



Editorial



Zurück in die Zukunft



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

«Wir können den Wind nicht ändern, aber wir können die Segel richtig setzen.» Diese

Weisheit stammt von keinem Geringeren als von Aristoteles. Seine Gedanken begleiten mich beim Schreiben dieser vermutlich letzten Editorial-Zeilen für die Goldfisch-Zeitschrift. Nun: Sage nie nie ... wer weiss, vielleicht darf und kann ich bei anderer Gelegenheit wieder mal für den Goldfisch in die Tasten greifen. Fakt ist jedoch: An der kommenden Generalversammlung werden nicht weniger als drei Demissionen ein Thema sein. Tafelmeister Tino Stöckli hat seinen Rücktritt im 2018 bereits an der letzten Generalversammlung bekanntgegeben. Seine Gattin Verena Burkhard, die in den vergangenen Jahren mit grosser Umsicht die Geschäftsstelle führte, tut es ihm gleich und möchte sich ebenfalls entlasten. Doch wie sagt der Volksmund: Sind aller guten Dinge nicht drei? So räume auch ich als verantwortlicher Redaktor der Zeitschrift meinen Sessel. Die allerbeste Nachricht ist jedoch die: Für sämtliche Chargen und Jobs stehen kompetente und hoffnungsfrohe Nachfolgerinnen und Nachfolger in den Startlöchern. Wir wünschen Peter Gander (designierter Tafelmeister), Maya Meyer (Leitung Geschäftsstelle), Trudy Karrer (Buchhaltung) und der neuen Schriftleiterin Tanja Horlacher einen guten Start und viel Freude an den neuen Aufgaben rund um den Goldenen Fisch. Aufgaben, die im Grunde genommen nicht neu, sondern glücklicherweise längst bekannt und eingehend besprochen worden sind. Politiker und andere «Grössen» neigen gelegentlich dazu, bei Rücktritten und Abschiedsreden in Worthülsen zu verfallen: «Es war eine spannende Zeit voller interessanter Aufgaben und neuer Her-



Neuer Goldfisch

Im Restaurant Blume in St. Gallen freuen sich die Gastgeber Ali und Rosa Koltan über die Goldfisch-Auszeichnung

SEITE 3



Charmante Einlage

Die Sängerin Maya Wirz begeisterte die Goldfische beim gemeinsamen Netztreffen auf der Halbinsel Au am Zürichsee.

SEITE 8



Neuer Vize

Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Der neue Vize-Netzmeister Willi Keller kommentiert das Menü in einer Lobrede.

SEITE 9



Stolze Könige

Im Speiserestaurant Adler in Oberriet wurden die «königlichen» Würdenträger zu Fischkönigen des Jahres 2018 erkoren.

SEITE 13

ausforderungen.» Das könnten wir drei Demissionäre zweifellos auch feststellen. Doch wir lieben das Schnörkellose und lassen solche Floskeln beiseite. Stattdessen bleiben wir geerdet und sagen ganz einfach: «Herzlichen Dank, liebe Goldfische, für die unbeschwerten Jahre, Eure menschliche Nähe und die unzähligen fröhlichen Begegnungen.» Und ein Dankeschön auch für Euer Verständnis, wenn am Goldfischhimmel mal ein Wölkchen aufgezo-gen ist. Kurz: «Es het Spass gmacht ond esch eifach schön gsii met öich zäme!» In diesem Sinne: In herzlicher Verbundenheit und auf ein fröhliches Wiedersehen! Und dass jeder seine Segel stets richtig setzen möge.

Tino Stöckli, Verena Burkhard, Martin Suter

Hotel Winkielried Stansstad

Einladung zur 49. ordentlichen GV und zum Jahresfest



Samstag, 28. April 2018, 10 Uhr

Die detaillierte Einladung finden Sie auf den Seiten 14 und 15.

Premium Traiteursaucen - Qualität, die man schmecken kann

Hero Gastronome | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

Aus dem Inhalt



Seite 2 Die Tafelgesellschaft am Genussmarkt St. Gallen
Seite 4 Weihnachtshöck mit Lichtershow in Bern
Seite 5 Jubiläum im Hotel-Restaurant Rustica, Frutigen
Seite 6 Feuilleton: Auf den Spuren von Jakobus

Seite 7 Landgasthof Mühleholz: Hohe Punktzahl
Seite 10 Fisch im «Himmelreich» Kesswil
Seite 11 Abschied im Hotel-Restaurant Zollhaus Gams
Seite 12 Inaugurazione al Parkhotel Delta Ascona

KADI⁺



Festlicher Marktplatz mit Genusserlebnissen



Culinarium-Genussmarkt in St. Gallen: Auch unsere Tafelgesellschaft war mit einem attraktiven Stand vertreten.

Die St. Galler Genussakademie 2018 bot neben spannenden Seminaren, einem vielfältig regionalen Marktplatz und den St. Galler Weinspitzen ein festliches Galadiner und die Krönung der Culinarium-Könige 2018. Der diesjährige regionale Marktplatz wurde räumlich wie teilnehmermässig erweitert. Schon zum dritten Mal konnte sich – dank der Partnerschaft – auch die Tafelgesellschaft mit einem Stand an der Culinarium-Genussakademie wiederum bestens präsentieren. Die blaue Fahne und alle Sponsoren-Betriebe leuchteten gut sichtbar an der Wand, auf dem Tisch GF-Unterlagen und mittendrin die grosse Gutschein-Verlosungsbox. Mit dabei in diesem Jahr der neue Goldfisch-Betrieb, Restaurant Blume in St. Gallen. Ali Koltan präsentierte feinste Häppli zur Auflockerung der «trockenen» Materie. Bei vielen interessanten Gesprächen konnten wir die Besucher/innen über das, was die Tafelgesellschaft ist und anstrebt, aufklären. Regen Zuspruch fand auch die Chance auf einen Gutscheinengewinn. Knapp 200 Personen füllten den Verlosungs-Zettel

aus. Alle Gewinner wurden bereits benachrichtigt. Selbstverständlich wurden auch alle «Verlierer» benachrichtigt und eingeladen, an einem Netztreffen zum Schnuppern teilzunehmen. Einen grossen und herzlichen Dank für die spontane Unterstützung an folgende Partner: Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Fischerstübli Schwendi im Weisstannental, Seegasthof Schiff in Kesswil, Schloss Seeburg in Kreuzlingen, Krone in Ermatingen, Oberwald in St. Gallen, Hotel Bad Horn, Blume in St. Gallen, Seehof in Walenstadt, Adler in Oberriet, Löwen in Tübach. Erfreuliche Begebenheit während der Messe: Zwei letztjährige GutscheinGewinnerinnen kamen an den Stand und gaben zu verstehen, dass sie inzwischen Mitglieder unserer Tafelgesellschaft sind. Beim anschliessenden Gala-Abend wurden bei einem regionalen Spezialitätenmenü auch die neuen Culinarium-Könige gekürt. Der nächste Termin steht fest: Die 15. Genussakademie findet am 8. Januar 2019 wiederum in den Olma-Hallen statt.

Erwin Vogel, Netzmeister



WEINKELLEREI RAHM

Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG: ein Unternehmen der Davaz Holding

Freude und Genuss in jeder Lebensphase

Die Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG, welche im Dezember 2017 vom Familienunternehmen Davaz Holding übernommen wurde, gehört mit jährlich rund sechs Millionen produzierten Flaschen zu den führenden Produzenten von Traubensaft- und Weinspezialitäten in der Schweiz. Ihr Ziel besteht darin, Konsumenten in jeder Lebensphase Freude zu bereiten und Generationen beim gemeinsamen Anstossen zu verbinden. Erstklassige Auszeichnungen an zahlreichen in- und ausländischen Weinprämierungen bestätigen die Weinkompetenz des innovativen Unternehmens.

Besuchstag mit Degustation am 1. Mai 2018

Bereiten auch Sie sich mit unseren Produkten eine Freude, und besuchen Sie uns am 1. Mai 2018 an der Dickistrasse 1 in Hallau. Von 11 bis 18 Uhr zeigen wir Ihnen auf regelmässigen Rundgängen unsere Kellerei, lassen Sie an einer Degustation unser gesamtes Weinsortiment verkosten und bewirten Sie in unserer Festwirtschaft mit lokalen Spezialitäten. Selbstverständlich können Sie alle unsere Produkte auch gleich vor Ort kaufen. Auch Kinder werden sich bei uns wohlfühlen: Für sie bieten wir eine Degustation unserer Rimuss-Produkte sowie ein Kinderschminken an.

Degustieren Sie unsere tollen Neuheiten sowie die neuen Jahrgänge und entdecken Sie die eine oder andere Trouvaille aus unserem Sortiment. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.





Tafelübergabe mit Netztreffen



Restaurant Blume, St.Gallen: Gruppenbild mit lauter fröhlichen «Goldfischen».



Restaurant Blume, St.Gallen: Die «erschöpften», aber glücklichen Gastgeber Ali und Rosa Koltan.

