



Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro



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



© Lilienberg, Ermatingen
Gebratenes Hechtfilet an leichter Riesling-Sauce, grüner Spargel, gebratener Lattich, lila Kartoffeln

Premium Dressings

www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

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

Redaktion

Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
redaktion@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit
mit Lara Hüttenmoser
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Geschäftsstelle
info@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

Druck

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

Auflage 2650 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Dezember 2024: 6. November 2024
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Netztreffen

Netz 12	Restaurant Lindenhof, Unterägeri	4
Netz 15	Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	5
Netz 17	Landgasthaus Bären, Grub AR	5
Netz 20	Schlosshotel Chastè, Tarasp	6
Netz 16	Schloss Seeburg, Kreuzlingen	7
Netz 18	Restaurant Seehus, Quinten	8
Netz 08	Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel	9
Netz 09	Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	10
Netz 12	Restaurant Sternen, Walchwil	12
Netz 20	Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	13
Netz 05	Hotel Bären, Twann	14
Netz 05	Gasthof Brücke, Hagneck	15
Netz 16	Lilienberg, Ermatingen	16
Netz 09	Restaurant Fahr, Künten/Sulz	16
Netz 13	Chalet Waldgarten, Bassersdorf	17
Netz 14	Restaurant Johannisburg, Altendorf	18
Netz 06	Restaurant La Caletta, Muri bei Bern	20
Netz 12	Gasthaus Schwyzer Stubi, Schwyz	21
Netz 15	Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	22
Netz 08	HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden	23
Netz 20	Das Homann, Samnaun	24

Weiteres

Editorial	3
Hotel Friedheim, Weggis	10
Hotel und Restaurant Dorfhüs Gupf, Rehetobel AR	11
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	12
Jubiläumsbuch zum 100-Jahr-Jubiläum des SBFV	13
Gusto25, Ausschreibung	19
Kikkoman-Rezept, Räucherlachs Ramen Nudelsuppe	20
Delico – Lieblingskren	24
Der Goldfisch auf Partnersuche	25
Aromen des Meeres, Restaurant San Bernardo, Contra	25
20. HUG Creative Tartelettes Contest	26
Twinnings – Tee ist mehr als nur ein Getränk	27
Transgourmet Prodega – Freude an Frøya-Filets	28
Hansjürg Gugger gewinnt den GastroBär 2024	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31
Wettbewerb	31

Anzeige

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen seit 1954



Gilde Restaurants – die persönliche Gastronomie



Editorial

Vereinsleben

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

Das **Vereinsleben** ist ein wichtiger Bestandteil unserer Kultur und unserer Gesellschaft. **Vereine** gibt es in nahezu allen Bereichen des Lebens, sei es im Sport, in der Musik, bei sozialen Aktivitäten, in der Kunst oder es gibt **Vereine** wie die «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch». Einige wichtige Aspekte unseres **Vereinslebens** sind folgende:

Vereinsstruktur: Unser **Verein** ist eine organisierte Gruppe von Menschen, die ein gemeinsames Interesse verfolgt. Jeder **Verein** hat normalerweise Statuten, die die Regeln und Ziele des **Vereins** festlegen, sowie einen Vorstand, in unserem Fall die Vorsteherschaft, die die Aktivitäten des **Vereins** führt.

Mitgliedschaft: Um Teil eines **Vereins** zu sein, muss man in der Regel Mitglied werden, was meistens mit einem Mitgliederbeitrag verbunden ist. Die Mitgliedschaft ermöglicht es, an den Aktivitäten des **Vereins** teilzunehmen und mitzuzentscheiden.

Aktivitäten: **Vereine** organisieren regelmäßig Veranstaltungen, Aktivitäten, die je nach Art des **Vereins** variieren. Dies kann von wöchentlichen Trainings in einem Sportverein über regelmäßige Proben in einem Musikverein bis hin zu gemeinschaftlichen Anlässen (in unserem Fall die Netztreffen) reichen.

Gemeinschaft: Ein zentrales Element des **Vereinslebens** ist das Gefühl der Gemeinschaft. **Vereine** wie der «Goldfisch» bringen Menschen mit ähnlichen Interessen zusammen und



fördern den Austausch, den Zusammenhalt und oft auch die Freundschaft.

Ehrenamtliche: Viele **Vereine** wie auch der «Goldfisch» basieren auf ehrenamtlicher Arbeit. Mitglieder engagieren sich freiwillig und ohne Bezahlung, um den **Verein** am Leben zu erhalten und Aktivitäten, wie unsere Netztreffen, usw. zu organisieren.

Soziale Bedeutung: **Vereine** wie der «Goldfisch» spielen in unserer Gesellschaft eine wichtige soziale Rolle. Sie bieten eine Plattform für soziale Interaktion, Integration und die Pflege von Traditionen. Gerade in ländlichen Regionen sind **Vereine** oft der soziale Mittelpunkt der Gesellschaft.

Tradition und Geschichte: In vielen Regionen haben **Vereine** eine lange Tradition. Historische Schützenvereine, Gesangsvereine oder Turnvereine haben oft eine jahrhundertalte Geschichte und sind tief in der lokalen Kultur verwurzelt, ... wie der «Goldfisch».

Das **Vereinsleben** bietet eine Vielzahl von Möglichkeiten, sich in die Gemeinschaft einzubringen, neue Leute kennenzulernen und gemeinsamen Interessen nachzugehen. Es ist ein lebendiger Teil des gesellschaftlichen Lebens. Ich freue mich immer wieder, von Mitgliedern kontaktiert zu werden, welche sich angesprochen fühlen, in unserem «Goldfisch»-Verein aktiv zu werden und unsere Philosophie zu leben.

In diesem Sinne verbleibe ich mit «fisch-vereinsfreundlichen» Grüßen, Euer

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige




**Ihr Partner für
Fleisch und Seafood**

www.geiserag.ch · Telefon +41 (0)44 738 11 11



Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee am 9. Juni 2024

Restaurant Lindenhof, Unterägeri



In einer Anmeldung zum Netztreffen lesen wir: «Nicht anmelden zum Lindenhof finden wir doof. Deshalb

melden wir uns an, Zimmermann und Hürlimann, der Fischer ist da auch dabei, deshalb der Fische allerlei. Also bis im Juni, da geht vorher die Kuh noch zum Muni».

Herzlichen Dank an das ganze Team, es war ein toller und würdiger Anlass.

Aufruf und Schlusswort:

Wie kann es sein, dass in einem so grossen Netz mit so vielen Goldfischen, seit nunmehr zwei Jahren, kein Netzmeister gefunden werden kann?!

Daniel Karrer, Gast-Netzmeister



Ceviche vom Schwertfisch
milde Wasabi-Crème
Radiesli, Frühlingslauch

Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe
gebackene Swiss-Lachs-Agnolotti

Gedämpfte Zuger-Felchenfilets
Kräuter-Vinaigrette
Spargeln, neue Kartoffeln

Vanille-Erdbeer-Vacherin

Vor zehn Jahren hat die Tafelgesellschaft Markus und Edith Furrer das Prädikat «ausgezeichnete Fischküche» verliehen. Seit fünf Jahren sind Sohn Marco und Partnerin Tanja Villiger für den Lindenhof verantwortlich.

Willi Keller, Neuvorsteher und Netzmeister Netz 15, überbrachte die Wünsche der Vorsteherschaft.

Bei angenehmem Wetter konnte die Gästeschar das Apéro im Garten geniessen.

Marco: Die Speisen waren ein Gedicht und haben durch Raffinesse und Bodenständigkeit überzeugt. Auch der Service war ausgezeichnet, liebenswert und klappete reibungslos.



Anzeige



Über
95%
sofort
lieferbar

Gerne beraten wir Sie vor Ort

denova.ch



Sonnenschirme



Bistrotische



Gartenlounge

SCHWEIZ WEST

ANDRÉ NIEDERMANN
a.niedermann@denova.ch
079 519 31 77

SCHWEIZ OST

SABRINA FELLINGER
s.fellinger@denova.ch
077 439 22 53



living & design

Gartenmöbel & Sonnenschirme



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 12. Juni 2024

Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Zum diesjährigen Netztreffen im Kundelfingerhof trafen sich die Goldfische aus dem Netz 15 an einem sonnigen Mittwochmittag. Wiederrum wurden wir durch eine Delegation aus dem Netz 16, mit ihrem Netzmeister Hermann Scherrer, verstärkt. Den vom Weingut Schmid aus Schlattingen offerierten Sauvignon Blanc genossen wir zum Apéro im Garten am Bächlein.

Hier gesellte sich auch der Hausherr zu uns. Rico Polla, der Inhaber des Kundelfingerhofes, stellte uns seinen Betrieb vor.

Er ergänzte seine Ausführungen zudem mit interessanten Details zur eigenen Quelle. Diese sei die grösste Quelle im Kanton Thurgau.

Nach der Verdankung des wunderschön angerichteten und ausgezeichnet

net mündenden Fischmahls durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein, genossen wir das Dessert.

