



# Der Goldene Fisch

Le Poisson d'Or / Il Pesce d'Oro

Zeitschrift der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
Revue de La Confrérie du Poisson d'Or  
Periodica della Società Gastronomica del Pesce d'Oro



© Tropenhaus Frutigen

*Premium Traiteursaucen*

Qualität, die man schmecken kann

Für die moderne Küche. Seit 1886.  
[www.gastro.hero.ch](http://www.gastro.hero.ch)



**Hero**  
GASTRONOMIQUE

**CERUTTI**  
"il Caffè"

Tel. 091 640 70 00  
[www.caffe-cerutti.com](http://www.caffe-cerutti.com)

# Aus dem Inhalt

## Netztreffen

Netz 09	Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen .....	4
Netz 14	Gasthof Hirschen am See, Obermeilen .....	5
Netz 15	Sommerlust, Schaffhausen .....	6
Netz 12	Hotel-Restaurant Wysses Rössli, Schwyz .....	7
Netz 10	Villa Schweizerhof, Luzern .....	8
Netz 19	Hotel Seehof, Walenstadt .....	9
Netz 04	Hotel Schiff am See, Murten .....	12
Netz 20	Hotel Haus Homann, Samnaun .....	13
Netz 16	Restaurant Krone, Ermatingen .....	14
Netz 12	Restaurant Buechwäldli, Morgarten .....	15
Netz 17	Wirtschaft zum Löwen, Tübach .....	16
Netz 05	Hotel-Restaurant Seeblick, Mörigen .....	17
Netz 13	Landgasthof Sternen, Pfungen .....	18
Netz 02	Hotel Ambassador, Brig .....	19
Netz 19	Landgasthof Schlössli, Sax .....	20
Netz 15	Restaurant Steinfels, Stein am Rhein .....	21
Netz 16	Seegasthof Schiff, Kesswil .....	22
Netz 09	Seehotel Delphin, Meisterschwanden .....	23
Netz 12	Seehotel Waldstätterhof, Brunnen .....	25
Netz 08	Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden .....	26
Netz 14	Gasthof zur Sonne, Stäfa .....	28
Netz 13	Ellermann's Hummerbar, Zürich .....	29

## Weiteres

Editorial .....	3
«Kuchen der Freude» .....	6
Laufbahn in der Militärküche, Teil 2 .....	10/11
Wettbewerb .....	11
Ehrenfischtreffen, Wirtstreffen .....	17
Aus anderen Gewässern .....	24
Fischfondue in der Au .....	27
Aus eigenen Gewässern .....	30/31
Termine .....	32

## Übrigens

Auf der Internetseite der Tafelgesellschaft gibt es unter [www.goldenerfisch.ch/Aktuelles](http://www.goldenerfisch.ch/Aktuelles) von jedem Anlass eine **Fotogalerie** mit noch mehr Bildern, als wir sie in der Zeitschrift abdrucken können.

### Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch  
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE  
info@goldenerfisch.ch  
+41 (0)79 374 10 98 | +41 (0)79 706 50 19

### Redaktion

Andrea Dängeli  
info@goldenerfisch.ch

### Gestaltung

Andrea Dängeli und Rita Gugger  
in Zusammenarbeit mit  
Timon Ziwica  
AVD GOLDACH AG

### Lektorat

Andrea Dängeli

### Anzeigen

Hansjürg Gugger  
werbung@goldenerfisch.ch  
+41 (0)79 373 33 09

### Druck

AVD GOLDACH AG  
Sulzstrasse 10-12, CH-9403 Goldach  
www.avd.ch

Auflage 2200 Stück  
Erscheint 4-mal jährlich  
Redaktions- und Inserateschluss  
für die nächste Ausgabe  
im März 2021: 31. Januar 2021  
Offizielles Mitteilungsblatt für die  
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum  
Goldenen Fisch»

### Anzeige



**Glen**  
Spise- und Weinkarten  
BY ATELIER MANUS

AUS LIEBE ZU BESTEM SCHWEIZER  
HANDWERK UND EINEM GEPFLEGTEN  
AMBIENTE IST EINE STILVOLLE  
MENÜKARTE DIE HANDSCHRIFT  
IHRES HAUSES.

GLEN BY ATELIER MANUS  
Jesuitenweg 21, 3900 Brig-Glis, T027 922 40 11,  
glen@atelier-manus.ch, www.glen.ch



## Editorial

# Ein aussergewöhnlich bewegtes Jahr neigt sich dem Ende zu

### Liebe Gesellschafterinnen und Gesellschafter, liebe Leserinnen und Leser, liebe Freunde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Hand aufs Herz, hätte Ihnen die Vorsteherschaft im Dezember 2019 gesagt, dass im Jahr 2020 mehr als zwei Dutzend Netztreffen nicht stattfinden werden, man hätte sie als verrückt erklärt. Und tatsächlich müssen wir heute schweren Herzens feststellen, dass dies leider, ohne unser Verschulden, Tatsache geworden ist. Das eine sind die uns in den vergangenen Jahren lieb gewordenen gemeinsamen Treffen unter Gleichgesinnten, an welchen die zum Teil langjährigen Freundschaften bei einem genussvollen Fischmenu und einem feinem Glas Wein gepflegt werden. Ein für mich noch viel grösseres Leid sind unsere Mitgliederbetriebe. Sie alle sind Gastronomen aus Leidenschaft und wollen uns täglich aufs Neue begeistern und verwöhnen, doch mit dem Lockdown wurde Ihnen diese Möglichkeit von einer Minute auf die andere genommen. Es stehen ganze Existenzen, die zum Teil über lange Jahre aufgebaut wurden, mit einem Schlag auf dem Spiel und keiner von uns kennt die Zukunft und die mögliche Richtung, in welcher es weiter geht. Auch für die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch werden die kommenden



Monate und Jahre finanziell sehr anspruchsvoll und herausfordernd. In diesem Jahr mussten wir uns leider von Betrieben verabschieden, die Gründe hierzu sind sehr mannigfaltig. Was aber überaus erfreulich ist, dass wir uns über die Mitgliedschaft von 8 neuen Betrieben im Jahr 2020 freuen dürfen. Ein herzliches Willkommen in den Kreisen der Goldfisch-Genussmenschen. Die Feierlichkeiten und Zeremonien werden im Rahmen der Tafelübergaben im Jahre 2021 in den neuen Lokalitäten stattfinden, die Daten werden wie üblich in unserer Agenda frühzeitig angekündigt werden.

Nun ist der Moment um mich bei Ihnen allen zu bedanken, insbesondere auch bei den vielen ehrenamtlichen treuen Helfern in unseren Netzen und den zahlreichen Goldfischen, die im Hintergrund die Fäden zusammenhalten. Ich wünsche Ihnen allen auf jeden Fall viel Behaglichkeit, besinnliche Stunden, frohe Weihnachten mit Ihren Liebsten und einen guten Rutsch ins 2021. Ich freue mich auf die nächsten Begegnungen in den Kreisen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch. Bliibed kund!

**Daniel Borter, Tafelmeister**

Anzeige

**GASTRO SUISSE**



**bieri ag**  
genuss und mehr



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 23. August 2020

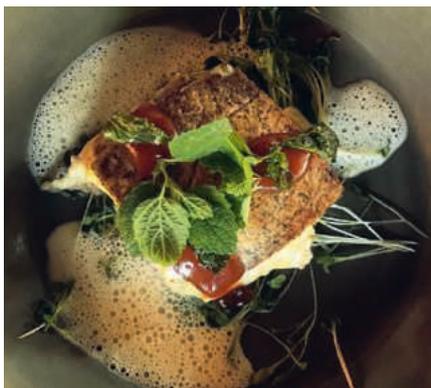
## Wirtshaus zur Heimat in Ehrendingen

Spätsommerlicher Fischgenuss im Wirtshaus zur Heimat

**B**ei schönem Spätsommerwetter traf sich eine erlesene Gästeschar in der «Heimat». Die hohe Kochkunst von Tim Munz und seinem Team hat sich scheinbar herumgesprochen – so waren einige Gäste aus dem Raum Zürich sowie Zug angereist. Nach den drei speziellen Amuse-Bouches begaben wir uns erwartungsvoll in die liebevoll eingerichtete Gaststube. Womit würde uns Tim beim Fischmahl überraschen? Nach den Begrüßungsworten von Sabine Probst und dem traditionellen Fischruf legte das Team los. Liebevoll angerichtet wurden Jakobsmuscheln, Stör aus Frutigen und Thurgauer Saibling serviert. Jeder Gang ein Genuss! Auch der Service war zuvorkommend und aufmerksam. Sehr kompetent hat Tim zu jedem Gang einen passenden Wein ausgewählt und empfohlen. Ob weiss, rosé oder rot – er hat immer sehr

gut gepasst. Wir danken Dir, lieber Tim und Deinem Team von Herzen für den gelungenen Anlass und freuen uns bereits auf das nächste Mal. Wer zu Hause geblieben ist, hat echt etwas verpasst!

**Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin**  
(Fotos Sabine Probst)



Jakobsmuschel mit  
gegrillter Wassermelone,  
Couscous-Perlen und  
Lauch auf Bouillabaisse-Spiegel

In Sekt pochierter Stör aus Frutigen  
mit Pumpernickel überbacken  
an Hagebutten und Melisse

Thurgauer Saibling mit  
Gartenkräutern und Kohl

Zwetschgen mit Butterkeks-Crunch



Die Vize-Netzmeisterin Sabine Probst mit der Crew des «Wirtshaus zur Heimat» unter der Leitung von Tim Munz



Netztreffen Netz 14, Zürichsee / Oberland am 25. August 2020

## Gasthof Hirschen am See in Obermeilen

Bei schönstem Sommerwetter mit angenehm kühlendem Wind konnten wir das feine Essen auf der gedeckten Terrasse mit prächtiger Seesicht geniessen.

**M**untere 52 Goldfische trafen sich zum vom Hause offerierten Apéro mit Chardonnay Pays d’Oc, hausgeräuchertem Heilbutt auf Brioche-Toast und einem Rauchforellen-Tatar mit Granatapfel und Limetten-Crème Fraîche. Es zeigten sich unerwartete Querverbindungen zwischen Mitgliedern und Gästen (Chaîne des Rôtisseurs, Zunft zur Schmiden). Netzmeisterin Vreny Meier begrüsst ihre Netzmeister-Kollegen Irene Demuth, Hermann Scherrer und Vreni Jost sowie etliche Gäste, von denen zwei gleich ihren Beitritt zur Tafelgesellschaft erklärten, und Felix Aeberli wurde zu unserem Hof-Fotografen «befördert». Der Premium Lachs machte seinem Namen alle Ehre, der Gazpacho mit Gamba mundete hervorragend, und der Spinat war den perfekt auf den Punkt gebratenen Felchen an Zartheit ebenbürtig. Der Meilener Sauvignon Blanc (Schwarzenbach) passte hervorragend zu den Fischgerichten. Die Küchen-

und Servicebrigade, unter der Leitung des neuen Geschäftsführers Christian Krahnstöver, durfte ihren verdienten tosenden Applaus entgegennehmen. Mächtiglich ging zu später Stunde frohen Herzens und zufrieden nach Hause. Der Anlass wird allen in bester Erinnerung bleiben.

**Pedro Gruber, Vize-Netzmeister**  
[\(Fotos Felix Aeberli\)](#)



Der Gazpacho mit Gamba mundete auch der Netzmeister-Kollegin Vreni Jost hervorragend



Vreny Meier, Netzmeisterin, in fröhlicher Stimmung mit dem Team des Gasthof Hirschen



Hausgebeizter Swiss Premium-Lachs  
mit Gurke, Dill und Meerrettich-Mousse

Gazpacho Andaluz  
mit pikantem Gamba-Spiess

Auf der Haut gebratene  
Zürichsee-Felchen  
mit Spinat und Neukartoffeln

Dunkle und weisse Toblerone-Mousse  
mit Beeren der Saison





Netztreffen Netz 15, Schaffhausen / Rhein am 29. August 2020

# Sommerlust in Schaffhausen



Leider machte der Sommer gerade an diesem Wochenende Pause. So konnten wir den lauschigen Garten beim Apéro zu wenig geniessen. Der Wintergarten zeigte dagegen seine Stärken.

Im Namen der Vorsteherschaft konnte der Netzmeister, zusammen mit den zahlreichen Gästen und Goldfischen, Lorenz Messori zur 5-jährigen Mitgliedschaft seines Betriebes in der Tafelgesellschaft gratulieren und ihm die Urkunde übergeben. Diese fand gleich anschliessend ihren Platz im Eingangsbereich.

Die Küche überraschte mit nicht alltäglicher Zusammenstellung der Komponenten der einzelnen Gänge des Menus. Welch harmonischer Genuss!

Nach Würdigung und Verdankung des gelungenen Menus an das Küchen- und Serviceteam durch den Vize-Netzmeister Marcel Holenstein, genossen wir das vorzügliche Dessert.

**Willi Keller, Netzmeister**



Willi Keller übergibt Lorenz Messori die Urkunde



Thunfisch-Tataki

Pulpo vom Holzkohlegrill, Chorizo, Mojo Rojo

Auf der Haut gebratener Seesaibling «Kundelfingerhof», rote Karotte, Karotten-Crème, Risotto

Honigmousse, Zitrus-Crumble, Tonkabohnen-Espuma, Ingwer, Popping sugar, Blumen

## «Kuchen der Freude»

Weihnachten und Silvester stehen an. Die Zeit, in der dem Genuss viel Platz eingeräumt wird und man sich gerne wieder einmal diese Delikatesse gönnt.

**K**aviar, eine uralte Speise, einst Volksnahrung, heute Statussymbol. Kaviar sind die gereinigten und gesalzene Eier verschiedener, weiblicher Stör-Arten. Kaviar stammt aus Iran, Russland, Aserbaidschan, Turkmenistan, Kasachstan sowie aus Zuchten in Europa und Nordamerika. Kaviar-Alternativen werden vom Lachs, Meeresforelle, Seehasen, Hecht, Karpfen, Saibling, usw. hergestellt. Veganer Kaviar, oder anders gesagt «plant-based Kaviar» hat nichts mit Verzicht zu

tun. Rote, schwarze oder braune Algen, Trüffelaroma, Wasabi oder Balsamico sind nur eine Auswahl von vielen verschiedenen Aromen, die den Gaumen ebenfalls entzücken können. Kaviar braucht keinen Anlass, er ist einer! Champagner oder trockener Weisswein gehören aber unbedingt dazu.

**Bruno Keist,**  
**Vorsteherschaft TGzGF**



Kaviar-Selektion in einem Berner Oberländer Luxushotel im Jahr 1980, iranische Originaldosen à 1,8 kg (links Bruno Keist, VS Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch)



Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 30. August 2020

# Hotel-Restaurant Wysses Rössli in Schwyz

Herzlicher Abschied im Hotel-Restaurant Wysses Rössli

**W**ir wurden von unseren Gastgebern André Schöpfer und Sandro Arpagaus herzlichst empfangen und mit einem Apéro mit feinen Häppchen und einem ausgezeichneten Weisswein aus dem Hause «Maison Gilliard» verwöhnt. Das anschliessende Essen im gediegenen Ambiente der Rösslistube war sensationell und jeder Gang ein kulinarischer Höhepunkt. An dieser Stelle möchte ich

dem Küchenteam für die grossartige Leistung ein riesiges Kompliment aussprechen. Auch das Servicepersonal war äusserst freundlich und kompetent. Ganz herzlichen Dank.

Darüber waren sich alle Goldfische einig: Abschiedsessen sollte es mehr geben – aber ohne Abschied nehmen zu müssen! Doch leider erfüllen unsere Gastgeber infolge eines Konzeptwechsels in Richtung «Steak-Restaurant» die

Ansprüche der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch nicht mehr. Wir müssen demzufolge Abschied nehmen. Wir haben Verständnis für diesen Schritt und wünschen von Herzen viel Glück und Erfolg. Wir kommen sehr gerne einmal vorbei, um ein Steak zu essen. Adieu – und bis bald!

**Guido Lurati, Vize-Netzmeister**  
(Fotos Urs Neher)



In angeregtem Gespräch werden die feinen Zuger Felchenfilets an fantastischer Kräuter-Kartoffelmousseline genossen



Der Netzmeister Urs Neher überreicht dem Pächter André Schöpfer ein Posterpuzzle mit schönen Erinnerungen an vergangene Netztreffen. Im Gegenzug erhält er von Sandro Arpagaus die Goldfischtafel zurück



Amuse-Bouche

Geräuchertes Saiblingsfilet,  
mit gepickelten Gurken,  
Zitronengrasfond, Kaviar und Raps

Temperierte Tomatensuppe  
mit Himbeere, Speck und Hummer

Zuger Felchenfilet  
mit Champagner-Nussbutternage,  
Gemüstreifen, Erbsenspargel, Hirse  
und Kräuter-Kartoffelmousseline

Felchlin-Schoggi  
mit Nektarine, Salzkaramell,  
Quinoa und Kerbel

Goldenes Fischli



Netztreffen Netz 10, Luzern am 5. September 2020

## Villa Schweizerhof in Luzern

Ein, in Anbetracht der ausserordentlichen Situation, perfekt organisierter Abend bei wunderbarem Wetter.

**F**lorian Brun und Marcel Ineichen haben den Abend in dieser ausserordentlichen Situation perfekt organisiert. Bei wunderbarer Abendstimmung trafen Gesellschafter und Gäste ein. Der Apéro war exzellent und variierte sehr gut mit den Geschmäckern. Die Mitarbeiter sorgten für einen sehr freundlichen und perfekten Service. Die delikaten Häppchen aus dem Wasser und vom Land fanden grossen Anklang. Der fliegende Service war aufmerksam und umsorgte die Anwesenden optimal. Fabrizio Gessa begrüsst alle Anwesenden herzlich und bedankte sich für das trotz allem zahlreiche Erscheinen. Ein edles Dinner, mit vier fein abgestimmten Gängen aus den schönsten Gebieten der Schweiz, wartete auf uns. Jeder Gang eine exquisite Gaumenfreude, durch das Servicepersonal sehr gut erklärt. Der Fischruf wurde vom Netzmeister mit kräftiger Unterstützung von Kathrin Ullmann, einem Gast aus Deutschland,

durchgeführt. Der süsse Abschluss, ein im Tessin weitverbreiteter Genuss, war ein würdiger Abgang für diesen wunderbaren Anlass in eleganter Umgebung. Ich bin begeistert, die Villa Schweizerhof als Top-Betrieb im Netz 10 zu haben und freue mich auf weitere Netztreffen. Die Liebe zum Kochen und das Verwöhnen der Gäste wird hier grossgeschrieben. Ein Ort, der unbedingt besucht werden muss.

**Fabrizio Gessa, Netzmeister**



Wachtelroulade vom «Chrummbaum»  
aus Hellbühl,  
Gurken vom «Gmües Mattli»,  
Tomatenshot

Zanderfilet aus dem Lago Maggiore,  
Absinth-Sauce, Wirsing

Saiblingsfilet aus Römerswil,  
Blumenkohl-Mousseline,  
Radieschen-Pesto, Saisongemüse

Tessinerbrot-Kuchen mit Kakao  
Vanilleglace, Beerenmousse,  
Schlagrahm



Bruno und Marie-Louise Friedrich-Eberli



Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 12. September 2020

# Hotel Seehof in Walenstadt

Caminada hatte das Nachsehen im Seehof in Walenstadt



Kokos-Krustentiersüppchen  
mit Jakobsmuschel  
und Scampi

Walensee-Felchen  
mit Kurkumaschaum  
auf Limettenrisotto

Ananassorbet

Walensee-Seeforelle  
herbstlich inszeniert

Panna Cotta  
mit Heidelbeeren

**W**ie in den anderen sauberen Schweizer Seen, ging auch im Walensee der Fischerei-Ertrag dramatisch zurück. Hanspeter Gubser von der Fischerei Frosch ist der letzte Berufsfischer vom Walensee. Er erklärte den interessierten Teilnehmern, dass bei weniger Quantität die Qualität höher sei. Deshalb könne er seine Fische in der Spitzengastronomie, die hohe Preise zu bezahlen bereit sei, absetzen. Es sei nicht selten, dass Andreas Caminada (19 Gault-Millau-Punkte) mit Seeforellen aus dem Walensee im Gepäck um die halbe Welt reise, um sie an Koch-Events zuzubereiten. Für einmal landeten die begehrten Seeforellen aber nicht bei Caminada, sondern bei uns auf dem Teller. Herbstlich inszeniert mit frischen Pilzen haben sie gemundet. Auch die Felchen, welche am Tag zuvor noch im Walensee schwammen, waren von ausgezeichnete Qualität und perfekt zubereitet, wie das ganze Menu. Der Applaus für Küche und Service war mehr als verdient!

**Markus Krüger, Netzmeister**



Anzeige

 **TRANSGOURMET  
PRODEGA**

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

Belieferungsgrosshandel:  
☎ 0848 000 501  
[QR] shop.transgourmet.ch

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



JUWELIER + GOLDSCHMIED

**DEMUTH**

STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH  
TELEFON: 044 211 50 91



**Raimond Frères**

**BLOCKCHAIN**

TRACK ME





# Ausbildung zum Küchenchef – mit Transfer-Benefit

## Wenn der Goldfisch durch die Militärküche schwimmt (Teil 2)



Mehr zu leisten als gefordert lohnt sich. Wer sich als Truppenkoch bewährt und die Selektion besteht, hat die Chance, sich zum militärischen Küchenchef ausbilden zu lassen, in jungen Jahren praktische Führungserfahrung zu sammeln und zivil anerkannte Zertifikate zu erlangen.

**F**achliches Wissen und Können ist eine Grundvoraussetzung, doch um erfolgreich die Funktion des Küchenchefs ausüben zu können, dazu gehört noch mehr. Nebst gelebter Leidenschaft und dem Ehrgeiz, mit den zur Verfügung stehenden Mitteln und Zutaten immer das Beste kreieren zu wollen, müssen Küchenchefs über eine gute Sozialkompetenz und strukturiertes Denken verfügen. Dieses Potential schätzen die Klassen- und Fachlehrer des Ausbildungszentrums Verpflegung während den Fachkursen für Truppenköche sowie die jeweiligen Kommandanten der Truppenköche in den Rekrutenschulen ab. Darauf basierend werden die jungen Anwärter, Frauen und Männer, für den Fachkurs für Küchenchefkandidaten aufgeboden. Die Ausbildungsinhalte in diesem Selektionsgefäss zielen bereits auf die Küchenchef-Funktion ab. Entsprechend gehören erste Lektionen der Führungsausbildung sowie didaktische und methodische Inhalte zum Programm. Zusammen mit den Stammschulen, also den Rekrutenschulen, wo die Küchenchefkandidaten Dienst leisten, selektionieren und empfehlen die Ausbilder des Ausbildungszentrums Verpflegung die besten Anwärter schlussendlich für die Küchenchef-Unteroffiziersschule in Thun.