Seit Wochen war die mit Spannung erwartete Tafelübergabe in der «Blume» in St.Gallen ausgebucht. 50 frohgelaunte «Goldene Fische» und Gäste labten beim Apéro am feinen Balgacher Federweissen, offeriert vom Weinhaus Emil Nüesch AG in Balgach. Feinste Fischhäppli tilgten die ersten Hungergefühle. Aber schon bald bat Netzmeister Erwin Vogel die

Gesellschaft, an den feierlich und goldfischgerecht dekorierten Tischen Platz zu nehmen. Es war seine letzte Tafelübergabe, deshalb wurde «übungshalber» auch Vize-Netzmeister Marcello Gentina – der künftige Netzmeister im Netz 17 – in die Moderation eingebunden. Gemeinsam wurde die illustre Gästeschar begrüsst, u.a. auch Ehrenfisch-Obfrau

Tatar vom hausgebeizten Lachs und Jakobsmuschel
Avocado Guacamole
Jungsalat und Ingwer-Espuma

Mini Bouillabaisse mit
Bodenseefelchen-Streifen

Gebratener Eismeersaibling vom Kundelfingerhof/TG
auf Meerbohnen
Selleriepüree und Rändelpüree
mit Krustentierschaum

Himbeermousse und Mohnparfait
garniert mit frischen Früchten
und Vanille-Espuma

Maudi Grossenbacher und Ehrenfisch Lotty Almer, wie auch Chefredakteurin Maria Peschers von der Seezunge in Konstanz. Nach Marcellos Fischruf war der Weg frei für das Fischmahl. Zwei ausgezeichnete Vorspeisen und ein optisch wie auch kulinarisch absolut perfekter Hauptgang waren die Vorlage für den Einstieg in die festliche Tafelübergabe-Zeremonie. Tafelherr Thomas Hänggi stellte die Tafelgesellschaft kurz vor, Tafeldame Mägi Kunz referierte über das Testwesen und Tafelmeister Tino Stöckli übergab die blaugoldene Tafel an Gastgeber Ali Kotan. Ein vom Netzmeister überreichter Blumenstrauß würdigte die tolle Arbeit von Küchenchefin und Gastgeberin Rosa Koltan und dem ganzen Blumen-Team. Nach dem «Willkommen-in-der-Tafelgesellschaft-Umtrunk» für alle Anwesenden und dem üblichen Fotoshooting wurde wieder zu Tisch gebeten. Es wartete noch ein luftig leichter Desserteller als krönendes Finale eines eindrücklichen Anlasses. Mit einem nochmalig herzlichen Dankeschön, begleitet von einem riesigen Applaus an die Gastgeber, wurde der offizielle Teil beendet. Liebes Blumen-Team: ihr habt eine überzeugende Leistung abgeliefert und uns aufs Beste verwöhnt. Vielen Dank an alle Beteiligten. Die Blume in St.Gallen ist wirklich jederzeit einen Besuch wert!

Erwin Vogel, Netzmeister



Restaurant Blume, St.Gallen: Der feierliche Augenblick der Tafelübergabe.

Restaurant Blume

Lassen Sie sich von unserem sympathischen Team in die Welt der traditionellen und internationalen Küche entführen. Wir verwöhnen Sie mit unseren frischen & kreativen Gerichten, ausgewählten regionalen Produkten und täglich neuen kulinarischen Ideen. Helle, freundliche und warme Farben, die Blume bietet das richtige Ambiente für entspanntes Beisammensein und Genuss.



Restaurant Blume, Brauerstrasse 27, CH-9000 St. Gallen, +41 71 245 19 10 // info@restaurant-blume-sg.ch // www.restaurant-blume-sg.ch



Das Adventsnetztreffen ist immer ein Genuss – bei Esther und Roger Duss



Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach: Roger und Esther Duss.

Wie jedes 2. Jahr war das Adventsnetztreffen im Restaurant Hirsernbach in Ursenbach ein Anziehungspunkt. Es haben sich Mitglieder von nah und fern angemeldet, so dass alle im «Grosi-Stübli» an den weihnächtlich gedeckten Tischen Platz nehmen konnten.

Das Wirtepaar Esther und Roger Duss hatte uns zum Apéro eingeladen. Serviert wurden gebackene Felchenfilets mit Tatarsauce, die von den Fischliebhabern in Kürze genossen wurden. Eine Augenweide waren all die weihnächtlich dekorierten Stuben mit «Engel-Ausstellung» von Irma Duss. Der Wildlachs wurde von Esther und Roger selber geräuchert, das

war absolut Spitzenklasse vom Geschmack her. Jeder Gang war ein Gedicht für sich – allen hat es hervorragend geschmeckt! Unter grossem Applaus wurden die hervorragenden Leistungen von Küche und Service durch die begeisterten Fischfreunde verdankt. Die Netzmeisterin überraschte alle Anwesenden mit einem kleinen Präsent in Form eines kleinen Windlichtes für die Adventszeit. Diesen wunderschönen, gemütlichen Adventssamstag vom 25. November 2017 werden wir nicht so schnell vergessen.

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Gebackene Felchenfilets
mit Tatarsauce

Kalt geräuchertes Zanderfilet mit
Terrine und Tatar vom Zander, Dillsenfauce
Lauwarmer Wildlachs mit einer Knusperhaube
Erbsen- und Pastinakenpüree
Zarte Erbsen und Zitronensabayon

Pochiertes Kabeljaufilet
auf Safransauce
mit Gemüseperlen

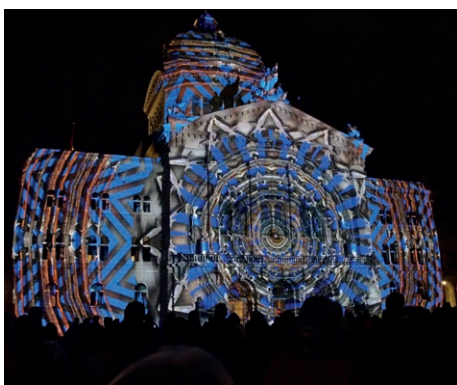
Eglifilets aus Altbüron in Butter gebraten
mit frischen Kräutern
Gemüse und Salzkartoffel

Kastanienmousse
Beerenkompott



Landgasthof Hirsernbach, Ursenbach: Sensationelle Vorspeise mit lauwarmem Wildlachs und Knusperhaube.

Apéro mit Ziebelä- und Chäs-Chueche und mit Bundeshaus-Lichtshow



Weihnachts-Apéro in Bern: Grandiose Lichtershow am Bundeshaus.



Weihnachtsapéro in Bern: Unser grosszügiger Gastgeber René alle Hände voll zu tun.

Der traditionelle Weihnachtshöck wurde auf den 19. November 2017 vorverlegt, damit alle anschliessend noch die Bundeshaus-Lichtshow bewundern konnten. Der Aufmarsch der 100 «Goldfische» und Freunde von René Schneider in der Zunft zu Webern in Bern war beeindruckend. Es kamen Goldfisch-Mitglieder von nah und fern! René Schneider hat selber den «Ziebelä-Märit» in Bern vorverlegt und es gab, wie kann es auch anders sein, «Zie-

belä und Chäs-Chueche» mit grünem Salat. Jeder konnte soviel essen, wie er mochte. Das Team von René Schneider hat an seinem freien Tag vollen Einsatz geleistet und die Gäste erst noch mit einem Lächeln und guter Laune bedient. Ab 18.30 Uhr ging es auf den kleinen Fussmarsch bis zum Bundeshaus. René Schneider, Martin Immenhauser und Stephanie Tschanz richteten innert Kürze einen provisorischen Glühweinstand beim Bundeshaus

ein. So konnte man vor, während und nach der Bundeshaus-Lichtshow einen heissen Glühwein oder Punsch geniessen. Unisono – es war ein perfekter Event, gesponsert von René Schneider und seinem Team. René Schneider entpuppte sich einmal mehr als versierter und grosszügiger Gastgeber mit Herzblut, sprich mit Leib und Seele! Herzlichen Dank, lieber René!

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Stein's BEST
Traumpartner
für alle
Fischgerichte

Hügli Nährmittel AG
Bleichestrasse 31, 9323 Steinach
Gratis Tel: 0800 55 46 92
E-Mail: verkauf.ch@huegli.com





Seit 10 Jahren bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch



Hotel-Restaurant Rustica, Frutigen: Tafelherr Thomas Hänggi, Vize-Netzmeister Patrick Lerch, Netzmeister Bernd Spani und Gastgeber René Meyer

Es war ein sonniger Samstag im September, und das zweite von mir organisierte Netztreffen im 2017 konnte beginnen. Nach und nach fanden sich die 20 angemeldeten Goldfische auf der Terrasse bei strahlendem Sonnenschein und einer herrlichen Aussicht auf die Bergwelt ein. Zum offerierten Aperitif von René Meyer wurden wir ins Haus gebeten. Hier genossen wir die wunderbar zubereiteten Häppchen. Als wir dann an den Tischen Platz genommen hatten, studierten einige schon ganz gespannt die Menükarte. Alle merkten schnell, dass René zu seinem 10-Jahr-Jubiläum sich etwas ganz Besonderes einfallen liess. Das Menü hörte sich an wie eine Weltreise, um den kulinarischen Gaumen mal weg zu bringen vom üblich servierten Fisch. Wir hiessen Thomas Hänggi von der Vorsteherschaft und Bea Voegelin herzlich willkommen im Rustica. Nach unserem obligatorischen Fischruf starteten wir unsere Reise. Der erste Gang startete natürlich in Frutigen, mit einer Kombination vom Frutiger Stör. Drei her-

vorragende Variationen, die zeigten, dass René ein berechtigter Goldfisch-Koch ist. Beim zweiten Gang waren wir in Richtung der Weltmeere unterwegs. Es wurde uns eine Bouillabaisse mit Crevetten und Miesmuscheln serviert. Für den dritten Gang zogen wir uns warm an und fanden uns im hohen Norden wieder bei einem Schottischen Lachs auf Quinoarissotto mit Kräutersabayon. Der vierte Gang führte uns wieder ins Berner Oberland. Wir genossen einen hervorragenden Zander aus Frutigen mit grünem Reis und Gemüse in einer Pergamenthülle. Unsere Goldfische fanden dies hervorragend und genossen den Hauptgang in vollen Zügen. Wir kamen zum Höhepunkt des Netztreffens und überreichten René und seinem Team die Anerkennung zur 10-jährigen Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Bei der anschliessenden Dessertvariation kamen nochmals alle in den Genuss der hervorragenden Küche. Obwohl das Restaurant an der alten Hauptstrasse liegt, ist es einen Absteher



Paul Goop AG Früchte & Gemüse

Paul Goop AG - Früchte und Gemüse - Stockbrunnrain 11 - CH-4123 Allschwil
info@goop.ch - Tel. 061 308 90 20 - Fax 061 308 90 21

Kombination von Frutiger Stör

Bouillabaisse mit Crevetten und Miesmuscheln

Schottischer Lachs auf Quinoarissotto
Kräutersabayon

Zander aus Frutigen
mit grünem Reis und Gemüse
in der Pergamenthülle

wert, um hier zu verweilen und zu geniessen. Wir möchten uns nochmals bei René und seinem Team bedanken für den gelungenen Tag und freuen uns schon auf das nächste Treffen.