Willi Keller, Netzmeister



Variation vom Kundelfinger Räucherfisch
Eingelegtes Gemüse
Sahne-Meerrettich

Gazpacho
Getrocknete Tomate
Avocado, Pecorino

Bretonischer Steinbutt
Zucchini, Safran-Fumet, Estragon

Lavendel-Panna Cotta
Honig, geröstete Banane

Jubiläums-Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 14. Juni 2024

Landgasthaus Bären, Grub AR



Asiatischer Spargelsalat
Crevetten-Twister

Bouillabaisse von Bodenseefischen
mit Zander, Wels, Forelle
Rouille, Crostini

Rotbarsch, Seeteufel-Filet
Blumenkohl- und Erbsenpurée
Ratatouille «provençale»
Confierte Tomate, Basilikumöl

Brandteig-Schwan
Passionsfruchtmousse
Gebrannte Crème, Physalis
Erdbeersorbet, Sommerbeeren

Der Einladung zum Jubiläum im Bären folgten über 60 Personen. Unsere Gastgeber, Dietmar Wild und Jeannette Pufahl empfingen uns mit einem reichhaltigen Apéro. Den Wein dazu offerierte «Von Salis Weine AG», Landquart. Herzlichen Dank. Nach der Begrüssung durch Netzmeister Marcello Gentina wurde das wie immer wunderschön angerichtete Menu aufgetragen. Auf die Vorspeise folgte eine Bouillabaisse von Bodenseefischen. Auch der Hauptgang fand grossen Anklang. Vor dem Dessert wurde von Tafelmeister Hansjürg Gugger die Ehrung und die Übergabe der Urkunde vorgenommen. Gleichzeitig wurde das Bären-Team unter der Leitung von Dietmar und Jeannette vorgestellt. Dabei trafen wir auf zwei alte Bekannte. Gabj und Jacques Neher, vom ehemaligen Goldfischrestaurant Löwen in Tübach, unterstützten Service und Küche. Das Team

durfte den Dank für die ausgezeichnete Küche und den liebevollen Service entgegennehmen.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister





Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 15. Juni 2024

Schlosshotel Chastè, Tarasp



Zander-Ceviche
Rhabarber, Apfel, Honigmelone
Kaffirlimette

Eglifilet
Erbsen, Perlzwiebeln, Speck
Estragon

Languste
Spargel, Morcheln
Vin Jaune, Schnittlauch

Heilbutt
Lauch, Spinat, Pistazien, Basilikum

Kokosnuss
Mango, Passionsfrucht, Sesam



Der Himmel trüb, dafür strahlende Goldfische. In meiner 15-jährigen Netzmeister-Tätigkeit war es erst das zweite Mal, dass wir in den schönen Stuben zum Apéro geladen waren. Es war etwas enger, dafür das Kennenlernen etwas einfacher. Herzlichen Dank dafür unseren Gastgeber.

Das Menü war eine Variation von Fischen, die einzelnen Geschmäcker erkennbar. Eine hohe Kunst, die der langjährige Küchenchef Andrea Heidenreich fast zur Perfektion beherrscht. Es war einmal mehr ein Netztreffen der Superlative.

Ein herzliches Dankeschön an die Küche, den aufmerksamen Service und für die herzliche Atmosphäre in diesem gastfreundlichen Haus.

Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Il tschêl es tuorbel, pero ils peschins d'or straglüschan. In meis 15 ons d'ingaschamaint sco maistra da la rait dal pesch d'or, d'eira quai la segunda jada, cha nus d'eiran invidats perl aperitiv aint illas bellas stüvas da l'hotel Chastè. I d'eira ün pa plü stret, per la

paja plü simpel da far cugnuschentscha ün cun tschel. Ün grond grazia fich als ospi per quel delizius aperitiv.

Il menü ans ha impromiss üna schelta da peschs ed ingredienzas, eir ils singuls gusts d'eiran recugnuschibels. Id es üna fich grond'art, cha'l chef da chadafö Andreas Heidenreich dominescha daspö divers ons fin illa perfecziun. E d'eira üna jada daplü ün inscunter da la superlativa.

Ün grond grazia fich a tuot la brigada da chadafö, al attentativ service ed a la cordiala atmosfera in quista ospitaivla chasa.

Grazia fich.





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 26. Juni 2024

Schloss Seeburg, Kreuzlingen

Der Sommer legte leider genau an diesem Mittwoch eine Pause ein. Für den Apéro hatten wir gerade noch Wetterglück. Bei angeregten Gesprächen und guter Laune erfreute sich die grosse Gästeschar am schönen Müller-Thurgau vom «Weingut Burkhart», zusammen mit feinen Häppchen.

Anschliessend, im edlen blauen Saal des Schlosses, machte es Freude zu tafeln. Wir erlebten ein sehr gelungenes Netztreffen. Das Menu von Küchenchef Silvan Spitzli und seinem Team, überzeugte die sehr zufriedene Gästeschar

in jeder Beziehung. Auch die sehr motivierten und kompetenten Damen vom Service haben ein besonderes Lob verdient.

Geschätztes Seeburg-Team, ich danke Euch ganz herzlich für die Grosszügigkeit und die Gastfreundschaft, die wir bei Euch erleben durften.

Wir kehren gerne nächsten Sommer wieder bei Euch ein, dann aber bei strahlendem Sonnenschein!

Hermann Scherrer, Netzmeister



Geräucherter Lachs
Brioche-Toast, Frischkäse, Dill

Thurgauer Sommersalat
Hausgebeizte Lachsforelle
«Kundelfinger Hof», Orange

Curryschaumsuppe
Forellenfilet, Apfel

Gebratenes Schweizer Zanderfilet
Weissweinschaum
Broccoli, Randen-Limetten-Risotto

Duett von Schokoladenmousse
Kaffeecrème, Amaretti, Beeren



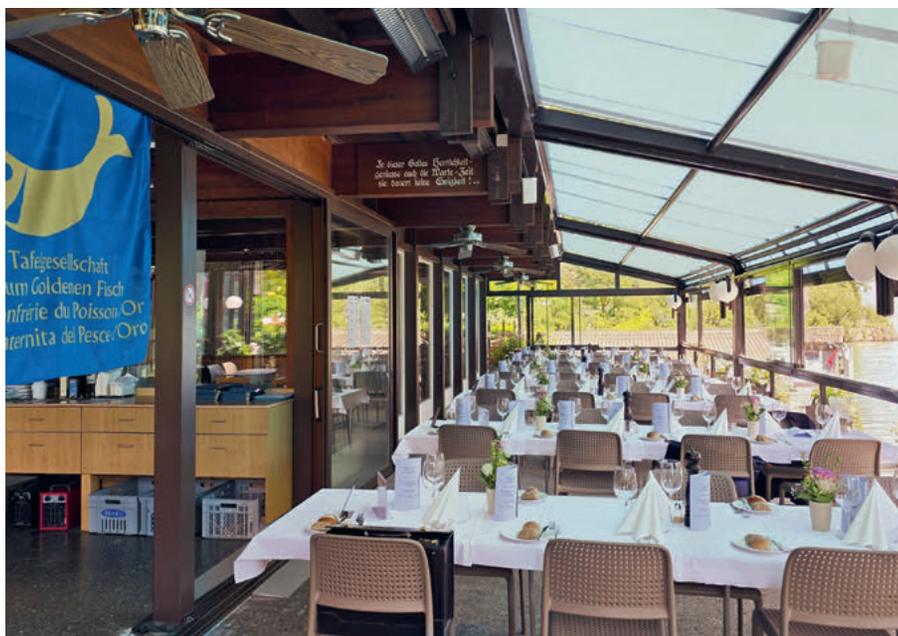
Anzeige





Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee am 28. Juni 2024

Restaurant Seehus, Quinten



Alaska Rotlachs
Weisstanner-Forelle, Tuna Tataki
Panierte Greenshell-Muschel

Fischsuppe Marseiller Art

Gebratener Zander
Black Tiger-Crevette, Pilze
Trüffel-Oliven-Kartoffelstampf
Kräutersauce

Süsse Verführungen
Käseplatte, Früchte, Birnbrot

Mediterrane Glücksmomente: Als Gott die Welt erschuf, verweilte er am Südhang der Churfürsten hoch über dem Walensee und gestaltete das Dörflein Quinten. Er segnete diese Oase der Ruhe und des Friedens mit saftigen Wiesen, Weinreben und tüchtigen Menschen. Dazu gehört auch die Gastgeberfamilie Gassner vom «Seehus», die am 28. Juni 2024, 59 Freunde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch kulinarisch verwöhnte. Als Organisatoren des Netztreffens amtierten die erfolgreiche Netzmeister-Legende und Eventmanagerin Vreny Gruber-Meier gemeinsam mit dem bisherigen Vize- und nun Neu-Netzmeister Pedro Gruber. In gewohnt dynamischer Manier organisierte das umtriebige Duo ein

Netztreffen der Superlative. Die 59 Gäste aus nah und fern reisten per Schiff von Walenstadt nach Quinten, um unter freiem Himmel und bei strahlendem Sonnenschein einen reichhaltigen, vom Gastgeber offerierten Apéro mit vorzüglich zubereiteten Fischchnusperli zu geniessen. Im Anschluss wurde auf der Seeterrasse an festlich gedeckten Tafeln ein exquisites Fisch-Menu gereicht. Die Crew der Seehus-Küche zelebrierte die Kunst des Fisch-Kochens auf hohem Niveau. Das mediterrane Flair des sonnenverwöhnten Dörfleins widerspiegelte sich in der Zubereitung der einzelnen Gerichte. Der Duft von Kräutern, Trüffeln und feinstem Olivenöl, welcher die liebevoll zubereiteten Speisen begleitete, liess Ferienstimmung und Glücksgefühle auf-

kommen. Glücksgefühle erlebte auch Pedro Gruber, der neu das Amt des Netzmeisters von seiner Vorgängerin und Gemahlin Vreny übernommen hat und mit Maya Ziegler-Bodmer eine motivierte und engagierte Vize-Netzmeisterin an seiner Seite hat. Nach einem reichhaltigen Dessert- und Käse-Buffer reiste die fröhliche Gästeschar zurück nach Walenstadt, wo die Seebühne das Musical «Heidi» zum Besten gab. Bei ausgelassener Stimmung wurde spätabends im «Seehof» Walenstadt der Ausklang eines unvergesslichen Netztreffens mit zahlreichen Höhepunkten gefeiert.

