

ZEITSCHRIFT DER TAFELGESELLSCHAFT ZUM GOLDENEN FISCH • REVUE DE LA CONFRERIE DU POISSON D'OR • PERIODICA DELLA CONFRATERNITA DEL PESCE D'ORO

Editorial



«In eigener Sache»



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

Wir sogenannte Gesellschafter sagen praktisch wenig oder gar nichts. Und trotzdem sind wir alle happy. Nun, ich wollte schon lange einmal etwas dazu sagen – deshalb schreibe ich nun, damit es nicht vergessen geht! Die vielen Anlässe respektive die Events, welche ich seit Jahren besuche, sind immer tiptopp organisiert und das Essen entspricht der heutigen leichten und zeitgemässen Ernährung. Das muss nun auch einmal von einem sogenannten Normalmitglied, eben «einem Gesellschafter», erwähnt und entsprechend gelobt werden. Zu diesem Qualitätssprung haben mit Sicherheit die hartnäckige Art unserer Vorsteher-schaft und natürlich das gute Gespür von Tino Stöckli wesentlich beigetragen. Ihnen gehört im wahrsten Sinn des Wortes mein grosser Dank. Auch möchte ich unserem Netzmeister, Max Soller vom Netz 9, ein grosses Dankeschön aussprechen. Es sind immer sehr gut organisierte und schon fast familiäre Anlässe. Die Tischordnung und das Essen abgestimmt, es grenzt schon an Perfektion. Mit grosser Freude immer wieder gute und spannende Gespräche zu führen, das macht Spass. Und last but not least, die wirklich grosse «Kiste», welche Jahr für Jahr in Form einer Generalversammlung stattfindet, möchte ich auch erwähnen. Da werden Spitzenleistungen zelebriert. Da bleibt kein Auge trocken. Sagenhaft, was da immer abgeht und geboten wird. Zum einen der offizielle Teil der Versammlung – professionell und speditiv geführt, da kommt man aus dem Staunen nicht raus. Unser Tafelmeister Tino Stöckli führt mit strammen «Zügel» durch die Traktanden. Auch meine Partnerin Maya Meyer spricht nur Gutes über die Angebote, welche den Damen in Form eines Rahmen-



Nette Geste

Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau i.E.: Netzmeisterin Marianne Wenger und Manfred Kilchör, der glückliche Gewinner des Gutscheins.

SEITE 4



Grandiose Sache

Ein Netztreffen erster Güte erlebten die Goldfisch-Freunde bei Gastgeber Gerhard Putz in der Villa Hausermatte Luzern.

SEITE 5



Leiser Abschied

Im Restaurant Englers am See (Netz 17) in Rorschach lassen die Goldfische Michael Schweizer nur ungern ziehen!

SEITE 12



Zufriedene Gäste

Bei der «Edelfisch-Metzgete» im Bodenseehotel Rössli, Staad, waren ausschliesslich fröhliche Gesichter auszumachen.

SEITE 13

programms geboten werden. Kurz: Ich bin stolz, ein Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu sein. Die Vorsteher-schaft macht einen super Job. In der heutigen Zeit, wo alles schnelllebig abgeht, ist das wirklich beeindruckend. Aufgaben sowie die Ansprache an Events werden grundsätzlich immer komple-

xer und aufwändiger. Deshalb find ich's einfach super, wenn Leute solche Aufgaben mit Herzblut, Spass und Freude ausüben. In diesem Sinne: Ein grosses Merci an die Vorsteher-schaft! Und einen speziellen Dank an unseren lieben Netzmeister Max Soller!

Peter Gander, langjähriger Gesellschafter



Für die moderne Küche. Seit 1886.

www.gastro.hero.ch



Aus dem Inhalt



Seite 2 Gusto17: Kochlernende aufgepasst!

Seite 9 Ferienstimmung am Zürichsee

Seite 3 Gastfreundlicher Gaumenschmaus im Wallis

Seite 10 Geniesse den Tag im «Schiff» Kesswil

Seite 4 Goldfisch-Apéro ir Wäbere Bern

Seite 11 Besuch im Tropenhaus Frutigen

Seite 7 Sommerhöhepunkt in Giswil

Seite 15 Begeisterung im Schlosshotel Tarasp

Seite 8 «Ausgebucht»: Restaurant Obstgarten

Seite 16 Wichtige Termine für Goldfisch-Freunde



KOCHLERNENDE AUFGEPASST!

«gusto», der einzige nationale Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz, startet in eine neue Runde. Dieser wird jeweils von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert. Interessante und spannende Preise warten auf die Sieger. «gusto» bringt aber auch viele nützliche Kontakte wie jede Menge persönliche und berufliche Erfahrungen mit sich.

Wettbewerbsaufgabe

Die Wettbewerbsaufgabe besteht zum ersten aus einer schriftlichen Arbeit. Sollte diese durch die Wettbewerbskommission des Schweizer Kochverbandes als eine der neun Besten beurteilt werden, folgt der zweite Teil: das Finalkochen vom 30. März 2017 in der Berufsfachschule BBBaden. Das Finalkochen wird auch im 2017 erneut via Livestream auf Youtube übertragen werden. Das Motto von «gusto17» lautet «restlos originell». Die Idee zur Aufgabenstellung besteht darin, die Produkte als Ganzes zu verwenden und möglichst ohne Reste respektive Rüstabschnitte zu arbeiten.

Vorspeise:

Kreation einer kalten und warmen Komponente bestehend aus hellem Mastgeflügel (ganzes Poulet 900g), zwei ganzen Schweizer Bio Eiern, 150 g Broccoli ganz, 150 g Gemüse nach Wahl (Bruttogewicht).

Hauptgericht:

Der Hauptgang besteht aus maximal drei Hauptkomponenten und muss mit zwei Garmethoden oder Kochtechniken hergestellt werden. Verwendung von Schweizer Schweinefleisch kombiniert mit Altbackbrot (auch Schlachtnebenprodukte können verwendet werden). Dazu werden Stärkebeilagen aus Kartoffeln und zwei passenden Bio-Gemüse serviert.

Der junge Kochwettbewerb mit Tradition

«gusto17» ist bereits die 13. Ausgabe dieses Kochwettbewerbes, der sich spezifisch an den Kochnachwuchs richtet. Der einzige nationale Lehrlingskochwettbewerb der Schweiz wird von Prodega/Growa/Transgourmet, dem grössten Abhol- und Belieferungsgrosshändler der Schweiz, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes organisiert. Mit diesem jährlichen Wettbewerb engagiert sich Prodega/Growa/Transgourmet für eine nachhaltige Berufsbildung in der Gastronomie und begleitet junge Kochtalente auf ihrem Weg zum Erfolg. Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch unterstützt «gusto17» bereits zum dritten Mal als Spezialpreis-Sponsor.

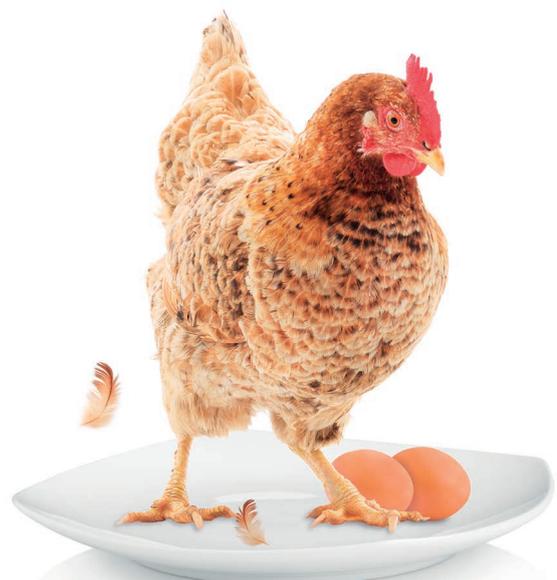
Partnerschaftliche Unterstützung

Die Durchführung von «gusto» ist dank der grosszügigen Unterstützung vieler Sponsoren aus Industrie und Handel möglich. Neben Bell, Emmi, Kadi, Mercedes-Benz und Unilever Food Solutions, die sich als Leading Partner engagieren, steuern weitere Sponsoren namhafte Unterstützung zur Durchführung dieses Anlasses bei.

Mitmachen und gewinnen

Shanghai, Barcelona, Lausanne: «gusto17» verspricht den Gewinnern attraktive Destinationen. Kochlernende aus der Schweiz, die sich im 2. oder 3. Lehrjahr befinden und Jahrgang 1995 haben oder jünger sind, können diese Chance jetzt nutzen und sich anmelden. Eine Arbeit zur gestellten Wettbewerbsaufgabe kann bis spätestens 2. Dezember 2016 eingereicht werden.