Patrick Lerch, Vize-Netzmeister



Hotel-Restaurant Rustica, Frutigen: Margaretha Lerch und Jürg Bütikofer geniessen die Aussicht.



Kulinarische Freuden im Marktgräflerland



Gasthof zur Krone, Weil am Rhein-Märkt: Das Kronenteam mit Netzmeister Thomas Hänggi.

Zum vierten Netztreffen im Jahr 2017 lud Netzmeistermeister Thomas Hänggi «seine Schäfchen» ins Marktgräflerland in den traditionsreichen Gasthof zur Krone in Weil am Rhein-Märkt ein. Bei trübem Herbstwetter fanden 16 Goldfische den Weg über die Grenze, wobei zwei Gesellschafter extra aus dem Netz 17 angereist waren. Nach einem kurzen Apéro mit feinem Speckgugelhof und einem Schluck Weissen aus der Region folgte der beliebte Fischruf. Gespannt erwarteten wir das Amuse-Bouche und die weiteren Menügänge. Das Fischmahl schmeckte allen Anwesenden sehr gut. Kein Wunder, dass

Amuse-Bouche

Nüsslesalat mit Ei, frittierten Eglifilets,
Remoulade

Fischrahmsuppe

Zanderfilet «Provençale»,
Salzkartoffeln, Spinat

Dessertteller

(Anmerkung: Menütext Original Speisekarte)

alle Gäste bei der Dankesrede des Netzmeisters dem Küchenchef Franco d'Angelo und dem Service einen kräftigen Applaus spendeten. Die fröhliche Tafelrunde löste sich im Verlauf des späteren Nachmittags auf. Die Reise ins Marktgräflerland hat sich einmal mehr gelohnt.

Thomas Hänggi, Netzmeister



Eine zarte, vorzüglich schmeckende Jakobsmuschel im Karottenschaumsüppchen in der Fischerstube in Weesen hat die neue Legende angestossen. Der Heilige Jakobus, einer der Apostel, die Jesus

am nächsten gestanden haben, wurde laut Historie im Jahr 44 wegen forschender christlicher Umtriebe in Jerusalem zum Tod durch öffentliche Enthauptung verurteilt. Viel Volk rief man zur Abschreckung und Belustigung zum Richtplatz herbei. Auch Schriftgelehrte und in einer Sänfte König Herodes Agrippa I. wohnten bei. Zur allgemeinen Verwunderung kniete sich Jakobus ohne Angst, ohne Hader hin, die Augen nicht bedeckt, mit unerschrocken freiem Blick. Er wartete geduldig, bis der König sein Handzeichen gab und der Henker ihm mit dem Zweihänder den Kopf abschlug. Darauf folgte die erwähnte, erstaunliche Legende. Nachdem sein Kopf vom Körper gerollt war, stand Jakobus wie selbstverständlich auf, hob seinen Kopf vom Boden und setzte ihn sich wieder auf. «Seht!», frohlockte er dann, «Den Christen ist ewiges Leben beschieden!» Entsetzten raunte durch die Zuschauer. Der König zeigte sich fassungslos. «Tatsächlich auferstanden», stammelte er ungläubig, während Jakobus bei der Starre aller Anwesenden die Stätte des denkwürdigen Geschehens ungehindert verliess.

Ein paar Tage später schiffte sich Jakobus an der Mittelmeerküste ein, um in mehreren Abschnitten Spanien zu erreichen, das zu christianisieren er beauftragt war. Wie alle Mitreisenden der Handelssegler erlebte auch er beschwerliche Fahrten mit wechselnd stürmischer See und karger Nahrung..., wobei ihm der unerschütterliche Glaube an seine christliche Aufgabe die Last der Plage erleichterte. Über mehrere Häfen und nach mona-

telanger Dauer gelangte er mit dem Segler seiner letzten Etappe im Atlantik vor Spanien, dem Cap de Finisterra, bei Nacht in einen höllisch tobenden Sturm, bei dem das Schiff auseinanderbrach und jeder einzelne Mitreisende selbst für seine Rettung schauen musste. Jakobus klammerte sich an eine herumschwimmende Holzplanke, versuchte damit Finisterra zu erreichen. Wie er sich völlig entkräftet ein paar hundert Meter vor der Küste die Planke entgleiten liess, versammelten sich Muscheln zahlreich zu einem Teppich, auf dem ihn die Wellen ans Ufer schwemmen, auf den Jakobsmuscheln eben. Am Strand blieb er stundenlang erschöpft und ohne Bewusstsein liegen. Erst als der Sturm abebbte, die Morgensonne ihn wärmte und für Augenblicke blendete, erwachte er und sah die menschenleere, teils sandige, stellenweise steinige und auch felsige Küste ohne Zeichen von Besiedlung. Einzig die Sonnenstrahlen erhellten sein Gemüt und trieben ihn an, vom einsamen Strand ins nähere Hinterland zu gehen, um Nahrung und eine Behausung zu finden. Vor allem aber hoffte er, Menschen zu begegnen, unter denen er ja das Christentum verbreiten wollte. Nach ein paar Stunden Marsch erkannte er in erreichbarer Ferne ein kleines, bescheidenes Haus aus Stein, das er nun ansteuerte. Mit der Vorstellung, dort vielleicht etwas zu essen zu bekommen und sich eine Weile auszuruhen, wurde sein Gang leichter und schneller. Bald schon stand er vor der Tür. Er klopfte an. Eine naturschöne junge Frau öffnete vorsichtig. «Keine Angst», beruhigte er, «ich bin der Apostel Jakobus.» Die Frau nannte sich «Arta». Sie hatte noch nie von Aposteln, Christentum, Judäa gehört. Aber er weckte ihr Vertrauen. Sie hielt ihn für einen guten Menschen, so dass sie ihn einlud, einzutreten. Im ärmlichen Raum gab es eine Kochstelle und ein Schlaflager aus Stroh. Durch wenige Lücken in den Wandmauern aus zurecht gehauenen

Steinbrocken drang etwas Tageslicht. Sie setzten sich aufs Stroh. Jakobus erzählte aus seinem Leben als Fischer am See Genesareth, als Begleiter von Jesus, Diener der Christgemeinde. Besonders beeindruckte Arta seine Enthauptung, Auferstehung und die häufig stürmischen, entbehrensreichen Meeresfahrten. Vor noch nicht langer Zeit ist Artas junger Mann, ein Fischer, in schwerer See ums Leben gekommen. Seither fühlte sie sich einsam, überlegte, näher bei einer Siedlung zu wohnen. Auch für Kinder reichte die kurze Gemeinschaft mit ihm nicht.

Dann legten sich die beiden müde hin. Nach dem Schiffbruch und dem Kampf im wilden Meer versank Jakobus rasch in einen tiefen Schlaf. Arta, die schon eine starke Zuneigung zu ihm gewonnen hatte, schmiegte sich an ihn und legte ihren Kopf auf seine Brust. So schliefen sie gemeinsam bis gegen Abend. Als Jakobus erwachte, Arta bei ihr sah und wohligh spürte, erinnerte er sich seiner Treue zu Jesus. Durfte er dennoch Artas Versuchung folgen? Das fragte er auch Arta. «Gewiss», sagte sie überzeugt, «die Apostel predigen doch die Liebe.» Das leuchtete ihm ein. So begann für sie beide eine schöne Zeit. Wie lange sie andauerte und wie genau die beiden ihre Zeit verbrachten, verschweigt die Legende. Aber Jakobus trat danach erst wieder im Mittelalter, natürlich ebenfalls nur mit Legendärem in Erscheinung. Santiago de Compostela in Nordspanien, einer der weltweit wichtigsten christlichen Wallfahrtsorte hat sich daraus entwickelt, mit der symbolischen Jakobsmuschelschale und dem reichhaltig sonstigen Drum und Dran. Währte also das gemeinsame Glück von Arta und Jakobus bis zum Mittelalter? Mehr als siebenhundert Jahre? Fast eine Ewigkeit? Eine herrliche Vorstellung...

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



15. Creative Tartelettes Contest 2018

HAUPTGEWINN LONDON
10 Tage Stage im Mosimann's

Der Final findet am 19. April 2018 im Richemont, Luzern statt.

Votre tâche:
Exercice 1: entrée/ amuse-bouche
Exercice 2: Création d' une assiette de dessert

Date limite des éliminatoires:
18 février 2018
Un jury de professionnels choisira 5 finalistes par catégorie parmi les recettes envoyées.

La finale se déroulera le 19 avril 2018 au Richemont, à Lucerne.

Anmeldung/ Inscription
http://www.hug-foodservice.ch/de/wettbewerbe/creative_tartelette_wettbewerb_schweiz oder per www.facebook.com/foodservice

Ihre Aufgaben:
Aufgabe 1: Kreation eines Vorspeise-/Amuse-bouche- Tellers
Aufgabe 2: Kreation eines Dessert-Tellers

Einsendeschluss Vorentscheidung:
18. Februar 2018
Die Fachjury wählt pro Kategorie (Lernende/ Ausgebildete) 5 Finalisten aus den eingesandten Rezepten aus.

Jury: René-F. Maeder, Rolf Mürner, Alain Müller, René Keller, Käthi Fässler, Silvia Schlegel




Im Gedenken



Seit der Ausgabe Dezember 2017 mussten wir leider von folgende Mitgliedern der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch Abschied nehmen:

Thomas Fritsch, Zumikon
Rolf Haederli, Wetzikon
Emil P. Manser-Jacot, Winterthur
Franz Pokora, Speicher
Ida Schraner-Steuble, Laupen

Wir werden die Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.





Jeder Teller ein Gemälde, aber nicht nur für die Augen



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Gastgeberin Sarah Müller (rechts) und ihr Team nehmen den verdienten Dank entgegen.

Schon zum zweiten Mal durften wir in gemütlicher Atmosphäre am Baldeggersee unser erstes Netztreffen im neuen Jahr beginnen. Die Gäste waren gut gelaunt und freuten sich, den von Sarah Müller offerierten Apéro am Lagerfeuer einzunehmen. Der geräuchte Seesaibling aus Römerswil und das Schlangenbrot, frisch am Grill zubereitet, passten gut zusammen. Pünktlich gingen wir ins schön dekorierte «Stübli», um uns auf das Menü einzustimmen. Ich als Netzmeisterin und sicher auch alle Gesellschafter haben sich sehr gefreut, da ich verkünden durfte, dass Sarah und ihr Team beim Goldfisch-Test hervorragende 246 Punkte er-

zielt haben – das Maximum liegt bei 270 Punkten. Ich gratuliere dem Mühleholzteam zu dieser super Leistung und bin sehr stolz, dass wir so wunderbare Restaurants in unserem Netz haben dürfen. Auch neue Mitglieder, Gäste und Ehrenfische durfte ich begrüßen. Sehr erfreulich, dass die Gäste nach dem wunderbaren Essen gleich eine Beitrittserklärung unterschrieben haben. Das sagt doch alles! Das Essen, das allen mundete und dem Goldenen Fisch alle Ehre machte, wurde mit einem riesigen Applaus quittiert. Wir gratulierten Sarah und ihrem Team ganz herzlich zu diesem gelungenen kulinarischen Auftritt und den hervorragenden zubereiteten

Apéro am Lagerfeuer

Geräuchter Seesaibling aus Römerswil
mit Schlangenbrot

Winterliches Salatbouquet
mit gebackenen Hechtfilet vom Hallwilersee
im Bierteig serviert und Hausdip

Sautiertes Forellenfilet aus Retschwil
an gebratenen Steinpilzen und brauner Butter,
dazu Kräuter-Reis und Gemüse-Türmchen

Dessert-Teller à la Mühleholz «Surprise»



Landgasthof Mühleholz, Retschwil: Mühleholz Surprise – ein Desserttraum.

Speisen. Mit diesen Worten möchte ich schliessen und allen ein Dankeschön aussprechen. Wir haben grossen Respekt vor solchen Leistungen und man merkt, dass die versierte Gastgeberin mit Herzblut, sprich jederzeit mit Leib und Seele, dabei ist, egal was sie anfasst!

Monika Fischbacher Netzmeisterin



Adventsessen bei begleitendem Ambiente



Landgasthof Breitfeld, Risch Rotkreuz: Das Restaurant und die Umgebung waren mit Tausenden von Lämpchen geschmückt und liessen Weihnachtsstimmung aufkommen.



Landgasthof Breitfeld, Risch Rotkreuz: Im schön geschmückten Wintergarten wurden die Goldfische vom Wirtepaar Kettenmayer verwöhnt.

Am eiskalten ersten Dezemberabend trafen sich die Goldfische des Netzes 12 im Landgasthof Breitfeld in Risch Rotkreuz. Weiträumig war das Restaurant mit Tausenden von warmleuchtenden Kerzen deko-

riert. Es war wie im Märchen. Die Idee, den Apéro wenigstens ein paar Minuten draussen zu nehmen, stiess auf wenig Begeisterung. Zwar wärmten die verschiedenen Feuerkörbe und Schwedenkerzen, doch der Rauch wies die coolen Goldfische auf die

Tatar vom Rauch- und Lachsfilet
mit Crème Fraîche
Wildkräutersalat an Balsamicodressing

Weissweinsüppchen
vom Thaler Blanc de noir mit Saiblingfiletstreifen

Pochiertes Zuger Röteli
an leichter Safransauce
Stock von der blauen Kartoffel
und Babykarotten

Crêpes Suzette mit Vanilleglace

Plätze. Schliesslich fanden sich die 44 GesellschafterInnen an der Wärme und genossen den offerierten Prosecco respektive den Weisswein. Dazu gab es ein willkommenes warmes Süppchen im Glas und Apérohäppchen. Der Charme des weihnachtlich geschmückten Wintergartens war beglückend und entsprechend fröhlich war die Stimmung. Schon bald starteten wir mit dem obenstehenden Viergangsmenü. In der Folge wurden Augen, Gaumen und Herz verwöhnt. Dafür danken wir dem Wirtepaar Barbara und René Kettenmayer und den zahlreichen Helfenden vielmals. Im Breitfeld war es für sie im Goldfischnetz 12 das Debüt. Wir kommen gerne wieder.

Urs Neher, Netzmeister



Jubiläumsfeier 45 Jahre Goldfisch im Landgasthof Halbinsel Au



Landgasthof Halbinsel Au am Zürichsee: Das Netzmeister-Trio mit Peter Arndt, Vreny Meier und Urs Neher.

Der Landgasthof Halbinsel Au liegt im Netz 14 (Zürichsee/Oberland) von Netzmeisterin Vreny Meier. Und für sie war es eine Herzensangelegenheit, ein solch seltenes Jubiläum in einem würdigen Rahmen gebührend zu feiern. Es gelang ihr, die Netzmeister der angrenzenden Netze, Peter Arndt vom Netz Zürich und Urs Neher vom Netz Zug, für dieses Projekt zu gewinnen. Mit viel Aufwand und Herzblut organisierte Vreny mit ihren Helfern und dem Team des Landgasthofs einen tollen Anlass mit 5-Gang-Menü und einem musikalischen Rahmenprogramm. Sängerin Maya Wirz, Gewinnerin der TV-Sendung «Grösstes Schweizer Talent» im 2011, sorgte für eine tolle Stimmung.

Am Sonntag, 21. Januar, trafen sich bei kühlem und regnerischem Wetter 113 erwartungsvolle Fischfreunde zum Apéro. Das gegenseitige Kennenlernen dauerte etwas länger, es trafen sich ja Teilnehmer aus drei Netzen. Mit dem prickelnden Getränk und den feinen Apéro-Häppchen, offeriert von der Gastgeberin Ruth Keller, entwickelte sich bald eine gute Stimmung. Es folgten kurze Begrüssungen durch Vreny, Peter und Urs, speziell wurden Ehrenfische und Ehrengäste willkommen geheissen.

Die Vorspeise mit dem Thunfischcarpaccio munde, besonders wurde der Geschmack des geräucherten Thunfisches gelobt. Gemäss Programm kam nun die erste musikalische Einlage. Mit Spannung wurde der Auftritt der Sängerin Maya Wirz und ihre Begleitung, der Pianistin Annemarie Spinas, erwartet. Wir kamen voll auf unsere Kosten. Mit ihrer mächtigen Sopranstimme verwöhnte Maya uns mit einem Strauss von gängigen Melodien aus Musicals

Geräuchertes Thunfischcarpaccio
mit Limonenöl und Wasabi-Crème fraîche

Zanderfilet im Kartoffelmantel gebraten auf rotem
Peperonispiegel

Holunderblüten-Minzsorbent

Auf der Haut gebratenes Forellenfilet
mit Tomatenbittersauce nappiert
serviert mit Kartoffel-Spinatroulade
und geschmortem Pack-Choi

Karamellierter Apfelkuchen
mit Sauerrahmglace

und Operetten. Unser Applaus zeigte die Wertschätzung für Sängerin und Pianistin. Beim Zanderfilet mit Kartoffelmantel wurde an unserem Tisch diskutiert, wie wohl der knackige Kartoffelmantel auf den Fisch gezaubert wurde. Die Lösung verriet uns der Chef de Service. Der Kartoffelmantel und der Fisch wurden einzeln zubereitet und dann geschichtet. Nach dem Holunderblüten-Minzsorbent kamen wir in den Genuss der zweiten musikalischen Einlage. Mit den Melodien aus dem Historienfilm «Der Kongress tanz» und «Servus» von Peter Alexander entführte uns Maya in das beschwingte Wien. Als sie dann noch einen Walzer mit einem ihrer Förderer, Oskar Müller, der bis 2017 zusammen mit Gattin Vera während 21 Jahren den GF-Betrieb Sonne Kaiseraugst führte, aufs Parkett legte, waren wir vollauf begeistert und applaudierten. Vreny, Peter und Urs bedankten sich bei Sängerin und Pianistin mit Blumen und Küsschen. Nach dem Dessert formierte sich das Team vom Gasthof im Saal. Vreny, Peter und Urs dankten der Gastgeberin Ruth Keller, die nach dem Tod von Gatte Philippe im Dezember 2016 mit Sohn Nicolas den Betrieb kompetent weiterführt. Worte des Dankes gingen auch an Küchenchef Oliver Klaus und seine Mannschaft sowie an das Service-Team für die Gastfreundschaft und für den gelungenen Anlass. Mit unserem Applaus bekräftigten wir die Dankesworte. Ohne den unermüdlichen Einsatz von Vreny und Ernst Meier wäre dieser Anlass nicht zustande gekommen. Peter und Urs wussten das zu schätzen, ihnen wurde viel Arbeit abgenommen. Wir alle dankten Vreny für ihr Engagement und für die perfekte Arbeit.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister 13



Landgasthof Halbinsel Au: Ruth Keller mit ihrem Team.



**PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET**

**Ihr Partner im Abhol- und
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie.**

Belieferungsgrosshandel:

☎ 0848 000 501

🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:

☎ 031 858 48 48

www.transgourmet.ch



Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe Dezember 2017 (Nr. 162) sind
unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder
beigetreten:

- Bertholjotti Reinhard und Susanne, Visp
- Bucher Rose, Jona
- Dünser Walter und Cilly, Schaan
- Egli-Visini Martin und Beatrice, Muri / AG
- Kefenstein Claus und Graziella, Werdenberg
- Köppel Urs und Bernadette, Romanshorn
- Mächer Heinrich, Bern
- Oberli Christian, Kesswil
- Peter Susanne, Niederglatt
- Stadler Ueli und Ursula, Grabs
- Staub Marcel und Jeannette, Steinhausen
- Suter Sarah und Bottler Fedor, Zürich
- Wolf André, Marsens

Wettbewerb



Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80
Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet:

In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?

Es haben sich Mitglieder von nah und fern angemeldet, so dass alle im «Grosi-Stübli» an den weihnächtlich gedeckten Tischen Platz nehmen konnten.

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. März 2018.

Viel Glück!

Übrigens: Der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 162) ist Hugo Hofstetter, Alikon
Herzliche Gratulation!





Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst!



Seerestaurant Keywest, Oberrieden: Ernst Meier mit Verena Schwarz, einem sehr treuen Mitglied.

Die Holenstein-Gastro, als Besitzerin des Betriebes Keywest, hat die Kündigung der Mitgliedschaft bei der Tafelgesellschaft wieder zurückgezogen. Ein Grund für Goldfischfreunde, diesem Seerestaurant, welches so nah am Wasser liegt, wieder einen Besuch abzustatten. 33 Teilnehmende trafen trotz unsicherer Wetterlage rechtzeitig im Seerestaurant ein. Der von den Gastgebern Adam Bugiel,

Geschäftsführer und Martyn Stacey, Küchenchef offerierte Apéro erfreute alle; feine Häppchen und Prosecco, herzlichen Dank. Das Keywest, mit prachtvollem Ausblick auf den See und die Berge, war mit wunderschönen weihnachtlichen Arrangements dekoriert. Das Fischmahl konnte beginnen: Die Amuse-Bouches mit Flusskrebssen und Krevetten sowie die Jakobsmuscheln erfreu-

Amuse-Bouche
Suppen-Duett Kürbis und Marroni
Jakobsmuscheln serviert auf Kapern, Artischocken und Cherrytomaten
Limettensorbet
Gebratener Saibling auf Fenchel-Kartoffel-Beet mit Frühlingszwiebeln und Kräuterbutter
Panna cotta mit Orangen-Zimt-Sauce

ten speziell die Gourmets. Viele assen erstmals eine Marroni-Suppe, sie schmeckte hervorragend. Beim gebratenen Saibling (genau auf den Punkt, wie die Fachfrau Trudy Büeler bestätigte) wurden kleinere Portionen serviert, mit der Möglichkeit der Nachbestellung. Netzmeisterin Vreny Meyer konnte mehrere Teilnehmende nach Anmeldeschluss noch per Telefon anbieten, was sie besonders freute und verdankte. Speziell Trudy und Armin Büeler von der Faktorei in Bäch. So konnte auch das Gerücht demontiert werden, wonach sie ihre Tätigkeit aufgeben würden, was mit riesiger Genugtuung zur Kenntnis genommen wurde. Die Leistungen der versammelten Küchen- und Service-Mannschaft wurde mit sehr grossem Applaus verdankt. Wir freuen uns, dass das Seerestaurant mit einer stabilen Mannschaft wieder Ruhe gefunden und den «neuen» Einstieg mit Bravour gemeistert hat!

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Der neue «Vize» kommentierte



Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Edith Zwahlen präsentiert die von Marcel geformten Schwäne zum Dessert, flankiert von Netzmeister Hardy Krüger.

Freudige Goldfische versammelten sich am 27. Januar 2018 im Gasthaus zum Salmen in Rheinau, um sich von Edith Zwahlen und ihrer Crew verwöhnen zu lassen. Vize-Netzmeister Werner Müller ist

auf Ende 2017 zurückgetreten und am 27. Januar 2018 konnte ich Willi Keller aus Seuzach den Orden als Vize-Netzmeister überreichen. Willi Keller wurde von den Goldfischen mit Freude und Applaus ins Amt aufgenommen. Er durfte auch gleich nach dem genossenen Fischmahl das Menü kommentieren und den Gastgebern sowie der Küchenbrigade und dem Servicepersonal für ihren tollen Einsatz danken. Willi Keller kommentierte das Menü folgendermassen: die Minestrone mit Einlage von Lachs und Saibling war ein gelungener Einstieg, ausgezeichnet gewürzt für einen tiefgründigen Geschmack. Auch das gebratene Duett von der Riesencrevette und Seeteufelmedaillon mundete hervorragend. Das rundherum gezeigte Royal-Filet vom Winterskry im Blätterteig sah nicht nur gut aus – wie man in der Bildergalerie online sehen kann – es wurde von den Goldfischen auch ausnahmslos gelobt. Und der Höhepunkt war erneut das Dessertbuffet. Marcel, der Hauskonditor, zeigte mit seinen Köstlichkeiten einmal mehr seine allseits geschätzten Fähigkeiten. Ein absolutes Meisterwerk, das fast nicht mehr zu übertreffen ist. Der neu dekorierte Vize-Netzmeister Willi Keller konnte seine vor dem Dessert ausgesprochene Dankesrede mit den Worten ergänzen: «Es war einfach spitze!»

Hardy Krüger, Netzmeister

Minestrone mit Einlage von Lachs und Saibling
Duett von gebratener Riesencrevette und Seeteufelmedaillon mit Nudeln Asiastyle
Royal-Filet vom Winterskry auf Blattspinat und Champignonsauce im Blätterteig mit Mandelreis und Kräutersauce
Reichhaltiges Dessertbuffet vom Hauskonditor



Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Der neue Vize-Netzmeister Willi Keller kommentiert das Menü in einer Lobrede.



Fisch im Himmelreich!



Seegasthof Schiff, Kesswil: Küche und Service nehmen den verdienten Dank der Gäste entgegen.

Der Vollmond begleitete Anfang November 35 «Goldfische» in das «Himmelreich», den Speiseraum im Seegasthof Schiff in Kesswil am Bodensee. Durch die krankheitsbedingte Abwesenheit von Netzmeister Erich Messmer übernahmen seine Frau Beatrice und Vize-Netzmeister Hermann Scherrer die Organisation des Abends. Beide erledigten diese Herausforderung mit Bravour. Mia und Martin Marty begrüßten zusammen mit Wein-Akademiker in Ausbildung Kevin Wanner von Rutishauser Barossa Scherzingen, die zahlreich erschienenen Fischliebhaber zur Weindegustation mit Amuse-Bouches. Typische Seeweine aus dem Thurgau standen zur Degustation bereit. Begleitet wurde die Weinverkostung durch Pissaladières mit Rauchlachs

aus der Küche von Martin Marty. Der Auftakt mit dem soufflierten Lachs im hauchdünnen Blätterteigmantel, winterliches Lauchgemüse an Champagnersauce zeigte Martins «Handwerk» in der Küche hervorragend. Überraschend für viele kam das Dreierlei vom Island Eismeersaibling an Meerrettichsauce, hauchdünnen Randen-Scheiben und weissem Rettich daher – was eher am fehlenden Vorstellungsvermögen der meisten «Goldfische» lag, denn an der gewagten Geschmackskombination eines erfahrenen Küchenmeisters. Hervorragend! Tagelang köchelte der weisse Tomaten-Fenchelfond vor sich hin, bis er für gut befunden, mit Gemüseperlen angereichert und schliesslich als Süppchen zu Tische kam. Mit einem «Gigondas»

Amuse-Bouches Pissaladières mit Rauchlachs
Soufflierter Lachs im Blätterteigmantel Lauchgemüse, Champagnersauce
Dreierlei vom Island Eismeersaibling Meerrettichsauce, Randen, Rettich
Meeresfrüchte im weissen Tomaten-Fenchelfond Gemüseperlen
Zanderfilet auf der Haut gebraten, Morcheln Blumenkohl, Tägerwiler Hörnli, Schnittlauchsauce
Dessert Tapas

Terrasses de Montmirail 2013 setzten wir uns selbstbewusst über die «Weissweinregel» zum Fisch hinweg und sind mehr als zufrieden mit dem Feuerwerk am Gaumen von Zanderfilet auf der Haut gebraten mit dezenten Röstaromen, Morcheln, den «Tägerwiler Hörnli» (Kartoffelschnitz) auf Schnittlauch-Spiegel. Welche Wucht liegt in solch einer Kombination. Diese Empfehlung von Mia Marty war ein Volltreffer! Wer die spanische Küche liebt, der liebt auch Tapas. Was normalerweise als Einstieg in ein Mahl gedacht, setzt Martin an den Schluss und lässt eine Symphonie an Dessert Variationen, optisch gekonnt platziert, auf dem letzten Teller des Abends erscheinen. Der anschliessende Absacker mit Martin an der Bar bleibt mein wohlgehütetes Geheimniss. Essen wie im Himmelreich – nur eben im «Himmelreich»!

Peter H. Hofstetter, NeuGoldFisch



Die Kunst, die Fischküche zu beherrschen



Wirtshaus zum Löwen, Weinfelden: Grossartige kulinarische Leistung in historischem Ambiente.

Die gute Küche ist das innigste Band der guten Gesellschaft. Dieses Band durften wir im «Löwen» geniessen. Einfach toll. Thomas servierte uns ein feines Süppchen, was bei diesen garstigen Ausseitemperaturen unseren Gaumen so richtig auf Temperatur brachte.

35 Freunde des Goldenen Fisches fühlten sich so

richtig wohl. Diese humorvolle Gesellschaft erfreute sich mit Gaumen und Auge an den servierten Gerichten. Wie schon Charles de Montesquien zitierte: «Das Essen ist eines der vier Zwecke des Daseins. Welches die anderen Drei sind, darauf bin ich nicht gekommen!» Thomas Bodenmann und seine aufgestellte Crew boten einfach grosse Klasse auf

Kartoffel-Linsen-Salat mit gebratenem Letzitobel-Forellenfilet
Fenchelsuppe mit Eglifilet und Pernod
Pochiertes Saiblingfilet mit Wurzelgemüse und Sauce Hollandaise
In Butter gebratenes Zanderfilet mit Weissweinsauce, Blattspinat und Safrankartoffelstock
Mandarinengratin mit Vanilleeis

den Tellern. Linsensalat mit Letzitobel-Forelle über Fenchelsuppe mit Eglifilet, zum Saiblingfilet auf Wurzelgemüse und als Fischabschluss mit Zander und Äsche, begleitet mit frischem Blattspinat und Safranstock. Der Vater von Thomas fischte diese selber aus dem Rhein. Saisonal wie das Fischmenü auch das Dessert: Mandarinengratin mit Vanilleglace rundeten den kulinarischen Teil ab. Beatrice und Benita verwöhnten uns mit ihrem freundlichen Service, ein grosses Dankeschön. Thomas ist ein begeisterter und waschechter Gastronom. Hier gibt es keine Kompromisse, nur ehrliche Küche, Getränke, Ambiente und tolle Mitarbeiter. Ob Fisch oder Fleisch, kehre einfach ein! Wir sind dankbar, dieses historische Restaurant bei unserer Tefelgesellschaft zu wissen.

Erich Messmer, Netzmeister



Mongolentöpfe im Weisstannental



Restaurant Fischerstübli, Schwendi: Markus Krüger dankt dem Team vom Fischerstübli.

23 Goldfische fanden an diesem bedeckten, aber trockenen Herbsttag den Weg ins Weisstannental oberhalb von Mels. Netzmeister Markus Krüger begrüßte die Mitglieder und Gäste sowie die Netzmeisterkollegin vom Netz 20, Vreni Jost. Zum Apéro wurden Fischknusperli und Prosecco gereicht, beides von den Gastgebern Esther und Meinrad Gmür offeriert. Nachdem sich die fröhliche Gästeschar zu Tisch begeben und der obligate Fischruf den Lärm unterbrochen hatte, wurden die Vorspeisen aufgeföhrt: Mousse vom kalt geräucherten Forellenfilet mit hausgemachtem Knoblauchbrot, danach eine gebratene Jakobsmuschel und Forellenkaviar auf Nüsslisalat an Soja-Sesam-Sauce. Dann wurden auf Hochglanz polierte, kupferne Mongolentöpfe auf

den Tischen verteilt. Darin brodelte eine hausgemachte Gemüsebouillon. Platten mit Fischstücken aus Forelle, Namaycush (Kanadische Seeforelle) – beides aus der hauseigenen Zucht-, Lachsforelle, Seeteufel, Wolfsbarch, Gelbflossenthunfisch, Dorsch und Riesencrevetten wurden aufgetragen. Dazu selbstgemachte Saucen, Reis, Kartoffelkroketten und Pommes Frites. Gespannt legten die Teilnehmer ihre ersten Fischstücke in die Drahtkörbchen und badeten sie in der Brühe. Für die meisten, auch für den Schreibenden, war es das erste Fischfondue. Die Begeisterung stand den Gästen ins Gesicht geschrieben. Es schmeckte umwerfend. Zum Nachschick wurden feine Apfelkuchlein mit Macadamia-glacé gereicht. Ein wunderbarer Abschluss. Der

Fischknusperli

Mousse vom kalt geräucherten Forellenfilet
hausgemachtes Knoblauchbrot

Gebratene Jakobsmuschel und Forellenkaviar
auf Nüsslisalat an Soja-Sesam-Sauce

Fischfondue im Mongolentopf
(Forelle, Namaycush, Lachsforelle, Seeteufel,
Wolfsbarch, Gelbflossenthunfisch, Dorsch,
Riesencrevetten) mit hausgemachten Saucen
Reis, Kartoffelkroketten, Pommes Frites

Apfelkuchlein mit Macadamia-glacé und Rahm



Restaurant Fischerstübli, Schwendi: Begeisterte Goldfische beim Fischfondue.

Samstagnachmittag war schon weit fortgeschritten, als der Netzmeister der Familie Gmür und den Mitarbeitern in Küche und Service den Dank der Goldfische aussprach. Es wurde Grossartiges geleistet und mit einem langen Applaus belohnt. Markus Krüger, Netzmeister



Abschiedsnetztreffen im Zollhaus Gams



Hotel Restaurant Zollhaus, Gams: Anregende Gespräche beim Apéro.

16 Jahre lang war das Zollhaus am Gamserberg ein Goldfisch-Restaurant. Charlotte und Urs Kremmel machten es zu einer der besten Adressen für frischen Fisch in der Ostschweiz. Bei der Gründung

des Kantons St. Gallen im Jahre 1803 diente das Zollhaus noch als Wegzoll-Einnahmestelle auf der Strasse ins Toggenburg. Seit 1837 ist das Zollhaus als Gaststätte eingetragen. Bald wird das Hotel einem Neubau weichen müssen. Die Familie Kremmel wird sich neuen Aufgaben zuwenden. Am 9. Dezember waren die Goldfische zum letzten Netztreffen im Zollhaus eingeladen. Über 50 Fischliebhaber folgten dem Aufruf. Was uns Urs Kremmel und seine Crew aufstichteten, machte den Abschied noch schwerer.

Es war wie immer fabelhaft! Köstliche Apérohäppchen, dazu ein Glas italienischen Weisswein, offeriert von der Weinkellerei La Torre in Poschiavo. Netzmeister Markus Krüger begrüßte die Gesellschaft im Wintergarten des Restaurants, der an diesem Wintertag einen herrlichen Blick auf den frisch verschneiten Grabserberg bot. Speziell begrüßt wurden Tafelherr Thomas Hänggi, Ehrenfisch Lotty Almer, Netzmeisterin Vreni Meier von den Netzen 14/18 sowie Netzmeister und Vizenetzmeister des Netzes 17, Erwin Vogel und Marcello Gentina. Nach dem obligaten Fischruf, den wie immer alle hörten, wurde das köstliche Fischmahl in sechs Gängen

Petersilienwurzelschaum-Süppchen
mit Rauchlachschaum

Sanft gegartes Saiblingfilet
auf Kürbis-Apfelsalt im Kürbissee
Kürbis Panna Cotta und gebackener Kürbis

Pochiertes Seeteufelmedaillon
begleitet von gebackener Black Tiger Riesencrevette
auf gedünstetem Rotkraut und Safransauce

Traubensorbet mit seiner edlen Begleitung

Gebratenes Zanderfilet präsentiert
auf Wok Gemüse,
Honig-Soja Jus, Basmati Reis

Kokosparfait auf Ananas-Carpaccio und Mangosauce

aufgetragen. Gross war der Applaus, als Urs Kremmel zum Schluss seine Service- und Kochbrigade vorstellte. Netzmeister Markus Krüger und Tafelherr Thomas Hänggi verdankten das perfekt zubereitete Menü und den wie immer aufmerksamen und freundlichen Service. Liebe Charlotte, lieber Urs, wir danken euch für 16 Jahre kulinarische Höhenflüge im Zollhaus und wünschen euch für die Zukunft alles Gute!

Markus Krüger, Netzmeister und Margot Köppel



Die neun Finalisten und ihre inspirierenden Fisch-Vorspeisen

Neun junge Kochtalente aus der ganzen Schweiz haben es ins Finale der 14. Ausgabe des Kochlehrlingswettbewerbs «gusto18» geschafft. Am 15. März 2018 werden sie ihre originellen Kreationen zum Motto Kulinarische Gegensätze unter Beweis stellen und mit ihren Mitstreitern um die Wette kochen. Einen Tag später, am

grossen Galaabend im Congress Center Basel, wird dann die Siegerin oder der Sieger vor einem prominenten Publikum geehrt. Der Goldene Fisch ist auch beim diesjährigen «gusto»-Wettbewerb Preissponsor und präsentiert exklusiv die Vorspeisen der neun Kochsternen.



