Nr. 184 Juni / Juin / Giugno 2023

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

© Andrea M. Herrlich Photography

LA PERCHE LOË
PREMIUM SWISS FISH

SFC Gastro
Gastromöbel Grossküchen Gartenmöbel Wintergärten
www.sfcgastro.ch / info@sfcgastro.ch / 061 311 04 64

Aus dem Inhalt

Netztreffen

Netz 16 JUCKER's Boutique Hotel, Tägerwilen 4
Netz 15 Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen 4
Netz 05 Restaurant Gottstatterhaus, Biel 5
Netz 06 Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau 5
Netz 17 Restaurant swan21, Wil 6
Netz 04 Restaurant «See la Vie», Montilier 7
Netz 13 Chalet Waldgarten, Bassersdorf 7
Netz 12 Seehotel Waldstätterhof, Brunnen 8
Netz 02 Restaurant Bistro Staldbach, Visp 8
Netz 09 Restaurant Schlossgarten, Schöftland 9
Netz 07 Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten 18
Netz 16 Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden 19
Netz 12 Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis 20
Netz 04 Hôtel Schiff am See, Morat 20
Netz 05 Restaurant zum Alten Schweizer, Twann 22
Netz 09 Hotel Blume, Baden 22
Netz 08 Hotel Restaurant Stadthof, Basel 23
Netz 14 Gasthof zur Sonne, Stäfa 24

Weiteres

Editorial 3
Au Revoir Ostinellis 6
Liebeswerkstatt 10
"gusto23" 11
Der Tafelmeister stellt vor 12
Disciples Schweiz August Escoffier 13
Xseh Beschriftungen 14
Dürüm in einem Haus mit Renommée 15
Fischzentrum Schweiz 16
HUG Creative Tartelettes Contest 2023 16
"gusto23"-Ausflug 17
Gabriel-Glas mit Goldfisch-Gravur 18
Kikkoman Rezept: Jakobsmuscheln vom Grill 19
Gilde-Kochtag 2023 21
Der Goldfisch-Chat 25
Vorabendprogramm GV 2023 26
Generalversammlung 2023 27
Weitere Impressionen GV 2023 28
HUG Kleinbrötchen 28
Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch 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
+41 (0)79 374 10 98

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 2500 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im September 2023: 7. August 2023
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Editorial

Träume sind Schäume!? … von wegen

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

Die Tafelgesellschaft, bestehend aus Kulinarik-affinen Persönlichkeiten wie unsere Netzmeister/Innen und Vize-Netzmeister/Innen, bilden das ideal zusammengesetzte Team. Ein Dream-Team eben, das Rückgrat des «Goldenen Fischs», das eine familiäre Gemeinschaft nach aussen repräsentiert. Ihr Hauptaugenmerk liegt auf dem Genuss allgemein und der Förderung des Fischgenusses im Speziellen. Als Experten auf dem Gebiet der Kulinarik, setzen sie sich dafür ein, die Vielfalt und Qualität von Fischgerichten zu würdigen und zu fördern, indem sie ihr Wissen mit Gleichgesinnten teilen – dies bei jährlich cirka 100 Netztreffen in der ganzen Schweiz, die unsere Ehrenamtlichen mit viel Herzblut organisieren und durchführen.

Die Mitglieder, das effektive Dream-Team der Tafelgesellschaft, sind selbst leidenschaftliche Geniesser und Kenner der kulinarischen Welt, insbesondere wenn es um Fisch geht. Sie bringen ihre Fachkenntnisse in die Gemeinschaft mit ein. Sie teilen ihr Wissen und ihre Leidenschaft, indem sie Veranstaltungen und Verkostungen beiwohnen, um das Bewusstsein für die Vielfalt und die geschmacklichen Möglichkeiten von Fischgerichten zu schärfen. Ihre Mund-zu-Mund-Werbung hat uns im vergangenen Jahr das angestrebte Ziel von 1'000 Mitgliedern in Griffnähe rücken lassen. Vielen Dank und macht bitte weiter so.

Darüber hinaus treten unsere Werbe-Partner als wichtige Botschafter des «Goldenen Fischs» auf und verhalfen (als Budget-relevantes Dream-Team) der Tafelgesellschaft dazu, dass an der 54. Generalversammlung vom 6. Mai im «Bad Horn» ein positiver Jahresabschluss präsentiert werden konnte. Das ist alles andere als selbstverständlich und dafür gebührt ihnen allen auch ein grosses Lob! (Das Protokoll und den Jahresbericht 2022 des Tafelmeisters und der Vorsteherschaft finden Sie auf unserer Homepage unter «www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Diverses»).

Die Tafelgesellschaft besteht ebenso aus einer eng verbundenen Gruppe von gleichgesinnten Gastronomen, die als «Gastro-Dream-Team» ihre Liebe zur Kulinarik und zum Fischgenuss teilen. Dies kommunizieren sie mit unserer blauen Tafel mit dem goldenen Fisch, mit welcher sie für ihre ausgezeichnete Fischküche honoriert werden. Gemeinsam setzt sich auch diese Koch-Elite für die Förderung der Fischküche und die Wertschätzung dieses vielfältigen, hochwertigen Genusses ein. Mit den drei neu in die Tafelgesellschaft aufgenommenen Betrieben: das Dorfhus-Gupf in Rehetobel, das Hotel Cailler in Charmey und das Le Poisson in Auvernier, ist diese Aussage mehr als nur bestätigt.

Auch die Berufsfischer und Aquakulturen formieren sich zu einem wichtigen Dream-Team und wir sind stolz, bereits über 20 Betriebe zu unseren Mitgliedern zählen zu können. Tendenz zunehmend! Neu dabei: Premium Zander, Familie Weiersmüller aus Mumpf und die Seefischerei Zwimpfer aus Sempach.

Mit diesen erfreulichen Ausführungen gehen wir ins neue Geschäftsjahr und ich bin überzeugt und motiviert, mit all diesen Dream-Teams die angestrebten Ziele zu erreichen.

Euer Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 25. Februar 2023

JUCKER's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilen

Wiederum ein grandioser und an Gaumenfreuden kaum zu überbietender Goldfisch-Anlass. Schon wenige Tage nach dem Erscheinen der Einladung war dieser Anlass ausverkauft. Dies zeigt das Verlangen unserer Mitglieder nach Geselligkeit. Dass Tafeln noch immer Spass machen sollte, hat sich ein weiteres Mal bewahrheitet. Was das Team unter Thomas Jucker heuer wieder mit viel Liebe, Herzblut und neuen Ideen kreierte, war eine Meisterleistung. Ganz herzlichen Dank an alle Beteiligten. Jeder Gang war ein kleines Gedicht, geschmacklich bestens abgestimmt und auf dem Teller künstlerisch dargereicht, einfach eine Augenweide. Fischküche kann heutzutage auch mal etwas fernöstlich oder orientalisch sein, kombiniert mit einheimischen Fischen und anderen Produkten. Danke für Euren Mut. Leider gehen auch solche Anlässe einmal zu Ende. Thomas und Karin Jucker, für Euren tollen Einsatz an diesem Goldfisch-Anlass danken wir Euch ganz herzlich. Es ist immer eine Freude, bei Euch einzukehren. Macht weiter so, geniesst Eure Gäste in Eurem wunderschönen Haus. Wir freuen uns auf das nächste Mal!

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Hechtklösschen, Blattspinat

Ceviche vom Swiss Salm, Winterkabeljau
Reichenauer Nüsslisalat, Schnittlauch

Pastinaken-Apfelsuppe mit Rauchfischen

Fischcurry, Alpenzander
Wokgemüse, Kokoscurry, Mandelreis

Cheesecake mit Himbeeren

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 11. März 2023

Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Confierter Saibling, rote Rande,
Apfel-Meerrettichschaum

Pumpernickel-Crumble

Erdnusssuppe mit Zander und Cutlet

Gebratenes Skrei-Filet, Kräuterkruste

Champagnerkraut, Kartoffeltaler

Passionsfruchttörtchen, hausgemachtes
Campari-Sorbet

Am 11. März trafen wir Goldfische uns am Rhein in der deutschen Enklave Büsingen zum diesjährigen Netztreffen. Aufgrund des noch kühlen Wetters, genossen wir das Fischmahl wieder einmal in der altehrwürdigen Gaststube.

Bei der fachkundigen Würdigung und Verdankung des Fischmahls ging der Vize-Netzmeister auf die unerwartete, hervorragend gelungene Kombination beim Hauptgang ein. Die Goldfische waren begeistert.

Die Passionsfruchttörtchen mit dem hausgemachen Campari-Sorbet rundeten das ausgezeichnete Menu ab.

Willi Keller, Netzmeister

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 11. März 2023

Restaurant Gottstatterhaus, Biel

Wie schon anlässlich des 45-Jahr-Jubiläums-Netztreffens im letzten Jahr ist das uns heute kredenzte Menu nicht zu toppen. Danke für den offerierten Apéro.
- Die Vorspeise vom Feinsten.
- Die Flusskrebsbisque – wow.
- Die Lachsterinne formidabel.
- Das Quittensorbet – mmh.
- Der Zander – ein Gedicht und das Dessert – sensationell.

All die Attribute zu den Speisen wiederspiegeln die Kommentare im Netzmeistergästebuch.

