackenem Eigelb setzte den ersten Akzent. Weiter ging es mit einer Tranche perfekt gegartem Kabeljau. Gleichsam als «Pièce de Résistance» wurde schliesslich ein gebratenes Hechtfilet an zerlassener Butter mit Beilagen serviert. Auch der Hecht, klassisch und schmackhaft zubereitet, traf den Gusto der immer fröhlicheren «Goldfische». So war es denn für den Vize eine angenehme Aufgabe, das Essen kurz zu kommentieren und den Köchen sowie dem aufmerksamen und freundlichen Service-Personal für ihren Einsatz zu danken, begleitet vom Applaus der Gäste. Mit einem leichten Dessert von Sorbet und frischen Waldbeeren wurde der Gaumen noch einmal wachgekitzelt, bevor ein kräftiger Espresso die Sinne für die Heimfahrt wieder etwas schärfte. Ein schönes Essen in romantischer Umgebung hatte seinen Abschluss gefunden.

Werner Müller, Vize-Netzmeister



... wie Ferien im Süden!



Sommerlust in Schaffhausen: Zufriedene Gesichter sagen mehr als tausend Worte.

Die Sommerlust in Schaffhausen – direkt am Rhein gelegen – ist ein gesuchter Ort für Vereine, Hochzeiten, Rhein- und Stadtbesucher, die sich gerne kulinarisch verwöhnen lassen. Auch nette Goldfische aus anderen Netzen durften wir begrüßen, unter anderem Lisbeth und Heinz Iseli. Der Schreibende motiviert auch die Goldfische aus dem Netz 15 an anderen Netztreffen teilzunehmen. Der

Apéro-Sponsor, Markus Hedinger von der Weinkellerei Sunneberg aus Wilchingen, liess es sich nicht nehmen, den guten Klettgauerwein vorzustellen. Ein Goldfisch schrieb ins Gästebuch: Ein herrlicher Vorsommertag, dazu den wunderbaren Gazpacho – wie Ferien im Süden. Nicht nur der Gazpacho «Andalusia» war ein Gedicht, sondern auch der Apéro war eine besondere Köstlichkeit. Das Hauptgericht,

Coquille St. Jacques, Madagaskar Vanille, Spargel

Gazpacho «Andalusia» Crevetten,
Croutons, Basilikumöl

Swiss Alpine Lachsforelle, Acquarello Risotto,
Bärlauch, Safran-Fenchel

Erdbeer-Champagner-Süppchen,
Sauerrahmglace, Knusper

die Lachsforelle auf Risotto mit Bärlauch, war sehr bekömmlich. Nur der Safran-Fenchel war eine gewagte Kombination, die nicht jedem zusagte. Der Netzmeister fand in seiner Begleitung eine dankbare Abnehmerin.

Der Schluss und Höhepunkt bildete eindeutig der Erdbeer-Champagner-Dessert. Zufriedene Goldfische mit leuchtenden Augen waren das sichtbare Zeichen an die Küchen-Crew. Die Augen des Netzmeisters waren scheinbar die hellsten, denn ehe er sich versah, stand ein zweites Dessert vor seinen leuchtenden Augen. Vize-Netzmeister Werner Müller hat in seiner humorigen Art die Verdankung an die Küchen-Crew und Service-Personal – mit amüsanten Details – lobend erwähnt. 40 zufriedene Goldfische verabschiedeten sich mit den Worten, also bis zum nächsten Verwöhnungstag am 15. Juli 2017 in der Alten Rheinmühle in Büsingen.

Hardy Krüger, Netzmeister

Netz 16 / Unterer Bodensee/Thurgau: See Hotel Off, Meersburg

Sind alemannische Fische besser als eidgenössische?



See Hotel Off, Meersburg: Ein grosses Dankeschön geht an das ganze Team.