Maya Ziegler-Bodmer,
Vize-Netzmeisterin





Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 29. Juni 2024

Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Das dritte Netztreffen in diesem Jahr fand im Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, da wir alle sehr gespannt waren auf den neuen Küchenchef. Wir wurden nicht enttäuscht. Mit einem hervorragend gebeizten Lachs und einer fantastischen Hummer-Bisque wurde die Messlatte schon von Anfang an hoch gesetzt. Die Fisch-Variation «Goldener Sternen» war ebenfalls sehr gut. Nach der Verdankung der Küchen- und Service-Crew rundeten wir das herrliche Fischmahl mit einem schönen Dessert ab. Es war wunderbar, wir kommen wieder!

Dominique Brändle, Netzmeister



Gebeizter Swiss Lachs
Fenchelsalat, Alpenblumen-Joghurt

Kräuteröl
Hummer-Bisque
nach Art des Küchenchefs

Fisch-Variation «Goldener Sternen»
Safransauce, Grillgemüse

Bärlauch-Gnocchi
Dessert-Potpourri



Anzeige





Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 29. Juni 2024

Speiserestaurant Hallwyl, Seengen



Wir danken Luzia und ihrem Team für das gelungene Jubiläums-Fest. Mit Speis und Trank von der Extraklasse. Start mit dem reichhaltigen Apéro Riche, dem Maienfelder Crémant, einfach köstlich. Abgerundet mit dem Akkordeon-Spiel von Joe Budmiger. Die Chefköche Claudio und Paul mit Team haben uns ein Menu vom Feinsten gezaubert und alles aus der

Region. Das soll mal einer nachmachen. Einfach super. Zum Fest durfte ich viele Gäste begrüssen und zugleich neue Mitglieder gewinnen. Liebe Luzia und Team, wir wünschen uns, dass wir uns noch viele Jahre vom Hallwyl verwöhnen lassen dürfen und danken Euch von ganzem Herzen.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Saibling
Erbsen-Terrine, Fenchel
Orangensalat

Hallwilersee Balchen pochiert
Noilly Prat-Schaum, Ratatouille

Römerswiler-Forelle gebraten
Zitronenrisotto
confierte Cherry-Tomaten

Seenger-Aprikosen, Himbeer-Sorbet



Hotel Friedheim, Weggis

Ein Paradies für Fischliebhaber und Freunde der regionalen Küche

Das Hotel Restaurant Friedheim in Weggis ist ein Paradies für Fischliebhaber und Freunde der

regionalen Küche. Im Restaurant werden lokale Fische in herausragender Qualität serviert. Besonderes Highlight ist die

Trüsche, die auf Vorbestellung (4 Tage) in zwei Gängen genossen werden kann: Zuerst als delikate Leber-Vorspeise und anschliessend als Hauptgang in ganzer Pracht. Weitere Fischspezialitäten sind Masu-Lachs aus Sins, Gotthard-Zander mit Chimichurri und Gummelistunggis, Felchen und Balchen aus den umliegenden Seen oder eine grosse, am Stück pochierte Goldforelle.

Das Restaurant Friedheim Gade hat von Donnerstag bis Montag für Sie geöffnet. Zusätzlich erhalten Sie 10 % Rabatt auf den Zimmerpreis, wenn Sie Mitglied des «Goldenen Fisches» sind. Neben Fisch verwöhnen wir Sie auch mit Wildgerichten aus der heimischen Jagd vom Pilatus und der Rigi.

www.hotel-friedheim.ch





Hotel und Restaurant Dorfhus Gupf in Rehetobel, AR

*4-Hands-Lunch mit Spitzenkoch Rolf Fliegauf und
Dorfhus Gupf-Küchenchef Sven Vogelsanger am 13. Oktober 2024*



Gemeinsam mit 2-Sterne-Gastkoch Rolf Fliegauf vom Restaurant Ecco der Giardino Hotels und unserem Küchenchef Sven Vogelsanger werden unsere Gäste am Sonntag, 13. Oktober 2024 im Restaurant des Dorfhus Gupf zu einem 6-Gang Mittagsmenü auf eine Aromen-Reise mitgenommen. Rolf Fliegauf war lange Zeit der jüngste Zwei-Sterne-Koch Europas. Rolf Fliegauf's «Aromaküche» überrascht – und verbindet hochfeine Handwerkskunst mit ausgereifter Individualität. Seine Karriere zeichnete sich früh ab. Als Kind verbrachte Rolf Fliegauf seine Zeit am liebsten in der Küche des elterlichen

Restaurants. Heute ist er einer der höchstdekorierten Köche der Schweiz. Zwei Sterne verlieh ihm der Guide Michelin sowohl in seinem Restaurant Ecco in Ascona als auch in jenem in St. Moritz. Was Rolf Fliegauf's Küche auszeichnet? Sie besteht aus einer hochfeinen Mischung aus Handwerkskunst und ausgereifter Individualität und verbindet regionale Bodenständigkeit mit einem internationalen mehrheitsfähigen Stil. Rolf Fliegauf spielt mit Texturen und Temperaturen wie ein Musiker auf dem Klavier. Er experimentiert gerne. Als Vertreter der Haute Cuisine steht er jedoch immer in Berührung mit der Volksküche.

Er selbst nennt sie «puristische Aromaküche». «Aromaküche bedeutet, dass jede Zutat ihren ursprünglichen Geschmack behält», sagt er, «durch die Kombination der Komponenten bringe ich alle Noten optimal zur Geltung». Ein Gourmetkritiker zählte ihn in der «Welt am Sonntag» «zu den grössten Köchen seiner Generation».

Wir laden Sie herzlich ein, dieses Highlight unter ehemaligen Giardino-Kollegen mit uns im Dorfhus Gupf zu erleben und unvergessliche Momente zu geniessen!

www.dorfhus-gupf.ch



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee am 3. Juli 2024

Restaurant Sternen, Walchwil

Es ist so schön wenn man dichtende Goldfische hat. Thomas und Ruth drücken es so aus:

«Die Terrasse über dem See im Störnä mues me gseh, dazue en feine Fisch direkt uf de Tisch, es Glas Wy dezue, het mer nachher sini Rueh»

Wettermässig hatte dieser Spruch auch für drinnen seine Berechtigung. Ein schönes Menu, schön angerichtete

Teller, haben uns im Sternen ein wunderbares Mittagessen beschert.

Ich möchte mich herzlich für die Gastfreundschaft, den Apéro und den perfekten Service bedanken. Noémie, Giorgio und Anita Bernard verstehen ihr Handwerk. Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff,
Gast-Netzmeisterin



Hausgeräucherter Lachs
Lachstatar

Hummersüpli, Rahmhäubchen

Gotthard Zander, Kräutercrème
Lauch, Fenchel, Kartoffeln à la crème

Mascarpone-Crème
Kirschen



GROSSES MEERES- FRÜCHTE- und FISCH-BUFFET IN MEISTERSCHWANDEN

Freitag, 4. und 18. Oktober 2024
Freitag, 1. und 15. November 2024
Samstag, 7. und 14. Dezember 2024
Freitag, 10. und 24. Januar 2025
Freitag, 7. und 21. Februar 2025
Freitag, 4., 11. und 15. April 2025

Preis pro Person Fr. 97.50
Buffeteröffnung ab 18:30 Uhr
Mehr Infos unter hotel-delphin.ch
oder 056 676 66 80

Erleben Sie einen genussreichen Abend mit der ganzen kulinarischen Vielfalt aus See und Meer – frisch zubereitet von unserem Chefkoch und seinem Küchen-Team.



Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 13. Juli 2024

Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Dry Aged Fisch: Der altbekannte Prozess des Trockenreifens wird im Murtaröl, nach der Überzeugung von Antonio: «Du musst nicht der Erste, aber der Beste sein», innovativ umgesetzt. Der Fisch reift über einen bestimmten Zeitraum unter streng kontrollierten Bedingungen, wird damit zarter und der Geschmack vollmundiger und intensiver. Beim Apéro mit wunderbaren Häppchen und Champagner wurden wir vor dem Trockenschrank mit Beispielen in die neue Technologie eingeführt. Mit einem Siebengänger, der zwei Gänge aus dem Dry Ager enthielt, liessen wir uns verwöhnen.

