



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

Editorial



«Geben»



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

War das vielleicht ein Sommer?! Mehrere Hitzeperioden mit reihenweise Hitzetagen,

Temperaturen nahe der 40-Grad-Marke und kaum einmal richtig Regen. Die Flüsse drohten auszutrocknen und die kleineren Seen mutierten beinahe zu «Thermalbädern». An einigen Orten im Land wurde es für die Fische sehr kritisch. Für uns Menschen sind solche Launen der Natur hauptsächlich dann willkommen, wenn wir nicht arbeiten müssen. Jenen, die trotzdem «an die Säcke» mussten, trieb es die Schweissperlen schon am Vormittag auf die Stirne. Wenn das die möglichen Vorboten des vielzitierten Klimawandels sein sollten, dann können wir uns auf etwas gefasst machen. Nämlich darauf, dass auch wir Schweizer künftig über die Mittagszeit eine ausgedehnte Siesta einziehen werden – wie das beispielsweise in Griechenland, Spanien, Italien und anderswo schon immer der Fall war und ist. Das wäre grundsätzlich nicht unsympathisch, aber doch mit gewissen Konsequenzen verbunden. Zum einen mit deutlich mehr Freiraum und Lebensqualität, zum andern mit weniger positiven Folgen: mit sinkender Leistungsbereitschaft und entsprechend geringerem Produktionsvermögen.

Doch bevor wir aufgrund von Szenarien, die ohnehin niemand zum Nennwert nehmen sollte, den Teufel eines drohenden wirtschaftlichen Abschwungs an die Wand malen, bleiben wir auf dem Teppich. Die Welt wird sich voraussichtlich auch dann weiter drehen, wenn in Basel wieder die Palmen wachsen und die Schulen dereinst zwei Monate lang geschlossen bleiben wegen der Sommerhitze. Es dürften neue Gesetzmässigkeiten und Rahmenbedingungen dazukommen, Traditionen und gute Gewohnheiten werden überleben. Mit Sicherheit



**Ausgezeichnet**

Roland und Karin Lenz vom Weingut in Iselisberg (Thurgau) sind mit dem Bioweinpreis 2015 ausgezeichnet worden.

SEITE 2



**«Vergoldet»**

Eine neue, vielversprechende Goldfisch-Adresse: Mette und Freddy Kaiser vom Gasthof Hirschen in Obermeilen.

SEITE 3



**Abgelichtet**

Netzmeisterin Vreny Meier und ihr Gatte Ernst stellten sich beim Netztreffen im Seehof Uerikon vor die Foto-Box.

SEITE 14



**«Fusioniert»**

Grosse Sause: Die Netzmeister Erwin Vogel und Erich Messmer (Bild) feierten ihren 70. Geburtstag im Hotel Bad Horn.

SEITE 19

auch die schöne Tugend vom Geben und Nehmen. Nur wer gibt, darf bekanntlich auch wieder etwas zurückerwarten. Wir alle wissen: Am allerschönsten ist es jedoch, ohne jegliche Absicht und Erwartungshaltung zu geben. Die Rückmeldungen fallen dann um so berührender aus. Vor diesem Hintergrund möchten wir an dieser Stelle gerne einmal auf unsere Inserenten hinweisen, die mit ihrer

regelmässigen Werbung die Finanzierung unseres jährlich neu erscheinenden Guide Fischelin und auch dieser Zeitschrift (viermal jährlich) ermöglichen. Wenn wir als Goldfisch-Mitglieder beim Einkaufen das eine und andere Mal an jene Fachgeschäfte denken, die unserer Tafelgesellschaft verbunden sind, dann haben wir alle gewonnen!

Martin Suter, GF-Redaktor



**Für die moderne Küche.  
 Seit 1886.**

[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



Aus dem Inhalt



Seite 2 Die Ehrenfische trafen sich in Luzern

Seite 4 «gusto16»: Junge Kochtalente gesucht

Seite 4 Informationen aus dem Testwesen

Seite 5 Tafelübergabe im Kundelfingerhof Schlatt TG

Seite 6/7 Unterwegs mit dem Berufsfischer

Seite 8 Feuilleton von Erhard Roth

Seite 9 Viel Freude und Genuss im Oberwallis

Seite 10 Fischkochkunst im Kandertal

Seite 12 Abschied vom Restaurant Aesch, Walchwil

Seite 16 Goldfische an der Riviera des Bodensees





## War das ein schöner Sommer-Sonntag im Restaurant Villa Hausermatte!

Mir schien, das Datum vom 15. Juli 2015 war besonders gut gewählt von Maudi Grossenbacher. Sie hatte allerhand zu tun. Sie war in Sorge, findet man die Villa oder eben nicht.



Ehrenfisch-Treffen im Restaurant Villa Hausermatte, Luzern: Applaus für Tafelmeister Tino Stöckli und den «frisch gebackenen» Ehrenfisch Willy Josel.

Der Schreibenden ging's nicht anders, weil ich nicht glauben konnte, durch ein grosses, graues, geschlossenes Tor fahren zu müssen. Beim dritten Anlauf stand es offen, weil Anwohner das Areal mit

ihren Autos verlassen haben. Ein Englisch sprechender Bewohner, erläuterte mir, bis zur Villa fahren zu dürfen. Das war besonders gut, denn bei 30 Grad am Schatten war jeder Schritt zu viel. Ich denke, dass Jules Karrer aus dem Tessin ganz besonders Mühe hatte, konnte er sich zu diesem Zeitpunkt nur mit Krücken fortbewegen. Aber Chapeau – er war da, in Begleitung von Manfred Joho und Oscar dem Schrecklichen, wie er sich zu nennen pflegt. Es war herrlich, alle Teilnehmer sozusagen in Festlaune zu erleben. 23 Personen haben sich eingefunden zum Stelldichein der Ehrenfische.

Georg Putz, der Chef dieses Hauses und seit kurzer Zeit verantwortlicher Geschäftsführer, verwöhnte uns nach Strich und Faden. Angefangen beim Aperitif mit den erlesenen, auf speziellen Spiegeln dargereichten Häppchen. Die junge Crew der Küche wie im Service war aufmerksam und wo nötig sehr hilfsbereit. Georg hat ein besonderes Fingerspitzengefühl, wenn es darum geht, seine Teams zusammenzustellen. Ich muss sagen, ganz wichtig für einen Betrieb, und auf diesem hohen Niveau ganz besonders. Es ergab sich auch noch ein kurzer, geschäftlicher Teil, indem

Gruss aus der Küche

Komposition aus dem Vierwaldstättersee  
(Tatar vom hausgeräucherten Balchenfilet,  
Terrine vom Räucheraal, Spiegelkarpfensalat,  
Albeli Süss-Sauer mit Salatblume)

Weissweinschaumsuppe

Gebratenes Zanderfilet mit Saibling-Zandergalantine  
im Gemüse-Weissweinsud  
und Brennesselpizzokel

Eisbombe mit Baumkuchen  
und frischen Aprikosen-Erdbeerensalat  
oder Käseteller

Maudi ein weiteres Mal der Ehrenfisch-Orden übergeben wurde. Ebenso der Orden für Willy Josel, dies im Nachgang zur Generalversammlung 2015. Der elegante Rahmen zu unserem Treffen, die netten zum Teil amüsanten Gespräche, liessen uns vergessen, dass wir auch wieder nach Hause fahren müssen. Gerne möchte ich andere Goldfischfreunde aus der übrigen Schweiz dazu animieren, im Restaurant Villa Hausermatte Station zu machen. Vor allem auch, wenn sie etwas zu feiern haben und eine speziell schöne, noble Lokalität suchen. Aussicht auf das nächste Treffen im 2016. Von Maudi kam der Vorschlag ins Engadin, dann aber für zwei Tage. Die Anwesenden haben abgestimmt, das Resultat war ganz klar ja. Ihr werdet also frühzeitig das genaue Datum erfahren. Lotty Almer, Ehrenfisch

Biowinzer des Jahres 2015 ist das Weingut von Roland Lenz

## Mit edlen Charakterweinen vom Biorebberg punkten



BIOWEIN BRINGT EINEN JAHRGANG DEUTLICHER ZUM AUSDRUCK, WEIL BIOWINZER IM KELLER WENIGER HILFSSTOFFE EINSETZEN. IMMER MEHR WINZER SETZEN DESHALB AUF DIESE PRODUKTIONSART, SO AUCH ROLAND LENZ, DER BIOWINZER DES JAHRES 2015.

**Roland Lenz, Sie haben mit Ihrem Weisswein «Viognier» den diesjährigen «Schweizer Bioweinpreis» gewonnen und sind zum Biowinzer des Jahres 2015 gekürt worden. Verkaufen Sie Ihre Weine auch in der Gastronomie?**

Roland Lenz: Wir arbeiten mit verschiedenen Restaurants und ausgesuchten Weinhändlern zusammen. Die Weine kann man auch direkt bei uns auf dem Weingut in Iselisberg im Thurgau kaufen. Wir verkaufen Wein von rund 23 ha Rebfläche, darum sind wir sehr aktiv in der Vermarktung.

**Sie sehen gute Perspektiven für den Biowein?**

Die Zukunft liegt für mich im Biowein. Im Ausland sind viele renommierte Weinproduzenten dabei, umzustellen. Die Konsumenten geniessen heute bewusster. Je länger je mehr verlangen sie von einem guten Wein auch, dass er ökologisch nachhaltig produziert ist.

**Ein Biolabel auf der Etiketle ist also auch für einen Qualitätswein angebracht?**

Im Gegenteil, das Biolabel ist das Tüpfelchen auf dem i, vor allem bei grösseren Weinen.

**Welches sind die grössten Herausforderungen für einen Biowinzer?**

Im Bioanbau muss man bei Neupflanzungen länger rechnen bis zum ersten Ertrag. Zudem hat man mehr Ausfälle. Das bedeutet grosse Mehrkosten im Vergleich zum konventionellen Anbau. Zudem ist die Bekämpfung von Pilzkrankheiten nicht einfach.

**Und im Keller?**

Bei der Biobewirtschaftung sind die Jahrgangsunterschiede grösser, weil im Keller weniger Hilfsstoffe zur Verfügung stehen. Die Kelterung muss deshalb reibungslos ablaufen. Gesundes Traubengut ist dabei matchentscheidend. Die Gärung und den biologischen Säureabbau müssen wir lückenlos überwachen, damit wir das Säuremanagement im Griff haben.

**Welchen Wein empfehlen Sie zu Biofisch?**

Der prämierte Weisswein «Viognier» aus der gleichnamigen Traubensorte ist ein guter Essensbegleiter und passt auch hervorragend zum Apéro. Zu Fisch eignen sich ebenso der weisse «Anno 2014»,

gekeltert aus den Traubensorten Pinot Noir & Johanniter, sowie der «Blanc de Noir Barrique» aus der Sorte Pinot Noir und der «Pinot Gris Barrique» aus Pinot Gris Trauben.



Haben sich dem Biowein verschrieben: Roland und Karin Lenz auf Ihrem Gut in Iselisberg TG

(Bild: Bio Suisse)

Weitere Infos: [www.weingut-lenz.ch](http://www.weingut-lenz.ch);  
[www.vinum.info/bioweinpreis](http://www.vinum.info/bioweinpreis)  
[www.bio-suisse.ch](http://www.bio-suisse.ch)  
Benedikt Domeyer, Bio Suisse,  
Telefon 061 204 66 21



## Ein neuer «Goldfisch» am Zürichsee

Wie der Name schon sagt, liegt der «Gasthof Hirschen am See» direkt am schönen Zürichsee in Obermeilen und hat am Sonntag, 19. April 2015, in kleiner, aber feiner Runde unsere blaugoldene Tafel erhalten. Ein zusätzlicher Schmuck für dieses unter Heimatschutz stehende Haus, mit einzigartiger Sicht auf See und Berge und mit den drei Stuben im Landhausstil sowie der gedeckten Terrasse und der Taverne im Erdgeschoss.



Gasthof Hirschen, Obermeilen: Das Team und auch die Vorsteherschaft freuen sich über die Goldfisch-Auszeichnung.

