



Editorial



2019



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

«Regieren heisst voraussehen», beschwören Politiker das Volk immer wieder und

versuchen damit nicht selten Projekte durchzupauken, die im Augenblick möglicherweise niemand verstehen kann. Unser Tafelmeister Tino Stöckli hätte das Zeug, um im Kreis solcher Visionäre durchaus konstruktive Ansätze einzubringen. Zum Glück liegt ihm der Goldene Fisch jedoch näher als die Politik. Voraussehen kann er gleichwohl, und nachvollziehbar sind seine Ideen trotzdem. So kam an der jüngsten Vorstehersitzung unter anderem das Jahr 2019 aufs Tapet. Dannzumal wird unsere Tafelgesellschaft ihr 50-jähriges Bestehen feiern. Was damals (1969) in Walchwil oberhalb des Zugersees seinen Anfang nahm, entwickelte sich in den vergangenen 50 Jahren zu einer durch und durch erfreulichen «Geschichte». Heute zählt die Tafelgesellschaft mehr als 1000 Einzelmitglieder. Rechnet man die Ehe- oder Lebenspartner dazu, kommen wir der Zahl 2019 ebenfalls sehr nahe. Und eben dieses Jahr bzw. «unser» aller Jubiläum möchte der Tafelmeister zum Anlass einer besonderen Wegmarke nehmen. Was läge da näher als die Idee eines Jubiläumskochbuches, für dessen interessanten Inhalt primär die Goldfisch-Gastronomen verantwortlich zeichnen würden? Mit aktuellen Rezepten, aber auch Menüvorschlägen aus vergangenen Tagen und sogenannten Evergreens, liesse sich eine für jeden Goldfischfreund spannende Lektüre schaffen. Das Jubiläumskochbuch liegt heute erst als Idee auf dem Tisch. Ein verbindliches Konzept gilt es in den nächsten Monaten und sogar Jahren erst noch auszuarbeiten. Innerhalb der Vorsteherschaft vermochte der Vorschlag jedenfalls zu begeistern. Dass ein Jubiläums(koch)buch auch die möglichen



Spezialisiert

Valperca heisst das Zaubervort für topfrische Eglifilets aus dem Walliser Bergwasser. Die Netzmeister auf «Spurensuche».

SEITE 2



Informiert

«Schlank und rank» ging die von Tafelmeister Tino Alberto Stöckli präsidierte Generalversammlung in Bern über die Bühne.

SEITE 3



Inspiziert

Jeannette Pufahl und Dietmar Wild vom Landgasthaus Bären, Grub AR starten mit dem Goldenen Fisch eine neue Ära.

SEITE 6



Fasziniert

Gemeinsame Sache: Die Goldfische aus den Netzen 14/18 und 9 besuchten die Glasi in Hergiswil und die Pilatuswerke in Stans.

SEITE 15

Schattenseiten eines 50 Jahre alt gewordenen Vereins aufzeigen soll und muss, versteht sich von selbst. Zum Glück hielten sich negativ besetzte Episoden innerhalb unserer Tafelgesellschaft in engen Grenzen. Ein Spassvogel im Kreis der Vorsteherschaft (mit Humor geht bekanntlich alles besser) meinte salopp, man könnte jene Phasen, in denen der Goldene Fisch in etwas unruhigeren Gewässern

ruderte, unter der Rubrik «Flugshow der Tafelmeister» einreihen. Ein Widerspruch zwischen dem Schwimmen und Fliegen resultiert daraus nicht zwangsläufig. Im übertragenen Sinne handelt es sich doch in vielen Lebenslagen um ähnliche Situationen...

Martin Suter, GF-Redaktor



**Für die moderne Küche.
Seit 1886.**

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



Seite 4 Was genau ist eine Bio-Forelle?

Seite 7 Saisonstart im Rest. des Bains, Avenches

Seite 8 Tannenhöhle Grafenhausen D: Abend der Superlative

Seite 9 Abschied im Gasthaus Tell, Gisikon

Seite 10 Der Goldene Koch ist erkoren!

Seite 17 Ort der Begegnung: Hotel Rest. Gottfried, Moos (D)

Seite 18 Jakobshöhe Kreuzlingen: Abschied & gute Wünsche

Seite 18 Feuilleton von Erhard Roth

Seite 19 Im Fokus: Netzmeister Hardy Krüger

Seite 20 Alle wichtigen Termine für Goldfische



Eglifilets aus Walliser Bergwasser

Valperca heisst das Zauberwort für topfrische Eglifilets aus dem Walliser Bergwasser. Was genau hinter dieser Fischzuchtanlage steckt, erfuhren die Teilnehmer der diesjährigen Netzmeistertagung an Ort und Stelle aus erster Hand.



Auf dieser Anlage werden die Fische enthäutet.

Schwärmen gehalten und wachsen während sieben Monaten zu 120 bis 150 Gramm schweren Egli heran.

Für das Überleben und Gedeihen der Fische müssen rund um die Uhr zahlreiche Parameter überwacht werden. Ein Team von erfahrenen Fachleuten und motivierten Mitarbeitern betreut die Anlage und gewährleistet optimale Bedingungen für die Egli. Bei dieser alpinen Fischzucht gelangen erfreulicherweise weder Medikamente noch Antibiotika zum Einsatz, was die hohe Qualität der «Filets de perches suisses» unterstreicht. Für die einwandfreie Wasserqualität sorgt ein komplexes Kreislaufsystem mit mechanischen und biologischen Filtern. Darin integriert ist auch die geregelte Zufuhr von



Oftmals ein Reizthema: die Tötung der Fische. Bei Valperca sterben die Egli keinen qualvollen Tod.

Einmal mehr und wie nicht anders erwartet muster-gültig organisiert (vielen Dank unserem Netzmeister Roberto Huber!) ging die Netzmeistertagung 2015 im Wallis über die Bühne. Der geschäftliche Teil warf keine hohen Wellen und brachte auf eindrückliche Art und Weise zum Ausdruck, dass die Chemie zwischen Vorsteherschaft und Frontleuten stimmt. In allen wichtigen Punkten herrscht grosses Einvernehmen, was die Arbeit der Netzmeisterinnen und Netzmeister, aber auch des Vorstandes, doch ganz wesentlich erleichtert und zu einer konstruktiven, gefreuten Sache macht.

Bevor die Traktandenliste in Angriff genommen wurde, stand am Vormittag der Besuch der Firma Valperca AG in Raron auf dem Programm. In diesem Spezialbetrieb werden Eglifilets in topfrischer Premium-Qualität gezüchtet. Ein wichtiger Aspekt, wenn nicht gar die Grundlage für den Erfolg dieser Fischzucht, ist das qualitativ hervorragende Walliser Bergwasser. Das Frischwasser aus dem Lötschbergmassiv fliesst mit einer konstanten Temperatur von 19 Grad direkt in die Fischzuchtanlage, die sich in der Nähe des Tunnel-Südportals befindet. Die Fische selber werden in grossen

Sauerstoff und Frischwasser. Die Abwässer verlassen die Anlage gereinigt. Die anfallenden Fischab-



Professionell und nach höchsten Hygienekriterien: Die Nachbearbeitung der Eglifilets. (Bilder: Valperca)

Stichwort Eglifilets

Nachfrage übersteigt das Angebot

Red. Die Nachricht ist nicht neu: Eglifilets gehören zu den beliebtesten Schweizer Gerichten. Doch die Nachfrage nach dieser Delikatesse übersteigt das Angebot bei weitem. Daher werden heute vier von fünf Egli importiert, meist tiefgefroren und aufgrund problematischer Logistik auf langen Transportwegen auch von minderer Qualität. Diese Marktlücke hat Valperca erkannt. Nach jahrelanger Forschungsarbeit und dem Bau einer modernen Kreislaufanlage in Raron werden seit 2010 Schweizer Egli im Quellwasser aus dem Lötschbergmassiv gezüchtet. Sehr zur Freude der Schweizer Gastronomen und natürlich auch zur grossen Begeisterung aller Fischliebhaber!



Bis zu 150 Gramm schwer sind die in Raron gezüchteten Egli.

fälle und der Klärschlamm werden ökologisch sinnvoll verwertet. Martin Suter, GF-Redaktion





Der «Goldfisch» schwimmt in ruhigen Gewässern

Ein kurzer, einvernehmlicher geschäftlicher Teil, ein um so gesprächsfreudigeres, ausgedehntes Jahresfest 2015: Das sind die Stichworte zur diesjährigen Generalversammlung im Restaurant Zunft zu Webern in Bern.



Guter Dinge: Die Vorsteherschaft der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch und Geschäftsstellenleiterin Verena Burkhard haben allen Grund, zufrieden zu sein.

Tafelmeister Tino Alberto Stöckli eröffnet die Tagung und begrüsst die 59 stimmberechtigten Gesellschafterinnen und Gesellschafter auf Hochdeutsch. Dies mit Rücksichtnahme auf die Freunde aus der welschen Schweiz und Italien. Er heisst die beiden Ehrenfische Maudi Grossenbacher (Ehrenfisch-Obfrau) und Heinrich Soller speziell willkommen. Zum Tagespräsidenten für das Traktandum Gesamterneuerungswahlen wird Heinrich Soller ernannt.

Im Eilzugstempo durch die Traktandenliste

Das Protokoll der 45. ordentlichen Generalversammlung vom 3. Mai 2014 im Parkhotel Gunten wird diskussionslos und ohne Einwand einstimmig genehmigt. In seinem gedruckt vorliegenden und im Internet aufgeschalteten Jahresbericht lässt der Vorsitzende die Aktivitäten im Berichtsjahr aufleben. So die Netzmeistertagung, die im Bodensee-hotel Weisses Rössli in Staad stattgefunden hat, aber auch die 45. GV im Parkhotel Gunten sowie das Treffen der Ehrenfische im Restaurant Walhalla, St. Gallen. Im Oktober fand der Gastrotreff im Restaurant Wysses Rössli in Schwyz statt. Der Bestand der Gastrobetriebe liegt bei 110 Restaurants (gegenüber dem Vorjahr ein Betrieb mehr). Der Jahresbericht des Vorsitzenden wird mit 59 Ja gutgeheissen.

Finanziell ist der Goldene Fisch auf Kurs

Tafelmeister Tino Stöckli schickt dem Bericht von Kassier Daniel Karrer voraus, dass man im laufenden Jahr einiges in die GF-Marketing-Aktivitäten investieren werde. Dies nicht zuletzt deshalb, um angesichts des Vereinsvermögens und einem

Eigenkapital von rund 99'000 Franken nicht eines Tages in die Steuerzone zu geraten. Dani Karrer erklärt die Hintergründe, die in der Rechnung 2014 zu einem Plus von rund 4500 Franken statt eines budgetierten Aufwand-Überschusses von 10'000 Franken führten. Rechnungsrevisor Walter Balsiger attestiert dem Kassier und auch der Geschäftsleitung eine in allen Teilen präzise geführte Buchhaltung. Aufgrund seiner positiven Darstellung stellt sich die Décharge-Erteilung als reine Formsache heraus (59 Ja, ohne Gegenstimme und Enthaltung).

Rückstellungen für das Jubiläumsjahr

Der Kassier erläutert die wichtigsten Positionen des Budgets 2015. Die Werbeausgaben sind aufgrund der geplanten Goldfisch-Offensive höher eingesetzt als in anderen Jahren. Ausserdem sind Rückstellungen im Umfang von 10'000 Franken für das Jubiläumsjahr 2019 vorgenommen worden. Unter dem Strich weist das Budget für 2015 einen Ausgabenüberschuss von rund 21'000 Franken aus, was angesichts des hohen Eigenkapitals durchaus vertretbar ist.