Liebes Murtaröl-Team, ganz herzlichen Dank für diesen wunderbaren Abend, er war rundum gelungen und alle waren sehr zufrieden.

Grazcha fich

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Dry Aged Forellentatar alla Murtaröl
Spinatsalat

Marinierter Silsersee-Namaycush

Conchiglioni
Dry Ager-Fischragout

St. Moritzer-Seesaibling-Turban
gefüllt mit Gemüse

Äschenfilet aus dem Inn
Salbei, Kartoffelgratin, Blattspinat

Forellenfilet aus der Ova dal Mulin in der
Folie, Salzkartoffeln, Karotten

Minidessert



Jubiläumsbuch zum 100-Jahr-Jubiläum des SBFV: Sponsoren gesucht



Der Schweizerische Berufsfischerverband (SBFV) plant zum 100-jährigen Jubiläum eine Buchpublikation, die den Berufsalltag der Berufsfischer*innen und ihre alte Kulturtechnik aus gesamtschweizerischer Sicht zeigt. Das Buch soll sowohl historische Dimensionen wie auch die gegenwärtigen Herausforderungen der Branche thematisieren. Es erscheint am 8. März 2025 im Rahmen eines Jubiläumsumfestes des SBFV in Pfäffikon SZ.

Themen rund um die Berufsfischerei sind für die Schweizer Bevölkerung attraktiv. Das zeigt sich etwa in wiederkehrenden Medienbeiträgen, welche diese alte Kulturtechnik ihrem Publikum in möglichst «schönen Bildern» vorzustellen versuchen. Sie machen deutlich: die Fischer, die täglich professionell ihrem Handwerk nachgehen, sind noch unter uns. Die Bilder des «ursprünglichen Lebens», die damit anklingen, kommen in unserem heute meist technisch dominierten Alltag gut an. Ein idealisiertes Bild? Sicher auch das.

Das Buch, das zum 100-jährigen Jubiläum des Schweizer Berufsfischerverbandes 2025 geplant ist, will die Arbeits- und Lebensumstände heutiger Berufsvertreter*innen möglichst genau aufzeigen. In Reportagen und Porträts

zur aktuellen Situation der Branche wie auch mit vertieften Blicken in die Geschichte des Verbandes sollen Beiträge aus der ganzen Schweiz zusammenkommen. Dabei werden die Arbeiten der ebenso wertgeschätzt wie deren Herausforderungen.

Der SBFV plant am 8. März 2025 in Pfäffikon SZ einen Festakt und die Präsentation des Buches. Für den Festakt sucht er Sponsoren. Ab einem Beitrag von 200 Franken erhalten die Sponsoren ein Buch geschenkt. Alle Sponsoren werden namentlich genannt.



QR-Code scannen und spenden mit dem Vermerk «100 Jahre SBFV»



Ehrenfischtreffen 2024 Netz 05, Bielersee/Solothurn am 18. Juli 2024

Hotel Bären, Twann



Grüner Salat

Bielersee Fische, Knoblauchbrötl

Pochierte Bielersee-Felchenfilets
Chasselas-Rahmsauce
Reis, Gemüse

Erfrischendes Sorbet, Früchtgaritur

Wenn Ehrenfische reisen, lacht die Sonne. 21 gutge-launte Teilnehmer haben sich im Jubiläumsjahr im Hotel Bären angemeldet. Davon haben 11 Teilnehmer an der sehr interessanten Führung im Rebbau-Museum Ligerz teilgenommen. Die Tafelgesellschaft hat zum Jubiläum die Kosten für Eintritt und Führung übernommen. Im Namen aller Teilnehmer herzlichen Dank dafür.

Nach dem Vorprogramm durften alle Ehrenfische den ersehnten Apéro mit feinen Zander-Chnusperli und herrlich mündendem Weisswein, offeriert vom Hotel Bären, geniessen. Auf richtigen Dank für die grosszügige Geste. Das Fischmenu, fachkundig

zubereitet und serviert, durften wir in angenehmer, lockerer Atmosphäre verkosten. Herzlichen Dank an die Küchenmannschaft und das aufmerksame Service-Team.

Ich darf mich nun als Ehrenfisch-Präsident verabschieden und bedanke mich für die wohlwollenden, sympathischen, freundschaftlichen Begegnungen, welche ich gerne in Erinnerung behalten werde. Rita und ich werden dem Goldfisch treu bleiben und freuen uns auf weitere schöne Begegnungen in der Goldfisch-Familie.

Danke für alles, Euer abtretender Präsident.

Heinz Weber, Ehrenfischpräsident





Netztreffen Netz 05, Aare/Bern am 20. Juli 2024

Gasthof Brücke, Hagneck



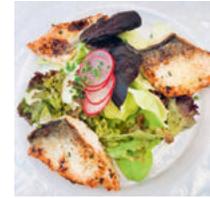
Jedes Jahr überrascht uns Ueli Wüthrich auf's Neue. Zusammen mit seinem Küchenchef hat er uns ein Fischmahl kredenzt, welches seinesgleichen sucht. Die Speisefolge stimmig, die Zubereitung ausgezeichnet, die Präsentation ohne Worte und der Geschmack phänomenal!

Schon das Apéro, nicht nur Weisswein, sondern eine Auswahl von Wein und Prosecco. Der Alpenzander, die Bisque, der Salat mit Felchen waren schon ausgezeichnet. Ein Lachs-Sashimi wie es nur selten zubereitet auf den Tisch kommt! Die Saibling-Ravioli und die Forelle standen den vorherigen Gängen in nichts nach. Das Dessert – einfach und simpel und doch passend zu diesem tollen Essen.

Netzmeister Hermann Scherrer schreibt treffend: «Danke für das grosszügige Menu». «Was wir heute konnten kosten, lässt uns niemals rosten darum kehren wir gern wieder ein und loben Essen und den Wein!»

(Hans Ruedi Leuthold)

Daniel Karrer, Netzmeister



Krustentier-Bisque
Sauce Rouille, Toast

Bielersee-Felchenstreifen, Blattsalat
Limetten-Olivenöl, weisser Balsamico

Lachs-Sashimi
Nussbutter, Sojasauce

Saibling-Ravioli, Dillrahmsauce
pochiertes Saiblings-Filet

Forelle weiss, gebraten
Seeländer-Gemüse
Eierschwämmli, Salzkartoffeln

Joghurt-Glace, marinierte Beeren



Anzeige





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau, am 27. Juli 2024

Lilienberg, Ermatingen



Netz 16 lud ein und 74 Goldfische und Gäste genossen auf der schönen Terrasse bei perfektem Wetter ein äusserst erfreuliches Netztreffen.

Zum Apéro hat uns Peter Mössner, Leiter «Weingut Arenenberg» einen schönen «Hortense» offeriert, besten Dank! Dazu gab es besonders feine Seehecht-Knusperli, dazu ein Fischsüppchen.

Auf der sonnendurchfluteten Terrasse, mit Blick auf Untersee und die Insel Reichenau, genossen wir ein lukullisches, wunderbares Fischmahl. Der Küche, dem jungen Küchenchef Daniel Nähr und seiner Crew danken wir herzlich für das sehr schöne Menu. Ein grosses Kompliment an die Service-Crew unter Hélio Oliveira für den professionellen Service. 74 Gäste sind ja schon eine Herausforderung.

Es war einzigartig in dieser geschichtsträchtigen Ecke unseres Kantons einen so wunderbaren Tag erleben zu dürfen. Liebe Goldfische, eine Einkehr im Lilienberg, verbunden mit einer Rheinschiffahrt, muss man in seinem Leben mindestens einmal erlebt haben!

Hanspeter Eprecht,
Vize-Netzmeister



Seeteufel-Carpaccio
Grapefruit-Vinaigrette, Frisée

Kokos-Thai Curry-Suppe
Jakobsmuschel

Gebratenes Gotthard Zanderfilet
Beurre Blanc, Sesamkartoffel
Rahmsauerkraut, Trauben

Blaubeer-Tarte Tatin

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 3. August 2024

Restaurant Fahr, Künten/Sulz

Bei schönstem Sommerwetter trafen sich 22 gespannte Gäste im lauschigen Garten des Restaurants Fahr.

Unsere Erwartungen wurden voll und ganz erfüllt: Die Apérohäppchen ein Gedicht, das Alpenlachstatar eine geschmackliche Vielfalt. Der Zander mit knuspriger Haut und der Säure der getrockneten Himbeeren aussergewöhnlich und das Dessert eine gelungene

Abrundung des ganzen Menus. Auch waren die Teller hübsch angerichtet. Der Service sehr aufmerksam und freundlich – der ganze Anlass ein Genuss!

Ein grosses Dankeschön an die ganze Mann- und Frauschaft des Restaurants Fahr – wir freuen uns bereits auf das nächste Netztreffen bei Euch.

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin



Alpenlachs
Aprikose, Estragon, Meerrrettich

Zander
Buchweizen, Himbeere
Brunnenkresse

Pfirsich
Schwarztee, Chantilly, Verveine





Wenn unsere Goldfische ein Jubiläum feiern

So festlich präsentierte sich zum Beispiel das 10-Jahre-Jubiläums-Menu in vier Gängen im Chalet Waldgarten in Bassersdorf



10-jähriges Jubiläum «Chalet Waldgarten»

Makrelenfilet und Makrelensalat geräuchert by Dyhrberg AG, Portulak und Wildkräuter an Radiesli-Vinaigrette

Bisque von Flusskrebse
mit Flusskrebseinlage

Paupiette de Saumon et filet de limande de sole, pochierte Rotzungenröllchen mit Lachsfüllung auf einer Heida- Bärlauch-Sauce serviert mit Fregola Sarda tostata und wilden Spargeln

Jubiläumsdessert «Der Goldene Fisch»

Kaffee mit Hefti-Schoggi, Glarnerland



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

THE SWISS HOUSE OF ICE

Mister Cool

EST. 1987

mistercool.ch

Die Glace aus der Schweiz. Für die Schweiz.



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 5. August 2024

Restaurant Johannsburg, Altendorf



Vitello Tonnato

Gebratenes Alpen-Egglifilet
Eierschwämmli-Lauchragout

Swiss Alpine Lachs-Ceviche
Passionsfrucht, dehydrierte
Wassermelone

Rotbarschfilet, Ratatouille
Amalfi-Risotto

«Sommertraum»
Variation von Erdbeere, Zitrone
Kirsche, Aprikose

Es war ein fulminanter Start, den Neu-Netzmeister Pedro Gruber zusammen mit dem Neu-Mitglied, Küchenchef und Inhaber der Johannsburg in Altendorf, Daniel Knobel, hingelegt hat. Fulminant war auch die von 2 Mitgliedern gesponserte musikalische Umrahmung des Apéros durch die Road Bluesers auf der sonnigen Terrasse. Fulminant und herausragend war ebenso das liebevoll, mit besten Zutaten zubereitete Fischmenu, das uns Daniel und sein talentierter Sous-Chef Reto Inauen zelebriert haben. Mutig,

innovativ und handwerklich vollkommen wurden die Fischgänge dargereicht. Dass den 45 Gästen frische, saisonale und vorab regionale Produkte präsentiert wurden, ist für Knobels Crew selbstverständlich. Nebst der Küchenmannschaft brillierte auch das Service-Team. Kurzum: Die Johannsburg ist ein Glücksfall, eine Bereicherung für die Tafelgesellschaft und für Anlässe jeder Art aufrichtig zu empfehlen.

Maya Ziegler-Bodmer,
Vize-Netzmeisterin



Anzeige

ALKOHOLFREI SEIT 1954

RIMUSS

Prickeln für alle.

Trocken,
prickelnd,
cool!

Mocktail-Rezepte entdecken!

Hinter
einem **guten**
Gastronomen
verbergen sich
immer **gute**
Produkte.

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.

Transgourmet/Prodega und der Schweizer Kochverband suchen wieder die beste Kochlernende/den besten Kochlernenden der Schweiz im 2. oder 3. Lehrjahr. Wer tritt die Nachfolge von «gusto24»-Siegerin Samantha Buholzer (The Dolder Grand, Zürich) an?



Auch bei der neusten Ausgabe erwarten die Teilnehmenden tolle Preise:

1. Preis

2 Wochen **Singapur**

Kücheneinblicke bei Julien Royer im Restaurant Odette (3* Guide Michelin)



2. Preis

1 Woche **Salzburg**

Kücheneinblicke bei Martin Ebert im Restaurant Ikarus (2* Guide Michelin, 19 Punkte G&M)



3. Preis

1 Woche **Bürgenstock Resort**

Kücheneinblicke bei Mike Wehrle, Corporate Culinary Director



Kaviar-Ernte

Organisiert durch die



Spannende Kaviar-Ernte mit Degustation im Tropenhaus Frutigen inklusive Green-Egg-Workshop mit Dominik Altorfer.



Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist stolz, auch in diesem Jahr als Silber-Partner mit dabei zu sein!

Alle Informationen zur Schweizer Meisterschaft für Kochlernende:



TRANSGOURMET PRODEGA



Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 9. August 2024

Restaurant La Caletta, Muri bei Bern



Carpaccio di polpo

Gebratenes Wolfsbarschfilet
reduzierte Weissweinsauce
Gemüse, Salzkartoffeln

Tiramisù

Wir verbrachten mit 42 Gästen einen unvergesslichen Sommerabend im Restaurant La Caletta. Der Abend begann mit einem großzügigen Apéritif-Buffer, das feine Gerichte wie Calamari, Crevetten und die Bündner Spezialität Capuns bot. Ein passender Weißwein «Roero Arneis» rundete das kulinarische Angebot perfekt ab. Die Vorspeise, ein Carpaccio di polpo, bereitete den Weg für die Hauptspeise: Gebratenes Wolfsbarschfilet an reduzierter Weissweinsauce, begleitet

von knackigem Gemüse. Den Abschluss bildete ein köstliches Tiramisù. Die Gäste genossen die wunderbare Atmosphäre und den aufmerksamen Service, der den Abend zu einem besonderen Erlebnis machte.

Rolf Blöchlinger,
Beat F. Hostettler, Netzmeister



Anzeige



Rezept: Räucherlachs Ramen Nudelsuppe

Zubereitung

Geschälte Süsskartoffeln und Aubergine würfeln, im erhitzten Sesamöl 5-10 Minuten braten und mit Sojasauce würzen. Die Nudeln nach Packungsanleitung zubereiten.

Ca. 540 ml Wasser in einem Topf aufkochen, mit der Kikkoman Ramen Suppenbasis verrühren und auf 2 Schalen verteilen. Die gekochten Nudeln dazugeben.

Süsskartoffel-Auberginen Mischung darauf anrichten, mit dem Räucherlachs, der Petersilie und den Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 250 g Süsskartoffeln (alternativ: 200 g Kürbis)
- 150 g Aubergine
- 1 EL Kikkoman geröstetes Sesamöl
- 2.5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 100 g Ramen Nudeln
- 3.5 EL Kikkoman Ramen Suppenbasis
- 540 ml Wasser
- 100 g Räucherlachs
- 2 EL gehackte Petersilie
- 2.5 Frühlingszwiebeln



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee am 9. August 2024

Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

Bei heissem Sommerferienwetter traf sich eine kleine aber feine Schar Goldfische auf der Schwyzer Stubli Gartenterrasse zum diesjährigen Netztreffen. Neu wurden wir von der Nachfolgerin von Kathrin Hügi, Adelina Palushaj, begrüsst.

Da der Küchenchef Michael Latz sich nach einer Handoperation noch schonen musste, wurde er von seinem Stellvertreter Levin unterstützt. Gemeinsam gelang es ihnen unsere Gaumen zu verwöhnen.

Einen besonderen kulinarischen Höhepunkt genossen wir mit der Hummerbisque.

Nach dem Dank an das Küchenteam und an Adelina für die aufmerksame Bedienung, fand das Netztreffen mit dem kühlen Dessert seinen würdigen Abschluss..

Willi Keller, Gast-Netzmeister



Gotthard Zander-Ceviche
Leche de Tigre, Forellen-Kaviar

Hummerbisque, Brioche

Konfierte Lachsforelle, Limetten-Butter,
Reis-Kroketten
Basilikum-Mayonnaise
Saiblingsfilet im Bierteig
Zitronen-Beurre Blanc
Erbsenstampf

Erdbeer-Törtli, Vanilleglacé

Lavendel-Panna Cotta
Honig, geröstete Banane



Anzeige





Jubiläums-Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 21. August 2024

Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen



Zum 15-Jahre-Jubiläums-Netztreffen in der Alten Rheinmühle gab uns der Tafelmeister Hansjürg Gugger die Ehre. Dazu konnte der Netzmeister noch einen Tafelherrn, 3 Netzmeister und 3 Ehrenfische begrüßen.

Büsingen ist eine ganz besondere Gemeinde, liegt sie doch in einer Enklave, erklärte uns die Bürgermeisterin Vera Schraner in ihrer Begrüßungsansprache.

Leider verliess uns der Sommer kurzzeitig. So konnten wir nur den Apéro im

lauschigen Garten direkt am Rhein geniessen.

Das Jubiläumsmenu wurde den über 50 Goldfischen in der altehrwürdigen Gaststube serviert.

Zu diesem Jubiläumstreffen durften wir wiederum viele Goldfische aus anderen Netzen (13 bis 18) begrüßen.

Danke allen Goldfischen!

Die grosse Zahl der Ordenträger gab dem Treffen einen besonderen Touch.

Wili Keller, Netzmeister



Geeiste Gurkenkalttschale
Dill-Senfglace
kaltgeräuchertes Saiblings-Tatar

Confierte Lachsforelle, Erbsenpurée
gebratener Blumenkohl, Apfel

Gebrautes Felchenfilet
Safranfenchel
Cherrytomaten Rucola-Risotto

Zweierlei vom Holunder
Schokolade und Himbeeren





Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 24. August 2024

HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden

An einem sonnigen Samstag durfte ich in Abwesenheit des Netzmeisters und des Vize-Netzmeisters in Rheinfelden 24 gut gelaunte Fischfreunde auf der Terrasse direkt am Rhein zum Apéro begrüßen, welcher mit einem Zander-Carpaccio an rosa Pfeffer und Wassermelone und einem Fisch-Knusperli an Joghurtsauce und Oregano schon sehr kreativ und geschmackvoll begann.

Vor dem Essen durfte ich zwei neuen fischbegeisterten Gästen unsere Anmeldeformulare übergeben und zwei neue Mitglieder offiziell in unserer Goldfisch-Familie begrüßen. Mit dem traditionellen Fischgruss begannen wir dann

unseren Lunch mit einer Vorspeise mit Felchen aus dem Verzascatal und weisser Pfirsich-Crème, welche schon zu anregenden Gesprächen führte. Das vorzügliche Lachstatar war nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich hervorragend. Dazu wurde eine feine Brioche mit Basilikum serviert, zum Hauptgang wurde uns vom sehr aufmerksamen und freundlichen Servicepersonal ein auf den Punkt gebratenes Filet von der Bremgartner Lachsforelle mit schwarzer Polenta und einem Gemüse-Spiess serviert.

Dann wurden unsere tolle Gastgeberin Walburga Kunz und Davide mit ihrem ganzen Team mit grossem Applaus verdankt.

Zum Abschluss rundete ein Birnen-Walnuss-Schokoladenstrudel mit einer Sauce von weissem Grappa das wirklich gute Menu ab.

Es war ein anregender Anlass mit vielen tollen Gesprächen und es wurde viel gelacht und erzählt und es dauerte eine schöne Weile, bis dann auch die letzten Gäste nach dem Kaffee und dem Digestiv den Heimweg in Angriff nahmen.

Ich möchte mich bei allen Teilnehmern bedanken und es war mir eine Freude als Tafelherr für den Netzmeister diesen Anlass begleiten zu dürfen.

Arthur Eikel, Tafelherr



Verzascatal-Felchen
Mandel, weisse Pfirsich-Crème

Alpine Swiss Lachstatar
Ingwersauce, Basilikum-Brioche

Bremgartner Lachsforelle
Saisongemüse-Spiess, schwarze Polenta

Birnen, Walnuss-Schokoladenstrudel
weisse Grappa-Sauce





Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 31. August 2024

Das Homann, Samnaun



Phänomenal und mit Liebe zum Detail. Mit dem Umbau hat auch der Name gewechselt. Vom Hotel Haus Homann zu Das Homann. Der neue Name passt perfekt. Das Homann zeichnet sich durch eine ausgezeichnete Küche aus. Sei es für den Hotelgast oder ein Netztreffen. Es war einfach phänomenal gut. Mit Liebe zum Detail, Apfel-dessert mit ad hoc gezeichnetem Apfel auf dem Teller. Nichts wird dem Zufall

überlassen. Ausgelassene Stimmung und Freude am Zusammensein hat dieses Netztreffen ausgezeichnet.

Wir alle möchten uns für den guten Apéro, den professionellen Service und die perfekten Fische auf dem Teller bedanken.

Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff,
Netzmeisterin



Forelle, Birne, Dill

Garnele, Heu Béarnaise, Lauch

Goldbrasse

Rote Bete-Gnocchi, Meerrettich

Piccata vom Hecht, Kartoffeln

Tomaten, Basilikum

Zander, wilder Broccoli

Kohlrabi, Krustentierschaum

Apfel, Kokos

Lieblingskren

Der Meerrettich – Frisch, scharf und superpraktisch



Lieblingskren entsteht aus einer perfekten Kombination von überlieferter Handwerkskunst und zeitgemässer Herstellung. Jedes Glas birgt das Geheimnis von Meerrettichwurzeln, die sorgfältig ausgewählt und traditionell verarbeitet werden. Nur die besten

Meerrettichwurzeln schaffen es in das Glas. Lieblingskren zeichnet sich durch Qualität aus, die man schmecken kann – eine Hommage an den ursprünglichen Geschmack von Meerrettich.

Qualität, die man schmecken kann

Die regionalen Wurzeln von Lieblingskren stammen von Bauern, die auf nachhaltige Anbaumethoden setzen. Schon seit dem Mittelalter gilt der Meerrettich als «Scharfmacher» für Körper, Geist und Seele. Frisch gerieben und geputzt holen Sie sich belebende Frische und Würze mit einer Portion Lieblingskren direkt vom Feld auf Ihren Tisch.

Ob zu Fleischgerichten, in Suppen oder als Dip – die vielseitige Anwendungsmöglichkeit macht es zum Allrounder in der Küche und bringt den Frischekick auf den Tisch.

Haben wir ihr Interesse geweckt, dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir beraten Sie gerne.

Delico AG, Bahnhofstrasse 6,
9200 Gossau
www.delico.ch

delico
FAMOUS FOR FINE FOOD



Der Goldfisch auf Partnersuche

Wir durften unsere erste Goldfisch-Partner-Tafel überreichen.

Die stolzen Besitzer sind: Renato Mariana, Eberle Spezialitäten AG mit seiner Partnerin Eliane Widin, Liebeswerkstatt Arbon.

Wir gratulieren und danken herzlich für die konstruktive Zusammenarbeit.



Leidenschaft und Aromen des Meeres

Restaurant San Bernardo in Tenero Contra

Als Liebhaber des Meeres und insbesondere Liguriens wollte der bekannte Gastronom Antonio Ferriroli, der seit 40 Jahren die alte Osteria Ferriroli in Tenero-Contra führt, seine Leidenschaft für das Meer ausleben, indem er das Restaurant San Bernardo, ebenfalls in Tenero-Contra, einige hundert Meter oberhalb der alten Osteria übernahm. Hier ist der Fisch der

Star der Speisekarte mit Gerichten von unverfälschtem Geschmack, die mit frischen Qualitätsprodukten im raffinierten Speisesaal des Restaurants San Bernardo zubereitet werden: warmer Oktopus-Salat; Wolfsbarsch-Tatar; Miesmuschel- und Venusmuschel-Sauté alla Marinara; Carpaccio von roten Garnelen; gegrillte Seebrasse; Wolfsbarsch nach mediterraner Art oder in

Salzkruste; und um an das Wahrzeichen der ligurischen Küche zu erinnern, Trofie mit Pesto nach traditionellem Rezept mit grünen Bohnen und Kartoffeln. Die Weinkarte überlässt nichts dem Zufall und der professionelle und zuvorkommende Service rundet ein unvergessliches Erlebnis ab.

Giacomo Newlin





Jennifer Stettler und Emanuel Sarbach gewinnen den 20. HUG Creative Tartelettes Contest

Der HUG Creative Tartelettes Contest ist ein Sprungbrett für Talente auf dem Weg zum namhaften Spitzenkoch.

Am Montag, 2. September 2024 wurde der renommierte HUG Creative Tartelettes Contest bereits zum 20. Mal ausgetragen. Dabei massen sich junge Talente und erfahrende Profis in zwei Kategorien. Mit viel Leidenschaft wurden in den Räumlichkeiten der Richemont Fachschule fleissig Tartelettes-Kunstwerke kreiert. Der seit

2004 ausgetragene HUG Creative Tartelettes Contest hat sich zu einer festen Grösse in der Schweizer Kochszene entwickelt. Im Rahmen der diesjährigen Ausgabe wurden nicht nur die beiden Wettbewerbs-Sieger geehrt, sondern auch das 20-jährige Bestehen des Kochwettbewerbs gefeiert. Dafür hat HUG die traditionell in der Richemont Fach-

schule stattfindende Siegerehrung für einmal ins nahegelegene Verkehrshaus der Schweiz verlegt und blickte mit knapp 300 Gästen auf die erfolgreiche Geschichte dieses einzigartigen und kreativen Wettbewerbes zurück. Im Mittelpunkt des Anlasses standen trotz aller Jubiläumsfeierlichkeiten die Finalisten des Creative Tartelettes Contest 2024. Als grosse Sieger gingen letztlich Emanuel Sarbach (Lernende) und Jennifer Stettler (Ausgelernte) hervor. Die beiden dürfen sich über einen traditionell schönen Preis freuen – in diesem Jahr eine Studienreise nach Dubai.





Twinnings – Tee ist mehr als nur ein Getränk

Tee ist ein Genuss für alle Sinne. Twinnings ist für seine hochwertigen Tees weltweit bekannt und hat eine lange Geschichte, die bis ins Jahr 1706 reicht.

Bei Twinnings wird Qualität grossgeschrieben. Unsere fünf Masterblender degustieren mehr als 3000 Tassen Tee jede Woche. Damit stellen wir sicher, dass wir unseren Kundinnen und Kunden stets das beste Geschmackserlebnis bieten.

Auch das soziale Engagement ist uns wichtig. Twinnings ist eines der Gründungsmitglieder der ETP, einer Organisation, die sich seit 1997 für eine faire und nachhaltige Teeindustrie einsetzt.

Das Programm «Sourced with Care», welches von Twinnings im Jahr 2016 ins Leben gerufen wurde, fokussiert sich auf drei Schlüsselbereiche: Stärkung der Rolle der Frauen, Steigerung des Einkommens und die Verbesserung des Lebensstandards.

Übrigens: Twinnings Teeverpackungen sind vollständig recyclebar.