### Gemeinsam den Auftrag erfüllen

Während sechs Wochen werden die jungen, zukünftigen Kader von Spezialisten auf ihrem Gebiet gefordert, gefördert und auf die zukünftige Funktion vorbereitet. Nebst fachtechnischen Ausbildungen im Bereich der Gemein-



schaftsgastronomie, macht vor allem die Führungsausbildung einen Grossteil der Unteroffiziersschule aus. Die analytische Herangehensweise bei auftauchenden Herausforderungen gehört ebenso dazu, wie die spezifische Einsatzplanung der zugeteilten Unterstellten. Gemeinsam den Auftrag erfüllen, nämlich dreimal täglich eine gute, gesunde und in der Menge genügende Mahlzeit für ihre Kameraden zu produzieren, diese Fähigkeit gilt es in dieser kurzen Zeit zu erlernen. Hinzu kommt das Adaptieren der Verpflegung auf die





Bedürfnisse der Truppe. Die korrekten und angepassten Mengenberechnungen stehen dabei genauso im Fokus, um damit Überproduktionen so klein wie möglich zu halten.

### 18 Wochen praktische Erfahrung als Chef

Ein grosser Vorteil der Unteroffizierschule zum Küchenchef ist sicherlich der integrierte Berufsbildnerkurs (BBK). Dieses für die zivile Lehrlingsausbildung nötige Zertifikat, erlangen die jungen Kadetten nach dem praktischen Dienst. Denn nach der Unteroffizierschule gehört das Abverdienen während 18 Wochen in einer ganzen Rekrutenschule ebenso zur Ausbildung des Küchenchefs. Dabei können die brevetierten Wachtmeister ihre ersten Erfahrungen als Chef machen. Seit kurzem profitieren die fertig ausgebildeten Küchenchefs ebenso von einer Bildungsgutschrift in der Höhe von 3000 Franken. Dieser Betrag kann für Weiterbildungen im Zivilen verwendet werden. Zusätzlich können während der Unteroffizierschule die Grundmodule für das



ebenfalls zivil anerkannte Leadership-Diplom der Schweizerischen Vereinigung für Führungsausbildung absolviert werden. Mit den praktischen Erfahrungen aus Unteroffizierschule und praktischem Dienst, sowie den zertifizierten Anerkennungen, ermöglicht die heutige

Ausbildung zum Küchenchef, nebst den persönlichen Entwicklungsmöglichkeiten, einen sehr lohnenswerten Transfer ins Zivile.

**Starte Deine Karriere – werde Küchenchef!**

## Wettbewerb

### Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.00 belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von der Firma Cerutti «il Caffè». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach.

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.



Zu gewinnen gibt es einen Gutschein im Wert von Fr. 50.00 für ein Goldfisch-Restaurant Eurer Wahl.

**Einsendeschluss ist der 15. Januar 2021. Viel Glück!**

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs der Ausgabe 173 ist: Nelly Hagnbuchner aus Wil/SG  
Herzliche Gratulation!



### Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wo ist dieses Foto aufgenommen worden? Nennt uns die Ortschaft dieses Tafelgesellschafts-Betriebes. Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:

### Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

Rita Gugger und Andrea Dängeli  
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE  
info@goldenerfisch.ch



Netztreffen Netz 04, Freiburg/Fribourg am 12. September 2020

## Hotel Schiff am See in Murten

Der herrliche Blick über den Murtensee macht  
den kulinarischen Genuss perfekt.



Häppchen zum Apéro

Murtener Fischsüppchen

Roulade von geräucherter Seeforelle  
mit Limetten-Mousse und Herbstsalat

Grilliertes Wolfsbarschfilet  
auf Fenchelschaum

Auf der Haut gebratener Seezander  
mit Eierschwämmchen  
und kleinen Tomaten

Himbeer-Amandine  
mit Greyerzer Doppelrahm

Kaffee und Friandises

**S**pätsommerliche Temperaturen und funkelnder Sonnenschein empfingen uns Goldfische an diesem Mittag, auf der einladend hergerichteten Sommerterrasse des Hotels Schiff am See aufs Freundlichste.

Der weite Blick über den Murtensee, hinüber zum Mont Vully, begeistert die Goldfische bei jedem Netztreffen von Neuem, welche sich trotz der Covid-19-Krise zum Netztreffen einfanden. Mit verschwenderischen Apéro-Häppchen, Wein und Sekt vom Vully, wurden wir auf das kommende Fischmahl eingestimmt. Bei angeregten Gesprächen kam man sich mit gebührendem Abstand näher und der Netzmeister konnte feststellen, dass die Gäste die ungewohnten Corona-Einschränkungen etwas wegsteckten.

Das nun an stilvoll gedeckten Tischen mit welschem Charme servierte 4-Gang-Menu, kreierte von Martin Helfer und seiner Mannschaft, überzeugte uns Goldfische wie gewohnt. Entsprechend fiel auch der Applaus an Stephan und Martin Helfer und sein Personal aus. Für mich als Netzmeister ist es immer wieder

ein Aufsteller, gutgelaunte Goldfische aus dem Netz Freiburg, aber auch aus benachbarten Netzen, sowie Gäste herzlich willkommen zu heissen und mich für ihre Wertschätzung der Netztreffen zu bedanken.

Das feine Dessert mit Kaffee und Konfekt rundete das kulinarisch hervorragende Netztreffen ab.

**Manfred Blaser, Netzmeister**



Peggy Blaser und Service-Mitarbeiterin Margrit

Anzeige

**Xseh**  
BESCHRIFTUNGEN

4900 Langenthal | 062 530 00 50 | xseh.ch

*regional  
frisch!*

**OPTI  
FRISCH**

**Paul Goop AG**  
Früchte & Gemüse

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



Netztreffen Netz 20, Engadin / Mittelbünden am 12. September 2020

# Hotel Haus Homann in Samnaun



Die Höhenlage beflügelt die Kochkunst



Saibling New Style

Goldbrasse, Broccolipurée  
Wilder Broccoli  
Pfefferlinge, Krustentiersauce

Lachsforelle Sous-vide  
Kartoffelschaum, Spinat  
Schnittlauchsauce

Zander vom Grill  
Getrüffeltes Kohlrabi, Trüffelsauce

Apfel, Karamell, Kokos

**S**amnaun, am Ende der Schweiz gelegen, ist immer eine Reise wert. Corona sei Dank, musste ich, was in meinem Netz selten vorkommt, die Einladung auf die Warteliste setzen. Umso mehr freute es die 32 Goldfische sich kulinarisch verwöhnen lassen zu können. Corona-bedingt stand Daniel Homann plötzlich mit seinem jahrelangen treuen Gehilfen und gelehrigem Schüler Angelo allein in der Küche. Zusammen haben sie eine absolute Spitzenleistung vollbracht.

Das Zusammenspiel der verschiedenen Geschmacksnuancen und die Präsentation auf dem Teller liess die

Goldfische von diesem 20-Jahr-Jubiläums-Essen schwärmen. Chapeau! Die Abstandsregeln respektierend, wurde uns vom Haus Homann ein Salzl Weisswein aus dem Burgenland, mit einheimischen Häppchen als Apéro, am Tisch kredenzt. Vielen Dank, der Apéro fand Gefallen.

Ein sehr herzliches Dankeschön an die Küche, den immer professionellen Service und an alle Beteiligten. Wir kommen nächstes Jahr, am 11. September 2021 wieder.

Grazcha fisch.

Vreni Jost, Netzmeisterin



Geselliges Beisammensein tut gut!



Tafelherr Daniel Karrer, Netzmeisterin Vreni Jost und die Crew von Samnaun



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee /Thurgau am 19. September 2020

## Restaurant Krone in Ermatingen

Dank Wetterglück: Apéro in der wunderschönen Gartenlaube und ein toller und kulinarisch schmackhafter Goldfisch-Anlass im schönen Ermatingen.



Der Netzmeister, der Vize-Netzmeister und das Wirtepaar mit seinem Krone-Team

**W**ie schon in den Vorjahren hielt das Wetter, was es versprochen hatte und zeigte den schönen Ort am Untersee in bestem Licht. Hermann Scherrer konnte rund 50 Goldfisch-Mitglieder und Gäste bei Guido und Marianne Baumann begrüßen. Es war der richtige Entscheid, diesen Anlass durchzuführen, nur schon, um aus dem Alltag mal wieder «auszubrechen»! Der wunderschön dargebrachte Apéro wurde sitzend genossen. Dies hatte auf die netten Gespräche überhaupt keinen Einfluss. Gemäss Sitzplan des Netzmeisters, wusste jeder Gast, wo und mit wem er am Tisch sitzen würde. Trotz der allgegenwärtigen «Corona-Krise», liessen es sich die Anwesenden nicht nehmen, das von der Küchenbrigade und Guido zubereitete Essen, zu geniessen. Die schön gestalteten Teller waren eine Augenweide. Jeder Gang ein wunderbares Erlebnis für den Gaumen und nur schon dafür lohnte es sich nach

Ermatingen zu fahren. Die Gastgeberfamilie übertraf sich selbst und alle lobten ausnahmslos die Kochkünste sowie den perfekten Service. Es war ein wundervolles Gourmet-Erlebnis, wie immer eine schöne Leistung, erbracht mit viel Herzblut. Auch in diesen Zeiten kann ein gemütliches Beisammensein heilend und lindernd sein und uns den Alltag verschönern. Netzmeister und Vize-Netzmeister dankten zum Schluss dem Wirte-Ehepaar, sowie der ganzen Küchen- und Servicecrew, für diesen tollen und schönen Abend. Einmal mehr lief es wie am Schnürchen und alle verliessen die Krone mit besten Erinnerungen. Sattgegessen, ausgeplaudert und mit dem Wissen, einen wunderschönen Anlass erlebt zu haben, schloss dieser im Wissen; auch 2021 hoffentlich wieder in der Krone Ermatingen!

**Hanspeter Epprecht,**  
Vize-Netzmeister



Prosecco Aigle de Murailles mit Lachs-,  
Thon- und Crevettenhäppchen

Rieslingsuppe mit Zanderwürfelchen

Saisonaler Blattsalat  
mit Felchenknusperli

Duo von der Jakobsmuschel  
und Riesencrevette an Currysauce  
mit Gemüsereis

König des Untersees  
in ganzer Grösse gebacken (Egli)

Zanderfilets an Steinpilzsauce  
mit Gemüseblume

Süsses Dreierlei



Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 26. September 2020

# Restaurant Buechwäldli in Morgarten



Rund dreissig Tonnen Fisch...

In Grunder's Buechwäldli feierten wir das 20+1-Jahr-Jubiläum Goldener Fisch. 50 gutgelaunte Goldfische fuhren nach Morgarten, wo wir von Patrick Grunder und seinem Team verwöhnt wurden. Der prickelnde «Brut» vom Zürichsee passte gut zu den Lachsbrötchen und den Fischknusperli. Wohl dem, der sich diszipliniert etwas zurückhielt, denn es folgten noch fünf Gänge. Vielleicht verstand Patrick das «+1» als noch einen Gang mehr dazu. Als wohl originellstes Detail empfand ich die Fischwurst. Der Ausdruck ist etwas strapaziert. Das Teil sah wirklich wie eine Chipolata aus. Der Inhalt verblüffte jedoch bezüglich Konsistenz und Aroma. Seh- und Geschmackssinn rangen miteinander. Dieses Würstchen löste ein lebhaftes Gespräch am Tisch aus.

Eine Verdauungspause war mit der Würdigung der langen Zugehörigkeit willkommen. Der Tafelmeister Daniel Borter rechnete vor, wie er auf 30 Tonnen Fisch gekommen ist, die Patrick wohl in den vergangenen 21 Jahren verarbeitet hat. Anschliessend überreichte er dessen Mutter Romy die Wertschätzungsurkunde der Tafelgesellschaft.

Für mich war das enorme Fischgewicht ein Steilpass zum Verstehen, dass Patrick seine Schulter operieren lassen musste und so – durch seinen Spitalaufenthalt – das «+1» entstanden ist. Damit die lange Zugehörigkeit besser eingeschätzt werden kann, verglich ich dies mit einem Kind in seinem Leben zum Erwachsenen.

Vor 20 Jahren wurde Ruth Dreifuss erste Bundespräsidentin, hatte Bill Clinton die Lewinsky-Affäre, wütete bei uns der Orkan Lothar. Lange ist's her und doch verflogen die Jahre so schnell. Gleich ging es weiter mit Felchenfilet-Zöpfli nach Zuger Art, selbstverständlich aus dem Zugersee. Der Fischer Arthur Zimmermann (sh. Foto) war auch dabei. Als ich ihm die Überraschungsfrage stellte, welche sieben Raubfische er kenne, sah er mich verdutzt an.

Wir einigten uns auf fünf Hechte und zwei Egli. Nach circa 4 ½ Stunden löste sich die fröhliche Schar auf mit den besten Erinnerungen an das Jubiläums-Goldfischessen.

[Urs Neher, Netzmeister](#)



Rauchlachs-Carpaccio auf Walliserbrot,  
hausmarinierter Lachs mit  
Dill-Senfsauce,  
Fischknusperli von Zugersee-Felchen

Eglivariationen  
von «La Perche Lœ»

Patrick's Fischteller  
im knusprig leichten Bierteig

Felchenfilet-Zöpfli nach Zuger Art  
auf Blattspinat

Zanderfilet in der Kartoffelkruste  
mit Gemüseperlen

Goldfischli's Dessertträumli



Tafelmeister Daniel Borter, Romy Grunder, das Wirtepaar und der Netzmeister Urs Neher



Der Fischer Arthur Zimmermann



Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St. Gallen / Appenzell am 26. und 27. September 2020

# Wirtschaft zum Löwen in Tübach



Ein zweitägiges Netztreffen zum Jubiläum

Das Netztreffen im Löwen wurde auch dieses Jahr an zwei Tagen durchgeführt. Unsere Gastgeber, Gabj und Jacques Neher offerierten uns jeweils wunderschöne und feine Apéro-Häppchen, bestehend aus Thon-Mousse, Lachstatar-Crostini, Couscousperlensalat mit Surimi und Zitronengrassaum, Pulpo mit Tomatensalsa und einem Rauchlachssüpli mit Lachswürfeli. Die Weine zum Aperitif spendeten am Samstag Christoph Schmid vom «Tobias Weingut Berneck» und am Sonntag «Secli Weinwelt Buchs». Nochmals herzlichen Dank. Nach der Begrüssung, am Samstag durch Vize-Netzmeister Viktor Styger und am Sonntag durch Netzmeister Marcello Gentina, der als spezielle Gäste Tafelmeister Daniel Borter und Ehrenfisch Erwin Vogel willkommen heissen durfte, wurden die Netztreffen mit dem Fischgruss eröffnet. Die feinen Vorspeisen stimmten uns auf den Hauptgang ein. Die Paella, natürlich ohne die obligaten spanischen Zutaten, sondern mit verschiedenen Fischspezialitäten, mundete der Goldfischfamilie sehr. Nachdem die Gastgeber ihre Crew



Daniel Borter, Wirtin Gabj Neher und Marcello Gentina mit der neu erworbenen Urkunde

vorstellten, durfte diese einen kräftigen Applaus entgegennehmen. Am Sonntag wurde das Wirtepaar durch Daniel Borter mit der 5-Jahr-Jubiläums-Urkunde geehrt. Nochmals herzliche Gratulation. Abgeschlossen wurde das Netztreffen mit dem wunderschön angerichteten Dessert und natürlich mit einem Grappa aus der Sammlung von Jacques.

**Viktor Styger, Vize-Netzmeister**



Bodensee-Hechtknusperli,  
Sauce Tartare, Salatherz

Erbsencrèmesüpli  
mit gebratener Jakobsmuschel

Paella «Goldener Fisch»  
mit den Bodenseefischen Felchen und  
Saibling, Swiss Lachs von Lostalio,  
Crevetten und Muscheln

Mousse und Parfait  
von Tübacher Zwetschgen



Ehrenfischtreffen im Netz 05, Bielersee/Solothurn am 8. Oktober 2020

## Hotel-Restaurant Seeblick in Mörigen

Wenn sich die Ehrenfische zum Schwarm formieren

**E**s war ein nicht allzu grosses, aber illustres Grüppchen Ehrenfische, welches sich zum traditionellen alljährlichen Ehrenfisch-Treffen einfand. Ebenfalls mit von der Partie der Tafelmeister mit Gattin Daniela, Dani Karrer als Tafelherr und Netzmeister und die beiden «Damen von der Geschäftsstelle». Die wundervolle Aussicht auf den Bielersee war bezaubernd, alle genossen die Sonne und die Stimmung im hellen Saal. Maudi Grossenbacher, Präsidentin der Ehrenfische, hatte die Menu-Zusammenstellung den Gastgebern Silvia und Urs Engel überlassen

und man genoss das delizöse 4-Gang-Menu. Dies war der letzte von Maudi organisierte Anlass als Ehrenfisch-Obfrau, sie wird ihr Amt an unseren ehemaligen Tafelherrn Heinz Weber abtreten, welchem wir hiermit herzlich zu seiner neuen Aufgabe gratulieren. Bei Maudi bedanken für uns vielemals für ihren unermüdllichen Einsatz. Sie organisierte seit 2013, immer mit viel Charme und Witz, etliche unvergessliche Ehrenfisch-Treffen.

**Andrea Dängeli und Rita Gugger**  
[Geschäftsstelle](#)



Rita Gugger (GS) und Maudi Grossenbacher



Wirtetreffen Netz 12, Zeno's in Zug

## Wirtetreffen

**J**ährlich im September treffen wir uns zur Planung und zum Informationsaustausch. So viel geschieht im Verlaufe eines Jahres: Neuer Tafelmeister, neues Redaktionsteam,



neue Gastrobetriebe kommen dazu, einzelne verabschieden sich. Zum Glück ist die Zunahme wesentlich grösser, so dass das Netz 11 wieder ins Leben gerufen wird. Mit Hans Amberg hat der Vorstand einen vielversprechenden Netzmeister gefunden. In unserer Runde hatte er sein Debüt und nahm sogleich das Hotel Restaurant Beau Rivage Weggis in sein Netz 11 auf. Neben der Jahresplanung 2021 wurden noch verschiedene Punkte diskutiert, wie z.B. die Weiterführung unseres Drei Gang-Jubiläums-Menüs. Zu meiner Freude führen sechs Restaurants dieses Superangebot weiter, in einer Preisspanne von 51 bis 58 Franken. Schaut einfach auf deren Homepage nach.

Nach dem traktandierten ersten Teil entfaltete sich ein lebhaftes Gespräch für Klärungen im Alltagsgeschäft. Begeistert erzählte Walter Sägesser von

seiner Entdeckung der Tischtrenner: Sie sind schön, praktisch und erst noch günstig. Er bekundete, seine Auslagen hätten sich bereits bezahlt gemacht, weil er so viel mehr Gäste platzieren könne. Mit Ideen und den Daten der Netztreffen 2021 löste sich die fröhliche Gruppe wieder auf. Ich danke Zeno für die Gastfreundschaft, den Weissen und das feine Gebäck.

**Urs Neher, Netzmeister**





Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 26. September 2020

## Landgasthof Sternen in Pfungen

Wir fühlten uns wie in den Ferien: Zwei nette Gärtchen, eines mit Palmen und das andere mit einer Feuertheke. Nur das Wetter spielte nicht ganz mit.

**D**eren 23 Goldfische fanden den Weg nach Pfungen, unter ihnen unser Ehrenfisch Willy Meier und die amtierende Netzmeisterin der Netze 14 und 18, Vreny Meier, mit ihrem Vize-Netzmeister Pedro Gruber.

Die Apéro-Häppchen, sowie der Wein, ein «Roero Arneis» aus dem Piemont wurden uns vom Hause offeriert und von der Netzmeisterin gebührend verdankt.



Wenn der Vater mit dem Sohne...

Max Gut und sein Sohn Raphael erwähnten uns mit einem höchststehenden 4-Gang-Menu, das mit den beiden fantastischen «Grüssen» aus der Küche zu Beginn und dem Abrunden mit dem zusätzlichen Dessert-Finale, zu einem 7-Gang-Menu erweitert wurde, frei nach dem Motto: «Kochen ist wie malen oder komponieren: Es gibt nur eine bestimmte Anzahl an Farben und Noten. Entscheidend ist, wie du sie miteinander verbindest.»

Sie beide kochten in einer kleinen Küche und zauberten zwei hervorragende Amuse Bouches, eines spezieller gestaltet als das andere, inklusive der Präsentation auf eigens kreierten Tellern. Sophia Casutt und ihr umsichtiges Servicepersonal verstanden es, uns jeden Gang bis ins Detail genau zu erläutern.

Jetzt bleibt nur noch zu hoffen, dass die «Best of Swiss Gastro»-Jury in der Kategorie «Fine Dining» richtig entscheiden wird.

**Monika Timme, Vize-Netzmeisterin**



Willy Meier, Nelly Kamm, Netzmeisterin Irene Demuth, Vize-Netzmeisterin Monika Timme, Hans-Ueli Demuth, Vreny Meier und Pedro Gruber



Spinat, Tomaten und Käse  
im Teig-Röllchen auf runder  
Schieferplatte

Niedergegarte Entenbrust  
mit Birnen-Chutney,  
Marroni-Mousse,  
Rosenkohl-Sauerrahm-Pannacotta

Fermentierte Feige und marinierte  
Eierschwämmli, Rüebli-Chutney,  
Randen-Cornet gefüllt mit gelbem  
Randenmousse und Frischkäse

Swiss Alpine Lachsapfel-Tatar und  
geräucherter Lachs, Avocado, Kaviar  
Oscieta Premier Cru

Walliser Bouillabaisse,  
Eglifilets aus Raron,  
Aromatik-Safranbrühe, Gemüse,  
Tomatenconfit

In Limonenöl sautierter Loup de mer,  
Wildfang, Herbstspinat,  
Kohlräbli, Kräuter-Ginsauce,  
Holunder, Süsskartoffel

Apfeltarte, hausgemachte Vanille-Glace,  
fermentierte Fellenberger-Zwetschgen  
oder  
Käsewagen vom Maître de Fromage  
Rolf Beeler, Melligen

Kürbis-Apfelsorbet in weissem Portwein,  
Zwetschgen-Chutney



Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 26. September 2020

# Hotel Ambassador in Brig



Ein gaumenfreudiges Netztreffen im schönen Wallis.

Unser Gastgeber Stefan Welschen liess es an nichts fehlen. Der grosszügige Empfangs-Aperitif war ein vortrefflicher Auftakt, um untereinander Gespräche zu führen und neue Bekanntschaften zu machen. Das vom Küchenchef Carlo Imwinkelried ausgedachte und mit seiner Küchenbrigade meisterhaft zubereitete Fischmahl, wurde allgemein gelobt. Jeder Gang war eine kulinarische Überraschung, sowie ein geniesserisches Degustieren von raffinierten Köstlichkeiten, die von dazu ausgesuchten Walliser Weinen begleitet wurden. Da unser Gastgeber mit seinem Goldfisch-Restaurant bereits zu den 5-jährigen Jubilaren gehört, konnte ihm der anwesende Tafelherr Hansjürg Gugger mit lobenden Worten noch die entsprechende, wohl verdiente Urkunde überreichen.

Abschliessend nochmals ein grosses Dankeschön an unseren Gastgeber, sowie an sein Personal in der Küche und

im Service. Wir wünschen ihnen weiterhin viel Erfolg mit nur zufriedenen, treuen Gästen. Das nächste jährliche Netztreffen in Brig wird am 11. September 2021 stattfinden. Nachdem ich seit bald 30 Jahren das Netzmeister-Amt ausübe und dabei viele schöne Netztreffen organisieren und erleben durfte, gebe ich altershalber am 31. Dezember 2020 diese Tätigkeit auf. Mein Vize-Netzmeister Herbert Heldner, wird ab 1. Januar 2021 mein bisheriges Amt übernehmen, wofür ich ihm bestens danke. Er wird mit seinem Wissen, seinem Können und seinen Beziehungen ein tüchtiger und geschätzter Netzmeister sein. So danke ich ebenfalls allen Goldfischen, die meine zahlreichen Anlässe unterstützten und von nun an das Gleiche für unseren Nachfolger Herbert tun werden.

**Roberto Huber, Netzmeister**



Muschelschaumsuppe mit Safran

Königsmakrele mariniert  
Kingfish mariniert  
Asiatischer Nudelsalat

Seeteufel-Carpaccio  
auf Trüffelpolenta mit Sauerkleeöl

Seesaiblingsfilet aus dem Soja-Fondue  
mit Wasabigurken und Ketakaviar  
Pommes Noisettes

Karamellierte Williams-Birnen-Tarte  
Holunderblütensorbet  
Schokoladen-Espuma



Ein Requisit aus der Vergangenheit



Hansjürg Gugger (VS) übergibt Stefan Welschen Rimuss und Champagner



Der abtretende und der neue Netzmeister im regen Erfahrungsaustausch



Netztreffen Netz 19, Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein am 10. Oktober 2020

# Landgasthof Schlössli in Sax

Das historische Schlössli Sax erlebte sein erstes Netztreffen nach der feierlichen Tafelübergabe.

**D**er regnerische Samstagmittag lud ein, die Zeit bei feinem Essen und guten Gesprächen im Trockenen zu verbringen. Dreissig Teilnehmer fanden sich im historischen Schlössli Sax ein und wurden fürstlich bewirtet. Gastgeber Jim Billet und seine Mitarbeitenden sorgten dafür, dass sich alle wohl fühlten. Vom Pulpo über Lachs bis zum Saibling bot das Menu alles, was das Herz des Fischgeniessers begehrt.

Die Teller waren schön angerichtet, der Service immer perfekt. Neben den Teilnehmern aus den Netzen 19 und 17, freute sich das Netzmeisterpaar besonders, die Netzmeisterkolleginnen aus den Netzen 13 und 14/18, Irene Demuth und Vreny Meier mit ihren Partnern begrüßen zu dürfen.

**Markus Krüger, Netzmeister**



Netzmeister Markus Krüger mit Jim Billet und seinen Mitarbeitenden

Anzeige



Gebratene Jakobsmuscheln auf Kürbisrisotto

Knäckebrot mit mariniertem Lachs

Tintenfisch, schwarzer Risotto, Peperoni und Sauce Romanesco

Gebratene Ombles auf cremigen Linsen

Tarte Tatin mit Vanilleglacé

**BO  
SG**

**BEST OF  
SWISS GASTRO**

**HUGENTOBLER**  
Swiss Hold-o-mat

«... unverzichtbar – im Wettbewerb und im Alltag»

Mario Garcia, Rang 5 Bocuse d'Or 2019

**Hold-o-mat® – new family!**  
[www.holdomat.com](http://www.holdomat.com)




**Stein's BEST**  
Traumpartner für alle Fischgerichte

Hügli Nahrungsmittel AG  
Bleichstrasse 31, 9323 Steinach  
Gratis Tel: 0800 55 46 92  
E-Mail: [verkauf.ch@huegli.com](mailto:verkauf.ch@huegli.com)



Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 17. Oktober 2020

# Restaurant Rheinfels in Stein am Rhein

Traditionelles Treffen im Restaurant Rheinfels



Bodenseefelchen Tatar

Staaner Fischtopf  
die Bouillabaisse von Stein am Rhein

Zanderfilet Dim Sum  
mit Sojavinaigrette  
und frischen Kräutern

Ganz gebratener Bodenseehecht  
nach altem Hausrezept mit Salzkartoffeln

Schoggi Royale



Die Verdankung erfolgte diesmal  
situationsbedingt an das Kernteam



Der traditionell zubereitete Hecht wird  
präsentiert...



... und präpariert

## Der Gast

Es war einmal, so fängt es an,  
ein Gast, vor Hunger fast im Wahn.  
Schon lange war sein Magen leer,  
zum Essen hin nun zieht's ihn sehr.  
So geht er in der schönen Schweiz -  
in eine tolle Fischerbeiz,  
und lässt kredenzen sich den Fisch.  
Den bringt der Wirt  
dann auf den Tisch,  
als Suppe erst, der Duft verführt,  
es wird geschlürft und zart gerührt.  
Genuss und Wohlsein macht sich breit  
den Gast vom Hunger leicht befreit.  
Nun wartet er zum nächsten Gang  
und hofft, es daure nicht zu lang.  
Forelle, ganz im Schuppenkleid.  
Er schaut sie an, sie tut ihm leid.  
Doch Appetit raubt ihm die Sinn  
und alle Skrupel sind dahin.  
Er schlemmt den Fisch in sich hinein,  
er hebt das Glas,  
ein Schluck vom Wein,  
sein Bäuchlein wächst,  
es wohl ihm sehr,  
ein kleiner Rülps, was will man mehr.  
Ein Dessert, fein als süssen Gruss,  
der Koch nun sendet ihm zum Schluss.  
Den letzten Schluck vom edlen Wein,  
der lässt sein Leben glücklich sein.  
Genuss macht Freude und viel Spass.  
Ein schmackig Fisch,  
vom Wein ein Glas,  
So stellt man sich ein Essen vor.  
Drum wer's nicht liebt, der ist ein Tor.

Urs Fürer, Seuzach

**T**rotz Corona-Einschränkungen liessen es sich 27 Goldfische nicht nehmen, die Gastfreundschaft von Max und Susanne Schwegler zu geniessen. Situationsbedingt nahmen wir den Apéro sitzend in der gemütlichen Gaststube ein. Unter anderem wurden wir wiederum mit dem Staaner Fischtopf und dem ganz gebratenen Bodensee-Hecht auf das Vorzüglichste verwöhnt. Ein Gast erfreute uns mit einem Gedicht mit dem treffenden Titel: **Der Gast** Noch vor dem Dessert durfte das Rheinfels-Team den verdienten Dank der Goldfische, durch deren kräftigen Applaus entgegennehmen.

Willi Keller, Netzmeister



Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee / Thurgau am 17. Oktober 2020

## Seegasthof Schiff in Kesswil

Ein wunderbarer Goldfisch-Anlass mit Weinverköstigung durch Kevin Wanner vom Weinhaus Divino – ein Erlebnis für alle Sinne.

**Z**um Apéro trafen sich im Seegasthof Schiff am Bodensee 54 Goldfische und Gäste bei der Gastgeberfamilie Marty. Das Feuer brannte im Kamin, was eine gemütliche und stimmungsvolle Atmosphäre herbeizauberte. Mia und Martin Marty sowie die ganze Küchen- und Service-Crew begrüßten



Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister und Hermann Scherrer, Netzmeister

uns mit einem belegten Bauernbrot und einem tollen «Varietas 53 Elbling» aus Ermatingen, offeriert vom Weinhaus Divino. Ein grosser Dank an die Küchencrew. Diese beherrschte ihr Handwerk aus dem Effeff. Unter der Anleitung von Martin mit Küchenchef Max, Manuel, Siri und Steve, kreierte und zauberte sie wunderschöne und schmackhafte Menu-Gänge, die auch fürs Auge gemacht waren. Kesswil ist und bleibt ein Beispiel für die aufkommende junge Fischküche, schmackhaft, authentisch, natürlich und saisonal-regional. Ebenfalls einen grossen Dank an Mia, Tobias, Adriana und Justina für den perfekten, freundlichen Service. Ein solch heimeliges und schön gelegenes Gasthaus, am schönsten See der Schweiz, sollte für viele ein Grund zur Einkehr sein. An dieser Stelle möchte ich, im Namen aller Goldfische und Gäste, dem erkrankten Hausherrn Martin Marty von Herzen eine gute und baldige Genesung wünschen. Alles Liebe und Gute Martin!

**Hanspeter Epprecht,**  
Vize-Netzmeister



Sidemäntelicrème, Lauch,  
Tomate, Crevetten

Carpaccio von der Jakobsmuschel  
Zweierlei von der Karotte, Papaya

Bouillabaisse, Sauce Rouille

Seezungen Turban Sauce Nantua  
Zitronen-Kräuter-Polenta, Beluga Linsen

Variation von der Kastanie  
Törtchen mit Vermicelles, Marronimousse  
Marroniglace, Cognac-Marroni,  
Meringue-Beeren



Eine aufgestellte, motivierte Crew unter der Anleitung von Mia Marty



Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 17. Oktober 2020

## Seehotel Delphin in Meisterschwanden

Unser Gastgeber Claude Fischer und seine Küchencrew verwöhnte uns mit einem zur Jahreszeit passenden viergängigen Egli-Menu.

**A**ls Vize-Netzmeisterin durfte ich 18 Goldfische im Seehotel Delphin begrüßen. Nach dem Apéro mit geräucherten Egli-Filets aus hauseigener Räucherei wurde an den dezent dekorierten Tischen die Vorspeise, Kastaniensuppe mit Egli-Streifen, serviert. Eine gelungene Kombination. Auch die folgenden Egli-Variationen waren ein Genuss. Heiss serviert und hübsch angerichtet. Das dezent agierende Servicepersonal bediente uns

kompetent und freundlich. Das grosse «Dankeschön» meinerseits an das Team wurde mit einem kräftigen Applaus bestätigt.

Wir freuen uns bereits auf das Netztreffen im nächsten Jahr, wo wir mit Claude Fischer sein 25-jähriges Jubiläum als Mitglied beim Goldenen Fisch feiern können.

**Sabine Probst, Vize-Netzmeister**  
(Fotos Fredy Fischbacher)



Claude Fischer, unser Gastgeber (im orangenen Hemd) mit 2 Herren aus dem Küchenteam

Anzeige



Leichte Marronicrêmesuppe  
mit Egli-Filetstreifen

Egli-Filets pochiert «Bonne Femme»  
an Chardonnay-Weissweinsuppe  
mit Champignons  
und frischen Kräutern, Trockenreis

Eglifilets gebacken,  
Sauce Remoulade, Salzkartoffeln

Hausgemachter Schokoladenkuchen  
mit Vanilleeis

# Himmlich

Ihr Comestibles-Spezialist  
für Fisch und Fleisch.

**Jetzt bestellen, morgen geliefert**

Unsere Lieferflotte und unsere fachkundigen Chauffeure bringen die Frische direkt in Ihren Betrieb. Mehr Informationen dazu finden Sie auf [frischeparadies.ch](http://frischeparadies.ch)



«Frohe Festtage»



FRISCHE PARADIES



Aus anderen Gewässern

# Mit dem Kochnachwuchs auf den Spuren des Kaviars aus Frutigen

Sechs «Gusto20»-Finalteilnehmer besichtigen, zusammen mit Vertretern der Tafelgesellschaft, das Tropenhaus in Frutigen.

**B**ei garstigem und kaltem Herbstwetter, der Schnee war bereits in Sichtweite, trafen sich 6 «Gusto20»-Finalteilnehmer zu einer exklusiven Besichtigung der Stör-Aquakultur und Kaviar-Ernte im Tropenhaus in Frutigen. In den riesigen, mit Bergwasser aus dem Lötschberg gefüllten Aussenbecken, leben in etwa 80'000 sibirische und russische Störe, die seit 2005 unter modernsten und nachhaltigen Bedingungen für die Kaviarproduktion heranwachsen. Auf den Einsatz von Antibiotika und Medikamenten wird bewusst verzichtet, das bedingt aber eine sehr aufwendige und technisch anspruchsvolle Wasseraufbereitung und leistungsfähige Filteranlagen, um eine

überdurchschnittliche Wasserqualität sicherzustellen. Nach der interessanten und sehr kompetenten Führung bekamen die Teilnehmenden die Möglichkeit, die Oona-Kaviar-Qualitäten im Quervergleich zu degustieren und sich eine eigene Meinung von der Verschiedenartigkeit zu bilden. Das anschliessend servierte Mittagessen konnte in der tropischen Umgebung genossen werden und regte zu spannenden und lebhaften Diskussionen über Kaviar an. Der eigentliche Höhepunkt des Tages, war die Kaviarernte am Nachmittag. Aus hygienischen Gründen sind diese Führungen nicht öffentlich zugänglich, dank den hervorragenden Beziehungen von Hansjürg Guggler, unserem Tafelherrn, wurde

dies erst möglich. Unter strengsten hygienischen Bedingungen bekamen wir Zutritt in die sehr kühlen Verarbeitungsräume, wir beobachteten den ganzen Verarbeitungsprozess, wie die Roggeneier aus dem Bauch des Störs entfernt und anschliessend feinsäuerlich alles in aufwendiger Handarbeit verarbeitet wird. Natürlich bekamen die Anwesenden die Möglichkeit, den Kaviar frisch und ungesalzen, sowie anschliessend den eben frisch eingesalzenen Kaviar mit einem Salzanteil von 4 %, zu degustieren. Frische pur! – ein unglaubliches kulinarisches Highlight für alle Anwesenden.

**Daniel Borter, Tafelmeister**



Die Vorsteherschaft, vertreten durch Hansjürg Guggler, Tafelmeister Daniel Borter und Bruno Keist mit den sechs Finalisten



In den Verarbeitungsräumen wird noch viel Handarbeit betrieben



Aus anderen Gewässern

# Mit dem Kochnachwuchs auf den Spuren des Kaviars aus Frutigen

Sechs «Gusto20»-Finalteilnehmer besichtigen, zusammen mit Vertretern der Tafelgesellschaft, das Tropenhaus in Frutigen.

**B**ei garstigem und kaltem Herbstwetter, der Schnee war bereits in Sichtweite, trafen sich 6 «Gusto20»-Finalteilnehmer zu einer exklusiven Besichtigung der Stör-Aquakultur und Kaviar-Ernte im Tropenhaus in Frutigen. In den riesigen, mit Bergwasser aus dem Lötschberg gefüllten Aussenbecken, leben in etwa 80'000 sibirische und russische Störe, die seit 2005 unter modernsten und nachhaltigen Bedingungen für die Kaviarproduktion heranwachsen. Auf den Einsatz von Antibiotika und Medikamenten wird bewusst verzichtet, das bedingt aber eine sehr aufwendige und technisch anspruchsvolle Wasseraufbereitung und leistungsfähige Filteranlagen, um eine

überdurchschnittliche Wasserqualität sicherzustellen. Nach der interessanten und sehr kompetenten Führung bekamen die Teilnehmenden die Möglichkeit, die Oona-Kaviar-Qualitäten im Quervergleich zu degustieren und sich eine eigene Meinung von der Verschiedenartigkeit zu bilden. Das anschliessend servierte Mittagessen konnte in der tropischen Umgebung genossen werden und regte zu spannenden und lebhaften Diskussionen über Kaviar an. Der eigentliche Höhepunkt des Tages, war die Kaviarernte am Nachmittag. Aus hygienischen Gründen sind diese Führungen nicht öffentlich zugänglich, dank den hervorragenden Beziehungen von Hansjürg Guggler, unserem Tafelherrn, wurde

dies erst möglich. Unter strengsten hygienischen Bedingungen bekamen wir Zutritt in die sehr kühlen Verarbeitungsräume, wir beobachteten den ganzen Verarbeitungsprozess, wie die Roggeneier aus dem Bauch des Störs entfernt und anschliessend feinsäuerlich alles in aufwendiger Handarbeit verarbeitet wird. Natürlich bekamen die Anwesenden die Möglichkeit, den Kaviar frisch und ungesalzen, sowie anschliessend den eben frisch eingesalzenen Kaviar mit einem Salzanteil von 4 %, zu degustieren. Frische pur! – ein unglaubliches kulinarisches Highlight für alle Anwesenden.

**Daniel Borter, Tafelmeister**



Die Vorsteherschaft, vertreten durch Hansjürg Guggler, Tafelmeister Daniel Borter und Bruno Keist mit den sechs Finalisten



In den Verarbeitungsräumen wird noch viel Handarbeit betrieben



Netztreffen Netz 12, Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 23. Oktober 2020

## Seehotel Waldstätterhof in Brunnen

Genuss pur – trotz strenger Corona-Regeln

**N**och nie war die Vorbereitungsarbeit so aufwändig wie dieses Mal. Immer wieder passte meine Frau, unter Berücksichtigung der Wünsche und der Tischgrössen, die Sitzordnung der aktuellen Teilnehmerzahl an. Am Vortag des Netztreffens hatten wir rekordverdächtige 23 Abmeldungen. Vorsicht und Angst vor Ansteckung, aber auch Rücksichtnahme waren die Gründe dafür. Immerhin wagten 39 Goldfische den Besuch des Netztreffens. Alle hatten beim Eintreten den «temp scan» bestanden, der so diskret erfolgte, dass viele dies gar nicht bemerkt hatten.

Im grossen Saal wurde an den vielen Salontischen gleich Platz genommen. Maske ab! Mit verschiedenen schön zubereiteten feinen Häppchen, sowie sehr gutem Champagner und Weisswein, wurden wir aufmerksam verwöhnt. Alles war durchdacht angerichtet, damit keine gemeinsamen Berührungspunkte entstanden. Das Dinner genossen wir an grossen unterbesetzten runden Tischen, so dass der Abstand gut gewährleistet war.

Der Küchenchef Markus Riedweg mit seiner Crew zauberte ein fantastisches 4-Gang-Menu hervor, das Begeisterung

auslöste. Zwischen den Gängen beehrte uns Direktor Ernst Weiss mit einer Ansprache. Der Waldstätterhof feiert sein 150-jähriges Bestehen. Dazu gab es ein paar lustige Reminiszenzen. So waren einst die obersten Zimmer im Hotel am günstigsten, weil die Gäste viele Treppen steigen mussten. Das Zimmer war damals für Fr. 11.00 zu haben.

**Urs Neher, Netzmeister**  
[\(Fotos Urs und Esther Neher\)](#)



Sanft gebratenes Saiblingsfilet  
mit Süsskartoffelsalat an  
Estragon-Espuma

Klares Bouillabaisse-Süpplein  
mit Hechtklösschen  
unter der Blätterteighaube

Gebratenes Zanderpavé  
auf Steinpilz-Salpicon,  
Gewürzschäumli, Bramata

Quarkbeutel mit Zwetschgenröster  
und Zimtglace



Im 150-jährigen Waldstätterhof lässt es sich gut gemütlich zusammensitzen



Eine fröhliche Runde Goldfischgäste



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 24. Oktober 2020

## Park-Hotel am Rhein in Rheinfelden

«Premium Zander Schönegg aus Mumpf» im Park-Hotel



Die Küchenbrigade des Parkhotels



**Z**u diesem Netztreffen trafen sich 24 Mitglieder im hellen und grossen Bellerive-Saal. Speziell begrüssen durfte der Netzmeister die Gastgeber Markus Bisig und Brigitte Schär, den Tafelherrn Daniel Karrer mit Franziska Oetiker und Ehepaar Weiersmüller von «Premium Zander». Gespannt lauschten wir den Ausführungen von Herrn Weiersmüller. Die «Premium Zander» werden in einem bis anhin nie genutzten Kuhstall aufgezogen. Als Betreiber der Anlage hatte er eine spezielle Schulung zu absolvieren und brauchte natürlich die

entsprechenden amtlichen Bewilligungen. Eine erfolgreiche Zucht ist von verschiedenen Faktoren abhängig, wie zum Beispiel der Wasserqualität und dem Futter. Wir erfuhren, wie es gelingt, die Zander gänzlich ohne Antibiotika aufzuziehen, vom Jungfisch von 15 g bis zum gewünschten Gewicht für den Verkauf.

Nun freuten wir uns auf das vom Küchenteam speziell kreierte Fischmahl mit «Swiss Lachs» und «Premium Zander». Alle waren begeistert von der Präsentation der Teller und der köstlichen Zubereitung. Einmal mehr führte uns das Park-Hotel auf eindruckliche Art und

Weise die Fischkochkunst vor Augen. Die Anwesenden bedankten sich mit einem kräftigen Applaus beim Küchenteam, beim aufmerksamen Service, bei den Gastgebern und beim Referenten. Die gute Stimmung passte wunderbar zum schönen Ausblick auf den herbstlichen Rhein.