Unveränderte Beiträge für Gesellschafter

Der Vorsitzende erörtert die verschiedenen Beitragsformen. Die GV-Gastronomen leisten einen unveränderten Gesellschafterbeitrag von 100 Franken sowie einen Werbebeitrag von 550 Franken pro Jahr. Die Gesellschafter werden wie bisher einen Jahresbeitrag von 100 Franken entrichten.

Wiederwahlen und vier neue Netzmeister

Nach dem beruflich bedingten Rücktritt von Tafelherr Beat Hostettler wird die Vorsteherschaft künf-

«Unsere Tafelgesellschaft befindet sich weiter auf Wachstumskurs. Das ist keine Selbstverständlichkeit und deshalb um so erfreulicher.»

(Positive Randbemerkung von Tafelmeister Tino Alberto Stöckli gegenüber der Generalversammlung)

tig ein Mitglied weniger aufweisen. Vom bisherigen Vorstand stellen sich sämtliche Mitglieder für eine Wiederwahl zur Verfügung. Es sind dies: Hansjürg Gugger, Daniel Karrer, Thomas Hänggi, Margrit Kunz, Tino Alberto Stöckli, Martin Suter und Heinz Weber. Alle Bisherigen werden in globo und ohne Gegenstimme wiedergewählt, genauso wie Tino Stöckli in seiner Funktion als Präsident bzw. Tafelmeister. Beat Hostettler darf den Dank für sein langjähriges Mitwirken entgegennehmen und wird von der Versammlung mit einem herzlichen Beifall verabschiedet. Tagespräsident Heinrich Soller schreitet umgehend zur Erneuerungswahl (Amtszeit 2015 bis 2018) der Netzmeisterinnen und Netzmeister. Die GV spricht folgenden Amtsinhabern (bei einer Stimmenthaltung) das Vertrauen aus: Roberto Huber, Fredy Gossweiler, Thomas Hänggi, Fabrizio Gessa, Vreni Jost-Streiff, Markus Krüger, Willy Meier, Vreny Meier-Müller, Erich Messmer, Max Soller, Bernd Spahni, Urs Peter Stebler, Erwin Vogel und Marianne Wenger. Der Neuwahl von einer Netzmeisterin und drei Netzmeistern wird ebenfalls zugestimmt. Es sind dies Janine Bürge (Nachfolgerin von Jules Karrer), Christian Dubugnon, Hardy Krüger und David Ostinelli.

Die Gesellschaft ist auf Wachstumskurs

Der Tafelmeister stellt erfreut fest, dass der Goldene Fisch weiterhin am Wachsen ist. Dass der Tafelgesellschaft Ende 2014 insgesamt 978 zahlende Gesellschafter (Vorjahr 907) angehörten, sei hauptsächlich das Verdienst der Netzmeisterinnen und Netzmeister. Die Anzahl der Gastrogesellschafter hat sich ebenfalls leicht erhöht von 109 auf aktuell 110 Betriebe.

Ehrungen

Beat Hostettler, Manfred Blaser, Willi Josel und Jules Karrer werden für ihr langjähriges Engagement für den Goldenen Fisch zu Ehrenfischen ernannt. Die 59 Stimmberechtigten sind sich auch in dieser Frage einig. Den geschäftlichen Teil der Generalversammlung beschliesst der Tafelmeister nach etwas mehr als einer Stunde mit einem Dank an seine Kolleginnen und Kollegen innerhalb der Vorsteherschaft und an seine Gattin Verena für die kompetente Führung der Geschäftsstelle. Der anschliessende Apéro entpuppt sich als gelungener Auftakt zu den vielseitigen, kulinarischen Freuden im Restaurant Zunft zu Webern. Die nächste Generalversammlung, verbunden mit dem Jahresfest, findet am 7. Mai 2016 im Seehotel Waldstätterhof in Brunnen statt.

Martin Suter, GF-Redaktor

«Bioforellen haben mehr Platz im Teich»

HEINZ GLAUSER FÜHRT MIT SEINER FAMILIE SEIT 1993 EINE FORELLENZUCHT IN BACHS ZH. DIE FRISCHEN UND GERÄUCHERTEN BIOFISCHE SIND AUCH BEI GASTROBETRIEBEN BELIEBT.

Seit wann züchten Sie Forellen und warum haben Sie damit begonnen?

Wir züchten seit 1993 hier in Bachs unsere eigenen Forellen. Ich bin am Rhein aufgewachsen, quasi mit den Fischen. So habe ich mich in den 70er Jahren für den Beruf als Fischwirt entschieden. Im Jahr 2000 haben wir unsere Fischzucht dann auf Bio-Knospe umgestellt.

Weshalb haben Sie auf die Bio-Knospe gesetzt?

Vermeehrt hatten uns Bioläden und Restaurants gefragt, ob wir nicht Biofisch anbieten könnten. Da unsere Fischteiche sowieso schon sehr naturnah sind, waren nicht mehr grosse Investitionen notwendig.

Wie viele Forellen verkaufen Sie pro Jahr?

Wir verkaufen rund 17 Tonnen Fisch pro Jahr. In der Fischzucht arbeitet ein Festangestellter mit. In der Räucherei und Verarbeitung sind zwei Aushilfen stundenweise beschäftigt. Zudem sorgen drei Teilzeit-Verkäuferinnen für einen guten Absatz mit unserem Marktwagen.

Was zeichnet Bio-Forellen gegenüber konventionellen Forellen aus?

Bioforellen haben mehr Platz im Teich und ihr Futter wird nachhaltig produziert. Zudem werden unsere Bioforellen nicht aufgemästet, was aber die Biozucht aufwändiger macht. Bis bei uns eine Bioforelle auf dem Teller landet, geht es drei Jahre.

Gibt es auch sonst Mehraufwand?

Ja, der ganze administrative Aufwand, um die Bioqualität lückenlos belegen zu können, kostet uns sehr viel Zeit. Dafür haben auch Kunden, die uns weniger gut kennen, die Garantie, dass unsere Fische Bio sind.

Was hat ein Gastrobetrieb für Vorteile, wenn er Ihre Biofische kauft?

Zuallererst: Bei uns sind die Fische wirklich frisch! Vom Fang bis zur Küche im Gastrobetrieb vergehen keine 24 Stunden. Wir sind ein kleiner Betrieb und bringen die Forellen selbst zu unseren Kunden. Und da wir auch die Muttertiere selber im Betrieb halten, können wir vom Ei bis zur Forelle voll hinter unserem Produkt stehen. Aber natürlich profitieren Gastrobetriebe auch sonst von der Bioqualität: Guter Geschmack, keine Hormone oder Antibiotika, artgerechte Haltung... da gibt es ein Bündel von Argumenten für die Kunden.

Wer gerne einmal eine Biofischzucht in seiner Nähe besuchen möchte, melde sich bitte bei:

Michèle Hürner, Bio Suisse,
michele.huerner@bio-suisse.ch oder
Telefon 061 204 66 43



Im Bio-Forellenteich haben die Fische mehr Platz als in anderen Aufzuchten.

Ein schmucker Familienbetrieb

Die Familie Glauser betreibt in Bachs ZH eine Forellenaufzucht in 16 Naturweiher und einem grossen Kunstteich. Die Forellen können direkt ab Weiher, in Bioläden oder auf Zürcher Wochenmärkten gekauft werden. Zur Kundschaft gehört auch eine Reihe von Gastrobetrieben. www.glauser-forellen.ch

Lernen Sie mehr für Ihren Betrieb

Welchen Mehrwert bringen Biolebensmittel und wie setzen Gastronomen diesen optimal um? In einem Workshop von Bio Suisse finden Gastronomen Antworten auf diese Fragen und lernen Wissenswertes aus der Biolandwirtschaft und der Biobranche. www.bio-suisse.ch
-> Verarbeiter & Händler -> Gastronomie



IHR PARTNER FÜR KÄSESPEZIALITÄTEN

WAHRE GENIESSER SPÜREN DEN UNTERSCHIED.

Mit Laib und Seele

WWW.BAUMANN-KAESE.CH

BAUMANN
Käse



De nouveau un Restaurant au bord du lac Léman



Restaurant du Basset: Bonjour et bienvenue sur le site du restaurant du Basset.

Carpaccio de saumon frais
Son ananas rôti parfumé à l'huile d'olive
Aux senteurs de lime et poivre rose

Raviole d'omble chevalier
Noyée à l'Argenteuil

Filet de sole au Chasselas
Risotto belle vaudoise
Carotte glacée

Dos de féra en croûte de sésame
Mousseline de vitelotte
Betterave Chioggia
Espuma à la chlorophylle

Crème brûlée amaretto
Mousse au citron sur croustillants



Restaurant du Basset, Clarens/Montreux: Les intronisés, M. et Mme Ostinelli, entourés par la délégation du Conseil prévôtal et le futur Maître de filet Christian Dubugnon.

Le 15 mars 2015 était et restera un dimanche mémorable. D'abord, les nombreux invités étaient accueillis comme des nobles avec un apéritif goûteux en amuse-bouches. Après suivait un délicieux menu créatif et varié qui a titillé nos papilles et nous a convaincu de la haute compétence du Maître des fourneaux, M. Ivo Ostinelli. La qualité de la cuisine ne laissait rien à désirer et le service impeccable sous la baguette de la patronne, Mme Carmen Ostinelli, mérite la mention parfaite. Des vins fins et bien choisis du Lavaux (La Cave Vevey-Montreux) ont accompagné à merveille les divers plats.

La raison principale de cette rencontre, après tous ces plaisirs culinaires, était la remise du panonceau de notre Confrérie à nos aimables hôtes par le Maître-Prévôt Tino Alberto Stöckli, assistés par la Dame Margrit Kunz et le Prévôt Daniel Karrer. Ils ont eu

l'occasion de rafraîchir leurs connaissances en français et s'en sont sortis avec applaudissement. Après cette cérémonie, on s'est félicité mutuellement et fixait directement l'écusson à côté de la porte d'entrée. Bien entendu, cette journée n'aurait pas été possible sans l'organisation estimée de Roberto Huber, Maître de filet du Valais. Il avait également la tâche de montrer toutes les ficelles du poste au reprenneur du Filet 1 Romandie, Christian Dubugnon. Nous réitérons nos vifs remerciements à la Famille Ostinelli et son personnel pour cette magnifique journée et la grande hospitalité offertes. Si vous êtes dans les environs de Montreux, nous ne pouvons que vous recommander de fréquenter le Restaurant du Basset (Guide Fischelin 2015, page 52). Son excellente cuisine de poisson vous incitera à revenir.

Christian Dubugnon et Roberto Huber



Restaurant du Basset, Clarens/Montreux: Qui refuserait de déguster ces succulents amuse-bouches?



Tafelübergabe mit Valentins-Netztreffen



Landgasthaus Bären, Grub AR: Gruppenbild nach der Tafelübergabe bei Sonnenschein im winterlichen Grub.

Eine Goldfisch-Perle im Appenzeller Vorderland gefischt

Die Netz-17-Bezeichnung: Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell ist wieder gerechtfertigt. In einem eindrücklichen gesellschaftlich wie kulinarischen hochstehenden Netztreffen am Valentinstag wurde die Tafelübergabe feierlich zelebriert. Bereits seit Ende Jahr völlig ausgebucht und eine lange Reihe Teilnehmer auf der Warteliste. Schade, dass man eine Tafel nicht zweimal übergeben kann. Ein grossartiger Fingerfood-Apéro, begleitet mit feinstem Bernecker Cuvée blanc, gestiftet vom Weinhaus Tobias Schmid & Söhne aus Berneck, erwartete die ankommenden Gesellschafter/innen und Gäste. Ein spezielles Augenmerk verdiente die sehr aufwendige Tischdekoration von Jeannette Pufahl!