Entdecken Sie unser Twinnings Teekonzept und lassen Sie sich von unserem Verkaufsteam beraten



Weitere Informationen finden Sie unter www.twinnings.ch



Anzeige

schönbühl KOMPETENZ
ZENTRUM FÜR LEBENSQUALITÄT

HOSPIZ SCHÖNBÜHL

IHRE SPENDE ERMÖGLICHT
VIEL GUTES - DANKE!

 Weitere Informationen finden Sie
unter schönbühl-schaffhausen.ch/spenden

Ungarbühlstrasse 4 - 8200 Schaffhausen Telefon 052 630 32 05 - schönbühlsh.ch





Freude an Frøya-Filets

Egal, ob roh, gebacken, gekocht oder grilliert – Lachs schmeckt den meisten Menschen. Ein ganz besonderer Leckerbissen sind Frøya-Lachsfilets. Alles Wissenswerte über den garantiert listerienfreien Fisch aus dem hohen Norden.

Wo wird der Frøya-Lachs gezüchtet?

Frøya ist der Name einer Insel vor der Küste Mittelnorwegens. Sie ist lediglich 147 Quadratkilometer gross und hat rund 5400 Einwohnerinnen und Einwohner. Ein Grossteil der Insel ist Teil des Naturreservats Froan, in dem 50 Vogelarten brüten und im Meer vor dem Eiland werden Lachse gezüchtet, welche die Frøya-Loins liefern. Die Gezeiten mit einem grossen Unterschied zwischen Ebbe und Flut sowie die vom Golfstrom geschaffene, starke Strömung sorgen dafür, dass den Fischen in den Zuchtgehegen stetig nährstoffreiches und sauberes Meerwasser zugeführt wird. Diese natürliche Umgebung liefert perfekte Wachstumsbedingungen für die Lachse und bildet die Grundlage für die hohe Qualität der Filets.

Womit werden die Lachse gefüttert?

Ungefähr 70 Prozent des Futters ist pflanzlicher Herkunft, während die restlichen etwa 30 Prozent aus marinen Rohstoffen wie Fischmehl und Fischöl bestehen.

Wie funktioniert die Verarbeitung?

Haben die Lachse ein Gewicht von fünf bis sechs Kilo erreicht, werden sie lebend zu hochmodernen Produktionsstätte transportiert, wo man sie weiterverarbeitet. Dies passiert ultraschnell: Von der Entnahme der Lachse aus dem Zuchtgehege über die Verarbeitung bis hin zur Verpackung vergehen gerade einmal zwei Stunden. Danach werden die Filets schnell auf unter 0 Grad Celsius abgekühlt – Lachs gefriert bei minus 1,72 Grad Celsius. So bleiben Qualität und Geschmack der Lachsfilets bestmöglich erhalten.

Welcher Lachs wofür?

Nicht jeder Lachs eignet sich als Frøya-Lachs: Die Tiere werden von Hand sortiert und nur aus den besten Stücken ausgewählter Lachse, die zudem frei von Haut und Gräten sind, werden Loins gewonnen. Sämtliche Filets von Frøya weisen Sushi-Qualität auf. Das bedeutet, dass sie bedenkenlos roh genossen werden können. Für Sushi lassen sich Mid Loins gut in feine und gleichmässige Sashimi-Scheiben schneiden. Durch den hohen Fettgehalt eignen sie sich aber auch hervorragend fürs Backen, Braten oder Grillieren.

Welche Nährstoffe enthält Lachs?

Der Meerfisch ist eine gute Proteinquelle und enthält darüber hinaus wertvolle Omega-3-Fettsäuren, die Vitamine A, B12 und D, ebenso wie Selen und Jod.

Werden in der Zucht Antibiotika eingesetzt?

Nein, Frøya-Filets sind frei von Antibiotika. Wenn der Tierarzt doch einmal einem Lachs Antibiotika verabreicht hat, dann muss der Fisch vor der Schlachtung von der norwegischen Behörde für Lebensmittelsicherheit getestet und genehmigt werden. Er dann darf sein Fleisch in den Verkauf gelangen.

Wie sieht es mit der Nachhaltigkeit aus?

In Norwegen gibt es ein strenges Aquakulturgegesetz, welches die Firma Salmar AS natürlich befolgt, die Frøya-Lachs produziert. Zudem ist Salmar «Global G.A.P.»-zertifiziert, ein Qualitätssicherungs-Label für die Landwirtschaft. Darüber hinaus bemüht sich das Unternehmen um Nachhaltigkeit in Sachen Wirtschaft, soziale Bedingungen und Umwelt. Die meisten Fischfarmen von Salmar sind ASC-zertifiziert (Aquaculture Stewardship Council). Doch erst, wenn alle Standorte dieses Zertifikat erhalten haben, darf der Frøya-Lachs mit dem ASC-Logo versehen werden.

Was gibt es zum Thema Foodwaste zu sagen?

Jene Teile des Lachsfilets, die nicht unter dem Label Frøya in den Verkauf gelangen, werden für die Produktion anderer Lebensmittel verwendet.

Wie umweltfreundlich sind die Verpackungen?

Man versucht, für die Frøya-Lachsfilets zu 100 Prozent recycelbare Materialien zu verwenden. Das Unternehmen arbeitet gemeinsam mit seinen Lieferanten daran, dieses Ziel zu erreichen. Allerdings konnten bislang für die Innenverpackung noch keine geeigneten recycelbaren Kunststoffmaterialien gefunden werden, weshalb das Plastik entsorgt werden muss, das den Fisch umhüllt.

Frøya-Lachsfilets sind bei Transgourmet/Prodega erhältlich.

www.transgourmet.ch





Verleihung des GastroBär 2024 an Hansjürg Gugger



Vor über 700 Gästen aus Gastronomie, Hotellerie, Politik, Wirtschaft, Tourismus und Kultur, wurde Hansjürg Gugger mit dem diesjährigen GastroBär ausgezeichnet. Der ehemalige Sternekoch und leidenschaftliche Gastronom wurde für sein grosses, ehrenamtliches Engagement für die Fischküche ausgezeichnet.

Herzliche Gratulation, Hansjürg Gugger, zu dieser Auszeichnung. Was bedeutet Ihnen der GastroBär?

Damit hätte ich wirklich nie gerechnet, dass ich mal zu dieser illustren Reihe der GastroBären gehören würde. Das ist eine bereichernde Bestätigung für mein Tun und Wirken im Namen der Tafelgesellschaft. Betonen möchte ich, dass der Verdienst auch an unsere über 35 Ehrenamtlichen geht. Sie sind die Macher an der Front. Ich halte lediglich die Fäden in der Hand.

Sie sind sonst derjenige, der Auszeichnungen vergibt – wie fühlt es sich an, selbst geehrt zu werden?

Eigentlich zeichne nicht ich aus, sondern die Tafelgesellschaft. Schön ist, dass ich in meiner Funktion als Tafelmeister die blaugoldene Auszeichnungstafel überreichen darf. Wie ich mich fühle? Überwältigt! Ich habe das niemals erwartet! Und natürlich freue ich mich sehr und bin schon auch etwas stolz. Und ich weiss jetzt, wie es sich anfühlt, sprachlos zu sein!

Als Tafelmeister der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» setzen Sie sich für die Fischkochkunst im Gastgewerbe ein – warum braucht die Fischküche eine solche Auszeichnung?

Es geht uns darum, die Betriebe, die sich mit viel Herzblut und Kreativität – und natürlich auch mit der klassischen Kochkunst – darum bemühen, unsere Philosophie zu leben, hervorgehoben werden. Mit dieser Tafel werden sie für den Gast sichtbar und dieser weiss, was ihn in diesem Betrieb in puncto Fisch erwartet.

Welches sind denn die Kriterien, damit ein Betrieb das Prädikat «Ausgezeichnete Fischküche» tragen darf?

Ob traditionell oder modern, ob gut bürgerlich-schlicht oder exquisit, ob bewährt oder eher experimentell: Der Fisch muss handwerklich hochstehend und einwandfrei zubereitet sein. Für das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» ist die nachhaltige Quelle des angebotenen Fisches von zentraler Bedeutung. Dabei spielt es keine Rolle, ob der Fisch aus Wildfang oder Zucht stammt. Wer Fisch in einem mit dem Prädikat der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurant geniesst, soll dies mit gutem Gewissen tun können.

Wie viele Betriebe haben in der Schweiz eine solche Auszeichnung?

Aktuell findet man in unserem Restaurant Führer «Guide Fischelin 2024» ganze 107 Betriebe.

Die Tafelgesellschaft wurde 1969 gegründet – was war der Auslöser und warum diese ritterlich anmutenden Ausdrücke wie Tafelmeister (Präsident), Tafelherr oder Tafeldamen (Vorstandsmitglieder), Orden?