**Ann-Sophie Bernhard, 2. Lehrjahr
aarReha Schinznach, Schinznach-Bad**

Steine auf der Erde begegnen den Fischen im grünen See

- Lachsforelle-Zanderterrine mit Karotten und Bohnen
- Grüntee Pannacotta auf Pumpernickel



**Stefanie Steiner, 2. Lehrjahr
Gasthof Löwen, Bubikon**

Bündner Alpenküche neu interpretiert

- Ceviche von Flusskrebs im Kartoffelwickel mit fermentierter Knoblauch
- Temperierter Champfer Saibling und Randen
- Kresse Espuma, geräucherter Blumenkohlsalat



**Sebastian Brunner, 3. Lehrjahr
Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon/SZ**

Vom See aufs Feld

- Forelle mit Feldsalat-Pürematte
- Schwyzer Honigchrüter-Gel und Flusskrebs
- Dill Espuma und Chinakohlrübe



**Abi Vaca-Diez, 2. Lehrjahr
Lake Side, Zürich**

Forelle auf Erde gebettet

- Forelle gebraten und als Mousse
- geräucherter Kartoffelsalat
- Radieschen, Randen und Meerrettich



**Martino Careddu, 2. Lehrjahr
Ristorante Castelgrande, Bellinzona**

Aquarium

- Saibling –Zander-Galantine mit Bisbino Gin-Perlen
- Wirsingpüree
- Farina bona, eine typische Tessiner Spezialität: Küchlein mit flüssigem Kern aus Morcheln, Lauch und weisser Schokolade



**Shandru Vengadasalam, 2. Lehrjahr
Luzerner Kantonsspital**

Hecht trifft Kaninchen

- Hechtklösschen mit Quinoa, Kaninchen-Whisky-Sulz mit Yuzu-Saftschaum
- Sautiertes Hechtfilet und Tomatenmousse



**Lukas Heller, 3. Lehrjahr
Hotel Schönbühl, Hilterfingen**

Lachsforelle vs. Mistkratzerli

- Geräucherte Lachsforelle und Tatar
- Sautierte Mistkratzerlibrust und Eigelbcrème mit Lachsforellenrogen
- Senf, Dill, Granny Smith



**Luca Burkhard, 2. Lehrjahr
Schüpbärg Beizli, Schüpfen**

Reise durch die Schweiz

- Saibling pochiert und als Tatar, mit Randen, Brot und Gerste



**Timo Rechsteiner, 3. Lehrjahr
Inselspital, Bern**

Herbstgewässer

- Mariniertes und flambiertes Saibling im Flusskrebs-Schaumbad
- Sautierter Flusskrebs im Herbstgestrüpp
- Randen, Schalotten rauchiger Rotkohl und Chiorée rot

Was meinen Sie, welches wird das «gusto18»-Gewinnerrezept?

Verfolgen Sie den Kochwettbewerb am 15. März 2018 von 12.00 - 14.30 Uhr direkt via Live-Übertragung auf gustoevent.ch und lassen Sie sich dabei inspirieren.

Gerne stellen wir Ihnen die Siegerin/den Sieger in der nächsten Ausgabe vor.



Gemeinsames Neujahrsgrossbesuch-Netztreffen im «Adler» in Oberriet



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Eine fröhliche Tafelgesellschaft!

Wir schreiben den 6. Januar 2018. Den Apéro am gemeinsamen Netztreffen der Netze 19 und 17 hätte man in der prallen «Frühlingssonne» getrost im Garten vom Rest. Adler in Oberriet einnehmen können. Jedoch wird dieser Garten im Winter originell als «Fondue-Hütte» verpackt. Ideal somit auch als Apéro-Hütte bei unserem Netztreffen. Bei einem feinen Bündner Blanc de Noir, offeriert von der Vinothek Rutishauser in Oberriet, dazu ein Antipasti-Buffer und gluschtige Fondue-Häppli, verflieg die Zeit im Nu. Netzmeister Markus Krüger musste bei der Begrüssung leider ein paar krankheitsbedingte Absagen bekanntgeben, so auch von Vize-Netzmeisterin Margot Köppel. Dafür hiess er die Neumitglieder Graziella und Klaus Keferstein herzlich willkommen! Vor dem Start in das Fischmahl bat

Netzmeister Erwin Vogel alle Teilnehmer das Glas zu erheben und auf ein gesundes und genussreiches neues goldenes Fischjahr anzustossen. Nach der Suppe und dem Vorspeisenplättli wurden die drei neuen Fischkönige erkoren. Jede anwesende Person erhielt einen Königs-kuchenteil und nach teilweise längerem Suchen wurden Silvia Hauser, Bruno Fritzsche und «Titelverteidiger» Ernst Tinner – er war schon letztes Jahr Fischkönig – die glücklichen Fischkönige 2018. Bei der Krönung erhielten sie einen Gutschein im Wert von 50 Franken, offeriert vom Rest. Adler! Herzlichen Dank für die grosszügige Geste! Nach dem bildhaft schön angerichteten Hauptgang wurde zum Abschluss in der Fondue-Hütte das Dessertbuffet angerichtet. Obwohl die Portionen im «Adler» bekannterweise

Kokos-Currysuppe «Sri Lanka»
mit Papadam und Knusperwels

Kleines Blattsalatbukett
mit geräucherter Forelle und Galantine
Polarbrotrolade und Mousse mit Rauchlachs
Wasabi, Dillsenf und Meerrettich

Felchen und Egli «Berner Art»
auf Minirösti, an herbem Kräuterschaum
Getrüffelte Kartoffelnocken
Auserlesene Gemüsepalette

Dessertbuffet: Fruchtsalat, Vermicelles, Honigcreme,
Schoggiberliner, Mini Patisserie, Cremeschnitte,
Blechkuchen, Käseplatte



Speiserestaurant Adler, Oberriet: Netzmeister Markus Krüger bei den Vorbereitungen.

nicht die Kleinsten sind, fand dieses Buffet regen Zuspruch und wurde auch noch leergefegt. Ein herzliches Dankeschön an die Küchenmannschaft mit Daniel Wildhaber für das gluschtige Menü und an den Service mit Melanie Wildhaber für die aufmerksame und freundliche Bedienung! Ein grosses Danke auch an Netzmeister Markus Krüger für die perfekte Organisation. Das Netz 17 hat sich im Netz 19 sehr wohl gefühlt! Erwin Vogel, Netzmeister



Inaugurazione della nuova sala al Parkhotel Delta Ascona



Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona: Caporete Janine Bürge, Chef de Service Saverio Iurlo, Maître Rotisseur Jean-Pierre Balzio e team, Maestro della tavola Dani Karrer, Direttore Alfredo Coccia e vice caporete e Pesce d'Oro Jules Karrer

La nostra congrega ha avuto l'onore di inaugurare la nuova sala. Con grande gioia abbiamo avuto ospiti graditi da tutta la Svizzera. Il ricco aperitivo è stato offerto gentilmente da Alfredo Coccia, Direttore. Un grazie particolare a Margot Köppel, vice

caporete 19 Alpenrhein insieme a Markus Krüger, caporete 19 Alpenrhein per le stupende foto che potete ammirare sul nostro sito internet. Ancora grazie particolare a Dani Karrer, Maestro della tavola e responsabile delle finanze, che gentilmente

Mousseline tiepida di trota salmonata all'aneto

Risotto Terreni alla Maggia al vecchio aceto balsamico e gamberi di fiume

Filetto di lucioperca ai pomodorini, basilico e pinoli, patate al vapore e sinfonia di verdure

Sorbetto di uva americana con grappa

mente ha presentato la nostra congrega accompagnato dalla sua consorte Trudy Aschwanden-Karrer. E non da ultimo Jules Karrer, vice caporete e Pesce d'Oro che ha ringraziato lo Chef Jean-Pierre Balzio per l'ottima cucina e servizio. Come sempre la giornata si è svolta in piena serenità e simpatia. Arrivederci al prossimo ritrovo di sabato 2.6.2018, sperando di avervi numerosi.



VALENTIN GASTRO
TRANSGOURMET SCHWEIZ AG
VIA DA LA STAZIUN 43
CH-7504 PONTRESINA
TEL. 081 838 84 84
FAX. 081 838 84 88
WWW.VALENTIN-GASTRO.CH



Einladung zur 49. ordentlichen Generalversammlung und zum Jahresfest Hotel Winkelried, Stansstad

Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch freut sich, Sie, sehr verehrte Damen und Herren, am Samstag, den 28. April 2018, zum Jahresfest einzuladen.

Die diesjährige Generalversammlung findet im Hotel Winkelried in Stansstad statt. (Guide Fischelin 2018, Seite 121)
Für alle Begleitpersonen und solche, welche nicht an der Behandlung der statutarischen Geschäfte teilnehmen wollen, wird ein Rahmenprogramm in unmittelbarer Nähe organisiert. Das festliche Fischmahl geniessen wir im Hotel Winkelried.

Programm

Ab 09.00 h Eintreffen der Tagungsteilnehmer im Hotel Winkelried
Empfang, Kaffee und Gipfeli

Generalversammlung	Rahmenprogramm/Partnerprogramm
10.00 h Seminarraum Traktandenliste (siehe unten)	10.00 h Glasi Hergiswil ca. 400 m Gehweg zum Bahnhof in Hergiswil ca. 300 m zur Glasi

12.00 h Apéro
12.45 h Begrüssung der Teilnehmer und Beginn des Festmahls
16.30 h Ende der Veranstaltung

Tischreservationen nur über die Geschäftsstelle

Die seit Jahren eingeführte Regelung, wonach Tischreservationen nur noch über uns getätigt werden können, hat sich bewährt. Sie haben deshalb wiederum die Möglichkeit, mit der Anmeldekarte Plätze für das Fischmahl zu reservieren. Wir bitten um Verständnis, dass am Tag der Generalversammlung keine Änderungen mehr möglich sind!

