



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



© Andreas Heidenreich, Küchenchef im Schlosshotel Chastè, Tarasp
Bündner Lachs, Rettich, grüner Apfel, Sauerrahm, Verbene

Premium Dressings

Frisch wie selbstgemacht

www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH

Aus dem Inhalt

Netztreffen

Netz 12	Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis	4
Netz 01	Restaurant Du Basset, Clarens/Montreux	4
Netz 18	Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln	5
Netz 10	Villa Schweizerhof, Luzern	5
Netz 17	Hotel & Spa Bad Horn, Horn	6
Netz 09	Seehotel Hallwil, Beinwil am See	6
Netz 05	Gasthof Brücke, Hagneck	7
Netz 12	Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	7
Netz 04	Restaurant des Bains, Avenches	8
Netz 20	Schlosshotel Chastè, Tarasp	9
Netz 15	Kundelfingerhof, Schlatt TG	10
Netz 16	Schloss Seeburg, Kreuzlingen	10
Netz 13	Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl	12
Netz 14	Restaurant Bären, Grüningen	13
Netz 18	Restaurant Seehus, Quinten	14
Netz 09	Atrium Hotel Restaurant Blume, Baden	15
Netz 12	Restaurant Sternen, Walchwil	15
Netz 20	Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej	16
Netz 16	Residenz Seeterrasse, Oehningen	16
Netz 15	Alte Rheinmühle, Büsingen	17
Netz 06	Restaurant La Caletta, Muri bei Bern	19
Netz 17	HafenBuffet, Rorschach	19
Netz 16	Lilienberg, Ermatingen	20
Netz 14	Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	21
Netz 12	Gasthof Schwyzer Stubli, Schwyz	21
Netz 05	Restaurant Grenchnerhof, Grenchen	23
Netz 08	Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	23
Netz 07	Restaurant Tropengarten, Frutigen	24

Weiteres

Editorial	3
Das Pistor Fleischteam erforscht den Fisch	8
Gotthard Zander by Basis57	11
Fischzentrum Schweiz	17
100 % Schweizer Design aus Störleder	18
Vom Zauber des Fischräucherns	22
Bio-Genuss im Stedtli Murten	25
Rezept Kikkoman Lachs-Wrap	25
Gusto23	26
Der schweizerische Aquakulturverband ASA-SAV	27
Süßes Schweizer Dessert	28
Wettbewerb	28
foxydynamo handgemachte Unikate aus Bern	29
Aus den eigenen Gewässern	30/31

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
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Timon Ziwica
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 2500 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im Dezember 2022: 15. Oktober 2022
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTRO **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch



Editorial

Zuversicht führt zum Erfolg

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

Zuversicht generiert Energie. Mit diesen Worten hat Andrea von der Redaktion, das Editorial der Juni Zeitschrift 2021 betitelt. Fünfzehn Monate später nur sagen wir: wie recht Andrea hatte. Genau nach diesem Motto hat die Vorsteherschaft die Vergangenheit bewältigt und mit Elan und wohlüberlegtem, dosiertem Ehrgeiz packen wir das letzte Tertial 2022 an. Heute können wir sagen, es ist viel Ruhe, Zuversicht und Freude eingekehrt. Dies bestätigen mir die vielen Kontakte an den Netztreffen, aber auch die vielen Gespräche, die wöchentlich über den Goldfisch geführt werden. Einheimische Produkte geniessen bei der hiesigen Bevölkerung seit jeher einen hohen Stellenwert. Umso mehr freut es mich, dass wir in dieser Ausgabe der Zeitschrift mit der Basis 57, aus Erstfeld (Gotthard-Zander), der Firma Localfish aus Zürich und dem Freiämter Lachs, Wohlen AG von Simon Kunz, weitere Aquakulturen als Partner der Tafelgesellschaft präsentieren dürfen. Eine beliebte kulinarische Schweizer Tradition ist der Apéro. Hierzu möchte ich gerne das neue Produkt der Firma Valperca aus dem Wallis erwähnen: das Egli-Cipollata, das sich hierzu bestens eignet und welches mit neuem Pep viel Interpretation bei der



Präsentation und der Kombination mit anderen Zutaten zulässt. Ebenfalls dürfen wir Euch mit ausserordentlicher Freude unsere neuesten Mitglieder, den Lilienberg in Ermatingen mit paradiesischem Ausblick, die Wirtschaft zum Seeli in Bäch am Zürichsee, den Bären Grüningen mit interessanter Kulinarik, den Gilde-Betrieb Rössli, Allschwil, die legendäre Fischerstube in Weesen und aus dem Tessin das Ristorante San Bernardo in Contra präsentieren. Ich kann nur sagen, eine grosse Vielfalt an gastronomischen Konzepten und viel Neues zum Entdecken. Da ich festgestellt habe, dass es Mitglieder gibt, die der Meinung waren, man könne sich nur in

den eigenen Netzen zu Anlässen anmelden, möchte ich an dieser Stelle darauf aufmerksam machen, dass Ihr, liebe Goldfische, jederzeit an allen Netztreffen und Tafelübergaben in der ganzen Schweiz teilnehmen dürft! Unsere Netzmeister und unsere Gastronomen freuen sich auf Gäste aus anderen Regionen! Nutzt die Gelegenheit, warum nicht gleich diesen Herbst noch, wir planen noch die eine oder andere Tafelübergabe! Ich wünsche Euch eine anregende Lektüre unserer Zeitschrift, bei der Ihr, wie immer, viel Spannendes aber auch Neues erfahren werdet.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige



Neu im Sortiment: ASC Pure Ocean Salmon

Unsere Manufaktur filetiert jeden Lachs von Hand. Für Sie bedeutet das: garantiert konstant hohe Qualität und eine Flexibilität, die sich nach Ihren Bedürfnissen richtet.

Heute bestellt, morgen geliefert!

frischeparadies.ch



FRISCHE PARADIES



Netztreffen Netz 12, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 21. Mai 2022

Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis

Romantik-Hotel, nicht passender könnte der Name des Hotel Beau Rivage sein. Bei herrlichem Frühlingswetter wurden wir im Garten, direkt am See, von Oliver Müller überaus herzlich empfangen. Einige Goldfische waren schon etwas gespannt auf das erste Netztreffen ohne offiziellen Netzmeister. Hansjürg als frischgewählter Tafelmeister und Urs als Ehrenfisch, konnten dieses in romantischem Ambiente in ihren neuen Funktionen geniessen. Andrea und ich, einmal mehr in den von den

Mitgliedern überaus geschätzten Funktionen als Netz- und Vize-Netzmeisterin, genossen den Anlass ebenfalls mit allen Anwesenden. Unser Tafelmeister Hansjürg freute sich besonders, weil der Schweizer Fisch im Vordergrund stand. Die von «Chäs Bueb» offerierte Käseauswahl fand wieder grossen Anklang. Vielen lieben Dank an Oliver Müller, Küchenchef Sebastiano Finocchiaro und ihr Team. Wir kommen gerne wieder!

Rita Gugger, Geschäftsstelle



Rita & Hansjürg Gugger, Oliver Müller, Redaktorin Andrea Dängeli



Randen-Carpaccio, Sauerrahm, marinierte Schweizer Lachsforelle

Cappuccino-Champignons-Crème Suppe, Langustine

Safran-Risotto, Schweizer Zanderfilet, Dézaley-Sauce

Käseauswahl vom «Chäs Bueb»

Trilogie von der Zitrone

Rencontre de filet, filet 01, Romandie le 21 mai 2022

Restaurant du Basset, Clarens/Montreux

Quelle journée mémorable passée en toute convivialité avec nos ami(e)s/membres lors de ce qui s'avérera être le dernier repas de la Confrérie au Restaurant du Basset.

En effet, Carmen et Ivo Ostinelli ont décidé de se retirer après avoir tenu de mains de maître cet établissement durant de nombreuses années avec comme devise « Authenticité, Simplicité et Signé ».

Le service et le sourire de Carmen ainsi que les subtiles combinaisons gastronomiques des assiettes d'Ivo ne nous ont toujours procuré que du bonheur.

Nous tenions à relever l'excellence du service sous l'œil aguerré de Carmen et de son sommelier ainsi que la cuisson parfaite des plats préparés par Ivo et son apprenti de 3^{ème} année, Omar Bernasconi. Meilleures pensées et vœux vous accompagnent pour la suite de vos destinées.

Christian Dubugnon, maître de filet



Soupe de poireaux, quinoa et crevettes

Cabillaud en manteau de côte d'épinards, réduction de fumet au Gin

Filet de loup de mer méditerranéen
Risotto aux asperges

Délice du Valais



Netztreffen Netz 18, Walensee/Sihlsee am 21. Mai 2022

Landgasthof Seeblick, Gross bei Einsiedeln

Die 49 Goldfische und Gäste fanden sich bei angenehmem Wetter zum Apéro im gedeckten Garten und durften den vom Hause offerierten edlen Chasselas Cuvée Testuz mit den feinen Häppchen geniessen. Der Saal bot nur 37 Gästen Platz, darum fand der «harte Kern» an einem langen Tisch in der Gaststube Platz. Die Service-Brigade unter der Leitung von Claudia Heinzer verwöhnte uns mit einem leckeren Viergang-Menu, das keine Wünsche offenliess. Die oft in unserem



Marco Heinzer im Element

Netz fischenden Fritz und Sonja Lüthi vom Netz Aargau brachten fünf Gäste mit, von denen Susy Bollier sogleich ihren Beitritt erklärte. Weitere Goldfische brachten noch mehr Gäste, acht an der Zahl, mit. Nach der Würdigung der Küchenbrigade von Marco Heinzer und dem Serviceteam trennte man sich in Vorfreude auf den nächsten Anlass. Nur die üblichen «Unentwegten» genehmigten sich im Garten noch einen Absacker.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Sihalsee-Hechtterrine
Senf-Honigsauce, Wachtel-Ei,
Linsen

Zürichsee-Felchen-Knusperli,
Sattler Lachs-Forellen-Cannelloni,
Tomaten-Kresse-Coulis

Alpen-Zander gedämpft
Noilly Prat-Sauce, Gemüse-Reis

Schweizer Erdbeeren,
Sauerrahm-Glacé

Netztreffen Netz 10, Luzern am 21. Mai 2022

Villa Schweizerhof, Luzern

Lukas Weber und Marcel Ineichen haben den wunderschönen Abend top organisiert. Bei wunderbarer Abendstimmung trafen zahlreiche Gesellschafter/Innen und Gäste ein. Die Mitarbeiter/Innen sorgten für guten Service. Das Dîner war ausgewogen, das spezielle



Gaumenfeuerwerk, welches sich die Goldfische gewohnt sind, gelungen. Fabrizio Gessa begrüsst alle Anwesenden herzlich. Dabei waren auch Gäste des Schweizerhofes, die gleich eine Beitritts-erklärung ausfüllten. Es war ein stimmiges Dîner mit Produkten von regionalen und nationalen Produzenten. Jeder Gang wurde jeweils am Tisch erklärt.