Die Wettbewerbsunterlagen sowie weitere Informationen und Bilder stehen auf der offiziellen Internetseite www.gustoevent.ch zum Download zur Verfügung.





Gastfreundschaftlicher Gaumenschmaus



Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln: Ihr habt unseren Applaus mehr als verdient.

Scheiben vom Thunfisch
Pikantes Tomatenragout
Blätterteigpolster

Grillierte Jakobsmuscheln
Morchelsuppe
Spinatflan

Tranche vom Wolfsbarsch
Artischocken-Fenchelgemüse

Dessertvariation
«Hubertus»

als neues Mitglied Philipp Schmid, Brig, in unser Netz aufzunehmen und willkommen zu heissen. Was das für uns zubereitete Menü betrifft, können wir einstimmig bestätigen, dass die einzelnen Gerichte, auf herrlich angerichteten Tellern serviert, uns vorzüglich mundeten und an Köstlichkeiten kaum zu überbieten waren. Die dazu speziell ausgesuchten Weine trugen ebenfalls das ihrige dazu bei, einzigartige Genussmomente zu erleben. Das fünfte und zu unserem Bedauern leider letzte Netzessen im «Hubertus» war wiederum ein er-

**PRODEGA
GROWA
TRANS GOURMET**

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

Belieferungsgrosshandel:
☎ 0848 000 501
🛒 shop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch



Golf-Wellnesshotel Hubertus****, Obergesteln: Noch rasch ein Foto vor dem Dessertgenuss.

**Willkommen im
Goldenen Fisch**

Seit der Ausgabe 156 sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Patrick Ammann, Magden
- Elisabeth Bornhauser, Bottighofen
- Jürg Bütikofer, Ersigen
- Urs Fehlmann, Flawil
- Theo und Gertrud Fessler, Neuhausen
- Hans Frey, Unterägeri
- Peter und Irène Fridlin, Hünenberg
- Astrid Gerber, Zihlschlacht
- Bruno Gröbli, Abtwil
- Hans und Judith Hälg, Gossau
- Daniel Huber, Tägerwilten
- Heinz Imhof, Uttwil
- Paul Koch, Dozwil
- Urs Koller, Unterägeri
- Alice Krattiger, Amriswil
- Jürg Mathys, Lyss
- Rolf Oberhänsli, Oberaach
- Nadja Rust und Adrian Kölliker, Steinhausen
- Maya Wickli, Dachsen
- Bruno Wirth, Baar

Nach einigen kurzfristigen Abmeldungen konnte ich vier Sechsertische definitiv für unser Netztreffen vom 18.6.2016 bestellen. Dann sorgte Petrus im übermässig verregneten Monat Juni noch für einen einigermassen sonnigen Tag. Der von unseren Gastgebern, den Herren Wolfgang Schacher und Marko Zeller, grosszügig offerierte Willkomm-Aperitif, begleitet von feinen Häppchen, erfreute alle Anwesenden. Leider mussten wir aber bei dieser Gelegenheit vernehmen, dass dieses Netztreffen das letzte im «Hubertus» sein wird. Nach Ablauf der Sommersaison und zwölfjähriger, erfolgreicher Tätigkeit wird das bisherige Führungsteam ein anderes, geeignetes Restaurant in der Umgebung übernehmen und den Goldfisch dort schwimmen lassen. In einigen Wochen dürfte alles geklärt und geregelt sein, worauf wir dann auch die Formalitäten für den Umzug unserer Tafel einleiten können. Anschliessend nahmen wir Platz an den einladend schön dekorierten Tischen, die genügend Freiraum liessen, was sich dann später auch auf die angeregten Tischgespräche auswirkte. Anlässlich der offiziellen Begrüssung hatten wir noch die Freude,

folgreicher, geniesserischer Anlass. Wir freuen uns schon jetzt, im nächsten Jahr an einem anderen Ort unsere GF-Gastronomen besuchen zu können und uns erneut von ihnen kulinarisch verwöhnen zu lassen. Es bleibt mir somit nur noch, unseren Gastgebern sowie den Mitarbeitenden in der Küche und im Service für ihre stete, geschätzte Zusammenarbeit und Gastfreundschaft im Namen aller herzlich zu danken und ihnen alles Gute für die Zukunft zu wünschen.

Roberto Huber, Netzmeister

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme

Wolfsbarsch im
Hold-o-mat...

www.hugentobler.ch/rezepte



Netztreffen mit hervorragender Fischküche



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau: Heidi Soltermann und ihr freundliches, kompetentes Servicepersonal.

Am 28. Mai 2016 fand das Netztreffen im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau mit dem Wirtspaar Heidi und Beat Soltermann statt. Den Apéro mit Fisch-Häppchen konnten wir in der «Löwenstube» in gemütlicher Runde geniessen. Das Wetter spielte leider nicht mit, um den Apéro auf der schönen Terrasse zu geniessen. Im wunderschönen Wintergarten wurde das vielversprechende 4-Gang-Menü getafelt. Die raffinierte Vorspeise – Sashimi vom Schweizer Saibling mit Cherrytomaten und weisse Spargeln an Sesam-Vinaigrette, kombiniert mit Spargel, Panna Cotta und leichtem Schwarzwurzel-Mousse – war ein himmlischer Genuss. Die warme Vorspeise liess auch keine Wünsche offen und schmeckte einfach köstlich. Der Hauptgang mit dem Schweizer Forellenfilet war ein Genuss pur. Sogar das Dessert wurde mit einem verzierten Schokoladenfisch serviert. Der Service unter der Leitung von Heidi Soltermann klappte wie immer vorbildlich. Die Küchenmannschaft sowie das Servicepersonal erhielt von jedem Gesellschaf-



Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau: Beat Soltermann mit der Küchenmannschaft.

ter ein grosses Lob mit herzlichem Applaus. Nach dem Dessert wurde der Gewinner eines Goldfisch-Restaurant-Gutscheins ausgelost. Diesmal war der glückliche Gewinner Manfred Kilchör, herzliche Gratulation! Bei jedem Netztreffen im Netz 6 wird

neu ein gesponserter Gutschein verlost. In lockerer Atmosphäre wurde diskutiert, gelacht, gescherzt und fabuliert. Viel zu schnell war dieses Netztreffen wieder mal vorbei. Unisono waren alle begeistert.

Marianne Wenger, Netzmeisterin

Goldfisch-Apéro ir Wäbereg mit Licht-Spektakel am Bundesplatz

Sonntag, 13. November 2016, ab 18.30 Uhr

Herzlich eingeladen sind alle Goldfische und die, die es werden wollen!

Anmeldungen per E-Mail an: marianne.wenger@tui.ch

Marianne Wenger / Netzmeisterin Netz 6



Restaurant Zunft zu Webern • Gerechtigkeitsgasse 68 • Bern





Ein «historisches» Datum



Parkhotel Gunten: Beat Bühler mit seinem Team und Vize-Netzmeister Patrick Lerch.

Das Netztreffen vom 17. Juni 2016 im Park Hotel Gunten wird wohl in die Geschichte eingehen, denn es war das erste Netztreffen, das im Netz 7 an einem Freitagabend stattfand. Es freute mich sehr, 17 Goldfische sowie 10 neue Mitglieder im Park Hotel Gunten zu begrüßen. Auf der wunderschönen Terrasse wurden wir von der neuen Leitung des Park Hotel Gunten, Beat Bühler, begrüsst und spürten schon bald, dass da punkto Fisch ein echter Profi am Werk ist. Wir genossen einen hervorragenden Apéro bei schönstem Wetter auf der Terrasse. Da die Temperaturen nicht wärmer wurden, fanden wir uns im Saal zu unserem Netztreffen ein und alle studierten aufmerksam das Menü. Schon jetzt spürte man, dass sich die «neuen Fische» hervorragend in die bestehenden bekannten Goldfische

integrieren liessen, es herrschte eine lockere entspannte Stimmung, mit vielen guten Gesprächen. Nach dem obligaten Fischruf waren wir alle gespannt auf den ersten Gang. Mir fehlen immer noch die Worte, um die hervorragend marinierten Eglifilets zu beschreiben. Die asiatische Fischsuppe (Hasli aus dem Thunersee mit Shitake) passte hervorragend zum Blanc de Noir Salgesch 2014 aus dem Wallis. Als dritten Gang servierte uns die Crew ein Zanderfilet, pochiert an Weinschaumsauce mit Orangenreis. Beim Hauptgang zog Beat und seine Crew alle Register und servierten uns einen Fischerteller «Johannes», bezugnehmend auf den Berufsfischer am Thunersee. In Butter gebratene Thunersee Felchenfilets mit Salzkartoffeln, dazu Aubergine-Kaviar und geschmorte Kirschtomaten.