Schon lange wollte ich einmal an der Côte d'Azur von Deutschland den alemannischen Bodenseefisch geniessen. Diese Gelegenheit nutzten wir am 13.05.2017. Vize-Netzmeister Hermann Scherrer lud zu einem Mittags-Netztreffen in Meersburg ein. Wir wurden im wunderschön gelegenen See Hotel Off vom Ehepaar Elisabeth und Michael Off und vom fleissigen Servierpersonal herzlich willkommen geheissen und sogleich mit raffiniert komponierten «Amuse-Bouche-Apéro-Variationen» verwöhnt. In

den Flute-Gläsern perlte ein erfrischender, vollmundiger Prosecco aus der Staatskellerei Meersburg. 65 Goldfisch-Liebhaber sind ins See Hotel Off gekommen. Es ist immer wieder aufs Neue ein schöner Moment, gleichwohl bekannte wie auch unbekannte Gesichter zu sehen. Die heitere Gesellschaft liess sich von den Gastgebern kulinarisch aufs Vorzüglichste verwöhnen. An diesem Tag blieben keine Wünsche unerfüllt: Auf der einen Seite die meisterlich arrangierten Assemblagen aus zart-saftigen

Apéro und Häppchen

Ceviche vom Bodensee-Felchen
mit erfrischemdem kaltem Erbs-Minz Cappuccino

Sous Vide mit Zitrusfrüchten konfierter Saibling
auf mediterranem Gemüse an Lamettenschaum

Bodensee-Hechtsteak
mit Bärlauch-Pinienkernkruste und Spargel-Risotto

Erdbeer-Quark-Törtchen mit hausgemachtem
Erdbeersorbet und frischen marinierten Erdbeeren

Fischspezialitäten, Saucen und Beilagen, die unsere Gaumen mehr als begeisterten. Auf der anderen Seite die sympathische, effiziente Bedienung, die jederzeit professionell und diskret zugleich agierte. Rundum zufrieden und beseelt von herzlicher Gastfreundschaft und erlesener Kochkunst traten wir Stunden später die Rückreise an. Das Schiff tuckerte gemächlich zurück zum heimatlichen Hafen. Eine herrliche Abendsonne malte nun ein tiefgoldenes, betörendes Licht über die ganze Region: Deutschland und die Schweiz erstrahlten gleichermassen in verschwenderisch goldenem Abendlicht. Auch das sahen wir als gutes Omen: für die Verbundenheit und Freundschaft beider Regionen und ihrer Menschen. In diesem Sinne sei allen Schweizern eine solche Überfahrt zum nahen Nachbarn, aber insbesondere ein Besuch im vorzüglichen Seehotel Off in Meersburg, sehr empfohlen!

Alise Schad, Mörschwil, ein begeisterter Goldfisch





Es war ein Traumtag!



Residenz Seeterrasse Oehningen (D): Kompetenz und Freundlichkeit sind hier «Programm».

Direkt am Untersee liegt die Residenz Seeterrasse in Wangen bei Oehningen. Herrliche Landschaft und die weisse Flotte der Untersee-Rhein-Schiffahrt zieht bei schönstem Sommerwetter an uns vorbei. 31 Goldfisch-Mitglieder freuen sich auf einen kulinarischen Mittag. Ich durfte Hardy Klüger, Netzmeister Netz 15 mit seiner charmanten Begleiterin begrüssen. Es ist für mich als Netzmeister eine grosse Freude, immer wieder Gäste aus dem Netz 15 begrüssen zu dürfen. Hardy sei Dank für den Einsatz, den Du auch ausserhalb deines Netzes leistest. Harald Leissner begrüsste uns wie üblich mit seinem Witz und Humor. Mit einem kleinen

Nachgeschmack erzählt er uns, dass der Fischfang bedenklich klein ist. Noch am frühen Morgen besuchte er seine Berufsfischer, um einige schöne Tiere zu bekommen, was ihm aber auch gelang, klein aber fein. Wir alle fragen uns, warum gibt es diese schlechten Fangquoten. Ist das Wasser zu warm, ist der See zu sauber? Keiner kann uns eine glaubwürdige Antwort auftischen.