Unser Ehrenfisch Hugo Schmed zelebrierte gekonnt den Fischruf mit tatkräftiger Unterstützung eines charmanten Gastes. Das wunderschöne Wetter und die gute Stimmung haben den Abend unvergesslich gemacht. Ich freue mich auf das nächste Netztreffen in der Villa Schweizerhof.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Ceviche vom Römerswiler
Saibling, Stangensellerie, rote Zwiebeln,
Kräutersalat

Spargel-Crèmesuppe,
Geräucherte Forelle
(Seefischerei Hofer Meggen)

Swiss Alpin Lachs (Lostallo),
Risotto, Kohle, Saisongemüse

Villa Dessertvariation



Jubiläums-Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell am 21. Mai 2022

Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Bei schönstem Wetter trafen sich 30 Fischliebhaber im Hotel Bad Horn. Anders als gewohnt, wurde der Apéro nicht in der Faro Bar eingenommen, sondern im Garten (direkt am See) des neuen Restaurants «Wave», welches mit 14 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet ist. Die Jubiläumsurkunde wurde dem Hoteldirektoren-Paar Stephan und Bernadette Hinny beim Apéro, der vom Hause spendiert



wurde, übergeben. Vielen herzlichen Dank für die jahrelange gute Zusammenarbeit. Stephan Hinny gab uns einen kurzen, sehr interessanten Einblick in seine 14-jährige Tätigkeit als Hotelmanager. Da die Zeit bereits vorangeschritten war, wurde das Netztreffen mit dem Fischgruss eröffnet. Es war ein tolles Erlebnis. Alle waren begeistert und das Bad Horn-Team wurde mit grossem Applaus verabschiedet.

Marcello Gentina, Netzmeister



Karamellierter Räucheraal,
Felchenkaviar,
Gurke, Meerrettich

Erbсен-Minz-Suppe,
Flusskrebse

Kundelfingerhofer See-Saibling,
Tomaten-Bärlauch-Vinaigrette,
Nussbutter-Kartoffeln,
Gebratene grüne Spargeln

Erdbeer-Tiramisu,
Haselnusskrokant

Netztreffen Netz 09, Aargau / Luzerner Hinterland am 29. Mai 2022

Seehotel Hallwil, Beinwil am See

Schlemmen, geniessen und entspannen. Ein kulinarisches Erlebnis mit allen Sinnen. Die Shrimps, der Hummer, der Zander und der Freiamter-Süsswasserlachs waren ein besonderes Erlebnis. Seit Frühling 2021 betreibt Familie Kunz in Wohlen eine

hochmoderne Indoor-Lachszucht mit Verkaufsladen. Willi hat es sich nicht nehmen lassen uns einen genussreichen Gang zu zaubern. Der Japan-Kirschlachs war fein wie Butter und sehr geschmackvoll zubereitet. Das Team vom Seehotel weiss, wie man Gäste verwöhnt, sei es in der Küche oder im Service. Wir konnten uns im schönen Saal mit Blick auf den See entspannen und geniessen. Das Ratespiel mit tollen Preisen, (Tageskarten vom Hallwilersee, Geschenkskorb von Freiamterlachs, Gutschein vom Seehotel für ein Fischmahl), kam bei allen sehr gut an.

Herzlichen Dank, es war schön, Euch wieder einmal zu treffen.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Tatar-Vitello von Swiss Shrimps,
Hummerbisque-Espresso

Freiamter Japan-Kirschlachs,
Spargel-Flan, Morchel-Hollandaise
Wildkräutersalat auf Basilikum-Öl

Zander-Steinbutt-Roulade
Beurre-Blanc, Chorizo-Risotto
Frühlingszwiebeln

Limetten-Cheesecake mit
Seenger-Erdbeeren



Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 11. Juni 2022

Gasthof Brücke, Hagneck

Viele Smileys haben die Teilnehmer an diesem Netztreffen ins Gästebuch des Netzmeisters gezeichnet. Das Wetter war sonnig und die Gäste an diesem Anlass versprühten gute Laune und man merkte die Lust auf einen tollen, gemeinsamen Anlass.

Ueli Wüthrich und sein Team haben die Erwartungen mehr als erfüllt und uns ein Menu geboten, welches alle Facetten seiner Kochkunst aufzeigte. Allein schon die Kamber-Krebse haben es dem Schreibenden angetan.

Die Stimmung bei den Goldfischen war so gut, dass die Tafel erst gegen Abend aufgehoben wurde. Viele der Anwesenden schwärmen noch heute von diesem ausserordentlichen Anlass mit Wiederholungs-Charakter. Merci Ueli und seinem Team!

Dani Karrer, Netzmeister



Netzmeister aus Seeland und Bern



See-Saibling-Carpaccio,
Oliven-Limetten-Öl

Hausgemachte Fisch-Bouillon,
Wels-Würfelchen

Kamber-Krebse, Blattsalat,
Tomaten-Kräutervinaigrette

Felchenfilets provenzalische Art,
Salzkartoffeln, Seeländer-Spargel

Parfait-Duett hausgemacht, Seeländer
Erdbeeren, Mango

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 12. Juni 2022

Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri



Sommerlicher Pulpo-Salat

Paella à la Lindenhof

Turis Zuger Felchenfilet gebraten,
Chimichurri, Baked Potato, Sauerrahm,
Grill-Spargel, Karotte

Erdbeer-Cheesecake

Vom Mittelmeer zum Zuger- und Ägerisee. Rund sechzig Goldfische trafen sich an diesem sonnigen und warmen Sonntagmittag im Lindenhof in Unterägeri. Tafelherr Markus Krüger und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel vom Netz 19 begrüßten die gut gelaunten Gäste. Der ausgezeichnete Pulpo-Salat und die vor den Gästen auf der Terrasse zubereitete Paella brachten einen Hauch von Mittelmeer in die Innerschweiz. Als Hauptgang folgten die von Goldfisch Arthur Zimmermann im Zugersee gefangenen Felchen. Gebraten und mit Chimichurri eine ungewohnte Kombination, aber sehr schmackhaft. Zum Schluss begeisterte der Erdbeer-Cheesecake. Vielen Dank an Edith, Markus und Marco Furrer und ihr Team!

Markus Krüger, Netzmeister





Rencontre de filet anniversaire, filet 04 Fribourg / Freiburg le 18 juin 2022

Restaurant des Bains, Avenches

Une journée radieuse et un restaurant de haut vol noté 14/20 au Gault & Millau sur une magnifique terrasse ombragée – What else ? Laetitia et Johann Stauffacher, ainsi que leur brigade de cuisine et service ont su nous régaler avec une cuisine parfaite et un service impeccable en toute convivialité. Voilà déjà 5 ans que Johann et son second Jean-Yves Matzinger œuvrent en cuisine pour régaler les membres de la Confrérie. Bravo pour cette longévité, nous espérons qu'elle durera. Nous tenions encore à relever la convivialité dégagée tout au long de ce déjeuner sous l'œil aguerri de Laetitia et de ses sommelières, Merci! Rendez-vous est pris en 2023 avec une nouvelle formule qui vous sera proposée par le Chef Johann. Bien à vous tous !

Christian Dubugnon, maître de filet



Trio de truites saumonées,
petite salade de printemps
dans un panier croustillant

Soupe au safran « Moratoise »
aux écrevisses

Filets de perche au beurre de citron

Ombre chevalier rôti et asperges

Tranches au chocolat
sorbet mangue-passion

Das Pistor Fleischteam erforscht den Fisch

Bell Seafood hat die Fleischfachleute von Pistor zu einer Schulung eingeladen. Es war ein erkenntnisreicher, genussvoller Tag.

In Schutzkleidung treten wir die Führung durch die kalten Produktionshallen an, geleitet von Theodor Pulver, Leiter Einkauf und Fischsommelier. Im Wareneingang stehen Styroporkisten



Fischsommelier Bieth zaubert

mit Lachs, Egli und reichlich Eis. Derartiges wird hier auf Temperatur, Parasiten, Schnitt, Deklaration, Kalibrierung, Gewicht und Frische geprüft. Zum Einfrieren und Auftauen gibt es individuelle Vorgehensweisen je nach Ware. Je nach Saison arbeiten 150 - 200 Mitarbeitende in den Hallen – nicht wenige davon sind mit filetieren, marinieren, spiessen und verpacken beschäftigt.

Danach präsentiert uns Thomas Haudrechy, Leiter Verkauf Food Service-Industrie Seafood, Zahlen und Fakten rund um Bell Seafood. Zum Mittag freuen wir uns über die Degustation mit Pascal Bieth, Seafood-Fachberater und Fischsommelier. Wir probieren Lachs- und

Thunfisch-Carpaccio, Schwertfisch-Tatar, Muscheln und Austern, Pulpospieße, Rotgarnelen, Meerbohnen, Steinbutt und Dorade vom Grill, Redsnapper sowie schottischen und schweizerischen Ofenlachs.

Nach einem Tag voller denkwürdiger Sinnes-Eindrücke und Aha-Erlebnisse bedanken wir uns herzlich bei unseren Gastgebern. Jetzt sind wir definitiv Feuer und Flamme für das Thema Fisch und bereit, mit Verkauf und Beratung richtig loszulegen!

Raphael Dorigo, Experte Content Marketing Creation, Pistor AG
www.pistor.ch



Jubiläums-Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 18. Juni 2022

Schlosshotel Chastè, Tarasp



Dieses Jubiläum war der Netzmeisterin eine «Bastelstunde» wert.