«Was soll ich auch schreiben! Im «Römer» möchte ich bleiben. (HR L)» «Bravo! Leistung der Küche nicht zu toppen! (UP S)»

Wir wuden sensationell bewirtet und freuen uns auf das nächste Netztreffen bei Euch. Merci Marianne und Adrian mit Eurer Equipe.

Daniel Karrer, Netzmeister

Jakobsmuscheln, Shiitake

Flusskrebs-Bisque, Crevettenkugeli

Lachsterinne , Rotweinfeigen
Preiselbeervinaigrette

Hausgemachtes Quittensorbet

Zander, Estragon-Buttersauce

Passionsfrucht-Tartelette
Rubymousse

Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 18. März 2023

Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau

Rund 30 Personen folgten der Einladung ins idyllische Emmental und genossen die verführerischen Köstlichkeiten aus Beat's Küche. Das Netztreffen wurde gestartet mit einem tollen Apéro. Anschliessend wurden wir mit einem gelungenen Alphornkonzert überrascht. Organisiert und geleitet durch Frank Pfirter (Mitglied Netz 06). Mit allerlei Köstlichkeiten im Bauch und den heimeligen Tönen im Ohr, zogen wir an die bezaubernd dekorierten Tische im Wintergarten. Verschiedene kreative Gerichte zauberten uns Beat und sein Team auf die wundervoll angerichteten Teller. Der aufgestellte und professionelle Service verwöhnte uns mit einem Lächeln im Gesicht.

Wir durften zahlreiche Gäste begrüssen und hoffen, dass sich ihre Zufriedenheit nachhaltig auf eine Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch auswirkt.

Wir freuen uns schon heute auf das nächste Netztreffen im 2024, wo wir auch das 30. Jubiläum der Mitgliedschaft in der Tafelgesellschaft feiern dürfen.

Rolf Blöchlinger, Beat F. Hostettler, Netzmeister

Tataki vom Swiss Lachs
Apfel, Soja-Passionsfrucht-Gelée
Limetten-Chili-Beurre blanc

Bärlauch-Crèmesuppe
Kokos, Crevetten Dim-Sum

Temperiertes Schwander
Forellenfilet
Spinat, Haferflocken
Fregola Sarda
Weissweinschaum

Lauwarmer Schokoladen-Brownie
Joghurtglace, Rhabarber

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell am 18. März 2023

Restaurant swan21 (Hotel Schwanen), Wil

Netztreffen unter besonderen Umständen: Als mich am Freitag vor dem Netztreffen unser Netzmeister Marcello Gentina informierte, dass er krank sei, wurde mir bewusst, dass ich die restliche Vorbereitung für den Anlass in die Hand nehmen musste. Die zweite Überraschung erfolgte im Restaurant. Andreas Bolakis teilte mir mit, dass Küchenchef Udo Schwarzat den Schwanen verlassen habe, und wir vom neuen Küchenchef Zoltan Krasznai bekocht werden. Nach dem vom Restaurant offerierten Apéro durfte ich auch den Besitzer des Hotels, Georges Amstutz, begrüssen. Das Menu und das Dessert waren nicht nur schön angerichtet, sondern auch perfekt zubereitet. Zoltan Krasznai und sein Team haben das erste Netztreffen mit Bravour bestanden.

Auch der Service, unter der Verantwortung von Laurin, war sehr aufmerksam und speditiv. Für diese tolle Leistung bedankten wir uns beim gesamten Team und die Gesellschaft bekräftigte dies mit einem grossen Applaus.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister

Swiss Lachs, Fenchelsalat
schwarzer Knoblauch
Buttermilch

Hummer-Ravioli an Krustentierschaum,
Pomelo, Bärlauch-Öl

Seeteufel im Bündner Rohschinken,
Kartoffelstock
Blattspinat, Katsuobushi

«Lemon Cake» mit Dulce de Leche,
Schweizer Blütenpollen

Nos belles années avec la Confrérie du Poisson d'Or

C'est en 2015 que nous avons eu le grand honneur et le plaisir de rentrer dans cette belle famille qu'est la Confrérie du Poisson d'Or.

Nous y avons connu que des personnes extraordinaires, respectueuses de notre travail, sincères et reconnaissantes.

Il est vrai que nous avons été très touchés par tout le Comité ainsi que par les Maîtres Filet et ce à chacun de leur passage dans notre restaurant.

Quel plaisir d'organiser les rencontres de Filets pour des gens qui apprécient chaque détail. L'année ou nous avons amené sur la terrasse une barque de pêcheurs pour l'apéritif restera à jamais gravée dans nos mémoires.
Tout faire avec cœur et en respectant la Charte de la Confrérie nous a été gratifiant car plusieurs membres sont devenus fidèles à notre restaurant.

Il faut aussi reconnaître que cette distinction représente la qualité de nos services et a attiré de nouveaux clients.

C'est donc la larme à l'œil et le cœur serré que nous vous disons aurevoir. Nous avons cessé notre activité au Basset mais nous nous réjouissons de vous voir chez nos confrères.

Encore mille merci à vous tous pour votre gentillesse et votre soutien.

Ivo et Carmen Ostinelli

Netztreffen Netz 04, Fribourg/Freiburg am 18. März 2023

Restaurant «See la Vie» – Hôtel Bad Murtensee à Montilier

Une journée radieuse et un apéro fort sympathique tenu dans la cour intérieure de l'hôtel ainsi qu'une vue plongeante sur les bords du lac de Morat, quel Panorama!

Chloé Bovet, responsable de la restauration et son équipe nous ont accueilli comme d'habitude, très chaleureusement!

Le plaisir de déguster à nouveau mais pour la dernière fois un menu préparé par le Chef Dominique Herren et sa brigade fut à la hauteur de nos espérances. En effet, après 15 ans de bons et loyaux services, Dominique s'en ira vers de nouvelles destinées en Autriche. Merci Chef pour ce magnifique moment et votre cuisine qui nous ont régalé!

Je profite de ces quelques lignes pour remercier chaleureusement tous les invités présents ainsi que notre «Tafelmeister», Hansjürg Gugger pour sa présence.
Bien amicalement,

Christian Dubugnon, Maître de Filet

Saumon Suisse fumé, Blinis, Crème fraiche, Espuma citronné

Soupe claire de poisson à la féra et au silure du lac de Morat, Safran, Piso

Filet de brochet du lac de Morat façon meunière, Risotto de betterave rouge, Légumes grillés, Citron, Persil

Café gourmand
Sorbet à l'Absinthe du Val-de-Travers, Mousse au chocolat, Gâteau maison

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 19. März 2023

Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Zürisee Eglifilets
auf buntem Linsensalat

Brennesselsuppe «Jana»
mit Zanderfilet

Seeteufel Bäggli mit Sauerampfersauce, blauem Kartoffelstock, Patisson, Frühjahrsrüebli

Schokolade von
«Glarner Feingebäck AG»

Caramelglace «Fleur de sel»

Kulinarische Höhepunkte zum Frühlingsbeginn. Dank dem milden Frühlingstag durften wir den Apéritif mit den köstlichen Häppchen von Jana Berger und Horst Lotz im Garten geniessen. Der feine Räuschling wurde offeriert von André Bula, «Nauer Weine, Bremgarten». Herzlichen Dank.

Georges und Marlise Pulver begrüssten wir als neue Mitglieder!
Jana Berger hat uns ein kulinarisch hochstehendes Fischmenu zubereitet.

Die begleitenden Nauer-Weine wurden von A. Bula fachkundig kommentiert. Der Service war dem vollbesetzten Lokal mit viel Charme gewachsen.

Unsere besondere Aufmerksamkeit zog Markus Greminger mit dem Dragieren der Pralinen auf sich.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 25. März 2023

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Schon beim Betreten des Waldstätterhofs ist zu sehen, dass heute die Tafelgesellschaft im Rütli-Saal zu Gast ist. Nicht nur der überaus reichthaltige Apéro entschädigte für den regnerischen Tag, auch das Essen war eine Symphonie der Gaumenfreude. Die aufmerksame und freundliche Bedienung trug ebenfalls zum guten Ambiente bei.

Neben den Attributen «Hervorragend»; «es war sehr gut wie immer», steht im Gästebuch des Netzmeisters weiter: «Fischlein, Fischlein im See, alle lieben Dich und wir auch sehr. Der Hauptgang kommt noch, wir freuen uns. Ganz grosses Lob für die sensationell kreierte Suppe, gerne wieder».

Es war mir eine Ehre und Freude so ein Netztreffen mit mehr als 60 Personen durchführen zu dürfen.

Daniel Karrer, Netzmeister

Gebratene Felchenfilets
Spargelsalat
Bärlauch-Honigdressing

Safranisierte Fischsuppe
Saiblings-Alpikon

Gebratenes Zanderfilet
Kräuterrahmsauce
Kartoffelküchlein
Karotten Maxim auf Zucchetti

Rhabarber-Eisparfait
mit Grand-Marnier-Erdbeeren

Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 25. März 2023

Restaurant Bistro Staldbach, Visp

René und ich durften 30 Fischliebhaber im Restaurant Bistro Staldbach begrüssen. Der herrliche, variantenreiche Lachs-Apéro, von der Firma Dyhrberg gesponsert, und vom Mitarbeiter Mario Grichting präsentiert, war ein wunderbarer Einstieg ins Netztreffen.