Der Seeresidenz ist es sehr wichtig, uns so weit als möglich einheimische Produkte zu servieren. Ein fantastischer Cuvée aus dem Weingut Lorenz zum Auftakt, der Gruss aus der Küche mit geräucherter Untersee-Aal und getrüffeltem Püree - einfach

Geräucherter Untersee Aal mit getrüffeltem Püree und Wachtelspiegelei

Lauwarmer Saibling mit Gurkennudeln und Wurzelbrot

Atlantik Rochenflügel gebraten mit Artischocken, Kapern, Tomatenpolenta

Dreierlei vom Felchen auf frischen Steinpilzen und Parisienne Kartoffeln

Dessert von Himbeeren und Holunderblüte

grossartig. Als ich Aal auf der Speisekarte erblickte, sah ich skeptische Gesichter. Aber wir wurden des Besseren belehrt, zart und geschmacklich - einfach herrlich. Frischer Atlantik Rochenflügel, mutig aber auch perfekt ins Menü eingebaut. Auch die anderen Gänge waren perfekt. Ein grosses Lob möchte ich an dieser Stelle aber der Leistung der Servicecrew erwähnen. Ein eingespieltes Team, nett, kompetent, freundlich und interessiert. Jeder Gang wurde persönlich erklärt, was man nicht allzu oft erlebt. Ein Gast informierte Harald Leissner, wenn dieser Service am Silvester noch hier ist, buchen wir einen Tisch. Ein grösseres Kompliment kann man nicht aussprechen. So ging der herrliche Mittag zu Ende und wir konnten wieder unsere «Munot», Name des Schiffs der Untersee-Rhein Flotte, besteigen und zufrieden nach Hause fahren. Wir freuen uns jetzt schon auf das nächste Fischtreffen. Ein Dankeschön an Harald und seine Mannschaft.

Erich Messmer, Netzmeister



6. Open-Air-Bodenseefisch-Barbecue



Restaurant Jägerhaus, Altenrhein: Viel gute Laune bei Jung und Alt unter der 100-jährigen Linde.

Über 100 Fischfreunde wollten am 6. Fischbarbecue im Jägerhaus in Altenrhein teilnehmen. Mit 90 Teilnehmer waren die schattigen Plätze unter der mächtigen und fast 100 jährigen Linde im gemütlichen Garten voll ausgebucht. Eine grosse Schar traf sich schon um 10 Uhr für eine Führung im Flughafengebäude vom Flugplatz Altenrhein-St.Gallen. Nach vielen interessanten Einblicken und aufschlussreichen Hintergrundinformationen drängte es uns schnurstracks zum Apéro. Das Weingut Tobias Schmid aus Berneck spendierte einen spritzig-kühlen Tobis blanc AOC St.Gallen zu den vom Jägerhaus offerierten feinsten Häppli. Unter vielen Gästen durfte der Netzmeister spezi-

ell Tafeldame Mägi Kunz mit Partner Sigi Amstutz begrüssen. Ihr war es später vergönnt, aus Anlass der 20-jährigen Zugehörigkeit zur Tafelgesellschaft dem Jägerhaus die Urkunde zu überreichen. Nach dem Fischruf eröffnete der Netzmeister das Buffet. Wiederum grossartig das vielseitige und variantenreiche Salat- und Vorspeisenbuffet. Fischer Gallus Baumgartner präsentierte sich auch in diesem Jahr als «Schöpfer» der meisterhaften Bodenseefelchen-Fischsuppe! Fischer Roger Welti bestätigte sich erneut als flinker Allrounder, sodass es kaum Wartezeiten am Buffet gab! Eine überraschende Vielfalt von frischen Bodenseefischen wurde angeboten und auf dem Grill perfekt saftig gebraten