Doppelt gepunktet: Der erste Punkt geht ans Unterengadin. Die blühenden Alpenblumen, die schönen Berge, blauer Himmel und die strahlende Sonne. Nur schon für die wunderbare Umgebung lohnt sich der Ausflug nach Scuol/Tarasp. Der Apéro auf der Terrasse mit Blick auf das stolze Chastè Tarasp, die speziell guten Häppchen mit einem Glas Zweifel Risecco, liessen die Erwartung steigen. Danke liebe Gastgeber. Das gab mir die Gelegenheit, mich bei der Familie Pazeller für die 40 Jahre Treue zum Goldfisch ganz herzlich zu bedanken, es ist mir ein Herzenswunsch das Schlosshotel Chastè noch lange in meinem Netz 20 zu haben. Das anschliessende Fischessen war einfach wunderbar, einmalig, super gut. Die Küchencrew unter Andreas Heidenreich hat uns verschiedene Facetten gezeigt, wie ein Fisch köstlich schmecken kann. Auch ihnen gebührt ein herzlicher Dank, es ist jedes Jahr ein kulinarisches Erlebnis. Ohne zu übertreiben war der ganze Abend ein Erfolg, denn auch der Service lässt nichts zu wünschen übrig. Wir kommen wieder (17. Juni 2023)! Allen ein ganz herzliches grazcha fisch.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Marinierte Jakobsmuschel, Gurke, Avocado, Kaffirlimette

Bündner Lachs, Rettich, grüner Apfel, Sauerrahm, Verbene

Languste, Spargel, Edamame, Miso, Schnittlauch

Zander, Bio-Gerste, Morchel, Schinken

Steinbutt, Vin Jaune, Spinat, Erbsen, Champignons

Erdbeeren, Joghurt, Holunderblüte, Limette, Pistazie





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 18. Juni 2022

Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt TG



Gurken-Apfel-Gazpacho,
Swiss Lachs

Kundelfinger Vitello Tonnato

Forellenfilet, Petersilie, Zitrone,
Savoyarde-Kartoffeln

Erdbeerschnitte



Daniel & Sonja Witzig, Weingut
Lindetröpfli, Laufen-Uhwiesen

Bei herrlichem Sommerwetter konnten wir das Netztreffen durchführen. Nachdem wir den Apéro im Schatten der Sonnenschirme und der jungen Bäume genossen hatten, begaben wir uns zum Fischmahl in die etwas kühlere Gaststube. Hanspeter Tobler servierte uns mit seinem Team einmal mehr ein gelungenes Fischmahl. Zwischen Hauptgang und Dessert hatten wir die Gelegenheit, den Festsaal-Neubau unter kundiger Führung von Hanspeter Tobler zu besichtigen. Wir können uns auf unser Netztreffen im nächsten Jahr freuen. Es soll dort stattfinden. Die kompetente Würdigung und Verdankung des wiederum vorzüglichen Fischmahls erfolgte durch den Vizenetzmeister. Diesmal ausnahmsweise nach dem Dessert.

Willi Keller, Netzmeister

Jubiläums-Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am Samstag, 22. Juni 2022

Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen

Liebe Goldfische, eine Einkehr in der Seeburg, verbunden mit einer Rheinschiffahrt, muss man in seinem Leben mindestens einmal erlebt haben! Der Sommer legte, leider genau an diesem Mittwoch, eine Pause ein, was aber den kulinarischen Genüssen und der



Marc Wöhrle und Udo Klausner

netten Gesellschaft keinen Abbruch tat. Wir erlebten in jeder Beziehung ein sehr gelungenes Netztreffen. Starten durften wir mit einem ausgezeichneten «Müller Thurgau» offeriert und präsentiert von Martin Wolfer vom Weingut Wolfer, Weinfeldern. Herzlichen Dank!

Küchenchef Udo Klausner und sein Team haben alle Register gezogen. Das 5-Gang-Menu, das uns serviert wurde, überzeugte die sehr zufriedene Gästeschar in jeder Beziehung.

Lieber Marc, geschätztes Seeburg-Team, ich danke Euch ganz herzlich für Eure Grosszügigkeit und die grosse Gastfreundschaft, die wir bei Euch erleben durften.

Hermann Scherrer, Netzmeister



Lachsforelle, Tataki, Wasabi-Sauce,
Crispy Sesamalat, Schlosskräuter

Bodensee Bouillabaisse,
Hecht, Fenchel, Dillöl

Lauwarme Rauchforelle, Gelbe Rande,
Gurken-Tapioka

Gebrautes Zanderfilet,
Riesling-Kaviarsauce, Spargeln,
Kefen, Brätler

Bergamotte, Joghurt, Himbeere





Gotthard-Zander by Basis57

Vom Ei bis zum Filet stammt der Gotthard-Zander aus dem Kanton Uri. Somit steht er für ultimative Frische und Rückverfolgbarkeit. Und wegen der firmeneigenen Nachzucht ist er das ganze Jahr erhältlich.

Ultimativ frischer Fisch aus der Region: Das ist der Gotthard-Zander, der im Quellwasser der Urner Alpen in Erstfeld aufwächst. «Der edle Süsswasserfisch stammt zu 100 % aus dem Kanton Uri», sagt Yannick Brodier, Verkaufsleiter der Fischzucht Basis57 nachhaltige Wassernutzung AG. Der Gotthard-Zander wird in Erstfeld geboren und aufgezogen, womit die

Fischzucht unabhängig von Besatz-Importen ist. «Die firmeneigene Satzfishzucht gewährleistet uns ausserdem höchste Qualität und Gesundheit der Besatztiere sowie ganzjährige Produktverfügbarkeit, weil wir viermal im Jahr streifen», so Yannick Brodier.

Frei von Belastungen

In abgedunkelter Umgebung und bei bevorzugter Wassertemperatur mit leichter Strömung findet der Raubfisch bei der Basis57 eine artgerechte Haltung vor. Sein Futter entspricht seiner natürlichen Diät und stammt aus nachhaltiger Produktion. Seine Aufzucht in geschlossenen Kreislaufanlagen mit mikrobiologischen Filtern ist nicht nur ökologisch nachhaltig, sondern lässt ihn von Belastungen mit Schwermetallen, Mikroplastik und Antibiotika unberührt. Die Fischzucht mit Sitz beim Nordportal des Gotthard-Basistunnels nutzt das aus dem Tunnel austretende, einwandfreie Bergwasser. Sie ist nachhaltig auf umweltschonende und tierfreundliche Verfahren ausgerichtet. «Seit Dezember 2021 bieten wir den Gotthard-Zander schweizweit für



Gotthard-Zander-Filet mit Haut

Comestibles, Metzgereien und Gastronomie an», sagt Yannick Brodier.

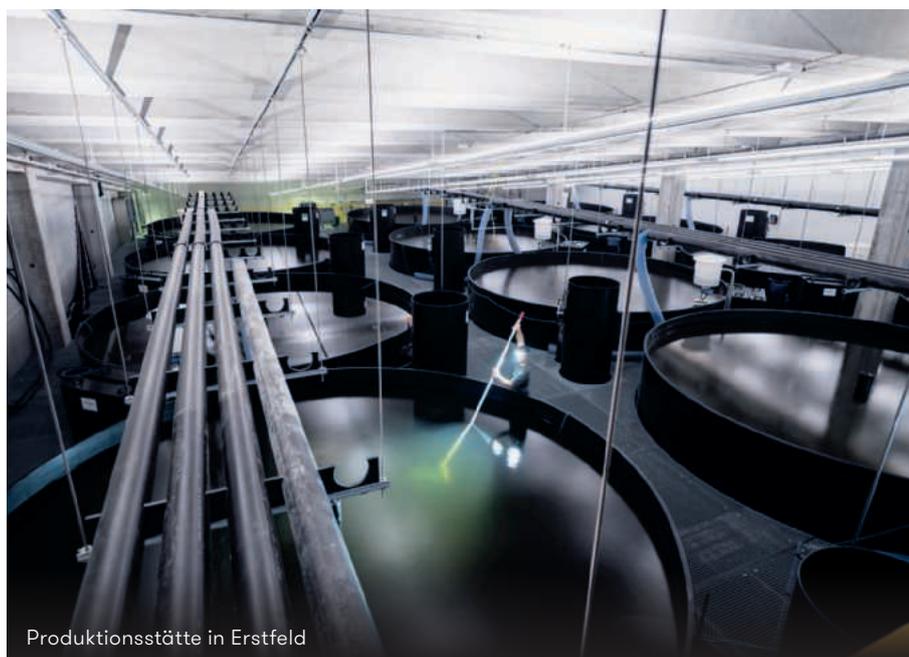
Lokale Verarbeitung

Der Gotthard-Zander besticht mit seinem grätearmen, weissen und zarten Fleisch und seiner ultimativen Frische. Gestern noch im Urner Bergwasser geschwommen, kann er heute schon als Filet mit Haut oder als Ganzfisch auf dem Teller serviert werden. Die Verarbeitung zum Filet erfolgt ebenfalls im Kanton Uri: Der Gotthard-Zander ist somit vom Ei bis zum Filet rückverfolgbar und 100 % Urner Herkunft.

gotthard-zander.ch/basis57.ch



Lokale Verarbeitung und Verpackung



Produktionsstätte in Erstfeld

Rezeptidee

Als Ganzfisch in den Backofen

Der Gotthard-Zander eignet sich bestens für den Backofen.

Als Ganzfisch (ausgenommen und entschuppt) 15 Minuten bei 180 °C gebacken entfaltet er seinen Geschmack vollends. Gefüllt mit Suppengrün, Rosmarin und Butter. Beträufelt mit Zitronensaft, Weisswein und Olivenöl. Gewürzt mit Salz und Pfeffer.





Abschieds-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 25. Juni 2022

Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl

Eine etwas wehmütige Stimmung begleitete an diesem herrlichen Sommertag die 36 Gäste, wird doch die wunderbare Fischbeiz nach 34 erfolgreichen Jahren für immer geschlossen. Die legendären Fischknusperli (Egli/Felchen/Flunder in je eigenem Bierteig) werden uns fehlen! Herzlichen Dank für den offerierten Apéro, stimmungsvoll direkt am Rheinufer ausgeschrieben. Als offizieller Vertreter der Vorsteherschaft ist Oskar Müller angereist und auch unser Ehrenfisch Willy Meier erfreute uns mit seiner

Anwesenheit. Anschliessend zelebrierten die Gastgeber ein wahres Feuerwerk ihrer kulinarischen Kompetenz – ihrer «Fischosophie» am Rhein – was uns den Abschied noch mehr erschwerte (nota bene: das Menu im Kästchen ist stark gekürzt!) Urs & Karin Schumacher stellen sich neuen Herausforderungen. Wir danken Ihnen für ihre langjährige Treue zum Goldfisch mit unzähligen «fischigen» Höhepunkten und wünschen Ihnen für die Zukunft alles Gute.