Zu jedem Gang wurde ein spezieller Walliser-Wein serviert und wieder einmal wurde uns bewusst, welch wunderbare Weine das Wallis hervorbringt. Der Wein passte perfekt zum Menu, das von Küchenchef Ibrahim Salzmann und seiner Crew zubereitet wurde. Ein herzliches Dankeschön an die Küchenbrigade und das Servicepersonal.

Last but not least, ein Dankeschön an die Goldfische selbst, welche massgeblich zum angeregten Nachmittag beigetragen haben.

Herbert Heldner, Netzmeister

Zander-Ceviche, Mandarine,
Crème fraîche, Avocado,
Jalapeños, Spinat

«Caldo verde», Grünkohl, Rauchlachs

Crunchy gefüllte Egli-Filets
Fenchen, Radieschen, Pommery-Chili-Dip Röstkartoffeln, Wintergemüse

Karamellisierter Kaiserschmarrn,
Kirschkompott

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 27. März 2023

Restaurant Schlossgarten, Schöftland

Modern – raffiniert – überraschend und exquisit. Dies steht auf der Homepage und hat uns in allen Sinnen voll bestätigt. Gäste; Es esch fein gsy!; Einfach genial!; Grossartig!; Bravo!; Wunderbar, vielen Dank!; Frühlingshaft, Schmackhaft, Traumhaft Danke!; Gelungen ond gmüetlich, Danke velmol!

Was will man da noch schreiben, es ist ja alles gesagt. Lieber Mitti, liebe Andrea dies sind Worte von Gästen und wir möchten Euch von Herzen danken für den überaus freundlichen Empfang und das grandiose Essen, das wir im schönen Gourmetstübli/Wintergarten geniessen durften. Besonderen Dank der kleinen Köchin Amelie, die sich früh übt - wer ein Meister werden will. Die bunten «Stiefeli» brauchten wir nicht, da bei unserer Ankunft die Sonne anfing zu scheinen. DANKE es war einfach nur schön.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

Bremgartens Lachsforelle, gelbe Peperoni, grüner Spargel, Belugalinsen

Krustentier-Schaumsuppe gebackene Shrimps-Pralinen

Gotthard-Zander aus Uri, Schupfnudeln Kohlrabi, Bärlauch-Crème geräuchter Jus

Schokolade, Rharbarber-Marquise au Chocolat, Rhabarberkompott Rhabarberglace

Anzeige

Liebeswerkstatt: Aus Liebe zum Wild

«Liebeswerkstatt» steht für Produkte, die unverfälscht der Natur entspringen. Sie ist Bindeglied zwischen Jägern, Produzenten und Geniessern

Dass man beim Namen «Liebeswerkstatt» nicht in erster Linie an Wildprodukte denkt, ist dem Gründerpaar Eliane & Renato bewusst. Bei ihnen steht die Liebe zu den Rohstoffen und Wildspezialitäten im Mittelpunkt. Ihre Leidenschaft gilt dem Wild und Wildfisch. Als passionierter Jäger kennt Renato die Vorzüge des Wildbrets: Fettarm, nährstoffreich und 100 % Bioqualität sind nur einige der Vorteile. Die Liebeswerkstatt ist die Plattform für wilden Genuss: Jäger, Verarbeiter, Gastronomen, Detailhändler und Privatkunden sind Teile der Wertschöpfungskette – aus der Natur direkt auf den Teller, ist das Credo. Dabei achtet die Liebeswerkstatt darauf, einzig Tiere aus freier Wildbahn zu verarbeiten, niemals aus Zucht. Das Frischfleisch ist CULINARIUM-zertifiziert und stammt ausschliesslich aus Ostschweizer Jagdgebieten. Das portionierte Wildfleisch wird bis zum einzelnen Tier genau deklariert. So wissen die Konsumenten jederzeit, woher das Fleisch stammt. Im Sortiment findet der Gourmand Spezialitäten wie Wildmostbröckli, Hirschsalsiz, Wildschweinbratwürste genauso wie Momos oder Frühlingsrollen vom Hirsch. Die Wildspezialitäten der Liebeswerkstatt sind im Webshop oder in ausgewählten Detailhandelsgeschäften erhältlich.

www.liebeswerkstatt.ch

Anzeige

gusto23
Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende
by Transgourmet

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

TRANSGOURMET PRODEGA

Angela Künzler – die beste Kochlernende der Schweiz

Am 31. März 2023 wurde Angela Künzler vom Restaurant Panorama Hartlisberg (Steffisburg) in Montreux im Beisein von 400 Gästen zur besten Kochlernenden der Schweiz gekürt. Am Tag zuvor kochten neun Finalteilnehmende in Baden um die Wette und lieferten innert drei Stunden je eine Vor- und Hauptspeise ab.

Angela Künzler, bei dir flossen Tränen nach dem Sieg. Was ging in dir vor?
Zuerst habe ich gar nicht realisiert, dass ich gewonnen habe. Dann kamen alle Emotionen zusammen. Die Freude, die Erleichterung nach der monatelangen Vorbereitungszeit, der Jubel meiner Familie und Freunde am Tisch direkt vor der Bühne …

War für dich schon früh klar, dass du eine Kochlehre machen willst?
Schon als Kind. Und ich habe es noch nie bereut. In der Küche kann ich mich austoben, kreativ sein, Gästen eine Freude bereiten. Auch die Arbeitszeiten machen mir nichts aus. Wir sind ein super Team und machen auch in der Freizeit viel miteinander.

Für dich steht nun noch eine Reise an: Dein erster Preis ist ein zweiwöchiger Aufenthalt in Hongkong.
Ich freue mich riesig auf diese Reise und den Einblick in die asiatische Küche bei Soren Lascelles im Grand Hyatt. Allgemein möchte ich nach der Lehre im Ausland arbeiten und in verschiedene Kulturen eintauchen. Da kann ich sicher auch von der «gusto»-Teilnahme profitieren. Im Januar stand ich zum Beispiel noch in Stockholm vor dem Restaurant Aira von Tommy Myllymäki, jetzt war er in der Jury und ich habe ihn live getroffen.

Höchste Konzentration beim Finalkochen.

Im Gespräch mit Sven Epiney, Moderator der Siegerehrung.

Vor- und Hauptspeise von Angela Künzler

Vorspeise
Rinderherz-Raviolo auf gebratener Birne, Sbrinzschaum, Knusperküchlein mit pochierter Williamsbirne und Birnensaftcreme

Hauptspeise
Gebackenes Ei, Belugalinsen, Bergkartoffel-Zylinder, Belper Spargel-Duo, Erbsen, Dörrzwetschgen und Radieschen auf Meerrettichschaumsauce

Das ganze Interview, Impressionen/Filme sowie die Rangliste finden Sie unter **transgourmet.ch/gusto** oder einfach nebenstehenden QR-Code scannen. Im August 2023 startet die Ausschreibung für «gusto24». Gesucht wird wieder der/die beste Kochlernende der Schweiz im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 2002 oder jünger.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Sponsor von «gusto».

Der Tafelmeister stellt vor:

Andrea Dängeli
Unsere Redaktorin

Es passt wunderbar, dass Andrea mir endlich gewährt Euch ihre Talente und vor allem ihre grösste Leidenschaft zeigen zu dürfen.

Dass Andrea eine Team-Playerin ist, professionell mit unseren Verfassern der Berichte, den Redakteuren, Journalisten und Gastronomen zusammenarbeitet, um die bestmöglichen Ergebnisse für unsere Zeitschrift zu erzielen, davon können wir uns immer wieder überzeugen. Übrigens ist diese, die Juni-Zeitschrift, ihre 13. Ausgabe, die sie produziert.

Bemerkenswert ist, dass die Berichte der Netzmeister ausschliesslich so lektoriert werden, dass sichergestellt ist, dass die Handschrift der Verfasser erhalten bleibt.

Bereits in der Schulzeit zeichnete sich Andrea's Interesse und Talent für Sprachen ab. So beherrscht sie auch Französisch, Italienisch und Englisch.

Ihr redaktionelles Flair eignete sie sich beim Ringier-Verlag als persönliche Assistentin an der Seite von Michael Ringier an. Die Liebe zur Kulinarik entdeckte sie jedoch schon viel früher bei einer Hotelmanagement-Firma. Sie war für den Einkauf und den Export von Food- und Nonfood-Artikeln für drei 5-Sterne-Hotels in Saudi-Arabien zuständig.

Andrea liebt es über alles in ihrer Küche zu experimentieren, um Familie und Gäste nicht nur zu verwöhnen, sondern immer wieder mit neuen Kreationen zu überraschen. So produziert sie nicht nur Macarons in verschiedensten Variationen, sondern auch vieles andere.

Um perfekte Macarons herzustellen, bedarf es sehr viel Fingerspitzengefühl, Patisserie-Wissen und vor allem viel Geduld.

Andrea kauft kein Brot, keine Pasta, Müesli oder Joghurt. Es wird alles selbst hergestellt. Wen wunderts, dass zwei Backöfen in Andreas grosser Küche stehen.

