

## Geschäftsstelle

Hauptstrasse 13 • 3303 Zuzwil  
Mobile: 079 706 50 19 • 079 374 10 98  
info@goldenerfisch.ch

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
La Confrérie du Poisson d'Or  
Società Gastronomica del Pesce d'Oro



## Protokoll der 54. ordentlichen Generalversammlung

<b>Datum</b>	Samstag, 6. Mai 2023, 09:30 Uhr
<b>Ort der Sitzung</b>	Hotel Bad Horn, Horn
<b>Anwesend:</b>	
<b>Tafelmeister</b>	Hansjürg Gugger (Vorsitz)
<b>Vorsteberschaft</b>	Daniel Karrer, Martin Immenhauser, Bruno Keist, Markus Krüger, Oskar Müller
<b>Netzmeisterinnen / Netzmeister</b>	12
<b>Vize-Netzmeister</b>	8
<b>Ehrengast</b>	Rolf Müller, Geschäftsführer Thurgau Tourismus
<b>Anzahl anwesende Stimmberechtigte</b>	55
<b>Protokoll</b>	Martin Immenhauser
<b>Entschuldigt:</b>	
<b>Vorsteberschaft</b>	Tafelherr Andreas Braschler
<b>Netzmeister, Vize-Netzmeister</b>	8
<b>Mitglieder</b>	35

### Traktanden:

1. Feststellen der Beschlussfähigkeit und ordnungsgemässer Einladung
2. Protokoll der Generalversammlung vom 7. Mai 2022
3. Jahresbericht der Vorsteberschaft 2022
4. Jahresrechnung 2022
  - a. Entgegennahme der Jahresrechnung 2022
  - b. Bericht der Rechnungsrevisoren
  - c. Genehmigung der Jahresrechnung und Décharge
5. Budget 2023
6. Mitglieder- und Marketingbeiträge 2024
7. Wahlen
8. Anträge aus dem Kreis der Mitglieder gemäss Art. 9 lit. f der Statuten
9. Diverses

### 1. **Feststellen der Beschlussfähigkeit und ordnungsgemässer Einladung**

Hansjürg Gugger begrüsst die Anwesenden und stellt Beschlussfähigkeit fest. Es sind 55 stimmberechtigte Mitglieder anwesend. Damit liegt das absolute Mehr bei 28 Stimmen.

Wahl der Stimmzählerin und des Stimmzählers: Irene Demuth, Peter Gruber

### 2. **Protokoll der Generalversammlung vom 7. Mai 2022**

Das Protokoll wird bei einer Enthaltung einstimmig angenommen.

### 3. **Jahresbericht der Vorsteherschaft 2022**

Der Jahresbericht der Vorsteherschaft umfasst folgende Berichtspunkte:

- a) Mitgliedersituation
- b) Gastronomie
- c) Netzmeisterinnen und Netzmeister sowie ihre Vize's
- d) Netztreffen
- e) Qualifikationsverfahren- und Qualitätsprüfung
- f) Zeitschrift «Der Goldene Fisch»
- g) Guide Fischelin und Jubiläums-Booklet
- h) Geschäftsstelle
- i) Ausblick auf Generalversammlung 2024

#### *a) Mitgliedersituation*

Martin Immenhauser berichtet über die insgesamt erfreuliche Mitgliedersituation. Seit 2010 würden die Neueintritte die Austritte (inkl. Todesfälle) erstmals wieder übertreffen. Per Ende 2022 könne ein Zuwachs der Mitgliederzahl von 39 Mitgliedern auf 983 Mitglieder verbucht werden. Heute würde die Mitgliederzahl sogar bei über 1'000 Mitgliedern liegen. Diese Zahl sei jedoch mit Vorsicht zu geniessen, da es immer wieder zu Austritten und Todesfällen kommen würde. Deshalb müssten weitere Anstrengungen unternommen werden, um die Mitgliederzahl bei über 1'000 Mitgliedern zu stabilisieren. Deshalb strebe die Vorsteherschaft bis Ende Jahr eine Mitgliederzahl von 1'100 Mitgliedern an.

Die positive Mitgliederentwicklung wirkte sich auch auf die Finanzlage aus, da mehr Mitgliederbeiträge anfallen würden. Diese würden jedoch zum Teil wieder durch Kostensteigerungen zunichte gemacht werden. Zum positiven Jahresergebnis würden deshalb vor allem die erneut um 23% gesteigerten Werbeeinnahmen im Umfang von CHF 80'475.00 beitragen, was das Verdienst des Tafelmeisters sei.