Henry Bliggenstorfer, Goldfisch 13



Urs & Karin Schumacher mit Willy Meier 1999



Forellenfilet, Rauchlachs

Tunasalat, Riesencrevetten

Lachs-Tatar, Salat-Strauss

Gazpacho mit Jakobsmuschel

Saiblings-Filet, Seewolf-Filet

Zander-Filet, Basilikum-Schaum
Gemüseperlen, Barolo-Jus

Marinierte Beeren, Erdbeer-Parfait,
Limetten-Mascarpone-Mousse,
Cheese Cake





Tafelübergabe Netz 14, Zürichsee/Oberland am 23. Juni 2022

Restaurant Bären, Grüningen

Mit Christian Mutschler ist uns ein umtriebiger und Goldfisch-begeisterter Fischer und Jäger ins Netz gegangen.

Schon bei der ersten Kontaktaufnahme mit ihm, veranlasst von seinem Vater via Goldfisch-Geschäftsstelle, war klar: das kommt gut, sehr gut! So durften wir als Auftakt zur Tafelübergabe im mit 60 Personen ausgebuchten Bären den Apéro im Garten des Schlosses Grüningen bei schönstem Wetter geniessen. Wir liessen uns überraschen, dass man aus den verpönten Schwalen (Rotaugen) einen feinen Salat machen kann. Alsbald wurden wir dann mit einem 5-Gang-Menu vom Feinsten verwöhnt. Und schon folgte die nächste Überraschung, dass man auch aus den grätenreichen Brachsmen etwas Feines zaubern kann. Tafelherr und Fischer Andy Braschler hackt sie so fein, dass man die Gräten nicht mehr spürt und verwurstet sie anschliessend. Auch geschmolzener Jersey Blue auf Wels war eine ungewohnte, aber leckere Kombination. Oona-Kaviar auf Glacé war dann noch das «Tüpfelchen auf dem i». Die Tafelübergabe in würdigem Rahmen fand den Höhepunkt im schweisstreibenden Montieren der Tafel an der Fassade des altherwürdigen Bären. Christian, wir kommen wieder!

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Gebratene Einsiedler
Brachsmenwurst, Wildkräuter,
süsser Senf, Gemüsesalat

Rückenmedaillon vom Alpinlachs,
frischer Meerrettich, Honig-Dillsenf-
Glacé, Sommerblüten

Felchenleberli vom Greifensee,
Himbeeren, Süsskartoffelstock

Medaillon vom Zürich Obersee Wels,
Jersey Blue, Safrancrème,
Randen-Risotto

Hausgemachte Sauerrahm-Glacé
mit Oona-Kaviar



Christian Mutschler richtet die wunderbaren Einsiedler Brachsmenwürste an



Jubiläums-Netztreffen Netz 18, Sihlsee/Walensee am 1. Juli 2022

Restaurant Seehus, Quinten



Endlich konnte das Musical «Flashdance» auf der Seebühne Walenstadt aufgeführt werden, nachdem wir 2020 Pandemie-bedingt das Netztreffen ohne Musical durchführen mussten. Das Timing mit Petrus hat geklappt, pünktlich zur Fahrt mit dem Extraschiff von Walenstadt nach Quinten hatte es aufgehört zu regnen. So konnten wir den Apéro wieder im Freien «auf der Strasse» geniessen. Nachdem alle 71 Teilnehmer ihren Platz auf der Terrasse gefunden hatten, wurde diszipliniert, Tisch um Tisch, zum legendären Fisch-Buffer geschritten, wo wir uns an über 15 kalten und 7 warmen Gerichten bedienen konnten. Es war ein abundanter kulinarischer Höhenflug, der keine Wünsche offen liess.

Sohn Carlo Gassner und sein Team haben wiederum Grossartiges geleistet! Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier überreichte unter grossem Applaus der Familie Gassner (Vater, Mutter, Sohn und Tochter) die Jubiläums-Urkunde für 30 Jahre ausgezeichnete Fischküche. Bei der Rückfahrt mit dem Extraschiff lockerte ein Cüpli die fröhliche Stimmung noch weiter auf, so dass man die nicht so hundertprozentig nach jedermanns Geschmack gebotene Aufführung des Musicals «Flashdance» locker wegstecken konnte. Wer im Goldfisch-Hotel übernachtete, traf sich daselbst noch zu einem gemütlichen Schlummertrunk.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Weisstanner Forelle,
Alaska Rotlachs, Walenseefelche,
Meeresfrüchtesalat,
Crevettencocktail, Matjeshering,
Aal, Pfeffermakrele, Rollmops,
Flusskrebs, Heilbutt, Greenshell-
Muscheln, Pulpo-Carpaccio,
Sashimi von Lachs und Tuna,
Lachstatar

Egli gebraten mit Mandeln,
Zander gebraten «Garlic & Pepper»,
Zander gedämpft «Vin blanc»,
Crevetten pikant gebraten,
Reis, Salzkartoffeln, Blattspinat

Erdbeer-Tiramisu im Glas,
Käse-Auswahl





Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 2. Juli 2022

Atrium Hotel Restaurant Blume, Baden

Kulinarisches Verwöhnen in traumhafter Umgebung wie im 19. Jahrhundert zur Zeit der Belle Epoque. Unser erstes Netztreffen glänzte mit kulinarischen Höhepunkten in wunderschöner Atmosphäre. Der Apéro-Lachs wurde von Freiämter Lachs aus Wohlen, von Familie Kunz – mit Shop – gesponsert. Der köstliche Lachs, zubereitet von Lukas Rüfenacht, dem Chefkoch, war einfach köstlich. Mit einem Swissalpine Lachs ging es weiter, also alles Schweizer Fische. Dann ein weiterer Gang mit gebratenem Lago Maggiore Zander auf Wasabi-Mousseline – eine spannende Zusammensetzung. Das Dessert hat das fein zusammengestellte Menu abgerundet. Weine und Prosecco durften wir aus dem eigenen Weinberg der Familie Erne kosten. Wir danken Euch, lieber Silvio, lieber Patrik Erne und Chefkoch Lukas, für die kulinarische Verwöhnung, sowie den tollen Service. Ich bin sehr glücklich, Euch in unserem Netz 09 zu haben.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Freiämter Lachs

Geflämmerter Lachs,
Grüner Apfel, Erbsen

Lago Maggiore Zander,
Mango, Salicorne,
Wasabi-Mousseline

Cremeaux von der
Grand Cru-Schokolade, Pfirsich,
Tonkabohne

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 8. und 14. Juli 2022

Restaurant Sternen, Walchwil

Netztreffen im Sternen Walchwil sind immer Highlights. Warum das so ist, erfuhren wir erneut an den beiden Juli-Tagen. Was für ein Ort! Auf der lauschigen Terrasse unter riesigen Platanen direkt am See scheint die Zeit stehen zu bleiben. Ein Augenblick, zu dem man sagen möchte «Verweile



doch! Du bist so schön!». Wenn dann noch Anita, Noémie und Giorgio Bernard ihre Gäste mit ihren Kunstwerken auf Tellern verwöhnen, scheint es, als ob es nicht perfekter werden könnte. Der Sternen Walchwil ist nicht nur eine Marke, er ist ein gelebtes Bekenntnis zu einer ebenso schnörkellosen wie äusserst präzise komponierten Fischküche, die aus unseren heimischen Gewässern wahre Wunder hervorzaubert. Im Kreis des stets gut gelaunten, genuss- und diskussionsfreudigen Netz 12 ist das Vergnügen nochmals gesteigert. Unser Goldfisch – hier lebt er aufs Prächtigeste!

Martin Immenhauser,
Tafelherr Gastronomie



Ceviche vom Brüggli-Saibling,
Lattich, Avocado

Gazpacho, Krebsli,
Gurkenwürfeli

Zandermedaillon gebraten,
Safran, Kartoffelstampf,
Marktgemüse

Mascarpone, Beeren



Jubiläums-Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 16. Juli 2022

Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

crostacei del mondo. Wir sind Glückspilze. Zauberhafte Stimmung, fürs Engadin angenehme Temperaturen, gutgelaunte Gäste. Das war die Einstimmung für dieses Netztreffen. Das Thema Krustentiere wurde perfekt umgesetzt. Küchenchef Giuseppe Negri hat es getroffen. Natürlich sind rohe Krustentiere nicht jedermanns/fraus Sache, aber sie waren so frisch, dass man sie getrost essen konnte. Als neueste Variante liess uns Antonio Walther seine Bachflusskrebse probieren, in der Schweiz

einmalig. Sie sind in den Oberengadiner Seen zahlreich vorhanden (aber sind sehr klein), doch die ideale Fangform muss noch gefunden werden. Etwas einmaliges, sehr spezielles. Das Thema mit den Krustentieren war sehr variantenreich und wirklich supergut. Herzlichen Dank an alle Beteiligten, vom Chef bis zur Küche und Service. Ich glaube alle Goldfische haben es genossen. Grazcha fìch

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Coda di gambero all'aglio e peperoncino

Crudo di crostacei e frutti di mare

Piccola insalata di medaglioni di astice americano

Tortiglioni del Mera in salsa all'aragosta del Capo Verde

Bouillabaisse di crostacei e pescato

Bavarese alle pesche con salsa al mango e mela verde

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/ Thurgau am 23. Juli 2022

Residenz Seeterrasse, Oehningen



Harald Leissner und sein kapitaler Fang

Der Wetterbericht verhieß mehrheitlich Regen, als sich wiederum eine beachtliche Goldfisch-Schar auf die andere Seite des Untersees begab. Und eigentlich wie immer, lachte zum Apéro bereits die Sonne. Hermann Scherrer freute sich, dass 64 Goldfische und Gäste zu Harald Leissner gekommen waren. Auf der Terrasse direkt am See, wurden wir vom Gastgeber begrüsst und auf ein grosszügiges 5-Gang-Menü mit

Weinbegleitung eingestimmt. Einen grossen Dank an Stephan Maute, Weinagentur Maute für den offerierten Apéro-Wein. Lieber Harald, Dir und Deiner Kochbrigade und dem freundlichen, kompetenten Serviceteam ein grosses Dankeschön. Wir spüren Dein Herzblut für die Fischküche. So soll es auch bleiben und wir lassen uns gerne wieder bei Dir verwöhnen. Weiterhin viel Freude und Erfolg als Gastronom von hoher Klasse und vor allem gute Gesundheit für Euch alle.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Eingelegte Untersee-Eggl, Sauerrahm, Apfel, Gurke