Die Wahl der von Mette und Freddy Kaiser geladenen Gäste zeigte, wie sehr sich das Gastgeberpaar mit Meilen verbunden fühlt, waren doch der Gemeindepräsident Christoph Hiller mit Partnerin, die Nachbarn Monika und Peter Grieser (Berufsfischer) und Cécile und Hermann Schwarzenbach, Weinbau sowie Christine Ferrario und Benjamin Stückelberger vom Meilener-Anzeiger anwesend. Bei schönster Abendsonne konnten wir den Apéro auf der Terrasse geniessen, das feine Fischsüppchen und fangfrische Egli-Carpaccio, begleitet vom herrlich mundenen Sauvignon Blanc, natürlich von den erwähnten Nachbarn gefangen bzw. gekeltert. Im oberen Stock wurde anschliessend das vorzüglich zubereitete Menu serviert. Nach dem Hauptgang kamen wir zur Tafelübergabe, wobei es dem Ehepaar Kaiser wichtig war, möglichst die ganze «Hirschen»-Crew dabei zu haben. Zuerst informierte Tafelherr Martin Suter alle Anwesenden über die Geschichte der Tafelgesellschaft, dann erklärte Tafeldame Mägi Kunz das strenge Testwesen und am Schluss überreichte Tafelmeister Tino Stöckli die begehrte Auszeichnung. Gemeindepräsident Hiller liess es sich nicht nehmen, den Gastgebern zu gratulieren und ihnen für die Zukunft viel Erfolg zu wünschen. Freddy Kaiser bedankte sich und liess uns wissen, dass er die Egli und Felchen ausschliesslich bei Fischer Grieser beziehe und wenn er keine im Netz habe, kämen sie auch nicht auf die Karte. Übrigens, der Gasthof Hirschen am See empfängt seine Gäste während des ganzen Jahres, ohne Betriebsferien und Ruhetage, und wir können uns bereits auf den nächsten Sommer freuen, wenn das erste offizielle Netzessen stattfinden wird.

Vreny Meier, Netzmeisterin

Gedünstetes Saiblingfilet  
mit schwarzem Reis und Forellenkaviar

Zitronengrassuppe in Ingwer-Kokosnussmilch  
und Thunfischtatar

Duo von Seeteufel und Eden Riesencrevette an  
Orangensauce  
Kartoffelstock und grünen Spargelspitzen

Crème brûlée mit Erdbeer-Rhabarberkompott  
und hausgemachter Vanilleglace



Gasthof Hirschen, Obermeilen: Traum-Aussicht bei Traum-Wetter: Das Gastgeberpaar Kaiser mit Netzmeisterin Vreny Meier.



Das «Dream-Team» der Tafelübergabe: Gastgeber und Küchenchef Freddy Kaiser, der Weinbauer «Stikel» und der Fischer «Gringo».



Gasthof Hirschen, Obermeilen: Beschwingter Apéro-Auftakt auf der Terrasse.



## JUNGE KOCHTALENTE AUFGEPASST!

Die Ausschreibung für «gusto16», dem einzigen nationalen Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz, ist eröffnet. Der Wettbewerb für junge Kochtalente wird jeweils von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert. Interessante und spannende Preise warten auf die Sieger. «gusto» bringt aber auch viele nützliche Kontakte wie jede Menge persönliche und berufliche Erfahrungen mit sich.

### Wettbewerbsaufgabe

Die Wettbewerbsaufgabe besteht zum ersten aus einer schriftlichen Arbeit. Sollte diese durch die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes als eine der neun Besten beurteilt werden, folgt der zweite Teil: das Finalkochen vom 17. März 2016 in der Berufsfachschule Baden. Die Teilnehmenden müssen zwei Tellergerichte bestehend aus einer Vorspeise und einem Hauptgang zum Motto «Tradition: kreativ interpretiert» kreieren.

**Vorspeise:** Kreation einer kalten und warmen Vorspeise mit Fisch, Bio-Gemüse und Kräutern. Die Vorspeise besteht aus maximal zwei Hauptkomponenten.

**Hauptgericht:** Herstellung eines Hauptgerichts aus Swiss Quality Kalbfleisch mit zwei verschiedenen Garmethoden oder Kochtechniken. Dazu werden eine passende Stärkebeilage, Bio-Gemüse und/oder Früchte serviert. Der Hauptgang besteht aus maximal drei Hauptkomponenten.

### Der junge Kochwettbewerb mit Tradition

«gusto16» ist bereits die 12. Ausgabe dieses Kochwettbewerbes, der sich spezifisch an den Kochnachwuchs richtet. Der einzige nationale Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz wird von Prodega/Growa/Transgourmet, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert. Mit diesem jährlichen Wettbewerb engagiert sich der Abhol- und Belieferungsgrosshändler für eine nachhaltige Berufsbildung in der Gastronomie und begleitet junge Kochtalente auf ihrem Weg zum Erfolg.

## Infos aus dem Testwesen



Viele unserer Mitglieder und auch die Restaurateure fragen sich oft, was die Testpersonen eigentlich so tun.

Ist die Testcrew eine Geheimgesellschaft innerhalb der Tafelgesellschaft? Wo genüsslich gegessen und gefeiert wird? – Nein, die Testerinnen und Tester arbeiten und bilden sich ständig weiter, um ihre Aufgabe korrekt und zuverlässig erfüllen zu können.

Oberstes Gebot ist die Geheimhaltung aller Aktivitäten der Tester und Testerinnen. Nur dank diesem Schutz können diese Personen unabhängig und frei von anderen Einflüssen ihre Arbeit einwandfrei ausführen.

Ebenso wichtig ist natürlich die Kompetenz der Testpersonen. Für sie werden jährliche Treffen und Weiterbildungen organisiert. Dazu einige Grundsätze und Feststellungen:

- Die Weiterbildungsanlässe sind obligatorisch
- Ihr Sinn und Zweck: Erweiterung und Festigung fachlicher Kompetenzen
- Die Qualität der Weiterbildungsveranstaltungen muss garantiert sein
- Ausgewiesene Fachpersonen werden für die Schulungen beigezogen (profunde Kenner der Fischbranche sowie der Kochkünste)
- Über den Verlauf der Seminare wird Protokoll geführt.

Ich stelle fest: Die Testpersonen sind sehr wissbegierig. Ihre Motivation und ihr Engagement sind hervorragend. Das macht Freude!

Weitere Informationen folgen

Für das Testwesen

M. Kunz

### Mitmachen und gewinnen

«gusto16» hat zum Hauptziel, die Schweizer Kochjugend nachhaltig zu fördern. Dementsprechend gibt es auch immer Preise zu gewinnen, von denen Kochlernende in ihrer Ausbildung profitieren. So wartet auf den Sieger oder die Siegerin ein zweiwöchiger Aufenthalt in New York mit Einblicken in die Küchen des Restaurants «per se» vom amerikanischen Küchenchef, Gastronom und Kochbuchautor Thomas Keller. Auch das «Eleven Madison Park» von Daniel Humm steht auf dem Programm. Wer auf dem 2. Platz landet, reist für eine Woche nach Hamburg. Im «Landhaus Scherrer» gewährt Küchenchef Heinz O. Wehmann Einblicke in seine Neuinterpretation aus traditionell norddeutscher und moderner Molekularküche. Interessant wird auch die Besichtigung inklusive Fachkurs bei Bell Deutschland sein. Ein kulinarisches Kontrastprogramm bietet der Preis für den 3. Platz. Das Park Hotel Vitznau wurde mit seinen hervorragenden Küchen zum Gault Millau Hotel des Jahres 2014 ausgezeichnet. Executive Küchenchef Christian Nickel (16 Gault Millau Punkte) gewährt Einblicke in die Küchen der beiden Restaurants des Parkhotels. In Lugano wird Dario Ranza, Chefkoch im Principe Leopoldo (16 Gault Millau Punkte), seine kulinarische Philosophie verraten. Zudem erhalten alle Kochlernenden bei erfüllter Aufgabenstellung ein Messer von Kai sowie die Menürückerstattung in Form von Prodega/Growa Einkaufsgutscheinen im Wert von CHF 100.–.



**gusto16**  
DER SCHWEIZER KOCHLEHRLINGSWETTBEWERB



## Kundelfingerhof – das Erlebnis!



Quellpark Kundelfingerhof, Schlatt: Netzmeister Hardy Krüger, Vize-Netzmeister Werner Müller, Riccardo Polla und Matin Junker in freudiger Erwartung.

Auf diesen Höhepunkt im Netz 15 hat der Schreibende in den letzten Netztreffen des öfteren hingewiesen. Nach dem Erscheinen der Einladungen kamen die Anmeldungen per E-Mail und auch telefonisch sehr schnell zum Netzmeister. Der Geschäftsführer des Quellparks, Martin Junker, sagte zu mir, die Kapazitätsgrenze liege effektiv bei 70 Teilnehmern. Leider musste ich einigen Goldfischen, die sich zu spät angemeldet hatten, absagen.

Thomas Hänggi hat dann auf Anraten des Netzmeisters die Meldung veranlasst, dass am 19. Juli 2015 die Tafelübergabe im Quellpark Kundelfingerhof ausgebucht ist. Nachdem ich unsere Vorsteherchaft, namentlich unseren Tafelmeister Tino Stöckli, Verena Burkhard, Mägi Kunz und Thomas Hänggi begrüsst und vorgestellt hatte, konnte ich auch die aktiven Netzmeister aus dem Netz 16, Erich Messmer, und aus dem Netz 17, Erich Vogel, begrüßen. Es war für mich eine grosse Freude, meine Vorgänger Max Zuber und Willi Josel mit ihren Gattinnen willkommen zu heissen.

Im Anschluss an die Begrüssung stellte Riccardo Polla den Betrieb vor. 1915 wurden auf dem Kundelfingerhof die ersten Teiche für die Forellenzucht erbaut. 1966 kam dann die Heissräucheranlage dazu. Pro Minute sprudeln 5000 Liter Wasser in den Quellteich und das in perfekter Trinkwasserqualität. Die Fischzucht Kundelfingerhof ist 100'000 Quadratmeter gross und ist ein öffentlicher Naturpark. «Unser Wasser ist im Sommer wie im Winter kon-

Kundelfinger Räucherfisch  
in Weingelee auf Randen-Carpaccio mit Kresse

Rote Consommé  
mit Gemüsewürfeln und Forellenstreifen

Quiche mit Zander  
mit frischen Kräutern aus dem Hofgarten  
und Salatbouquet

Mangosorbet mit Blutorangenlikör

Kundelfinger Eismeersaibling  
auf HARRISA-Tomaten, Couscous  
und grünem Gemüse

Erdbeer-Minze-Salat  
mit Holundermousse

stant 9.6 Grad kühl!», kommentierte Riccardo Polla. Auch der Apéro mit Forellenmousse, Gurkensuppen, Mozzarella-Spiess und Grissini mit Parmaschinken mundeten grossartig. Vom Menü sind die Forellenstreifen, das Mangosorbet und der Eismeersaibling besonders zu erwähnen. Nach dem reichhaltigen Menü erklärte uns der Geschäftsführer Martin Junker bei einem Rundgang fachmännisch die ganze Anlage und beantwortete auch spezifisch die Fragen der Teilnehmer kompetent. Fazit: Ein Ausflug zum Kundelfingerhof ist ein absolutes Erlebnis. Die Gäste werden hier mit frischen Fischen köstlich verwöhnt.

Hardy Krüger, Netzmeister



Quellpark Kundelfingerhof, Schlatt: Die feierliche Zeremonie der Tafelübergabe durch Tafelmeister Tino Stöckli.



Das Seetal erwacht: Die Morgensonne zieht über dem Hallwilersee auf und grüsst Birrwil.