Seit vielen Jahren befasst sie sich intensiv mit der Ernährungslehre und ihr Bücherregal platzt aus allen Nähten.
Eine weitere Leidenschaft von Andrea sind ihre Kräuter und Pflanzen in Haus und Garten. Hier ist auch zu erwähnen, dass vieles selbst gezogen ist.

Die Tatsache, dass sie als Perfektionistin auch viel Wert auf die Präsentation legt, beweisen die Bilder ihrer angerichteten Teller.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Disciples Schweiz August Escoffier

Die Escoffiers haben ihren Präsidenten gewählt

Thierry Fischer tritt die Nachfolge von Pierre-Alain Favre als Leiter der Schweizer Delegation der Escoffier-Jünger an. Die Gründung der Schweizer Delegation der Escoffier-Jünger geht auf das Jahr 1988 zurück. Drei Jahre später trat Pierre-Alain Favre der Organisation bei und wurde 2013 ihr Präsident, nachdem er zuvor nacheinander die Posten des Schatzmeisters und des Vizepräsidenten bekleidet hatte. Die an der kürzlich abgehaltenen Generalversammlung der internationalen Disciples Escoffier 103 Anwesenden, darunter zahlreiche Ehrengäste, wie auch das langjährige Escoffier-Mitglied, unser Tafelmeister Hansjürg Gugger und Jean-Marie Pelletier (Küchenchef des Hotel Cailler in Charmey, seit Mai 2023 ebenfalls Mitglied der Tafelgesellschaft), verabschiedeten Pierre Alain Favre mit einer «Standing Ovation».

Andrea Dängeli, Geschäftsstelle/Redaktion

Hansjürg Gugger, Gerhard Kiniger, Präsident Gilde

Jean-Marie Pelletier, Hotel Cailler, Hansjürg Gugger

Pierre-Alain Favre, Hansjürg Gugger, Thierry Fischer

«Xseh Beschriftungen» ist Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Seit über 50 Jahren zeichnet die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Gastrounternehmen für ihr erstklassiges Fischangebot aus. Entsprechende Restaurants und Hotels werden mit einer speziellen Tafel ausgezeichnet, die ihnen das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» verleiht.

Die Tafel mit dem Sujet des Goldenen Fisches wird in Langenthal, bei der Xseh GmbH, hergestellt. Hier wird die Glastafel beschriftet und mit goldenen Distanz-Bolzen ergänzt. Diese ermöglichen die Befestigung an den Fassaden der ausgezeichneten Gastro-Häuser (siehe Bild). «Wir sind stolz, für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch diesen Auftrag ausführen zu dürfen und freuen uns jeweils auch für die ausgezeichneten Restaurants und Hotels, die mit den bei uns hergestellten Glastafeln gekennzeichnet werden», gibt Hans Oberli, Inhaber der Xseh GmbH, zu verstehen.

Das Langenthaler Unternehmen wurde 2014 gegründet und bietet seinen Kunden ein vielfältiges Beschriftungs-Angebot, von Werbetafeln, Bannern, Blachen über Kleber, Fahnen, Textildrucken bis hin zu Fahrzeugbeschriftungen, Wandtattoos und Spezialaufträgen. Praktisch alle Gegenstände oder Materialien können beim zehnköpfigen Xseh-Team bedruckt und beschriftet werden.

Inhaber und Geschäftsführer
Hans Oberli

Xseh GmbH, Beschriftungen
4900 Langenthal
www.xseh.ch

Anzeige

Dürüm in einem Haus mit Renommée – geht das?

Das Parkhotel Gunten Beach & SPA ist nicht nur ein Hotspot für Feriengäste aus der Schweiz und dem benachbarten Ausland, sondern es ist auch für seine regionale und vielseitige Fischküche bis über die Landesgrenzen hinaus bekannt.

Hoteldirektor Beat Bührer ist ein begnadeter Sportfischer und Präsident vom Sportfischerverein rechtes Thunersee-Ufer. Sein guter Freund Johannes von Gunten ist der letzte Berufsfischer an dieser Seeseite und beliefert das Hotel zuverlässig mit Fisch aus dem See. Sein «Brotfisch» ist die Felche, welche in verschiedenen Variationen im Restaurant und auf den Terrassen angeboten wird. «Im Sommer essen 80% der Gäste einen Fischhauptgang. Dies zeigt, dass es der Küchenchef Patrick Schmidt mit seiner Brigade versteht, die Fischgerichte anzurichten»- schwärmt Bührer. Auf der Karte gibt es Gerichte mit Felchen, Egli, Saibling, Forelle, Zander – alles Edel- und Raubfische.

Nun gibt es aber etwas Neues und Einzigartiges an der Park-Bar. Nämlich ein Dürüm mit Thunersee-Hasli (Rotaugen). Das Dürüm, das sonst beim Kebab-Laden mit Fleisch gereicht wird, ist bei jungen Menschen schon fast ein Grundnahrungsmittel. Den Weg in die bürgerliche Gastronomie hat es noch nicht

geschafft – bis jetzt. Im Parkhotel werden die Rotaugen-Filets verwolft, gepresst, mariniert, gebraten und mit Salat in einer Yufka-Brot-Rolle angeboten.

Es ist ein einfaches Gericht und ersetzt das Bewährte keinesfalls, es ist vielmehr eine Ergänzung und spricht vor allem Junge und Junggebliebene an. Man kann das Dürüm auch am Seeufer oder auf der Wiese geniessen – ohne Tamtam.

Und wie schmeckt es, das Fisch-Dürüm? Dazu meint Bührer: «Wir haben lange daran geprobt und haben jetzt grosse Freude – es schmeckt einfach großartig! Gespannt sind wir auf die Reaktionen während des Sommers, schlussendlich ist es für ein Hotel ein gewagtes Produkt…».

Die Park-Bar ist zwischen Mai bis Mitte Oktober von 11.00 bis 21.00 Uhr bei Sonnenschein geöffnet, geschlossen bei Regen. Keine Reservation möglich.

www.parkhotel-gunten.swiss

Fischzentrum Schweiz: Die zweite Phase ist angelaufen

Nach dem Kauf des Terrains am Moossee, bereitet das Fischzentrum Schweiz das Architekturverfahren vor und startet die zweite Phase der Spendensammlung.

Die Arbeiten zum Aufbau eines Fischzentrums Schweiz am Moossee in der Gemeinde Moosseedorf bei Bern gehen unvermittelt weiter. Am 24. Januar 2023 hat die Stiftung Fischzentrum Schweiz das Terrain definitiv erworben. Im Frühling erfolgte der Startschuss zur zweiten Phase der Spendenkampagne. Dank der grossen Unterstützung der Fischereiverbände und vieler Vereine konnte die Stiftung das Terrain kaufen.

Im laufenden Jahr stehen nun ein Architekturverfahren und die Planung an. Diese Arbeiten sollen mit Spenden von Einzelfischerinnen und -fischern und weiteren Zuwendungen von Fischereivereinen finanziert werden. Bei einer Spende ab 100 Franken winkt ein exklusiver Fischzentrum-Stucki-Spinner.

Die Planung des Zentrums bildet in den kommenden Monaten die Hauptarbeit der Stiftung. Das Terrain am Moossee liegt seit Ende 2022 in einer eigens für das Zentrum geschaffene Zone für öffentliche Nutzung. Die Zone schreibt ein qualitätssicherndes Verfahren vor. Das bedeutet die Durchführung eines Architekturverfahrens. Die Stiftung erstellt ein Pflichtenheft, bildet eine Jury und lädt rund vier Architekturbüros ein, die je ein Projekt entwerfen. Das überzeugendste Projekt erhält den Zuschlag. Das Verfahren startet frühestens in der zweiten Hälfte des laufenden Jahres.

Spenden sind stets willkommen:
www.fischzentrum.ch/fischzentrum/jetzt-spenden/

HUG FOOD SERVICE

CREATIVE TARTELETTES CONTEST 2023 SWITZERLAND

Partner

GILDE Restaurants · SAVIVA · GASTRO IMPULS Hunkeler Gastro AG · Richemont · boiron · nectaflor Tradition seit 1958

Medienpartner

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Member of

CULINARYCHALLENGES.CH

«gusto23»-Ausflug ins Tropenhaus Frutigen

Alle Kochlernenden, die ein Dossier für die Teilnahme bei «gusto23» eingesandt haben, konnten sich für den Ausflug ins Tropenhaus Frutigen anmelden.

Die jungen Kochtalente kamen in den Genuss einer Spezialführung hinter den Kulissen des Tropenhauses. Sie waren hautnah bei der Kaviarernte mit dabei, konnten diesen im Anschluss auch gleich degustieren und genossen ein 3-Gang Mittagessen in tropischem Ambiente. Diese Weiterbildungsreise wird jeweils gesponsert durch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Mit viel Begeisterung und grossem Interesse, liessen sich die neun Jungtalente von Tobias Felix (Leiter Fischzucht und Verarbeitung) durch die verschiedenen Bereiche des Tropenhauses in Frutigen führen. Sie bekamen einen detaillierten Einblick in Produktion und Vertrieb von Oona Caviar und dass sie der Degustation beiwohnen durften, was nicht alltäglich ist, wurde sehr geschätzt. Bestimmt nahmen die Jungköche und -köchinnen viele positive Impressionen mit nach Hause und Hansjürg Gugger freute sich über die Engagiertheit dieser jungen Menschen, die viele neue Ideen, Kreativität und frischen Wind in die gastronomische Zukunft bringen werden.