Geangelter Loup de Mer Niçoise, Poveraden, La Ratte-Kartoffeln

Saibling-Ricotta-Ravioli, Sommertrüffel, Beurre blanc, frittiertes Salbei

Confierter Untersee Hecht, Mangold, Pommes Macaire, Pommery-Senfeschäum

Mandelbiskuit, Muskateller Crème, Himbeeren, Sorbet vom weissen Pfirsich



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 27. Juli 2022

Alte Rheinmühle, Büsingen

Endlich konnten wir nach der Coronazeit wieder an einem Mittwochmittag ein Netztreffen in der Alten Rheinmühle erleben. Da uns Petrus gnädig war, konnte das Treffen im lauschigen Garten direkt am Rhein stattfinden. Leider konnte uns der Gastgeber, Markus Hempel, infolge eines Todesfalls nicht persönlich begrüßen. Er wurde jedoch von Mathias Mitmannsgruber würdig vertreten. Zusammen mit dem



Küchen- und Serviceteam wurden wir einmal mehr verwöhnt. Bei der Würdigung und Verdankung des Fischmahls ging der Netzmeister vor allem auf den im Ganzen servierten, hohl auslösten Eismeer-Saibling ein. Diese besondere Zubereitungsart, zusammen mit den fein abgestimmten Beilagen, bildete den Höhepunkt des Fischmahls. Das Zweierlei vom Holunder rundete das Menu ab.

Willi Keller, Netzmeister



Swiss-Alpine Lachstatar,
Avocado-Türmchen, Crostini

Hausgemachte Hecht-Ravioli,
Weissweinschaum, Brokkoli

Kundelfingerhofer Eismeer-Saibling,
Blattspinat, geschmolzene Tomaten,
Safranrisotto

Zweierlei vom Holunder
(Sorbet und Mousse) mit Beeren

Das «Fischzentrum Schweiz» braucht Ihre Unterstützung

Ein nationales Fischzentrum am Berner Moossee will die faszinierende Welt der Fische sichtbar und die kulinarischen Aspekte erlebbar machen.

Fischen boomt, die Leute essen gerne Fisch und doch ist vieles, was unter Wasser abläuft, nicht bekannt. Deshalb plant die am 8. Dezember 2021 gegründete Stiftung «Fischzentrum Schweiz» in der Gemeinde



Moosseedorf (BE) ein nationales Zentrum für natürliche Gewässer, Fische und respektvolle Fischerei, ähnlich der Vogelwarte in Sempach. Die Stiftung wird getragen von allen kantonalen Fischereiverbänden in der Schweiz, dem Schweizerischen Fischerei-Verband und dem 111er-Club. Thematisiert werden alle Aspekte zur Fischvielfalt in der Schweiz, zum Lebensraum der Fische sowie zum Einfluss der Menschen auf Fisch und Natur. Gezeigt wird das Fischen als Kulturtechnik. Ein spezielles Augenmerk wird auf eine respektvolle Fischerei gelegt. Viele Menschen finden den Zugang zu den Fischen übers Essen. Im Zentrum

werden deshalb auch Kurse zur Verarbeitung- und Zubereitung von Fischen angeboten. Noch ist der Landkauf nicht vollumfänglich finanziert. Weitere Beiträge für das Projekt sind hochwillkommen. Bitte unterstützen Sie das Fischzentrum mit einer grosszügigen Spende: (z.B. mit der Finanzierung eines oder mehrerer Quadratmeter, 283.25 Fr. pro Quadratmeter).

IBAN:

CH30 0079 0016 6022 6080 6, Valiant
Stiftung Fischzentrum Schweiz,
3014 Bern
www.fischzentrum.ch
a.aeschlimann@skf-cscp.ch



100% Schweizer Design aus Störleder

Fischleder – zu 100% Schweizer Design. Sabina Brägger fertigt Leder aus den Störfischhäuten des Tropenhauses Frutigen – eine Schweizer Premiere. Das in der Gerberei Zeller, Steffisburg, vegetabil gerbte Leder wird in Handarbeit zu hochwertigen Produkten verarbeitet und untersteht den höchsten Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit. Das 100% Bärn-made Fischleder ist extrem robust, langlebig und

wasserresistent und eignet sich daher hervorragend für die unterschiedlichsten Anwendungen. Durch seine Oberflächenstruktur und Musterung verleiht das Störleder jedem Objekt einen Unikat-Charakter, denn jede Haut hat ihre ganz eigene Zeichnung. Störfischleder ist einzigartig in seiner Herkunft und Verarbeitung und überzeugt durch aussergewöhnliche Eigenschaften.



Sabina Brägger



Bei RB Baumgartner sind Uhren mit Armbändern aus Störfischleder erhältlich.



RB
HORLOGERIE

Die Geschichte schreibt die Zeit.

rb-baumgartner.ch

HORLOGERIE

RB Baumgartner AG

Stadtplatz 16, 3270 Aarberg
info@rb-baumgartner.ch

Freude, Begeisterung, Anmut, all dies und noch vieles mehr lösen die zeitlosen mechanischen Uhren von RB Baumgartner aus.



Anzeige

Ihre Kreationen, unsere Zutaten

Mehr Informationen erhalten Sie gerne direkt oder über unsere Webseite www.agrano.ch.

Agrano AG, CH-4123 Allschwil, Telefon 061 487 72 72

Ihr kreativer Glace Partner

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



Jubiläums-Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 12. August 2022

Restaurant La Caletta, Muri bei Bern

Rund 40 Personen genossen die kulinarischen Köstlichkeiten von Massimo Cucco und den hervorragenden Service von Gabriela Elkuch und ihrem Team. Auf der grosszügigen Terrasse fanden sich die erwartungsvollen «Goldfischlis» zur Tafelrunde ein. Der heisse Sommerabend war dank dem kühnenden Wind sehr angenehm. Die Reaktionen beim Apéro-Buffer kannten keine Grenzen bezüglich Einfallsreichtum und Gaumengenuss. Die Erwartungen an die Küche waren sehr hoch, aber sie meisterte dies bravourös. Der aufgestellte und fachlich sehr gute Service rundete den Abend ab. Zwischen Hauptgang und Dessert durften wir das wohlverdiente Jubiläumszertifikat an Gabriela und Massimo übergeben.



Mit Freude durften wir zwei neue «Fischlis» an Land ziehen. Herzlich willkommen in unserer Goldfisch-Familie Ursula und Hans Ruedi Haller aus Köniz BE.

Beat F. Hostettler, Netzmeister
Rolf Blöchliger, Goldfisch Netz 06



Saisonsalat mit gebratenen Riesencrevetten an mediterraner Sauce

Wolfsbarschfilet an reduzierter Weiss-weinsauce, Gemüse, Salzkartoffeln

Mascarpone-Mousse, Zwetschggen-Coulis

Jubiläums-Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 13. August 2022

HafenBuffet, Rorschach

Wie jedes Jahr, trafen sich die Goldfische in Rorschach zur Tavolata. Speziell in diesem Jahr war, dass unsere Gastgeber, Celina Diethelm und Christoph Brändle, das 5-jährige Jubiläum als Goldfischrestaurant feiern durften. Nochmals herzliche Gratulation.

Nach der Begrüssung durch Marcello Gentina und dem Dank für den Aperitif, welcher von unseren Gastgebern und der Weinfirma Badoux SA gespendet wurde, liessen wir uns mit einem

wunderbar präsentierten und perfekt gekochten Fischmenu verwöhnen. Nach dem Hauptgang dankte die Gesellschaft dem HafenBuffet-Team mit einem kräftigen Applaus für die grosse Leistung in Küche und Service. Als Höhepunkt des Anlasses überreichte Marcello Christoph und Celina die Jubiläumsurkunde. Mit dem anschliessenden Dessert ging einmal mehr ein gelungenes Netztreffen zu Ende.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Pulposalat, Hausgebeizter Saibling, Orangen-Fenchelsalat, Felchenknusperli, Tartarsauce, Butterfisch-Carpaccio, Jakobsmuschel, Speck, Chutney

Hummer, Safransauce, Limonen-Linguine

Zander, Ganze Dorade, Junge Kartoffeln, Weisswein-Risotto, Gemüse

Rosmarin-Thymian Panna Cotta, Erdbeersorbet, frische Beeren



Tafelübergabe Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 12. August 2022

Lilienberg, Ermatingen

Bei schönstem Wetter hatten sich auch Tafelmeister Hansjürg Gugger, Chef Testwesen Bruno Keist, die Tafelherren Oskar Müller und Markus Krüger mit Gattin und Vize-Netzmeisterin Margot Köppel zur Tafelübergabe eingefunden. Der tolle Apéro des Küchenchefs José Azevedo und seiner Crew, fand bei den rund 70 Gästen Anklang. Die Umgebung, die wechselnde Farbe des Sees, waren einfach nur wunderschön!

Denise Rau, Präsidentin Stiftungsrat Lilienberg und Leiterin Gastronomie, erklärte, wie der Lilienberg funktioniert. Ihr Grossvater, Herr Reist, ehemals FERAG AG, gründete das Unternehmerforum Lilienberg als Ausbildungs- und Seminarort. Das Restaurant ist, dank



Denise, seit 2 Jahren auch der Öffentlichkeit zugänglich, um mit guter Küche, nachhaltigen, regionalen Produkten und natürlich mit Fischgerichten bekannt zu werden. Denise freut sich sehr über die Auszeichnung und die Partnerschaft mit der Tafelgesellschaft.

Die Küchenmannschaft kreierte wunderbare Gerichte. Der Zander war ein Gedicht und die Anwesenden waren sich einig, dieses Restaurant darf viel Vertrauen in die Zukunft setzen. Die Aussicht vom herrlichen Lilienberg über die Insel Reichenau, den Untersee und das Wollmatinger Ried, laden zu erneuter Einkehr ein. Wir sind überzeugt, dass mit dem Lilienberg ein weiteres Haus mit Gastfreundschaft, Herzlichkeit und mit Freude an Innovation, Einzug in unsere Gesellschaft gehalten hat. Wir bedanken uns für den wunderschönen Anlass. Dir liebe Denise, dem Küchen- und Serviceteam ein grosses Dankeschön für das vorzügliche Essen und den kompetenten Service. Es war uns eine Ehre, Eure Gäste gewesen zu sein.



Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Gebeizter Lachs, Sesam,
Rogen, Erbsen-Sauerrahm

Geräucherte Forellensuppe

Zanderfilet, Peperoni,
«verprügelte» Kartoffeln

Trio aus Erdbeeren, Parfait,
Salat, Crème



Tafelmeister Hansjürg Gugger mit den Gastgeberinnen Denise Rau und José Azevedo



Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 19. August 2022

Gasthof Hirschen am See, Obermeilen

Wir konnten trotz des trüben Wetters zunächst unten in der Taverne den sehr feinen kreativen Apéro geniessen und anschliessend auf der gedeckten Terrasse



Platz nehmen und die Aussicht auf den See geniessen. Philip Hauke verwöhnte uns mit einem speziellen optischen und organoleptischen Höhenflug in vier Gängen. Dazu passte der Sauvignon Blanc von Schwarzenbach mit seiner blumigen Note, frischen Säure und der typischen Holunder-Aromatik ausgezeichnet und konnte auch Skeptiker überzeugen. Wir hoffen, dass uns Philip noch lange erhalten bleibt.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister



Mariniertes Egli-Tatar, Sakura-Kresse, Egli-Cipollata, Senf-Honigsauce, Geräuchertes Egli-Filet, Linsensalat, Tomaten-Essenz

Gebeiztes Lachsforellenfilet, Blüten, Löwenzahn, Freilandgurken-Tonic

Rohmarinierter Zander auf Leche de Tigre, geschmorte Süsskartoffel, Schnittlauch

Gebackene Egli-Filets, junge Erbsen und Minze

Dessert-Sélection «Hirschen», Saisonales Sorbet, Brownie, saisonale Früchte

Netztreffen Netz 12, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 19. August 2022

Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz



Forellenkaviar, Sauerrahm, «Brüggli» Lachsforellen-Tatar Rauchlachs-Strudel, Geräucherte Egli-Filets, Rösti

Basilikum Crèmesuppe, Egli-Cipollata La Perche Loë

Gotthard-Zander «Saltimbocca» Muotathaler Urwaldschinken, Zitronenbuttersauce, Eierschwämmli-Risotto, Babygemüse

Stubli Crèmeschnitte, Waldbeerensorbet

In fremden Netzen fischen: Es ist schon speziell ein Netztreffen in einem mir fast unbekanntem Netz durchzuführen. Kurzfristige Absagen lassen einen rotieren, man kennt die Teilnehmer und ihre lieb gewonnenen



Gewohnheiten und Vorlieben bei der Platzierung nicht! Die Regenpause ausnützend wurde der Apéro auf der Terrasse serviert. Die wunderbaren Häppchen mit dem spritzigen Weisswein läuteten die gemütliche Runde ein.

Ein herzliches Dankeschön an die Gastgeberin für den offerierten Apéro. Das Fischmahl war sehr gut, die Speisen auf dem Teller schön angerichtet. Chef Michael Latz und Levin Wyss haben uns ein wunderbares Essen gekocht. Bravo! Auch ein aufmerksamer Service rundete das Ganze ab. Ein grosses Kompliment an Kathrin Hügi für die gute Führung ihres Teams. Allen Beteiligten ein herzliches Grazcha fisch.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Vom Zauber des Fischräucherns, der Mann, der alle zum Rauchen bringt

Erwin Mumenthaler weiss alles über das Räuchern von Fisch. Das Geheimnis eines guten Räucherfischs verrät der Koch und Lehrer für Berufskunde nicht nur seinen Schülerinnen und Schülern an der Berufsfachschule Bern (gibb). «Fettreiche Arten eignen sich besser als fettarme»

Kann man jeden Fisch räuchern?

Grundsätzlich ja. Fettreiche Arten eignen sich jedoch besser als fettarme, denn durch den Fettgehalt nehmen sie das Raucharoma besser auf. Bei Schweizer Fisch ist sicher die Forelle am bekanntesten, aber auch Saibling und Egli werden gerne geräuchert.

Welches Zubehör benötigt man dafür?

Man kann dafür Räucherrohr, Räucherofen oder Räucherbox nehmen sowie jegliche Gefässe, die geschlossen werden können. Die schönste Art: Den Fisch an der offenen Feuerstelle an einem Brett fixieren, mit nassen Holzspänen Rauch erzeugen und so sanft räuchern/garen. Für den sogenannten Minutenrauch gibt es verschiedene Möglichkeiten, zum Beispiel die bekannte «Smoking Gun» oder das etwas grössere Gerät «Foom». Der neueste Hit auf dem Markt ist der «Gigatherm», ein neuartiges Vakuum-Räuchergerät, mit dem man unter Vakuum schnell und tief eindringend – kalt oder warm – räuchern kann. Nicht zu vergessen: das Räuchern im «Green Egg» – dem legendären Keramikgrill.

Gibt es verschiedene Arten des Räucherns und welche Holzarten eignen sich dafür?

Heissräuchern und Kalträuchern sind die zwei Grundvarianten, dazu kommt der erwähnte Minutenrauch. Jedoch gibt es beim Kalträuchern sehr unterschiedliche Methoden. Traditionelles Kalträuchern erfolgt über Holzspäne oder Pellets. Dabei wird meist Räuchermehl eingesetzt, am häufigsten Buche und Eiche. Es eignen sich aber auch andere Hölzer von Laubbäumen.



Nadelhölzer wie Tanne und Fichte sind ungeeignet, denn sie verleihen dem Räucherfisch einen bitteren Geschmack. Beim industriellen Räuchern wird oft mit Flüssigrauch gearbeitet. Ein weiteres modernes Verfahren ist der Clean Smoke: der Rauch wird gereinigt, von Schadstoffen befreit und dann dem Räuchergut zugeführt.

Wie sollte man den Fisch vorbereiten?

Man muss ihn ausnehmen, dabei die Innereien sehr sauber entfernen und säubern. Beim Salzen oder Pökeln gibt es

sehr viele Methoden: traditionelles Trockensalzen, Nasssalzen in einer Salzlake oder das Schnellsalzen, das ist eine Injektionssalzung.

Wie lange lässt sich geräucherter Fisch lagern?

Heutzutage wird Räucherfisch in der Regel vakuumiert und hat gekühlt eine Haltbarkeit von zwei bis drei Wochen. Ursprünglich, als man noch nicht so gute Transport- und Lagermöglichkeiten hatte, wurde der Fisch ja geräuchert, damit er haltbar bleibt. Inzwischen räuchert man aus geschmacklichen Gründen. Und: Man kann Räucherfisch auch tiefkühlen.

Was ist der schlimmste Fehler?

Wenn das Salzverhältnis nicht stimmt oder falsche beziehungsweise zu hohe oder inkonstante Temperaturen beim Räuchern herrschen. Und beim Zubereiten der Gerichte lautet der Grundsatz «weniger ist mehr», denn wenn zu viele Beilagen serviert werden, können sie das edle Raucharoma überdecken.

Verraten Sie uns Ihren Geheimtipp?

Ich setze auf qualitativ hochwertige Räucherfische, die der Räuchermeister mit Liebe und Passion veredelt hat und kreierte daraus mit Leidenschaft eigene Gerichte. Mein Geheimtipp: eine salzige, cremige Glace mit Senf zu einem exzellenten Räucherfisch – einfach himmlisch.

Erwin Mumenthaler

«Gut gereift» – Jahrgang 1960

Verheiratet, drei erwachsene Kinder (alles Köchinnen und Köche)

Lieblingsgericht: Rösti und Salat, aber vor allem auch gerne alles, was süss ist
Lieblingsfischgericht: Seezungenfilet Prince Murat, das ich aus Rücksicht auf die Fischbestände nur selten zubereite. Man kann das Gericht jedoch auch mit Forellen-Streifen machen.

Hobbys: Kochen, Reisen, Langlauf, Velofahren, Fotografieren

Text: Petra Mürschel-Evans

Fotos: Christoph Stöh Grünig





Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 21. August 2022

Restaurant Grenchnerhof, Grenchen



Egli-Filets im Granicum-Teig, Tartarsauce

Saisonsalat, Lachs-Pannacotta

Hummersuppe, Rosmarin-Pesto
Zanderstreifen

Goldbrassenfilet aus dem Ofen,
«Livorneser-Art», Hausgemachte
Lauch-Ravioli Broccoli

Passito Bianco Mousse, «Del Veneto
Buglioni», Himbeersauce



Genuss für die Sinne Gaumen, Augen und Ohren. Wir wurden vom Gesang der Opernsänger Maria Grdneva (Sopran), Vitaly Makarenko (Bariton) und vom Team von Robi Laski verwöhnt. Viele Worte braucht es nicht, die Aufzeichnungen aus dem Gästebuch sprechen für sich! «Fisch im Netz ... let's fetz! Michèle und Ueli»

«Ein gelungenes Netztreffen mit musikalischer Begleitung, einer innovativen Gastronomie gehört zum Höhepunkt dieses Tages. Wir kommen bestimmt alle gerne wieder, besonders zum 15-Jahr-Jubiläum 2023». Christa & Urs Peter, Ehrenfisch.

«Thank you for an incredible day joyful emotions and a delicious lunch! Maria and Vitaly; Open Opera project».

Dani Karrer, Netzmeister

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 20. August 2022

Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

Das dritte Netztreffen fand im Herzen der Altstadt von Rheinfelden statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, zudem durften wir unseren Tafelmeister Hansjürg, Tafelherrn Oskar Müller und auch Gäste aus dem Netz 09 willkommen heissen.

Uns wurde ein hervorragendes 4-Gang-Menu serviert, das keine Zweifel hinterliess, dass auch diese Crew ihr

Handwerk versteht. Nicht nur der Swiss Alpin Lachs war hervorragend, auch das ganze drum und dran stimmte perfekt. Nach der Verdankung der Crew wandte auch unser Tafelmeister noch ein paar Worte an die Gesellschaft und wir liessen den Nachmittag im Anschluss ausklingen.

Dominique Brändle, Netzmeister



Lauwarme Fischröllchen
aus Lachsforelle, Pastinaken-Purée,
Gurken-Röschen

Süppchen vom Magdener Rosé, Tatar
vom Kundelfingerhof Saibling

Konfiertes Swiss Alpin-Lachsfilet
Fisch-Chips, Schalotten Vinaigrette,
hausgemachte Kartoffel-Gnocchi,
Gemüse-Schiffchen

Birnen-Parfait,
weisse Schoggi-Mousse-Haube
Blaubeerkompott



Tafelübergabe Netz 07, Berner Oberland am 26. August 2022

Restaurant Tropengarten, Frutigen

Wortwörtlich unter tropischen Bedingungen fand im Restaurant Tropengarten die schon längst fällige, feierliche Tafelübergabe statt. Die ersten Goldfische und Gäste aus nah und fern trafen bereits vor 10 Uhr ein, damit sie den Start der Führung nicht verpassten. Durch Pflanzen mit Früchten und Gewürze führt der Weg zum Restaurant. Einfach tropisch schön. Zum Apéro waren die überaus begeisterten Führungsteilnehmer wieder zurück. Mit viel Leidenschaft und Herzblut waren sie von Verena Schäfer durch den Tropengarten geführt worden. Wer nicht dabei war hat definitiv etwas verpasst. So sagte Francis Hadorn (ehemaliger Goldfischgastronom *Chez Francis, Mitholz), Überraschungsgast und spontaner Ordenüberbringer.

Interessierte Gäste können jederzeit eine Führung buchen und sich anschliessend von den Kochkünsten von Stefan Steiner und dem kompetenten, sympathischen Service-Team, Beatrice und Anita (ehemalige Goldfischgastronomin im Hirschen in Gunten) unter der Leitung von Madlen Strehle verwöhnen lassen. Bei dieser Gelegenheit danke dem ganzen Team und der Geschäftsführung Nicolas Buchmann und seiner Stellvertreterin Beate Makowsky. Nicolas (er verfügt u.a. über ein Masterstudium in Fish Biology, Fisheries & Aquaculture)



sprach in seiner Rede von Leidenschaft und seiner Philosophie, beides deckt sich mit der Tafelgesellschaft. Der Küchenchef Stefan verwendet fast ausschliesslich Produkte aus der hauseigenen Fisch- und Kaviarzucht und nutzt geschickt die inspirierende Fülle von Früchten und Gewürzen aus dem Tropengarten. Man sagt: Kaviar muss schmecken wie eine Meeresbrise mit einer dezent salzigen Note. Das durften wir heute hier erleben. Dafür herzlichen Dank.

Rita Gugger, Geschäftsstelle



Francis überreicht Stefan den Orden



Oona Kaviar

Stör-Terrine auf Kräutersalat,
Orangen-Crème Fraîche

Kaltes Tomaten-Guaven-Süppchen
mit geräuchertem Felchenfilet

Confierter Stör auf Sommergemüse,
Süsskartoffel-Purée

Sticky Reis, Mango-Mousse,
Ananas-Sorbet

Weine Casa del Vino



«Bio-Genuss im Stedtli»

Ein rundum kulinarisches Vergnügen für alle Sinne in der Altstadt von Murten. Nachhaltig angebautes Gemüse aus dem Seeland, Bio-Weine aus dem Vully und lokale Spitzenköche - dies und vieles mehr steht am 23. und 24. September 2022 auf dem Programm, wenn es zum ersten Mal heisst: Bühne frei für «Bio-Genuss im Stedtli». Ausgestattet mit einem Bio-Genuss-Büchlein entdecken die BesucherInnen entlang einer Art Route Gourmande durch die Altstadt feine Leckerbissen an

insgesamt zehn verschiedenen Ständen. Die hier von lokalen Spitzenköchen frisch zubereiteten Gerichte stammen hauptsächlich aus biologischer Landwirtschaft aus dem Seeland und lassen zusammen mit ausgewählten Bio-Weinen aus dem Vully wahre Gaumenfreuden entstehen. Eine entspannte Marktatmosphäre rundet das Geschmackserlebnis ab und lädt alle BesucherInnen dazu ein, den Abend mit einem Gläschen Wein in guter Gesellschaft ausklingen zu lassen.

Region Murtensee

Région Lac de Morat

Hauptgasse 27

CH-3280 Murten

Tel +41 26 670 51 12

www.regionmurtensee.ch



Rezept: Lachs-Wraps

Zubereitung

Für den Lachs Sojasauce, Honig, Sesamöl, fein geriebener Ingwer und fein gehackter Knoblauch verrühren. Lachsfilet mit der Marinade bestreichen und ca. 30 Minuten kaltstellen. Das Lachsfilet in einer beschichteten Pfanne braten, bis sich das Filet leicht in Segmente zerteilen lässt. Die Lachssegmente mit der Marinade aus der Pfanne vermischen.

Peperoni in Streifen schneiden. Wraps nach Wunsch im Backofen erwärmen und mit Frischkäse bestreichen. Wraps mit Salat, Peperoni, Lachs und Sprossen belegen, aufrollen, evtl. mit Pergament- oder Backpapier fixieren, diagonal halbieren und servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- 1 TL Honig
- ½ EL Sesamöl
- 1 Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- 2 Knoblauchzehen
- 400 g Lachsfilet (ohne Haut)
- 1 gelbe Peperoni
- 4 Vollkorn-Wraps
- 60 g Kräuterfrischkäse
- 80 g Nüsslisalat
- 80 g Sprossen



Wer ist der oder die beste Kochlernende der Schweiz?

Ab sofort läuft die Ausschreibung für die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende «gusto23». Bis November haben junge Kochtalente Zeit, ihre Menukreationen einzureichen. Gefragt sind eine Vorspeise mit Schweizer Rind- oder Kuhfleisch und eine vegetarische Hauptspeise. Die neun Besten kochen am 30. März 2023 um den prestigeträchtigen Sieg und attraktive Preise. Von einer unvergesslichen Erfahrung sprach Fynn Thielen (The Dolder Grand) nach seinem «gusto22»-Sieg im Frühling. «Wer bei «gusto» mitmacht, kann nur gewinnen. Egal welchen Platz man erreicht.» Die Möglichkeit dieser Erfahrung bietet sich Kochlernenden nun von Neuem: Mitte August ist die Ausschreibung für die Schweizer Meisterschaft der

Kochlernenden 2023 gestartet. Organisiert wird «gusto23» von Transgourmet/Prodega unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes. Eingeladen zur Teilnahme sind Kochtalente im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 2001 oder jünger. Bis am 14. November haben sie Zeit, je eine warme Vor- und eine Hauptspeise zu kreieren.

Alle Informationen unter:
transgourmet.ch/gusto





Neugründung des Schweizer Aquakulturverbandes ASA-SAV

Der im Frühjahr 2022 neugegründete Schweizer Aquakultur Verband ASA-SAV (<http://www.asa-sav.ch>) ist der Nachfolgeverband des Verbandes Schweizerischer Fischzüchter VSF-APS. Als Produzentenverband für die Aquakultur, möchte der ASA-SAV nicht nur die Fischzüchter, sondern auch andere Aquakulturproduzenten ansprechen, wie z.B. Garnelenzüchter. Zudem können auch Branchenpartner, wie z.B. Fischtierärzte und Forschungsinstitutionen, Mitglied werden.

Der ASA-SAV setzt sich für eine verantwortungsvolle, tiergerechte und Nachhaltige Aquakulturproduktion ein. Zudem will er Schweizer Aquakulturprodukte fördern. Ein erster wichtiger Schritt wurde mit der Formulierung von Suisse Garantie Richtlinien für die Aquakultur getan; bereits seit diesem Sommer sind erste

Schweizer Aquakulturbetriebe nach Suisse Garantie zertifiziert. Falls Sie Fragen zum ASA-SAV haben oder gerne Mitglied werden möchten, können Sie sich gerne beim Präsidenten David Morard (david.morard@asa-sav.ch) oder beim Sekretär Beat von Siebenthal (beat.vonsiebenthal@asa-sav.ch) melden.

La nouvelle Association Suisse d'Aquaculture ASA-SAV (<http://www.asa-sav.ch>), fondée au printemps 2022, est l'association qui succède à l'Association des Pisciculteurs Suisses VSF-APS. En tant qu'association de producteurs pour l'aquaculture, l'ASA-SAV souhaite s'adresser non seulement aux pisciculteurs, mais aussi à d'autres producteurs aquacoles, comme par exemple les éleveurs de crevettes. En outre, des partenaires de la branche, comme les vétérinaires

poissons et les institutions de recherche, peuvent également devenir membres. L'ASA-SAV s'engage pour une production aquacole responsable, respectueuse des animaux et durable. Elle souhaite en outre promouvoir les produits aquacoles suisses. Un premier pas important a été franchi avec la formulation de directives Suisse Garantie pour l'aquaculture; depuis cet été déjà, les premières exploitations aquacoles suisses sont certifiées selon Suisse Garantie. Si vous avez des questions sur l'ASA-SAV ou si vous souhaitez devenir membre, n'hésitez pas à contacter le président David Morard (david.morard@asa-sav.ch) ou le secrétaire Beat von Siebenthal (beat.vonsiebenthal@asa-sav.ch).



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

Die folgenden Wassertiere wachsen in der Schweiz in Aquakulturen auf:

	Karpfen	Regenbogenforelle	Sibirischer Stör
	Elsässer Saibling	Weissfuss-Garnele	
Atlantischer Lachs	Bachsaibling	Europäischer Wels	Seesaibling
	Egli/Flussbarsch		Russischer Stör
Bachforelle		Felchen	Zander

Anzeige



Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch





Süßes Schweizer Dessert

Wenn zum Dessert nach dem Wildgericht das Vermicelles ganz oben auf der Speisekarte steht, ist die Saison der «Castanea sativa», der Edelkastanie – oder besser bekannt als Marroni - eröffnet. Die sonnigen Hügel des Terminio-Cervialto Gebietes, westlich der Grossstadt Neapel gehören neben den fruchtbaren Anbaugebieten im Nordosten Portugals, der Terras de Trás-os-Montes, zu den besten Anbaugebieten der braunen Nussfrüchte. Vor Ort werden die Marroni als Fallfrucht von Hand aufgelesen, nach Grösse sortiert, feuergeschält und tiefgefroren. Nach dem Transport in die Schweiz verarbeitet die Louis Ditzler AG die blanchierten Rohprodukte zu einer feinen Masse und veredelt diese mit weiteren Zutaten. Mit viel Leidenschaft und Know-how entsteht so das bekannte und genussfertige Vermicelles Royal – mit oder ohne Kirsch. Die Ditzler Marroni-Pürees sind flexibel einsetzbar: vom



klassischen Coupe Nesselrode, als Basis für Kuchen und Torten oder dem feinen Schweizer Vermicelles, mit Meringue und frisch geschlagener Rahmhaube.

Louis Ditzler AG
4313 Möhlin
www.ditzler.ch

Wettbewerb

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.00 belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von «Chäsueb». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Welche Nadelhölzer eignen sich nicht zum Räuchern von Fisch?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

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

Zu gewinnen gibt es einen Gutschein im Wert von Fr. 50.00 für ein Goldfisch-Restaurant Eurer Wahl.

Einsendeschluss ist der 15. Oktober 2022 Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



Der Chäsuet geht online Heute bestellt, morgen geliefert

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs der Ausgabe 180 ist:
Jessica Wuffli aus Weiningen TG
Herzliche Gratulation!

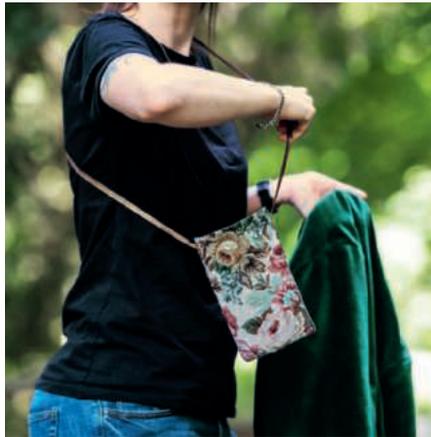


foxydynamo

handgemachte Unikate aus Bern

foxydynamo kreiert in ihrem Atelier in Bümpliz massgeschneiderte Bomberjacken oder individuelle Accessoires. Gönn dir jetzt dein handgemachtes Unikat!

foxydynamo
Carole Riesen
Looslistrasse 14
3027 Bern
www.foxydynamo.ch



Anzeige

JUWELIER + GOLDSCHMIED

DEMUTH

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91

Rimuss & Strada



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 01: Jean-Marc Carpentier, Yvonand
- Netz 01: Franck Provenzale, Mont sur Rolle
- Netz 04: Patrice Oberson, Riaz
- Netz 06: Hans Ruedi & Ursula Haller, Köniz
- Netz 06: Schweizerisches Kompetenzzentrum Fischerei SKF, Adrian Aeschlimann, Bern
- Netz 07: Barbara & Jean-Michel Martin, Därstetten
- Netz 08: Johann Rudolf Meier, Berest AG, Basel
- Netz 08: Hotel Restaurant Rössli, Dominique Arnet & Sophie Jutz, Allschwil
- Netz 09: Amanda Roth & Raphael Meier, Staufen
- Netz 09: Carlo & Antoinette Muff, Seon
- Netz 10: Manuel Erbacher, Berest Plus AG, Luzern
- Netz 10: Rita Fischer Hostetter, Luzern
- Netz 10: Schweizer Kochverband, Luzern
- Netz 12: Reto Walther, Vitznau
- Netz 12: Gotthard-Zander by Basis 57, nachhaltige Wassernutzung AG, Erstfeld
- Netz 12: Luzius Rosenkranz & Noëmi Vasella, Walchwil
- Netz 13: Paul & Amalinda Nef, Buchs
- Netz 13: Sylvia Hartmann, Wettingen
- Netz 14: Peter Baumann, Zürich
- Netz 14: Peter Pelikan, Rüschtikon
- Netz 14: Gilles Winkelmann, Zürich
- Netz 14: Wirtschaft zum Seeli, Carmen Thommen & Markus Karle, Bäch
- Netz 16: Bernadette Bauer, Berg
- Netz 16: Lilienberg, Denise Rau & José Azevedo, Ermatingen
- Netz 17: Silvia Eberhart, Engelburg
- Netz 18: Fischerstube Weesen, Alain Koenig, Weesen
- Netz 20: Heidi Fröhlicher, Klosters
- Netz 21: Natascha Colucci, Ristorante San Bernardo, Contra

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Christian Dubugnon, Hansruedi Urech, Marcel Oberson, Beat F. Hostettler, Maya Loosli & Fritz Schröter, Ariane & Jürg Roth, Irene Demuth, Andreas & Irma Bieri, Hansjuerg Gugger, Hugo Schmed, Gilles Winkelmann, Marie-Louise & Klaus Winkelmann, Lotty Almer, Silvio Campanovo, Guido Prati und Elly Kaspar.

Auch die Firma Casa del Vino heisst unsere Neumitglieder willkommen und verwöhnt sie gleich mit einem Fr. 20.00 Gutschein. Werber erhalten weiterhin einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00.

Wer Ende 2022 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Neu ausgezeichnete Betriebe

- Netz 18: Fischerstube Weesen, Weesen
- Netz 16: Lilienberg, Ermatingen
- Netz 14: Wirtschaft zum Seeli, Bäch
- Netz 21: Ristorante San Bernardo, Contra
- Netz 08: Hotel Restaurant Rössli, Allschwil

Wir heissen unsere neuen Goldfischbetriebe ganz herzlich willkommen in der Tafelgesellschaft.

Die Goldfisch-Gastroempfehlungen auf unserer Homepage

Gerne publizieren wir zu günstigen Konditionen Spezial-Wochen, besondere Aktivitäten, Aktionen etc. für Betriebe und Werbepartner in unserer Rubrik «Gastro-Empfehlungen» auf der Frontseite unserer Homepage. Kontaktiert uns und wir finden zusammen die ideale Lösung und Frequenz für Euren Eintrag.



Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Haben Sie 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





Wir trauern um unsere Mitglieder 🐟

- Netz 08 Ehrenfisch, Werner Nagel-Bürki, Basel
- Netz 13 Irene Maria Zumbühl, Zürich
- Netz 14 Rudolf Hefti, Schwanden
- Netz 04 Madeleine Urech, Bulle
- Netz 06 Hans Aeschmann, Bern
- Netz 08 René Jean-Pierre Meyer, Therwil
- Netz 17 Roland Haltner, St. Gallen
- Netz 12 Werner Hürlimann-Henggeler, Walchwil

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Gönner für den Goldfisch

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder, angewiesen. 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

Gäste im Goldfischnetz

Haben Sie gewusst, dass Sie jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürfen?
 Haben Sie gewusst, dass Sie jederzeit Netztreffen und Tafelübergaben in anderen Netzen besuchen dürfen?
 Haben Sie gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste?
 Vermerken Sie es bitte auf Ihrer Anmeldung, wenn Sie eine Alternative zum Fischmenu wünschen und geben Sie Ihrem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Wenn Sie Ferien buchen, gehen Sie auf unsere Homepage. Mit vier mouse-clicks sehen Sie, ob in Ihrer Feriendestination ein Goldfisch-Anlass stattfindet oder ob ein Goldfischbetrieb auf Ihren Besuch wartet. Wir haben auch Betriebe mit schönen Hotel-Arrangements.

Besonders freuen sich unsere Gastronomen, wenn Sie sich bei einem Besuch als «Goldfisch» zu erkennen geben. Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können.

Aus dem Goldfisch ausgetreten

Netz 01: Restaurant Du Basset, Clarens/Montreux

Wir bedanken uns herzlich für die langjährige Treue und wünschen gute Gesundheit und alles Gute für die Zukunft.

Übrigens

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.



Wir werfen die Netze aus

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisiert gerne und hast Zeit für ein spannendes Ehrenamt, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle. info@goldenerfisch.ch

Getroffen an der Tafelübergabe Restaurant Tropengarten, Frutigen

Anlässlich der Tafelübergabe im Tropenhaus Frutigen ist uns **Anita Hauri** begegnet. Anita und Ihr Ehemann Rudolf waren lange Jahre im Hotel Hirschen in Gunten Hoteliers und erfolgreiche Gastgeber. Auch dieser Betrieb war lange Jahre Mitglied der Tafelgesellschaft und krönte sich mit unserem Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» (sh. Zeitungsartikel). Heute arbeitet Anita mit viel Freude und Elan im Restaurant Tropengarten als Servicekraft. Es hat uns sehr gefreut, liebe Anita, Dich zu treffen und mit Dir Erinnerungen aufzufrischen.





Termine (Stand 01.09.2022)



Aktuellste Infos: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlaesse,
zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle



Dyhrberg
ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz
und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich





SCHWEIZER KAVIAR



OOONA CAVIAR Im frischesten Zustand
innerhalb 24h lieferbar.
www.oona-caviar.ch

Sa, 24.09., 11:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Sa, 24.09., 18:00 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Restaurant Krone, Ermatingen

Sa, 24.09. 11:30 Uhr | So, 25.09., 17:30 Uhr
Netz 17, Oberer Bodensee
Viktor Styger, Marcello Gentina, Netztreffen
Wirtschaft zum Löwen, Tübach

Fr, 30.09., 11:00 Uhr | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Ellermann's Hummerbar im Hotel
St. Gotthard, Zürich

Sa, 01.10., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
La Couronne Hotel Restaurant, Solothurn

Sa, 01.10., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Restaurant Riet, Balzers

So, 02.10., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Mi, 05.10., Abend | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
Gasthof zur Sonne, Stäfa

Sa, 15.10., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 15.10., 17:00 Uhr | Netz 06, Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen
(50-Jahre-Jubiläum)
Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach

Mi, 26.10., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Abschiedsnetztreffen
Restaurant Belvoirpark, Zürich

Sa, 29.10., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Hotel Seeblick, Möriegen

Sa, 29.10., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Schlössli Wörth, Neuhausen am Rheinfall

So, 30.10., Mittag | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
Vreny Gruber-Meier, Tafelübergabe
Fischerstube, Weesen

Fr, 04.11., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Restaurant & Seehotel Delphin,
Meisterschwanden

Sa, 05.11., Mittag | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

Di, 8.11., Abend | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
(25-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

Sa, 12.11., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Sa, 19.11., 18:45 Uhr | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel Gasthaus Hergiswald, Kriens-Obernau

Sa, 19.11., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

So, 20.11., 13:00 Uhr | Netz 06, Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen
Restaurant Zunft zu Webern, Bern

Sa, 26.11., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthof 3 Fische, Lüscherz

Sa, 26.11., Abend | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Zunftthaus zur Waag, Zürich

Sa, 03.12., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Daniel Karrer, Netztreffen **(2. Advent)**
Restaurant Aesch, Walchwil