Damals suchten Fischer nach Abnehmern für ihre noch grossen Fänge. Die Gründer der Tafelgesellschaft schlugen so eine Brücke zwischen den Gastronomen und den Fischern, damit diese ihren Fang verkaufen konnten und ihnen eine kontinuierliche Abnahme garantiert war. Die Wortwahl der Tafelgesellschaft für die verschiedenen Funktionen stammt aus der Feder der Gründer und war wohl auch etwas den studentischen Gruppie-

rungen abgeschaut. Zu jener Zeit war das offenbar eine gängige Terminologie. **Wer kann Mitglied dieser Tafelgesellschaft werden und was sind die Vorteile?**

Alle, die Liebhaber einer feinen Fischküche sind! Aktuell zählt die Tafelgesellschaft über 1040 Mitglieder. Dazu gehören unsere 107 Gastronomie-Betriebe, etliche Berufsfischereien und Aquakulturen, sowie Einzel- und Paarmitglieder. Die Netzmeister, also die Gebietsleiter, organisieren in ihrem Gebiet jeweils exklusive Anlässe in den von der Tafelgesellschaft ausgezeichneten Restaurants. Jedes Mitglied wird dazu eingeladen und kann auch seine Freunde mitbringen. So tragen wir mit über 100 Anlässen pro Jahr dazu bei, dass dadurch fast eine halbe Million Franken in die Gastronomie fliessen.

Wie sind Sie persönlich auf den Fisch gekommen? Wann und weshalb hat sie das Schuppentier zu faszinieren begonnen?

Mein Vater hat jeweils im Thunersee gefischt. Aber meine Liebe zum Fisch entwickelte sich eigentlich erst während meiner Lehrzeit im Hotel Hirschen in Gunten. Danach hat mich der Fisch auch an meinen weiteren Stationen immer begleitet und eine wichtige Bedeutung in meiner Küche eingenommen.

Was ist denn für Sie das Besondere am Fisch?

Die Vielfältigkeit bereits bei den Grundzubereitungsarten, die vielen möglichen Geschmacksvariationen und die Kombinationsmöglichkeiten faszinierten mich von Anfang an.

Sie waren selbst als ausgebildeter eidgenössisch diplomierter Küchenchef jahrelang ausschliesslich in 4- und 5-Stern-Häusern tätig – welches Fischgericht mögen Sie am meisten?

Ich bin eigentlich für jedes Fischgericht zu begeistern. Hauptsache, frisch, regional, nachhaltig und köstlich zubereitet. In den Ferien freue ich mich jeweils über einen fangfrischen Fisch in der Salzkruste.

Interview: Andrea Bauer, BÄRNERBÄR



Aus den eigenen Gewässern

Wir trauern um unsere Mitglieder

- Netz 06: Hanspeter Flückiger, Ehrenfisch
- Netz 07: Elisabeth Gugger
- Netz 09: Emmy Soller-Gedeon
- Netz 13: Rolf Mutschler
- Netz 17: Erwin Vogel, Ehrenfisch

Den Trauerfamilien sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus. Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 08: Alex & Bea Känzig
- Netz 09: Renato & Silvia Widmer

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Karl H. Gubelmann, Monika Fischbacher

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) wurden mit einem Fr. 20.- Goldfisch-Gutschein belohnt. Wer Ende 2024 die meisten Goldfische geworben hat, erhält zusätzlich einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.-.

Neu ausgezeichnete Betriebe

- Netz 13: Zunfthaus zur Waag, Zürich

Wir gratulieren Fabian Reinhardt und seinem Team und freuen uns bereits heute auf die feierliche Tafelübergabe.

Liebe Mitglieder, bitte gebt Euch immer als Goldfischmitglieder zu erkennen, (am besten bereits beim Reservieren), wenn Ihr unsere Goldfischbetriebe besucht.



Ehrenfischpräsident

Unser Ehrenfischpräsident [Heinz Weber](#) tritt per Ende 2024 zurück. Wir bedanken uns herzlich bei Heinz für die Arbeit, die er in seinem Amt geleistet hat und wünschen ihm alles Gute. Er wird uns als Mitglied erhalten bleiben und hoffentlich noch an vielen Anlässen präsent sein.

Die Ehrenfische haben anlässlich des letzten Treffens seinen Nachfolger gewählt. Es ist [Urs Neher](#), ebenfalls ein langjähriges Mitglied und ehemaliger Netzmeister im Netz 12.

Für den Amtsantritt wünschen wir Urs alles Gute und viele wertvolle Begegnungen.

Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Mit dem neuen Anmeldeformular auf unserer Webseite kann man sich als Einzelperson oder Paar registrieren. Neu wird für Neumitglieder eine Einschreibgebühr von Fr. 25.- erhoben.

Unsere Berufsfischereien und Aquakulturen

Bitte beachtet auf unserer Webseite www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!



Mit dem QR-Code gelangt Ihr direkt auf die entsprechende Seite. Und nicht vergessen, gebt Euch als Goldfischmitglied zu erkennen!

Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code:



QR-Code Einzahlungsschein:



Postcheckkonto:

80-24225-1

IBAN-Nummer:

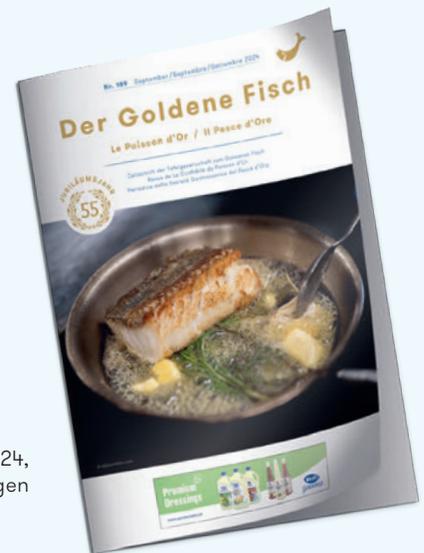
CH56 0900 0000 8002 4225 1



Goldfisch-Cover

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

Eure Redaktorin Andrea



Cover September 2024, Lilienberg, Ermatingen



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

Goldfisch-Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir den Gewinner mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.- belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr zum Wettbewerbsgewinn eine Flasche Wein, gesponsert von der Firma «[Fernand Cina SA](#)». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken verwendet!) Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird j/ich weils in der nlch weächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wo befindet sich die grösste Quelle im Kanton Thurgau?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Andrea Dängeli und Rita Gugger
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch



Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 6. November 2024. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 188 ist:
Thomas Frey aus Malters
Herzliche Gratulation!



Termine (Stand 9.9.2024)



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

Fr, 27.09., 18:00 Uhr | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina

Sa, 28.09., ab 11:30 Uhr | Netz 13,
Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Restaurant Steinfels, Ellikon a. d. Thur

Sa, 28.09., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Jubiläums-Netztreffen
(15 Jahre)
Restaurant zum Alten Schweizer, Twann

Sa, 05.10., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
[Dominique Brändle](#), Netztreffen
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 05.10., ab 11:30 Uhr | Netz 06,
Aare/Bern
[Beat F. Hostettler](#), Netztreffen
Restaurant la Marmite, Bannwil

Sa, 12.10., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Daniel Karrer](#), Abschieds-Netztreffen
Seerestaurant Bellevue, Brunnen

Sa, 12.10., 11:30 Uhr | Netz 02,
Rhône/Rottu
[Herbert Heldner](#), Netztreffen
Hotel Restaurant Landhaus, Münster

Sa, 19.10., 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall

Sa, 26.10., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen

Sa, 26.10., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Sa, 02.11., Mittag | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
[Peter Gruber](#), Netztreffen
Restaurant Fischerstube, Weesen

Sa, 02.11., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
[Christian Dubugnon](#), Netztreffen
Restaurant Le Poisson Auvernier, Auvernier

So, 03.11., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

Di, 05.11., 18:00 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#), Netztreffen
Jägerhaus Altenrhein GmbH, Altenrhein

Sa, 09.11., 11:30 Uhr | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Netztreffen
Restaurant Fischerstübli, Schwendi

So, 10.11., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

Fr, 15.11., Abend | Netz 07,
Berner Oberland
[Barbara Patrizia Martin](#),
Jubiläums-Netztreffen **(10 Jahre)**
Hotel Eden Spiez (Restaurant Belle Epoque),
Spiez

Sa, 16.11., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
[Dominique Brändle](#), Netztreffen
Hotel Restaurant Rössli, Allschwil

Sa, 16.11., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Sa, 23.11., Abend | Netz 10,
Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen
Hotel Gasthaus Hergiswald,
Kriens-Obernau

Sa, 23.11., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Do, 28.11., 16:30 Uhr | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
[Peter Gruber](#), Abschieds-Netztreffen
Hotel Restaurant Rössli, Hurden

Fr, 29.11., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Advents-Netztreffen
Restaurant LA SOUPIÈRE, Zürich

Sa, 30.11., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
Restaurant & Seehotel Delphin,
Meisterschwanden

Sa, 30.11., 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
[Christian Dubugnon](#), Netztreffen
Les 4 Saisons (im Hôtel Cailler),
Charmey

So, 01.12., ab 16:00 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Geschäftsstelle](#), Jubiläums-Netztreffen
(25 Jahre)
Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Sa, 07.12., 11:30 | Netz 06,
Aare/Bern
[Beat F. Hostettler](#), Netztreffen
Hirsere, Ursenbach Hotel u. Restaurant
Linde, Tägerwilen

Sa, 01.03.2025, 11:30 | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Jubiläums-Netztreffen
(10 Jahre)
JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant
Linde, Tägerwilen

Sa, 08.03.2025, 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Jubiläums-Netztreffen
(10 Jahre)
JUCKER's Boutique-Hotel u. Restaurant
Linde, Tägerwilen

Sa, 26.04.2025, Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld