



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



© Marcel Wirth / Wirth Media
Gasthof zum Goldenen Kreuz, Frauenfeld Zanderfilet an Meaux-Senf-Kruste,
Rislingrisotto, geschmolzene Datteltomaten

Premium Dressings

www.gastro.hero.ch

Hero
GASTRONOMIQUE



SAV Schweizer Aquakultur Verband
ASA Association suisse d'aquaculture
ASA Associazione svizzera di acquacoltura

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
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Sophie Widmer
AVD GOLDACH AG

Lektorat

Andrea Dängeli

Anzeigen

Hansjürg Gugger
werbung@goldenerfisch.ch
+41 (0)79 373 33 09

Druck

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

Auflage 2800 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Juni 2024: 14. Mai 2024
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

Gilde etablierter Schweizer Gastronomen seit 1954



Gilde Restaurants – die persönliche Gastronomie

Netztreffen

Netz 08	Hotel Restaurant Rössli, Allschwil	4
Netz 15	Hotel Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	4
Netz 05	Gasthof 3 Fische, Lüscherz	5
Netz 20	Hotel Saluver, Celerina	5
Netz 12	Restaurant Buechwäldli, Morgarten	6
Netz 09	Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	6
Netz 17	Landgasthaus Bären, Grub	7
Netz 06	Restaurant La Marmite, Bannwil	8
Netz 12	Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim	9
Netz 09	Gasthaus Bären, Kölliken	10
Netz 10	Restaurant Beaufort, Brunnen	12
Netz 16	Restaurant Grüner Baum, Moos	13
Netz 04	Restaurant des Bains, Avenches	14
Netz 17	Restaurant Blume, St.Gallen	17
Netz 13	Landgasthof Sternen, Pfungen	20
Netz 08	Hotel Bad Eptingen, Eptingen	24
Netz 19	Speiserestaurant Adler, Oberriet	25
Netz 14	Seerestaurant Keywest, Oberrieden	26

Weiteres

Editorial	3
20. HUG Creative Tartelettes Contest	7
Abschied vom Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau	9
Eberle Spezialitäten, Raffinesse und Handwerk	11
Denova living & design	14
Dawa - unwiderstehliche Dessertträume	15
Marmorata-Forelle, Fisch des Jahres 2024	16
Restaurant Johannisburg, Altendorf	18
Gabriel-Glas - unglaublicher Weingenuss	18
Gusto24, die Finalisten	19
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffer im Seehotel Delphin	21
Der Goldfisch-Chat	22
Parmadoro-Reis, die richtige Sorte für jeden Geschmack	27
Sel des Alpes, das beste Salz für Ihr Restaurant	27
55. Generalversammlung, Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	28
Facts & Figures 2024	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31
Termine	32

Der Goldfisch und die Magie der Zahlen

0 - 1969 - 100 - 55 - 25 - 15 - 10 - 5

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

Was wie ein Märchentitel tönt, hat für uns dieses Jahr besonders viel Bedeutung und in gewisser Weise ein Hauch von Faszination und Bewunderung.

Eine Zahlenkombination – ein Code – eine Bedeutung – ein Jubiläum – ein Geburtsjahr – oder von allem etwas ...?

Entschlüsseln wir es der Reihe nach und beginnen mit der einfachen 0.

0 steht für den Anfang. Sie ist mysteriös, da sie Alles und Nichts, aber auch die Ewigkeit repräsentiert. Wenn sie mit anderen Zahlen kombiniert wird, potenziert sie den Einfluss der anderen Zahlen. Haben sich das die Gründer der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch 1969 vor Augen geführt, daran gedacht, dass der Goldfisch mit den Jahren eine Erfolgsgeschichte werden würde?

Landauf, landab wurden letztes Jahr über 100 Netztreffen durchgeführt – welch ein Erfolg! Die Zahl 100 wird ja oft als Symbol für das «maximal Erreichbare» verwendet.

Die 55 (unsere Jubiläumszahl), (d. h. zwei Mal hintereinander die 5), ist z. B. in gewissen asiatischen Ländern eine Glückszahl. Also: doppeltes Glück für den Goldfisch!? Dies muss definitiv auf den Gasthof Schiff in Mammern zutreffen, der seit 1969 Mitglied der Tafelgesellschaft ist! Phänomenal, dass noch ein Betrieb aus dem Gründungsjahr bei uns mit dabei ist! Ich verneige mich vor dieser Leistung und der Ausdauer so viele Jahre «Fischküche mit Auszeichnung» zu zelebrieren.

Die 25 steht für ein silbernes Jubiläum und wird als besonderes Ereignis gefeiert. So in diesem Jahr auch im Restaurant Buechwäldli in Morgarten.



Die 15 steht ebenfalls für Leidenschaft und ist eine stolze Anzahl von Mitgliedschafts-Jahren. Dieses Jubiläum dürfen 2024 folgende Betriebe feiern: das Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen und das Restaurant zum Alten Schweizer, Twann.

Die 10 steht in der Zahlensymbolik für Vollständigkeit, Einheit und Neubeginn. Das zehnjährige Jubiläum feiern 2024: der Gasthof Hirschen am See, Obermeilen, das Hotel Eden, Spiez, das Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri, das Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen, der Land-

gasthof Bären, Grub AR, der Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln, das Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf, das Speiserestaurant Keywest, Oberrieden, sowie das Speiserestaurant Adler, Oberriet SG.

Die 5 ist in vielen östlichen und westlichen Kulturen die Zahl der Liebe als unteilbare Summe der männlichen Zahl 3 und der weiblichen Zahl 2. Ein gutes Omen für unsere 5-Jahre-Jubilaren?: das La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn, das Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil, das Restaurant Aesch, Walchwil, das Schössli Sax, Sax, das Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis, sowie die Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen.

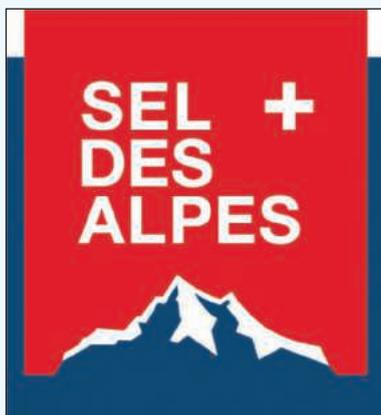
Fest steht: Zahlen prägen unsere Geschichte. Wir warten gespannt ab, was auf uns zukommt, ... à propos Spannung:

Ich bin gespannt welche (An-)zahl Goldfischmitglieder ich am Jahresfest, anlässlich der 55. Generalversammlung im Seehotel Waldstätterhof, begrüßen darf.

Ich danke Euch herzlich und freue mich auf zahlreiche Begegnungen am 4. Mai 2024 in Brunnen.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige





Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 18. November 2023

Hotel Restaurant Rössli, Allschwil

Das siebte und letzte Netztreffen in diesem Jahr fand im Hotel Restaurant Rössli in Allschwil statt. Das erste Netztreffen für unseren «Neuling» in der Runde, somit war der Aufmarsch der Mitglieder zahlreich und die Erwartungen hoch. Eine hervorragende Hummer-Bisque, eine sensationell abgestimmte Thai-Curry-Sauce zu den Jakobsmuscheln, ein auf den Punkt gebrachtes Lachsforellenfilet, die Erwartungen wurden weit übertroffen. Nach der Verdankung der Service- und der Küchencrew durften wir eine wunderbare Käseplatte und eine im Mund zerlaufende Quarkmousse geniessen, welche alle Herzen höher schlagen liess. Ein Anlass der lange in guter Erinnerung bleiben wird.

Dominique Brändle, Netzmeister



Hummer-Bisque mit Cognac

Gebratene Jakobsmuscheln
Thai-Curry-Sauce, schwarzer Risotto

Lachsforellenfilet aus Bremgarten
Safranschaum, Kartoffelnudeln
Blattspinat

Käseplatte vom Milchhüsli beider Basel

Quarkmousse mit flüssigem Kern
Sorbet, Früchte

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 18. November 2023

Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein



Marinierte Bodensee-Egeli

Staaner Fischtopf
die Bouillabaisse von Stein am Rhein

Zanderravioli, Bodenseekrebs-Schaum

Ganz gebratener Bodenseehoch
nach altem Hausrezept, Salzkartoffeln

Brownie, Baumnussglace

Erwartungsvoll trafen sich die Goldfische am 18. November zum letzten Netztreffen in Jahr 2023



im Rheinfels. Wiederum durften wir auch zahlreiche Goldfische aus anderen Netzen, sowie einige Gäste begrüßen.

Den Apéro genossen wir traditionsgemäss oben in der «Bärengalerie».

Der traditionelle, ganz gebratene Bodenseehoch fehlte auch diesmal nicht auf der Menükarte. Diesmal wurde er uns wieder als Hauptgang serviert.

Die Präsentation des Hechtes war wie jedes Mal eine Attraktion.

Nach der fachkundigen Würdigung des vorzüglichen Fischmahls durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein und dem Dessert, fand ein wiederum gelungenes Netztreffen im Rheinfels seinen Abschluss.

Willi Keller, Netzmeister



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 25. November 2023

Gasthof 3 Fische, Lüscherz



Bielersee Riesling-Wy-Süpli
Egli-Spiessli

Zweierlei von Cocktail-Crevetten

In Butter gebratenes Forellenfilet
frische Waldpilze

Zanderfilet, sämige Safransauce
Trockenreis, Blattspinat

Hausgemachtes Haselnussparfait

Goldfische und Gäste aus der ganzen Schweiz durften wir jeweils an unserem letzten Treffen im Gasthof 3 Fische in Lüscherz begrüßen. Dieses Jahr kam die Gästeschar aus der Region und den angrenzenden Netzen.

Die Stimmung unter Freunden war fast schon ausgelassen, denn das uns kredenzte Fischmahl war wie immer

genial zusammengestellt und entsprechend zubereitet.

Liebe Patrizia, lieber Sven, immer wieder wisst Ihr uns mit Eurer Fantasie und Eurem Können zu überzeugen.

Wir sind stolz, Euch als Gastrobetrieb bei uns im Netz 05 zu haben. Auf das Wiedersehen am 23. November 2024, freuen wir uns schon jetzt.

Dani Karrer, Netzmeister



Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 25. November 2023

Hotel Saluver, Celerina

Pitschen e stupent! Ohne die «lieben Unterländer» ist das Engadiner Netztreffen ein sehr überschaubarer Event. Der neue Küchenchef, Christian Loggia, hat sein Können voll ausgespielt. Die sehr schön angerichteten Häppchen waren eine Verführung. Das variantenreiche Menu hat Freude gemacht; wir 10 Goldfische haben es sehr genossen.

Mein Dank geht ans bewährte Serviceteam, ruhig und gekonnt (obwohl das Restaurant mit anderen Gästen voll war) kam keine Hektik auf. Besonders bedanken will ich mich bei Christian Loggia, Samuele Rossi und Joao Soares, die in der Küche beachtliches geleistet haben.

Hotel Saluver ist weiterhin eine Reise wert. Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Krevetten katalanische Art

Bouillabaisse

Gratinierte Jakobs- und Miesmuscheln

Zanderfilet auf schwarzem
Tintenfisch-Risotto, Babykarotten

Rosé-Schaumwein-Parfait
Litschi-Salat



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 2. Dezember 2023

Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Passend zur Adventszeit mit erstem Schneefall, fanden 42 Goldfische und 6 Gäste den Weg nach Morgarten. Mit einem feinen Apéro aus frittierten Felchenstückli vom Zugersee und Buechwäldli's Käsequiche, begleitet von einem fruchtigen Weisswein, wurden wir freundlich empfangen. Begrüssen durfte ich nebst der Goldfischfamilie die Netzmeisterinnen Irene Demuth und Vreny Gruber, Vize-Netzmeister Pedro Gruber



sowie Ehrenfisch Urs Neher. Das Fischmenu liess keine Wünsche offen. Alle Fische stammten aus dem Ägeri- und Zugersee, sowie aus der Aquakultur Gotthard. Für die ausgezeichneten Gerichte und den aufmerksamen Service bedankten wir uns bei Patrick und Susanne mit ihrem Team mit grossem Applaus. Ein Besuch im Buechwäldli lohnt sich immer.

Oskar Müller, Tafelherr



Gotthard-Zander hausgeräucht
Brioche

Eglifilet-Rölleli, Rieslingsauce
frischer Blattspinat

Ägerisee-Hecht
frische Steinpilze

Goldfischli's Dessertträumli

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 9. Dezember 2023

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen



Hausmarinierter Saibling
Kürbis-Chutney, Sauerrahm
Salat-Bouquet

Halászlé
Ungarische Fischsuppe
mit Hecht

Gebrautes Balchenfilet
Dill-Schaum, Randen-Couscous
eingelegte Salatgurke

Birnen-Tartelette, Vanille-Gelée
Salz-Caramel-Eis



Zahlreiche Goldfische und Gäste trafen sich in vorweihnächtlicher Stimmung im Speiserestaurant Hallwyl zum letzten Netztreffen in diesem Jahr.

Auch unsere Netzmeisterin Monika Fischbacher war erstmals seit ihrem dreimonatigen Aufenthalt in Australien wieder dabei. Sie hatte viel zu erzählen.

Die Küchenmannschaft, unter der Leitung von Claudio Leemann, zauberte ein spezielles Menu auf den Tisch.

Angeregt durch die Erfolge während der ungarischen Wochen, servierte er uns eine ungarische Fischsuppe mit Hecht. Die leichte Schärfe mundete leider nicht allen, sie war aber sehr authentisch. Der Saibling sowie das gebratene Balchenfilet, waren tadellos, das Randen-Couscous speziell.

Ein gelungener Jahresabschluss, der Lust auf die nächsten Netztreffen weckt.

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 10. Dezember 2023

Landgasthaus Bären, Grub

Zum letzten Netztreffen in diesem Jahr, wurden wir vom Gastgeberpaar, Dietmar Wild und Jeannette Pufahl zum Aperitif empfangen. Der Wein dazu wurde von «tobias wein.gut.» Berneck gespendet. Herzlichen Dank. Nach der Begrüssung durften wir uns am wunderschönen Julbo Julbord-Buffer, das perfekt in die Adventszeit passte, bedienen lassen.



Besonders begehrt war die Fischtorte. Auch die nachfolgenden Gänge schmeckten ausgezeichnet und waren perfekt zubereitet und angerichtet. Der Netzmeister und die Gesellschaft dankten der Bärencrew für die grossartige Leistung mit kräftigem Applaus. Das Netztreffen im Bären ist in der Adventszeit seit Jahren ein stimmiger Anlass. Mit den besten Wünschen für die Festtage wurde die Gesellschaft durch Marcello Gentina verabschiedet.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Julbo Julbord-Buffer

Heringshäppchen, Crevetten-Salat
Graved Lachs, Rauchlachs
pochierter Lachs, Fischtorte
Süsskartoffel-, Rübenauflauf
Sauerteig-, Roggen-, Knäckebröt
Safransüppchen mit Wirsingkohl
geräuchertes Hechtfilet
Gotthard Zanderfilet
Apfel-Meerrettichsauce
Randenrisotto, Wintergemüse
Marroni-Apfeltörtchen
weisse Zimtglace, Zwetschgen
Buffer de desserts

20. HUG Creative Tartelettes Contest

Seit zwei Jahrzehnten führt die HUG AG (Backwarenherstellerin aus Malters, Luzern) erfolgreich ihren Creative Tartelettes Contest (kurz CTC) durch.

Der CTC ist nicht nur einer der ältesten Koch-Wettbewerbe der Schweiz, sondern gilt seit 20 Jahren auch als Sprungbrett für Talente auf dem Weg zum namhaften Spitzenkoch. So kochten an der Olympiade in Stuttgart auch zwei ehemalige CTC-Gewinner:innen im Team der Schweizer Koch-Nationalmannschaft, die Silber gewann. Unter Einbindung der vorgegebenen HUG Tartelettes müssen Rezepte für je einen Vorspeise- und einen Dessert-Teller kreiert werden. Teilnahmeberechtigt sind Personen aus den Berufszweigen Köch:in, Pâtissier:ière, Bäcker:in, Konditor:in und Confiseur:in. Die Kandidaten:innen treten entweder in der Kategorie Lernende oder Ausgebildete an. HUG ermöglicht den Gewinner:innen einen exklusiven Blick hinter die Kulissen der grössten Hotelküchen der Welt zu

werfen: Diesmal im pulsierenden Dubai. Unterstützt wird der CTC von Gilde Restaurants, Richemont Kompetenzzentrum, Saviva, Les vergers boiron, Gastroimpuls, Nectaflor, Schwob, SWICA und dem Medienpartner Hotellerie Gastronomie Zeitung. Das Finale findet dieses Jahr etwas früher, nämlich am 2. September 2024 im Richemont Kompetenzzentrum Luzern, mit anschliessender Jubiläumsveranstaltung im Verkehrshaus, Luzern statt. Für den Wettbewerb anmelden kann man sich ab März 2024 unter www.hug-ctc.ch



20 YEARS
**CREATIVE
TARTELETTES
CONTEST**
2024
SWITZERLAND





Tafelübergabe Netz 06, Aare/Bern am 16. Dezember 2023

Restaurant La Marmite, Bannwil



Lachs- und Hecht-Terrine
Randen-Carpaccio, Salatstrauss

Herzhafte Bisque d'homard
gebratener Crevetten-Spiess

Duo von Alpenzander und
Seesaibling, Wermut-Schaum
Orangerisotto, buntes Gemüse

Käse-Buffer

Luftiges Zimtmouse
winterlich aromatisiertes
Zwetschgenkompott
Zitronengelée



An der feierlichen Tafelübergabe im Restaurant La Marmite trafen sich 48 Fischliebhaber aus der ganzen Schweiz. Alle waren gespannt auf das bevorstehende Award-Dinner

von Fränzi und Sven. Der Einstieg in die tolle Küche zeigte die Vorspeise, die mit der Kombination Fisch-Terrine mit Randen-Carpaccio besonders zu gefallen wusste. Die Suppe überzeugte jeden

Hummer- und Crevetten-Liebhaber. Die Variante Fisch mit Orangerisotto an Wermut-Schaum war ein Gaumenschmaus und das reichhaltige Käsebuffet sowie das leckere Dessert rundeten den Hochgenuss ab. Der aufmerksame und liebenswürdige Service wurde von allen sehr geschätzt. Das Zeremoniell bei der Tafelübergabe honorierte den grossen Erfolg von Küche und Service und hob das gute Ambiente während dem ganzen Abend hervor. Die lobenden Worte des Netzmeisters und der Vorsteherschaft unterstrichen die grossartige Leistung des Marmite-Teams.



Beat F. Hostettler, Netzmeister
Rolf Blöchliger



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 20. Januar 2024

Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Das erste Netztreffen in diesem Jahr fand in der Hinterburgmühle statt. Begrüssen durften wir die Netzmeisterin Irene Demuth, mit ihrem Mann Hans-Ueli, vom Netz 13 sowie die Goldfische aus den Netzen 09, 12 und 14 mit ihren Gästen. Nach dem Apéro, der Begrüssung und dem Fischgruss wurde



ein 4-Gang Gourmet-Menu serviert. Die im Ganzen gebratene Forelle aus dem Weiher der Hinterburgmühle, forderte uns ein wenig (wir erlebten wieder einmal, wie man einen Fisch filetiert). Das feine Menu hat uns gemundet. Besten Dank den Gastgeber Hanspeter Sidler und Yvonne Warnier sowie der aufmerksamen Servicemitarbeiterin Irene.

Mit einer Schweigeminute dachten wir an das langjährige, treue Goldfischmitglied Sigi Schmid, er verstarb am 13. Januar 2024.

Wir freuen uns auf den nächsten Besuch in Neuheim.

Oskar Müller, Tafelherr



Erbsensuppe, Forellenburgerli

Lachstatar, Forellenmousse
Saibling geräuchert, Randen

Forelle ganz gebraten
Mandelbutter, Salzkartoffeln
Spinat

Limettenschnitte, Pistazienglace
Ananas

Der Goldfisch verabschiedet sich vom goldenen Löwen in Langnau

Heidi Soltermann blickt zurück und gleichzeitig in die Zukunft:

Nach 33 Jahren Gasthof zum goldenen Löwen und 30 Jahren Mitgliedschaft im Goldenen Fisch ist die Zeit gekommen, ein neues Kapitel aufzuschlagen und ein neues spannendes Projekt in Angriff zu nehmen. Wir schliessen den Gasthof zum goldenen Löwen per 31. März 2024. Das Restaurant wird im gleichen Stil im Hotel Emmental weitergeführt.

Das Hotel Emmental betreiben wir ebenfalls seit Januar 2002. Nur bis jetzt ohne Gourmet-Restaurations.

Unser langjähriger Küchenchef, Michael Gfeller pachtet das Hotel Emmental und wird den Betrieb in unserem Sinne, mit dem ganzen Löwen- und Hotel-Team weiterführen.

Es entsteht ein gediegenes, gemütliches (Gourmet)-Restaurant und im Wintergarten ein gemütliches «Bistro».

Bereits laufen die Vorbereitungen auf Hochtouren: neues Frühstücksbuffet, sanfte Renovation von Stübli, Tischen und Stühlen, neue Fenster, sanfte Renovation und Isolation der (nostalgischen) Gaststube. Anpassen der Küche an die entsprechenden zukünftigen Anforderungen (Lager- und Kühlräume, usw.) Auch die gemütliche Kellerbar wird dann wieder betrieben. Im Gasthof zum goldenen Löwen werden, unter der Leitung von Beat Soltermann, zahlreiche Wohnungen und Studios eingebaut.

Wir freuen uns sehr auf das «neue» Hotel Emmental und auf die Zukunft.

Bis dann hoffen wir sehr, noch zahlreiche Gäste im Gasthof zum goldenen Löwen begrüßen und kulinarisch verwöhnen zu dürfen.



Heidi & Beat Soltermann
Gasthof zum goldenen Löwen,
Güterstrasse 9, 3550 Langnau
und
Hotel Emmental,
Dorfstrasse 32, 3550 Langnau
Telefon 034 402 65 55
www.loewen-langnau.ch



Tafelübergabe Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 26. Januar 2024

Gasthaus Bären, Kölliken

Meine lieben Goldfischfreunde, Freundschaft ist ein schönes Wort, Freundschaft wechselt oft den Ort. Zu diesem neuen Ort, dieser neuen Bärenfreundschaft, die wir gewonnen haben, werden wir Sorge tragen. Ein herzliches Willkommen dem Bären in Kölliken beim «Goldenen Fisch», so hat ein Gast geschrieben und diesem möchte ich mich von Herzen anschliessen. Wir genossen einen höchst kulinarischen Abend, mit einem super Service. Der Apéro hat im schönen Weinkeller stattgefunden und das exzellente Buffet genossen wir im grossen, gemütlichen Bärensaal. Ich kann nur Zitate von Gästen wiederholen, wie z. B.: «Wir wurden mit den höchsten kulinarischen Genüssen verwöhnt und danken für den wunderbaren Abend» und «Selten so ein super Buffet erlebt, kulinarische Spitze» usw. DANKE dem ganzen Bären-Team es war einfach bärenstark!

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Buffet mit Delikatessen
aus dem Fischernetz

Fischcrèmesuppe
Lachsklösschen, Safran, Pernod

Warmes Fischbuffet mit Lachs
Wolfsbarsch, Hechtfilet aus dem
Hallwilersee, Egliknusperli
Reis, Bratkartoffeln, Gemüse

Dessertteller Bären





Raffinesse und Handwerk

Der Fruchtkäse von Eberle Spezialitäten widerspiegelt das Qualitäts- und Handwerkverständnis der Ostschweizer Käsekonditorei in höchstem Mass.

Was den Gaumen zart verwöhnt, schmeichelt zuerst dem Auge. Der Fruchtkäse aus dem Hause Eberle kombiniert cremigen Doppelrahm-Frischkäse mit süsslichen Früchten und knackigen Nüssen. Zarte Aprikosenstückchen, fleischig feine Dattelstreifen und geröstete Haselnüsse werden in liebevoller Handarbeit angeordnet und mit dem Käse sorgfältig geschichtet. Damit schafft Eberle Spezialitäten eine einmalige Kombination, die seit vielen Jahren eine genussreiche Rolle spielt.

Bereits 1974 startete Max Eberle Senior seine Käsekonditorei in Gossau SG, nachdem er aufgrund einer Mehlstauballergie seinen Beruf als Bäcker-Konditor aufgeben musste. Was erst eine Notlösung war, entwickelte sich über die Jahre zu einem florierenden Betrieb mit zahlreichen delikaten Kreationen im Bereich veredelter Käsespezialitäten.

Heute ist der Eberle Fruchtkäse nicht mehr wegzudenkenden, denn er verführt nicht nur Käseliebhaber zu einem Geschmackserlebnis der besonderen Art: Er schmeckt fruchtig und erfrischend und schmilzt zugleich auf der Zunge. Und das Schöne: Der Fruchtkäse passt genauso zum Frühstück wie zum Apéro oder Dessert und er harmoniert aus-



Fruchtkäse: Eine exquisite Kombination

gezeichnet mit Süsswein. Er gehört auf jede Käseplatte, denn er setzt einen diskret anderen Akzent.

www.eberle.ch

EBERLE 
SPEZIALITÄTEN

Anzeige

Echt Schaumwein,
ganz ohne Alkohol -
pur oder gemixt

Entdecke Rimuss auch als Zutat für
deine Mocktail-Karte.



RIMUSS
Apéro für alle.

Hinter
einem guten
Gastronomen
verbergen sich
immer gute
Produkte.



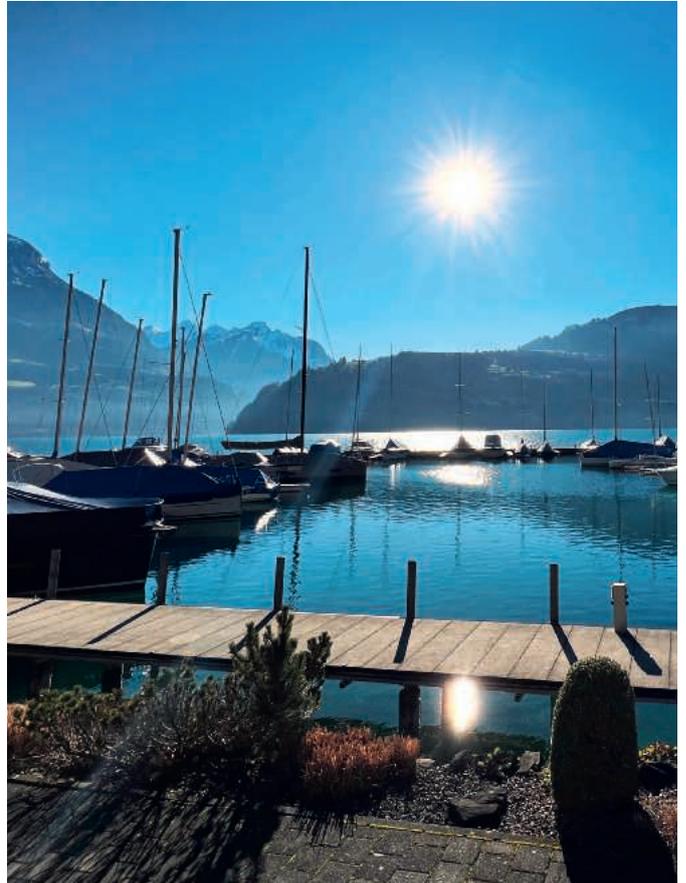
ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.





Tafelübergabe Netz 10, Luzern am 27. Januar 2024

Restaurant Beaufort, Brunnen



Eine gelungene Tafelübergabe bei Prachtswetter im Restaurant Beaufort in Brunnen.

Die Premiere ist gelungen. Werni und seine grossartige Crew haben uns bei der Tafelübergabe wunderbar verwöhnt. Das Essen «à la minute», die Auswahl und Zusammenstellung so wie es sein muss. Die Betreuung war hervorragend. Die Weinauswahl passte sehr gut und ergänzte die Speisen harmonisch. Der Fischruf, mit Unterstützung von ausgewählten Gästen, war eine erfrischende Abwechslung. Vor dem Dessert bedankte sich Netzmeister Fabrizio Gessa bei Werni und seiner Crew für den Zuwachs eines neuen, innovativen Betriebes. Er wünscht sich für die Zukunft, dass die Gesellschafter/Innen das Beaufort weiter berücksichtigen und das Restaurant auch weiterempfehlen. Er wünscht sich auch, dass die Tafel, die

überreicht wurde, ein grosser Ansporn ist, um die hohe Qualität in allen Belangen beizubehalten. Bei der Tafelübergabe erklärte Tafelherr a. i. Arthur Eikel den Sinn und Zweck der Tafelgesellschaft, gefolgt von Tafelherrn Bruno Keist, der den anwesenden Gästen das Qualifikationsverfahren näherbrachte. Es kam der Moment der feierlichen Tafelübergabe durch Tafelmeister Hansjürg Gugger, der Gratulationen für die Leistung überbrachte und erklärte, dass die Goldfisch-Tafel nur geliehen sei und dies ein Ansporn dafür sein müsse, dass im Beaufort weiterhin wunderbare Fischgerichte genossen werden könnten. Der Anlass war gelungen und wird uns allen in sehr guter Erinnerung bleiben. Ein Besuch in diesem tollen Betrieb ist ein «Fisch-Muss».

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Saibling
Topinambur, Preiselbeere
Schwarzer Knoblauch

Skrei, Winter-Kabeljau
Belugalinsen, Wasabi, Kartoffeln

Birne, Felchlin-Schokolade



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

Restaurant Grüner Baum, Moos

Ein Netztreffen mit grossartigen regionalen Produkten im Moos bei der Familie Neidhart und der Nachfolgerin Elena Bianchi. Eine grosse Zahl Goldfische reiste an den schönsten grünen Baum am Radolfzeller-See. Hubert Neidhart hat sich im letzten Jahr entschlossen, die Nachfolge dieses tollen Gasthauses an seine Tochter, Elena Bianchi, zu übertragen.

Schon der Apéro und die schönen Häppchen waren sehr schmackhaft. Einfach dazugehörend, das Emmerbrot und das Hörisalz! Nach launigen Begrüssungsworten vom Netzmeister Hermann sowie von Hubert und Elena, ging es zum kulinarischen Highlight des Tages über.



Was uns hier an regionalen Fischprodukten, Salaten und Gemüsen dargebracht wurde, war einzigartig und sehr lecker. Die Küchenbrigade unter der Leitung von Grzegorz hat alles voller Leidenschaft auf die Teller gebracht. Viele verschiedene Fische, halt wie es grad ging nach Fang der Fischer, sowie selbstgemachte Spätzle und gebackene Kartoffeln, ein Traum.



Wir freuen uns jetzt schon auf den nächsten Besuch bei Euch im Grünen Baum, Moos.

Bis dann allen eine gute, gesunde und wunderschöne Zeit.

Hanspeter Epprecht,
Vize-Netzmeister



Salat Mooser-Fischersfrau
Bodenseematjes, geräucherte Fische
Salate vom Mooser Feld

Bodenseefischsuppe, Röstbrot
Parmesan, Sauce Rouille

Duett vom Bodenseefisch:
Kretzer und Saibling
Champagnerkraut
Alb-Leisa-Kartoffeln, Spätzle

Hausgemachte Griessflammeri
Apfelragout

Anzeige

 **SWISS LACHS**
pure alpine salmon 

Frischlachs-Filet in bester Sashimi-Qualität



Lokale Produktion, umweltfreundlich,
antibiotikafrei, stress- & parasitenfrei



Lieblings Kren
Der Meerrettich

Frisch, scharf und superpraktisch



delico



Rencontre de filet, filet 04, Fribourg/Freiburg le 3 février 2024

Restaurant des Bains, Avenches

Étonnant de n'avoir que 4 membres d'inscrit. Toutefois, c'est un soleil radieux qui a accueilli une cinquantaine de convives qui ont profité d'un magnifique buffet d'entrées composé de 15 poissons du lac de Morat. Le tartare d'omble chevalier venait lui, du lac Léman.

Johann Stauffacher, le chef et Ilan Page, pêcheur professionnel, ainsi que

toute sa brigade de cuisine ont su nous surprendre pour la 2^{ème} année avec ce buffet à déguster à volonté !

Nos chaleureux remerciements aux membres présents ainsi qu'aux équipes de service.

Bien confraternellement

Christian Dubugnon, maître de filet



Buffet

Tataki de silure à la betterave,
Mousse de carpe, Truite Bellevue,
Carpaccio de sandre aux agrumes,
Palée marinée aux fruits de la passion, Bisque d'écrevisses,
Friture de tanche, Trois sortes de poissons fumés, Salade de perches, Vinaigrette de vengerons, Tartare d'omble chevalier, Gyoza de Brême, Brochet du lac et son caviar au beurre blanc, Dahl de lentilles

Buffet de desserts



Anzeige

der Frühling kommt!

Ist Ihre Terrasse bereit?

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

denova
living & design
Gartenmöbel & Sonnenschirme



Dawa – unwiderstehliche Dessertträume

*Seit mehr als 70 Jahren steht Dawa für beliebte
Dessert-Produkte im Gastronomiebereich. Unsere in der Schweiz
produzierten Desserts sind garantiert geling sicher.*



Wir bieten die ideale Lösung, um Ihren Gästen ein unvergessliches Dessert-Erlebnis zu schenken. Dawa versteht die Kunst, traditionelle Rezepte mit innovativen Kreationen zu vereinen. Unsere breite Palette an Desserts wurde speziell für die Bedürfnisse im Gastronomiebereich entwickelt.

Die Kreationen zeichnen sich durch ihre einfache, geling sichere Zubereitung aus, ohne dabei Kompromisse bei der Qualität einzugehen. Dawa macht aus jedem Essen einen besonderen Moment. Und dank der kreativen Deko-Tipps wird jedes Dessert zu einem optischen Highlight.

Lassen auch Sie sich von Dawa inspirieren und bieten Sie Ihren Gästen Desserts, die in Erinnerung bleiben.

Alle Artikel sind bei Ihrem Grossisten gelistet/verfügbar.

www.wander.ch

Rezepte unter www.dawa.ch



Anzeige

schönbühl KOMPETENZ
ZENTRUM FÜR LEBENSQUALITÄT

GEMEINSAM DEM ALTER BEDEUTUNG SCHENKEN

GUTE BETREUUNG IM ALTER FÜR EIN SELBSTBESTIMMTES LEBEN DANK IHRER UNTERSTÜTZUNG.

WERDEN SIE
GÖNNER * IN

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



Lingarbühlstrasse 4 - 8200 Schaffhausen - Telefon 052 630 32 05 - schönbühl.ch



Geheimnisvoller Fisch

Marmorata-Forelle ist Fisch des Jahres 2024

Letztes Jahr war der allgemein bekannte Hecht Fisch des Jahres. 2024 ist es die in Südbünden und im Tessin (einst) heimische Marmorata-Forelle. Was es mit diesem Fisch auf sich hat, erklärt Nils Anderson von der Zeitschrift «Petri-Heil».



Forelle ist nicht gleich Forelle. Das gilt nicht nur bei der Unterscheidung zwischen der ursprünglich aus Amerika stammenden Regenbogenforelle und der Bachforelle. Auch in der Schweiz gibt es verschiedene Arten. Eine davon ist die Marmorata, die ursprünglich im Tessin und in den südlichsten Talgewässern Graubündens heimisch war. Mittlerweile ist sie selten geworden. Noch findet man sie vereinzelt im Lago Maggiore, doch die grossen Flüsse, welche einst ihre bevorzugte Heimat waren, taugen immer weniger als Lebensraum. Schaut man hingegen über die Landesgrenzen hinaus, ist sie doch noch da und dort anzutreffen. Insbesondere in Slowenien und im Trentino und Südtirol lebt die Marmorata noch immer und ist wegen ihrer Grösse, ihrer Wildheit und ihrem prächtigen Kleid als Zielfisch bei ambitionierten Hobbyfischern sehr beliebt.

Forellen können richtig gross werden

Alle Forellenartigen können sehr schnell wachsen und dabei richtig gross werden. Die Marmorata ist da keine Ausnahme, ganz im Gegenteil. Ab einer Grösse von 35 bis 40 Zentimetern, was bei guten Bedingungen bereits nach etwas mehr als anderthalb Jahren der Fall sein kann, ernährt sie sich vorwiegend räuberisch und frisst alles, was in ihr grosses Maul passt. Und so sind – und

vor allem waren – Marmorata-Forellen jenseits der 80 Zentimeter keine Seltenheit. Und um Fische, welche den Umfang eines Männer-Oberschenkels erreichen können, ranken sich seit jeher Geschichten und Geheimnisse.

Arg in Bedrängnis

Der Schweizerische Fischerei-Verband SFV hat nun die Marmorata-Forelle zum Fisch des Jahres 2024 gewählt. Damit will er nicht etwa Werbung fürs Angeln auf die Marmorata machen – diese ist in unseren Fließgewässern sowieso geschützt – sondern der Bevölkerung zeigen, was für faszinierende Fische eigentlich in unseren Gewässern anzutreffen wären, wenn die Bedingungen noch immer stimmen würden. Doch wie es der oberste Tessiner Fischer Urs Lüchinger sagt: **«Leider rechnet beim Angeln niemand von uns Tessiner Fischern noch mit einer Marmorata.»** So landet höchstens mal noch eine Marmorata als Beifang im Netz und diese sind auch keine «richtigen» Marmoratas mehr, sondern genetisch mit der einstmals aus dem Norden eingeschleppten Rheinforelle vermischt.

Und kulinarisch?

Wie eine Marmorata schmeckt, bleibt für uns alle ein Geheimnis. Wer trotzdem wissen will, wie sich eine Marmorata auf dem Teller machen würde, dem empfehle ich

den Besuch in einem guten Fischrestaurant mit direktem Kontakt zu einem Berufsfischer. Wenn dieser nämlich Seeforellen anliefern, lohnt es sich, alles stehen und liegen zu lassen und von dieser Köstlichkeit eine Portion zu bestellen. Wir alle wissen, dass eine Bachforelle, eine Regenbogenforelle und vor allem auch die Saiblinge aus guten Zuchten hervorragend schmecken. Nichtsdestotrotz spielt eine frisch gefangene Seeforelle in einer ganz eigenen Liga.

Wein zum Fisch des Jahres

Auch dieses Jahr hat der Schweizerische Fischerei Verband einen Wein zum Fisch des Jahres herausgegeben. Passend zur Herkunft der Marmorata wurde der «Il Mattiolo» - Ticino DOC Bianco di Merlot, von der Cantina Valsangiaco in Mendrisio gewählt. Ein frischer Weisswein aus dem Mendrisiotto, der sich durch seine sein breites und duftendes Bouquet und seinen würzigen und angenehmen Geschmack auszeichnet.

Erhältlich im Karton à 6 Flaschen zum Preis von CHF 117.-.

Ein Beitrag von zwei Franken pro Flasche gehen an das SFV-Projekt «Fischer machen Schule». Der Wein kann im Webshop des Fischereimagazins «Petri-Heil» bestellt werden:

www.petri-heil.ch/de/shop/wein-zum-fisch-des-jahres-2024--266





Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 10. und 11. Februar 2024

Restaurant Blume, St.Gallen



Dumpling Rote Beete
Swiss Alpine Rauchlachs
Simmentaler Kalbsvitello
Kräuteröl

Thurgauer-Riesling-
Schaumsüppchen
Zanderknusperli

Wildfang-Rotbarschfilet «Island»
Bimi-Broccoli
Sellerie-Kartoffelstampf
Hummerfumet

Honig-Mohnparfait
Baileys-Crème, Früchte

Doppeltes Netztreffen. Es hat sich bei den Fischliebhabern herumgesprochen, dass die «Blume» in St. Gallen ein Geheimtipp ist. Letztes Jahr war das Netztreffen mit 45 Personen am Limit. Und so haben wir uns entschlossen, dass wir für dieses Jahr das Netztreffen an zwei Terminen durchführen werden. In der Tat: Wir

wurden in doppelter Hinsicht, Anzahl Teilnehmer (Samstag 35 und Sonntag 32) sowie mit einem hervorragenden und kreativen Fischmahl, nicht enttäuscht. Zu erwähnen ist, dass der Anlass mit nur 3 Personen in der Küche und 2 im Service, professionell gemeistert wurde. Dem Gästepaar Rosa und Ali und dem ganzen Team ist ein grosses Danke-

schön für das unvergessliche Genuss-Erlebnis, auszusprechen. Es waren sich alle einig «Keine Frage, wir kommen wieder».

Marcello Gentina, Netzmeister

Anzeige

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

THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST 1987
mistercool.ch

Mister Cool – Ihr kreativer Glace- und Dessertpartner



Nur das Beste für Ihre Gäste! Gabriel-Glas – unglaublicher Weingenuss

Zwischen Wein und Mensch ist immer das Glas. Und dieses Glas soll das Optimum des Weines transportieren.

Der Spitzenwinzer tut alles, um das, was der Rebberg, die Traubensorte und das Klima



hergeben, in die Flasche zu verpacken. Und dies soll auch letztendlich im Glas zur Geltung kommen. Ein optimales Glas muss die Trilogie «Aromatik, Facetten, Volumen» stützen und fördern.

In intensiver Zusammenarbeit mit professionellen Glasdesignern ist dieses geniale GABRIEL-GLAS® entstanden.

Die grösste Breite ermöglicht einen gewissen Instant-Dekantiereffekt. Der obere Kelchteil, dezent konisch nach innen geschwungen, ist die Verlängerung der Nasenkanäle. Die gewählte Glasöffnung bündelt das Bouquet und die Aromen optimal. Der untere Kelchteil, eine nach aussen geschwungene V-Form, bietet eine Art «Push-Up», das heisst auch mit einer kleinen Weinmenge wird ganz viel Duft absorbiert. Der Wein fliesst beim Trinken ganz breit über die Zunge.

Das Gabriel-Glas eignet sich für alle Weine, auch für Champagner, Brandy, Whiskey und der Erfinder, René Gabriel (Bild) trinkt sogar sein Bier daraus.

Mittlerweile sind wir weltweit in über 63 Ländern vertreten. In den Medien werden wir immer wieder international verglichen und gehen oft als Testsieger hervor.

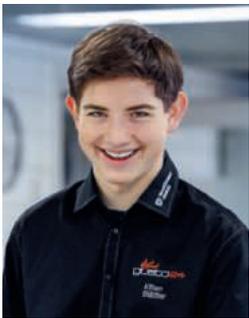
Begeistern Sie Ihre Gäste mit dem unglaublichen Gabriel-Glas – die Vorteile überzeugen!

Gabriel-Glas (Schweiz) GmbH
www.gabriel-glas.com



Die besten Kochlernenden der Schweiz kochten um die Wette

Am 7. März 2024 fand die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr statt. Sechs junge Kochtalente lieferten sich einen spannenden Wettkampf um den Sieg und den Hauptpreis, einen 2-wöchigen Stage auf Phuket. Den Sieger / die Siegerin sowie alle Highlights des Kochens und der Show mit Preisverleihung finden Sie unter nebenstehendem QR-Code:



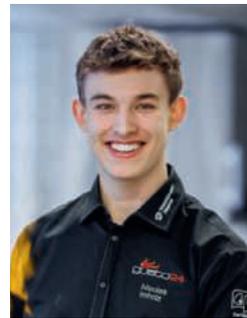
Kilian Blättler (17)
2. Ausbildungsjahr,
Hotel Restaurant Schiff, Unterägeri

Berufsbildner: Florian Gardi
Berufsschullehrer: Christoph Wildhaber, GIBZ
Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

«Dabei sein ist alles, gewinnen ist besser!»

«Ich will es probieren», dachte sich Kilian Blättler – jetzt steht er im «gusto24»-Finale. Der 17-Jährige beschreibt sich selber als diszipliniert und humorvoll. «Ich bin ein Mensch,

der gerne lacht. Lachen ist gesund!» In seiner Freizeit ist Kilian Blättler häufig beim Sport anzutreffen, sein Ausgleich vom Berufsalltag. Nach der Ausbildung würde er gerne im Ausland Erfahrungen sammeln und neue Kulturen kennenlernen. Und wie will er die «gusto24»-Jury überzeugen? «Mit hervorragendem Geschmack und exakter Arbeit!»



Nicolas Imholz (17)
2. Ausbildungsjahr, Spannort, Erstfeld

Berufsbildnerin: Isabelle Jaun
Berufsschullehrer: Christoph Wildhaber, GIBZ
Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

«Auch ein Altersheim-Koch hat was drauf!»

«Ich lache sehr gerne und stehe immer zur Verfügung, wenn meine Hilfe benötigt wird», sagt Nicolas Imholz über sich selber. Von «gusto24» hat er in der Schule erfahren. Nun wolle er mit einem attraktiven Gericht überzeugen, auf das er auch selber stolz sein könne. Nach seiner Ausbildung möchte der 17-Jährige sicher weiter in der Küche stehen. Gerne einmal mit Silvio Germann, Koch des Jahres 2024. Und vielleicht irgendwann in Kanada? «Die Landschaft und Natur dort finde ich atemberaubend schön.»



Yaëlle Brand (17)
2. Ausbildungsjahr, Schloss A Pro, Seedorf

Berufsbildner: Benjamin Günzler
Berufsschullehrer: Christoph Wildhaber, GIBZ
Gewerblich-industrielles Bildungszentrum Zug

«Wer alles gibt, kann nichts verlieren»

Yaëlle Brand lebt ihre Kreativität gerne aus, beim Zeichnen, Nähen und natürlich auch beim Kochen. Bei «gusto24» will sie entsprechend nicht nur mit verschiedenen Aromen, sondern auch mit einem Farbspiel auf dem Teller überzeugen. Eine grosse

Inspiration für die 17-Jährige ist Tanja Grandits. «Es wäre eine Ehre für mich, mit ihr in der Küche zu stehen.» Nicht verzichten im Arbeitsalltag kann Yaëlle Brand auf den Gummischaber. «Ich möchte meinen Beitrag leisten im Kampf gegen Food Waste. Und das fängt im Kleinen an.»



Maria Elle Stähli (21)
3. Ausbildungsjahr, Bellevue Palace, Bern

Berufsbildner: Gregor Zimmermann
Berufsschullehrer: Erwin Mumenthaler,
gibb Berufsfachschule Bern

«I came to win, to conquer, to thrive»

Kochen war schon immer die Passion von Maria Elle Stähli. «Nun habe ich meine Passion zum Beruf gemacht.» Die «gusto24»-Jury will sie mit dem Geschmack ihrer Gerichte überzeugen. «Aber auch mit einem guten Zeitmanagement

und exakter Arbeit.» Nach der Lehre möchte die 21-Jährige möglichst viele Erfahrungen sammeln und einige Zeit im Ausland arbeiten, vielleicht sogar in Seoul in Südkorea, ihrem Traum-Reiseziel. «Und wenn ich mir etwas in den Kopf gesetzt habe, mache ich alles, um das zu erreichen.»



Samantha Buholzer (23)
3. Ausbildungsjahr, The Dolder Grand, Zürich

Berufsbildnerin: Bianca Jessner
Berufsschullehrer: Daniel Meier,
Hotel & Gastro formation Schweiz

«Zeit ist mein Gegner, Exzellenz mein Ziel»

Eigentlich wollte sich Samantha Buholzer auf ihre Abschlussprüfungen konzentrieren. «Dann sah ich, dass der Hauptpreis bei «gusto24» eine Reise nach Thailand ist. Und ich war dabei!» Die 23-Jährige sagt von sich, sie sei ein ernster,

entschlossener und ordentlicher Mensch. «Schon als Kind liebte ich Ordnung. Das kommt mir heute in der Küche sehr zugute.» Neben Thailand stehen auch Spanien und Japan ganz oben auf ihrer Wunsch-Reiselinie. «Alle wegen ihrer Natur und ihrer gastronomischen Vielfalt.»



Cio Wartmann (18)
2. Ausbildungsjahr, Baur au Lac, Zürich

Berufsbildnerin: Jennifer Nairn
Berufsschullehrer: Roland Menzi,
Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ

«Achtig, fertig, gunne!»

Cio Wartmanns grosses Vorbild ist der französische Spitzenkoch Arnaud Donckele. «Seine französische Küche mit mediterranen Einflüssen fasziniert mich.» Bei «gusto24» möchte der 18-Jährige mit Geschmacksvielfalt, unterschied-

lichen Konsistenzen und einer harmonischen Optik beim Anrichten überzeugen. Für seine Ziele gibt Cio Wartmann alles. «Ich bin aber auch eine humorvolle, weltoffene Person und helfe anderen gerne.» Wo er sich in fünf Jahren sieht? «In einem renommierten Sternerrestaurant im Ausland.»



Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 17. Februar 2024

Landgasthof Sternen, Pfungen



Duett vom Lostallo-Lachs
Randen, Honig-Dill-Senfsauce

Sautierter Balfego-Thunfisch
Wasabi-Sesam-Mantel
Erbsen-Apfel-Süppchen

St. Pierre
Wilder Broccoli, Datteln
Falsche Pflaume

Sauerrahmeis mit Lavendel
und Vanille



Wenn man auf das unscheinbar wirkende Gasthaus zugeht, ahnt man noch nicht, was das Duo, Vater Mäx und Sohn Raphi Gut, in der kleinen Küche diesmal wieder kreieren wird.

Sophia Casutt und ihre junge Mitarbeiterin verwöhnten 23 Goldfische und Gäste (worunter Netzmeister und designer Tafelherr Willi Keller) mit dem vom Haus offerierten «Blanc de Noir»

von Nadine Saxer und den feinen Sternen-Häppchen, unter anderem Forelle aus der hauseigenen Räucherei. Herzlichen Dank!

Das mit viel Herzblut und Aufwand gekochte Fine Dining Fisch-Menu, kreativ, geradezu malerisch auf den neuen «spanischen» Tellern angerichtet, professionell serviert, war ganz grosses Kino.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin



Anzeige



Rezept: Kabeljau mit Senfsauce

Zubereitung

Die Kartoffeln ca. 25 Minuten kochen. Für die Sauce den Rahm bei geringer Hitze erwärmen, vom Herd nehmen, 1.5 EL Sojasauce und Senf hinzugeben, verrühren und beiseitestellen. (Die Sauce muss vor dem Servieren aufgewärmt werden.)

Die gekochten Kartoffeln schälen, mit einer Gabel zerdrücken und die Butter, das Öl und 0.5 EL Sojasauce einarbeiten.

Die Fischfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne mit heissem Öl auf jeder Seite anbraten. 0.5 EL Sojasauce in einer Pfanne erhitzen und den gewaschenen, abgetropften Spinat hinzugeben, nach einer Minuten wenden und vom Herd nehmen.

Zutaten für 2 Portionen

- 300 g Kartoffeln
- 50 ml Rahm
- 2.5 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 1 EL Senf
- 25 g Butter
- 0.5 EL Erdnussöl
- 2 Kabeljaufilets (je ca. 150 g)
- Salz, Pfeffer
- 75 g junge Spinatblätter
- Estragon



GROSSES MEERESFRÜCHTE- & FISCH-BUFFET

Freitag, 22. September 2023
 Freitag, 06. und 20. Oktober 2023
 Freitag, 10. und Samstag, 25. November 2023
 Samstag, 02. und 16. Dezember 2023
 Freitag, 12. und 26. Januar 2024
 Freitag, 09. und 23. Februar 2024
 Freitag, 08. und 22. März 2024
 Freitag, 12., 19. und 26. April 2024
 Buffeteröffnung ab 18.30 Uhr



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

Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt

Grosses Fisch-Bufferet kalt und warm mit allem was das Herz begehrt wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süswwasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiesschen
- Sushi, Sashimi und eingelegte Heringe
- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

Meeresfrüchte- und Fischbufferet zu Fr. 92.50 pro Person (ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Seehotel Delphin

5616 Meisterschwanden
 Telefon 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Anzeige

Diese und weitere Weine finden Sie auf casadelvino.ch

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie

transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA



Der Goldfisch-Chat

Hansjürg Gugger im Gespräch mit Sascha Heimann
Ausbildungszentrum Verpflegung, Kaserne Thun/BE



«Nur» das beste Armeeteam der Weltmeisterschaft 2022 in Luxemburg zu sein, reichte dem Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) nicht. Genauso wenig wie der vierte Rang, den das SACT im Gesamtranking erreicht hat. Fokussiert das Programm zu perfektionieren und den dritten Podestplatz mindestens zu verteidigen, war die grosse Motivation für den ambitionierten Sascha Heimann und sein Team-Umfeld. Nach dem Motto, «Träumen wir nicht nur davon, machen wir es wahr».

Sascha, erläutere doch unseren Mitgliedern und Lesern Euren Erfolg:

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) hat an der renommierten Olympiade der Köche in Stuttgart in der Kategorie «Community Catering» den ersten Rang erzielt.

Was dürfen wir uns darunter vorstellen?

Das SACT setzte sich gegen 20 weitere Teams durch und wurde zudem als bestes Militärteam aller teilnehmenden

Steckbrief

Name:
Sascha Heimann

Geboren am:
7. Januar 1984

Zivilstand:
verheiratet, 2 Söhne

Lehrbetrieb:
AC-Zentrum Spiez



Nationen ausgezeichnet. Die international zusammengesetzte Jury verlieh dem Kochnationalteam der Schweizer Armee eine Wertung von über 90 Punkten, was einer Goldmedaille entspricht.

Welchen Stellenwert hat dieser Koch-Event?

Die Olympiade der Köche in Stuttgart ist die grösste Kochkunst-Ausstellung der Welt. Sie wird alle vier Jahre durchgeführt.

Welche Aufgaben wurden den teilnehmenden Teams gestellt?

Es musste ein Menü für 120 Personen, bestehend aus drei Apéro-Gerichten, einer Vorspeise, zwei verschiedenen Hauptgängen (mit dem Augenmerk auf Gemüse und proteinreiche Beilagen) zubereitet werden, inklusive einem Mini-Dessert. Für all diese Gerichte standen uns fünfeinhalb Stunden Zeit zur Verfügung.

Wem seid Ihr unterstellt und welche Aufgaben habt Ihr beruflich zu erfüllen?

Das Swiss Armed Forces Culinary Team (SACT) ist dem «Ausbildungszentrum Verpflegung» in Thun unterstellt. Es vereint ziviles Know-how mit militärischen Bedürfnissen auf höchstem kulinarischem Niveau. Viele Aufträge sind aus dem Departement von Viola Amherd (VBS) zu leisten, u. a. bei Staatsempfängen.

Wie setzt sich Euer Olympia-Team zusammen und wo arbeiten sie im zivilen Bereich?

- Jan Schmid, Hotel Hof Weissbad/Al



- Daniel Koetschet, Ausbildungszentrum Verpflegung, Thun/BE
- Rino Zumbrunn, Restaurant Krone, Sissach/BL
- Luca Burkhard, Insel Gruppe AG, Bern
- Benjamin Anderegg, Restaurant Widder, Zürich
- Ryan Oppliger, Restaurant Magdalena, Schwyz



Vielen Dank für Deine interessanten Ausführungen.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige





Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 17. Februar 2024

Hotel Bad Eptingen, Eptingen

Beim Netztreffen vom Goldenen Fisch erwartete uns nach einem Apéro Riche in Bad Eptingen ein schön gedeckter Tisch.

Lachs aus Norwegen, nicht aus Kanada, präsentierte sich auf dem Teller wie ein Mandala.

Feiner Apfelsalat mit Sellerie darunter, und Granny Smith-Kompott machten alles noch bunter.

Es folgte ein Schnittlauchsuppchen als zweiter Gang.

Darin Stückchen vom Seeteufel, wohl aus isländischem Wildfang.

Und die Hauptspeise? Loup de Mer, den mögen doch wirklich alle sehr!

Mit Kartoffeln, Fenchel und Lauch im Bouillabaisse-Sud; Hei! Wie freute sich der Bauch!

Die gekosteten Weine waren exzellent, und die Preise sehr dezent.

Dann noch ein Gang; le dernier: Erfrischend Kaltes mit Grand-Marnier.

Wunderbar gespiesen – wie immer hier! Kompliment an die Küche; herzlich danken wir.

Aufmerksam und freundlich die Bedienung; auch sie verdient Applaus, Lob und Würdigung!

Merci auch dem Netzmeister Dominique, sowie Stefan; sein Hut ist wirklich chic!

Liebe Grüsse aus Riehen und bis zum nächsten Mal, an einem Treffen mit ähnlichem Mahl.

Beatrice und Benny Graf, Riehen,
Mitglieder Netz 08



Buffet

Hausmarinierter norwegischer Lachs
Sellerie-Apfelsalat
Meerrettich
Granny Smith-Kompott
Geschäumtes Schnittlauchsuppchen
Seeteufelwürfel
Gebratener Wolfsbarsch
Lauch-Fenchelgemüse
Bouillabaisse-Sud, Salzkartoffeln
Geeistes Orangen-Grand Marnier-Parfait
Dunkles Mousse au chocolat



Anzeige

Frischeparadies 

«Die einzigartige Fischmanufaktur»

Wir gratulieren dem Goldenen Fisch zum Jubiläum



Ihr Gastro Partner

Frischeparadies Zürich, Geiser AG, Hardgutstrasse 11, 8048 Zürich www.frischeparadies.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 24. Februar 2024

Speiserestaurant Adler, Oberriet

Dass der Adler rappelvoll war, zeugt von der Beliebtheit des Betriebes. Das Motto: «nichts verpassen», musste für viele Ansporn zur Teilnahme gewesen sein! Wie recht sie hatten! Zum Jubiläum zelebrierten Daniel und sein Team unter anderem Appenzeller-Egli. Für viele erstmalig und einzigartig.

Emil (Migg) Broger, Brauerei Locher, erläuterte das Konzept. «Bei uns ist Hopfen und Malz nie verloren. In Pionierarbeit werden wertvolle Nebenprodukte aus der Bierproduktion wiederverwertet und unter der Marke «brewbee» neue, ressourcenschonende Produkte hergestellt. So auch Fischfutter, welches dem Appenzeller-Egli als Nahrung zugefügt wird». War das ein Genuss und ein Erlebnis, oder anders gesagt: Regionalität pur!

Hansjürg Gugger, Tafelmeister



Egli von der Brauerei Locher, Appenzell



Fisch-Crèmesuppe, Safran
Bodensee-Forelle, Schwarzwurzeln

Appenzeller Eglifilets meunière
Granatapfel-Risotto
Mango-Essig-Essenz

Loup de Mer, Pistazienkruste
Avocado-Kartoffelpurée

Tonkabohnen-Panna-Cotta
Früchte-Tartelette, Traubensorbet



Jubiläums-Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 24. Februar 2024

Seerestaurant Keywest, Oberrieden



Bouillabaisse
Rüebli-Ingwer-Crèmesuppe

Dreierlei Tatar
Lachs, Thunfisch, Avocado

Mango-Passionsfrucht-Sorbet

Schweizer Regenbogenforellenfilet-
Saltimbocca
Karotten-Risotto, Zitronen-Espuma

Karamell-Krokant, Zwetschgenkompott



Bei einem unserer inoffiziellen Goldfischanlässe lernten wir bei einer Comedy-Show Peter Pfändler mit seinem neuen Partner, Carlos Amstutz, kennen. Die Chemie stimmte auf Anhieb und wir kamen überein, beim nächsten

Netztreffen einen Comedy-Show-Block einzubauen, der uns einen Vorgeschmack auf die Auftritte des Duos im Zirkus Knie vermitteln würde.

Nach den feinen Apéro-Häppchen im Wintergarten schritten die 57 Teilnehmer zu Tisch und wurden mit einem feinen 5-Gang-Menu verwöhnt. Nach dem raffinierten Amuse-Bouche folgte für die eine Hälfte eine sehr reichhaltige Bouillabaisse, die alle begeisterte, aber auch die andere Hälfte fand in der Suppe «das gewisse Etwas». Nun folgte der Auftritt von Peter und Carlos. Es war ein voller Erfolg, alle waren begeistert! Nach dem «Dreierlei» schaffte das Sorbet Platz im Magen für das Saltimbocca und den feinen Risotto. Die Inhaberin der Holenstein Gastro GmbH, Nicole Holenstein und ihr CEO Adam Bugiel, liessen es sich nicht nehmen, der Übergabe der Jubiläumsurkunde beizuwohnen und die Küchen- und Service-Brigade konnte den verdienten Applaus entgegennehmen. Die Weingeniesser konnten mit dem Käseteller «fermer l'estomac», während die andere Hälfte der Teilnehmer das süsse Dessert genoss. Man sass noch lange gemütlich beisammen und wir kommen gerne wieder!

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister





Reis – die richtige Sorte für jeden Geschmack

Reis ist so vielfältig wie Ihre Ideen, deshalb bietet Hero mit dem Parmadoro Reissortiment eine Vielzahl hochwertigster und schonend verarbeiteter Reissorten: Wählen Sie zwischen blumigem Basmatireis, klassischem Rundkornreis oder Carnarolireis für ein gelungenes Risotto – für jeden Geschmack und für jede kulinarische Kreation finden Sie die passende Sorte.

Die erstklassigen Parmadoro Reise werden angebaut und verarbeitet in Italien (Wildreis angebaut in den USA, Basmatireis angebaut in Indien oder Pakistan, Jasmin Reis angebaut in Thailand). Jede der vielfältigen Reissorten sorgt mit

ihren typischen Besonderheiten für noch mehr Abwechslung und Genuss in der Küche. Einige Reise sind «parboiled», dadurch bleibt der gekochte Reis fester und ist weniger klebrig.

Gut geschützt in der Vakuumverpackung – das Parmadoro Reis Verpackungskonzept wird nicht nur dem Produkt gerecht, sondern erfüllt wichtige Funktionen für das effiziente Handling in der Gastronomie: Starke Handgriffe sorgen für einen sicheren Transport, die grosse Bodenfläche für einen stabilen Stand. Die transparente Verpackung und die klare Produktdeklaration informieren sofort über Inhalt und Varietät.

Zudem schützt die innovative Vakuumverpackung den Reis vor Oxidations- und Alterungsprozessen und garantiert die Erhaltung der Nährwerte, der Frische und des Aromas.

Auf www.gastro.hero.ch finden Sie weitere Informationen zu unseren Produkten sowie Rezeptideen.



Das beste Salz für Ihr Restaurant

Mit SEL DES ALPES entdecken Sie die Geheimnisse einer unvergleichlichen Fischküche mit unserem hochwertigen Salz.



Die Geschichte von SEL DES ALPES, Ergebnis von fünf Jahrhunderten der Forschung und Innovation, ist das Werk von Generationen engagierter Männer, die mit Hartnäckigkeit, Kreativität und Mut Grosses geschaffen haben. Dieses Salz, seit mehr als zweihundert Millionen Jahren von der Aussenwelt abgeschottet, ist von seltener Reinheit.

Die unverzichtbare Rolle von Salz in der Fischküche

Als erfahrene Köche und Gastronomen wissen Sie, dass Salz nicht nur ein einfaches Gewürz ist. Sondern eine entscheidende Zutat, die den Unterschied zwischen einem durchschnittlichen und einem aussergewöhnlichen Gericht ausmacht. Besonders in der Fischküche

spielt Salz eine unverzichtbare Rolle: Es verstärkt den natürlichen Geschmack von Fisch und Meeresfrüchten, verbessert die Textur von Fischfilets und gleicht ihren Geschmack aus. Zusätzlich trägt es zur Konservierung und Frische bei.

Das weisse Gold – unser SEL DES ALPES – in Ihrer Küche, nachhaltig, rein und von höchster Qualität.

Ein komplettes Sortiment für Profis:

- Feines Salz im 25-kg-Sack
- Feines Salz im 6,5-kg-Eimer
- Fleur des Alpes im 1-kg-Eimer
- Fleur des Alpes mit Lärchenholz-Deckel 85 g

verkauf@saline.ch
T +41 61 825 51 15





Einladung zur 55. Generalversammlung mit Jahresfest/Samstag, 4. Mai 2024

Seehotel Waldstätterhof****, in Brunnen

Wir freuen uns sehr, Euch zur 55. Generalversammlung in Brunnen einladen zu dürfen.

08.30 Uhr	Eintreffen der Gäste, Kaffee/Gipfeli (Abgabe Stimm- und Bankettkarte sowie Namensschild)
09.30 Uhr	Ansprachen, anschliessend Beginn der 55. Generalversammlung, gemäss Traktandenliste
11.00 Uhr	Apéro
11.45 Uhr	Saalöffnung
12.30 Uhr	Fischmahl, dazwischen «unterhaltsame und blumige» Ehrungen, Verdankungen und Gratulationen
16.30 Uhr	Ende der Veranstaltung
Kosten	Fr. 90.- für Mitglieder (Fr. 110.- für Nicht-Mitglieder) inklusive Mineral und Kaffee
Übernachtung	Zimmerangebote, sh. Einladung S. 4 Buchungen bitte direkt im Seehotel**** Waldstätterhof tätigen Telefon: 041 825 06 06 Bitte rasch buchen mit dem Vermerk «Goldfisch»

Rahmenprogramm

09.30–11.00 Uhr Ortskenner Josias Clavadetscher wird in der Rolle als Conciërge Xaveri Steiner über berühmte Gäste, deren Anekdoten und die Geheimnisse von Brunnen berichten.

Ankündigung Freitag, 3. Mai 2024 Vorabendprogramm
Grossartiges Buffet aus der Waldstätterhof-Küche: Fisch, Käse und Dessert

Traktanden der 55. Generalversammlung vom Samstag, 4. Mai 2024

1. Feststellen der Beschlussfähigkeit und ordnungsgemässen Einladung
2. Protokoll der Generalversammlung vom 6. Mai 2023
3. Jahresbericht der Vorsteherchaft 2023
4. Jahresrechnung 2023
 - a. Entgegennahme der Jahresrechnung 2023
 - b. Bericht der Rechnungsrevisoren
 - c. Genehmigung der Jahresrechnung und Décharge
5. Wahlen (neue Mitglieder Vorsteherchaft, Ehrenfische, Netzmeisterinnen und Netzmeister)
6. Mitglieder- und Marketingbeiträge 2025
7. Budget 2024
8. Anträge aus dem Kreis der Mitglieder (gemäss Art. 9 lit. f der Statuten*)
9. Diverses

Pro Mitgliedschaft können maximal 2 Personen (im gleichen Haushalt lebend) zum Preis von je Fr. 90.- angemeldet werden. Für Personen ohne Mitgliedschaft Fr. 110.- pro Person. Stimmberechtigt ist pro Mitgliedschaft nur eine Person. Teilnehmen an der Generalversammlung dürfen alle Personen, unabhängig von Mitgliedschaft und Stimmberechtigung.

Rita Gugger und Andrea Dängeli

Geschäftsstelle und Redaktion
Hauptstrasse 13 · 3303 Zuzwil
079 706 50 19 · 079 374 10 98
info@goldenerfisch.ch
www.goldenerfisch.ch





Facts & Figures 2024

Die Zahlen repräsentieren das Jahr 2023

Gründungsjahr	1969
Gründungsort	Restaurant Sternen, Walchwil
Geschäfts- und Postadresse	Hauptstrasse 13, 3303 Zuzwil BE
Stimmberechtigte Mitglieder	1069
Gastronomiebetriebe	112
Berufsfischereien und Aquakulturen	24
Sektionen	19 Netze
Netzmeister (ehrenamtlich)	15
Vize-Netzmeister (ehrenamtlich)	13
Vorsitz (ehrenamtlich)	1 Tafelmeister
Vorsteherchaft (ehrenamtlich)	6 Tafelherren
Geschäftsstelle/Redaktion Printmedien	2 Mitarbeiterinnen
Durchgeführte Netztreffen und Tafelübergaben	106
Teilnehmende an Netztreffen und Tafelübergaben	3686
Hotelübernachtungen	219
Erzielter Umsatz <u>ohne</u> Hotel-Übernachtungen	CHF 414 633.-
Zeitschrift 4x jährlich (März, Juni, Sept. und Dez.)	2 625 Durchschnitt Ex. pro Auflage
Guide, Auflage 2022	15 000 Stück
Jubiläums-Booklet, Auflage 2022	2800 Stück
Mitgliederbeitrag Gesellschafter	CHF 100.-
Mitgliederbeitrag Gastronomiebetriebe/Hotels	CHF 650.-
Mitgliederbeitrag Berufsfischereien/Aquakulturen	CHF 250.-



Aus den eigenen Gewässern

Wir trauern um unsere Mitglieder 🐟

- Netz 12: Sigfrid Schmid
- Netz 13: Beat Baumann
- Netz 13: Oskar Estermann
- Netz 17: Margrit Torge
- Netz 19: Dr. Norbert A. Jehle

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

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 02: Rosmarie Pfaffen & Klaus Kalbermatten
- Netz 05: Stéphane & Tina Airoidi
- Netz 05: Lars Fankhauser
- Netz 08: Marcel Wunderlin
- Netz 09: Salimah Werffeli
- Netz 09: Lucy & Jan Eberle
- Netz 09: Silvana Kniebiehler & Ernst Kuhn
- Netz 10: David & Emanuela Arnold-Waser
- Netz 12: Thomas Broger & Vanessa Gomes de Brito Alves
- Netz 12: Max Bächtold
- Netz 13: Silvia Schmid
- Netz 13: Hermann Kolp
- Netz 14/18: Martin Falk
- Netz 15: Bernd & Claudia Hauswirth
- Netz 17: Christian Holenstein
- Netz 17: Fritz & Susanne Manser
- Netz 17: Marlis Waser
- Netz 19: Christian Lauper & Daniela Balsiger
- Netz 19: Michael Heyder

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Herbert Heldner, Rita Gugger, Daniel Jüni - Mister Cool AG, Hansjürg Gugger, Luzius Rosenkranz & Noëmi Vasella, Marianne Gossweiler, Irene Demuth, Restaurant La Marmite, Martin Hosch & Bernadette Bauer, Margot Köppel, Tobias & Graziella Waldburger, Thomas Ehrbar, Sandro Leserri, Thorsten Maier

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

Hier die Gewinner des Jahres 2024:

- Hanspeter Epprecht & Marina Feer, Netz 16
- Marco Biasi, Netz 19
- Moritz & Trudy Schmid, Netz 12
- Stefan Hersche, Netz 08

Aquakulturen und Berufsfischereien

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!

Gönner für den Goldfisch

Von Herzen danken wir unseren Gönnern, auch denjenigen welche hier nicht erwähnt werden möchten.

- Manfred & Peggy Blaser
- Anton Wolf
- Werner & Pia Ineichen
- Robert & Rita Kiedaisch
- Rolf Hubacher
- Walter Zumstein
- Marie-Claire Willenegger
- Max Giger
- Jean-Pierre Berglas
- Gabj & Jacques Neher
- Werner & Charlotte Wirth
- Walter & Olga Wild
- Ursula Iten
- Maya Ziegler-Bodmer
- Max & Maria Wolf
- Susi Kohler

Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code:

QR-Code Einzahlungsschein:



**Postcheckkonto:
IBAN-Nummer:**

80-24225-1
CH56 0900 0000 8002 4225 1



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



Cover März 2024
Gasthof zum Goldenen Kreuz,
Frauenfeld



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



Lest (bitte QR scannen) den interessanten Bericht über die Tafelgesellschaft in der aktuellen Ausgabe des bekannten Gastro-Magazins «Salz & Pfeffer».



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 jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Welches Restaurant im schönen Tessin zelebriert diesen Frühling mit uns die feierliche Tafelübergabe?

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 14. Mai 2024. Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs der Ausgabe 186 ist:
Patricia Perruchoud aus Meilen
Herzliche Gratulation!



Termine (Stand 15.03.2024)



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



Sa, 23.03., 11:30 | Netz 02,
Rhône/Rottu
[Herbert Heldner](#), Netztreffen
Restaurant Staldbach, Visp

Sa, 13.04., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Villa Sommerlust, Schaffhausen

Sa, 13.04., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Netztreffen
Restaurant Gottstatterhaus, Biel/Bienne

Sa, 13.04., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
JUCKER's Boutique-Hotel u.
Restaurant Linde, Tägerwilten

Do, 18.04., Mittag | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
[Vreny Gruber-Meier](#), Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln

Sa, 20.04., Mittag | Netz 07,
Bernser Oberland
[Barbara Patrizia Martin](#), Netztreffen
Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten

Sa, 20.04., Abend | Netz 10,
Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Jubiläums-Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Hotel Restaurant Zollhaus, Giswil

Sa, 27.04., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
IOANNIS Restaurant, Zürich

Sa, 27.04., Abend | Netz 21,
Tessin
[Vreni Jost-Streiff](#), Tafelübergabe
Ristorante San Bernardo, Contra

Sa, 27.04., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Netztreffen
BLUME. Baden Hotel & Restaurant, Baden

Sa, 27.04., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
[Dominique Brändle](#), Netztreffen
Hotel Restaurant Stadthof, Basel

Fr, 03.05., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Geschäftsstelle](#), Vorabend -Programm
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 04.05., 10:00 | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Geschäftsstelle](#),
55. Generalversammlung 2024
Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Sa, 18.05., Mittag | Netz 10,
Luzern
[Fabrizio Gessa](#), Tafelübergabe
Hotel Restaurant Friedheim, Weggis

Sa, 18.05., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
[Daniel Karrer](#), Jubiläums-Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn

Mi, 22.05., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
[Irene Demuth](#), Netztreffen
Hummer- und Austernbar im Hotel
St. Gotthard, Zürich

Sa, 01.06., 11:30 Uhr | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
[Markus Krüger](#), Jubiläums-Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Schlössli Sax, Sax

So, 09.06., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Daniel Karrer](#), Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri

Mi, 12.06., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
[Willi Keller](#), Netztreffen
Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Fr, 14.06., 18:00 | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
[Marcello Gentina](#),
Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Landgasthaus Bären, Grub

Sa, 15.06., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbüden
[Vreni Jost-Streiff](#), Netztreffen
Schlosshotel Chastè, Tarasp

Mi, 26.06., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
[Hermann Scherrer](#), Netztreffen
Schloss Seeburg, Kreuzlingen

Fr, 28.06., 13:45 Uhr | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
[Vreny Gruber-Meier](#), Netztreffen mit
«Heidi»-Musical und 20-Jahre Jubiläum
Walensee-Bühne
Restaurant Seehus, Quinten

Sa, 29.06., 14:30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
[Monika Fischbacher](#), Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Hotel-Spiserestaurant Hallwyl, Seengen

Mi, 03.07., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
[Geschäftsstelle](#), Netztreffen
Restaurant Sternen, Walchwil