Marinierte Eglifilets in Essig mit Gartenkräutern, Gemüse und kleine Salatauswahl

Asiatische Fischsuppe vom Thunersee (Hasli mit Shitake)

Zanderfilet pochiert an Weinschaumsauce mit Orangenreis

Fischerteller «Johannes» in Butter gebratene Thunersee Felchenfilets mit Salzkartoffeln serviert mit Aubergine-Kaviar, geschmorten Kirschtomaten und mit Zitrone parfümiertes Olivenöl

Nach einer kleinen Pause präsentierte uns Beat seine Crew mit dem Küchenchef George Kotev. Wir bedankten uns für die hervorragende Gastfreundschaft, die ausgezeichnete Küche, den Service und die fachlichen Einlagen von Beat. Zum Schluss servierte uns die Crew ein Zitronensorbet mit Prosecco und Früchten. Es war ein perfekter Abend mit tollen und gut gelaunten Gästen und ich freue mich schon aufs nächste Netztreffen im Netz 7 am 2. September 2016 im Restaurant Kreuz Leissigen.

Patrick Lerch, Vize-Netzmeister



Parkhotel Gunten: Wir wünschen guten Appetit!



NEUES AUS DEM GOLDFISCH-SHOP



Kleider machen Leute, und Gutscheine bereiten Freude!



Die Geschäftsstelle des Goldenen Fisches hat so einiges im Angebot, um den Goldfischalltag zu bereichern. Beispielsweise die praktische Goldfisch-Schürze für die Arbeit am Kochherd. Dazu passend ein elegant geschnittenes, bequemes T-Shirt. Ein Outfit für den perfekten Auftritt als Gastgeber oder kochende(r) Hausfrau bzw. Hausmann. Grosser Beliebtheit erfreuen sich auch die Gutscheine der Tafelgesellschaft

zum Goldenen Fisch. Überraschen Sie Ihre Liebsten, Freunde und Bekannten mit diesem Zahlungsmittel, dessen Betrag frei wählbar ist und das schweizweit in allen Goldfischrestaurants eingelöst werden kann – und erst noch ohne Verrechnung von Spesen!

- Gerne bestelle ich _____ (Anzahl) T-Shirt Damenmodell S, M, L, XL, XXL, XXXL
 - Gerne bestelle ich _____ (Anzahl) T-Shirt Herrenmodell S, M, L, XL, XXL, XXXL
 - PREISE: Schürze CHF 39.90 | T-Shirt CHF 44.– (zzgl. Porto & Verpackung CHF 6.–)
- Übergrössenzuschlag für XXL und XXXL 10 %

Viel Spass beim Schenken und Kochen!





Ein Top-Netztreffen in der Villa Hausermatte

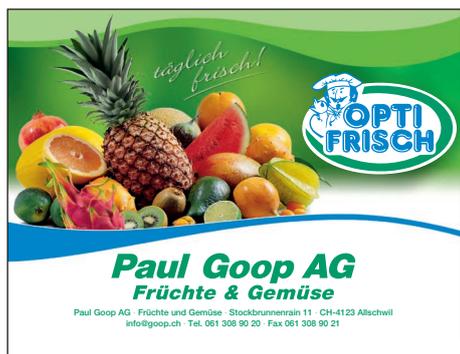


Restaurant Villa Hausermatte, Luzern: Georg Putz mit dem Serviceteam.



Restaurant Villa Hausermatte, Luzern: Gesellschafter in Erwartung der kulinarischen Ereignisse.

Das zweite Netztreffen im Netz 10 fand im Restaurant Villa Hausermatte statt. Unser Gastgeber, Ger-



hard Putz, hatte den Abend minutiös vorbereitet. Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie zahlreiche Gäste waren gespannt auf die zweite Folge der kulinarischen Reise in der Villa Hausermatte. Der Apéro war bereits ein grandioser Start. Die delikaten Häppchen, die fantasievollen Kreationen und die dazu passenden Getränke stimmten alle auf einen fantastischen Abend ein. Kurz vor 19.30 Uhr ergriff Netzmeister Fabrizio Gessa das Wort, um den organisatorischen Ablauf zu erläutern. Georg Putz erklärte vor dem Essen das Diner und die gewählten Speisen, um so alle auf die sensationellen Kreationen einzustimmen. Der Netzmeister bat kurz um Aufmerksamkeit, um alle Ehrenfische mit Be-

Fischgruss aus der Küche

Komposition vom Saibling
Asik, Tartar, Terrine, graved und geräuchert
mit Salatblume

Ingwer- Zitronengrassuppe
mit Erbsen-Karottenpüree und Forellensalpikon

Die Krone aus Spargeln, Egli- und Zanderfilet
Chasselas-Weinrahmsauce, Kräuterpesto
Geschmolzene Mini-Tomaten
und Gewürz-Frühhkartoffeln

Mispelstreuselkuchen
mit marinierten Erdbeeren und
Pfefferminzsorbet
oder Käse vom Wagen

gleitung sowie Netzmeisterin Vreny Meier vom Netz 14 herzlich zu begrüssen.

Der Start, die Komposition vom Saibling, war ein Augen- und Gaumenschmaus. Der zweite Gang, die gewagte und exzellente Ingwer-Zitronengrassuppe, war einfach nur ein Traum. Der Hauptgang, die Krone aus Spargeln, Egli- und Zanderfilet, eine noch nie dagewesene Kreation, war ein Fest für jeden Gourmet. Georg Putz, unser Gastgeber, ist definitiv ein Meister seines Faches. Das Diner wurde von ausgewählten Weinen aus der Schweiz begleitet. Nach einer kleinen Pause wurde das Dessert serviert, der Mispelstreuselkuchen mit marinierten Erdbeeren und Pfefferminzsorbet oder die Variation von erlesenen Käsen bildeten den gebührenden Abschluss eines grandiosen Netztreffens. Es war an der Zeit, uns zu bedanken. Georg Putz und Fabrizio Gessa baten jedes Teammitglied der Villa Hausermatte hervor, um sich für die Top-Mannschaftsleistung zu bedanken. Jeder Gang, jeder Teller, war auf den Punkt zubereitet. Mit einem grossen Applaus wurde dies von allen verdankt. Nicht zu vergessen das Service-Personal, das mit grosser Aufmerksamkeit und Freundlichkeit einen reibungslosen Abend unterstützte. Ein stilvolles Netztreffen endete mit der Gewissheit, dass sicher der eine oder andere Teilnehmer sich als «Wiederholungstäter» in der Villa Hausermatte einfinden wird.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Im Gedenken



Im Sommer hat uns die Nachricht erreicht, dass unser langjähriger Tafelmeister, Hans-Rudolf Strasser, verstorben ist. Ebenfalls Abschied nehmen müssen wir von

Ehrenfisch Hans Schär-Riedlinger, Chur sowie die beiden Mitglieder Silvia Brunner, Kirchberg und Carlo Iten aus Ftan.

Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.





Geselliges Netztreffen im «Zollhaus»



Landgasthof Zollhaus, Sachseln: Gastgeberin und Netzmeister sind sichtlich amüsiert.

Unsere Gastgeber, Heidi und Andreas Berchtold mit Lisbeth, freuten sich, nach einem Jahr wieder ein Netztreffen durchführen zu können. Bei trübem Wetter, aber mit einem feinen Apéro, offeriert vom Haus, wurden wir auf die kulinarische Reise eingestimmt. Als es Zeit für das Fischbuffet wurde, nahmen die Gesellschafterinnen und Gesellschafter sowie die anwesenden Gäste im schön dekorierten Saal Platz. Begrüsst wurden wir von Daniel Karrer, unserem Mitglied in der Vorsteherschaft. Mit einer emotionalen Anrede wurde der Abend offiziell eröff-

net. Die Gastgeber Heidi Berchtold und Netzmeister Fabrizio Gessa verkündeten, dass für uns wieder ein Goldfisch-Sommerbuffet zubereitet wurde und dass jedes Gericht noch vor wenigen Stunden in einer anderen Form unterwegs war und somit kaum frischer sein konnte. Das Buffet – optisch ein Traum und kulinarisch eine Gaumenfreude – machte uns alle sprachlos. Vom Start über den Hauptgang bis zum süssen Ende: es war Genuss pur. Ein kulinarisches Ereignis, das mit viel Liebe zubereitet wurde. Dazwischen rief Tafelherr Daniel Karrer zum obli-

gaten Fischruf auf. Das Netztreffen im Landgasthof Zollhaus war erneut ein Sommerhöhepunkt im 2016. Die sehr freundliche und fröhliche Bewirtung von Heidi und ihrem Team, aber auch die von Andreas und Lisbeth zubereiteten Speisen, werden uns in den Landgasthof zurückführen. Zufriedene Gesichter, die Verdankung von Tafelherr Daniel Karrer und der Applaus, den Heidi für die ganze Mannschaftsleistung entgegennehmen durfte, bestätigten dies. Ein geselliges Netztreffen endete mit der Bestätigung, dass der Fisch im Landgasthof Zollhaus des Abends Kaiser und am Tag der stetige Begleiter ist. Fabrizio Gessa, Netzmeister

Mediterrane Fischsuppe
klare Fischsuppe mit Gemüse

Reichhaltiges Salatbuffet

Kalte Seeforelle am Stück
Fisch- und Kalbfleischpastete
Lachsrollchen, Thonmousse
Morchel-Pfefferterrine, Roastbeef
Hausgeräucherte Forellenfilets
mit Meerrettichschaum

Hechttranchen, Egli- und Felchenfilets
im Bierteig gebacken Felchen-Spargel-Involtini
Lachslasagne

Zanderfilet in Butter gebraten
Hechtfiletstreifen auf Gemüsebeet
Kalbsfilet auf Bohnen-Tomatengemüse

Reis und Schnittlauchkartoffeln

Süsse Verführungen



Grossartiger Schlusspunkt in der Fähri Gersau



Seehotel-Restaurant Fähri, Gersau: Ausgebuchte Terrasse – es hätten noch mehr Goldfische kommen wollen.

Die Goldfische kamen in grossen Scharen. Ob es an den Kochkünsten von Andreas Schmid, dem schönen Ort oder dem letzten Anlass in der Fähri liegt, weiss vielleicht der Wettergott, der uns mit dem herrlichen Sonnentag aus der Patsche half. Wir nutzten die ans Wasser anstossende Terrasse und konnten somit die massive Überbuchung bezüglich Plätze elegant lösen. 68 GesellschafterInnen genossen ein beispielhaftes Menü, wo jeder Gang farblich eine Augenweide darstellte und in der Folge den

Gaumen verwöhnte. Als Goldfisch würde ich am liebsten in der Merlotschaumsuppe schwimmen, bei der ich sofort ins Schwärmen gerate. Das Küchenteam hat, gemäss Buschtelefon, sehr früh am Sonntagmorgen mit den Vorbereitungen begonnen, damit aus dieser kleinen Küche die vielen Gerichte nach Zeitplan serviert werden konnten. Die Crew verdient ein herzliches Dankeschön. Das Servicepersonal legte in den über vier Stunden Verwöhnzeit einen weiten Weg zurück. Und bei ihrer Tätig-

Willkommensapéro
Gersauer Käsekuchen
Bunter Blattsalat «Schöne Fischerin»
an Olivias feinem Ruccoladressing
serviert mit einem Chnoblbrötli
Kleines hausgemachtes «Tessiner Merlotschaumsüpli»
Feine fangfrische Fisch-Variation nach «Gersauer Art»
eine Harmonie zwischen Seeteufel und Saibling
serviert mit Thymiankartoffeln
Zitronen-Grapefruitsorbet mit Campari
offeriert vom «Fähri-Team»
Fangfrisches gefülltes Schollenfilet «Fiorentina»
eine Verbindung zwischen Scholle, gräuchertem Lachs
und Spinat angerichtet auf Trockenreis
«Marlenes Desserträumchen»

keit waren alle freundlich. Das schätzten wir. Der Wirt wollte mir beim Verdanken schon bald das Wort «klauen», um für sein Bellevue in Brunnen Werbung zu machen. Er begründete es so, er sei eben ein Thurgauer (Fotos im Internet). Schliesslich brauchte er kaum mehr Ergänzungen zu machen. Alles klar, Andreas Schmid: Wir kommen 2017 sehr gerne zu dir ins Bellevue in Brunnen.

Urs Neher, Netzmeister



Mehr Gäste dank des Goldenen Fisches



Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri: Fredy Gossweiler und seine Frau Marianne (Bildmitte) gratulieren dem neuen Netzmeisterehepaar Esther und Urs Neher.

Seit 2014 sind Edith und Markus Furrer mit ihrem Gastrobetrieb mit der Auszeichnung Goldener Fisch präsent. Der sympathische Familienbetrieb ge-

niesst hohes Ansehen in der Region und wird gut frequentiert. Markus bekundet, dass durch die Auszeichnung eindeutig mehr FischliebhaberInnen das

Amuse-Bouches

Roulade vom schottischen Frischlachs an Spargel und jungen Salaten

Frühlingshaftes Fischsüpli mit Safran und dreierlei Fischklösschen

Ganze Äsche in Weisswein gedämpft Zugerart Salzkartoffeln und Gemüsebouquet

Ägeri-Kirschparfait auf marinierten Erdbeeren

Lokal aufsuchen. So erstaunt es auch nicht, dass das Netztreffen ausgebucht war. Unsere hohen Erwartungen wurden einmal mehr erfüllt. Besonders hervorzuheben ist der Hauptgang mit einer ganzen Äsche pro GesellschafterIn. Bei sechzig Goldfischen ist das Timing bei diesem Gericht ein echtes Wagnis. Und es ist sehr gut gelungen!

Die Äsche ist 2016 Fisch des Jahres. Sie braucht sauberes Wasser und ist daher in der Nähe des Flussquellgebiets anzutreffen. Fredy Gossweiler und seine Frau Marianne gratulierten dem frischgewählten Netzmeisterehepaar Esther und Urs Neher und wünschten mit Rosen und einer Einladung zu einem Fischessen gutes Gelingen im neuen Job. Urs fischte unter den Gästen gleich drei neue Goldfische – was für ein Einstand!

Urs Neher, Netzmeister



Alle wollten dabei sein!



Restaurant Obstgarten, Freienbach: Fredi und Roshny Bloch begrüßen zusammen mit Netzmeisterin Vreny Meier die Gäste.

Bei dieser Nachfrage waren zwei Treffen notwendig, denn alle wollten beim ersten Netztreffen im neuen Betrieb des beliebten Gastronomen Fredi Bloch dabei sein (vorher 21 Jahre Goldfisch im Seeli Bäch). So waren beide Daten rasch ausgebucht, zumal die Platzzahl auf 46 beschränkt war. Am Donnerstag-

abend, 21. April, bei schönstem und am folgenden Samstagmittag bei garstigem Wetter, erschienen alle rechtzeitig zum grosszügig offerierten Apéro im geheizten Zelt neben dem Restaurant. Bei süffigem Féchy Magistrale, feinen Häppchen und grossartigen Hechtchnusperli entstanden schnell

Süpli Duo:

Donauspargel und Schwyzer Bärlauch

Vorspeisenvariation

Gebratenes Zanderfilet
Rieslingschaumsauce und Salzkartoffeln

Erdbeeren Tiramisu mit Sauerrahmglace
oder kleiner Käseteller

gute Kontakte. Nach dem Tischbezug in den drei verschiedenen Räumen wurde ein Gang nach dem anderen serviert und als hervorragend empfunden. Sehr beeindruckend war für mich die Vorspeisenvariation, eine Vielfalt von Genüssen. Am Donnerstag waren als Gäste Vreny und Peter Jost (Netzmeisterin im Bündnerland), Trudy und Armin Büeler von der Faktorei und unsere Revisorin Melitta Bischofberger mit André dabei. Sogar Doris und Paul waren von Klosters angereist. Am Samstag konnte Netzmeisterin Vreny Meier mit grosser Freude den neuen Netzmeister Peter Arndt vom Netz 13 (Zürich) mit Irène Leu begrüßen.

Das versammelte Küchen- und Serviceteam unter der Leitung des Gastronomenpaares Fredi und Roshny Bloch durfte einen sehr grossen und verdienten Applaus entgegen nehmen. Das Treffen im Obstgarten war für alle ein Riesenerfolg und die Stimmung grossartig. Die Fahrt nach Freienbach hat sich mehr als gelohnt und ist jederzeit zu empfehlen!

Vreny Meier, Netzmeisterin
und Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Hier stimmte einfach alles ... sogar das Wetter!



Gasthof Hirschen am See, Obermeilen: Da kommt Ferienstimmung auf!