Die Gemeindepräsidentin von Grub, Erika Streuli, und Vizepräsidentin Katharina Zwicker erwiesen uns die Ehre. Einleitend zur Begrüssung dankt der Netzmeister allen Anwesenden für ihre stete Treue, besuchten doch im Netz 17, seit Januar 2013, weit über 1000 Teilnehmer die meist ausgebuchten 20 Netztreffen. «Freuen wir uns jetzt auf ein kulinarisches Menü-Meisterwerk von Dietmar Wild zu Ehren der Tafelübergabe!» Dieses Versprechen des Netzmeisters hatte alle hohen Erwartungen bis zum letzten Bissen mehr als erfüllt.

Vom Riesling-Schaumsüppi bis zum finalen Quarksoufflée – eine perfekte Spitzenleistung. Herzliche Gratulation für so viel Fischkochkunst für die mit 75 Personen prall besetzte Bodenseestube! Obwohl zwischen den Stühlen fast kein Durchkommen möglich war, rotierten die freundlichen und aufmerksamen Service-Fachfrauen leichtfüssig und galant von Tisch zu Tisch. Ein langer Applaus würdigte auch diese beeindruckende Leistung. Vor der Tafelübergabe gab der Netzmeister seiner Freude über den Zuwachs im

Appenzellerland Ausdruck. Eine Perle von einem Betrieb, man freue sich jetzt schon auf die künftigen appenzellisch-österreichischen Fischgenuss-Netztreffen. Die Übergabe-Zeremonie mit Tafelherr Heinz Weber und Testchefin Tafeldame Mägi Kunz zogen alle in den Bann und zu guter Letzt war männiglich auf die blaugoldene Tafel fokussiert. Leider nur eine Leihgabe, präzierte Tafelmeister Tino Alberto Stöckli und setzte den Gastgeber somit sanft unter Druck, dass er sich jetzt nicht auf den Lorbeeren ausruhen könne. Mit dem obligaten Umtrunk stiessen wir alle auf eine erfolgreiche Zukunft an.

Einen Ausblick auf die kommenden Netzaktivitäten gaben auch die anwesenden Netzmeister Erich Messmer für das Netz 16 und Netzmeister Markus Krüger für das Netz 19. Einen grossen herzlichen Dank an Jeannette Pufahl und Dietmar Wild für diesen absolut gelungenen Anlass in behaglicher Atmosphäre. Der Bären in Grub – eine kulinarische Perle zwischen St.Gallen und Heiden – und dies nicht nur an Netztreffen! Erwin Vogel, Netzmeister



Landgasthaus Bären, Grub AR: Jeannette Pufahl, Dietmar Wild mit Ruedi Bischof, dem stolzen Besitzer des Landgasthauses.

Riesling-Schaumsüppi
mit geräucherter Forelle auf Knuspergebäck

Zanderfilet mit Rucola
und seinem Risotto aus dem Gruber Hartkäse

Meerfisch-Duo
Seeteufel und Rorbarbe mit Safran
grünem Gemüse und Pastinakenpüree

Geflammte Quarkcreme im Caramel-Zuckerchörbli
mit Zitrusfrüchte-Parfait und Früchtedekor



Hier kommt der Fisch
unter die Haube...



Bei uns geniessen:
ausgezeichnete Küche
auf 2 Hauben-Niveau
echte Gastfreundschaft
mit Charme & Herz

idyllische Lage
im vorderen Appenzellerland
Musikalisch-kulinarische Reisen
mit hochkarätiger Live-Musik
Bodenseestube 80 Personen
Gourmetstübli bis 20 Personen

Romanischer Weinkeller
für Ihren Aperitif
Geniesser- und Wellness-Pauschale
für den Alltags-Ausstieg
Übernachtung in gemütlichen
Landhaus-Zimmern

Willkommen bei Freunden
Dietmar Wild, Jeannette Pufahl
& Team Bären

Neugierig gemacht?

Schauen Sie rein!

www.baeren-grub.ch

Bärennews unter:
www.baeren-grub.ch

Reservation 071/8911355
oder info@baeren-grub.ch





Kulinarischer Saisonstart ins Jahr 2015



Restaurant des Bains, Avenches: Küchenchef Moritz Zürcher und seine fleissigen Helfer.

Und wieder trafen sich alt bekannte Gesellschafter und erwartungsvolle Gäste zum traditionellen Valentinstreffen bei unseren Gastgeberinnen Françoise und Moritz Zürcher im Restaurant des Bains in Avenches. Das kühle Wetter konnte den gutgelaunten Fischliebhabern die Vorfreude auf ein vielversprechendes Fischmahl in bekannter Umgebung nicht verderben. Der Apéro mit den verlockenden Amuse-Bouches beflügelte die Stimmung und die

Gespräche der Anwesenden. Bald war es Zeit, an den stilvoll gedeckten Tischen Platz zu nehmen, denn der Chefkoch Moritz Zürcher und sein Team waren bereit, ihre Gäste mit einem Vier-Gang-Menü zu verwöhnen. Die Begrüssungsworte des Netzmeisters und der traditionelle Fischruf bildeten den Auftakt zu köstlichen und raffiniert zubereiteten Fischgerichten. Die farbenprächtigen Präsentationen auf dem Teller verschmolzen zu einem wirklichen Genuss der Fischkochkunst. Moritz Zürcher und seine Küchencrew, aber auch das Servicepersonal, überzeugten einmal mehr mit ihrem Können und der Liebe zum Beruf. Sie alle wurden zum Abschluss mit gebührendem Applaus bedacht. Leider geht ein gelungenes Netztreffen immer zu schnell vorbei, doch in Erinnerung bleiben uns ein vorzügliches Fischmahl, die Gastfreundschaft und die Gewissheit, uns im nächsten Jahr in Avenches wieder zu sehen. Dann werden die Gäste von einem neuen Netzmeister begrüsst werden, denn es wird Zeit, einem jüngeren Goldfisch das Netz 4 zu übergeben. Für mich war es eine schöne Zeit, ich habe viele nette Goldfische kennen gelernt, mit ihnen schöne Stunden verbracht und werde so auch weiterhin im Goldfischteich schwimmen. PS: Das nächste Netztreffen findet am 20. Juni 2015 in

Apéritif et Amuse-Bouches
Saumon fumé à la Ligurienne
Soupe de courge musquée et les Noix de Saint Jacques grillées aux poireaux
Dos de sandre du lac de Morat à la provençal, Riz créole
Feuilleté de poire Belle-Hélène

Murten statt, dann mit dem neuem Netzmeister David Ostinelli.

Manfred Blaser, Netzmeister



Restaurant des Bains, Avenches: Langjährige Goldfische Joseph Marro und Rosemarie Schneuwly freuen sich auf das Fischmahl.



Kulinarisches Feuerwerk am Thunersee



Hotel Eden, Spiez: Die tolle Leistung der Küchen- und Servicebrigade wird verdankt.

Bei recht gutem Wetter trafen sich Mitte März immerhin 37 «Fisch-Spezialisten» im Hotel Eden in Spiez. Es war das 1. Netztreffen in diesem wunder- und stilvollen Haus. Der offerierte Apéro und die dazu servierten Häppchen mundeten allen sehr gut. Das auf der Speisekarte vorgestellte Menü versprach einiges. Alle waren echt gespannt, was Küchenchef Miko Zarges hervorzaubern wird. Nach

der offiziellen Begrüssung des Netzmeisters, bei der auch unser Fischruf nicht fehlen durfte, konnte mit dem Fischmahl begonnen werden. Was dann aus der Küche in den Speisesaal geschickt wurde, war ein Feuerwerk an Kreativität und fachlichem Können in Perfektion. Der Küchenchef mit seiner Brigade hatte es verstanden, die einzelnen Gänge geschmacklich hervorragend aus-

Dreierlei vom Rubiger Saibling mit Kressesalat und eingelegten Tomaten
Portwein – Fischconsommé mit Felchen-Kräuterklösschen und Gemüserauten
Geräucherte Roulade von der Seeforelle mit grünem Pastinakenpüree und Sojaschaum
Gebratener Bodenseeazander mit Mönchsbart-Aquarello-Risotto und Tessiner Gemüse
Variationen von der Felchlin Schokolade mit frischen Beeren, Schokoladenkuchen, Mousse, Glace und Shot

zuwägen und in der Präsentation ansprechend aufeinander abzustimmen. Das flinke Servicepersonal zeichnete sich nicht nur durch angenehme Gastfreundlichkeit aus. Man fühlte sich als Gast wie auf einem Luxusschiff beim Diner. Zwischen dem Hauptgang und Dessert errteten die Brigaden von Küche und Service einen lang anhaltenden, wohl verdienten Applaus. Als Netzmeister bedanke ich mich im Namen der Goldfischfamilie. Einerseits bei Küche und Service, andererseits bei Geschäftsführer Jürgen Kögler und seiner Crew für die hervorragende Zusammenarbeit.

Fazit: Es war ein überaus gelungener Einstieg und ich freue mich schon aufs nächste Netztreffen in diesem Haus.

Bernd Spahni, Netzmeister



Wer nicht dabei war, hat etwas verpasst!



Hotel Tannenmühle, Grafenhausen D: Das gutgelaunte Team mit Guido Baschnagel (l.), Julia Kipper und Lorenz Baschnagel (Mitte).

Das erste Netztreffen im Netz 8 fand in diesem Jahr am Abend des 14. März im Hotel Tannenmühle in Grafenhausen, im südlichen Schwarzwald statt. Der Einladung von Netzmeister Thomas Hänggi folgten 10 Gesellschafter, unter ihnen auch Gesellschafter aus dem Netz 14 und Netz 20. Nach dem

Aperitif und der Begrüssung nahmen wir am schön dekorierten Tisch im stilvollen Erker Platz. Es folgte der obligate Fischruf – und wir haben ihn gehört! Es erwartete uns ein hervorragend zubereitetes Fischmahl, und hier stimmte einfach alles: Von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum krönenden

Kleiner Gruss aus der Küche
Maultäschle von der eigenen Forelle
Schwarzwälder Forellensüppchen schwarz/weiss
Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf Rote-Bete-Risotto,
Senf-Sabayone
Halbflüssiger Schokoladekuchen

Dessert. Die einzelnen Gänge waren sehr schön und appetitlich präsentiert und die Fische mit optimalem Garpunkt serviert. In seinen Dankesworten lobte der Netzmeister die Kochkünste und den zuvorkommenden, ruhigen Service. Mit Freude nahmen Familie Baschnagel und das Team den grossen Applaus der Gesellschafter entgegen. Bis gegen Mitternacht sassen wir in geselliger Runde zusammen, bevor wir uns müde, aber zufrieden, in die reservierten Zimmer zurückzogen. Wir kommen gerne zum nächsten Netztreffen in zwei Jahren wieder ins schöne Schwarzwaldidyll und hoffen darauf, dass wir dann auf mehr Gesellschafter aus Nah und Fern zählen können. Wer hier nicht dabei sein konnte, verpasste einen gelungenen, stimungsvollen Anlass!

Thomas Hänggi, Netzmeister



Auf zum fröhlichen Hechtessen!



Seehotel Delphin, Meisterschwanden: Gastgeber Claude Fischer mit seinem Team.