Fisch-Barbecue-Bufferet

Vorspeisen: Mariniertes Saibling «Graved Art» hausgeräucherter Felchen, Rollmops vom Felchen Pulpo-Sommersalat, Thunfisch-Tatar, Bodensee-Fischsuppe

Vom Grill: Felchen-, Zander- und Hechtfilet Ganze Forellen, Felchen, Hecht, Kretzer Gegrillte Hechtklösschen mit verschiedenen Sauen Riesencrevetten, Jakobsmuscheln im Speckmantel

Beilagen: Kräuter-Bratkartoffel, Ribelchüechli, Paella-Reis, Gemüseauswahl aus der Region

Dessertbuffet: Thymian-Joghurt-Panna-Cotta, Brombeer-Charlotte, Erdbeertörtli Fruchtsalat mit Kiwi-Passionsfruchtsorbet Creme brûlée, Schokoladen-Semifreddo

und exzellent gewürzt angeboten! Verführerisch das abschliessende grosszügige Dessertbuffet. Es wurde, trotz immer noch heisser werdenden Temperaturen, vollständig leergefegt! Der lange und kräftige Dankeschön-Applaus bestätigte die gewaltige Leistung und Anstrengung der ganzen Crew! Verdienterweise erneuten Applaus gab's bei der Übergabe der Jubiläums-Urkunde. 20 Jahre «Ausgezeichnete Fischküche» sind in der heutigen Zeit sicher ein perfekter Leistungsausweis!! Vielen herzlichen Dank an das ganze Jägerhaus-Team!!

Erwin Vogel, Netzmeister



Perfekt oder: «Jetzt mag ich doch wieder!»



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Chef Daniel Wildhaber stellt sein Team vor.

Das Netztreffen im Adler Oberriet fand im wunderbaren Garten und bei besten Wetterbedingungen statt. Nach den ersten Hitzetagen im Juni hatten die Goldfische das grosse Glück, dass der Himmel bedeckt war und erst beim Dessert etwas aufgemacht hat. Perfekt. Zu unserer Überraschung hatte das Team die Apérohäppchen als Buffet aufgebaut. Nachdem ein erster Augenschein genommen wurde, konnten oder wollten sich die Goldfische nur schwer zurückhalten. Nachdem die Auswahl getroffen war, konnte man es sich unter den wunderbar schattigen Platanen bequem machen und den ersten Vorgeschmack auf das Nachfolgende geniessen. Der verdankenswerterweise von der Firma Rutishauser Barossa gesponsorte hervorragende Weisswein begleitete und komplimentierte den Apéro ausgezeichnet. Wiederum perfekt. Dann

kam die Nachricht, dass in Oberriet der Strom ausgefallen war. Alle beobachteten, ob irgendwo Anzeichen zu erkennen wären. Keine Nervosität beim Team und nichts zu bemerken am Essen... Hier zeigte sich einmal mehr die Professionalität der Küche und des ganzen Teams. Hätte man uns nicht darüber informiert, niemand hätte etwas bemerkt. Perfekt. Für den nächsten Gang wechselten wir an unsere wunderbar gedeckten Tische. Die nachfolgenden Gänge waren eine Anordnung von bester Kochkunst und schöner Präsentation. Nach dem Hauptgang waren erste Stimmen zu hören, die sich als wohligh satt outeten. Perfekt. Als dann der Dessert aufgetischt wurde, war ein Satz laut hörbar: «Ui!!! Jetzt mag ich doch wieder!» Ein Satz, den viele Anwesende insgeheim gedacht hatten. Wie sagte doch Oscar Wilde einst «Allem kann ich

- Apero mit Häppchen und Canapés
- Melonenkaltschale und Ingwersüppchen mit Blätterteigstengel und Crevette im Knuspermantel
- Dreifarbige Zandergalantine, Lachsterrine, Forellenmousse, Graved Lachs, Thunfisch-Carpaccio begleitet von kleinem Blattsalatbukett
- Egli im Riesling pochiert und Hecht gebraten an herber Kräutersauce und Tomaten-Olivencoulis mediterrane Frühkartoffeln, auserlesene Gemüsepalette
- Dessertkreation «Apfel», Chüchli, Wähe, Glace, Parfait

widerstehen, nur der Versuchung nicht». Und die Versuchung war gross... keiner konnte dem Dessert widerstehen. Perfekt.

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin

In eigener Sache



Der Goldfisch sucht auf Frühjahr 2018:

einen Redaktor oder eine Redaktorin

Hätten Sie Zeit und Lust, unsere viermal jährlich erscheinende Zeitschrift zu redigieren?

Voraussetzungen: Freude an der Sprache, sattelfest im Deutsch und ein gutes Auge für aussagekräftige Bilder/Fotos. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Der bisherige «Blattmacher», Martin Suter, erteilt Ihnen gerne und unverbindlich weitere Auskünfte.

079 743 95 50



Ersatznetztreffen im Weisstantal



Restaurant Fischerstübli, Schwendi: Familie Gmür mit Enkelin Lea.

Netzmeister Markus Krüger durfte 25 Mitglieder im Weisstantal begrüßen, darunter Maudi Grossenbacher, Obfrau der Ehrenfische, und Erwin Vogel, Netzmeister Netz 17. Der 20. Mai war als Ersatz für das Netztreffen vom November 2016

auserkoren worden. Fast genau ein Jahr nach dem verheerenden Unwetter von 2015 hatte die erneut über die Ufer getretene Seez im August 2016 die Fischzucht und das Restaurant Fischerstübli von Esther und Meinrad Gmür zum zweiten Mal ver-

- Marinierter Namaycush (Kanadische Seeforelle) aufgewachsen im heimischen Quellwasser
- Graved-Forelle mit Nüsslisalat an Sojasesamdressing
- Ganze Forelle gebraten oder blau oder Forellenfilets an Safransauce dazu Butterreis oder Kartoffeln Gemüsebouquet
- Schoggimousse-Törtchen mit marinierten Früchten

wüstet. Die Goldfische aus den Netzen 17, 18, 19 und 20 genossen den vom Haus offerierten Apéro und die darauf folgenden fünf Gänge. Alles war perfekt zubereitet und wurde liebevoll serviert, mit tatkräftiger Unterstützung von Gmürs Enkelin Lea. Das Weisstantal zeigte sich von seiner internationalen Seite, wurde doch zum ersten Gang eine Kanadische Seeforelle gereicht. Diese wurde aber nicht importiert, sondern ist im Quellwasser von Gmürs Fischzucht im Weisstantal aufgewachsen. Die köstliche Graved Forelle danach konnte es mit jedem Lachs aufnehmen. Der Hauptgang durfte gewählt werden: Ganze Forelle gebraten oder blau oder Forellenfilets an Safransauce. Den krönenden Abschluss bildete ein Schoggimousse-Törtchen mit frisch marinierten Früchten.

Markus Krüger, Netzmeister



Lehrlingskochwettbewerb «gusto 18» Bereit für eine grosse Kochkarriere? Jetzt bewerben!

«Kulinarische Gegensätze», so lautet das Motto von «gusto18». Der einzige nationale Kochwettbewerb der Schweiz für Lernende im 2. und 3. Lehrjahr verspricht einmal mehr spannende Kreationen – und Kochen auf höchstem Niveau. Veranstaltet wird der Lehrlingskochwettbewerb von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Zu gewinnen gibt es unter anderem einen zweiwöchigen Aufenthalt in Toronto mit spannenden Kücheneinblicken in renommierten Hotels.