Andrea Dängeli
Geschäftsstelle/Redaktion

Anzeige

ROTOR Lipos

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 15. April 2023

Restaurant Parkhotel Gunten, Gunten

Der Berufsfischer vom Thunersee war zu Besuch und zeigte eindrücklich auf, was es braucht, damit wir den frischen Fisch geniessen können. Die Komplimente im Gästebuch überschlagen sich! Grossartig, höchst spannend und informativ war der Film-Vortrag von Johann von Gunten, dem Berufsfischer. Er erzählte über die nachhaltige Fischerei, den Fischbestand und die klimatischen Herausforderungen, die ein neues Mindset mit viel Ethik vom Fischer abverlangen.

Vom Apéro bis zum Dessert genossen wir den aufmerksamen, zuvorkommenden Service, kosteten Hecht, Seeforelle und Felchen vom Feinsten! Danke Beat Bührer für das wunderbare Ambiente, die hervorragende Küche und den vollends gelungenen Anlass.

Barbara Martin, Netzmeisterin a.i.

Thunersee-Seeforelle

Bunter Frühlingssalat

Pochierter Hecht, Spargeln

Fischteller «Johannes»

Felchenfilets an Weissweinsauce
Spinat
Salzkartoffeln

Dessertvariation Parkhotel

Ein Weinglas für alle Fälle? Schaumweine, Weissweine, Rotweine und Süssweine!

Gabriel-Glas – unglaublicher Weingenuss!

- Der Eine kleine Menge genügt, um innen die ganze Glasbreite zu erreichen.
- Der «Bouquet-Drive» am Glasbauch beschleunigt die Aromenentfaltung.
- Die leicht konische, innen geschwungene Form konzentriert das Bouquet.
- Die dünnwandige Ausführung verbreitet eine königliche Finesse.
- Das ideale Kelchvolumen ist für eine normale Füllmenge konzipiert.
- Die kompromisslose Höhe eignet sich für junge und reife Weine.
- Ob weiss, rot oder süss – alle Weine bieten maximalen Genuss.
- Einfachere Weine legen zu und Spitzenweine bleiben Spitzenweine.
- Die generelle Form bietet maximale Eleganz und eine noble Präsentation.
- Trotz der Leichtigkeit bleibt das Glas strapazierfähig.
- Dank modernster Technologie ist die Ausführung bleifrei geblieben.

- Das Gabriel-Glas ist mit modernster Glastechnologie hergestellt und bleifrei. Somit werden eine Blaufärbung, Milchtrübung und Kratzer verhindert. Bitte auf Tabs und chlorhaltiges Flüssigwaschmittel verzichten. Beides ist aggressiv und greift die Oberfläche aller Gläser an!
- Der Goldfisch ist in Echtgold geprägt
- Weingenuss bleibt dank attraktivem Preis vom GABRIEL-GLAS erschwing lich. Es sind 2-er oder 6-er Designkar tons erhältlich.

Unglaublicher Weingenuss aus einem einzigen Glas! Für jeden Tag! Für jeden Wein! Zu Ihrem Wohl! Probieren geht über Studieren. Sie werden begeistert sein ...

www.goldenerfisch.ch/de/Die-Tafelgesellschaft/Online-Shop

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 16. und 23. April 2023

Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

Nach einem wunderbaren Apèro mit Wein aus der Region begrüsste Hermann Scherrer die Goldfische und die Gäste im wunderschönen Löwen. Beide Sonntage gingen bei bester Laune und mit tollen Gästen über die Bühne. Der GF-Anlass in der Wirtschaft zum Löwen ist bei vielen 16-er-Goldfischen ein fester Bestandteil ihrer Agenda, gut so.

Einen grossen Dank geht an Thomas Bodenmann, Chef und Zugpferd des Löwen. Lieber Thomas, Dir und Deiner Crew in Küche und Service ein ganz herzlicher Dank für Euren Einsatz. Wir waren einmal mehr begeistert ob Eurer Ruhe und Gelassenheit, sowie von Deiner Dir eigenen Kreativität. Einfach nur «Thomas Spezial»! Aus dem Menu möchte ich den marinierten Lachs herausheben: Eine so schmackhafte und herrlich dargebotene Vorspeise, einfach ganz wunderschön. Das Produkt kommt zudem aus der Umgebung von Weinfelden kommt, was es noch besser macht. Der Schreibende ist überzeugt, dass die Teilnehmer bezüglich Qualität und Quantität bestens verpflegt, mit den neuesten Meldungen aus der Familie der Goldfische versorgt, nach Hause zurückkehrten.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Mit Randen marinierter Lachs
Randentatar, Wasabi-Mayo

Bodensee-Fischsuppe mit Safran

In Butter gebratene Zandertranche,
Morcheln, weissen Spargeln
Kartoffel-Selleriepurée

Erdbeer-Rhabarber-Variationen

Rezept: Jakobsmuscheln vom Grill

Zubereitung

Jakobsmuscheln mit Pfeffer würzen. Zucchetti in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Jakobsmuscheln, Zucchetti und Tomaten auf 4 ausreichend grossen Stücken Alufolie verteilen.

Butter mit Kräutern und Sojasauce vermengen und über die Folien verteilen. Folien verschliessen und die Päckchen ca. 10-15 Minuten auf dem Grill zubereiten.

Nach Wunsch mit knusprigem Baguette servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 12 küchenfertige Jakobsmuscheln
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Zucchetti
- 200 g Cherrytomaten
- 100 g weiche Butter
- 2 EL gemischte, gehackte Kräuter (z.B. Majoran, Rosmarin, etc.)
- 4 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee, am 22. April 2023

Romantik Hotel Beau Rivage, Weggis

Frühlingsgefühle zum Start im Netz 12. Mit Oliver Müller und seinem Top-Team durften wir ein hervorragendes Netztreffen geniessen. Der asiatische Apéro mit den passenden Getränken und der traumhaften Kulisse waren der perfekte Start. Ein herzliches Dankeschön an das ganze Team, welches uns sehr gut betreut hat. Eine Freude war es auch, Teilnehmer/Innen begrüssen zu können, die zum Teil von sehr weit her angereist sind. Die Stimmung war freundschaftlich und ausgelassen. Das Netztreffen mit Ehrenfisch Urs Neher, den Netzmeisterinnen Vreni Jost und Irene Demuth war ein echtes Gipfeltreffen. Der Fischruf, gekonnt orchestriert von Urs Neher, perfekt. Der Lunch, sehr fein abgestimmt bis zum Dessert, war eine Gaumen-Freude. Das Romantik Hotel Beau Rivage ist ein traumhaft gelegenes Haus, welches die Liebhaber der Fischküche gekonnt verwöhnt. Die servierten Gänge waren optisch und geschmacklich wunderbar. Es hat Freude bereitet, dieses Netztreffen zu organisieren und zu geniessen. Wir, von der Tafelgesellschaft freuen uns auf das nächste Netztreffen am Vierwaldstättersee. Ein Abstecher nach Weggis ist ein Muss für Liebhaber der feinen Fischküche.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Thunfisch-Tatar mediterran
Apfelsaft, Ingwer