«Hechtessen»: So lautete das Motto unseres Gastgebers Claude Fischer, dessen Umsetzung ihm und seinem Team grandios gelungen ist. Bei 40 Anmeldungen und dann effektiver Gästeschar von 32 Personen (Grippewelle) durften wir ein wunderbares Hechtessen geniessen. Zum Dessert wurden wir mit einem herrlichen, noch etwas warmen Schokoladenkuchen verwöhnt. Eine Delikatesse, die das Esserlebnis abrundete. Netzmeister Max Soller durfte zwei Gäste sowie Ehrenfisch Heinrich Soller begrüßen. Mitten in der Bärlauchsaison durften wir die ersten Frühlingsboten in einem feinen Süppchen mit Hechtstreifen probieren. Nach dem Hauptgang war unser Ehrenfisch Heinrich Soller wieder gefragt. Er gratulierte der Küchenmannschaft und dem ganzen Team zum ideenreichen Hechtschmaus und meinte, dass er bisher gar nicht gewusst hätte, dass man so kreativ sein könne bei einem Fisch wie Hecht. Seine Worte und das Lob wurden von den Goldfischen mit einem grossen Applaus bestätigt.

Als Dankeschön für die erbrachte Leistung und im Vorfeld der Ostertage überreichten der Netzmeister und seine Stellvertreterin der Küchenmannschaft einen Osterhasen. Max Soller und Monika Fischbacher bedanken sich beim Seehotel auch an dieser Stelle für die erlebte Gastfreundschaft, die schöne Frühlingssonne, den feinen Apéro sowie den offerierten Kaffee. Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin

Aperitif mit Hechtstatar auf Pumpernickel
Tobelbach Bärlauchcrèmesuppe mit Hechtstreifen
Hechtfilet gebraten mit
brauner Butter
und frischen Kräutern, Salzkartoffeln
Hecht im Sud pochiert «Provencale»
mit Tomaten und Champignons
Camargue- und Wildreismischung
Valrhone Schokoladenkuchen mit
Baumnusseis und Granatapfelsauce

Im Gedenken

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch nimmt Abschied vom langjährigen Ehrenmitglied Ernst Karl Brunner (Männedorf). Still und friedlich hat sich sein Lebenskreis am 8. Januar 2015 geschlossen. Ernst Karl Brunner verstarb im 89. Lebensjahr.

Im März 2015 erreichte uns die Nachricht vom Hinschied von Ursula «Uschi» Mülheim-Szafranska. Sie wurde 1926 in Cottbus geboren und verstarb im Alter von 79 Jahren in Stäfa. Uschi Mülheim gehörte unserer Tafelgesellschaft während vieler Jahre an.

Bei einem tragischen Sportunfall kam Segellehrer Werner Santschi (67) auf dem Urnersee ums Leben. Sein Schüler überlebte den Unfall. Wie das Boot bei geringer Windstärke kentern konnte, bleibt bis heute ein Rätsel. Werner Santschi war während Jahren ein geschätztes Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Den Verstorbenen werden wir ein ehrendes Andenken bewahren.





Gelungener Start mit einem unvergesslichen Abschied des Netzjahres



Gasthaus Tell, Gisikon: Aufgestellte Servicedamen.

Das erste Netztreffen fand im Restaurant Tell in Gisikon als Abschiedstreffen statt. Ein gelungener Auftakt für das Netzjahr 2015. Zahlreiche Gäste und Gesellschafter fanden sich im einmaligen Klosterkeller zum Apéro ein, der vom Gastgeber offeriert wurde. Die feinen Lachs- und Forellenhäppchen sowie die Crevettenlöffel und die frisch zubereiteten Fischknusperli mit einem gut abgestimmten Weisswein passten hervorragend zum Start dieser letzten Gaumenfreude unter Walter Sägesser. Im Anschluss durften wir den zauberhaft festlich dekorierten Dézaley-Saal betreten. Der

Gastgeber, Walter Sägesser, und Netzmeister Fabrizio Gessa nutzten die Gelegenheit, um die Gäste und die Gesellschafter zu begrüßen. Mit grosser Freude konnte unser Ehrenfisch André Himmelrich mit seiner Frau Claudia begrüsst werden. Ein kurzer Blick auf die Speisekarte löste die Spannung, denn wir wussten, dass uns ein weiterer kulinarischer Höhenflug bevorstand. Wir nahmen die Fahrt auf mit einer lauwarmen norwegischen Lachslamelle. Umschifften seichte Gewässer mit einer Tomatenkraftbrühe und jagten die auf den Punkt zubereiteten Black Tiger Crevetten. Dazwischen,

Lauwarme norwegische Lachslamelle
mit grünen Spargeln und kalter Kräutersauce

Klare Tomatenkraftbrühe
in der Espressotasse serviert
dazu Black Tiger Crevette
am Zitronengras-Spiess auf Wok-Gemüse

Frisches Zanderfilet aus Holland
gebraten auf Proseccoschaum
schwarze Linsen mit Gemüsewürfeli und
roten Paprikaschoten und Würfelkartoffeln

Lauwarmes Schokoladentörtchen
mit Sauerrahmglace und Himbeeren

Käseplatte

und er durfte nicht fehlen, rief der Netzmeister Fabrizio Gessa zum obligaten Fischruf auf. Umrahmt von leiser klassischer Musik ging unsere kulinarische Reise weiter über ein frisches Zanderfilet, um schliesslich beim süssen Finale – dem lauwarmen Schoggiküchlein – zu landen. Doch unser Gastgeber Walter Sägesser hatte noch ein weiteres Ass im Ärmel. Die sorgfältig assortierte Käseplatte und der vom Hause offerierte Amarone spornten uns zu einem kulinarischen Endsprint an, der keine Wünsche offen liess. Auf jeden Fall werden wir das Netztreffen im Gasthof Tell in bester Erinnerung behalten. Die Küchenmannschaft, das Fischmahl und das hervorragend eingespielte Service-Personal, das die Anwesenden mit grosser Hingabe und Aufmerksamkeit betreute. Ein grosser Applaus ging an unsere Gastgeber, Walter und Rita Sägesser, die es verstanden, einen gelungen Anlass mit einer tollen Mannschaft zu organisieren.

Fabrizio Gessa, Netzmeister



Jubiläums-Netztreffen mit kulinarischen Grossartigkeiten



Hostellerie Sternen, Flüelen: Im Bild Gastgeberin Andrea Bonetti und Netzmeister mit der Jubiläumstafel.

Anfang Februar 2015 trafen sich 28 Fischliebhaber zum 25-Jahr-Jubiläum der Hostellerie Sternen in Flüelen. Wir wurden herzlich empfangen von unserer Gastgeberin, Andrea Bonetti. Diese verwöhnte uns vorerst mit einer wunderbaren Apéro-Platte bestehend aus: Waldnachter Bergkäsewürfel mit Trauben, Chorizo mit Riesenoliven, Muotathaler Urwaldschinken leicht geräuchert mit Preiselbeer-Ingwer Chutney, Störkaviar mit Sauerrahm und Dill. Dazu wurde ein Prosecco kredenzt; alles vom Hause offeriert. Nachdem alle Goldfische eingetroffen waren, bat uns Netzmeister Fredy Gossweiler zu Tisch. Nach einer hervorragenden Vorspeise wurden wir von Netzmeister Fredy Gossweiler ganz herzlich begrüsst. Ein ganz spezieller Gruss ging an den anwesenden Netzmeister Max Soller mit Partnerin, sowie an die Ehrenfische Heinrich Soller und Walter Rüttimann mit Gemahlinnen. Und weiter ging es mit den nächsten Gängen, die punkto Präsentation und Geschmack sehr ausgewogen und speziell waren. Vor allem das Kokos-Curry-

Jubiläumsmenü

Zweierlei vom Schottischen Edellachs mit Wakame
Baby Leaf Salat an Zitronen Dressing und
blauem Karottenchips

Kokos-Curry-Schaumsüppchen mit
Wildfang Riesengarnelen

Gebratenes Schweizer Felchenfilet
und konfierter Island Scampi
auf Randen-Parmesan Risotto
mit glasieren Kefen und Romanesco

Dessert Variation Sternen
mit Valrhona Schokolade, hausgemachter Glace
und frischen Beeren an Champagnerschaum

Schaumsüppchen wurde von den meisten sehr gerühmt. Unser Netzmeister bat alsdann die Küchen- und die Serviceleute vorzutreten und bedankte sich bei allen für die hervorragenden und vorzüglich mündenden Speisen und den tadellosen Service. Die Anwesenden bedankten sich ebenfalls mit einem herzlichen Applaus. Nach dem feinen Dessert klang der gemütliche Nachmittag aus.

Sigfrid Schmid, Vize-Netzmeister

Eine Fischplatte für 16 Personen wurde mit der Höchstpunktzahl ausgezeichnet

FILIFE FONSECA PINHEIRO GEWINNT DEN GOLDENEN KOCH



Am 2. März 2015 fand im Kursaal Bern das Finale des Goldenen Kochs statt. Filipe Fonseca Pinheiro, Chef de partie bei Benoît Violier im Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, überzeugte die Jurymitglieder restlos. Seine Kreationen, darunter auch eine Fischplatte für 16 Personen, holten die meisten Punkte.



«Äggschen» pur: Der Goldene Koch in seinem Element.

Preisträger

1. PLATZ

Filipe Fonseca Pinheiro,
Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier

2. PLATZ

Corinne Roth,
Restaurant Panorama, Steffisburg

3. PLATZ

Christoph Hunziker,
Schüpbärg-Beizli, Schüpfen

BESTER COMMIS

Steven Duss,
Landgasthof Hirserbad, Ursenbach

PUBLIKUMSPREIS

Corinne Roth,
Restaurant Panorama, Steffisburg

Nachdem sich am 20. September 2014 im Halbfinale im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen fünf Männer und eine Frau für die Endausmarchung qualifiziert hatten, ging es am 2. März 2015 in der Kursaal Arena in Bern um den Titel «Goldener Koch 2015». Das Finale des wichtigsten Kochwettbewerbs der Schweiz wurde vom Schweizer Radio- und TV-Journalisten Sven Epiney moderiert. Fachliche Unterstützung erhielt er vom Kochexperten Urs Messerli aus dem Restaurant Mille Sens in Bern. Das Live-Kochen verfolgten über 1'200 geladene Entscheidungsträger aus der Hotellerie und Gastronomie mit Spannung. Auch Bundesrat Alain Berset war von den originellen Kreationen der sechs Finalisten beeindruckt. In seiner Rede unterstrich er den wichtigen Stellenwert der Gastronomie für die Schweizer Wirtschaft: «Kochen auf Spitzenniveau: Das ist eine Kombination von Kreativität, Wettkampf und Teamwork.» Die Schweizer Gastronomie genießt international einen ausgezeichneten Ruf: «Schweizer Köchinnen und Köche stehen für die hohe Schweizer Qualität.»

Höchstnoten für den Sieger

Die sechs Finalisten – allesamt hauptberufliche Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomie-Köchinnen und -Köche mit mehr als fünf Jahren Berufserfahrung in der Schweiz – bereiteten eine Fisch- und eine Fleischplatte für je 16 Perso-

nen zu. Dabei galt es, unterstützt von einem Commis, Saiblinge und Kaninchen mit jeweils mindestens zwei Garnituren nach Wahl innerhalb von 5 Stunden und 30 Minuten zu präsentieren. Beim Fisch standen den Finalisten ganze Saiblinge à 1 bis 1.2 kg zur Verfügung. Der Sieger zauberte daraus eine gedämpfte Saibling-Fantasie mit Myrte Zitronen garniert mit geschmortem Minilauch mit Liebstöckel und Celtiane Kartoffeln mit Zitronenflan.