Der Tafelmeister ruft alle dazu auf, sich weiterhin an der Mitgliederanwerbung zu beteiligen. Wenn nur jedes zehnte Mitglied ein neues Mitglied anwerben würde, so hätten wir unser Jahresziel bereits erreicht.

#### *b) Gastronomie*

Wie Martin Immenhauser berichtet, musste zwar kein einziger Goldfisch-Betrieb seine Pforten wegen der Corona-Pandemie schliessen, was von Ihrer Widerstandskraft zeuge. Dennoch laste die Rückzahlung der COVID-Kredite aus dem ersten Lockdown von 2020 auf vielen Betrieb schwer und ziehe dringend benötigte Liquidität ab. Ein Erbe aus der Pandemie sei auch der immer noch weit verbreitete Fachpersonalmangel, der umso deutlicher ausfalle, je weiter ein Betrieb von den Zentren entfernt sei. Mit dem Ausbruch des Ukraine-Krieges seien

zudem weitere Belastungen hinzugekommen. Die Energiepreise hätten sich zum Teil vervielfacht und auch die Waren seien deutlich teurer geworden. Es sei schwierig geworden, die gestiegenen Kosten durch anderweitige Kosteneinsparungen zu kompensieren. Auch Preiserhöhungen könnten die gestiegenen Kosten nicht vollumfänglich auffangen, da die Inflation zu einer Kürzung der Reallöhne geführt habe, weshalb eine Preiserhöhung in der heutigen Situation Gift für das Geschäft wäre. Dennoch zeigt sich der Tafelherr Gastronomie zuversichtlich, dass die Goldfisch-Betriebe auch langfristig eine gute Chance am Markt hätten, da ihr nachhaltiges Angebotskonzept zukunftssträftig sei.

Aus gastronomischer Sicht sei 2022 ein gutes Jahr gewesen, zumal fünf neue Betriebe in der Goldfisch-Familie aufgenommen werden konnten:

- Gasthof Bären in Grünigen (Christian Mutschler)
- Restaurant Fischerstube in Weesen (Alain Koenig)
- Wirtschaft zum Seeli in Bäch (Carmen Thommen)
- Lilienberg (Denise Rau)
- Hotel Restaurant Rössli in Allschwil (Dominique Arnet)

Bereits konnte 2023 mit dem Restaurant und Hotel Dorfhüs Gupf in Rehetobel ein weiterer Betrieb aufgenommen werden.

Auch die Situation bei den Berufsfischereien und den Aquakulturen sei erfreulich. 2022 durften wir sechs neue Betriebe aufnehmen:

- Rubighof Fischzucht in Rubigen
- Ambeilers in Heimiswil
- AlpenZander SWIFISH, Susten VS
- Gotthard-Zander in Erstfeld
- Localfish in Zürich
- Freiämter Lachs in Wohlen AG

2023 durften wir bereits zwei neue Betriebe bei uns willkommen heissen:

- die Seefischerei Zwimpfer in Sempach und
- der Premium-Lachs aus Mumpf

Damit würden wir heute über 25 Berufsfischereien und den Aquakulturen verfügen. Zudem konnten wir 21 Berufsfischereien und Aquakulturen motivieren, nicht nur Mitglied zu werden, sondern auch einen Marketingbeitrag zu leisten, so dass wir sie auch werbemässig unterstützen können. Sie erhalten neu eine halbe Seite im Guide, einen PR-Bericht in der Zeitschrift sowie einen Webseiten-Eintrag.

### *c) Netzmeisterinnen und Netzmeister sowie ihre Vize's*

Wie der Tafelmeister berichtet, würden die 19 Netze aktuell von 15 Netzmeisterinnen und Netzmeistern sowie von 13 Vize-Netzmeisterinnen und Vize-Netzmeistern betreut. Drei Netzmeisterinnen und ein Netzmeister betreuen je zwei Netze.

Im Netz 12 bestehe fehle immer noch ein Netzmeister oder eine Netzmeisterin. Zudem bestehen in fünf Netzen Vize-Netzmeister-Vakanzen:

- Netz 04 - Fribourg / Freiburg
- Netz 05 - Bielersee / Solothurn
- Netz 07 - Berner Oberland
- Netz 10 - Luzern
- Netz 12 - Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee

Die letztjährige Netzmeistertagung habe im Restaurant Jägerhaus in Altenrhein stattgefunden. In diesem Jahr werde sie am 20. Oktober 2023 im Hotel Restaurant Schiff in Rheinfelden durchgeführt.

#### *d) Netztreffen*

2022 seien 94 Netztreffen durchgeführt worden. Für 2023 habe sich die Vorsteherschaft das Ziel gesetzt, die Zahl von 100 Netztreffen zu übertreffen.

Insgesamt hätte 3'415 Gäste an Netztreffen teilgenommen, was den Goldfisch-Betrieb einen Mehr-Umsatz von CHF 364'305 (ohne Übernachtungen) eingebracht habe.

#### *e) Qualifikationsverfahren- und Qualitätsprüfung*

Der Fokus der Vorsteherschaft liege weiterhin auf der Akquisition von neuen Betrieben, damit wir den Bestand an ausgezeichneten Betrieben halten beziehungsweise moderat erhöhen können. Selbstverständlich würde die Qualitätsprüfung unter Tafelherr Bruno Keist weiterhin die Qualität unserer bisherigen Goldfisch-Betriebe laufend überprüfen. Wie er festgestellt habe, brauche die Anpassung an die neuen Umstände mit der hohen Inflation und den wachsenden Energiekosten ihre Zeit. Gleichzeitig müssten die Betriebe ihre Corona-Kredite zurückbezahlen. Diese Konsolidierung dauere deshalb länger als ursprünglich angenommen.

#### *f) Zeitschrift «Der Goldene Fisch»*

Die Zeitschrift erscheine 4-mal jährlich mit durchschnittlich 36 Seiten. Pro Auflage würden 2'500 Exemplare gedruckt. Die Gesamtkosten umgerechnet auf ein Zeitschriften-Exemplar belaufe sich im Berichtsjahr auf Fr. 2.60. Die Kosten für die Produktion einer Zeitschriftenseite konnte kontinuierlich gesenkt werden. Im Jahr 2022 waren dies im Vergleich zum Vorjahr 3 %. Im Vergleich zu den Kosten, die wir im Jahr 2019 hatten, (d.h. vor der radikalen Umstrukturierung der Zeitschrift durch die jetzige Redaktion), können wir eine Aufwandminderung von 18 % ausweisen; dies bei einer nicht unwesentlichen Qualitätssteigerung des Printproduktes und einer Steigerung der Seitenzahlen des Magazins auf jeweils 36 Seiten im Vergleich zu einer regulären Seitenzahl bis 2019 von jeweils nur 24 Seiten pro Ausgabe. Dies sei nur dank der unermüdlichen Arbeit der Redakteurin Andrea Dängeli möglich.

#### *g) Guide Fischelin und Jubiläums-Booklet*

Der Guide Fischelin sei mit einer Auflage von 15'000 Exemplaren gedruckt worden, das Jubiläums-Booklet mit 2'700 Exemplaren. Die effektiven Druckkosten konnten dank der Vorbereitungsarbeit der Geschäftsstelle gegenüber dem Vorjahr gleich gehalten werden. Der gemeinsame Versand des Guides mit der Zeitschrift habe ca. 500 Franken Kosten eingespart. So konnte ein Grossteil der höheren Portokosten aufgefangen werden.

Die Werbung sei heute für uns ein zentrales Finanzierungsinstrument und belege die Attraktivität der Tafelgesellschaft, wie die Zahl von über 60 Werbepartnern eindrücklich belegen würde. Trotzdem würden immer wieder neue Werbepartner gesucht werden, dies vor allem in den Bereichen Mineralwasser, Bank, Versicherung, Uhr, Auto und Küchenbauer etc.

#### *h) Geschäftsstelle*

Die Geschäftsstelle unter der Leitung von Rita Gugger und Andrea Dängeli absolviere ein immenses Pensum, das demjenigen einer KMU entspreche, was der Tafelmeister mit eindrücklichen Zahlen belegt. Zum Aufgabenbereich der Geschäftsstelle gehöre auch die Betreuung

der Webseite. Diese sei unser zentrales Kommunikationsinstrument und würde fortlaufend verbessert. Der Tafelmeister weist zudem vor allem auf das sehr attraktive Werbeangebot in der Rubrik «Gastro-, Kulinarik- und Weinempfehlungen» hin, das rege genutzt werde.

*i) Ausblick auf Generalversammlung 2024*

Wie der Tafelmeister orientiert, werde die 55. Generalversammlung und das Jahresfest am 3. und 4. Mai 2024 im Hotel Waldstätterhof in Brunnen stattfinden.

«Engagiert und vernetzt als Dream-Team». Mit diesem Leitbild beschliesst der Tafelmeister den Jahresbericht 2022.

Der Jahresbericht wird einstimmig angenommen.

#### **4. Jahresrechnung 2022**

*a) Entgegennahme der Jahresrechnung 2022*

Daniel Karrer, Tafelherr Finanzen, präsentiert die Jahresrechnung 2022. Mit einem Eigenkapital von CHF 19'729.32 sei die Finanzlage der Tafelgesellschaft solide. Bei einem Aufwand von CHF 245'834.21 und einem Ertrag von CHF 248'845.09 resultiert für 2022 einen Gewinn von CHF 3'010.88. Bei einem budgetierten Verlust von 14'600.00 sei dieses Ergebnis erfreulich.

*b) Bericht der Rechnungsrevisoren*

Peter Jost verliest den Revisorenbericht. Er beantragt der Generalversammlung Genehmigung der Jahresrechnung sowie Décharge-Erteilung an die Vorsteherschaft.

*c) Genehmigung der Jahresrechnung und Décharge*

Die Generalversammlung genehmigt die Jahresrechnung einstimmig und erteilt der Vorsteherschaft Décharge.

#### **5. Budget 2023**

Daniel Karrer stellt das Budget 2023 vor. Dieses schliesst mit einem Verlust von CHF 6'800. Er weist darauf hin, dass das Budget vorsichtig kalkuliert worden sei. Wenn es gelinge, weitere Mitglieder zu gewinnen und mit den Ausgaben diszipliniert umzugehen, dann könne der Abschluss 2023 am Ende ausgeglichen ausfallen. Er weist dabei auf die zentrale Bedeutung der Werbeeinnahmen hin, die fast vollständig von Hansjürg Gugger generiert würden.

Das Budget wird einstimmig genehmigt.

#### **6. Mitglieder- und Marketing-Beiträge 2024**

Die Vorsteherschaft beantragt der Generalversammlung folgende Mitgliederbeiträge für das Vereinsjahr 2024:

*a) Mitgliederbeitrag:*

für alle Kategorien CHF 100.00

*b) Marketingbeiträge:*

Restaurants ohne Hotel	CHF 550.00
Hotelbetriebe bis und mit 6 Zimmern	CHF 600.00
Hotelbetriebe mit 7 bis 20 Zimmern	CHF 650.00
Hotelbetriebe mit 21 bis 40 Zimmern	CHF 700.00

Hotelbetriebe mit 41 und mehr Zimmern      CHF 800.00  
Berufsfischer und Aquakulturen (freiwillig)    CHF 150.00

Der Antrag der Vorsteherschaft wird einstimmig genehmigt.

## 7. Wahlen

Auf Vorschlag der Vorsteherschaft wird *Barbara Patrizia Martin* zur Netzmeisterin gewählt. Sie übernimmt das Netz 07 - Berner Oberland.

## 8. Anträge aus dem Kreis der Mitglieder gemäss Art. 9 lit. f der Statuten

keine

## 9. Diverses

Markus Krüger stellt das neue Goldfisch-Weinglas von Gabriel mit edler Goldprägung vor (<https://www.gabriel-glas.com/shop/gabriel-glas/>). Dieses sei ab sofort im Shop auf der Webseite für CHF 25.00 pro Stück im 2-er oder 6-er Designkarton (ohne Versandkosten) bestellbar. Das neue Glas sei spülmaschinenfest und sollte einige Jahre im Shop erhältlich sein.

Besonders erfreulich sei die neue Partnerschaft mit der Schweizerischen Gilde etablierter Köche, kurz «Gilde», wie der Tafelmeister berichtet. Diese werden den Bekanntheitsgrad der Tafelgesellschaft massiv erhöhen. Es sei gelungen, im neuen Gilde-Führer eine ganzseitige Image-Seite aufzuschalten.

Zum Abschluss der Generalversammlung dankt der Tafelmeister allen herzlich für das ihm geschenkte Vertrauen. Sein Wirken richte sich nach dem Motto mit Kopf, Herz und Verstand. Besonders bedankt sich der Tafelmeister bei allen Netzmeisterinnen und Netzmeistern sowie den Vize-Netzmeistinnen und Vize-Netzmeister. Ihr Wirken sei essenziell. Ebenso bedankt er sich für die Unterstützung der Vorsteherschaft sowie bei der Geschäftsstelle, ohne die er seine Funktion nicht ausüben könnte.

Das Wort wird nicht verlangt.

Der Tafelmeister schliesst die 54. ordentliche Generalversammlung um 11.20 Uhr.

Für das Protokoll:



Martin Immenhauser