Hallwilersee: Die Spannung ist täglich Programm, wenn die Berufsfischer ihre Netze ziehen

## UNTERWEGS MIT DEM BERUFSFISCHER AUF DEM HALLWILERSEE

**Was die Fischerei am Hallwilersee betrifft, so sind Prognosen zunehmend schwieriger geworden. Das Auf und Ab zwischen Erfolg und Misserfolg ist bei den Berufsfischern bald häufiger als der Wind- und Wetterwechsel. Der sogenannte Brotfisch – der Felchen (Balchen) – vermag sich im natürlichen Gewässer nur noch bedingt fortzupflanzen. Aus diesem Grund sorgen der Kanton und die Berufsfischer seit Jahren für «Entwicklungshilfe». Mit der sogenannten Netzkäfighaltung ist es möglich, Millionen von Jungfelchen erst dann der freien Wildbahn zu überlassen, wenn die Überlebenschancen am grössten sind. Der Erfolg dieser Aufzucht jedenfalls zeigt erste positive Ergebnisse.**

Der Mensch versucht, den Gesundheitszustand des Hallwilersees seit Jahren und Jahrzehnten mit verschiedenen technischen Massnahmen zu verbessern. Stichworte dafür liefern die beiden Begriffe Zwangszirkulation sowie die Sauerstoffbelüftung des Wassers. In der Frage, ob diese «Krücken» dem Zustand des Hallwilersees mittel- und langfristig wieder auf die Beine helfen, sind die Meinungen geteilt. Die Befürworter weisen mit Recht darauf hin, dass sich die Wasserqualität seither massiv verbessert hat und das Wasser bis in tiefe Lagen wieder mit Sauerstoff angereichert ist. Skeptiker neigen eher zur Auffassung, dass menschliche Eingriffe in die Natur nicht das probate Mittel sind, um eine nachhaltige Verbesserung des Gesundheitszustandes zu bewirken. In der Frage, ob die seeinternen Massnahmen wirklich richtig sind, scheiden sich die Geister – unter anderem auch in den Reihen der Berufsfischer.

Der frühe Morgen ist allerdings viel zu schön, um derart komplexe, wissenschaftliche Fragen zu wälzen. Die Stille am Hallwilersee, das prächtige Bild des Sonnenaufgangs und die erwachende Natur sind für den Frühaufsteher ein wohlthuender Kon-

trast zum Alltag – beinahe eine Therapie. Von solchen Augenblicken kann Berufsfischer Heinz Weber (Birrwil) an sehr vielen Tagen im Jahr profitieren. Zusammen mit seinem Kollegen Ernst Fischer (Seehotel Delphin in Meisterschwanden) und den Petrijüngern des Sportfischervereins Hallwilersee (Meisterschwanden) gehört er zu den wenigen «privilegierten» Leuten, die am Hallwilersee nicht nur mit der klassischen Angelrute, sondern auch mit Netzen ihr Glück versuchen können.

Langjährige Fangtabellen bestätigen es: Die Monate Juni, Juli und August sowie der Dezember (Laichfang) versprechen den Berufsfischern in der Aargauer Visitenstube die grössten Erfolge. So gesehen kommt die Einladung zu einem Fischermorgen gerade richtig. Mit von der erwartungsfrohen Partie sind neben Berufsfischer Heinz Weber und seinem langjährigen Mitarbeiter Hanspeter auch Tiffany Rauch, eine Kochlehrtochter, die eben ihre Abschlussprüfung mit Erfolg bestanden hat. Sie gehört zu den Gewinner eines Wettbewerbs, den die Firma «Gusto» zusammen mit der Tafelge-

sellschaft zum Goldenen Fisch lancierte. Als Preis winkte den Glücklichen ein Erlebnistag mit einem Berufsfischer. Tiffany fiel die Entscheidung, auf welchem See sie den Preis einlösen wird, leicht. Als in der Region Wynen-/Seetal wohnhafte junge Frau entschied sie sich für den Hallwilersee. Nachdem weder Lehrlinge noch Journalisten zu den erklärten, leidenschaftlichen Frühaufstehern gehören, fahren die Profis an diesem Tag mit ihrem Boot um 5 Uhr in der Frühe allein zum ersten Netzzug aufs Wasser. Der Erfolg ist mittelprächtig... «der Ertrag liegt bei einer knappen Kiste Felchen, wobei der Behälter mit noch viel Eis angereichert war», scherzt Heinz Weber. Das sei eine verhältnismässig eher magere Ausbeute. «Natürlich hätten wir beim ersten Umgang viel lieber zwei Kisten mit Fischen heimgebracht.» Ob die Netze beim zweiten Ziehen um 6 Uhr wohl schwerer sind? Solche und ähnliche Fragen begleiten die Berufsfischer fast täglich. Und sie beantworten sich in aller Regel auch schnell.

Bereits beim ersten Ziehen des acht Meter tiefen und 100 Meter langen Netzes macht Hanspeter



Felchen – frisch aus dem Hallwilersee: Die Fanggrösse der Fische lässt sich über die Maschengrösse der Netze steuern.

keine Luftsprünge. Meter um Meter wird das Netz eingezogen, doch kein Fisch hat sich darin verheddert. «Wir werden die Netze in den nächsten Tagen wohl tiefer setzen müssen», sucht Heinz Weber nach einer Erklärung. Tiefer deshalb, weil sich der See aufgrund der hochsommerlichen Temperaturen massiv aufgeheizt hat und das Wasser entsprechend warm ist.

Dann der an diesem Morgen grosse Augenblick: «Da kommt eine ganze Wand!» ruft Hanspeter. Plötzlich ist die Spannung wieder da, und alle Augen richten sich auf das Netz im Wasser. Tatsächlich: In kurzen Abständen erscheinen drei Felchen aufs Mal! «Jetzt bringst du sie aber dick!» kontert Heinz. Offenbar, so die Meinung der Berufsfischer, habe sich hier ein Teil eines Schulreisls verirrt ... Die Fische wirken sehr schlank ... zu schlank, wie die Fachleute sagen. Der Wachstumsrückstand betrage rund einen Monat. Weshalb die Fische um diese Jahreszeit noch nicht grösser sind, steht wieder auf einem anderen Blatt geschrieben. Dafür, und das ist für alle ein Höhepunkt, taucht plötzlich eine Seeforelle im Netz auf. «Ein Silberbarren», wie Hanspeter diese Exklusivität bezeichnet. Vielversprechend auch in kulinarischer Hinsicht. Ihr Fleisch, so berichten die Kenner, sei so zart wie ein junges Rüeblli, das frisch zum Boden heraus gezogen werde.

Während Heinz das Fischerboot Richtung Wasserschloss Hallwyl steuert, legt Hanspeter die gezogenen Netze feinsäuberlich und mit Fingerspitzengefühl auf den Stab. Nur so entsteht kein mühsames Gnosch, und nur wenn sorgfältig gearbeitet wird, lassen sich die Netze am Abend wieder problemlos

auslegen – mit der Bleischnur nach unten wohlverstanden. Am neuen Ort unterhalb von Boniswil hat der Berufsfischer das Netz am Vorabend nur deshalb ausgelegt, um der Preisgewinnerin möglicherweise ein paar spezielle Exemplare zu präsentieren. Jetzt stellt sich heraus, ob es überhaupt zu diesem Anschauungsunterricht kommt. Der erste Zug weckt Hoffnungen: «Das könnte eine hochrückige Schilfforelle sein», wagt Hanspeter eine Prognose. Er sollte damit richtig liegen: Im Netz zappelt ein grosser Brachsmen – somit ein eher drittklassiger Fisch, den eigentlich niemand will. Deshalb wird er unter Insidern scherzhaft auch als Schilfforelle bezeichnet.

Doch dann wird es noch einmal richtig spannend. Die Oberkante des Fischernetzes bewegt sich ungewohnt stark, zieht plötzlich wieder nach unten. Rund anderthalb Meter unter der Wasseroberfläche wird ein Wels sichtbar. Wels am Hallwilersee? «Ja, die gibt es bereits seit einigen Jahren», klärt Heinz Weber die Gäste auf. Und das Fleisch wäre nicht einmal so schlecht. Etwas weiter hinten noch zwei, drei kleinere Hechte – für Fischkenner und -liebhaber ebenfalls gefragte Spezialitäten. Jetzt, nachdem alle Netze wieder eingezogen und an Bord sind, zückt Heinz Weber sein Mobiltelefon. Er teilt seiner Gattin Rita mit, dass sie sich ruhig Zeit lassen könne. Mit anderen Worten: Die Ausbeute ist an diesem Vormittag sehr durchschnittlich ausgefallen. Entsprechend schnell sind die Fische zu Filets verarbeitet. Überstunden gibt es heute keine. Leider oder zum Glück? Diese Frage lässt man im Raum stehen. Schon am nächsten Morgen kann alles wieder anders sein.

Martin Suter, GF-Redaktor



Eins, zwei, drei: Mit viel Routine filetiert Heinz Weber den Hecht.



Hallwilersee-Balchen: Jetzt noch auf Eis, schon bald als Delikatesse auf dem Teller.



Auch Michael Kuhn war zu Gast bei Berufsfischer Heinz Weber auf dem Hallwilersee.



Petri Heil! Berufsfischer Heinz Weber und Wettbewerbsgewinnerin Tiffany Rauch präsentieren die kapitalsten Fische, die an diesem Morgen gelandet werden konnten.

## Unterwegs mit dem Berufsfischer



Folgende 12 Lehrgänger haben den Spezialpreis «Fischerei-Exkursion» gewonnen:

- Tiffany Rauch, Reinach
- Michael Kuhn, Waltenschwil
- Piero Surber, Dintikon
- Frederick Heinrich, Romanshorn
- Sascha Zangger, Scheuren
- Judith Stettler, Meisberg
- Kathrin Schafer, Düringen
- Marc Brunner, Aarberg
- Patricia Brandenberger, Hombrechtikon
- Benedikt Gutschmann, Gossau
- Aidan Varley, Horgen
- Dominik Altorfer, Urdorf



Schön zu erfahren, dass es Eingewanderten aus türkischer Kultur wert ist, in der Schweiz die Goldene Fischtafel zu erlangen, wie über Herrn Yusuf Besir im «Hotel zum Sittich» in Schaffhausen berichtet. Reizvoll auch der Name des Restaurants: «Sittich», farbenfroh wie Papageien, fast schon aus 1001 Nacht. Und «Sittich» aus Wellensittich, womit die Wellen gleich den Bezug zu Wasser und damit auch zu Fisch herstellen. In der Fischzeitung auf die Tafelübergabe aufmerksam geworden, erinnerte ich mich der mündlichen Überlieferung eines aussergewöhnlichen türkischen Mannes namens Töküglü. Wie Herr Besir im Goldenen Fisch, zeichnete sich auch Töküglü im gepflegten Umgang mit Speisen und Getränken aus. Töküglü wuchs in Istanbul auf. Sein Vater führte dort in seinem Quartier ein Kaffeehaus mit kleinen Zwischenspeisen aus der türkischen Küche und freute sich über regen Besuch von Männern jeglichen Alters, ohne Frauen, da damals deren Aufenthalt in Kaffeehäusern noch als unmoralisch galt.