Hochkarätige Jurymitglieder

Die Degustationsjury unter dem Vorsitz von Benoît Violier (Crissier) setzte sich zusammen aus Ivo Adam (Ascona), Carlo Crisci (Cossonay-Ville), Mar-

tin Dalsass (Champfèr), Jacky Donatz (Zürich), Rolf Fuchs (Steffisburg) – Goldener Koch 2012, Vreni Giger (St. Gallen), Peter Moser (Basel), Josef Stalder (Baden), Doris Vögeli (Villigen) und Georges Wenger (Le Noirmont).

In der Ehrenjury waren André Jaeger (Schaffhausen) als Präsident, Anton Mosimann (London) und Philippe Rochat (Crissier).

Die Küchenjury bestand aus dem Jurypräsidenten Dario Ranza (Lugano) sowie Valère Braun (St. Moritz), Reinhold Karl (Biel) und Jean-Michel Martin (Bern).



Goldener Koch: Die Siegerplatte von Filipe Fonseca Pinheiro.



Ein Netztreffen der fantasievollen Kreationen



Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri: Netzmeister Fredy Gossweiler mit Altmeister und Ausbilder Hermann Odermatt und Patron Markus Furrer vom «Lindenhof».

Das schöne Wetter hatte zur Folge, dass einige Fischfreunde bereits 45 Minuten vor Apéro-Termin erwartungsvoll auf ein feines Essen, auf der sonnigen Terrasse im Restaurant Lindenhof eintrafen. Der Einladung des Netzmeisters waren 63 motivierte Fischliebhaber/innen gefolgt, so dass das Restaurant ausgebucht war. Die zum Einstieg, vom Wirte-Ehepaar Edith und Markus Furrer, offerierten

feinen Häppchen, dazu der fruchtige Weisswein, veranlassten die Goldfische zu angeregten Gesprächen. Netzmeister Fredy Gossweiler forderte alsdann die Gesellschafter und Gesellschafterinnen auf, sich zu Tisch zu begeben. Nach dem Amuse-Bouche begrüßte uns der Netzmeister offiziell. Speziell willkommen geheissen wurden Tafelherr Heinz Weber mit Gattin Rita, Netzmeisterin Vreni

Amuse-Bouches

Praline vom geräucherten Merlan und schottischen Rauchlachs mit jungem Blattsalat an Himbeerdressing

Gebratene Eglifilet mit gedünsteten Morcheln auf Spargel-Ragoût

Mit Frühlingszwiebeln gedämpftes Saiblingfilet an Proseccoschaum
Bärlauchstock und Gemüsebouquet

Panna Cotta
mit Rhabarber-Erdbeer-Windbeutel
und Sauerrahmglace

Friandises

Jost mit Gatte Peter, und der Ehrenfisch Max Wolf mit Frau Maria, sowie das Gäste-Ehepaar von Vreni Jost aus Brasilien. Nach dem obligaten «Fischruf» und dem Wunsch für einen guten Appetit, durften wir die mit Charme servierten, genussreichen Fischkreationen geniessen. Der Netzmeister bedankte sich vor dem Dessert für die Treue der Teilnehmenden. Speziell bedankte sich Tafelherr Heinz Weber bei der ganzen Mannschaft, unter der Leitung der Familie Furrer, für die sehr fantasievollen Kreationen. Ganz besonders stach ihm das Praline vom geräucherten Merlan ins Auge; grosses Kompliment! Mit einem tosenden Applaus bedankten sich auch die anwesenden Fischfreunde, mit der Vorfreude auf ein nächstes Mal.

Sigfried Schmid, Vize-Netzmeister



Auftakt in den Frühling – Genuss pur



Hotel Ambassador Restaurant «Opera», Zürich: Netzmeister Willy Meier begrüßt Brigitte Kaderli, ein neues Mitglied im Goldenen Fisch, mit Charme und Humor.

Am 28. März 2015 fand das bald traditionelle Frühlingsnetztreffen im beliebten Restaurant Ambassador/Opéra statt. Mit 53 Goldfischen war dieser Anlass rasch ausgebucht. Das beginnende Frühlingswetter erlaubte den vom Hause gespendeten Apéro im Freien zu geniessen. Jedermann genoss die ersten Sonnenstrahlen und stimmte sich auf die kommenden Genüsse ein. Bei der anschließenden Begrüssung konnte sich der Netzmeister bei unserem Gastgeber Ruedi Zehnder für den Apéro herzlich bedanken. Bei seiner Begrüssung kündigte er als grosse Überraschung einen Wettbewerb für alle Anwesenden an. Es standen 3 Fragen zum Beantworten an, wie: Wie lange ist das Ambassador im Goldenen Fisch? Welches Label hat das Restaurant im April erworben? Was ist Juzu? (Hätten Sie es gewusst?) Zum Ausfüllen spendete das Restaurant jedem einen neuen Kugelschreiber. Als Preise winkten einige gastronomische Höhepunkte.

Ebenfalls wurden die anwesenden Gäste Carla Blum und Brigitte Kaderli speziell willkommen geheissen. Brigitte Kaderli entschloss sich spontan, unserer Tafelgesellschaft beizutreten und wurde vom Netzmeister mit dem begehrten Goldfisch-Clip aufgenommen. Speziell begrüßte der Netzmeister

Carpaccio vom Bodensee Zander
Juzu Granitée, Wasabi-Kaviar

Felchenfilet aus dem Greifensee
im legierten Pfeffer-Muschelsud
Gemüsekonfetti

Niedergegartes Saiblingfilet
Portwein-Risotto
Essig-Zabaione
Kräuterblattsalate

Cube von weisser Felchlin Schokolade
Baumnüsse, Passionsfruchteinjektion
Glacé von eingelegtem Ingwer

Peter Arndt, sein designierter Nachfolger, in unserem Kreise. Peter wird nach einer Einführungszeit mein Amt auf 2016 übernehmen. Das anschließende Galadiner (siehe Kasten) liess keine Wünsche offen. Küchenchef Pierre Meyer überraschte uns mit einigen kreativen gastronomischen Möglichkeiten. Er und sein Stellvertreter erkundigten sich an jedem Tisch über die Zufriedenheit der Goldfische.

Die anschließende Vorstellung von Küchen- und Serviceteam wurde mit riesigem Applaus verdankt. Wir haben die tolle Gastfreundschaft in vollen Zügen genossen.

Willy Meier, Netzmeister



Toller Einstand im Restaurant Alte Krone in Stäfa



Restaurant Alte Krone Stäfa: Mario Eberharter mit seiner Crew.

Nach der «kleinen» Tafelübergabe am 15. Juni 2014 erfolgte nun die Einladung zum ersten Netztreffen mit einer zusätzlichen kulturellen Veranstaltung. Um 11.30 begann die szenische Lesung nach Roberts Walsers Meistererzählung «Der Gehülfe», welche Marco Badilatti, Leiter Literatur Villa Grunholzer in Uster, eigens für uns arrangiert hatte. Marco Badilatti, Lesung, Hannes Bühler, Musik und Jürg Gasser, Technik und Bild, waren ein gut harmonisierendes Team. Alle Teilnehmer folgten der Lesung während rund dreiviertel Stunden mit grossem Interesse. Der anschliessende Applaus war mehr als verdient. Es folgte alsdann der vom Gastgeber offerierte Apéro. Insgesamt nahmen 63 Gesellschafter/innen und Gäste teil, was eine Auf-

teilung in zwei getrennte Räume, nämlich «Itscher Stube» und «Goethkekeller» notwendig machte. Speziell begrüsst wurden Erhard und Heidi Roth. Erhard ist uns besonders bekannt als fleissiger Kolumnist in der GF-Zeitung, der einen speziellen Dank verdient hat. Anwesend waren auch Fritz Hüliger, Berufsfischer, und seine Partnerin Barbara. Netzmeisterin Vreny Meier dankte den sieben Mitgliedern, welche wegen krankheitsbedingten Absagen zum Teil sehr kurzfristig eingesprungen waren, und begrüsst die neuen Mitglieder Ursula und Ernst Greuter von Rüti. Das von Mario Eberharter und seiner Crew präsentierte Menü wurde vielseitig gelobt, auch wenn die Saltimbocca-Zusammensetzung mit Fisch und Kalb etwas aussergewöhn-

Orangen-Rauchlachs
Randen-Macaron mit Tarama und Kresse

Champagner-Senfchaumsuppe
mit Räucheraal-Crostini

Gebratenes Zanderfilet
Meerrettichsauce, knusprige Sauerkraut-
Speckroulade
und geschmorter Lauch

Saltimbocca Seeteufel und Kalb
Peperoni-Risotto und Chorizo-Fumet

Exotisches Trifle
mit Perlsago, Kokosmilch und Crumble



Restaurant Alte Krone in Stäfa: Netzmeisterin Vreny Meier mit Christine, der charmanten Mutter unseres Gastgebers Mario Eberharter.

lich war und nicht bei allen gleich gut ankam. Aber unsere Netzsessen sollten jungen und initiativen Küchenchefs auch Gelegenheit geben, etwas Neues zu wagen. Wir haben es trotzdem sehr genossen, das zeigte auch der Applaus für die Küche und den flinken Service unter Leitung von Mama Christine Eberharter.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



So richtig Lust auf Frühling



Hotel Saluver, Celerina: Christian Jurczyk mit Koch- und Servicebrigade.

Damit nicht alle Netztreffen in die zweite Jahreshälfte fallen, machten es unsere Gastgeber, Christian und Monika Jurczyk möglich, uns bereits im März, also noch in der «Halb-Hochsaison», zu

bewirten. Die Engadiner-Goldfische waren diesmal in der Mehrzahl, obwohl auch die treuen «Unterländer» nicht fehlten. Christian Jurczyk und sein Team haben uns verwöhnt. Die Fischgerichte, gepaart mit

Spargelragout mit gebratener Crevette

Spargelsuppe mit Bärlauch und Hummerwürfeln

Pochiertes Seezungenröllchen mit Currysauce und Rahmspinat

Gebratenes Zanderfilet mit feinen Kräutern überbacken

Weisser Spargel mit Buttersauce

Neu Kartoffeln mit Schnittlauch

Katalanische Crème und Mangosorbet mit Vodka oder Käseteller mit Birnenbrot

Spargeln, machten richtig Lust auf Frühling und die Hoffnung auf ein baldiges Winterende. Wir alle möchten uns bei unseren Gastgebern ganz herzlich bedanken für den Apéro, das super gute Fischmahl, die charmante Bedienung, obwohl das Restaurant/Hotel bis zum letzten Platz belegt war und die ganze Crew bis an die Grenzen ausgelastet war. Grazcha fisch Christian und Team.

Vreny Jost-Streiff, Netzmeisterin



Eine grossartige Neuentdeckung am Sihlsee



Landgasthof Seeblick in Gross, Einsiedeln: Die Seeblick-Crew mit Netzmeisterin Vreny Meier.

«Hier ist die blaugoldene Tafel am richtigen Ort angebracht»: Dieses Fazit zogen am Samstagmittag, den 21. März, wohl alle 58 Teilnehmer, die am 1. Netzessen, nach der am 12. Juni 2014 erfolgten «kleinen» Tafelübergabe, teilgenommen hatten. Schade nur, dass der Frühlingsanfang seinem Namen nicht gerecht geworden ist und wir den von unserem Gastgeberpaar grosszügig offerierten Apéro, mit leckeren Fischknusperli, raffinierten Amuse-Bouches und wahlweise Weisswein oder Prosecco, nicht im Freien geniessen konnten. Bereits während des Apéros herrschte eine ausgezeichnete, fast familiäre Stimmung. Was dann vom

kreativen Küchenchef Marco Heinzer mit den beiden weiblichen Kochlehrlingen auf die Teller gezau- bert und von der charmanten Gastgeberin Claudia Heinzer und ihrer Crew serviert wurde, hatte es wirklich in sich und trug dem einheimischen Fisch, wie dem Sihlsee-Zander oder dem Saibling von der Fischzucht Brüggli-Forellen vom Sattel, voll- umfänglich Rechnung. Dass der Bärlauch im eigen- en Revier vom Chef gesucht und gefunden wurde, war ja Ehrensache. Gerne begrüsst ich Ivano Bettio und seine Schwester Isabella, als Freunde des Hauses, aber auch ganz speziell die «grossen Kinder», die im Schleptau ihrer Väter gekommen

Ballotine vom Lachs mit rotem Pfeffer und kleiner Brioche
Spinat-Cannelloni auf Zürichsee-Krebssauce gedämpfter Sihlsee-Zander mit Mohn
Sattel-Saiblingfilet gebraten an Bärlauch-Pesto auf Spargel-Risotto
Mango-Crème mit Schoggi-Kuchen

waren. So hatte Häsi Schmid seine Tochter Käthi, mein Mann seine Tochter Uschi mit Schwiegersohn Peter und Alfred Theiler sogar Sohn, Tochter und Schwiegersohn dabei. So sollte es öfters sein! Vor dem Dessert bedankten sich alle Anwesenden bei unserem Gastgeberpaar und seinem Personal mit einem wohlverdienten, herzlichen Applaus. Ich bin überzeugt, dass die rundum zufriedenen Gäste den Weg an den Sihlsee immer wieder finden werden!

Vreny Meier, Netzmeisterin



Landgasthof Seeblick in Gross, Einsiedeln: Sichtlich vergnügte Teilnehmer!



Landgasthof Seeblick in Gross, Einsiedeln: Mutter Theres Heinzer und Gastgeberin Claudia Heinzer.



Landgasthof Seeblick in Gross, Einsiedeln: Beim gemütlichen Apéro.



Besichtigung der Glasi in Hergiswil

Als wir im vergangenen Sommer zum ersten Mal die Pilatuswerke besuchten, mussten viele Angemeldete auf später vertröstet werden. Nun ergab sich eine neue Gelegenheit, zusammen mit dem Netz Aargau.



Besichtigung Glasi Hergiswil: Diesen Glasbläser kennen wir doch!?

Am Dienstag, 3. März trafen 33 Teilnehmende aus den Netzen 14 und 18 bei strahlendem Sonnenschein pünktlich beim Treffpunkt auf dem Hirzel ein und wurden von Netzmeisterin Vreny Meier herzlich begrüsst. Der kleine Imbiss und der Sieger-Domherrenwein fanden im Alphüttli reissenden Absatz. Mit dem bequemen Car der Firma Bühler trafen wir bei günstigen Strassen- und Verkehrsverhältnissen eine halbe Stunde früher als geplant bei der Glasi in Hergiswil ein. Da das Parkhaus bei den Pilatuswerken für private Personen immer noch nicht zur Verfügung stand, konnten 17 Personen in den Car zusteigen und unser Tafelmeister Tino Stöckli betreute die nun auf 46 Personen gewachsene Gruppe. Die anderen 13 Teilnehmer begaben sich auf den Rundgang in der Glasi. Zuerst wurde das

sehr interessante Museum besichtigt (vom Europarat als eines der schönsten Museen Europas ausgezeichnet). Mit Bild und Ton erlebten wir die Geschichte der Glasi. 1817 wurde in Hergiswil erstmals Glas hergestellt. Anschliessend konnten wir die Glasbläser in voller Aktion sehen. Wer wollte, konnte selber eine Glaskugel herstellen.

Das Glasarchiv repräsentiert eine Vielzahl von Produkten, die seit mehr als 100 Jahren in Hergiswil hergestellt wurden. Im einzigen Glas-Labyrinth der Schweiz wurden die Gäste zuerst mit Pantoffeln und Handschuhen ausgerüstet und konnten dann die Lichtshow und den speziellen Glasi-Sound erleben. Natürlich durfte ein Rundgang im 1. Wahl- und 2. Wahl-Laden nicht fehlen, die Produktauswahl hier ist grossartig. Wir waren uns alle einig: Der Besuch in der Glasi hat sich mehr als gelohnt und er kann daher jedermann empfohlen werden.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Besichtigung Glasi Hergiswil und Pilatuswerke Stans: Zur Einstimmung wurde auf dem Hirzel ein Apéro serviert.



Die Glasi in Hergiswil: Blick hinter die Kulissen eines «heissen» Metiers.



Nach dem Glas und den Flugzeugen der gediegene Ausklang

Bei der Abfahrt in Hergiswil kam kurz Hektik und Aufregung auf. Am Treffpunkt hatte ich meine Schäfchen gezählt und es waren alle anwesend. Der Car kam, es war aus- und einsteigen angesagt, abfahren und plötzlich ein Aufschrei! Zwei Ehemänner vermissten ihre holden Gattinnen! Wehe, es gibt einen schönen Blumenladen mit Spezialangeboten! Im Bellevue wartete Netzmeister Max Soller auf unsere Gruppe. Der vom Gastgeberpaar Friedrich

offerierte Apéro mit herrlichen Egliknuserli und La Côte AOC «Heurtebrise» wurden allseits gelobt und verdankt. Lebhaftes Gespräch und das immer wieder hörende Gläserklingen mit einem herzlichen «Prost» zeugten von der allseits guten Laune. Die Zeit verging wie im Fluge und schon bald hiess es im schönen Wintergarten und im Säli Platz zu nehmen, um sich den kulinarischen Genüssen zu widmen. In der Begrüssungsansprache dankte ich Max

Sempacher Balchenburger
mit Salatsträusschen

Baldegger Felchenfilet pochiert
an Dézaleysauce, frischer Spinat, Reis

Zanderfilet vom Bodensee
auf Sauerkraut, Salzkartoffeln

Erdbeerparfait-Fisch mit Meringues

Soller für das Gastrecht und konnte mit grosser Freude auch eine illustre Gästeschar vorstellen. So unseren Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena, die



Flugzeugwerke Stans: Da staunte nicht nur der Laie...



Zu Besuch bei den Pilatuswerken in Stans: Goldfische aus den Netzen 14/18 und 9.

Im März war es soweit: Die Netze 14/18 von Vreny Meier und das Netz 9 von Max Soller spannten zusammen und machten für einmal «gemeinsame Sache». Schauplatz war die Innerschweiz, genauer gesagt die Glasi in Hergiswil und die Pilatuswerke in Stans. Hier wie dort bot sich den Goldfischen die nicht alltägliche Gelegenheit, einen höchst interessanten Blick hinter die Kulissen zweier erfolgreicher Unternehmen zu werfen.

Die eher technisch interessierten Teilnehmer – und das war für einmal die Mehrheit – hatte sich für die Besichtigung der Pilatuswerke in Stans eingeschrieben. Auf dem Rundgang durch die modernen Werkstätten und Hangare machten die Besucher Bekanntschaft mit einem ganz besonderen Kapitel Schweizer Flugzeuggeschichte Hightech-Industrie. Dass hier, im Herzen der Schweiz, praktisch auf der grünen Wiese, Flugzeuge für die verschiedensten Länder der Welt hergestellt werden, mag vielen wie ein kleines Wunder vorgekommen sein. Bei soviel Internationalität, aber auch militärischer Optionalität, waren die Geheimhaltung bzw. das Fotografieren natürlich nicht überall gestattet. So lassen wir in unserer Berichterstattung für einmal hauptsächlich die Bilder sprechen, welche bekanntlich mehr sagen als tausend Worte. Zu den Pilatuswerken in Stans ein paar Eckdaten: 1939 gegründet, ist die

Pilatus Flugzeugwerke AG heute die weltweit führende Herstellerin von einmotorigen Turboprop-



Création Hans Erni: Zum Zeitpunkt, als die Goldfische die Flugzeugwerke besuchten, lebte der bekannte Künstler noch.

Flugzeugen und die einzige Schweizer Firma, welche Flugzeuge und Trainingssysteme entwickelt, baut und auf allen Kontinenten verkauft. Die Firma mit Hauptsitz in Stans, einem Ort im Herzen der Schweiz, ist zudem lizenziert, verschiedene Flugzeugtypen zu warten und umzubauen. Mit über 1700 Mitarbeitenden am Hauptsitz ist Pilatus einer der grössten Arbeitgeber in der Zentralschweiz. Die Förderung von jungen Berufsleuten hat bei Pilatus

einen sehr hohen Stellenwert. Pilatus bildet 100 Lernende in zehn verschiedenen Lehrberufen aus. Der absolute «Renner» der Pilatus-Flugzeugwerke ist der PC-24. Er ist das einzige Flugzeug, das die Vielseitigkeit eines Turboprops, die Kabinengrösse eines Medium Light Jets und die Leistungsdaten eines Light Jets kombiniert. Der PC-24 ist so speziell, dass er nicht in die bestehenden Businessjet-Kategorien hineinpasst. Der PC-24 wurde von Beginn an für den «Offroad»-Einsatz entwickelt. Seine herausragende Leistung auf kurzen und unbefestigten Pisten eröffnet ein unglaubliches Mass an Flexibilität. Mit dem PC-24 haben die Reisenden Zugang zu fast doppelt so vielen Flugplätzen weltweit verglichen mit den aktuell auf dem Markt angebotenen Jets. Das heisst, das Flugzeug

kann näher zum Zielort fliegen weil es in der Lage ist, kleine Flugplätze anzufliegen. Auf diese Weise lassen sich der übliche Administrationsaufwand auf grossen Flughäfen und die Transfers am Boden auf ein absolutes Minimum reduzieren. Im Mai 2015 absolvierte der PC-24 übrigens den Jungferflug, der überaus erfolgreich verlaufen ist.

Martin Suter, GF-Redaktor



Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee: Vreny Meier und Max Soller, die beiden Netzmeister, freuen sich über den gelungenen Anlass

«goldene» Seele unseres GF-Sekretariates, die beiden Tafelherren Hansjürg Gugger und Martin Suter, die Ehrenfische Heinrich Soller mit Emmy, Hans Peter Diethelm mit Familie und Max Wolf mit Gattin. Sogar vom Netz Fribourg waren Vreny und Hans Peter Trittbach angereist. Ob nun Aargauer oder Zürcher, man war sich am Schluss einig: Dieser Tag mit den beiden interessanten und beeindruckenden Besichtigungen und dem Netzessen, welches der Küchenmannschaft unter Bruno Friedrich alle Ehre machte, wie auch der effizient agierende Service unter Leitung von Marie-Louise Friedrich und ihrer Tochter Severine, wird allen 70 Teilnehmern sicher noch lange in bester Erinnerung bleiben.

Vreny Meier, Netzmeisterin



Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee: In der Glasi fast verloren gegangen – jetzt wieder glücklich vereint!

Der Goldene Fisch präsentiert die
erfolgreichen Nachwuchsköche



LUKAS KAUFMANN, WALDHAUS FLIMS MOUNTAIN RESORT, GEWINNT «gusto15»

Gratulation! Am 12. März kochten neun junge Kochtalente während drei Stunden um den Sieg bei «gusto15». Gewonnen hat die 11. Ausgabe Lukas Kaufmann mit seinen Kreationen zum Motto «Inspirationen aus Wiesen, Garten und Gewässer».

«gusto15» Gewinner-Rezept

Lukas Kaufmann (3. Lehrjahr), der seine Lehre im Waldhaus Flims Resort in Flims absolviert, beeindruckte die Jury mit dem Hauptgang «zweierlei Bio-Lachs mit Kartoffelpüree, Cipolotti und Sauerampfer» am meisten. Doch auch die zweit- und drittplatzierten, Sara Gruosso, Insele Spital Bern und Corinne Heussi, Gasthof Löwen, Bubikon, überzeugten mit ihren Lachs-Gerichten. Sie alle freuen sich auf die gewonnenen Reisen und die wertvollen Erfahrungen, die sie dort sammeln werden.



Lukas Kaufmann, Gewinner «gusto15», während des Wettkochens.



Gewinner-Hauptspeise:
Bio-Lachs mit Kartoffelpüree,
Cipolotti und Sauerampfer.
Kalt geräuchertes-konfiertes
Lachsfilet und Lachsroulade
gefüllt mit Sauerampfer-Pesto



Kreation von Sara Gruosso
(2. Platz): Pochierter und
grillierter Bio-Lachs mit
schaumigem Meerrettich,
Flussbettkartoffeln und grünem
Gartengemüse-Allerlei.



Kreation von Corinne Heussi
(3. Platz): Edelstück vom
schottischen Lachsfilet mit
grünen Spargeln und Sushi
Millefeuilles auf Grünerbsen
Wasabi-Coulis.

Info: Die Gewinner-Rezepte finden Sie unter: www.goldenerfisch.ch Rubrik Goldfischtips. Impressionen zum Anlass: www.gustoevent.ch



TRANS GOURMET

**Ihr Partner im
Belieferungsgrosshandel
für die Gastronomie.**

Kundencenter:

☎ 0848 000 501
☎ +41 41 348 07 11
🛒 shop.transgourmet.ch

Willkommen im Goldenen Fisch



Seit der Ausgabe 151 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Pierre-Yves Aeschlimann, Biel
- Daniel Biedermann, St. Blaise
- Christian Birchmeier, Oberschan
- Martin und Barbara Bühler, Weiningen
- Walter Eggenberger, Romanshorn
- Laurent Giauque, Crissier
- Jean-Michel Haffen, Satigny
- Josef Herb, Friedrichshafen
- Brigitte Kaderli, Männedorf
- Wisy Kempf, Chur
- Manfred und Otilie Kilchör, Gurmels
- Patrik Lerch, Interlaken
- Peter und Uschi Leuzinger-Meier, Mels
- Jürgen Leyendecker, Baden
- Astride Mietig, Brig
- Max Rauber, Zürich
- Heike Rudolf von Rohr, Dällikon
- Hermann Scherrer, Guntershausen
- Ueli und Anneliese Schranz, Spiez
- Bethli Venetz, Brig
- Bruno Weder, Frümsern
- Roger und Anne Zängerle, Bottighofen

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?

«Hier ist die blaugoldene Tafel am richtigen Ort angebracht.»

Nennen Sie uns 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 31. Juli 2015.

Viel Glück!

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe Nr. 151) ist Helga Wyss, Alpenstrasse 15, 3400 Burgdorf. Herzliche Gratulation!



Klassischer Start in den Frühling



Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein: Das Team der «Rheingerbe», flankiert von Netzmeister Hardy Krüger (rechts) und Vize-Netzmeister Werner Müller.

Gabriela und Christoph-Thomas Meier von der «Rheingerbe» scheinen einen besonders guten Draht zum Himmel zu haben. Einmal mehr konnten sie nämlich den Apéro mit diversen kleinen Köstlichkeiten unter einer herrlichen Frühlingssonne an den Gestaden des Rheins im Freien servieren. Kein

Wunder, genossen die zahlreich erschienenen Gäste diesen gelungenen Auftakt. In der gemütlichen Gaststube mit Blick über den Rhein ging es dann im klassischen Stil weiter. Netzmeister Hardy Krüger durfte neben den «einheimischen» Goldfischen auch Gäste aus dem Netz 16 begrüßen.

Tranchen vom jungen Bodensee-Hecht
Belugalinsen, Blumenkohl und
Schwarzwurzelgemüse

Apfelsuppe mit Seesaibling
gebackene Lauchringli

Pochierter Zander vom Bodensee
an einer Beurre blanc
Fenchel, Rispentomaten, Kartoffelmuffins

Limonen-Ingwermousse
Ananascarpaccio

Besondere Freude bereitete ihm, dass ein weiteres Restaurant im Netz 15, nämlich der Kundelfingerhof, die anspruchsvolle Prüfung bestanden hatte und in den Kreis der «Goldenen Fische» aufgenommen wird. Vom Menü gefielen dem Schreibenden ganz besonders die gebackenen Tranchen vom Bodensee-Hecht, schön arrangiert auf Gemüse und Linsen sowie der Hauptgang, pochierter Zander an einer Beurre blanc mit Beilagen. Nach einem luftig-leichten Dessert durften die Meiers mit ihrer Küchenmannschaft und dem Servicepersonal den Dank und den wohlverdienten Applaus der zufriedenen Gäste entgegennehmen. Die vielen heiteren Gesichter der Goldfische bedurften keiner weiteren Kommentare. Ob die Wetter- und Küchengötter uns auch das nächste Mal ein solches «Gesamtkunstwerk» beschenken werden? – Wir hoffen es!

Werner Müller, Vize-Netzmeister



Goldfisch-Restaurants sind Orte der Begegnung



Hotel Restaurant Gottfried, Moos (D): Ort der Begegnung! Netzmeisterliche Hommage an die Gastgeber.

Im wahrsten Sinne des Wortes «Begegnung». 34 fröhliche Gäste durfte ich an diesem sonnigen Wintertag begrüßen. Unserem geschätzten Ehrenfisch

Lotty Almer, Netzmeister Hardy Krüger vom Netz 15 mit seiner charmanten Gattin sowie Maria Peschers von der Redaktion «Seezunge» (grösster Gastrophüh-

Hechtpraline / Bodenseefischsuppe-
Bouillabaisse-Pizza
Gebeizte Lachsforelle mit Rettich-Cannelloni

Duett vom Saibling, grüner Apfel, Kaviar, Radieschen

Konfiertes Felchenfilet, Schwarzkümmel,
Schwarzwurzel, Rote-Bete-Tortellini

Hechtfilet, kross auf der Haut gebraten
Schnecken-Spargel-Pistou / Süsskartoffeln

Ziegenfrischkäse / Fruchtbrot /
schwarzes Walnusseis oder
Variation von Blutorangen und Schokolade

rer für die Bodenseeregion) gebührt einen besonderen Dank für ihr Erscheinen. Schon der Aperitif verführte unseren Gaumen, und für das Auge war es ein wahrer Schmaus. Das Duett von Saibling mit Saibling-Kaviar, leicht, fein abgeschmeckt, einfach Klasse! Das pochierte, perfekt glasierte Felchenfilet auf Schwarzwurzel wurde begleitet von Randen-Tortellini. Es war eine gelungene Kreation. Zum Abschluss der warmen Mahlzeiten wurde uns ein auf der Haut kross gebratenes Hechtfilet mit Spargel-Pistou und Süsskartoffeln serviert. Die Variation von Blutorangen und Schokolade rundete das Menü ab. Klaus und Gerlinde Neidhart bewiesen mit Leidenschaft ein weiteres Mal, dass uns dieser Betrieb begeistert. Zu guter Letzt durfte ich noch zwei neue Mitglieder in die Gesellschaft aufnehmen, herzlichen Dank.

Erich Messmer, Netzmeister



Abschied und gute Wünsche für die Zukunft



Restaurant Jakobshöhe, Kreuzlingen: Mutter, Tochter und Vater Bucher von der «Jakobshöhe».

Wenn die Zukunft von Daniel und Jane Bucher sich nach der Sonne richtet, dann werden ihnen alle Türen offen stehen. Traumhaftes Wetter bescherte uns dieser Frühlingstag. Die bis zum letzten Platz gefüllte Gaststube zeigte uns einmal mehr, dass der «Goldene Fisch» eine tolle Auszeichnung ist, die mit viel Arbeit, Qualität und Fleiss verbunden ist. Leider verlassen uns die Buchers, und das schöne Restaurant muss zwei Mehrfamilienhäusern wei-

chen! Bei der Familie Bucher ist keine Nachfolge in Sicht und darum ist dieser Schritt einfach logisch und nachvollziehbar. Ich durfte unsere Ehrenfische Lotty Almer und Maudi Grossenbacher sowie Netzmeister Hardy Krüger mit Julie begrüßen. Mein «Vize» Walter Wild half mir ebenfalls, den Nachmittag zu gestalten. Seit 2001 sind Daniel und Jane Aktivmitglieder mit dieser Auszeichnung. Vormalig waren sie im Restaurant Hirschen in Rheinau. Sie

Felchenchnusperli mit Tartaresauce
Bucher's Fisch-Aspik auf Spargelsalat, Honig-Senfsauce
Gebratenes Saiblingfilet auf Karottenflan mit Curry-Rahmsuppe
Pochiertes Felchenfilet und gebratenes Zanderfilet Rieslingsauce mit Kräutern, Morchel-Risotto
Schokoladenkuchen, Quarkglace, marinierte Erdbeeren

haben den beiden Betrieben eine persönliche Note gegeben und in der Jakobshöhe war es nicht einfach, da dieses Restaurant schon vor Bucher's Zeiten ein Garant war für eine gute Fischküche. Heute erlebten wir wieder die aufgestellte Jane, die den Service meisterhaft und freundlich überbrachte und die Küche von Daniel mit einem Lehrling präsentierte den 50 Gästen ein hochklassiges Menü (siehe Kasten). Man muss bekanntlich darauf achten, mit wem man isst und trinkt, mehr als man isst und trinkt. Ohne Gesellschaft ist das Essen wie das Abfüttern eines Löwen oder eines Wolfes. Der «Goldene Fisch» bringt das so rüber. Vielen herzlichen Dank an Daniel und Jane! Die gesamte Crew wurde mit grossem Applaus verabschiedet. Zwei neue Gesellschafter durfte ich auch noch begrüßen: Roger und Anna Zaengerle, herzlich willkommen bei uns!
Erich Messmer Netzmeister

Feuilleton

Ein Tag im Leben eines Bären



Nicht nur die Immigration von Menschen aus allen Ländern der Welt, auch die Zuwanderung von Bären und Wölfen in unser Alpen- und Voralpenland gibt immer wieder zu reden. Von einem mündlichen Bericht über

medial nicht vermittelte Vorkommnisse mit dem eingewanderten, ausgewachsenen Braunbären Max 113, offenbar auch Fischen zugetan, habe ich zufällig erfahren: An einem sonnigen Morgen war Max 113 besonders von Hunger und Unternehmungsgeist getrieben. Als erstes suchte er die ihm schon bekannte Herde auf, um zum Frühstück ein Schaf zu reissen. Wie er eben ein Lamm packen wollte, schnellte ein grosser Schutzhund wild bellend und knurrend hervor, zeigte dem Bären die Zähne und den Hass erfüllten, kampfbereiten Blick. Unentwegt umrannte er den Bären, der abwechselnd zurück wich und wieder auf die Herde zu stürmte, bis ihn ein Hundebiss am Hintern schmerzte, worauf er sich entfernte, beschämt und enttäuscht über den Ausgang ohne Beute. Während der Bär davon trottete, erinnerte er sich seiner letzten Mahlzeit in einem menschenleeren Ferienhaus. Er sah in seiner Vorstellung, wie er die Würste, das Rindsfilet, den Käse, die Milch, die Marmelade, das Heidelbeerjogurt... lustvoll verschlang. Das Ferien-

haus wollte er sich nun nochmals vornehmen. Als er sich schon recht nahe beim Ziel befand, trat ein ländlich gekleideter Mann mit einer Flinte heraus. Er schoss in Richtung des Bären mehrmals in die Luft, worauf dieser nach kurzem Zögern davon galoppierte. Erneut ohne Erfolg, durchstreifte Max 113 gemächlich das nächstgelegene Nadelgehölz. Sein Pech stimmte ihn weder wütend noch missmutig noch weinerlich, sondern so gleichgültig, dass er an den Leckerbissen auf seinem Pfad achtlos vorbei zog, an Leckerbissen wie Wildbienenhonig, jungen zarten Lerchentrieben, knusperigen Flechten, Beeren... Nach geraumer Weile kam er zu einem Bach, in dem das klare, knietiefe Wasser zügig dahinströmte und an herausragenden Steinen und Felsen lebhaft herum sprudelte. Immer wieder schwammen Forellen vorbei, die in Max 113 den Hunger noch verstärkten und den Jagdtrieb weckten.

Nach kurzem Beobachten schlug er mit der linken Vordertatze ins Wasser und packte mit der Schnauze eine Forelle, die er, sich aufrecht auf den Hintern setzend, genüsslich verspeiste. Sie schmeckte ihm, sodass er gleich noch eine fing, die ihm offenbar das gleiche Vergnügen wie die erste bereitete. Auch nach der zweiten Forelle hielt seine Lust nach weiteren Fischen an. Bevor er aber danach packen oder schnappen konnte, zischten sie nun blitzschnell weg oder verschwanden sonst

in geschickten Sprüngen und Wendungen. Kein Fang mehr wollte ihm gelingen. Er beschloss, Geduld für eine längere Lauer aufzubringen, versuchte die Schwimmwege der Fische über mehrere aufeinander folgende Züge zu verstehen, um in schlauer Voraussicht einzugreifen. Aber je einlässlicher er das Treiben verfolgte, desto ratloser wurde er. Ein hektisches Fischdurcheinander verwirrte ihn zusehends. Sein Kopf begann sich im Kreis zu drehen, die Beine stampften vor Ungeduld, der Kopf kreiste weiter und weiter, der Bär bäumte sich Wut entbrannt auf, knurrte schreiend empört zum Himmel, hastete auf den Hinterbeinen hin und her und rundherum, bis er von gewaltigem Schwindel erfasst wurde, taumelte, auf den Rücken fiel und ohnmächtig liegen blieb. Die Forellen, erleichtert nach der gelungenen Abwehr, konnten sich wieder ungestört ihre Zeit vertreiben.

Aus Sicht des Bären, des Verlierers, kann man den Unmut verstehen und gar Mitleid fühlen. Andererseits begreift sich die Freude der verschonten Schafe, des Schutzhundes, des Hirten und des Mannes mit der Flinte von selbst. Eben die Verlierer und Gewinner im nackten Existenzkampf. Als Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch frohlockte ich natürlich über die geschickte Leichtigkeit der Bachforellen, die wir ja auch als kulinarische Geniesser erleben dürfen.

Erhard Roth, GF-Mitglied, Uster



Netzmeister Hardy Krüger (rechts) mit seinem Stellvertreter Werner Müller.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch landesweit ist in 21 verschiedene Netze aufgeteilt. Längst nicht immer sind die Kantonsgrenzen auch die Netzgrenzen. Vor allem in der deutschen Schweiz werden die Goldfischbetriebe nach geografisch möglichst sinnvollen Kriterien zugeteilt, weshalb sich die Netze nicht selten überschneiden und ineinandergreifen. Verantwortlich für jedes Netz sind der Netzmeister und sein Stellvertreter, die ohne weiteres auch weiblich sein dürfen. Sie organisieren primär die traditionellen Netztreffen, sorgen sich um das Wohl ihrer Schäfchen bzw. Goldfische und werden darüber hinaus auch in nationale Veranstaltungen miteinbezogen, wenn beispielsweise die Generalversammlung mit dem Jahresfest oder aber ein Gastrotreffen bzw. eine Netzmeistertagung angesagt sind.

In einer losen Folge stellen wir in den GF-Zeitschriften die Netzmeister und ihr persönliches Umfeld vor. Heute fühlen wir Hardy Krüger vom Netz 15 auf den Zahn. Er kümmert sich seit einigen Jahren darum, dass der Goldene Fisch sein Renommee behaupten kann und für viel guten Gesprächsstoff sorgt.

Hardy Krüger, wann genau bist Du auf den Goldenen Fisch aufmerksam geworden und was gab den Ausschlag, der Tafelgesellschaft beizutreten?

Durch Freunde aus Schaffhausen, damals wohnten wir noch in Oberohringen bei Winterthur.

Wie hat Deine Goldfischkarriere begonnen? Seit wann übst Du das Netzmeisteramt aus?

Willi Josel bat mich das VNM-Amt zu übernehmen. Nachdem ich darauf bestand – am Netztreffen in Stein am Rhein – er soll öffentlich die Frage stellen, ob jemand Interesse habe, das VNM-Amt zu übernehmen. Als sich keiner meldete, habe ich zugesagt. Sieben Jahre war ich VNM und anschliessend Netzmeister ad interim. Am 2. Mai 2015 wurde ich an der Generalversammlung in Bern als Netzmeister gewählt.

Was reizt und freut Dich an dieser Aufgabe ganz besonders?

Die Freundschaften mit den Goldfischen und neue Fischliebhaber in unser Netz 15 zu integrieren.

Gibt es auch Schattenseiten und wenn ja, welche?

Unser Hobby ist sehr arbeitsaufwendig, die Freude überwiegt aber eindeutig.

Der exzellent zubereitete Fisch steht bei den Goldfischfreunden natürlich ganz oben auf dem Speisezettel. Wie oft kommt im Hause Krüger Fisch auf den Tisch?

Mindestens einmal in der Woche. Meine Frau ist ein echter Kochprofi.

Welche Kriterien muss ein Betrieb unbedingt erfüllen, damit er zu einem Deiner Goldfisch-Liebblingsrestaurants werden könnte?

Wirklich, ich kann kein Goldfisch-Restaurant herausheben. Alle Gastronomen im Netz 15 zelebrieren und servieren den Fisch auf höchsten Niveau, einfach super!

Und wie sieht es mit dem Fleisch aus?

Meine Frau isst nicht so gerne Fleisch. Ich lasse mich gerne in einem Restaurant mit einem Cordon bleu verwöhnen.

Gibt es noch Platz für andere Hobbys in Deinem Leben?

Mein Lebenselixier war und bleibt der Sport. Ski-Alpin, Tischtennis, Squash, Velo fahren und aktiv im MTV-Männerturnverein in Dachsen/ZH sind meine Hobbys.

Welche Bedeutung hat der traditionelle Fischruf für Dich?

Echt gut, eine kurze Besinnung auf ein wunderbares Nahrungsmittel «Fisch».

Die Atmosphäre innerhalb der vormals doch eher etwas steifen Tafelgesellschaft ist in den vergangenen Jahren offener und unkomplizierter geworden. Wie findest Du diese Entwicklung?

Hervorragend!

In welchem Punkt gibt es für den Goldenen Fisch und die Verantwortlichen noch Handlungsbedarf?

Mein Amt als Netzmeister habe ich noch nicht so lange inne. Falls ich Verbesserungsvorschläge sehe, werde ich das Gespräch mit Thomas Hänggi suchen.

INTERVIEW: Martin Suter

We ♥ your creativity!



Meringues Bernoise Schalen – karamellig fein

Erhältlich bei allen regionalen und nationalen Grossisten sowie in ausgewählten CC-Märkten

TRADITION  SEIT 1877

www.hug-foodservice.ch ·  www.facebook.com/hugfoodservice · Telefon +41 41 499 76 30



Der literarische Schlusspunkt

Red. Netztreffen 14/18 vom 1. Februar 2015 im alt-ehrwürdigen Goethehaus, im Goethekeller des Restaurants Alte Krone in Stäfa.

Impressum

Redaktion:
Martin Suter
Tannenweg 10
5734 Reinach

Mobile 079 743 95 50
Tel. P 062 771 62 79
Fax 062 765 13 15
msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:
Thomann Druck AG
Museumsstrasse 23
3855 Brienzen

Tel. 033 952 14 00
Fax 033 952 14 01
info@thomann-druck.ch

Geschäftsstelle:
Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch

Tel. 062 923 47 14
Fax 062 923 47 13
www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2015



Sa 20.06. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau See Hotel Off, D-Meersburg	Erich Messmer
Sa 20.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
Sa 20.06. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Hotel Schiff am See, Murten	David Ostinelli
Sa 27.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Landgasthof Zollhaus Sachseln, Giswil	Fabrizio Gessa
Fr 03.07. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant-Hotel Seeblick, Burgäschli	Marianne Wenger
Sa 04.07. (M)	Netztreffen mit Fisch-Barbeque 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Erwin Vogel
So 05.07. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Waldstätterhof, Brunnen	Fredy Gossweiler
Sa 11.07. (M)	Netztreffen 13 Zürich / Thur Wirtshaus zum Wyberg, Teufen ZH	Willy Meier
Sa 19.07. (M)	Tafelübergabe 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt	Hardy Krüger
Sa 25.07. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Gasthof Solbad, Schweizerhalle	Hänggi Thomas
Sa 25.07. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Lac, Le Pont	Christian Dubugnon
Fr 07.08. (N)	Netztreffen mit Musical Titanic 18 – Sihlsee / Walensee und 14 – Zürichsee / Oberland Restaurant Seehus, Quinzen	Vreny Meier-Müller
Sa 08.08. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn Hotel Bären, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 08.08. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Englers am See, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 15.08. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Hotel – Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Max Soller
Sa 15.08. (M)	Netztreffen mit Besichtigung des Bundeshauses 6 – Aare / Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 22.08. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Gasthaus zum Salmen, Rheinau	Hardy Krüger
Sa 22.08. (M)	Tafelübergabe 16 Unterer Bodensee/Thurgau Residenz Seererrasse, D Öhningen	Erich Messmer
So 23.08. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seehotel Fähri, Gersau	Fredy Gossweiler
Sa 29.08. (M)	Tafelübergabe 16 Unterer Bodensee/Thurgau Gasthaus Engel, Sirmach	Erich Messmer
Sa 29.08. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Waldhotel Doldenhorn ****, Kandersteg	Bernd Spahni
Sa 12.09. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Restaurant Staldbach, Visp	Roberto Huber
Sa 12.09. (M)	Netztreffen mit Fischtreppe Hagneck 5 – Bielersee / Solothurn Gasthof 3 Fische, Lüscherz	Urs Peter Stebler
Fr 18.09. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 19.09. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun	Vreni Jost-Streiff
Sa 26.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Seepark, Schiffenen, Düringen	David Ostinelli
Sa 26.09. (M)	Tafelübergabe 9- Aargau / Luzerner Hinterland Landgasthof Mühleholz, Retschwil	Max Soller
Fr 02.10. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Zeno's Spezialitätenrestaurant, Zug	Fredy Gossweiler
Fr 02.10. (A)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Stadthof Rorschach, Rorschach	Erwin Vogel
Sa 03.10. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Restaurant Hotel Bellevue am See, Sursee	Max Soller
Sa 03.10. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 Sihlsee / Walensee Netztreffen mit Ausstellung, Kräuterpfarer Künzle und Präsentation Rolf Beeler, Maître Fromager	Vreny Meier-Müller
So 04.10. (M)	Netztreffen 13 Zürich / Thur Ristorante Bianchi	Willy Meier
Fr 09.10. (A)	Netztreffen mit Dorfführung 5 – Bielersee / Solothurn Hotel Fontana, Twann	Urs Peter Stebler
Sa 24.10. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Parkhotel, Gunten	Bernd Spahni
Di 27.10. (A)	Gastrotreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Geschäftsstelle

(T) = ganzer Tag
(A) = Abend
(N) = Nachmittag
(M) = Mittag