Einen der wenigen schönen Sommerabende im Juni konnten wir am Mittwochabend, 22. Juni, in vollen Zügen geniessen – es stimmte einfach alles! Die Ausschreibung des ersten Netztreffens im neuen Goldfisch-Betrieb wurde mit Spannung erwartet. 63 Anmeldungen durften als grossen Erfolg bezeichnet werden. Das traumhafte Wetter und die Aus-

sicht auf den See und die Berge erfreute alle. Die Anwesenden genossen den von den Gastgebern Mette und Freddy Kaiser grosszügig offerierten Apéro auf der gedeckten Terrasse. Der Sauvignon blanc vom Weingut Schwarzenbach und die Bowle fanden reissenden Absatz, die dazu gereichte Gurkenkaltchale mit Thunfisch im Sesammantel, das

Trilogie vom Lachs mit Wachteilei und Forellenkaviar

Zitronengrassuppe
mit Eden-Riesencrevette im Kokosnussmantel

Roulade vom Loup de Mer unter Basilikumkruste
auf Tomatenrisotto und Meilemer-Rieslingschaum

Variation von Thurgauer Erdbeeren

Felchencarpaccio und das Eglifilet mit Kräuterquark mundeten ausgezeichnet. Dass das Wetter wirklich prachtvoll war, hatten wir unserer Netzmeisterin Vreny Meier zu verdanken. Denn sie hatte vorgängig einen ausführlichen Brief an den Petrus verfasst und erklärt, was die Teilnehmenden erwarten und was nicht. Es hat genützt und dafür gab es den Fischruf als Dankeschön an oben!

Das Menü wurde allseits gelobt. Unsere Netzmeisterin freute sich über die Präsenz von Vreny Jost, Netzmeisterin Engadin/Mittelbünden, Ehrenfisch Hans Peter Diethelm, und die Gäste von Sylvia und René Bondt, Marlyse und Edi Schweizer. Die grossartige Leistung der Küchen- und Servicemannschaft wurde mit kräftigem Applaus verdankt. Auch dieses Netztreffen wird uns in bester Erinnerung verbleiben, ein Betrieb direkt am schönen Zürichsee mit einer guten Fischküche. Kann man sich etwas besseres wünschen?

Vreny Meier, Netzmeisterin und
Anton Wolf, Vize-Netzmeister



Bleibt der Rhein in seinem Bett...?



Restaurant und Hotel zur Rheingerbe, Stein am Rhein: Chefin Gabi Meier serviert den Goldfischen das Hauptmenü.

Wie ist wohl das Wetter am 18. Juni 2016 in Stein am Rhein? Nur wenige Meter vom Rheinufer servierten die Chefin des Restaurants Rheingerbe, Gabi Meier und ihr Team den köstlichen Apéro mit Blauburgunderwein, den Peter Rahm von der Rimuss- und Weinkellerei Hallau spendierte. Der «Apéro riche» und der bekömmliche Wein mundeten hervorragend. «Wenn der Goldene Fisch bei

uns zu Gast ist, hatten wir bisher immer schönes Wetter!» Diesen Ausruf von Gabi hörten die Anwesenden rund 40 Goldfische gerne. Unter ihnen auch drei Neumitglieder, die der Netzmeister vorstellen und auszeichnen durfte. In voller Erwartung stiegen wir zum Fischmahl die Treppen hoch ins Restaurant. Es ist immer wieder schön, unseren ehemaligen Netzmeister, Willi Josel und seine Gattin

Apéro riche

Bodensee-Fischsuppe
mit Saibling und Hechtklösschen

Ruccolasalat mit gebackenen Hechtstreifen
Hechtsteak gebraten mit grünem
und weissem Spargel,
Kirschtomaten und frischen Pfifferlingen

Rhabarberstrudel mit Erdbeerglace
und gebackener Holunderblüte

unter den Gästen zu begrüssen. Zudem konnte der Netzmeister auch Eliane und Sigi Schmid, ehem. Vize-Netzmeister aus Baar (Netz 12) willkommen heissen. Eliane und Sigi hielten ihr Versprechen, unser Netz einmal zu besuchen. Der Chef Christof Meier mit seiner Crew verwöhnte uns hervorragend von Gang zu Gang. Die Bodenseefischsuppe war markant gewürzt und sehr bekömmlich. Auch der Ruccolasalat mit gebackenen Hechtstreifen als Vorspeise war exzellent. Der Höhepunkt war das gebratene Hechtsteak mit grünem und weissem Spargel, Kirschtomaten und frischen Pfifferlingen – was für ein Genuss für den Fisch-Gourmet! Das wunderbare Dessert rundete das ausgezeichnete Menü ab. Die Goldfische freuen sich bereits schon auf das nächste Jahr, wenn wir uns wieder in der Rheingerbe in Stein am Rhein treffen – und dann wieder mit viel Sonnenschein, denn auf Regenwetter und Hochwasser können wir verzichten.

Hardy Krüger, Netzmeister



F(r)isch in Perfektion



Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein: Edi Schwegler mit Tochter Doris, zwei Generationen in Küche und Service.



Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein: Gastgeberin Susanne Schwegler mit Tafelherr Tino Stöckli.

Das Wichtigste gerade einmal vorweg: Es war ein gelungenes Netztreffen in fröhlicher Atmosphäre mit einem grossartigen Essen, wie man es in dieser Qualität nicht oft vorgesetzt bekommt. Das Geheimnis dahinter: erstklassige, frische Produkte, Kreativität, Leidenschaft und Können, sowohl in der Küche wie auch im Service: Voilà! Seit Jahrzehnten bürden Susanne und Edi Schwegler – seit neuestem auch ihr Sohn Max – für diese Qualität

im «Rheinfels» und haben das Gasthaus zu dem gemacht, was es heute ist. Vor 40 Jahren haben sie das Haus von Edis Eltern übernommen und ihr Bemühen wurde nach 10 Jahren mit der begehrten Tafel des Goldenen Fisches ausgezeichnet. Seither sind weitere 30 Jahre verflossen. Grund genug für den obersten Goldfisch, Tafelherr Tino Stöckli, nach Stein am Rhein zu kommen, um dieses Jubiläum persönlich zu würdigen. Familie Schwegler durfte

Wels carpaccio an feiner Olivenmarinade mit Ingwer und Sojasauce

Staener Fischtopf (Die Bouillabaisse von Stein am Rhein)

Zanderfilet auf weissen Höri Spargeln mit Flusskrebs-Hollandaise

Bodenseehecht ganz gebraten nach altem Hausrezept und Salzkartoffeln

Schoggi Royale

nicht nur Worte der Anerkennung aus berufenem Munde, sondern unter dem Applaus der Gäste auch eine Urkunde mit dem dokumentierten Jubiläum entgegennehmen. Edi Schwegler, der für einmal an einem Gästetisch sass, liess es sich nicht nehmen, die Herkunft der verspeisten Fische zu schildern. Sie kamen alle entweder aus dem Boden- oder dem Untersee: der Zander, die beiden gewaltigen Hechte, die für die gesamte Tafelgesellschaft von immerhin 42 Personen ausreichten, und dann natürlich der Wels! Ein mächtiges Tier von sage und schreibe 185 cm Länge und 43 Kilo Gewicht. Die Gäste waren beeindruckt und verdankten die Leistung von Küche und Service mit einem erneuten, langen Applaus. Angesichts der verspeisten Köstlichkeiten hätte der Schreiber beinahe auf das Dessert mit dem königlichen Namen verzichtet. Aber es kam leicht und luftig daher und rundete das Essen perfekt ab. Als Liebhaber schöner Speisen kann man nur sagen: Chapeau!

Werner Müller, Vize-Netzmeister



Den Tag geniessen



Seegasthof Schiff, Kesswil: Ein aufgestelltes Team sorgte für kulinarische Freuden.

Die Sonne strahlte vom Himmel, der Bodensee zeigte sich von seiner schönsten Seite und spiegelte sich in der Abendsonne. Was für eine Stimmung zum Auftakt des Fischessens, begleitet von hausgemachten Häppchen. «Geniesse den Tag, denn die Momente von heute sind die Erinnerungen von Morgen!» 35 gut gelaunte «goldene Fischfreunde» genossen diesen Abend aufs Herrlichste. Für ein

bisschen Wehmut sorgt leider der Fischfang im Bodensee. Der Rückgang der Bodenseefischerei ist bedrohlich. Die Fischarten Felchen und Barsche verzeichnen schlechte Erträge. Im Jahre 2015 lag der Felchenfang mit 152 Tonnen 68 Prozent unter dem Zehnjahresmittel. Bei den Barschen ist der Ertrag von 50 Tonnen im Vorjahr auf noch auf 23 Tonnen im 2015 gesunken. Explosionsartig ent-

Amuse-Bouches

Ceviche von der Seeforelle, Wels, Trüsche, Felchen Kartoffeltörtchen, Stangensellerie

Cassoulet von Bodenseefischen, Sommergemüse

Gefülltes Hechtfilet im Rohschinkenmantel Paellareis, gebackene Aubergine

Kesswiler Erdbeer-Varianten

wickelte sich der nicht verwertbare «Dreistachlige Stichling», der inzwischen 80 Prozent des Fischbestandes im Freiwasser ausmacht. Aber wir waren ja nicht zu diesem feinen Anlass gekommen, um über die Sorgen der Berufsfischerei zu reden. Liebe Familie Marty mit Mitarbeitern: Ihr habt uns an diesem Abend wieder mit feinsten Fischküche verwöhnt. Ceviche, ein leichtes sommerliches Fischgericht, peruanisches Nationalgericht aus Seeforelle, Wels, Trüsche und Felchen, begleitet mit einem Kartoffeltörtchen, Stangensellerie und Ingwer. Das gedeckte Cassoulet von Bodenseefischen und Sommergemüse löste richtiges «Wow» aus. Das gefüllte Hechtfilet im Rohschinkenmantel war ein Hochgenuss, ohne Gräten! Für mich als Netzmeister war der Anlass nebst dem feinen Essen besonders nachhaltig, durfte ich doch fünf neue Mitglieder gewinnen.