Töküglü erlebte als Kind, später als Mitarbeiter an der Seite des Vaters und dann als alleiniger Besitzer, den stets lebhaften Betrieb. Bei dem klassischen, aus dem Kupfergefäss eingegossenen Kaffee und der Wasserpfeife plauderten die vielen Gäste an den kleinen Tischen, spielten Backgammon, Schach oder sassen allein sinnierend in einer stillen Ecke. Zum Essen gab es Jogurt mit Oliven, Kebab, Lammfleischbällchen, Fladenbrot, Schaf- und Ziegenkäse, Kichererbsenpurée mit Sesamöl... Auch schätzte man Süssigkeiten wie Baklava und andere Gebäcke mit Honig, Pistazien und Mandeln. An gelegentlichen Abenden wurden Schattenspielstücke aufgeführt, die meist von Streichen des arbeitslosen, übermütigen Karagös mit dem eingebildeten, arbeitsscheuen Hadschiwat lebten und viel Zuspruch und Gelächter erhielten. Bevorzugt versuchten Karagös und Hadschiwat, habgierigen, hinterlistigen Kaufleuten und Handwerkern Wucherpläne geistreich zu durchkreuzen, um von den betroffenen, ahnungslosen Kunden

Schaden abzuwenden. Dabei besorgten sie sich immer auch ein paar türkische Pfund auf Kosten der Unredlichen für den eigenen Lebensbedarf. Manchmal kam abends der Geschichtenerzähler Lezülan. Im orientalischem schmucken Vortragstuhl schilderte er Erlebnisse von Menschen in Armut und Reichtum, von glücklicher und leidvoller Liebe, von üppigen Gärten mit einer Farbenvielfalt von Blumen und köstlichsten Früchten, wo sich Prinzen mit Haremsdamen paradiesisch vergnügten. Ab und zu streute er Berichte über aufschreckende Ehrenmorde ein, die gelebte Liebe grausam bestrafen. So wie Menschen begabt sind, zum Wohle der Gesellschaft Musik zu schaffen, Bilder zu malen, den eigenen Körper zum bezaubernden Tanz zu bewegen oder mit Sprache zu gestalten, so verstand Töküglü, Gewürze in Speisen und Getränken zu zauberhaften Geschmacks-Symphonien zu mischen. Koriander, Kardamon, Safran, Pfeffer, Anis, Kümmel, Paprika... gab er nach Gutdünken zusammen, aus reiner Freude an den Kompositionen, ohne zu wissen, dass er damit die Gäste gutmütig und friedfertig stimmte. Auch die Gäste erkannten den Zusammenhang ihrer Gefühle mit Töküglüs Würzkunst nicht. Unerklärlich entstand ihr Gemütszustand beim Verlassen des Kaffeehauses von selbst. Nicht selten verloren Männer so böswillige Absichten, spürten keinen Neid, keinen Hass, keine Rachsucht mehr. Besonders beeindruckte die Wandlung des eifernden Gekül. Seine Frau, die schöne Göbele, wurde für materielle Vorteile von ihren Eltern mit ihm zwangsverehelicht, als sie Suleiman schon liebte und hätte heiraten wollen. Vor, aber auch nach der Heirat mit Gekül, traf sie Suleiman immer wieder heimlich zu Liebesstunden. Eines Tages erfuhr Gekül davon, worauf er wenige Stunden später, rachegetrieben, finster und mit einem im Gewand versteckten Dolch Töküglüs Kaffeehaus besuchte. Während er eine kleine Ehrenmordspeise zum Kaffee einnahm, ahnten die Gäste, dass Unheil drohte.

Am nächsten Tag aber wehte Erleichterung in den Quartierstrassen. Durch nachbarliche Übermittlung vernahmen alle Neugierigen, dass Göbele noch lebte und Gekül sie für die Liebe zu Suleiman freigab.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



Istanbul ist der Schauplatz der romantischen Geschichte.

(Quelle: urlaubcheck-plus.de)

## 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?**

«Das Buffet, optisch ein Traum und kulinarisch eine Gaumenfreude, machte uns alle sprachlos.»

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. November 2015.

**Viel Glück!**

Übrigens: Der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe Nr. 152) ist Rolf Hubacher, Tiefenmattweg 24, 2503 Biel/Bienne. Herzliche Gratulation!



**PRODEGA  
GROWA  
TRANSGOURMET**

**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 152 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Evi Baumgartner, Opfikon
- Felix und Vreni Bischofberger, Altenrhein
- Ruedi Brander, St. Pelagiberg
- Ruth Bürge, Oberuzwil
- Doris Fehr, Winterthur
- Hansruedi Fuster, St. Gallen
- Ruedi Hofstetter, Rüthi
- Wisy Kempf, Chur
- Astride Miethig, Brig
- Urban Schmidlin, Brunnen
- Oskar Spörri, Dintikon
- Bethli Venetz, Brig-Glis
- Thomas Weber, Haag
- Beatrice Welts, Meilen
- Annemarie und Urs Wirth-Bucher, Jegenstorf





## Viel Freude und Genuss im Oberwallis



Golf-Wellnesshotel Hubertus\*\*\*\*, Obergesteln: ...und der Fischruf ist verhallt.

Ein herrlicher Sommertag begleitete am 13. Juni 2015 die zum Teil von weit her gereisten Goldfisch-Freunde. So durften wir besonders willkommen heissen: vom Netz 20 Engadin / Mittelbünden Netzmeisterin Vreni Jost, begleitet von ihrem Gatten Peter und Vize-Netzmeister Moreno Giudicetti, vom Netz 12 Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Urnersee Vize-Netzmeister Leo Eicher mit seiner Gattin Marie-Therese sowie vom Netz 6 Aare-Bern unsere treuen Goldfische Richard und Liselotte Tschopp. Der Zufall wollte es, dass Leo Eicher von Nachbarn in Oberägeri wusste, dass diese zur gleichen Zeit in Obergesteln weilten. So lud er diese, Karl und Maya

Seiler, zu unserem Netztreffen ein, wo es ihnen so gefiel, dass sie als neue Mitglieder den Beitritt zum Netz 12 erklärten.

Den erfrischenden Aperitif mit den Beilagen genossen wir in der kühlen Weinbar, worauf wir dann im hellen, behaglichen Wintergarten an den festlich dekorierten Tischen Platz nahmen. Das vom Küchenchef Marko Zeller bestens zubereitete Menü war abwechslungsreich, für das Auge wie für den Gaumen etwas Neues und fand überall Anklang. Auch die flinke, aufmerksame und freundliche Bedienung unter der Aufsicht von Wolfgang Schachner trug das ihrige zu einem gelungenen,

- Carpaccio von Wolfsbarsch und Lachs  
Ruccola
- Klare Fischsuppe mit Munder Safran  
Schwarzer Heilbutt und Scampi
- Medaillons vom Seeteufel  
Risotto mit Frühlingzwiebeln
- Variation von Walliser Erdbeeren

geselligen Netztreffen bei. Nochmals vielen Dank an alle Mitwirkenden in der Küche sowie im Service und auf Wiedersehen beim nächsten Netztreffen im Sommer 2016. Selbstverständlich sind Ausflüge ins Obergoms immer eine Reise wert und eine Einkehr im «Hubertus» empfehlenswert.

Roberto Huber, Netzmeister



Golf-Wellnesshotel Hubertus\*\*\*\*, Obergesteln: Das «Zuger-Quartett» (von links): die gefischten Neumitglieder Karl und Maya Seiler, Vize-Netzmeister Leo Eicher mit Gattin Marie-Therese.



## Das heisseste Netztreffen



Restaurant Seeblick, Burgäschli: Chefkoch Peter Atzinger mit Küchencrew und Servicepersonal.

Für das erste Netztreffen im neu ausgezeichneten Goldfisch Restaurant «Seeblick» Burgäschli, am idyllischen Burgäschli See, meldeten sich über 50 Personen an. Beim Apéro suchten die Gesellschafter jeweils ihren eigenen Schattenplatz auf der grosszügigen Terrasse. Beim Treffpunkt um 18 Uhr waren die Temperaturen immer noch bei 36 Grad. Nicht einmal die Namenschilder trotzten der Hitze,

etliche lösten sich! Die Tischeinteilung war gegeben, jedoch hatten nicht alle einen Schattenplatz. Aus diesem Grund wurden die Sonnenschirme herumgeschoben und sogar mit der Goldfischfahne und Tischtüchern wurden an den Sonnenschirmen Sonnenblenden montiert. Das Servicepersonal wurde durch die Hitze zu Höchstleistungen angetrieben und in Eile wurde so manche Wasserflasche

- Vorspeisenteller «Seeblick»
- Meeresfrüchtesalat
- Steak vom Heilbutt gebraten mit einer Roulade vom Flusszander und schottischem Wildlachs im Kartoffelmantel auf Pernaudsauce
- Zucchini spaghetti mit tournierten Karotten und Kartoffeln
- Panna Cotta von der Passionsfrucht mit Kirschegelee, Stachelbeeren und gefülltes Cornet

gebracht. Das kreierte Fischmenü vom Chefkoch Peter Atzinger war hervorragend. Wenn man denkt, dass es an diesem Abend in der Küche bis zu 65 Grad warm wurde. Die Eismaschine gab schon am Morgen den Geist auf. Ein herzliches Dankeschön gilt der Crew für ihre schweisstreibende Arbeit in der Küche.

Bei der Verlosung des Gutscheins vom Restaurant La Caletta in Muri war die glückliche Gewinnerin Trudy Frank. Sie freute sich riesig über ihren ersten Gewinn. Den neuen Gästen Ursi und Hansruedi Steiner sowie Marianne und Ueli Herren hat dieses Netztreffen sehr gut gefallen – wer weiss, ob sie schon bald neue Mitglieder vom Goldenen Fisch werden! Der wunderschöne, heisse Abend nahm mit so manchem kühlen Schluck und guten Gesprächen sein Ende.

Marianne Wenger, Netzmeisterin



## La Caletta «Die kleine Bucht» – klein aber fein



Restaurant La Caletta, Muri: Max und Liliane Soller mit den neuen Goldfischfreunden.

Für das Netztreffen vom 18. April 2015 meldeten sich 40 Fischliebhaber an. Der Apéro wurde von Gabriela Elkuch und Massimo Cuccu offeriert. Als die Gäste ihren Platz eingenommen hatten, wie es die Namensschilder erlaubten, wurde über dies und das diskutiert. Die Teilnehmer wurden nicht wie angekündigt mit vier, sondern mit fünf Gängen

überrascht. Wir wurden mit jedem Gang mit exzellenten Fischgerichten verwöhnt. Sowohl für die Augen als auch für den Gaumen waren die Gerichte eine wahre Freude.

Nach dem 5-Gang-Menü wurde die kleine, relaxte Küchencrew mit dem Servicepersonal vorgestellt. Das Caletta-Team durfte einen kräftigen Applaus

Salade de printemps aux crevettes géants

Bisque d'homard

Omble sur choucroute au safran

Filet de dorade royale méditerranée

Mousse de Mascarpone au citron

entgegennehmen. Bei der Verlosung des Gutscheins war Amira Chikh die glückliche Gewinnerin. Herzliche Gratulation! Max und Liliane Soller fischten an diesem Abend die neuen Mitglieder Ottilie



Restaurant La Caletta, Muri: Gabriela Elkuch und Massimo Cuccu.

und Manfred Kilchör – Willkommen im Goldenen Fisch! So konnten wir das Netztreffen gemütlich ausklingen lassen. Das Restaurant La Caletta ist auf jeden Fall wieder einen Besuch wert, nicht nur an einem Netztreffen.

Marianne Wenger, Netzmeisterin



## Fischkochkunst im Kandertal



Hotel-Restaurant Rustica, Frutigen: Verdienter Dank für das Küchen- und Service-Personal.

Gut gelaunte GesellschafterInnen folgten der Einladung zum Netztreffen ins «Rustica» in Frutigen, einem für seine gute Fischküche bekannten Restaurant im Kandertal. Der vom Gastgeber René Meyer offerierte Apéro und die dazu angebotenen «Häppli» waren nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch ein Augenschmaus. Nach dem Apéro wurden langsam die Plätze an den schön gedeckten Tischen eingenommen. Als Netzmeister durfte

ich Tafelmeister Tino Stöckli willkommen heissen, welcher mir auch gleich meinen ersten Stellvertreter, Patrick Lech mit Susanne, vorstellte. Nach dem obligaten Fischruf wurde uns ein köstliches Fischmahl serviert. Ein 5-Gang-Menü, welches schöne Varianten von Fischzubereitungen aufzeigte, vermochte die Anwesenden voll zu begeistern. Der zu jedem Gang auserlesene Wein (Wein-Set) passte hervorragend zu den servierten Speisen.

Apéro aus geräuchertem Stör, Mousse und Terrine

Feines von Red Label Lachs  
Tatar, Graved Lachs in Noriblatt, Roulade

Mit Pastis parfümierte Hechtrahmsuppe mit Shitake  
Pilzen

Gebratenes Lachsforellenfilet  
Mediterranes Gemüse und Safrannudeln

Frittierte Felchenfilets, Salzkartoffeln, Blattspinat,  
Tatarsauce

Variationen von Himbeermousse  
Meringues mit Glace

Nach dem Hauptgang wurde das Küchen- und Servicepersonal vorgestellt, welches seine Arbeit mit Freude und Geschick gemeistert hat. Entsprechend war auch der Applaus, den die Akteure für ihre Arbeit entgegennehmen durften. Anschliessend wurde uns das Dessert serviert, eine Kreation «Meyer», die dem Fischmahl noch den krönenden Abschluss gab. Wie auch immer, die Zeit vergeht in solchen Momenten wie im Flug und schon war es an der Zeit, an die Heimkehr zu denken. Uns allen hat es geschmeckt und gefallen und wir freuen uns schon heute auf das nächste Netztreffen im Rustica in Frutigen. Bernd Spahni, Netzmeister



## Abschieds-Netztreffen im luftigen Pavillon



Gasthof Solbad, Schweizerhalle: Ein «Wetterfisch» als Abschiedsgeschenk für Hortensia.

Am Samstag, 25. Juli, trafen sich 24 Gesellschafter zum Abschiedsnetztreffen im Gasthof Solbad in Schweizerhalle. Den von unserer Gastgeberin Hortensia Hermann offerierte Apéro genossen wir im Gartenrestaurant unmittelbar am Rhein. Die feinen Häppchen und der Weisse mundeten ausgezeichnet. Schon bald bat der Netzmeister, Thomas Hänggi, seine Goldfische im luftigen Sommerpavil-

lon ihre Plätze einzunehmen. Erfreut zeigte er sich, dass er nebst den Gesellschaftern aus dem eigenen Netz auch Gesellschafter aus den Netzen 19 und 16 begrüßen durfte. Nach dem obligaten Fischruf – Danke, wir haben ihn gehört – folgte ein feines Menü, welches keine kulinarischen Wünsche offen liess. Es ist sehr schade, dass der Gasthof Solbad nach 12 Jahren auf Ende 2015 seinen Austritt aus

Variation vom Frutiger Stör  
garniert mit Sommersalat an Tomaten-Vinaigrette

Kaltschale von Walliser Aprikosen  
mit Zander Saltimbocca

Gebratenes Filet vom Felchen aus  
dem Neuenburgersee mit luftigem Kresseschaum,  
Kartoffel-Sellerie-Mousseline,  
sautierte Kirschtomaten

Lavendel-Panna-Cotta mit Coulis  
aus Baselbieter Kirschen

der Tafelgesellschaft gegeben hat und das Netz 8 somit einen hervorragenden Betrieb verliert. Der Gasthof Solbad bleibt zwar weiterhin bestehen, jedoch mit einem neuen Konzept mit höchstens einem Fischgericht auf der Speisekarte. In den Dankesworten lobte der Netzmeister Küche und Service und liess die schönen, gemütlichen Netztreffen Revue passieren. Die anwesenden Goldfische dankten mit ihrem grossen Applaus der Gastgeberin Hortensia Hermann und ihrem Team. Wir wünschen Hortensia alles Gute auf dem weiteren Lebensweg und hoffen, dass sie ihren wohlverdienten Ruhestand ab Ende dieses Jahres so richtig geniessen kann. Als Dank für den unermüdlichen Einsatz für die Tafelgesellschaft überreichte ihr der Netzmeister einen selbstkreierten «Wetterfisch». Dieser zeigt stets das aktuelle Wetter an und wird in Hortensias Garten sicher einen schönen Platz finden. Thomas Hänggi, Netzmeister



## Gediegener Abend in Luzern



Seehotel Hermitage, Luzern: Grossartiges Essen mit Panoramablick für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Das zweite Netztreffen in diesem Jahr wurde im Seehotel Hermitage in Luzern abgehalten. Die Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie die Gäste starteten mit einem Apéro, der vom Hause offeriert wurde. Der zauberhafte Blick über das Luzerner Seebecken und auf den Hausberg Pilatus lud zum Verweilen und Geniessen ein. Der Verdejo Weisswein liess uns in fernen Ländern

schwelgen. Alle anwesenden Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie die Gäste stimmten sich auf der tollen Terrasse auf das Dinner ein. Die Speisekarte zog magisch die Blicke auf sich, und sofort bestätigte sich, dass wieder einzigartige Kreationen aus der neu umgebauten Küche auf die Teller gezaubert würden. Die fantasievoll vorbereitete Vorspeise einer Krevettenterrine mit grünem Spar-

Krevettenterrine mit grünem Spargel  
an Gemüse-Safranvinaigrette

Spinatcreme mit Streifen vom geräucherten Albeli  
aus dem Vierwaldstättersee

Felchenfilet vom Sempachersee mit Bärlauchschaum  
auf Morchelrisotto

Erdbeer-Quarkmousse  
auf Chili-Ananasglace

gel an Gemüse-Safranvinaigrette eröffnete das Dinner. Die Spinatcrème an Streifen vom geräucherten Albeli aus dem Vierwaldstättersee über das Felchenfilet vom Sempachersee mit Morchelrisotto und Bärlauchschaum liessen an Saisonalität und Frische keine Wünsche offen. Der Goldene Fisch wurde zelebriert und ernst genommen. Es kam leider, wie jedes Mal, das süsse Ende, das süss und scharf miteinander kunstvoll verband. Langsam neigte sich der Abend dem Ende zu und zufriedene Blicke konnten in der Gesellschaft beobachtet werden. Das Netztreffen im Hermitage Luzern war ein rundum gelungener Anlass, der den Teilnehmern in guter Erinnerung bleiben wird. Ein grosses Lob gilt es der Mannschaft von Andreas Stübi. Seine Leute haben es verstanden, die Speisen mit viel Liebe zum Detail auf die Teller zu zaubern. Auch das gut organisierte Servicepersonal rundete den sehr gediegener Anlass ab.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



## Geselliges Netztreffen im Landgasthof



Landgasthof Zollhaus Sachseln, Giswil: Netzmeister Fabrizio Gessa bedankt sich bei Gastgeberin Heidi Berchtold.

Unsere Gastgeber Heidi und Andreas Berchtold mit Lisbeth freuten sich, wieder ein Netztreffen durchführen zu können. Bei herrlichem Wetter konnten wir typische Köstlichkeiten aus der näheren Region geniessen. Der reichhaltige Apéro führte uns in die

Berge der Innerschweiz, vom Bio Sprinzmöckli zum Bio-Ziegentrockenfleisch. Offeriert vom Zollhaus, war das der Startschuss zu einem geselligen Goldfisch-Abend. Auch der dazu offerierte Weisswein liess keine Wünsche offen. Begrüsst wurden wir von einem Musiker, der uns den ganzen Abend begleitete. Der Moment war gekommen, um allen kurz den Fahrplan zu erklären. Heidi Berchtold überbrachte uns allen die Botschaft, dass ein Goldfisch-Sommerbuffet zubereitet wurde und dass jedes Gericht noch vor wenigen Stunden in einer anderen Form unterwegs war. Das Buffet, optisch ein Traum und kulinarisch eine Gaumenfreude, machte uns alle sprachlos. Vom Start weiter zum Hauptgang und bis zum süssen Ende: Es war Genuss pur. Dazwischen, er durfte nicht fehlen, rief der Netzmeister Fabrizio Gessa mit tatkräftigem Einsatz von im Saal sitzenden Gästen zum obligaten Fischruf auf. Das Netztreffen im Landgasthof Zollhaus, Sachseln war der Sommerhöhepunkt im 2015. Die sehr freundliche und fröhliche Bewirtung von Heidi und ihrem Team, sowie die von Andreas und Lisbeth zubereiteten Speisen werden uns in den Landgasthof zurückführen. Zufriedene Gesichter und der Applaus den Heidi für die ganze Mann-

- Mediterrane Fischsuppe
- Kalte spanische Gemüsesuppe
- Reichhaltiges Salatbuffet
- Kalte Seeforelle am Stück
- Fisch- und Kalbfleischpastete
- Lachsrollchen
- Thonmousse
- Hausgeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichschaum
- Hechttranchen, Egli- und Felchenfilets im Bierteig gebacken
- Felchen-Spargel-Involtini
- Lachslasagne
- Zanderfilet in Butter gebraten
- Hechtfiletstreifen auf Gemüsebeet
- Roastbeef
- Reis und Schnittlauchkartoffeln
- Filet vom Bachsaibling auf Pilzen mit Himbeerjus und Mohnschnupfnudeln
- Die süssen Verführungen
- Safranparfait gefüllt mit Amarenakischen oder Käseteller

schaftsleistung entgegennehmen durfte, bestätigten dies. Mit Sicherheit ein geselliger Abend, der uns allen in bester Erinnerung bleiben wird.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



## Abschied vom Restaurant Aesch



Hotel-Restaurant Aesch, Walchwil: Danke für alles, Beat Hürlimann!

Bei schönstem Sommerwetter trafen sich über 60 Goldfische zum Apéro auf dem «Känzeli» hoch über dem Zugersee. Alle erfreuten sich am sonnigen, warmen Wetter sowie am überaus grosszügigen, vom Hause offerierten Apéro! Trotz all dem Schönen und Guten war das Herz etwas traurig, war es doch das letzte Netztreffen bei der Familie Hürlimann in der Aesch, denn Ende Jahr wird das Hotel/Restaurant geschlossen und wird einer Neuüber-

bauung weichen. Was nachher geschieht, steht im Moment noch in den Sternen. Wir aber haben noch ein ausgezeichnetes Fischmenü geniessen dürfen, der Küchen-Crew ein grosses Lob, es war für Magen und Auge ein Genuss. Tafeldame Mägi Kunz mit Partner Sigi haben sich's nicht nehmen lassen um bei diesem letzten Netztreffen dabei zu sein um der Familie Hürlimann die Ehre zu erweisen und für die Jahre

- Sattler Lachsforelle und geräucherte Saiblingfilets dazu PrOtto, Schaumwein aus Eigenanbau Hotel Aesch
- Egloffiet gebacken
- Sommersalat mit Avocado an Balsamico-Vinaigrette
- Walchwiler Weinschaumsuppe
- kurz gebratene Baby-Crevetten
- Felchenfilet pochiert an Limonen-Thymiansauce
- Venere Reis, Junges Gemüse
- Erdbeerparfait und marinierter Salat
- Rhabarberspiegel

der Mitgliedschaft zu danken und alles Gute zu wünschen. Dann wurde bei diesem Anlass der neue Vize-Netzmeister Leo Eicher vorgestellt und sein Vorgänger Sigi Schmid verabschiedet. Mit einem guten Wein und einem «Blüemli» für Eliane wurde die Arbeit und Unterstützung vom Netzmeister verdankt. Nach einem wunderschönen Tag haben sich die Goldfischli wieder auf den Heimweg gemacht und sich teils wehmütig verabschiedet. Wir aber, d.h. die ganze Goldfischfamilie vom Netz 12, wünschen der ganzen Familie Hürlimann nur das Allerbeste und viel, viel Gesundheit und Glück. Der Küchen-Crew und dem ganzen, immer freundlichen und aufgestellten Service-Personal vielen Dank, ihr habt das immer hervorragend gemacht – ganz toll ! Auch euch allen alles nur Gute für die Zukunft.

Vielen Dank für all die schönen Stunden, die wir bei euch in der Aesch verbringen durften.

Fredy Gossweiler, Netzmeister



## Genuss am See



Seehotel Waldstätterhof, Brunnen: Jetzt ist der Wein da!

Bei diesem Sommer ist's ja kein Problem, den Apéro im Garten vorzubereiten, höchstens die hohen Temperaturen werden zum Problem. Aber auch die 32 Grad und mehr konnten uns nicht davon abhalten, den vom Hause offerierte Apéro im wunderschönen Park zu geniessen. Auf jeden Fall wurden die feinen Leckereien in reichlicher Auswahl und dem kühlen «Weissen» von den über 60 Teilnehmer geschätzt und genossen. Vielen Dank, es war einmal mehr super!

Das, was uns Küchenchef Markus Riedweg nach dem Apéro mit seiner Crew auf den Tisch zauberte, war einfach super, hervorragend. All die feinen

Nuancen, sorgfältig aufeinander abgestimmt, sorgten für allgemeine Begeisterung. Auch der hervorragende, ruhige und kompetente Service trägt bei einem so stilvollen Dinner wesentlich dazu bei. Die Gäste bei uns im Netz, Tafelherr Heinz Weber mit Rita und Netzmeisterin Vreny Meier mit Ernst waren begeistert, kommen sie doch zu so vielen Netzessen pro Jahr, seien es die im eigenen Netz oder Tafelherr Heinz Weber als Vertreter der Vorsteherschaft in diversen Netzen quer durch die Schweiz. Zu berücksichtigen ist doch, dass wir nicht die einzigen Gäste waren und das Haus in allen Räumen voll besetzt war. Dementsprechend war auch die

Felchenfilet mit Koriander gebeizt  
mit jungem Kräuter-Blattsalat  
an Kresse-Espuma

Dézaleysuppe mit hausgemachtem Lachstatar

Zander auf Champagnerkraut  
mit Beurre blanc und Kartoffelspitzen

Krokant-Pralinéschnittli  
mit Apfel-Holundersorbet an Himbeergeist



Seehotel Waldstätterhof, Brunnen: Küchenchef Markus Riedweg und sein Team machten einen sehr guten Job!

Laudatio von Tafelherr Heinz Weber. Er fand nur lobende Worte für die in allen Belangen geforderte Leistung der Küchen-Crew und den Service. Wir auf jeden Fall sind begeistert und bedanken uns nochmals und freuen uns heute schon auf das Goldfisch-Jahresfest am 07. Mai 2016 bei euch in Brunnen.

Fredy Gossweiler, Netzmeister



## Stimmungsvoller Jahresbeginn im Zunfthaus zur Waag



Zunfthaus zur Waag, Zürich: Zunfthaus Sepp Wimmer und Netzmeister Willy Meier.

Man soll ein neues Jahr würdig beginnen. Das Zunfthaus zur Waag bot alle Voraussetzungen dazu.

Nach dem Versand der Einladungen war das Haus in zwei Tagen ausgebucht. Einige Nachmeldungen konnten leider nicht mehr berücksichtigt werden. So fanden sich am 25. Januar 71 Goldfische zur Eröffnung des Goldfischjahres in diesem historischen Hause ein. Der vom Hause offerierte Apéro mit den wunderbaren Häppchen sorgte bereits für eine gute Stimmung. Bei der Begrüssung im grossen historischen Zunftsaal bedankte sich der Netzmeister beim Zunftwirt Sepp Wimmer ganz herzlich für den gelungenen Auftakt. Unter den Anwesenden waren auch einige Gäste, welche mit Applaus willkommen geheissen wurden. Mit besonderer Freude konnte der Netzmeister ein neues Mitglied begrüssen. Simone Fischbacher hat sich spontan entschlossen, unserer Tafelgesellschaft beizutreten. Das anschliessende Fischessen (siehe Kasten) hat uns Alle begeistert. Mit einem König in der Küche, nämlich Küchenchef Alain König, kann eigentlich gar nichts schiefgehen. Alle waren begeistert ob

Variationen von Süsswasserfischen  
Saibling, Egli-Terrine, Felchen geräuchert

Salimbocca vom Skrei  
Süsskartoffelpüree

Duo von der Seezunge  
Flusskrebse, Veneri Risotto, Gemüse

Mousse von der Schokolade  
Pochierte Birne, Walnussglacé

der Vielfalt und der Kreativität des dargebotenen Menüs. Ebenso waren alle beeindruckt vom freundlichen und aufmerksamen Service. Alles lief rund und reibungslos. Bei der anschliessenden Präsentation von Küche und Service liess der Netzmeister die genossenen Köstlichkeiten Revue passieren und brachte den verdienten Dank an alle Akteure zum Ausdruck. Seine Worte wurden mit grossem Applaus unterstrichen. Ebenso gab der Zunftwirt Sepp Wimmer seine Zufriedenheit und den Dank an Küche und Service persönlich weiter. Es war ein Netztreffen der Sonderklasse und es wird uns nachhaltig in Erinnerung bleiben.

Willy Meier, Netzmeister



## Ein Sommertag der Superlative



Wirtshus zum Wyberg, Teufen: Gastgeber Peter, Luzia, Martin Aeschlimann, Eveline Peter, und Netzmeister Willy Meier.

Bei wunderbarem Sommerwetter fanden am 11. Juli 25 Goldfische den Weg nach Teufen (Zürich) ins Wirtshus zum Wyberg. Bereits die Anreise war geprägt durch Umwege, wegen umfangreichen Strassensperrungen, also eine gemütliche Anfahrt über Land. Auf der noch kühlen Terrasse genossen wir den Apéro. Mit wunderbaren Häppchen wurden

wir vom Gastgeber verwöhnt. Der von unserer Netzkellermeisterin Evelyne Wilhelm gesponserte Wein passte nahtlos mit diesen Köstlichkeiten zusammen. Bei der anschliessenden Begrüssung konnte der Netzmeister wiederum Gäste begrüßen. Es ist ja bald Tradition, dass Gäste am Schluss der Veranstaltung auch Mitglieder werden. Mit

- Geräucherte Forellenvariation mit Mais und Melone
- Pilzcreme-Suppe mit Knusper-Fischpraline
- Zanderfilet mit Asam-Pfefferkruste Mini-Ratatouille geräucherte Kartoffelkreation
- Araniamousse mit Apfel-Thymian-Sorbet Waldbeeren-Dip

grosser Freude konnte er Evi Baumgartner und Oskar Spörri als neue Mitglieder in unserer Tafelgesellschaft herzlich willkommen heissen. Gleichzeitig legte er Wert darauf, dass sein Nachfolger Peter Arndt den Anwesenden vorgestellt wurde. Das anschliessende Fischessen (siehe Kasten) war Überraschung pur. Mit grosser Kreativität wurde jeder Gang angerichtet. Die Präsentation jedes Tellers wurde mit viel Sorgfalt aufgetischt. Die weltmeisterliche Hand des Juniorchefs Martin Aeschlimann mit seiner Liebe zum Beruf kam voll zur Geltung. Die alte Wahrheit, dass das Auge mitisst, hat sich wieder einmal bestätigt. Die anschliessende Verdankung des schönen Anlasses bei Luzia und Peter Aeschlimann, sowie dem Juniorchef Martin wurde mit grossem Applaus quittiert. Wir haben eure Gastfreundschaft voll genossen und bedanken uns gerne. Wir freuen uns auf das nächste Mal.

Willy Meier, Netzmeister



## Petrus hat es leider nicht gerichtet



Restaurant Seehof, Uerikon: Spass mit der Foto-Box. Bitte recht freundlich!

Die Tage vorher hatten wir Sommerhitze und dann am Dienstag, 9. Juni, war es kühl und frisch. Wenigstens regnete es nicht, so konnten die rund fünf Dutzend Teilnehmer den spendierten Apéro trotzdem im Garten geniessen. Vor der, von unseren Gastgebern Karin und Thomas Steger zum 10-Jahr-Goldfisch-Jubiläum Restaurant Seehof in Uerikon, offerierten «Foto-Box» hatten alle anfänglich etwas Hemmungen, aber nach den ersten Ver-

suchen stellten sie sich vor den «Kasten» und freuten sich an den zur Erinnerung erhaltenen Bildern. Im Seehof steht der einheimische Fisch an allererster Stelle und wird hier, wie schon zu Zeiten der Eltern von Karin Steger, Harry und Theres Hotz, umgesetzt. Das zeigte sich auch bei der Menüwahl (siehe Kasten). Als Gäste konnte ich Ehrenfisch Werner Ineichen mit seiner Pia begrüßen. Er spielt in der Gruppe «KUB» (kurz und bündig) mit und

- Variation von der Forelle serviert mit einem kleinen Salatbouquet
- Kalte Gurken-Dillsuppe Spiessli mit geräuchten Felchen auf Toastwürfel
- Gebackene Eglifilets in einer Mandelkruste Mayonnaise und Salzkartoffeln
- Gebratenes Zanderfilet auf Favebohnen, Eierschwämmli und Cherrytomaten serviert mit rotem Wildreis von der Camarque
- Erdbeer- und Melonenkaltschale serviert mit einer Kugel Zitronensorbet

stellte diese auch vor, denn sie werden uns am Sonntagmittag, 29. November, musikalisch durch das letzte Netztreffen 2015 begleiten. Es wird von allem Dixie, Jazz, Gospel geben, nur keine Ländler. Bringt eure Freunde mit, es hat genügend Platz und da es zugleich der erste Adventssonntag ist, wird der Landgasthof Halbinsel Au in der schönen Weihnachtsbeleuchtung erstrahlen. Mit grossem Applaus und aufrichtigem Dank an das Ehepaar Steger für die zehn vergangenen Goldfisch-Jahre sowie an die aufgestellte Küchen- und Servicebrigade für den grossen Einsatz an ihrem freien Arbeitstag, verabschiedete sich eine fröhliche Tafelrunde.

Vreny Meier, Netzmeisterin



## Exzellentes Netztreffen mit einmaliger Ambiance



Hotel-Restaurant Alte Rheinmühle, Büsingen: Illustre Gäste beim Apéro.

Es kommt darauf an, ob man von Deutschland oder der Schweiz von Büsingen (D) spricht. Ein «schönes Kuriosum» am Hochrhein, von den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich umschlossen. Wirtschaftlich gehört Büsingen zur Schweiz. Mehrwertsteuer von 8 Prozent und der Schweizerfran-

ken sind äussere Symbole von Büsingen. Der Gastronom Andreas Fischer von der Alten Rheinmühle schrieb mir ein Mail, um sich nochmals zu vergewissern, mit wieviel Goldfischen er rechnen könne. Er meinte, am Pfingstamstag werden viele abwesend sein. Trotzdem konnte ich ihm über 30

- Mit roter Beete mariniertes Lachs an Gurkenspaghetti und Sauerrahm
- Zanderfilet unter der Kürbiskernkruste Paprikagemüse und Brunnenkressepurée
- Gebratenes Doradenfilet an Chorizoschaum und grüner Spargel Venere Reis
- Erdbeer-Limettenparfait mit Melissenschaum Waldbeergelée

Teilnehmer, die fest zugesagt hatten, melden. Die Ambiance der Alten Rheinmühle ist einmalig, direkt am Rhein gelegen mit einer herrlichen Aussicht auf das gegenüberliegende Naturschutzgebiet auf Schweizer Boden. Vom Tisch konnte man die schönen Schiffe von Untersee und Rhein bewundern. Unser Goldfisch-Mitglied Markus Möll amtiert als Bürgermeister der Gemeinde Büsingen. Auch sehr viele Schweizer leben in diesem Ort. Der Schreibende bat Markus auch noch einige Worte an die Goldfisch-Familie zu richten. Er erwähnte, es sei doch ein Privileg an diesem Ort zu wohnen, wo viele Touristen ihre Ferien verbringen. Gegenüber dem Chefkoch, Phillip Sammer, und seinen Mitarbeitern würdigte ich das Essen mit den Worten: «Es war exzellent, super gewürzt und schmeckte fantastisch.» Die Goldfische verabschiedeten die Küchencrew mit einem riesigen Applaus.

Hardy Krüger, Netzmeister



## Ein «Heimspiel» in Thayngen



Landgasthof Hüttenleben in Thayngen: Gemütliche Unterhaltung vor dem Festschmaus.

Wer am 20. Juni das Privileg hatte, am Netztreffen im Landgasthof Hüttenleben teilzunehmen, der durfte das Bibelzitat «Der Herr ist mein Hirte, mir wird nichts mangeln» sozusagen am eigenen Leib erfahren. Verantwortlich für diese Erfahrung waren

die Gastgeber Maria und Renato Pedroncelli mit ihrem Team, die uns hungrigen Goldfischen ein reichhaltiges und wunderbares Menü hinauberten. Schon die angekündigten «Pickereien» zum Apéro wurden in stattlicher Anzahl und Variation aufgetra-

- Fischterrinen mit Salatbouquet
- Bouillabaisse
- Forelle Alexandra
- Zitronensorbet mit Apfelchampagner
- Steinbuttfilet auf Blattspinat mit Langustinensauce, Pilaw Reis
- Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu

gen, so dass sich auch der Schreibende zurückhalten musste, um den Appetit für die folgenden 6 Gänge aufrecht zu erhalten. Es erübrigt sich beinahe zu sagen, dass jeder Gang die (hohen) Erwartungen erfüllte, von der schön präsentierten Fischterrinen über eine würzige Bouillabaisse bis zum Steinbuttfilet und dem Erdbeer-Rhabarber-Tiramisu. Besonders überraschend wurde die Vorspeise unter dem Namen «Forelle Alexandra» präsentiert. Der Fisch versteckte sich in einer delikaten Timbale, umgeben von einer reichen Safransauce und verziert mit feinsten Blütenblätchen. Ein Augen- und Gaumenschmaus! Kein Wunder, war die Stimmung der über 40 Teilnehmer ausgezeichnet. So kam der Auftritt von Netzmeister Hardy Krüger einem «Heimspiel» gleich, als er das reichhaltige Mahl verdankte und das Wirtepaar mit ihren Helfern in Küche und Service den wohlverdienten Applaus entgegennehmen durften.

Werner Müller, Vize-Netzmeister



## An der Riviera des Bodensees



See Hotel Off, Meersburg: Ein grosses Dankeschön an das Küchen- und Serviceteam.

Am Ufer des Bodensees, eingebettet im hügeligen Weinberg und im Süden der wunderbare Blick auf das Alpen-Panorama. So präsentierte sich dieses Familienhotel und so gastfreundlich kamen auch die Küche und der Service daher. Zum Angeln braucht es eine Rute, einen Köder, viel Geduld oder die Adresse des Fischhändlers. Diese Adresse braucht Michael Off in diesem Jahr sehr. Michael hatte bis anhin einen schweren Stand, denn man muss um jeden Fisch kämpfen. Die Fangerträge

sind sehr schlecht, aber wie man die Off's kennt, ist für Sie kein Weg zu steil, um an das Begehrte zu kommen. Eine gefüllte Stube mit 33 Fischliebhabern durfte ich begrüssen. Netzmeister Fredy Gossweiler mit Gattin fand den Weg nach Meersburg ebenfalls – dafür möchte ich mich herzlich bedanken. Hanspeter Mauer, Gastro-Kritiker vom «Guide Bleu», beehrte uns ganz privat und er war von der Leistung sehr begeistert. Mit wunderschönen Apéro-Häppchen überraschte uns die Küchencrew

- Apéro Häppchen
- Hausgemachter Bodensee-Bratfisch-Salat mit Dill Brioche
- Lauwarme Bodensee-Fischterrine auf Fenchel-Carpaccio
- Bodensee-Saibling auf Minze-Blatt-Spinat, getrüffeltes Kartoffel-Baumkuchen
- Mille-Feuille von Schokolade und Erdbeeren

– Matjes, Fischtatare, kleine Rösti mit Flusskrebse und sonstige Köstlichkeiten. Es ist immer wieder eine Freude, wie sich die Betriebe kulinarische Höchstleistungen einfallen lassen. Jeder Teller war nicht nur eine Augenweide, sondern auch der Gaumen kam auf seine Kosten. Ein Fenchel-Carpaccio mit Bodensee-Fisch-Terrine oder getrüffeltes Kartoffel-Baumkuchen begleitet mit Bodensee-Fischen – einfach herrlich! Das Mille-Feuille mit Erdbeeren und einer leichten Schokomousse rundete das delikate Menü ab. Es war wieder ein wunderschöner Mittag im Hotel Off und ich durfte Elisabeth Off für die Gastfreundschaft und das hervorragende Essen die echten «Gottlieb-Hüppen» überreichen. Am 8. Oktober 2016 wieder im Hotel Off, wir freuen uns! Liebe GF-Gastronomen oder Gesellschafter, ich würde mich freuen, neue Gastro-Mitglieder begrüssen zu dürfen. Ihr kennt doch sicher interessierte Betriebe. Im Guide findet ihr die jeweiligen Netzmeister. Wir kommen gerne vorbei und informieren Sie. Erich Messmer, Netzmeister



## 5. Openair-Bodenseefisch-Barbecue



Restaurant Jägerhaus, Altenrhein: Nach einem unglaublichen Einsatz genießt die scheinbar hitze-resistente Jägerhauscrew mit den beiden Fischern den verdienten Dank der Gesellschaft!

Angesagt war der heisseste Tag in diesem Jahr. 37° zeigte das Thermometer in Altenrhein an. Unter der bald 100-jährigen Linde empfanden die 83 Teilnehmer/innen die Hitze bei einem ständig lauen Lüftchen aber durchaus als angenehm und erträglich. Das Weingut Tobias Schmid aus Berneck spendierte einen spritzig-kühlen Federweissen zu den vom Jägerhaus offerierten feinsten Häppli. Anschliessend eröffnete der Netzmeister das Buffet. Exzellent das vielseitige und variantenreiche

Salat- und Vorspeisenbuffet. Speziell die unwiderstehlichen Rollmopse vom Bodenseefelchen! Fischer Roger Welti wurde dieses Jahr als flinker Zubringerdienstgeselle eingesetzt, denn alles musste à la Minute und möglichst kühl ans Buffet gebracht werden. Unglaublich, was für eine Vielfalt von frischen Bodenseefischen uns, trotz Fischknappheit, angeboten wurden. Der junge Cyrill Baumgartner entpuppte sich zudem als perfekter Fischgrillleur! Saftig gebraten und exzellent

- Fischsuppe Bodensee
- Felchenfilets geräucht mit Meerrettichschaum
- Marinierter Saibling «Graved Art» mit Honigsenf
- Rollmops vom Bodenseefelchen mit Sauerrahm
- Felchenmousse
- Verschiedene Salate in allen Farben
- Spezialbrotbodyflet
- Ganze Forellen, Felchen und Saiblinge mit Kräutern gefüllt
- Felchen-, Zander-, Trüschchen- und Hechtfilet
- Gegrillte Hechtklösschen mit verschiedenen Sauen
- Crevettenspiessli, Jacobsmuscheln
- Ribelkroketten, Safranreis, Ofen-Kartoffeln, Ribelchüechli
- Gemüseauswahl aus der Region
- Vanille-Schokolade-Panna-Cotta, Ofenchüechli raffiniert gefüllt
- Cassata Florentiner Art
- Cerisette, Karibiktraum, Erdbeertörtli

gewürzt! Flinke Helferinnenhände entgräteten die Fische und portionierten diese wunschgemäss auf die Teller. Rita Baumgartner organisierte den tadellosen Service was bei dem hitzebedingten enormen Getränkeverlangen nicht immer ganz einfach war! Verführerisch das abschliessende grosszügig Dessertbuffet. Der lange und kräftige Applaus bestätigte die gewaltige Leistung und Anstrengung der ganzen Crew! Rita, Christoph, Cyrill und alle Anderen: Vielen Dank und – dürfen wir uns bereits auf den 1. Juli 2017 freuen? Erwin Vogel, Netzmeister



## Sommernetztreffen mit Stadtpräsident und Nationalrat Thomas Müller



Restaurant Englers am See, Rorschach: Verdienter Dank für eine kulinarische Superleistung.

Die beinahe unerträgliche Hitze am Ufer des schönen Bodensees liess die 70 Teilnehmer an unserem Sommernetztreffen im klimatisierten Restaurant im 1. Stock ziemlich kalt. Schweisstreibender dafür die vorgängige Parkplatzsuche, denn auf dem zentralen Gross-Parkplatz fand der jährliche Flohmarkt statt. Der erfrischende und kühle Buchberger zum Apéro kühlte die Gemüter aber schnell wieder auf

Raumtemperatur herunter. Mit grosser Freude konnte der Netzmeister den Rorschacher Stadtpräsidenten und Nationalrat Thomas Müller, gleichzeitig langjähriges Mitglied in der Tafelgesellschaft, begrüessen. Trotz Wahlkampftour genoss der Kandidat für den Ständerat eine kurze Auszeit bei einem feinen Fischmahl in seiner Stadt. Ehrenfisch-Obfrau Maudi Grossebacher, Gesellschafter/innen und

Duett vom hausmarinierten Lachs an Dillsenf und Tunatatar mit Limette, Chili und Koriander

Leichte Hummerbisque

Zanderfilet auf der Haut gebraten  
Proseccoschaum  
auf kleinem Ratatouillegemüse  
mit Kartoffel-Rosettentürmli

Sauerrahmglace  
mit verschiedenen frischen Beeren  
an Stachelbeer-Cassis-Sauce

Gäste genossen den grossartigen Ausblick über den Bodensee, was sich aber bei der Präsentation des ersten Ganges schlagartig änderte. «Aah» und «Ooh» und «Hm» waren nunmehr die gängigsten Worte bis nach dem Dessert. Ein ausgezeichnet leichtes Sommermenü wurde auf perfekt angerichteten Teller als Augenweide serviert. Eine Gaumenfreude der besonderen Art. Der Netzmeister bemängelte bei der Verdankung einzig, dass er keinen einzigen Kritikpunkt gefunden hat. Ein riesengrosser Applaus bestätigte seine Aussage. Inhaber und Küchenchef Michael Schweizer stellte kurz seine Mitarbeiter/innen vor, welche ebenfalls einen herzlichen und verdienten Beifall erhielten. Weiter so, liebe Englers-Mannschaft! Wir sind gespannt auf das nächste Jahr – eine Steigerung ist ja kaum mehr möglich!?

Erwin Vogel, Netzmeister



## Teilnehmerrekord im «Zollhaus»

Fast 60 Fischliebhaber aus der ganzen Ostschweiz und Zürich folgten der Einladung des Netzmeisterpaars Markus Krüger und Margot Köppl. Das bedeutet Teilnehmerrekord! Wenn es so weiter geht, muss das Zollhaus seine Räumlichkeiten vergrössern. Einmal mehr warteten die Patrons Urs

und Charlotte Kremmel mit einem mehrgängigen Fischmenü auf, welches mit viel Liebe zum Produkt und noch mehr Raffinesse zubereitet worden war. Bereits zum Apéro, der bei schönstem Sommerwetter im Garten genossen wurde, wurden viele kleine, feine, fischige Häppchen gereicht. Was viel-

**Apéro:**  
Gebackene Eglifilets mit Remouldadensauce  
Zanderfilet im Knusperteig  
Saiblingcarpaccio, Saiblingtatar  
Tartelettes mit Crevetten, Tomaten und Frischkäse

**Menü:**  
Drei Suppen Highlight (Bouillabaisse, Weinschaum, Eierschwamm)  
Saiblingfilet gegart unter Vakuum im geräucherten Paprikaöl, begleitet vom Saiblingfilet im Popcornmantel, präsentiert auf mediterranem Gemüsecarpaccio, Tomatenschaum  
Gebratenes Zanderfilet auf Randenrisotto, Petersilienschaum, kleiner Lachsburger mit gebackener Black-Tiger-Riesencrevette auf Sauerrahmsauce  
Mangosorbet mit Prosecco und Himbeerpesto  
Gebratenes Gamser Forellenfilet mit pochierem Seeteufelmedaillon auf Asia-Gemüse an Kokos-Zitronengras-Sauce

Martinas süsse Überraschung



Hotel Restaurant Zollhaus, Gams: Fischgourmets aus der Ostschweiz und aus Zürich.

versprechend begann, fand im Menü seine Fortsetzung. Nicht weniger als sechs Gänge wurden serviert. Die Zollhaus-Crew erbrachte den Beweis, dass der Betrieb das Qualitätslabel «Fischküche mit Auszeichnung» zu Recht führen darf. Begeistert waren die Teilnehmer nicht nur vom Essen, sondern auch von den liebevoll dekorierten Tischen, für die Charlotte Kremmel verantwortlich war. Wer die Menükarte vermisste, fand sie nach kurzer Suche als Flaschenpost getarnt auf jedem Tisch.

Markus Krüger, Netzmeister



## Im Schlosshotel wird Kreativität gross geschrieben



*Schlosshotel Chastè, Tarasp: Die Begeisterung über den kulinarisch hochstehenden Abend steht allen ins Gesicht geschrieben.*

Die Schafskälte machte ihrem Namen alle Ehre, regnerisch und kühl. Petrus scheint auch kein Goldfisch zu sein, hatte er doch kein Erbarmen, daher

genossen wir den wunderbaren Apéro in den schönen Engadinerstuben. Die sehr leckeren, speziellen Kreationen, zusammen mit einem guten Yvorne, regten den Appetit so richtig an. Ein grosses Dankeschön an die Gastgeber Familie Pazeller, die uns dies ermöglichte. Mit grossen Erwartungen setzten sich 27 GesellschafterInnen an die schön gedeckten Tische. Auch hier hat sich der junge Chefkoch einiges einfallen lassen. Was wir serviert bekamen, liess jeden über diese Kreativität, gepaart mit gut aufeinander abgestimmten Kompositionen, staunen. Wenn man die kleine, aber gut eingerichtete Küche sieht, da staunt man über die perfekte Organisation. Der Service klappte super, die verschiedenen Tische mussten nicht lange warten. Wir alle möchten uns für diese gelebte Gastfreundschaft in

- Thunfisch und Bündnerfleisch  
Fenchel, Pfirsich, Pistazie
- Tarasper Bouillabaisse  
Süsswasserfische, Gartenkräuter, Spargel
- Jakobsmuschel und Lardo Colonnato  
Kohlrabi, Petersilie, Yuzu
- Royalfilet vom Zander  
Frühlingszwiebel, Bärlauch,  
Piemontesische Haselnuss
- Seeteufel mit Chorizo  
Flüssige Rauchpeperoni, Zucchini, Venerereis
- Variation von Erdbeeren  
Weisse Schokolade, Sauerrahm, Kaffir-Limettenblatt

diesem altehrwürdigen Haus ganz herzlich bedanken. Die «Insider» haben bereits für das nächste Netztreffen in Tarasp ein Zimmer reserviert. Grazchafich, es war einfach himmlisch.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Publireportage der Baumann Käse AG in Zollikofen

## Käse und Wein – ein wunderbares Gespann!

VON JÖRG BAUMANN, GESCHÄFTSFÜHRER DER BAUMANN KÄSE AG IN ZOLLIKOFEN

Nach über 30 Jahren Grosshandel mit Käsespezialitäten und einigen Jahren Detailhandels-Erfahrung (Chäsueb Bern) freue ich mich, über unsere «Schweizer Käsegewohnheiten» im Zusammenspiel mit Wein einige Zeilen für die Zeitschrift «Der Goldene Fisch» schreiben zu dürfen. «Käse ist wahrscheinlich das beste aller Nahrungsmittel, ebenso wie Wein das beste aller Getränke ist» (Patience Gray, 1957). Das Kombinieren von Käse, Wein und Brot ist eine Frage von Harmonie und Gegensatz – in Bezug auf Aussehen und Konsistenz, Temperatur, Geschmack und Geruch. Alle diese Punkte unterliegen der persönlichen Vorliebe oder Abneigung. Die Wahl des Weins passend zum Käse ist sehr anspruchsvoll, weil es keine Universalweine gibt, welche zu jedem Käse genossen werden können. Grundsätzlich ist's wie bei der Liebe: Ähnliche Charaktere harmonieren häufig gut. Schmeckt der Wein ähnlich wie der Käse, kann eine ausgewogene, abgerundete Beziehung entstehen. Unlieb-same Überraschungen können so weitgehend verhindert werden.

Doch die fehlende Spannung dämpft auch die Vorfreude. Feuer und Leidenschaft entstehen erst, wenn sich Käse und Wein kontrastieren, wenn verschiedene Geschmacksnoten aufeinandertreffen, für Abwechslung sorgen und sich gegenseitig beleben. Solche Geschmacksduette funktionieren nur, wenn alle Aromen genügend Raum zur Entfaltung bekommen. Der Käse darf den Wein nicht erschlagen. Was aber, wenn auf einer Platte eine Auswahl von Käsespezialitäten liegen? Eine Herausforderung, denn jede Käsesorte verlangt eigentlich nach einem andern Wein. Die oft gehörte Regel, dass sich die Wahl des Weines nach dem Käse mit dem

kräftigsten Geschmack richtet, ist nicht brauchbar. Gewisse Regeln gibt es halt schon: Ein milder Käse verlangt nach einem leichten Wein. Käse mit eher säuerlichem Geschmack harmonieren bestens mit halbtrockenen oder süssen Weinen. Wenn ein Käse salzig oder pikant ist, kann ein süsser Wein richtig sein. Stark säurehaltige Weine sind weniger geeignete Partner, es sei denn der Käse habe ein süssliches Aroma.

Wie lassen sich die unterschiedlichsten Kreationen noch toppen? Ich glaube es gibt nur eine Möglichkeit, nämlich über den Reifegrad und die Temperatur des Käses beim Genuss. Haben Sie sich auch

schon dabei ertappt, wunderschöne Käse nach dem Mindesthaltbarkeitsdatum einzukaufen? Kaufen Sie unreife Spezialitäten ein und konsumieren diese im schlechtesten Fall noch in viel zu kaltem Zustand, so bringt Ihnen der teuerste Einkauf nicht den wahren Genuss. Es wäre wie wenn Sie einen Tignanello mit Jahrgang 2014 heute öffnen und ihn bei einer Temperatur von 3° C ausschenken...

### Versuchen Sie's doch einmal so:

Kaufen Sie den Käse, welchen Sie seit je her lieben oder einen, den Sie kennen lernen möchten «auf den Punkt gereift». Das ist ein richtiggehendes Timing von Affinage und Zeitachse. Jeder Käse hat einen andern Reife-Verlauf. Fragen Sie in einem echten Fachgeschäft (z.B. Chäsueb Bern, Kramgasse 83, [www.chaesueb.ch](http://www.chaesueb.ch)) danach – Sie werden staunen! Wenn Sie dann noch richtig «chambrieren» – d.h. den Käse richtig warm werden lassen – ist Ihnen ein perfekter und unvergesslicher Auftritt als Gastgeber garantiert!



IHR PARTNER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN

**WAHRE GENIESSER SPÜREN  
DEN UNTERSCHIED.**

*Mit Laib  
und Seele*

[WWW.BAUMANN-KAESE.CH](http://WWW.BAUMANN-KAESE.CH)



**BAUMANN**  
Käse



## Gemeinsames Netztreffen im Hotel Bad Horn



Der Tafelmeister überrascht die beiden Geburtstägler mit einer GF-Schürze und dem Aufruf: *Ran an die Arbeit – nicht Nachlassen – macht weiter so!*

### Zwei Netzmeister feiern den 70. Geburtstag

Die beiden Netzmeister Erich Messmer und Erwin Vogel feierten im April/Mai ihren 70. Geburtstag. Somit genug Stoff für ein spezielles Netztreffen. Bei intensiven Sitzungen zuvor wurde der Anlass bis ins Detail besprochen und zusammengestellt. Die Einladung - der genaue Ablauf - der Apéro - das Menu - die Sitzeinteilung - und: auch eine Musik musste dabei sein. Alles bezahlbar, aber trotzdem gut! Die Appenzeller «Alpsteebuebe» waren die richtige Wahl, sorgten sie doch mit ihrer schmissi-

gen Appenzeller Musik für eine frisch-fröhliche Stimmung. 70 gutgelaunte Teilnehmer genossen den Apéro bei mildem Wetter auf der Terrasse der Farobar. Gluschtige Platten mit feinsten Fisch-Tapas und dazu prickelnder Prosecco und fruchtiger Ostschweizer Weisswein, offeriert vom Weingut Tobias Schmid & Sohn aus Berneck! Gerne hätte man dieses Szenario noch weitergelebt – der Netzmeister hatte jedoch kein Erbarmen und bat die Gesellschaft höflich, aber bestimmt, zum Mittagessen! Im vollbesetzten edlen Captain's Grill begrüßten die beiden Netzmeister die Gäste. Allen voran Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena Burkhard. Es war uns eine grosse Freude, dass sie uns mit ihrem Besuch beehrt haben. Genauso wie die neu gewählte Netzmeisterin Janine Bürgi vom Netz 21 Tessin. Ebenfalls wurden der Netzmeister vom Netz 15, Hardy Krüger, wie auch Ehrenfisch Lotty Almer ganz herzlich willkommen geheissen. Wir hatten auch in diesem Jahr wieder Besuch aus Norddeutschland – die Eltern von Gabi Majer, ehemals Goldfisch-Restaurant Walhalla – feierten nachfolgend das seltene Fest der Diamantenen Hochzeit. Die Glückwünsche der Tafelgesellschaft sind ihnen gewiss! Ein gelungenes Fischmenu begleitete uns durch den Mittag. Obwohl das Haus in allen Restaurants bis auf den letzten Platz belegt war –



Tafelmeister Tino Stöckli verdankt grossartige Leistung der Küche und dem Service.

- Geburtstags-Netztreffen-Menü**
- Hausgebeizter Seesaibling mit weissem Spargelmousse und Zupfsalaten
  - Brunnenkresse-Süppchen mit gerösteten Mandelblättchen
  - Knusprig gebratenes Zanderfilet mit Rucolapesto Trüffelnudeln  
Glasiertes Sommergemüse
  - Caramellisiertes Apfelrouladenparfait mit marinierten Thurgauer Erdbeeren



Der Netzmeister 17 mit der Appenzeller Kapelle «Alpsteebuebe»!

die leistungsfähige Küchencrew und der ausgezeichnete Service durften zum Abschluss den verdienten Dank von höchster Stelle entgegen nehmen. Der Tafelmeister rühmte die enorme Arbeit, die hinter einem solchen Grossanlass steckt, und diese Leistung wurde mit einem grossen Applaus quittiert! Was für ein schönes Fest! Dies der Tenor bei der allgemeinen Verabschiedung. Wir danken allen für die Unterstützung und für die tollen Geschenke. Genüsslich liessen wir dieses eindrückliche Netztreffen, im schönen Garten direkt am Bodensee, bei einem guten Glas Wein ausklingen.

Erwin Vogel und Erich Messmer, die beiden Netzmeister

Näher beim See geht nicht!

Da wo selbst die Wellen gerne anlegen...

**BAD HORN**  
Hotel & Spa \*\*\*\*\*

Hotel Bad Horn  
Seestr. 36, 9326 Horn, Tel. 071 844 51 51, [www.badhorn.ch](http://www.badhorn.ch)



## Der heisse Schlusspunkt

Netztreffen im Restaurant Seeblick, Burgäschli: Bei 36 Grad wurde gefächert, was das Zeug hält!

### 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:  
AVD GOLDACH AG                Tel. 071 844 94 08  
Sulzstrasse 10-12  
9403 Goldach

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



Fr 18.09. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 19.09. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun	Vreni Jost-Streiff
Sa 19.09. (M)	Netztreffen 21 – Ticino Ristorante Carvetto, Brissago	Janine Bürge
So 20.9. (A)	Zusatz-Netztreffen 17 Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Erwin Vogel
Sa 26.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Seepark, Schiffenen, Düdingen	David Ostinelli
Fr 02.10. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug	Fredy Gossweiler
Fr 02.10. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Stadthof Rorschach, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 03.10. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee	Max Soller
Sa 03.10. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 Sihlsee / Walensee Netztreffen mit Ausstellung, Kräuterpfarer Künzle und Präsentation Rolf Beeler, Maître Fromager Restaurant Fischerstube, Weesen	Vreny Meier-Müller
So 04.10. (M)	Netztreffen 13 Zürich / Thur Ristorante Bianchi	Willy Meier
Fr 09.10. (A)	Netztreffen mit Dorfführung 5 – Bielersee / Solothurn Hotel Fontana, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 24.10. (M)	Tafelübergabe 2 Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 24.10. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Parkhotel, Gunten	Bernd Spahni
Di 27.10. (A)	Gastrotreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Geschäftsstelle
Fr 06.11. (A)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst	Hänggi Thomas
Fr 13.11. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer
Sa 14.11. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Fabrizio Gessa
Sa 14.11. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn 10 Jahre Jubiläum Restaurant-Hotel Seeblick, Mörigen	Urs Peter Stebler
Sa 21.11. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Du Port, Môtier	David Ostinelli
Sa 21.11. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Krone, Diessenhofen	Hardy Krüger
Sa 28.11. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach	Marianne Wenger
So 29.11. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihl- / Walensee mit Combo-Band KUB Landgasthof Halbinsel Au, Au	Vreny Meier-Müller
So 29.11. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Grunder's Buechwäldli, Morgarten	Fredy Gossweiler
Fr 04.12. (A)	Advents-Netztreffen 13 – Zürich / Thur Restaurant Intermezzo im Kongresshaus Zürich, Zürich	Willy Meier
So 06.12. (A)	Samichlaus-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad	Erwin Vogel
So 13.12. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Seebrise, Birrwil	Max Soller
So 20.12. (A)	Weihnachtshöck 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 12.03. (T)	Netzmeisterstagung 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Hänggi Thomas

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