Kosten

Als Gesellschafter/in bezahlen Sie für 1 - 2 Jahresfest-Karten CHF 90.— pro Karte.
Weitere Karten (für Gäste) können Sie zum Preis von CHF 100.— bestellen. Inbegriffen sind: Begrüssungskaffee, Gipfeli, Rahmenprogramm, Apéro, und das 4 Gang-Festmahl. Sonstige Getränke, Weine, Spirituosen sowie Raucherwaren werden separat einkassiert.

Für Teilnehmer, welche am Vorabend anreisen, oder einen Tag später abreisen möchten, können im Hotel Winkelried Zimmer vom 27. auf den 28. oder 29. April reserviert werden. Auf die Zimmer gewährt ihnen das Hotel Winkelried einen Spezialrabatt.

Kategorien gemäss Verfügbarkeit. Preise und Verfügbarkeit ersehen sie unter:
www.winkelried.ch

Wer ein Hotelzimmer wünscht, ist für deren Reservierung, Vermerk „Goldener Fisch“ bis spätestens am 14. März 2018 selber verantwortlich. (Es stehen 10 Zimmer zur Verfügung)

Anmeldung

Bitte, die bereits adressierte und vorfrankierte Anmeldekarte ausfüllen und bis spätestens am **Donnerstag, 19. April 2018**, an unsere Geschäftsstelle senden.
Anmeldung auch per E-Mail an: info@goldenerfisch.ch oder www.goldenerfisch.ch „Anlässe“

Den **Einzahlungsschein** werden wir Ihnen nach dem Anmeldungseingang zustellen.

Traktandenliste der 49. ordentlichen Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

1. Begrüssung / Wahl der Stimmentzähler
2. Protokoll der 48. ordentlichen Generalversammlung ¹⁾
3. Jahresbericht 2017 des Tafelmeisters ¹⁾
4. Jahresrechnung 2017 und Revisionsbericht
5. Décharge
6. Budget 2018
7. Gesellschafterbeiträge 2019
8. Gesamterneuerungswahlen für die Amtszeit GV 2018 bis GV 2021
9. Behandlung von schriftlich eingegangenen Anträgen ²⁾
10. Ehrungen
11. Verschiedenes

¹⁾ Das Protokoll und der Jahresbericht 2017 sind im Internet unter der Rubrik „Aktuelles/Diverses“ veröffentlicht. Auf Wunsch werden diese auch zugesandt.

²⁾ Schriftliche Anträge von Gesellschafter/innen an die Generalversammlung müssen gemäss Statuten spätestens bis Donnerstag, 29. März 2018, bei der Geschäftsstelle eingetroffen sein.

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an die Geschäftsstelle.



Invitation à la 49^e assemblée générale ordinaire et à la fête annuelle hôtel Winkelried, Stansstad

Madame, Monsieur,

Le Conseil prévôtal de la Confrérie du Poisson d'Or est heureux de vous inviter à la fête annuelle, le samedi 28 avril 2018.

Cette année, l'assemblée générale aura lieu à l'hôtel Winkelried à Stansstad.

(Guide Fischelin 2018, page 121)
Un programme-cadre sera organisé à proximité immédiate pour les personnes accompagnantes et tous ceux ne souhaitant pas prendre part au traitement des affaires statutaires.
Nous savourerons le repas de poisson exquis à l'hôtel Winkelried.

Programme

A partir de 09.00 h Arrivée des participants à l'événement à l'hôtel Winkelried
Accueil, café et croissant

Assemblée générale	Programme-cadre/programme pour partenaires
10.00 h salle de séminaire ordre du jour (voir ci-dessous)	10.00 h Glasi Hergiswil env. 400 m à pied jusqu'à la gare ; à Hergiswil, environ 300 m jusqu'à la Glasi

12.00 h Apéritif

12.45 h Accueil des participants et début du banquet

16.30 h Fin de l'événement

Réservation de tables uniquement via le bureau

Le règlement en vigueur depuis des années, selon lequel les réservations de tables sont uniquement possibles par notre biais, a fait ses preuves. Vous avez donc de nouveau la possibilité de réserver des places pour le repas de poisson avec la carte d'inscription. Aucune modification n'est plus possible le jour de l'assemblée générale ! Nous vous remercions de votre compréhension.

Coûts

En tant que sociétaire, vous payez 90.— CHF par carte pour 1 – 2 cartes pour la fête annuelle. Vous pouvez commander des cartes additionnelles (pour des invités) au prix de 100.— CHF. Sont compris dans ce prix : café de bienvenue, croissant, programme-cadre, apéritif et un banquet composé de quatre plats. Les autres boissons, vins, spiritueux ainsi que les articles pour fumeurs seront encaissés séparément.

Les participants arrivant la veille ou souhaitant rester un jour de plus peuvent réserver des chambres à l'hôtel Winkelried pour les nuits du 27 au 28 ou au 29 avril.

L'hôtel Winkelried vous accorde une remise spéciale sur le prix des chambres.

Catégories en fonction de la disponibilité. Vous pouvez consulter les prix et la disponibilité à la page :

www.winkelried.ch

Les participants souhaitant une chambre d'hôtel sont eux-mêmes responsables de leur réservation au plus tard le 14 mars 2018 (mentionner « le Poisson d'Or »). (10 chambres sont disponibles)



Inscription

Veillez remplir la carte d'inscription déjà fournie de l'adresse et préaffranchie et la renvoyer à notre bureau au plus tard le **jeudi 19 avril 2018**.
Il est également possible de s'inscrire par e-mail à l'adresse : info@goldenerfisch.ch ou via le site web www.goldenerfisch.ch « Manifestations »

Nous vous enverrons le **bulletin de paiement** dès que nous aurons reçu votre inscription.

Ordre du jour de la 49^e assemblée générale ordinaire de la Confrérie du Poisson d'Or

1. Mots d'accueil / élection des scrutateurs
2. Procès-verbal de la 48^e assemblée générale ordinaire ¹⁾
3. Rapport annuel 2017 du Maître-Prévôt ¹⁾
4. Comptes annuels 2017 et rapport de révision
5. Décharge
6. Budget 2018
7. Contributions des sociétaires 2019
8. Elections générales de renouvellement pour le mandat AG 2018 jusqu'à AG 2021
9. Traitement des demandes présentées par écrit ²⁾
10. Hommages
11. Divers

1) Le procès-verbal et le rapport annuel 2017 peuvent être consultés sur Internet à la rubrique « Dernières nouvelles / Divers ». Sur demande, ils peuvent également être envoyés.

2) Conformément aux statuts, les demandes écrites de sociétaires à soumettre à l'assemblée générale doivent parvenir au bureau au plus tard le jeudi 29 mars 2018.

Veillez vous adresser au bureau pour obtenir de plus amples informations.



ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz



Der «romantische» Schlusspunkt

Die Katze lässt das Mäusen nicht ...wenn es allerdings um Fische geht, kann sich die Gefühlslage schnell ändern! (Karikatur pixabay).



AUS DEN SCHWEIZER ALPEN



PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli
aus der Aufzucht des
Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen
Kalibrierungen
das ganze Jahr
erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig.
sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

Termine 2018



Fr 23.03. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Fr 23.03. (A)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum)5 – Bielersee / Solothurn Restaurant Grenchner Hof / Robi's Enoteca, Grenchen	Urs Peter Stebler
Sa 24.03. (M)	Abschieds-Netztreffen Netzmeister 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Oberwaid Restaurant, St.Gallen	Erwin Vogel
So 25.03. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
Fr 06.04. (T)	Spezial-Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee & 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Vreny Meier-Müller Erwin Vogel
Sa 07.04. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Saluver, Celerina	Vreni Jost-Streif
Sa 07.04. (A)	Tafelübergabe 13 – Zürich / Thur Landgasthof Sternen, Pfungen	Peter Arndt
Sa 07.04. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Fr 20.04. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthof Schiff, Mammern	Erich Messmer
Sa 21.04. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental	Marianne Wenger
Sa 28.04. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Geschäftsstelle
Sa 05.05. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein	Hardy Krüger
So 06.05. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Marcello Gentina
Mi 09.05. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof zur Sonne, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 26.05. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Gasthof Brücke, Hagneck	Urs Peter Stebler
So 27.05. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gottlieb – Hotel die Krone AG, Gottlieben	Hermann Scherrer
So 27.05. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Urs Neher
Sa 02.06. (M)	Netztreffen 21 – Tessin Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta, Ascona	Janine Bürge
Sa 09.06. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Restaurant Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Sa 09.06. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Hotel Schiff am See, Murten	David Ostinelli
Sa 16.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Landhaus, Münster	Roberto Huber
Sa 23.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Restaurant Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streif
Sa 23.06. (A)	Abschluss-Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Zollhaus, Giswil	Fabrizio Gessa
So 24.06. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen	Monika Fischbacher
Fr 29.06. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Restaurant Rütli, Zug	Urs Neher
Fr 29.06. (N)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Seehus, Quinten mit Musical «Die Schöne und das Biest»	Vreny Meier-Müller
Sa 30.06. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Gasthof 3 Fische, Lüscherz	Urs Peter Stebler
So 08.07. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen	Hardy Krüger
Mi 08.08. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen	Hermann Scherrer
Sa 11.08. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Hotel Bären, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 11.08. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hafen Buffet, Rorschach	Marcello Gentina
Mi 15.08. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof Hirschen am See, Obermeilen	Vreny Meier-Müller
So 19.08. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
So 19.08. (M)	Netztreffen (10-Jahr-Jubiläum)12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
So 19.08. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Thomas Hänggi
Sa 25.08. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel-Restaurant Kreuz, Leissigen	Bernd Spahni