Erich Messmer, Netzmeister



Genussvolle Kaviar- und Stördegustation im Tropenhaus Frutigen.

Besuch im Tropenhaus Frutigen

(Mitg.) Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch hat anlässlich von «gusto16» zehn Eintritte ins Tropenhaus Frutigen mit einem gemeinsamen Mittagessen in einem Goldfisch-Restaurant verlost. Der Spezialpreis ging an Bewerber, welche die schriftliche Arbeit vollumfänglich erfüllt, es jedoch nicht unter die neun Finalisten geschafft haben. Der Tagesausflug ins Tropenhaus Frutigen beinhaltet eine Besichtigung mit Führung. Dabei begaben sich die Teilnehmenden auf die Spuren des Störs und erkundeten die moderne Fischzuchtthalle und das Fischbecken mit über 80 000 Sibirischen Stören, gefolgt von Einblicken in die Oona-Kaviarproduktion inklusive Degustation. Ein weiteres Highlight war die Verköstigung verschiedener Kaviar- und Störprodukte. Auch im 2017 gehört die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch zu den Spezialpreis-Sponsoren von «gusto», dem einzigen nationalen Kochlehrlingswettbewerb. Organisiert wird «gusto» von Prodega/Growa/Transgourmet, unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

www.goldenerfisch.ch, www.gustoevent.ch

(aus dem Gastrojournal)



Kaviar- und Störprodukte – einladend präsentiert.

Netz 17 / Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell: Restaurant Englers am See, Rorschach

Kleine Tafelrückgabe am 26. Juni 2016



Restaurant Englers am See, Rorschach: Nach vier genussvollen Jahren lassen wir Michael Schweizer nur ungern ziehen!

Michael Schweizer im Englers am See in Rorschach sagt: Tschüss! Nach vier Jahren als hervorragender Goldfisch-Gastgeber hat sich Michael Schweizer entschlossen, die «Ära Englers am See» zu beenden, um sich aufzumachen und die grosse weite Welt zu erobern.

Lieber Michi: Wir alle danken Dir für diese vier Jahre Verbundenheit mit der Tafelgesellschaft und den jeweils wirklich genussvollen Netztreffen in Deinem eleganten Restaurant mit Blick weit über den Bodensee. Du bist uns in dieser Zeit zum lieben «Goldfischfreund» geworden. Selbstverständlich lassen wir Dich nur mit einer gewissen Wehmut gehen. Wir wünschen Dir auf Deiner Suche nach dem neuen «Ich» viel Glück, Freude und Erfolg!

Erwin Vogel, Netzmeister





So schön wie in den Ferien...



Residenz Seeterrasse, Oehningen (D): Drei Kapitäne – ein Schiff!

Direkt am Untersee liegt diese Residenz. Herrlicher Blick zum Schweizer Ufer und die Schiffe der Untersee/Rhein-Gesellschaft legen nur wenige Meter vom Hotel entfernt an. Von Kreuzlingen oder Schaffhausen – eine wunderschöne Fahrt zu einem kulinarischen Höhepunkt. Was für ein Sommertag! Um 9.50 Uhr starteten wir von Ermatingen nach Wangen zur Residenz Seeterrasse. Das Wetter, die wunderbare Natur und die tolle Schifffahrt – eigentlich ein richtiger Ferientag – man fühlte sich so richtig zufrieden. 40 Goldfische in bester Laune genossen

den Auftakt mit Häppchen und feinen Weinen vom Bio-Weingut Lanz aus Nonnenhorn. Begrüssen durfte ich Daniel und Trudy Karrer vom Vorstand des Goldenen Fisches und Samuel Marguerat aus Lausanne. Frau Griese aus Hamburg fand ebenfalls den Weg in die Residenz. Zum fünften Treffen 2016 im Netz 16 durfte ich einige Familien begrüßen, die jedes Mal anwesend waren. Vor dem obligaten Fischruf von Walter Wild gedachten wir den Toten des abscheulichen und niederträchtigen Attentats in Nizza, da auch Deutsche und Schweizer Bürger un-

- Sandwiches von der Unterseeforelle auf Gurken Carpaccio
Mango Vinaigrette
Kalamansi Eis
- Confiertes Eglifilet auf frischen Erbsen
Steinpilz-Püree und Verjus-Sauce
- Untersee Hechtfilet auf der Haut gebraten
Weinbergpfirsich
frische Pfifferlinge und Kalbsjus
Lila Kartoffeln
- Cheesecake mit frischen Wangener Himbeeren
Verveine-Sorbet

ter den Opfern waren. Das wunderbare Menu stand in keiner Hinsicht hinter der Sonne, der Schifffahrt, der Natur und den Gästen. Völlig der Saison angepasst, leichte und bekömmliche Kost aufs Feinste zubereitet. Harald versteht es immer wieder, den Fisch in seiner natürlichsten Art auf den Teller zu zaubern. Nach der Vorstellung und der Würdigung von Harald Leissner und Crew durch Walter Wild, überreichten wir Harald ein «Panorama-Knife» vom Säntisgebirge. Mit grossem Applaus bedankten wir uns bei der Mannschaft. Daniel Karrer überbrachte noch Grüsse vom Vorstand und lobte die grosse Arbeit der Netze von Schaffhausen bis zur Rheinquelle in Graubünden. Mit deinem Erscheinen hast du uns und den Gästen eine grosse Freude beschert. Da ca. 80 Netztreffen schweizweit organisiert werden, ist es nicht möglich, dass ein Mitglied des Vorstandes überall anwesend sein kann.

Erich Messmer, Netzmeister



Schaukelndes Netztreffen an Bord der M.Y. Emily



Hotel Bad Horn, Horn: Verdienter Applaus für die perfekte Leistung von Küche und Service auf der M.Y.Emily vom Hotel Bad Horn

Nicht Meuterei auf der Bounty – sondern – Leckerei auf der Emily! Für den 29. Mai 2016 lud uns unser Oberkapitän Erwin Vogel zu einem besonderen Netztreffen ein. Es soll ein kulinarisches Netztreffen mit der Emily auf dem Bodensee stattfinden. Wer ist die Emily? Eine Motorjacht, die zum Inventar des Hotels Bad Horn AG (Mitglied unserer Tafelgesellschaft) gehört. Die Emily wurde im Jahre 2000 hergestellt, sie hat eine Länge von 24m, Breite 7,1m,

wiegt 79 Tonnen und eine Kapazität für 60 Personen. Ab 11.00 Uhr trafen sich 47 Fischliebhaber in der Turmbar des Hotels Bad Horn, die einen atemberaubenden Ausblick bot. Obwohl das Wetter bzw. die Sicht nicht optimal war, konnten wir die herrliche Landschaft rund um den Bodensee geniessen. Dieser Anlass war mit vielen Gästen und Prominenz bestückt: Ehrenfisch-Obfrau Maudi Grossenbacher, Ehrenfisch Heinz Iseli und Netzmeister Netz

- Dreierlei von der Forelle
Mousse, Tatar und Kaviar
mit Apfelmeerrettich und Kräutersalaten
- Frühlingszwiebelsüppchen
mit hausgebeizten Lachswürfeln
- Gebratenes Felchenfilet
mit Tomatenschaum
Morchelpolenta und glasierte grüne Spargeln
- Erdbeer-Pannacotta mit mariniertem Rhabarber

15, Hardy Krüger. Ein besonderer Dank geht an die Familie Christoph und Ria Schmid (Weinhaus Tobias Schmid, Berneck) für den gesponsorten, mündigen und fruchtigen Apérowein «Riesling Silvaner grazioso». Ich habe den Riesling Silvaner ganz neu entdeckt. Punkt 12.30 Uhr machten wir uns auf die rund zweieinhalbstündige Seereise nach Romanshorn und zurück. Der Service liess nicht lange auf sich warten und wir konnten ein wunderbares Menü geniessen. Es muss wohl so gewesen sein, denn unser Netzmeister und Gourmet fand praktisch «kein Haar in der Suppe», und das soll 'was heissen. Ein grosses Lob gehört auch der Küchencrew, die es verstand, auf engstem Raum ein gaumenfreudiges 4-Gang-Menü zu kreieren. Und so ging pünktlich um 15 Uhr ein genussreicher Sonntag zu Ende. Marcello Gentina, Vize-Netzmeister



Edelfisch-Metzgete-Netztreffen



Bodenseehotel Weisses Rössli, Staad: Viel Genuss und gute Laune an der «Metzgete».

Einfach eine Fischmetzgete? Nein – eine Edelfisch-Metzgete gab Netzmeister Erwin Vogel dem «Weissen-Rössli-Wirt» in Staad zur Aufgabe für das Netztreffen im Juni. Unglaublich, was Roland End und Küchenchef Franz Sindler aus dieser bisher erstmaligen Herausforderung präsentierten. Voraus, im Garten direkt am Bodensee, herrliche Apérohäpp-

chen in edelster Ausführung, begleitet von einem spritzigen Riesling, offeriert von Tom Kobelt vom einheimischen Weingut Ochsentorkel in Thal. Dann eine bunte Vielfalt aus allen möglichen Fischarten in perfekter «Metzgete-Manier», aufgearbeitet und hervorragend kombiniert mit regionalen Beilagen. Liebevoll und gluschtig auf die Teller drapiert –

Schwartenmagen
mit geräucherten Bodenseefelchen
an Koriandervinaigrette
mit gebackenen Blumenkohlröschen-Scheiben

Carpaccio vom Wildfang-Dorsch
mit Beurre blanc
an Sellerie-Mousse Harlekin

«Schlachteller Rössli»
Geschnetzeltes von der Seezunge nach «Zürcher Art»
Lachsforellenmedaillon mit Speck
Gebratenes Eglifilet
Blutwurst vom Zander mit gebackenen Zwiebeln
«Pojarsky» von der Forelle
Goldtaler-Rösti
Rahmwirsingkraut

Klassisches Crêpe Suzette
mit Grand Marnier
und Vanilleglace

eine makellose Küchenleistung! Ein «Hammer» der Dessertklassiker – eine götterhafte Crêpe Suzette! Ehrenfisch Heinz Weber übernahm die Verdankung, lobte und gratulierte allen Beteiligten, die zu diesem einmaligen Erlebnis beigetragen haben. Einen grossen Dank für diesen riesigen Aufwand von Küche und Service gibt es auch von Netzmeister Erich Messmer. Wetten dass...? diese «Metzgete» sicher ihre Nachahmer findet?

Erwin Vogel, Netzmeister



«Dem Leib etwas Gutes bieten...»



Hotel Restaurant Zollhaus, Gams: Die Gäste verfolgten das Geschehen mit Interesse.

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat darin zu wohnen» Winston Churchill. Ganz in diesem Sinne wussten sich die 55 gut gelaunten Goldenen Fische im Zollhaus Gams gut aufgehoben. Nicht ohne Grund sind viele der Gäste – auch von weiter entfernten Netzen – «Wiederholungstäter» und haben ihr Kommen für das nächste Jahr schon wieder versprochen. Bei gutem Wetter fand der Apéro in der Garten-Lounge statt. Die wunderbaren mundgerechten Häppchen wurden als Vorgeschmack auf das nachfolgende, von Urs Krem-

mel und seinem Team, zubereitete 7-Gang-Menü gereicht. Ein besonderer Dank gilt dem Sponsor des Apéro, Guido Kesseli, für den ausgezeichneten Wein. Urs Kremmel hat sich auch diesmal nicht nur Gedanken über die Zusammenstellung der Gänge gemacht, sondern auch eine Herausforderung für die Gäste gestaltet. Ganz und gar in seinem Stil war es ihm nicht genug. «nur» mit seinen Kochkünsten für das leibliche Wohl zu sorgen, es sollten alle Sinne angeregt werden. Das Auge wurde mit der zauberhaften Tischdekoration erfreut, um spä-

Legiertes Safranschaum-Süppchen
mit karamellisierter Jakobsmuschel und Speckchips

Frischkäseterrine mit geräuchertem Forellenfilet
im gerösteten Haselnussmantel auf Linsen
Tricoloresalat mir sautierten Eierschwämmli

Im Lavendel-Öl gegartes Seesaiblingfilet
mit gebratener Black Tiger Riesencrevette
an Paprikaschaum, Erbsenpuree, Reis

Erfrischung aus dem Wald mit seinem Geist

Gebratenes Äschenfilet «Tamaro»
präsentiert auf gebratenem Gemüse
kandierte Cherrytomaten, Polenta Valle Maggia
mit feinem Kräuterpesto

Süss, leicht und bekömmlich...

ter überrascht die Menükarte zu studieren. Waren doch jeweils ein oder zwei wichtige Teile pro Gang im Menübeschrieb durch einen Leerraum gekennzeichnet. Und schon wurde angeregt diskutiert und gemutmasst, welche Ingredienzien da wohl verwendet wurden. Nach den Lob- und Dankesworten der Vize-Netzmeisterin Margot Köppel an das gesamte Team des Zollhauses wurde spontan durch die Goldfische einem Geburtstagskind ein Ständchen geboten. Danach wurde das Wort an Urs Kremmel übergeben, welcher die Auflösung des Menü-Rätsels mit viel Leidenschaft vorgetragen hat, begleitet von vielen Aaaahhs und Oooohs... Wahrlich wieder einmal ein rundum «sinn»voller Genuss. Toll, toller, Zollhaus! Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin



Ausgebucht – Kurs «Frische Fische».

Am 18. August 2016 fand im Hugentobler «Kochparadies» in Schönbühl erstmals der Kurs «Frische Fische – ich will fangfrisch servieren» statt. Der ausgebuchte Praxis-Kurs zeigte verschiedene Möglichkeiten auf, die Frische des Fisches optimal zu erhalten. Ziel der Kurse in den Hugentobler Ausbildungszentren sind mehr Kreativität, weniger Stress und eine gesteigerte Rentabilität in der Küche.



Praxisorientierte Ausbildung statt theoretische Lehrmittel. Der Kurs mit Fridolin und Christian Schilling im Hugentobler «Kochparadies» spricht alle Sinne an.



«Sous Vide» kombiniert mit «Professionellem Schockfrosten» ermöglicht mehr Frische.

Nichts Neues unter der Sonne. Oder doch?

Die Idee ist nicht neu. Schon die Inuit entdeckten ein System, ihren Fischfang optimal haltbar zu machen. Sie hingen die Fische kurzerhand an die Leinen. Die tiefen Temperaturen und der eisige Wind liessen die Fische innert kürzester Zeit frosten und damit haltbar machen.

Antworten auf zentrale Fragen

Kern des Kurses war die zentrale Frage aller Betriebe, die Fisch auf ihrer Karte haben: Wie gestalte ich attraktive Fischgerichte, die ich jederzeit und garantiert frisch verfügbar habe? Mit fundiertem Wissen, einem guten Gespür für Trends und einer

«Der Kurs hat mich ganz neu motiviert. Die einfachen Apéro-Ideen kann ich im Betrieb sofort umsetzen.»

Prise Humor verstanden es die beiden Brüder Fridolin Schilling (Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG) und Christian Schilling (Gertsch Comestibles), Tipps und Tricks mitzugeben oder sogar die Augen

für neue Horizonte zu öffnen. Die Möglichkeiten sind denn auch vielfältig geworden: angefangen mit «Sous Vide» über das «professionelle Schock-

«Ich will meine Gäste mit vorzüglichen Gerichten überraschen und dabei eine rentable Küche führen. Dazu hat mir der Kurs zahlreiche Impulse gegeben.»

frosten» bis hin zu «Hot Fill». Fridolin Schilling meint dazu: «Die Systeme helfen entscheidend mit, den Fisch perfekt und erst noch rentabel zuzubereiten.» Ziel sei immer auch eine rentable Küche. Denn nur mit einer rentablen Küche könne ein Koch langfristig Freude und Kreativität entwickeln.