Spargelcrème-Suppe
Rote Crevette von Mazzara und sein Raviolo

Schweizer Lachsforelle
Coulibiac, Reis, Wirz
Sauce Noilly Prat

Waldbeeren-Tiramisu

Netztreffen Netz 04, Fribourg/Freiburg am 22. April 2023

Hôtel Schiff am See à Morat

Tartare de truite saumonée

Soupe à la citronnelle et à la noix de coco et crevettes black tiger

Tournedos de sandre sur chou frisé au champagne

Omble chevalier du lac Léman rôti au beurre blanc safrané et asperges vertes

Tranche aux fraises et sorbet mangue-fruit de la passion

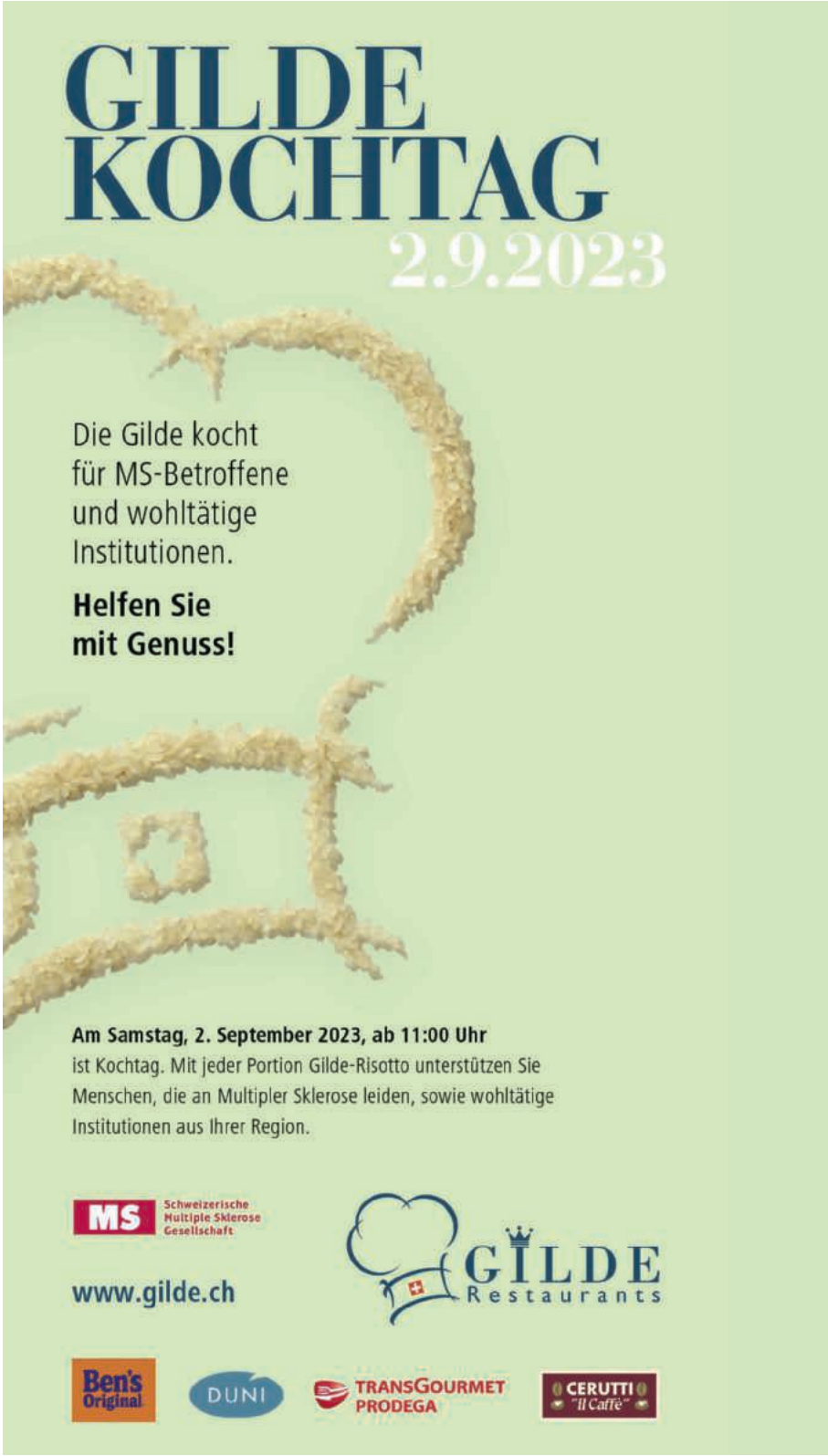
Une journée entre soleil et pluie mais quel festival de poissons dans nos assiettes! Pour cet Au Revoir, les frères Helfer nous ont gâté du début à la fin. Martin le chef et son menu de 5 plats nous a fait découvrir avec sa brigade un tournedos de Sandre et filet d'Omble Chevalier apprêtés de manière que seul un spécialiste de poissons pourrait réaliser, avec une chair ferme et tendre ainsi qu'une sauce incroyable. Les frères Helfer auront su durant tant d'années marquer de leur empreinte ce magnifique hôtel les pieds dans l'eau. Nous leur souhaitons le meilleur pour la suite de leur parcours et j'ose espérer que nous les croiserons à nouveau en train de nous régaler ou à table lors de nos rencontres de filet.

Je profite de cet Au Revoir pour remercier les invités présents ainsi que notre «Tafelmeiste», Hansjürg Gugger.

Christian Dubugnon, Maître de Filet

Samstag, 2. September 2023

Gilde-Kochtag 2023 zugunsten der MS-Gesellschaft



Zum 26. Mal führt die Gilde zugunsten der Schweizerischen Multiple Sklerose Gesellschaft den beliebten Risotto-Kochtag durch. Etwa 15'000 Menschen leiden in der Schweiz an der unheilbaren Krankheit. Für sie schwingen Gilde-Köche in diversen Schweizer Gemeinden und Städten mit viel Herzblut ihre Kochlöffel. Der Erlös des Risotto-Essens geht zur Hälfte an die Schweizerische Multiple Sklerose Gesellschaft, die andere Hälfte kommt an den jeweiligen Kochtag-Standorten lokalen wohltätigen Institutionen zugute.

Spenden an:
CH02 0070 0110 0037 9317 8
Vermerk «Gilde-Kochtag 2023»

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 29. April 2023

Restaurant zum Alten Schweizer, Twann

Im Winzerdorf und Fischerdorf bei Anna und Yvan Curovic trafen die ersten Goldfische bereits vor 11 Uhr am Bielersee ein.

Zum Apéro wurden uns Fischknusperli gereicht, offeriert von den Gastgebern. Mitten im Dorf, vor dem Restaurant, konnten wir es uns gut gehen lassen. Gut gelaunt begaben wir uns an die von Anna schön dekorierte Tafel im Sääli.

Klein und fein das Zander-Tatar. Die Champagnersuppe mit Coquilles - ein Gedicht! Schon beim Anschauen der pochierten Felche auf dem Spargelrisotto lief einem das Wasser im Munde zusammen. Auch das Hechtfilet liess nichts zu wünschen übrig. Das Erdbeer-Carpaccio fand bei allen grossen Anklang. Wir wurden von der Küchencrew, unter der Leitung von Yvan, sehr verwöhnt.

Zitat aus dem Netzmeister-Gästebuch: «Habe es im kleinen Kreis sehr genossen, war ein wunderbares Fischessen, werde wieder kommen. (R.H.)».

Daniel Karrer, Netzmeister

Zander-Tatar
Champagnersuppe
Coquilles Saint Jacques

Pochierte Felchen auf
Spargelrisotto

Hechtfilets gebraten
Champignons-Rahmsauce
Wildreis

Erdbeer-Carpaccio
Vanille-Eis

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 29. April 2023

Hotel Blume, Baden

Ceviche vom Swiss Alpine Lachs,
Gurke, Limette

Gebratenes Filet vom
Lago Maggiore-Zander
Bärlauch, Gartenerbsen
Fregola Sarda

Konfierte Rhabarber
Weisse Schokolade
Salted Caramel, Rum

Dinieren wie vor 600 Jahren: Die schönsten Zeiten im Leben, sind die kleinen Momente in denen du spürst, du bist zur richtigen Zeit am richtigen Ort.

Zum 3. Netztreffen durften wir im kleinen Rahmen im wunderschönen Belle Epoque-Saal aus dem 18. Jahrhundert dinieren. Wir genossen die besondere Atmosphäre und die Geschichten vom wunderschönen Haus, wo Patrik alle gespannt zuhörten. Von Lukas haben wir uns von seiner feinen Kochkunst verwöhnen lassen.

Wir danken Famile Erne für die Gastfreundschaft und hoffen auf noch weitere wunderbare Momente im schmucken Haus.

Monika Fischbacher, Netzmeisterin

Jubiläums-Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 13. Mai 2023

Hotel Restaurant Stadthof, Basel

5

Geräuchertes Forellenfilet

Suppe mit Blätterteig überbacken

Gambas von Rheinfelden, Aioli

Jakobsmuscheln Saint-Jacques Spargeln

Solefilet im Tontopf, Reis

Forelle aus der Folie, Lauchgemüse

Frische Erdbeeren

Das zweite und erste Jubiläumsnetztreffen im diesem Jahr fand im Hotel Restaurant Stadthof, Basel statt. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, denn unser Gastgeben Josef Schüpfer hat uns ein Gaumen-kitzelndes und optisch hervorragendes 7-Gang Menu mit abgestimmtem Wein-Set von Buess Weinhandel, Sissach, serviert, das keine Zweifel hinterliess, dass diese Crew ihr Handwerk versteht. Mit der Bekanntgabe meines neuen Vize-Netzmeisters Stefan Hersche und der Übergabe der Jubiläums-Urkunde an den Gastgeber Josef Schüpfer rundeten wir den hervorragenden Event ab.

Dominique Brändle, Netzmeister

Stefan Hersche mit Gattin Isabelle

Anzeige

Kambly
EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.