Ein eigenes Restaurant führen. In einem 18-Gault-Millau-Betrieb oder im Ausland arbeiten. Koch-Weltmeister werden. Ein Kochbuch schreiben. Das sind nur ein paar Ziele, die junge Kochtalente dank «gusto» schon erreicht haben. Jetzt geht es in die 14. Runde. Und wieder haben Kochlernende aus der ganzen Schweiz im 2. und 3. Lehrjahr mit Jahrgang 1996 oder jünger die Möglichkeit, ihren Zielen ein Stück näher zu kommen. Alles was es dafür braucht sind Einsatz, Können – und natürlich Kreativität beim Lösen der Wettbewerbsaufgabe.

Dieses Jahr geht es bei der Wettbewerbsaufgabe um das gekonnte Verschmelzen gegensätzlicher Themen und Komponenten. Das Motto «Kulinarische Gegensätze» verspricht besonders spannende Kreationen. Während bei der Vorspeise Wasser und Felder im Vordergrund stehen, ist es bei der Hauptspeise das Kombinieren von Swissness und Internationalität.

Für eine Teilnahme bei «gusto18» müssen Kochlernende bis spätestens am 1. Dezember 2017 ihre Rezepte zur Wettbewerbsaufgabe einreichen. Im Dezember wählt die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes in einem anonymisierten Verfahren aus allen Teilnehmenden die besten neun aus. Diese treten am 15. März 2018 in einem Live-Wettkochen vor einer kritischen Jury in der Berufsfachschule BBBaden gegeneinander an. Die grosse Gala mit Preisverleihung findet einen Tag später im Congress Center Basel statt. Den drei Erstplatzierten winken attraktive Preise entgegen: ein zweiwöchiger Aufenthalt in Toronto (1. Platz) sowie eine Woche London (2. Platz) und Basel (3. Platz).



Die drei Erstplatzierten von «gusto17», v.l.: Corina Trchsel, 2. Platz, Wohnheim Riggisberg, Léo Turin, 1. Platz, Restaurant du Théâtre, Monthey und Julie Hohl, 3. Platz, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken.

Die Wettbewerbsunterlagen sowie alle Informationen stehen ab sofort auf der offiziellen Internetseite www.gustoevent.ch zur Verfügung.

The logo for 'gusto 18' features a stylized red flame above the word 'gusto' in a bold, black, sans-serif font, followed by the number '18' in a larger, red, sans-serif font.



30 Jahre Chastè und hoffentlich noch lange



Schlosshotel Chastè, Tarasp: Goldfische mit Vize-Netzmeister Moreno Giudecci (rechts).

Wie wir es uns vorgestellt und gehofft haben, schien die Sonne und liess uns den Apéro auf der neu renovierten Terrasse geniessen. Die schöne Abendstimmung mit Blick auf das Schloss und die Bergkulisse liess die «Neulinge» staunen, wie schön

wir es im Engadin haben. Mit verschiedenen Häppchen und einem guten Tropfen Wein wurden unsere Erwartungen geweckt. Für den offerierten Apéro ein herzliches Dankeschön an die Familie Pazeller. In der Engadinerstube wurde an den schön gedeckten Tischen eifrig das Menü studiert. Die zahlreichen Goldfische aus dem Zugernetz haben dieses Netztreffen aufgewertet und ich glaube, dass ich nicht zu viel geschwärmt habe und alle begeistert waren. Das Schlosshotel Chastè blickt auf 30 Jahre Mitgliedschaft beim Goldenen Fisch zurück. Wir alle hoffen, dass uns dieses einmalige Goldfischrestaurant noch lange erhalten bleibt. Herzliche Gratulationen zu dieser Leistung! An dieser Stelle möchte ich mich ganz herzlich bei allen Beteiligten bedanken: Bei Rudolf und Daniela Pazeller, Juniorchef Gian Andri Pazeller, beim innovativen Chefkoch



Andreas Heidenreich mit seiner Küchenbrigade und dem Serviceteam für den ganz schönen, angenehmen und kulinarischen Superabend. Grazcha fich. Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



14. HUG-Wettbewerbsfinale mit jeweils fünf hochkarätigen Finalisten in zwei Kategorien

Süss, pikant, vor allem aber kreativ



Die Freude steht ihnen ins Gesicht geschrieben: Die beiden Gewinnern Corinne Messmer und Martin Amstutz, flankiert von Jurymitgliedern.

Zum 14. Mal ging kürzlich der HUG-Creative Tartelletes Wettbewerb mit einem spannenden Finale über die Bühne. In den Kategorien Lernende und Ausgebildete hatten sich im Vorfeld zahlreiche hoch motivierte Berufsleute mit kreativen und hochklassigen Füllideen um den Einzug ins Finale beworben. Auf der Basis von komplett anonymisierten Rezeptvorschlägen wählte die Jury jeweils fünf Finalisten aus. Die Sieger wurden in der Bäckereifachschule Richeumont in Luzern ermittelt.

Was gab es zu tun?

Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative (süsse und pikante) Füllungen der HUG Tartelletes als Amuse-bouche- sowie als Dessert-Teller. Bei den «snackigen» Tartelletes mussten die HUG Snack-Tartelletes Filigrano Butter Rechteck 5.3 cm und die Mini HUG Snack-Tartelletes Filigrano Butter

Rund 3.8 cm verwendet werden. Bei den «süssen» Tartelletes standen die Mini HUG Dessert-Tartelletes Filigrano Butter Carré 3.3 cm und die Mini HUG Dessert-Tartelletes Filigrano Butter Rund 3.8 cm im Mittelpunkt.

Die 10 Finalisten waren: Kategorie Lernende:

Amstutz Martin, Hotel Belvoir Sachseln, Hankham Worada, KKL Luzern, Rohrer Nicolas, Le Pâtissier de la Roche in La Roche, Schlegel Mattias, Spital Wattwil, Schuler Nicole, GZO AG Spital Wetzikon

Ausgebildete:

Blöchlinger, Noah Werk 1 Gossa, Brönnimann Chantal, HpLG Bern Lebensgemeinschaft mit jungen Müttern Bern, Bucher Michel, Hotel Schönbühl AG Hilterfingen, Haab Thomas, Privatklinik Bethanien Zürich, Messmer Corinne, Restaurant Station 1 Grenchen

Und wer sind die Gewinner?

Die beiden Erstplatzierten, Martin Amstutz (Lernende) und Corinne Messmer (Ausgebildete), können sich über einen 13-wöchigen Stage im mehrfach preisgekrönten noma in Kopenhagen freuen. Martin Amstutz überzeugte mit seinem Amuse-Bouche-Teller «Durch den Frühlingswald, Kräutercreme mit frittierte Käsekugel, kalte Kräutersuppe und Gewürznüsse» Der Gewinner in der Kategorie Desserteller trug den Namen «Zusammenspiel von Kalamansi, Schokolade und Beeren». Der Sieger entschied sich, das Mini HUG Dessert-Tartelletes Filigrano Butter Carré 3.3 cm mit einem Kalamansimousse mit füssigem Schokoladenkern und Himbeergelee zu befüllen.

Corinne Messmer schaffte den Sprung aufs Siegerettchen mit ihrem Vorspeise-Teller «Käse trifft auf Blumenkohl». Die Kreation bestand aus dem HUG



Mini Snack-Tartelletes Filigrano Butter Rund 3.8 cm und einem Quartett von Blumenkohl. Das HUG Snack-Tartelletes Filigrano Butter Rechteck 5.3 cm füllte sie mit einem Blumenkohlpüree und darauf ein Beet aus Blumenkohlcouscous.

Kategorie Lernende:

Martin Amstutz, Hotel Belvoir Sachseln, Worada Hankham, KKL Luzern, Nicolas Rohrer, Le Pâtissier de la Roche in de la Roche, Nicole Schuler, GZO Spital Wetzikon, Mattias Schlegel, Spital Wattwil

Ausgebildete:

Corinne Messmer, Station 1 in Grenchen, Chantal Brönnimann, HpLG Bern Lebensgemeinschaft mit jungen Müttern in Bern, Thomas Haab, Privatklinik Bethanien Zürich, Noah Blöchlinger, Werk 1 in Gossa, Michel Bucher, Hotel Schönbühl, Hilterfingen

Schwere Entscheidung für die Jury

So war in diesem Jahr auch keiner der Finalisten auf abwegige Ideen gekommen. Jurypräsident René F. Maeder erinnerte sich etwa an einen Kandidaten, der die Tartelletes zerbröckelte und zu Paniermehl verarbeitet hatte. Stattdessen war Maeder dieses Jahr gleich dreierlei Erfreuliches aufgefallen: die hohe Qualität der Lernenden, die Rückkehr zu einer «Weniger-ist-mehr-Philosophie» sowie die durchwegs sauberere Arbeitsweise. Während sich die Teilnehmer beim Mittagessen erholten, zeichnete sich hinter der Tür der Juroren ein Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen den beiden Erst- und Zweitplatzierten ab. Die Siegerrezepte sind demnächst auf www.hug-rezepte.ch abrufbar. Auf Facebook sind ab sofort Fotos vom Event zu finden. www.facebook.com/hugfoodservice





Der tönende Schlusspunkt

Hans Peter Rathgeb in Aktion ...es tönte wirklich gut!



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig.
sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

Termine 2017 / 2018



Fr 15.09. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Speiseres. zur. Rheingerbe, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Rest. Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Sa 23.09. (A)	Tafelübergabe 20 – Engadin / Mittelbünden Aris – Murtaröl AG, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streif
Sa 30.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Croix Blanche, Sugiez	Manfred Blaser
Sa 30.09. (M)	Netztreffen 18 – Sihlsee / Walensee und 14 – Zürichsee / Oberland Restaurant Fischerstube, Weesen	Vreny Meier-Müller
So 15.10. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Thomas Hänggi
Sa 21.10. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Fabrizio Gessa
Sa 21.10. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin und Fischerei, Meisterschwanden	Monika Fischbacher
So 22.10. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Bahnhofli, Root	Urs Neher
So 29.10. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Ristorante Bianchi, Zürich	Peter Arndt
Mo 30.10. (N/A)	2. MIGANET – Mittelland Gastro- und Netzmeistertreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen	Thomas Hänggi
Fr 03.11. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer
Sa 04.11. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli, Schwendi	Markus Krüger
Sa. 04.11. (M)	Tafelübergabe 10 – Luzern Restaurant St. Wendelin, Wauwil	Fabrizio Gessa
Mo 06.11. (N/A)	12. OGANET - Ostschweizer Gastro- und Netzmeistertagung 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Erwin Vogel
Sa 11.11. (M)	Netztreffen 21 – Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa, 11.11. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg/Freiburg Restaurant du Port, Môtier	David Ostinelli
Sa 18.11. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Gasthaus zur Krone, Weil am Rhein-Märkt	Thomas Hänggi
Sa 18.11. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Oberwald Restaurant, St.Gallen	Erwin Vogel
Sa 25.11. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Landgasthof Hirserbad, Ursenbach	Marianne Wenger
So 26.11. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
Fr 01.12. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Landgasthof-Minigolf Breitfeld, Risch-Rotkreuz	Urs Neher
So 03.12. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Geisshof, Gontenschwil	Monika Fischbacher
So 21.01. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee und 13 – Zürich / Thur Landgasthof Halbinsel Au, Au am Zürichsee	Vreny Meier-Müller und Peter Arndt
So 18.02. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Urs Neher
Sa 10.03. (T)	Netzmeistertagung 5 – Bielersee / Solothurn Restaurant-Hotel Seeblick AG, Mörigen	Geschäftsstelle
Fr 06.04. (T)	Spezial-Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee und 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Vreny Meier-Müller und Erwin Vogel
Sa 28.04. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Geschäftsstelle