**Thomas Hänggi, Netzmeister**



Prost auf ein schönes Netztreffen



Tatar vom «Swiss Lachs» mit Chorizo, Clementine und Crumble

Lauchcrèmesuppe mit Curryschaum, dazu mit Sesam panierte Zanderwürfel

Sautierter Mumpfer Zander auf Polenta-Ring, gefüllt mit Hummer- und Krevettenfricassée, Spinatklösschen

Pralinentörtchen



Netztreffen Netz 14, Zürichsee / Oberland am Freitag 6. November 2020

## Landgasthof Halbinsel Au am Zürichsee

Anstelle des Vorabendprogramms vor dem leider abgesagten Jahresfest war es ein Gastspiel der Vorsteherschaft im Netz 14.

**O**bwohl das Jahresfest vom 7. November Corona-bedingt abgesagt wurde, traf sich die Vorsteherschaft am 6. November zur Vorstehersitzung und nahm anschliessend am Fischfondue teil. An jedem Tisch sass ein Tafelherr bei den «gewöhnlichen» Mitgliedern. Die 24 Teilnehmer konnten an den sechs Corona-mässig locker im AUSAAL verteilten übergrossen runden Vierertischen Platz nehmen und sich mit

den leckeren Apéro-Häppchen verwöhnen lassen. Netzmeisterin Vreny Meier durfte den Tafelmeister und weitere 7 Mitglieder aus Vorsteherschaft und Geschäftsstelle, sowie die Netzmeisterin von Netz 13, Irene Demuth mit ihrem Gemahl, begrüessen. Nachdem sich Tafelmeister Daniel Borter den Mitgliedern vorgestellt hatte, genossen wir die rassige Suppe, das reichhaltige Fischfondue und das leckere Dessert. Rita

Gugger von der Geschäftsstelle überreichte, stellvertretend für die Netzmeisterin, dem Vize-Netzmeister Pedro Gruber den Orden («Plämpel»). Den Abschluss bildete das reichhaltige Käsebuffet. Corona-bedingt mussten wir schon um 23 Uhr Abschied nehmen, wir freuen uns auf bessere Zeiten.

**Pedro Gruber, Vize-Netzmeister**  
**(Fotos Pedro Gruber, Vreny Meier)**



Pedro Gruber empfängt den Vize-Netzmeister-Orden aus Rita Guggers Händen



Vreny Meier, Tafelmeister Daniel Borter, Irene Demuth und Hans-Ueli Demuth



Welcome Drink «Giselle Spitz»,  
Mauler Cordon d'Or brut, Rimuss,  
Orangensaft, Pilz-Bruschetta,  
Quiche Lorraine mit Speck und Käse,  
Antipasti von Ceposa

Würzige Rüebli-Ingwer-Suppe

Fischfondue «Halbinsel Au», Felchen,  
Saibling und Zander (CH),  
Dreierlei Saucen, Reis und Pommes frites

Lebkuchenmousse mit eingelegten  
Pflaumen und Gebäck

Käseteller vom «Chäsuebue»,  
Brillat-Savarin, Grand Papa,  
Epoisse Berthold, Jersey Blue, Wildbach  
Extra, Feigensenf, Brotauswahl,  
Birnenbrot, Trauben,  
getrocknetes Obst, Nussauswahl



Netztreffen Netz 14, Zürichsee / Oberland am Donnerstag 29. Oktober 2020

## Gasthof zur Sonne in Stäfa

Im Corona-bedingt kleinen Rahmen «à la minute cuisine» vom Feinsten geniessen.



### Wine & Dine

Geräuchertes Karpfen-Mousse,  
gebeiztes Felchen-Tatar mit Gurke und  
Trübsenleber-Parfait mit Chutney,  
Pinot-Perle, Vin Mousseux Méthode,  
Traditionelle Weingut Rütihof, Uerikon

Drei Mal Felchen im Miso-Umami-Sud  
Sonnenseite, Stäfa Pur 2018  
Weingut Rütihof, Uerikon

Gebrautes Eglifilet mit Kürbis, Ingwer  
und Kokosnussmilch  
Amigne Trésors de Famille 2018  
Maison Gilliard, Sion

Randen-Albeli mit Waldpilzen auf  
Rahmwirsing mit Landrauchsinken und  
Serviettenknödel  
Pinotage 2018 Dreistand, Weinbau-  
zentrum Wädenswil

Variation von Quitte, Tonka und  
Rosmarin  
«Merle des Roches»  
Ermitage 2013  
Domaine du Mont d'Or, Valais

Von 48 angemeldeten Teilnehmern mussten sich leider 14 Corona-bedingt und 8 krankheitshalber abmelden. Nun, am Tag 1 nach dem Bundesratsentscheid, musste die ganze Tischordnung auf 4er-Tische umgestellt werden. Auch sehr speziell waren die Begrüssung und ein paar kurze Gespräche im Stehen mit Maske aber ohne Getränk.

Vorschriftsgemäss wurde bereits der schöne Apéro im Sitzen serviert. Das Felchen-Trio harmonierte perfekt mit der

Sonne-eigenen Assemblage «Sonnenseite», ebenso wie die weiteren leckeren Gerichte. Vreny Meier konnte die Netzmeister-Kollegen Irene Demuth und Hermann Scherrer sowie Ehrenfisch Heinz Weber begrüßen. Cäsar und Patricia Meyer durften drei Mal in den drei Stunden ihren verdienten Applaus entgegennehmen. Wir kommen wieder!

**Pedro Gruber**, Vize-Netzmeister  
(Fotos Pedro Gruber)



So lässt es sich gut leben in der Sonne Stäfa



Hermann Scherrer, Irene Demuth, Patrizia und Cäsar Meyer und Netzmeisterin Vreny Meier



Netztreffen Netz 13, Zürich / Thur am 30. Oktober 2020

## Ellermann's Hummerbar in Zürich

Die «Hummer- & Austernbar» heisst jetzt «Ellermann's Hummerbar».

**E**s war ein etwas spezielles Netztreffen in der Ellermann's Hummerbar. Zum einen, weil es im April geplant war, aus bekannten Gründen aber abgesagt werden musste, dafür aber jetzt mit einer neuen Crew und unter neuem Namen (aus «Hummer- & Austernbar» wurde «Ellermann's Hummerbar») durchgeführt wurde. Corona-bedingt auf 30 Plätze limitiert, war die Hummerbar bereits durch «Aprilgäste» ausgebucht, bevor die Einladungen versandt waren. Herzlichen Dank allen, die uns und der «Hummerbar» über die «fischlose» Zeit die Treue gehalten haben. Zum anderen: So eine verrückte Vorbereitungszeit hat die Netzmeisterin in den letzten zwei Jahren noch nie erlebt. Am Anfang lief alles rund, dann aber veränderte sich die Teilnehmer-Liste beinahe

von Tag zu Tag, danach fast stündlich. Die beruhigende und aufmunternde Unterstützung durch den Gastgeber war eine wertvolle Hilfe – herzlichen Dank. Begrüssen durften wir die Gäste von Lutz Ellermann und seiner engagierten Brigade in Küche und Service. Herzlichen Dank für die gepflegte Gastfreundschaft und für den vom Hause offerierten Apéro mit edlem Champagner und feinen Häppchen. Wir waren 27 sozusagen «auserlesene Goldfische» aus dem Netz 13 und aus benachbarten Netzen, plus einige ganz wenige Gäste. Speziell erwähnen möchten wir Martin und Isabel Santschi. Martin als Goldfischmitglied im Netz 13 ist in seine «alte Heimat» zurückgekehrt, um seinem Nachfolger, Lutz Ellermann, und uns die Ehre zu erweisen. Zum Fischgruss

blieben wir sitzen, denn wenn wir aufgestanden wären, ihr ahnt es... Maskenpflicht – dann hätten uns die Fische nicht mehr erkannt.

**Irene Demuth**, Netzmeisterin  
(Fotos [Henry Bliggenstorfer](#))



Claudio Pusterla und Lutz Ellermann rahmen die Netzmeisterin ein



Foie Gras-Rolle, Zar Nikolay Balik-Lachstatar, Beef Tatar, Schinkengipfeli

Sashimi vom Lachs aus Norwegen und Tuna von den Malediven

Gebratenes Zanderfilet auf Wokgemüse mit Yuzu Dill-Sauce

Crème Brûlée und weisses Schokoladen-Maronen Mousse



# Aus eigenen Gewässern

## Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Johnny & Martha Hug, Flaach, Netz 15, 19  
Hans Amberg, Hausen am Albis, Netz 11, 21  
Erwin Mast, Abtwil, Netz 17  
Ruedi & Trudi Custer, Gossau, Netz 16, 17  
Ernst & Alejandra Affolter, Baar, Netz 09, 12  
Hans & Elisabeth Ziegler, Sulgen, Netz 16  
Gottlieb Egger, Schönenberg, Netz 16  
Franziska Oetiker, Bern, Netz 05  
Walter & Nelly Senn, Dachsen, Netz 15  
Stefan & Heidi Möri, Seedorf, Netz 05  
Karin Widmer, Götighofen, Netz 16, 17  
Edgar Eisenegger & Hedy Reutimann, Ettenhausen, Netz 16, 15

## Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Marcel Holenstein, Marcello Gentina, Walter Meier & Rösli Bleiker, Brigitte Hess, Hermann Scherrer, Markus Vogt und Maya Wickli.

Sie werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt. Wer Ende 2020 die meisten Goldfische erworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

## Neu ausgezeichnete Betriebe

Herzliche Gratulation, folgende Betriebe haben unser Qualifikationsverfahren durchlaufen und können mit unserem Prädikat ausgezeichnet werden. Wir gratulieren herzlich und heissen die neuen Goldfisch-Gastgeber willkommen.

**Restaurant Riet**, Balzers, Peter & Ruth Büchel, Netz 19  
**Ristorante Grotto Ca'Nostra**, Brione sopra Minusio, Gianluca & Claudia Cuppone, Netz 21  
**Romantik Hotel zu den drei Sternen**, Brunegg, Ernst & Elisabeth Müller, Netz 09  
**Seehotel Hallwil**, Beinwil am See, Willy Nyffenegger, Netz 09  
**Gasthof zum goldenen Kreuz**, Frauenfeld, Christoph Komarnicki und Claudia Luchsinger, Netz 16  
**Restaurant See la vie**, Muntelier, Urs Rölli, Netz 04  
**Gasthaus Hinterburgmühle**, Neuheim, Hanspeter Sidler & Yvonne Warnier, Netz 12, 11  
**Atrium Hotel Blume**, Baden, Silvio Erne, Netz 09

## Aus dem Goldfisch austreten und die Türen schliessen wird per 19. Dezember 2020

**Gasthof zur Faktorei** | Netz 14

Armin & Gertrud Bühler

Die Gastgeber treten in den wohlverdienten Ruhestand.

**Restaurant Obstgarten** | Netz 14

Fredi & Roshni Bloch werden infolge Pächterwechsel das Restaurant Obstgarten per 19. Dezember 2020 mit der gesamten Crew verlassen und ihre Zelte im nächsten Jahr an einem neuen Ort aufschlagen.

Wir wünschen beiden von Herzen alles Gute für die Zukunft!

## Wir trauern um unsere Mitglieder

**Max Heinrich Höhn aus Fällanden**,

verstorben am 6. April 2020

**Cécile Huber-Geiselhart aus Sierre**,

verstorben am 10. September 2020

**Ralph Schoch aus Burgdorf, Ehrenfisch, ehemaliger Netzmeister Bern**, verstorben am 10. November 2020

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

## Gönner für den Goldfisch gesucht

Damit unsere Goldfische auch weiterhin in klaren Gewässern schwimmen und ausschwärmen können, sind wir auf unsere treuen Weggefährten, Werbepartner, Inserenten und unsere sehr geschätzten Mitglieder, angewiesen. Manchmal aber sind die Wellen grösser und stärker und ein Corona-Frachter hinterlässt seine Spuren auf dem sonst so spiegelglatten See. Wenn Sie helfen möchten, die Wogen wieder zu glätten, dem See zu seiner ursprünglichen Schönheit und den Fischen zu Gelassenheit, Sicherheit und Ruhe zu verhelfen, freuen wir uns sehr über einen Gönnerbeitrag, ein Inserat oder ein Sponsoring.

## Postcheckkonto:

80-24225-1

## IBAN-Nummer:

CH56 0900 0000 8002 4225 1



## Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Thomas Pape, 37 (Küchenchef im unserem Tafelgesellschafts-Betrieb Hotel Eden Spiez) ist unter den acht Halbfinalisten für den von «Kadi» organisierten Wettbewerb «Goldener Koch 2021», welcher am 5. und 6. Oktober in Baden, unter Ausschluss der Öffentlichkeit, aufgezeichnet wurde. Der Wettbewerb steht seit jeher im Zeichen der Stärkung der Schweizer Gastronomie und des Kochberufs. «Gerade in dieser für die Gastronomie sehr schwierigen und herausfordernden Zeit möchten wir bewusst ein Zeichen setzen und die Schweizer Gastronomie damit aktiv unterstützen», sagt Sarah Hunziker, Projektleiterin des Wettbewerbs. Wir gratulieren herzlich! Ob er es ins Finale geschafft hat, werden wir im Frühjahr 2021 erfahren. Am 15. März wird dieses im Kursaal Bern stattfinden.

## Goldfisch-Lobeskärtchen

Die Lobeskärtchen sind ein schönes und dezentes Mittel zur Identifikation der Tafelgesellschaftsmitglieder mit den Goldfischbetrieben. Wir bitten Euch, diese Möglichkeit rege zu nutzen. Eure Gastgeber freuen sich bestimmt darüber.



## Gäste im Goldfischnetz

Haben Sie gewusst, dass Sie jederzeit Gäste (auch Nicht-Mitglieder) an die Netztreffen einladen dürfen? Haben Sie gewusst, dass unsere Betriebe auch offen sind für Allergiker, Vegetarier und Fleischgäste? Vermerken Sie es bitte auf Ihrer Anmeldung, wenn Sie eine Alternative zum Fischmenu wünschen und geben Sie Ihrem Netzmeister frühzeitig Bescheid, dann klappt es auf jeden Fall.

Uns von der Geschäftsstelle liegt es am Herzen allen Lesern unserer Zeitschrift, schöne Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr zu wünschen.

Wir danken für die Treue zum Goldfisch.

Andrea & Rita

## Wir werfen die Netze aus

### Infos aus dem Netz 11

Hans Amberg aus Hausen am Albis, hat sich für das Amt als Netzmeister zur Verfügung gestellt. Hans wird an der nächsten Generalversammlung in Walenstadt zur Wahl vorgeschlagen. Weiter freuen wir uns sehr, dass Hans Amberg das Netz 21 / Tessin ad interim übernimmt.

### Neuer Ehrenfisch-Präsident

Wir freuen uns sehr, dass unser ehemaliger Tafelherr/Berufsfischer Heinz Weber, sich dem Amt annimmt. Maudi Grossenbacher, danken wir ganz herzlich für Ihre geleisteten Dienste.

### Netzmeister / Vize-Netzmeister gesucht

Es würde uns freuen, wenn uns eine Netzmeisterin oder ein Netzmeister, sowie eine Vize-Netzmeisterin oder ein Vizenetzmeister für das Netz 04 Freiburg, 05 Biel / Solothurn oder Netz 21 Tessin, ins Netz schwimmen würde.

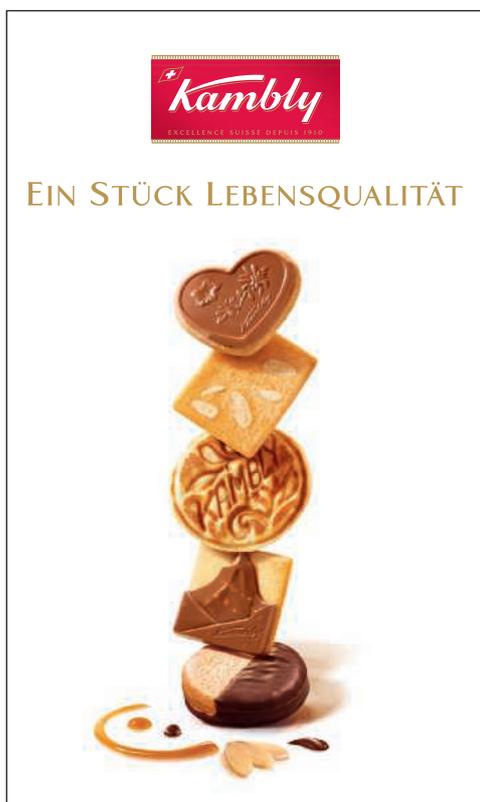
Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisierst gerne und hast Zeit für dieses spannende Ehrenamt, dann melde Dich bitte bei der Geschäftsstelle ([info@goldenerfisch.ch](mailto:info@goldenerfisch.ch)). Nebst der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben, bist Du an unserer Generalversammlung, sowie an der jährlichen Netzmeistertagung mit dabei. Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du interessiert, zögere nicht, schreib uns oder ruf uns an.

Anzeige



# Termine 2020 / 2021

Sämtliche Termine findet Ihr auch unter [www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlässe](http://www.goldenerfisch.ch/de/Aktuelles/Anlässe)



**Di, 08.12., ab 18:00 Uhr** | Netz 17  
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell

[Marcello Gentina](#), Netztreffen  
Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

**So, 13.12., Mittags** | Netz 14  
Zürichsee/Oberland

[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen  
(10-Jahr-Jubiläum)  
Hotel Restaurant Rössli, Hurden

**Fr, 15.01., Abends** | Netz 16  
Unterer Bodensee/Thurgau

[Hermann Scherrer](#), Netztreffen  
(5-Jahr-Jubiläum)  
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

**So, 17.01., Mittags** | Netz 16  
Unterer Bodensee/Thurgau

[Hermann Scherrer](#), Netztreffen  
(5-Jahr-Jubiläum)  
Wirtschaft zum Löwen, Weinfelden

**Mi, 20.01., Mittags** | Netz 08  
Basel und Umgebung

[Thomas Hänggi](#), Netztreffen  
Hotel Restaurant Stadthof, Basel

**Fr, 22.01., Abends** | Netz 14  
Zürichsee/Oberland

[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen  
Wirtschaft zur Burg, Meilen

**Sa, 30.01., Mittags** | Netz 14  
Zürichsee/Oberland

[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen  
Wirtschaft zur Burg, Meilen

**Sa, 30.01., Abends** | Netz 09  
Aargau/ Luzerner Hinterland

[Monika Fischbacher](#), Netztreffen  
(5-Jahr-Jubiläum, 2020)  
Landgasthof Mühleholz, Retschwil

**So, 31.01., Mittags** | Netz 13, Zürich/Thur

[Irene Demuth](#), Netztreffen  
Restaurant Châlet Waldgarten, Bassersdorf

**Fr, 05.02., Abends** | Netz 05  
Bielersee/Solothurn

[Daniel Karrer](#), Treberwurst-Essen  
Hotel Bären, Twann

**Sa, 06.02., Mittags** | Netz 05  
Bielersee/Solothurn

[Daniel Karrer](#), Netztreffen, Hotel Bären, Twann

**Sa, 06.02., Mittags** | Netz 17  
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell

[Marcello Gentina](#), Netztreffen  
Restaurant Blume, St.Gallen

**evt. Sa, 06.02., Mittags** | Netz 04  
Fribourg/Freiburg (neues Datum folgt)

[Manfred Blaser](#), Netztreffen  
Restaurant des Bains, Avenches

**Sa, 13.02., Mittags** | Netz 19  
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein

[Markus Krüger](#), Netztreffen  
Speiserestaurant Adler, Oberriet

**Sa, 13.02., Mittags** | Netz 16  
Unterer Bodensee/Thurgau

[Hermann Scherrer](#), **Tafelübergabe**  
Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

**Do, 18.02., Abends** | Netz 08  
Basel und Umgebung

[Thomas Hänggi](#), Netztreffen  
Hotel Tannenmühle, Grafenhausen

**Fr, 19.02., Abends** | Netz 12  
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee

[Urs Neher](#), Netztreffen  
Seerestaurant Bellevue, Brunnen

**Sa, 27.02., Mittags** | Netz 09  
Aargau/Luzerner Hinterland

[Monika Fischbacher](#), **Tafelübergabe**  
Romantik Hotel zu den drei Sternen, Brunegg

**Sa, 06.03., Mittags** | Netz 01, Romandie

[Yvan Schick](#), Netztreffen  
Restaurant du Basset, Clarens/Montreux

**Fr, 12.03., Mittags** | Netz 08, Basel und  
Umgebung, Netz 14, Zürichsee/Oberland,  
Netz 18 - Sihlsee/Walensee

[Thomas Hänggi](#), Gemeinsames Netztreffen  
(5-Jahr-Jubiläum)  
Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

**Fr, 12.03., Abends** | Netz 6, Aare/Bern

[Hanspeter Schläppi](#), Netztreffen/  
Frühlingsapéro  
Restaurant Zunft zu Webern, Bern

**Fr, 12.03., Ganztags** | Netz 14  
Zürichsee/Oberland,  
Netz 18, Sihlsee/Walensee

[Vreny Meier-Müller](#), Netztreffen  
mit Besichtigung «SwissShrimp»  
Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

**Sa, 20.03., Mittags** | Netz 05  
Bielersee/Solothurn

[Daniel Karrer](#), Netztreffen  
Restaurant Gottstatterhaus, Biel Bienne

**Mi, 24.03., Abends** | Netz 13, Zürich/Thur

[Irene Demuth](#), Netztreffen  
Zunftthaus zur Waag, Zürich

**Sa, 27.03., Mittags** | Netz 12  
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee

[Urs Neher](#), Netztreffen  
(15-Jahr-Jubiläum)  
Landgasthof Breitfeld, Risch-Rotkreuz

**Sa, 27.03., Abends** | Netz 10, Luzern

[Fabrizio Gessa](#), Netztreffen  
(15-Jahr-Jubiläum)  
Hotel & Restaurant Sternen, Buochs

**Sa, 27.03., Mittags** | Netz 15  
Schaffhausen/Rhein

[Willi Keller](#), Netztreffen  
Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

**Sa, 27.03., Mittags** | Netz 2, Rhône/Rottu

[Herbert Heldner](#), Netztreffen  
(10-Jahr-Jubiläum)  
Restaurant Staldbach, Visp

**So, 28.03., Mittags** | Netz 09  
Aargau/Luzerner Hinterland

[Monika Fischbacher](#), Netztreffen  
(5-Jahr-Jubiläum)  
Restaurant Schlossgarten, Schöftland