Jubiläums-Netztreffen *Netz 14, Zürichsee/Oberland am 20. und 24. Mai 2023*

Gasthof zur Sonne, Stäfa

Das Jubiläums-Netztreffen vom 24. und das zusätzliche Netztreffen vom 20. Mai waren rasch ausgebucht. Die feinen Apérohäppchen wurden angenehm begleitet von einem Schaumwein von Schwarzenbach, Meilen. Anstelle des Fischrufes wurde das Goldfisch-Fanfarensignal gespielt. Zum Viergang-Menu wurden jeweils die gut passenden Weine serviert und vom Sommelier Patrick profund erläutert. Einmal mehr konnte Cäsar Meyer beweisen, wie man aus den weniger beliebten Fischarten wie Karpfen (bei der ersten Vorspeise) oder Brachsmen (bei der zweiten Vorspeise) hervorragende Gerichte kreieren kann, und auch die raffinierte Präsentation liess das Auge lustvoll mitessen. Beim zweiten Netztreffen begrüsste Vreny die vielen speziellen Gäste: u.a. Vorsteherschaft, Netzmeister-Kollegen und -Kolleginnen. Tafelmeister Hansjürg Gugger und Tafelherr Martin Immenhauser würdigten die seit 20 Jahren konstant hervorragende Leistung von Küchenchef Cäsar Meyer und Gastgeberin Patricia Meyer. Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier durfte die Jubiläumsurkunde überreichen. Die ganze Küchen- und Servicebrigade wurde mit dem verdienten grossen Applaus geehrt. Wir freuen uns auf weitere 20 Jahre mit Cäsar und Patricia Meyer in der Sonne Stäfa.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

20

Kalte Delikatessen aus dem Zürichsee
mit Gurke, Gin und Wasabi

Zürichsee Brachsmen-Ragout (grätefrei)
auf Bärlauch Campanelle mit Morcheln
an Verjus-Schaum

Gebratene Zürichsee Albeli-Filets
(entgrätet)
an Rauchfisch-Jus mit
Kräuter-Gremolata
Erbsen-Kartoffel-Purée und Spargeln

Pistazien-Financier
mit Rhabarber und Himbeere

Anzeige

DITZLER

Der Goldfisch-Chat

Hansjürg Gugger, Aufzeichnungen des Gesprächs mit Stephan Helfer
Hotel Schiff am See, Murten

Stephan, Deine Karriere begann in Murten, 1985 bis 1988 mit der Kochlehre, im Jahr 1988 - 1989 folgte die Servicelehre. Seit 2004 bist Du alleiniger Pächter des Hotel Schiff in Murten, zusammen mit Deinem Bruder und Küchenchef Martin, welcher für die Kulinarik sorgt und die Geschichte ein Vierteljahrhundert bedeutend mitgeprägt hat. Was für ein toller, langjähriger Werdegang der Gebrüder Helfer!

Die Fischküche spielt in diesem Betrieb, an der fantastischen See-Lage, immer eine zentrale Rolle im Speiseangebot und so verwundert es nicht, dass die Mehrheit der Gäste ein Fischgericht bestellen und geniessen.

Die Krönung erfolgte im Jahr 2007, mit dem Erlangen des Prädikats «Ausgezeichnete Fischküche» der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Viele Netztreffen, haben seither stattgefunden und die Goldfisch-Familie ist Euch ans Herz gewachsen, wie Du sagst und ein wichtiger Teil Eurer Gästestruktur. Sie hat wesentlich dazu beigetragen, Euch über die Kantonsgrenze hinaus bekannt zu machen und zu fördern. Ein schönes Kompliment für die Goldfisch-Familie.

Gerne nehmen wir auch zur Kenntnis, dass Du jedem Gastronomen das Erlangen der Auszeichnungstafel der Tafelgesellschaft und den Beitritt wärmstens empfehlen kannst. Die Goldfische kommen nicht nur zum Essen, sondern buchen gerne auch ein Logement nach einem Netztreffen und erbringen somit eine nicht zu unterschätzende Wirtschaftlichkeit in die Betriebe.

Ich bedanke mich recht herzlich für das interessante Gespräch und wünsche Euch weiterhin alles Gute.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Vorabendprogramm GV, Freitag, 5. Mai 2023

Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Ja, der Abend vor der Generalversammlung mit dem Jahresfest hat in der Tat einen speziellen Charakter, ist seit 2019 ein beliebter Anlass geworden und gewinnt immer mehr an Beliebtheit. Generalversammlungs- und Jahresfestteilnehmer reisen nicht zuletzt extra wegen dem Vorabendprogramm bereits am Abend vorher an, um dabei sein zu können. Bereits am frühen Nachmittag traf man sich auf der Terrasse direkt am See zum ersten Apéro und Austausch. Wie im letzten Jahr, fanden sich auch in diesem Jahr Mitglieder des Gastnetzes ein, welche an der GV am folgenden Tag nicht teilnehmen konnten und es einfach nicht verpassen wollten, Goldfische aus Nah und Fern kennenzulernen.

Kaum an einem anderen Anlass finden sich so viele Netzmeister, Vize-Netzmeister, Ehrenfische und Vorsteher aus der ganzen Schweiz ein.

Insgesamt trägt der Abend vor der Generalversammlung mit Jahresfest auch dazu bei, die Gemeinschaft der Mitglieder aus verschiedenen Netzen und Netzmeister, Vize-Netzmeister, Ehrenfische, Vorsteherschaft, Redaktion und Geschäftsstelle zu stärken.

Ein herzliches Dankeschön an alle Werbepartner für die grosszügigen Sponsorings. Insbesondere den Firmen Dyhrberg, Chäsbueb, Rimuss & Strada, Mauler, Eberle Spezialitäten AG, Brauerei Locher AG und Kambly.

Ich persönlich habe es sehr genossen so viele Goldfische persönlich kennenzulernen. Ich freue mich bereits heute auf den nächsten Vorabend am Freitag, 3. Mai 2024 im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen.

Rita Gugger, Geschäftsstelle

Generalversammlung 6. Mai 2023

Das Hotel & Spa Bad Horn, ist immer eine ausgezeichnete Wahl. Die Kulisse direkt am See hat zur angenehmen Atmosphäre beigetragen.

Es war erfreulich, dass nur wenige nicht an der Versammlung teilgenommen haben und sich für das von Stephan Hinny spontan umgestellte Rahmenprogramm, den Besuch des Mosterei Möhl-Museums (anstelle der Schifffahrt) teilgenommen haben.

Die 54. Generalversammlung, zum zweiten Mal unter dem Patronat von Hansjürg, verlief zügig und die Freude war gross verkünden zu dürfen, dass im Jahr 2022, zum ersten Mal seit 12 Jahren, 39 mehr Eintritte als Austritte registriert werden konnten. Diese positive Entwicklung deutet darauf hin, dass das Interesse an einer Mitgliedschaft gestiegen ist und dass die Vorteile und der Wert der Mitgliedschaft erkannt werden.

Es ist aber auch ein Zeichen dafür, dass die Bemühungen aller Goldfische, neue Mitglieder zu gewinnen, erfolgreich waren. Es ist nicht nur ein ermutigendes Zeichen für die Zukunft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, sondern auch für den Fisch und die Gastronomie.

Heute liegt die Mitgliederzahl sogar bei über 1'000 Mitgliedern. Die Zahl muss jedoch mit Vorsicht genossen werden, weil es leider auch immer zu Austritten kommt. Deshalb strebt die Vorsteherschaft bis Ende Jahr 1'100 Mitglieder an.

Es ist grossartig zu wissen, dass viele Mitglieder dem Goldfisch treu bleiben, weil sie den Zweck, die Gemeinschaft und insbesondere den Fisch und die Gastronomie unterstützen möchten.

Nach der Generalversammlung durften alle Teilnehmer Give Aways mitnehmen. An dieser Stelle, vielen Dank an die Firma Kambly und an Massimo Cerutti.

Der anschliessende Apéro und das Jahresfest stehen für viele Mitglieder (wie sollte es anders sein) im Vordergrund. Teils von weit her angereist, genoss man es, langjährige und neu gewonnene Freunde zu treffen.

Dank den grosszügigen Sponsoren konnte verkündet werden, dass Kaffee und Mineralwasser offeriert sind. Die Bilder sprechen für sich.

Sehr herzlich bedanken wir uns auch bei unseren Gastrednern, Rolf Müller, Thurgau Tourismus und Stephan Hinny, Direktor Hotel & Spa Bad Horn.

Mit grosser Freude durfte Barbara Patrizia Martin (frisch gewählte Netzmeisterin) von unserer dienstältesten Netzmeisterin, Vreny Gruber-Meier, den Orden entgegennehmen und gleich anschliessend den traditionellen Fischruf zelebrieren.

Ein herzliches Dankeschön gebührt Bernadette & Stephan Hinny und ihren grossartigen Teams. Reibungslos hat alles funktioniert und wir wurden kulinarisch verwöhnt.

Die Vorfreude auf das nächste Generalversammlungs-Weekend im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen vom 3. bis 4. Mai 2024 ist gross und viele haben es bereits im Kalender eingetragen.