Das Frische-Fisch-Menu

Nach einem Theorie-Teil folgte ein krönender Praxis-Workshop mit Degustation: beispielsweise Zander an Couscous mit Muscheln und Karotten, pochierter Kabeljau mit Pulpoarancini an Himbeersenf. Weiter Thunfischtartar an Wasabimayonnaise oder Riesenkrevette an Avocadosalat... Die aus

dem Kurs gewonnen Erkenntnisse haben die Teilnehmer, alles Fachpersonen rund um die Küche, beflügelt und sichtlich begeistert. Grund genug für das «Kochparadies» also, den Kurs im Frühling wieder zu organisieren.

«Die Nachfrage nach Fisch wächst bei uns. Ich kann jetzt die Frische und die Qualität des Fisches haltbar machen.»

KURSE IM «KOCHPARADIES»

In den Ausbildungszentren der Hugentobler Kochsysteme AG in Schönbühl, Rotkreuz, Chur und Rheineck werden jährlich hunderte von Köchinnen und Köchen im Umgang mit neuen Kochsystemen ausgebildet.

Die Kursleiter setzen auf praxisnahen Unterricht und Inhalte, von denen die Teilnehmer im Alltag profitieren.

www.hugentobler.ch/kursangebot





Farbthemen mit differenziertem Geschmack



Schlosshotel Chastè, Tarasp: Innovative Küche mit Andreas Heidenreich, Eliás Höflinger und Rudolf Pazeller.



Schlosshotel Chastè, Tarasp: Ein Geheimtipp auch für Goldfische aus dem Unterland.

Dank der vielen «Goldfische» aus dem Unterland konnte bei der Einladung auf der Webseite einmal «ausgebucht» geschrieben werden. Der grosse Einfallsreichtum der Gastgeber begann bereits beim Apéro. Sechs verschiedene, jedes in originellem Geschirr servierte Häppchen liessen erahnen, was uns beim Fischmahl erwartete. Schon einmal Zuckerwatte mit Pfeffer gegessen? Der sehr gute

Weisswein passte vorzüglich dazu. Unseren Gastgebern, Familie Rudolf und Daniela Pazeller mit Sohn Gian Andrea, ein herzliches Dankeschön für den Apéro. Ein grüner, roter, oranger, braun/schwarzer oder safrangelber Gang, begeisterte in vollendeter Geschmacksabstimmung die Goldfischrunde. Auf den schön angerichteten Tellern herrschte nie eine Zutat vor, sondern es war eine Symbiose mit

- Jakobsmuschel
Avocado, Basilikum und Grünspargel
- Grillierter Bonito Thunfisch
mit rotem Pfeffer
rote Zwiebel,
Radicchio und Himbeere
- Mumbai Curry Tee
Lauwarmer, gebeizter Saibling
Karotte und Orange
- Gebratenes Eglifilet
Morchel, Schwarzbrot und Haselnuss
- Goldfischli Kabeljau
Aprikose und Safran
- Rosen-Cheesecake
Erdbeere, Rhabarber
und Joghurt

den verschiedenen Fischen. Auch das Dessert, der Jahreszeit entsprechend ein Zusammenspiel mit Erdbeeren und Rhabarber, versetzte selbst die «Zuckermuffel» in helle Begeisterung. Ein ganz, ganz herzliches Dankeschön dem Serviceteam, alles lief ruhig und perfekt ab, der jungen Küchenbrigade, die eine Parforceleistung erbracht hat und der Familie Pazeller. Der Termin für 2017 steht bereits, und viele haben ihre Teilnahme wieder angekündigt. Grazcha fich!

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

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?

«Da werden Spitzenleistungen zelebriert. Da bleibt kein Auge trocken. Sagenhaft, was da immer abgeht und geboten wird.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. September 2016.

Übrigens: Der glückliche Gewinner des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 156) heisst Hans Aeschmann. Er wohnt am Dalmazirain 11 in 3005 Bern.

Viel Glück!
Herzliche Gratulation



Inaugurazione nuova targa Ticino / Tafelübergabe Tessin

Cari pesciolini d'oro / Liebe Goldfische

Finalmente la rete 21 Ticino non è più senza ristorante! Con grande piacere vi invito alla nuova inaugurazione della targa il sabato, 19 novembre 2016 al Ristorante Da Jean-Pierre nel albergo Delta Ascona. Ulteriori informazioni seguiranno...
Cari saluti vostra capa rete Janine Bürge

Endlich ist es soweit, mit grosser Freude darf ich verkünden, dass wir im Netz 21 Tessin nicht mehr ohne Goldfischrestaurant sind! Gerne möchte ich Euch zur Tafelübergabe am Samstag, den 19. November 2016 im Ristorante Da Jean-Pierre im Hotel Delta Ascona einladen. Weitere Informationen folgen.

Liebe Grüsse Eure Netzmeisterin Janine Bürge





Der rauchende Schlusspunkt

«Genuss pur» nach dem hervorragenden Essen im Restaurant Obstgarten in Freienbach. Diese beiden aufgestellten Goldfisch-Damen haben sichtliches Vergnügen an ihrem «Rauchopfer».

Impressum

Redaktion:
Martin Suter Mobile 079 743 95 50
Tannenweg 10 Tel. P 062 771 62 79
5734 Reinach Fax 062 765 13 15
msu@wynentaler-blatt.ch

Druck:
AVD GOLDDACH AG Tel. 071 844 94 08
Sulzstrasse 10 – 12
9403 Goldach

Geschäftsstelle:
Tafelgesellschaft zum Tel. 062 923 47 14
Goldenen Fisch Fax 062 923 47 13
Bützbergstrasse 2
4912 Aarwangen
info@goldenerfisch.ch www.goldenerfisch.ch

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Termine 2016 / 2017



Sa 24.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Seepark, Schiffenen, Düringen	David Ostinelli
Sa. 24.9. (M)	Netztreffen 12 – Morgarten Restaurant Grunder's Buechwäldli	Urs Neher
Mi 28.09. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee Gasthof zur Sonne, Stäfa	Vreny Meier-Müller
Sa 01.10. (M)	Netztreffen (20-Jahr-Jubiläum) 8 – Basel und Umgebung Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst	Hänggi Thomas
Sa 01.10. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Ambassador****, Brig	Roberto Huber
Sa 08.10. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau See Hotel Off, D-Meersburg	Erich Messmer
Sa 15.10. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Kochendörfer's Hotel Albris, Pontresina	Vreni Jost-Streiff
Sa 29.10. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Restaurant Steinfels, Ellikon an der Thur	Peter Arndt
Sa 29.10. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland See-Restaurant Hecht, Faulensee	Bernd Spahni
Sa 29.10. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Fabrizio Gessa
Sa 05.11. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Restaurant Fischerstübli mit eigener Forellenzucht, Schwendi/Weisstental	Markus Krüger
Sa 11.11. (M)	Tafelübergabe 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Wirtschaft zum Löwen, Weinfeld	Erich Messmer
Sa 12.11. (M)	Tafelübergabe 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant-Kurhotel Oberwaid, St. Gallen	Erwin Vogel
Sa 12.11. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Du Port, Môtier	David Ostinelli
So 13.11. (A)	«Wäbere Apéro» mit Licht-Spektakel am Bundesplatz 6 – Aare/Bern Restaurant Zunft zu Webern, Bern	Marianne Wenger
Sa 19.11. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Landgasthof Hüttenleben, Thayngen	Hardy Krüger
Sa 19.11. (M)	Tafelübergabe 21 – Ticino «Ristorante Da Jean-Pierre», Ascona	Janine Bürge
Sa 26.11. (M)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland & 18 – Sihlsee / Walensee mit Besichtigung Geberit AG in Jona Hotel Restaurant Rössli Hurden, Hurden	Vreny Meier-Müller
Sa 26.11. (M)	Netztreffen 12 – Zuger – / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Restaurant Bahnhöfli, Gisikon	Urs Neher
Sa 26.11. (M)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Speiserestaurant Forst, Thunstetten	Marianne Wenger
Fr 02.12. (A)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Hotel Glärnischhof – Restaurant Le Poisson, Zürich	Peter Arndt
Sa 03.12. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau JUCKER's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwil	Erich Messmer
Di 13.12. (A)	Felchengeburtstag-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Erwin Vogel
Fr 17.02. (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel-Restaurant Wysses Rössli Schwyz, Schwyz	Urs Neher
Sa 11.03. (T)	Netzmeistertagung 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Geschäftsstelle
Sa 06.05. (T)	Generalversammlung und Jahresfest 2017 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Hotel Bad Horn, Horn	Geschäftsstelle
Fr 19.05 (A)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Hotel Restaurant Lindenhof, Unterägeri	Urs Neher
So 28.05 (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Sommerlust, Schaffhausen	Hardy Krüger
So 02.07 (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue	Urs Neher
Sa 15.07 (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt TG	Hardy Krüger