Rita Gugger, Geschäftsstelle

https://www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Fotogalerie

Anzeige

Weitere Impressionen der GV 2023

Markus Krüger erhielt die traditionelle Dyhrberg-Box zum 10 jährigen Jubiläum als Netzmeister

Massimo Cerutti, Cerutti «il caffè»

Renato Mariana, Culinarium König

Die Partner der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

TRANSGOURMET PRODEGA
Dyhrberg – Erste Lachsräucherei in der Schweiz
LA PERCHE LOË – PREMIUM SWISS FISH
OONA CAVIAR
FRISCHE PARADIES
CASA del VINO
SEVEN SEALS
Mauler – MAISON FONDÉE EN 1829
Rimuss & Strada Wein AG
Hügli
REISMÜHLE NUTREX
MAISON GILLIARD
Florin – SWITZERLAND
frigemo – natürlich frischer
Kambly
AGRANO
AlpenZander – quellwasserfrisch
Emmi
Nestlé PROFESSIONAL
Bell
RICKLIS – KAFFEERÖSTEREI
SWISS LACHS – pure alpine salmon
VITO – Frittieröffiter
BRAGARD
MÖHL – Apfelsäfte
weita
Hero – SEIT 1886
APPENZELLER BIER
kikkoman – seasoning your life
thno & Company
BIANCHI – Est. 1881
GASTROSUISSE
caffè Don George
Glen – Speise- und Weinkarten – BY ATELIER MANUS
ROMER'S – Hausbäckerei
DITZLER
THE SWISS HOUSE OF ICE – Mister Cool – EST 1987
CEPOSA – Antipasti & Co.
GUSTAV GERIG – Brands • Specialities • And more
FERNAND CINA – SALGESCH · SALQUENEN
CARROSSERIE GRÜNIG
gusto23 – Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende – by Transgourmet
Gabriel-Glas – UNGLAUBLICHER WEINGENUSS – ONE FOR ALL – UNBELIEVABLE WINE ENJOYMENT
SWISSSHRIMP
SWICA
ROTOR – Lipas
HUG – FOOD SERVICE
SCHWEIZER KOCHVERBAND – Ein Berufsverband der Hotel & Gastro Union
Xseh – BESCHRIFTUNGEN
GFS – OSTSCHWEIZER GASTRONOMIEFACHSCHULE
ZSIC
AVD GOLDACH
nectaflor – Tradition seit 1958
ALIGRO – Frische. Qualität. Inspiration.
Rund um Fisch AG
SAV Schweizer Aquakultur Verband – ASA Association suisse d'aquaculture – ASA Associazione svizzera di acquacoltura
CERUTTI – "il Caffè"
SBFV ASAP
EBERLE – SPEZIALITÄTEN
Ihr Comestibles-Spezialist und Fischknusperli-Produzent – Zahner – www.fisch-knusperli.ch
SUPERIOR FURNISHING CONCEPT
Chäsbueb
WANDER
JUWELIER • GOLDSCHMIED – DEMUTH – STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH – TELEFON: 044 211 50 91

Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Netz 01	Sabine Muzzolin-Milleret, Prilly
Netz 04	Stéphane Schlaeppy und Jean-Marie Pelletier, Charmey en Gruyère
Netz 04	Valérie Isler, Auvernier
Netz 04	Cédric Choffat, Küsnacht ZH
Netz 06	Anne Fink, Bern
Netz 07	Ruedi & Anita Hauri, Adelboden
Netz 07	René & Ursula Bächlin, Merligen
Netz 07	Marianne Freiburghaus, Bolligen
Netz 07	Caroline & Marco Cornet, Oberhofen
Netz 07	Maria Irlanda Perez & Kurt Hadorn, Thun
Netz 08	Stefan Weiersmüller & Jeanette Weiersmüller, Mumpf
Netz 09	Ernst Stierli, Oeschgen
Netz 09	Hans-Ueli Zwimpfer, Sempach
Netz 10	Marco Agron, Ennetbürgen
Netz 10	Karin & René Gabriel, Eschenbach LU
Netz 13	Rita Müller, Zürich
Netz 13	Lutz Ellermann, Küsnacht
Netz 15	Adrian & Marina Bösch, Schaffhausen
Netz 15	Marco A. Gaido, Stein am Rhein
Netz 16	Beth Brüllmann, Güttingen
Netz 16	Silvia Hanhart & Martin Hosch, Eschlikon
Netz 17	Sabrina Vogel & Christoph Zoller, Rehetobel
Netz 17	Ruth Holck, Roggwil
Netz 21	Massimo Cerutti, Novazzano

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Christian Dubugnon, Hansjürg Gugger, Heidi & Beat Soltermann, Patrick Ammann, Caroline Cornet, Maria Irlanda Perez, Andrea Dängeli, Erich Meier, Louis Hammer, Irene Demuth, Marc & Brigitte Bösch, Roger & Anna Zängerle, Max & Ursula Rutishauser, Vreny Gruber-Meier, Werner & Brigitta Winkelmann.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt. Wer Ende 2023 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Wir trauern um unsere lieben und treuen Mitglieder

Hans-Rudolf Thomann, Seengen
Volker Nobbe, Dachsen
Rolf Oberhänsli, Oberaach

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

Neu ausgezeichnete Betriebe

Netz 17	Dorfhus Gupf in Rehetobel, seit 27. April 2023
Netz 04	Restaurant Les 4 Saisons im Hotel Cailler in Charmey, seit 11. Mai 2023
Netz 04	Le Poisson in Auvernier, seit 26. Mai 2023

Die Goldfisch-Gastro-Kulinarik- und Wein-Empfehlungen auf unserer Homepage

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

Barbara Patrizia Martin, neue Netzmeisterin Netz 07

Die frischgebackene Netzmeisterin erhielt den Orden, überreicht von unserer geschätzten dienstältesten Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier. Wir wünschen viel Freude und gutes Wirken!

Gönner für den Goldfisch

Von Herzen danken wir unseren Gönnern:
Walter Balsiger, Männedorf | Rolf Hubacher, Biel | Werner & Pia Ineichen, Wädenswil | Willy Meier, Zürich | Anton Wolf, Zürich | Walter & Olga Wild, Ermatingen | Oscar Leu, Muralto | Walter Zumstein, Bern | Maya Ziegler-Bodmer, Jona | Ruth Keller, Bäch

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

Wissenswertes aus dem Goldfischteich

Wechsel im Netz 08 Basel und Umgebung
Neuer Vize-Netzmeister im Netz 08: Stefan Hersche. Wir bedanken uns herzlich bei Thomas Hänggi und wünschen Stefan viel Freude bei der Ausübung seines neuen Ehrenamtes.

Ein kleines Goldfischlein schwimmt im Teich
Die Familie Duss (Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach) freut sich über Nachwuchs, die 4. Generation ist am Start. Steven und Angela Duss sind am 28. April 2023 stolze Eltern von Liam geworden.
Wir gratulieren von ganzem Herzen und wünschen «guten Schwumm».

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.

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 Juni 2023:
Andrea M. Herrlich Photography

Wir werfen die Netze aus

Hast Du Zeit und möchtest Dich ehrenamtlich bei uns engagieren? Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger sucht Unterstützung bei der Akquisition und auch weiterhin zukünftige Netzmeister und Netzmeisterinnen, Vize-Netzmeister und Vize-Netzmeisterinnen.

Für nähere Auskünfte melde Dich unverbindlich bei Hansjürg oder in der Geschäftsstelle.

Goldfisch-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. Zusätzlich bekommt Ihr eine Flasche Wein der Firma «Fernand Cina SA». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken vewendet!) Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von «Chäsbueb» und «Fernand Cina SA». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:
Was stellt das Langenthaler Unternehmen «Xseh» für die Tafelgesellschaft her?

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
Einsendeschluss ist der 7. August 2023. Viel Glück!
Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Chäsbueb

Der Chäsbueb geht online
Heute bestellt, morgen geliefert

FERNAND CINA

Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Der glücklichen Gewinner des Wettbewerbs
der Ausgabe 183 ist:
Andreas R. Huber aus Winterthur
Herzliche Gratulation!

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

Termine (Stand 03.06.2023)

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

Mi, 05.07., 11:30 und 18:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
Restaurant Sternen, Walchwil

Fr, 07.07., ab 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Walliser Kanne, Basel

Fr, 07.07., 17:30 Uhr | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Seehotel Beinwil am See, Beinwil am See

Sa, 08.07., 11:00 Uhr | Netz 13,
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Restaurant Steinfels, Ellikon a.d. Thur

Fr, 14.07. A und So 16.7. M | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Wirtschaft zur Burg, Meilen

Sa, 15.07., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Sa, 15.07., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Gasthof Brücke, Hagneck

Sa, 22.07., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Residenz Seeterrasse, Öhningen

Fr, 11.08., 18:30 Uhr | Netz 06,
Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen
Ristorante La Caletta, Muri

Fr, 11.08., 18:30 Uhr | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

So, 13.08., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Restaurant FAHR, Künten/Sulz

Sa, 19.08., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
(15-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Grenchner Hof, Grenchen

Sa, 19.08., 11:30 Uhr | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
(25-Jahre-Jubiläum)
HOTEL SCHIFF AM RHEIN, Rheinfelden

Sa, 19.08., Mittag | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
HafenBuffet, Rorschach

Sa, 26.08., Mittag | Netz 19,
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Netztreffen
Hotel Seehof, Walenstadt

Sa, 26.08., ab 11:30 h | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Sommerlust, Schaffhausen

So, 27.08., ganzer Tag | Netz 14/18,
Zürichsee/Oberland, Sihlsee/Walensee
Vreny Gruber-Meier, Doppel-Netztreffen
Bären Grüningen/Fischerstube Weesen

Fr, 01.09., Mittag | Netz 07,
Berner Oberland
Barbara Patrizia Martin, Netztreffen
Restaurant Tropengarten, Frutigen

Sa, 02.09., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch

Sa, 02.09., 18:45 Uhr | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Hotel & Restaurant Sternen, Buochs

Fr, 08.09., Abend | Netz 13,
Zürich/Thur, Irene Demuth, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Hummer- und Austernbar im Hotel
St. Gotthard, Zürich

Sa, 09.09., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
(20-Jahre-Jubiläum)
Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Sa, 23.09., 18:00 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Restaurant Krone, Ermatingen

Sa, 23.09., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Sa, 30.09., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen