Nr. 176 Juni / Juin / Giugno 2021

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

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 2600 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im September 2021: 3. August 2021
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Aus dem Inhalt

Editorial 3
«fish and sleep» 4
gusto21, die Gewinnerin 5
Schweizer Kochnationalmannschaft 6
Fisch des Jahres 2021 7
Pauli's Kitchen Solution 7
Der Goldfisch auf «Partnersuche» 8
Wettbewerb 8
HUG TK-Dessert-Stangen 8
Hugentobler Kochsysteme 9
Laudatio Thomas Hänggi, Roberto Huber 10
Mitglieder werben Mitglieder 11
Frisch vom Feld, Louis Ditzler AG 11
gusto21, der Bericht 12/13
Kikkoman-Rezept 13
Abstimmungs- und Wahlergebnisse GV 2021 14
Parmadoro 14
Aus den eigenen Gewässern 15
Termine 16

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

Anzeige

Editorial

Zuversicht generiert Energie

Was wir uns schon so lange erhofft hatten, ist endlich eingetreten. Unsere Gastronomen dürfen wieder das tun, was ihre Herzensangelegenheit ist: Gäste verwöhnen. Natürlich müssen wir noch Vorsicht walten lassen. Wir können gewisse Einschränkungen noch immer nicht «ad acta» legen und wir alle sind uns bewusst, was jetzt von uns, unserer Vernunft, unserem Verhalten abhängt.

Aber … wir haben immerhin endlich die Möglichkeit zurückgewonnen, uns ein feines (Fisch)-Essen in einem Restaurant zu gönnen. Darüber sind wir unfassbar froh.

In diesem Zusammenhang liegt es uns als Tafelgesellschaft am Herzen zu erwähnen, wie dankbar wir sind, dass uns so viele Mitglieder (sowohl Private, Gastronomen, als auch Berufsfischer und Aquakulturen) die Treue gehalten haben. Sicher hatten viele nicht das Glück, die Krise schadlos zu überstehen, was uns unendlich leid tut. Andere kämpfen mit den Konsequenzen der Pandemie oder halten sich noch immer nur knapp über Wasser. Auch wir kämpfen täglich, versuchen die Tafelgesellschaft trotz widriger Umstände am Leben zu erhalten. Aber ohne die Treue und die Unterstützung unserer Mitglieder, Gastronomen, Werbepartner, Sponsoren und Gönner wäre dies ein sehr viel aussichtsloserer Kampf. Umso mehr freut es uns, dass wir, Corona zum Trotz, neue Betriebe in unsere Goldfisch-Familie aufnehmen konnten oder kurz davor stehen. Wir halten Sie in unserer Zeitschrift auf dem Laufenden. Der Grund, weshalb die Tafelgesellschaft vor mehr als 50 Jahren ins Leben gerufen wurde, war, dass die Berufsfischer einen Überschuss von Süsswasserfisch hatten und damals die Absatzkanäle in der Gastronomie noch mehr oder weniger fehlten. Mit der Gründung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch konnten die Berufsfischer beim Verkauf der Fische unterstützt werden. Die Gastronomen setzten vermehrt Süsswasserfisch auf die Speisekarten und die Betriebe, die unsere Anforderungen erfüllten, konnten mit unserem Prädikat ausgezeichnet werden, was ihnen wiederum neue Gäste sicherte.

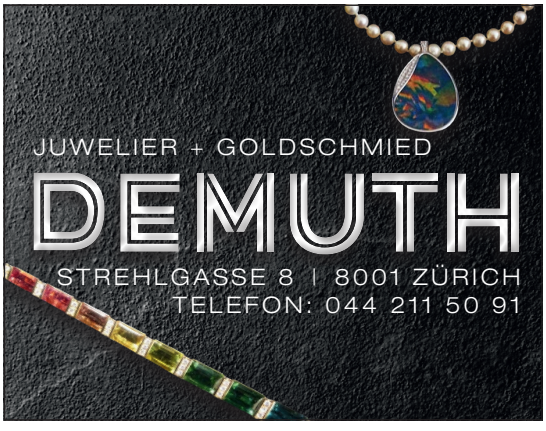
Heute sind es schweizweit rund 120 aktive Berufsfischer, die auf unseren Seen ihre harte Arbeit verrichten und die mit ihrem täglich frischen Fang den Gastronomen und auch den privaten Kunden höchste Qualität bieten. Einige davon sind schon Mitglied der Tafelgesellschaft und wir sind sicher, dass noch mehr Fischereibetriebe die Chance ergreifen werden, unsere bereitgestellten Marketinginstrumente gezielt zu nutzen. Gerade in den letzten Monaten haben Synergien einen noch viel höheren Stellenwert erlangt. Wir jedenfalls sind bereit, jederzeit Hand zu bieten.

Vielen herzlichen Dank an dieser Stelle all jenen, die mit neuer Hoffnung, Kreativität und Enthusiasmus die Energie generieren, welche wir alle in Zukunft so sehr brauchen werden.

Andrea Dängeli, Redaktion «Der Goldene Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE



Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
0848 000 501
webshop.transgourmet.ch

Abholgrosshandel:
031 858 48 48
transgourmet.ch

TRANSGOURMET PRODEGA

«fish and sleep» in Hotels der Tafelgesellschaft

Da wegen Corona keine Netztreffen stattfinden durften, fanden sich originelle neue Formen der Begegnung und des BAG-konformen Zusammenseins

Restaurant See la Vie, Muntelier

Hotel Restaurant Rössli, Hurden

Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Um wenigstens die Hotelbetriebe der Tafelgesellschaft unterstützen zu können, durchforsteten unsere innovative Netzmeisterin Vreny Meier und ihr Vizenetzmeister Pedro Gruber die Internetseiten der Goldfisch-Betriebe bis weit über ihre beiden Netze 14 und 18 hinaus. Fanden sie ein interessantes Hotel-Angebot, das passte – und es passten gleich drei –, wurde dies unter den Goldfischen weitererzählt. Die Spatzen pfiffen es sozusagen von den Dächern, worauf die Goldfische direkt bei den Hotels ihre Reservation vornahmen. Anlässlich dieser (nach einer Idee unseres Tafelmeisters «fish and sleep» genannten) Anlässe im Restaurant See la Vie des Hotels Bad Murtensee in Muntelier, im Rössli in Hurden und im Seehotel Delphin in Meisterschwanden, wurde ausgiebig das gesellige Beisammensein gepflegt. Es wurde bei bester Laune geschwelgt, genossen und man konnte wenigstens wieder einmal kurz Gastronomie-Luft schnuppern.

Rita Gugger

Anzeige

FERNAND CINA
SALGESCH • SALQUENEN

gusto21
Die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende
by Transgourmet

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch

TRANSGOURMET PRODEGA

«Ich bin stolz, die erste Tessiner Gewinnerin zu sein»

Anfang März sicherte sich Dalila Zambelli vom Waffenplatz Isone den Sieg bei «gusto21», der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (siehe auch Ausgabe Nr. 175). Im Interview schaut die 21-Jährige nochmals zurück – und in die Zukunft.

Dalila Zambelli, wie fühlen Sie sich mit etwas Abstand zum erfolgreichen Finalkochen?
Ich bin noch immer extrem glücklich, dass ich gewonnen habe. Ich konnte das zuerst gar nicht glauben. Der Sieg bedeutet mir sehr viel. Und ich bin stolz, die erste Tessiner Gewinnerin zu sein.

Hatten Sie nach dem Wettkochen an einen Sieg geglaubt?
Eigentlich hat fast alles wie geplant geklappt. Nur das Zander-Petersilien-Mosaik war nicht so schön, wie ich es wollte, und mit der Konsistenz der Sauce beim Hauptgang war ich nicht ganz zufrieden. Auch hatte ich ein bisschen Verspätung, schickte etwa die Vorspeise 30 Sekunden zu spät. Deshalb rechnete ich zwar mit einer guten Platzierung, aber nicht mit dem Sieg.

Folgen nun weitere Kochwettbewerbe? Oder was bringt die Zukunft?
Ich bin offen für alles. Die Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft wäre sicher schön. Zuerst aber mache ich die Lehre fertig. Auch Weiterbildungen im Bereich Bartender, Sommelier oder Konditor-Confiseur fände ich cool. Und die Welt entdecken möchte ich. Entsprechend freue ich mich auf die «gusto»-Siegerreise nach Shanghai und Peking, sobald es wieder möglich ist.

Volle Konzentration in der Küche

Die stolze Siegerin

Die Sieger-Gerichte

Vorspeise
Zander-Bällchen mit Mandel-Kruste, Zander-Petersilien-Mosaik, dazu Peperoni-Panna-Cotta und Gemüsesalat

Hauptspeise
Poulet- und Wachtelschenkel sowie Yin und Yang von Poulet und Wachtel gefüllt mit Pilzen, dazu Zucchiniblüte, Kürbissalat, Kartoffel- und Kürbispüree

Das ganze Interview, Impressionen/Film und die Rangliste von «gusto21» finden Sie unter **transgourmet.ch/gusto** oder einfach nebenstehenden QR-Code scannen.
Im August 2021 startet die Ausschreibung für «gusto22». Gesucht wird wieder der/die beste Kochlernende der Schweiz im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 2000 oder jünger.

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist seit vielen Jahren stolzer Sponsor von «gusto».

Änderungen bei den Teams der Schweizer Kochnationalmannschaften

Die Kochnationalmannschaft und die Junioren-Kochnationalmannschaft des Schweizer Kochverbandes formieren sich neu, um sich auf die Weltmeisterschaft 2022 in Luxembourg vorzubereiten.

Der Schweizer Kochverband ist stolz, die neu formierten Teams zu präsentieren. Namhafte Betriebe aus der ganzen Schweiz unterstützen die Kochnationalmannschaften mit ihren Küchenchefs, Sous-Chefs, Chefs de Partie und Commis de cuisine.

Wieder bei der Kochnationalmannschaft mit dabei, ist der Chocolatier Jorge Cardoso aus Fribourg, der 2018 in Luxembourg für das Team den Weltmeistertitel für das beste Schaustück holte.

Begleitet werden die Mannschaften durch Teammanager Tobia Ciarulli und die Coaches Thomas Kuster und Pascal Inauen. Alle drei sind selber erfahrene Wettkämpfer.

Hotel & Gastro Union
www.hotelgastrounion.ch/skv

v.l.n.r. Manuel Zünd, Guy Estoppey, Pietro Leanza, Dominik Roider, Andrea Werth, Michael Schneider, Marco Kölbener, Jorge Cardoso, Raphael Frei, Christian Oliveira

Anzeige

Der Goldfisch trifft einen Überlebenskünstler

Der Alet (Squalius cephalus) ist der Schweizer Fisch des Jahres 2021

Freundlicherweise zur Verfügung gestellt von Rainer Kühnis

Charakteristisch für den Alet ist sein schlanker, muskulöser Körper und der bullige Kopf mit den runden Augen. Der Rücken ist je nach Gewässer braun, oliv oder blaugrau. Der Schweizerische Fischerei-Verband (SFV) hat den Alet zum Fisch des Jahres 2021 erkoren. Der Alet (oder Döbel) ist in der Schweiz stark verbreitet und ein wahrer Überlebenskünstler, ein hoffnungsvoller Beweis für die Widerstandskraft der Natur. Er gehört zur Familie der Karpfenfische, der weltweit grössten Fischfamilie. Der Alet sei schlau, misstrauisch und nur schwer zu fangen und könne mit zerstörten Gewässerräumen besser umgehen als die meisten seiner empfindlichen Artgenossen. Seine Wertschätzung in der Freizeitfischerei steige wegen des Rückgangs von Forelle und Aesche, schreibt der Fischerei-Verband. Er ist ein ausdauernder Schwimmer, der auch mit starker Strömung zurechtkommt und weite Strecken zurücklegen kann. Er verlässt sich stark auf seine Augen. Der feine Geruchs- und Geschmackssinn ermöglicht es ihm, auch bei schlechter Sicht Beute zu finden sowie Duftsignale von Mitfischen und Räubern wahrzunehmen. Bereits im Jahr 371 erwähnt der lateinische Dichter Ausonius in seiner «Mosella», einem Gedicht über eine Moselfahrt, das feine, aber grätenreiche Fleisch des Döbels, bedauert aber seine geringe Haltbarkeit.

Andrea Dängeli

Pauli's Kitchen Solution

Die Verpflegungs-Software Pauli's Kitchen Solution der Firma Optisoft unterstützt Gastronomen bei zahlreichen Arbeitsprozessen. Von der einfachen Rezeptverwaltung bis zu komplexen Verpflegungsprozessen deckt Pauli's Kitchen Solution die Bedürfnisse von Betrieben jeder Grösse ab. Das Basismodul umfasst eine Rezeptdatenbank mit über 4400 Rezepten, davon 1655 aus dem Klassiker «Pauli». Auch eigene Rezepte können erfasst oder importiert werden.

Dazu gibt es eine Produktedatenbank mit Angaben zu Lieferanten, Nährwerten und Allergenen. Die Übersicht über den Warenaufwand hilft Ihnen bei der Preiskalkulation. Damit haben Sie die Kosten stets im Griff. Nebst dem Basismodul stehen aktuell über 20 Zusatzmodule zur Verfügung. Dank dem Baukasten-System bezahlen Sie das, was Sie wirklich brauchen. Eine kostenlose Demo-Version der Software kann auf der Website www.optisoft.ch heruntergeladen werden.

Der Goldfisch auf «Partnersuche»

Wir suchen Sie, liebe Werbepartner! Wir bieten Ihnen eine interessante Plattform, über die Sie mehr als 2000 Leserinnen und Leser (Gastronomen, Privatkunden, Interessierte aus Industrie und Gewerbe) erreichen. Ab Fr. 300.00 pro Inserat sind Sie bei uns mit im Boot. Wenn Sie bereits Partner sind, machen wir Sie gerne darauf aufmerksam, dass Sie sich (allein oder zusammen mit Angehörigen und Freunden) jederzeit für eine Netztreffen oder eine Tafelübergabe anmelden dürfen, damit Sie einmal «Goldfischfamilienluft» schnuppern können. Lassen Sie sich von unseren Gastronomen so richtig verwöhnen. Wir freuen uns über jeden Gast. Sie werden begeistert sein.

Bitte melden Sie sich bei unserer «Crew»:

Rita Gugger
079 706 50 19
oder
Andrea Dängeli
079 374 10 98

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. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:
Wie lautet der zweite (umgangssprachliche) Name des Fischs des Jahres 2021?

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

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

Einsendeschluss ist der 15. Juli 2021
Viel Glück!

CERUTTI "il Caffè"
Tel. 091 640 70 00
www.caffe-cerutti.com

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 175 ist:
Peter Haag aus Dachsen
Herzliche Gratulation!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Felchlin
SWITZERLAND

Neu im HUG-Sortiment
TK-Dessert-Stangen

Mango-Passionsfrucht-Stange

HUG
www.hug-familie.ch

Schokoladenmousse-Duo-Stange

Felchenfilets über Wochen frisch

Im Parkhotel Gunten geniessen Gäste viel Weitsicht und eine herrliche Küche. Der lokale Fisch spielt dabei die zentrale Rolle. Mit der eisigen Kälte der Schockfrosttechnik spart die Küchenbrigade eine Menge Zeit

Familie, Hotel, Fischerei. Daneben gibt's für Beat Bührer nicht viel mehr. Der umtriebige Gastgeber im Parkhotel Gunten, leidenschaftlicher Sportfischer, Präsident des Sportfischervereins rechtes Thunerseeufer, langjähriger Fischeraufseher, kommt ins Schwärmen. Über den See, seine Fische und deren Jäger.

Präziser: Johann von Gunten. Die beiden Freunde verbindet seit Jahren die Leidenschaft zur Fischerei. «Johann ist ein moderner, nachhaltiger Fischer, der auch in 25 Jahren noch fangen will» erklärt Bührer. Rund fünf Kilometer Netz dürfte er auslegen. Von Gunten legt aber nur 450 bis 500 Meter aus. Er fischt so viel, wie er verwerten kann. Mit seiner Frau betreibt Johann von Gunten seinen Laden in Sigriswil, sechs Autominuten vom Parkhotel entfernt. Für das Parkhotel fischt er hauptsächlich Brienzlig-Felchen, 8- bis 9-jährig, in 30 m Tiefe. Seine Gäste lieben die Geschichten rund um den Fisch, die Nähe, den Respekt, die Sorgfalt des Fischers. Und sie lieben das zarte, fettarme und saftige Brienzlig-Fleisch mit der leichten Estragon-Note. Kein Wunder, sind die Fischknusperli vom Parkhotel ein weitum beliebter Renner. Im Sommer serviert das Team von zehn Tellern rund sieben mit Fisch.

Wenn Johann von Gunten seinen Fang drei Mal wöchentlich liefert, werden die filetierten Fische erst mal in Portionen vakuumiert und bei -40°C schockgefrostet, wenn sie nicht gleich verspeist werden. Das rasante Schockfrosten im FrigoJet von Hugentobler belässt die Fischstrukturen in seiner ursprünglichen Form. Eiskristalle, die die Zellstrukturen wie beim herkömmlichen Gefrieren schädigen, sind Schnee von gestern. Aromen, Vitamine, Farbe und Geschmack bleiben vollständig erhalten. So muss der Fisch nicht innerhalb von zwei bis drei Tagen verarbeitet werden. Das ermöglichte Küchenchef Patrick Schmidt, sogar während des Lockdowns weiterhin Fisch bei Johann von Gunten einzukaufen. Im Sommer wird er für jedes Felchenfilet dankbar sein. Die Filets werden bei Bedarf portionenweise aufgetaut, geschnitten, mariniert und im Tempura-Teig vorfrittiert. Die Fischknusperli bleiben maximum eineinhalb Tage in der Mise-en-place, bevor sie im Nu fertigfrittiert und serviert werden. Dazu Patrick Schmidt: «Die Fischknusperli sind der Renner, wir servieren im Sommer bis zu 65 Portionen an einem Tag.» Weil die Schockfrosttechnik die Zellstruktur einwandfrei belässt, könnte das Parkhotel die vorfrittierten Knusperli wieder schockfrosten, seine Vorproduktion erhöhen und so noch zeitunabhängiger arbeiten. Die Vorteile der Schockfrosttechnik ortet der Küchenchef in der zeitversetzten Produktion, in der Zeitersparnis während dem Service und im gleichbleibenden Gewicht (kein Wasserverlust nach dem Auftauen). Die Brigade setzt die Schockfrost- und Schnellkühltechnik von Hugentobler nicht nur bei Fisch und Fleisch ein: auch Stärkebeilagen, Gemüse oder Suppen werden schockgefrostet oder schnellgekühlt. Die Qualität ist 1A. Die Zeitersparnis während dem Service gross. Auch jetzt, wo das Parkhotel auf einen Februar mit 97 % Zimmerauslastung zurückschauen darf. Es ist eine Mischung aus Freude, Dankbarkeit und einem Anflug aus Betroffenheit, kein Stolz, wenn Beat Bührer laut nachdenkt: «Es läuft enorm gut und wir sind dankbar dafür.» Aber seine Freude ist getrübt, zu viele seiner Berufskollegen haben ihre Lokale geschlossen. Davon spüren die Gäste im Parkhotel nichts. Denn hier gilt:
Genuss – Weitsicht – Entspannung.

www.hugentobler.ch
Schweizer Kochsysteme AG

Begeisterter Küchenchef: Patrick Schmidt im sonnendurchfluteten Restaurant

Fischerei verbindet: Manuela und Johannes von Gunten der Fischerei mit Beat Bührer, Gastgeber Parkhotel Gunten (Mitte)

Verlängert die Haltbarkeit ungemein: die Schnellkühl- und Schockfrosttechnik von Hugentobler

Renner im Sommer: die stilvoll servierten Fischknusperli

Laudatio Thomas Hänggi

ehemals Tafelherr

An der Netzmeistertagung 2011 haben die Netzmeisterinnen und Netzmeister Thomas Hänggi als deren Vertreter für die Vorsteherschaft nominiert. An der Generalversammlung 2011 ist Thomas als Tafelherr glanzvoll gewählt worden.

Die Interessen der Netzmeister hat er immer intensiv vertreten. Er hat das Netzmeisterhandbuch und die Formulare für die Netzaktivitäten aktualisiert und Änderungswünsche bei Netztreffenterminen speditiv erledigt. Neben diesen Prioritäten hat sich Thomas um die Homepage und die PC-Probleme gekümmert. Kein anderer kannte die Verknüpfungen, die im Hintergrund der Homepage laufen, besser als Thomas. Hatte jemand ein Problem, Thomas hat es gelöst, oder wusste wo und bei wem die Lösung zu finden ist. Er war unser Homepage-Profi, der sich mit viel Herzblut und Engagement der Tafelgesellschaft verschrieben hat.

Thomas, Dein Humor, Deine kritischen Voten an den Sitzungen und Deine offene Art werden uns fehlen. Wir danken Dir für zehn Jahre aktive Tätigkeit in der Vorsteherschaft und sind froh, wenn wir weiterhin auf Deinen Erfahrungsschatz zurückgreifen dürfen. In Deinem Amt als Netzmeister im Netz 08 wünschen wir Dir weiterhin viel Freude.

Daniel Karrer, Tafelherr / NM Netz 05

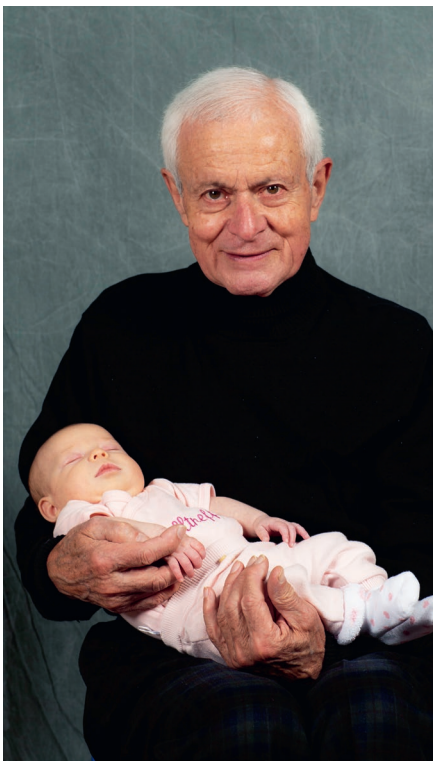
Laudatio Roberto Huber

ehemals Netzmeister Netz 02

Im April 1969 zog Roberto Huber mit seiner Frau Cécile aus beruflichen Gründen von Zürich nach Sierre. In Sierre ging er oft ins Restaurant «La Grotte» essen. Am 2. Dezember 1985 fand dort die Tafelübergabe der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» statt. Roberto und Cécile wurden vom Wirt zu diesem Anlass eingeladen. Cécile war eine hervorragende Pianistin. Sie umrahmte die Tafelübergabe mit ihrem Klavierspiel. Das war der Beginn einer langen Leidenschaft. 1986 traten Roberto und Cécile unserer Tafelgesellschaft als Mitglieder bei. Zu diesem Zeitpunkt war Ida Werlen Netzmeisterin im Netz 02. 1990 wurde Roberto zum Vizenetzmeister ernannt und vertrat Ida Werlen an so manchem Netztreffen. 1992 wurde er dann selbst Netzmeister. Am 24. Oktober 1992 organisierte Roberto zum ersten Mal als Netzmeister das Netztreffen im «La Grotte», Sierre. Roberto blieb während fast 30 Jahren Netzmeister mit Leib und Seele. Pünktlichkeit und Sorgfalt waren Roberto in jeder Hinsicht sehr wichtig. Ein grosses Anliegen war ihm auch die Tischzuteilung an den Netztreffen. Mit viel Engagement teilte er den Mitgliedern die Plätze zu, immer bestrebt, dass er allen ihren Wunschplatz ermöglichen konnte. Alle sollten sich bestmöglich am Tisch unterhalten können und damit zu einer lebendigen Stimmung und harmonischen Atmosphäre beitragen.

Heute verabschieden wir Roberto mit einem grossen Dankeschön und, wie man sieht, hat er bereits eine neue Aufgabe, die er mit grösster Freude annehmen durfte. Er geniesst seine Enkelin Felicia in vollen Zügen. Ausserdem dürfen wir auch noch beim Korrekturlesen der Zeitschrift auf seine wertvolle Unterstützung zählen.

Herbert Heldner, NM Netz 02



Mitglieder werben Mitglieder

Herzlich willkommen in der Goldfischfamilie

Was Sie in der Goldfischfamilie alles erwartet:

- Einladung zu den über 100 Netztreffen in der ganzen Schweiz zum Genuss eines besonders attraktiven Fisch-Menus zum Vorzugspreis
- 4x jährlich die Goldfisch-Zeitschrift
- 1x jährlich den Guide Fischelin und das Jubiläums-Booklet der Tafelgesellschaft
- Einladung zur jährlichen Generalversammlung mit anschliessendem Jahresfest
- Unbezahlbare ungezwungene Stunden, interessante Begegnungen und viele neue Kontakte zu Gleichgesinnten

Für jedes geworbene Mitglied bekommt der Werber (Tafelherren und Geschäftsstelle ausgenommen) einen Fr. 20.00 Goldfisch-Gutschein und in der nächsten Zeitschrift werden die neuen Goldfische sowie deren Werber erwähnt! Neumitglieder erhalten einen Fr. 20.00 Gutschein der Casa del Vino SA.
Wer Ende Jahr am meisten neue Mitglieder geworben hat, wird zusätzlich mit einem Fr. 100.00 Gutschein belohnt.

Eine Mitgliedschaft ist nicht Bedingung, um an einem Netztreffen zu schnuppern! Wir freuen uns über jedes neue Mitglied, welches genussvolle und gemütliche Stunden im Kreise der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verbringen möchte.

Zukünftige Goldfische können sich via Homepage www.goldenerfisch.ch/de/Die-Tafelgesellschaft/Mitglied-werden, QR-Code (sh. unten) mit dem Formular im Guide auf Seite 177 oder ganz unkompliziert telefonisch bei Rita oder Andrea von der Geschäftsstelle (079 706 50 19 oder 079 374 10 98) anmelden.

Frisch vom Feld

Während 15 Wochen pro Jahr verarbeitet Ditzler Spinat, pro Tag sind das bis zu 100 Tonnen Blatt- und 50 Tonnen Hackspinat, die geerntet und noch am gleichen Tag schockgefroren werden. Kein anderes Gemüse wird in der Schweiz so häufig tiefgekühlt gekauft. Und dafür gibt es gute Gründe: Frischer Spinat ist nicht lagerfähig, sehr aufwendig in der Verarbeitung und nur saisonal verfügbar. Tiefkühlspinat bringt viele Vorteile: Er ist schmackhaft, vitaminreich und das ganze Jahr verfügbar. Mit dem Einsatz von tiefgekühltem Spinat minimiert ein Gastronom nicht nur seinen Foodwaste, sondern arbeitet gleichzeitig mit einem praktisch portionierten Produkt, das jederzeit verfügbar und reich an Vitaminen ist, da dieses innerhalb von wenigen Stunden nach Ernte tiefgefroren wird.

Louis Ditzler AG
4313 Möhlin, www.ditzler.ch

Auf direktem Weg vom Wasser auf den Teller

Jüngst ging «gusto21» – die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende – über die Bühne. Dabei spielte auch Fisch aus heimischen Gewässern eine zentrale Rolle

Dalila Zambelli ist die stolze Gewinnerin des «gusto21». Die 21-jährige Tessinerin überzeugte die Jury am Finalkochen unter anderem mit ihrer Vorspeise. Sie präsentierte eine Kreation von Schweizer Zander aus Wildfang aus dem Lago Maggiore, einmal in einer Panade und einmal in Form einer mosaikförmigen Roulade. Was den Schweizer Fisch anbelangt, war sie im Finale in guter Gesellschaft. Die Zweitplatzierte Seline Grossenbacher – zurzeit bei Tanja Grandits in der Lehre – setzte auf Saibling aus der Zucht Brüggli vom Sattel SZ sowie auf Zander aus dem Bodensee. Luca Heiniger, der den dritten Platz erreichte, orientierte sich an Zander aus dem Tropenhaus Frutigen BE. Die Fokussierung auf Schweizer Fisch in der Vorspeise kommt nicht von ungefähr, sondern war eine klare Vorgabe der Wettbewerbsaufgabe. Mit der Schweizer Meisterschaft für Kochlernende setzt sich der Belieferungs- und Abholgrosshändler Transgourmet/Prodega nicht nur für die Zukunft der Kochbranche ein, sondern auch für deren Sensibilisierung für regionale, nachhaltige und heimische Produkte.

© Merlin Photography Ltd.

Rund 50 Prozent des Schweizer Fisches gehen an die Gastronomie

Doch wie ist es eigentlich um den Schweizer Fisch in der Gastronomie bestellt? Gemäss einer Analyse der Hochschule für Agrar-, Forst- und Lebensmittelwissenschaften in Zollikofen BE aus dem Jahr 2018 gehen rund 50 Prozent des Schweizer Fisches an die Gastronomie. «Regionalität kann heute ein Verkaufsargument sein», ist Luca Bianchi vom traditionsreichen Delikatessenhändler Bianchi überzeugt. Dabei sei bei ihnen auch der höhere Preis kein Hindernis. «Die Kundschaft, die gezielt Schweizer Fisch einkauft, ist bereit, für die Qualität den Aufpreis zu bezahlen».

Allgemein betrachtet ist die Fischmenge aus hiesigen Gewässern und Zuchten verschwindend klein. Über 90 Prozent der in der Schweiz konsumierten Fische werden importiert. Schweizer Fischzucht und Wildfang decken insgesamt weniger als 6 Prozent des Konsums ab. Dazu kommt, dass Fische aus Schweizer Wildfang definitiv kein Massenprodukt sind. «Das Volumen des Fischfangs ist begrenzt, da wir auf eine nachhaltige Fischerei Wert legen», so Reto Leuch, Präsident des Schweizerischen Berufsfischerverbandes.

Die Zahl der Aquakulturen steigt kontinuierlich an

Eine Möglichkeit, das Angebot an Schweizer Fisch zu vergrössern, sind Fischzuchten und Aquakulturen. «In den letzten zehn Jahren ist der Anteil an Schweizer Zuchtfisch um 50 Prozent auf 2000 Tonnen gestiegen», rechnet David Morard, Präsident des Schweizer Aquakultur-Verbandes vor. Er geht davon aus, dass sich der Anteil an Schweizer Zuchtfisch in weiteren zehn Jahren auf 3000 Tonnen erhöhen wird. Dabei geht der Fischzuchtexperte von fünf neuen Anlagen pro Jahr aus. «Wir beobachten eine Zunahme von kleinen Zuchtanlagen, deren Jahresproduktion bei 10 bis 15 Tonnen liegt und die sich auf regionale Kundschaft fokussieren wollen», so Morard. Dies kommt mit Sicherheit dem durch Corona noch verstärkten Trend entgegen, dass die Kundinnen und Kunden vermehrt wissen wollen, woher die Lebensmittel kommen. «Die Konsumierenden legen immer mehr Wert auf Regionalität, Transparenz und Rückverfolgbarkeit», stellt Morard fest, der gleichzeitig auch CEO der Zuchtanlage Valperca in Raron VS ist.

© Merlin Photography Ltd.

Valperca gehört neben dem Tropenhaus in Frutigen zu den Pionierbetrieben in der Fischzucht. Beide Unternehmen nutzen das konstant temperierte Quellwasser, das durch den Tunnelbau am Lötschberg verfügbar wurde. Valperca setzt mit seiner Marke «La Perche Loë» auf Eglizucht. Das Tropenhaus Frutigen stieg bei der Gründung mit der Stör- und Kaviarproduktion in die Fischzucht ein. Mittlerweile werden auch Egli und Zander produziert. Zudem läuft seit 2019 ein Pilotprojekt mit Felchen, die bisher in kleineren Mengen saisonal zum Verkauf angeboten werden. «Zurzeit produzieren wir noch wenige Tonnen, um Erfahrungen zu sammeln», sagt Marcel Baillods, CEO des Tropenhaus Frutigen. Voraussichtlich ab 2024 soll die Felchenzucht zu einem fixen Standbein werden. Primär für einen kleinen Kreis von Gastronomiekunden wie auch für das eigene Restaurant. Ebenfalls seit geraumer Zeit sehr erfolgreich unterwegs ist die Swiss Alpine Fish AG in Lostallo GR. Die erste Lachsfarm der Schweiz setzt auf eine Kreislaufanlage im Fischbecken. Der Lachs wird ohne Chemikalien oder Antibiotika gezüchtet. Pro Jahr produziert das Unternehmen 600 Tonnen und deckt damit knapp 5 Prozent des schweizerischen Konsums ab.

Ein weiteres Projekt ist die Basis 57 in Erstfeld UR. Die grösste Zanderzucht der Schweiz nutzt das warme und saubere Bergwasser, das durch den Gotthard-Basistunnel entsteht. Ab Herbst 2021 will das Unternehmen gemäss Medienspecherin Myriam Arnold mit dem Verkauf von Zander beginnen. «Wir rechnen mit rund 80 Tonnen Filets», sagt Arnold. Dabei soll auch die Gastronomie zum Kundenkreis gehören. «Wir streben einen schweizweiten Verkauf an. Die Verarbeitung der Fische zu Filets wird lokal erfolgen, um eine ultimative Frische zu garantieren.»

Die Spitzengastronomie schätzt Fisch aus Schweizer Zucht

Mit Frische punktet auch Valperca – nach 48 Stunden liegt der Egli auf dem Teller – und hat so gegenüber Fisch aus dem Ausland einen enormen Vorteil. Dies schätzen auch viele Spitzenköche. So kann Valperca etwa Damien Germanier aus Sion VS, Franck Reynaud aus Crans-Montana VS oder Markus Arnold aus Bern zu seinem Kundenkreis zählen. Und Franck Giovanini hatte für die für 2020 geplante und nun auf 2021 verschobene Vorausscheidung des Grand Prix Joseph Favre Egli geordert.

«Beim Start der Fischzucht vor 15 Jahren hätte ich nie gedacht, dass ich je solch grosse Köche zu meinem Kundenkreis zählen dürfte», erzählt David Morard, der neben dem frischen und geräucherten Egli auch eine ganze Palette an verarbeiteten Fischen anbietet. So etwa Tatar, Wraps, Fischknusperli, Rillettes – eine Art Terrine – und Eglibratwürste.

Ein Verein zur Förderung des Schweizer Fisches

Dem Schweizer Fisch hat sich auch die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch verschrieben. Gegründet vor über 50 Jahren, als die Schweizer Berufsfischer – man höre und staune – mit einem Fischüberschuss zu kämpfen hatten. Heute zählt der Verein 2000 Fischliebhaberinnen und -liebhaber zu seinen Mitgliedern und zeichnet über 100 auf Schweizer Fisch spezialisierte Restaurants aus. Darunter den «Sternen» in Walchwil, wo 1969 die Tafelgesellschaft aus der Taufe gehoben wurde. Heute steht hier die ehemalige Tanja-Grandits-Schülerin Noémie Bernhard am Herd.

Erstpublikation htr (verfasst von Bernadette Bissig). Die htr hotel revue ist Medienpartnerin des «gusto».

transgourmet.ch/gusto

Anzeige

Rezept: Authentische Poke Bowl

Zubereitung

Zubereiteten, etwas abgekühlten Reis auf 4 Schüsseln verteilen.

Den sehr dünn in Scheiben geschnittenen Fenchel in eiskaltes Wasser legen. Avocados in Scheiben schneiden, die Gurke würfeln und die Radieschen halbieren. Die Kefen in ein Sieb geben und mit kochendem Wasser übergiessen. Die Haut vom Lachs entfernen und in Würfel schneiden. Gewürfelten Lachs, Kikkoman Poke Sauce und Sesamkörner mischen.

Fenchel, Gurke, Avocado, Radieschen, Kefen, Lachs und frischen Koriander auf dem zubereiteten Reis in jeder Schüssel anrichten und mit Sesam bestreuen.

Dazu extra Kikkoman Poke Sauce als Beilage servieren.

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Sushi- oder Jasminreis
- 1 kleiner Fenchel
- 2 Avocados
- ½ Gurke
- 75 g Kefen
- 12 Radieschen
- 250 g Lachs (Sashimi-Qualität)
- 2-3 EL Kikkoman Poke Sauce
- 1 EL schwarze Sesamkörner
- frischer Koriander
- 1 EL schwarzer Sesam (zum Bestreuen)

kikkoman seasoning your life

Für mehr Inspiration: kikkoman.ch

52. Generalversammlung der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch vom 8. Mai 2021

Abstimmungs- und Wahlergebnisse

Aufgrund der vom Bundesrat erlassenen Massnahmen im Zusammenhang mit der Coronavirus-Pandemie war eine Durchführung der Generalversammlung mit physischer Anwesenheit von Mitgliedern auch dieses Jahr nicht möglich. Die Vorsteherschaft hat deshalb beschlossen, dass die Mitglieder ihre Rechte ausschliesslich auf schriftlichem Wege ausüben können. Die Auszählung der 190 eingegangen Stimmen (davon 30 ungültig) hat ergeben, dass alle Vorlagen und Wahlvorschläge der Vorsteherschaft von der Generalversammlung angenommen wurden. Das Protokoll der Generalversammlung mit den detaillierten Abstimmungs- und Wahlergebnissen kann auf unserer Webseite mit nebenstehendem QR-Code heruntergeladen werden oder bei der Geschäftsstelle angefordert werden. Wir danken allen, die sich an der diesjährigen Generalversammlung schriftlich beteiligt haben und freuen uns, hoffentlich schon bald wieder direkt mit unseren Mitgliedern in Verbindung treten zu können.

Daniel Borter, Tafelmeister

Parmadoro – Italienischer Genuss in Schweizer Qualität

Parmadoro bietet Ihnen mediterranes Essvergnügen in erstklassiger Schweizer Qualität. Sie finden eine grosse Auswahl an verschiedenen Produkten, Packungsarten und -grössen, abgestimmt auf die Bedürfnisse der Schweizer Gastronomie. Nach über 80 Jahren Erfahrung wissen wir, welche Anforderungen Sie als Küchenprofi an Produkte stellen. Parmadoro Produkte überzeugen mit hervorragendem Geschmack und einfacher Zubereitung und erfüllen die hohen Ansprüche von Geniessern, die mediterrane Lebensfreude auf den Tisch zaubern möchten.

Unser Parmadoro Reissortiment umfasst eine Vielzahl köstlicher, qualitativ hochwertiger Reissorten. Ob blumiger Basmati-, klassischer Rundkorn- oder Carnarolireis für den Risotto: Sie finden bei uns für jeden Geschmack und für jede kulinarische Kreation die passende Sorte. Alle unsere Reise werden schonend verarbeitet und stehen für erstklassige Qualität. Neu finden Sie unter Parmadoro 3-Ei UrDinkel Teigwaren. Da steckt unsere Teigwarenerfahrung drin und natürlich hochwertigste Zutaten wie UrDinkel und Schweizer Eier aus Freilandhaltung – vegetarisch und laktosefrei. Einfach ausprobieren und geniessen! Mit den Artischockenherzen-Viertel in der neuartigen Vakuum Dose ohne Aufguss, ergänzt ein Produkt in innovativer Verpackung das Sortiment. Farbe und Geschmack werden besonders schonend erhalten, es ist kein Abtropfen nötig. Die Dose lässt sich durch das Abziehen einer Lasche ohne Dosenöffner öffnen.

www.gastro.hero.ch/marken

Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Schmid Christoph, 3792 Saanen
Fischerei A. Gerny GmbH, Adrian Gerny, 8038 Zürich
Weber Fischerei GmbH, André Züger
und Michel Weber, 8640 Hurden
Aquakultur Bio Fish Valley SA, François Geiger, 2108 Couvet

Auch die Firma Casa del Vino heisst unsere Neumitglieder willkommen und verwöhnt sie gleich mit einem Fr. 20.00 Gutschein, einlösbar im Online-Shop der Casa del Vino oder im Laden in Birrhard oder in Lugano.

CASA del VINO

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern
Daniel Borter und Andreas Braschler

Werber (ausgenommen Mitglieder der Vorsteherschaft und der Geschäftsstelle) erhalten weiterhin einen Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00.
Wer Ende 2021 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

Herzliche Gratulation zur Neuwahl

Markus Krüger	Tafelherr Social Media
Herbert Heldner	Netzmeister Netz 02
Hans Amberg	Netzmeister Netz 11 und 21
Thomas Hänggi	Ehrenfisch, ehem. Tafelherr
Roberto Huber	Ehrenfisch, ehem. Netzmeister

Ebenfalls herzliche Gratulation an alle Wiedergewählten.

Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Marc Wöhrle, Restaurant Schloss Seeburg in Kreuzlingen, ist mit dem Titel «CULINARIUM-König Gastronomie 2021» ausgezeichnet worden. Wir gratulieren herzlich.
Der 36-jährige ist seit 2016 Küchenchef in Kreuzlingen. Gemeinsam mit dem Gastgeberpaar Jacqueline und Matias Bolliger hat er aus der beliebten Ausflugs- und Hochzeitsdestination auch eine Top-Adresse für kreative Ostschweizer Kulinarik gemacht.

Aus dem Goldfisch ausgetreten und die Türen geschlossen hat

Der Seegasthof Schiff Kesswil unter Martin & Maria Marty hat seine Türen geschlossen.
Wir bedanken uns herzlich für die langjährige Treue und wünschen ihnen alles Gute für die Zukunft.

Wir trauern um unsere Mitglieder

Roland Weber aus Jona, verstorben am 3. März 2021
«Darka» Daniela Schüpfer-Barbaro aus Basel, verstorben am 20. März 2021

Den Trauerfamilien entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Gönner für den Goldfisch

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

Ein herzliches Dankeschön unseren Gönnern

Susi Kohler aus Nods
Heinz Hauck-Tuscher aus Pfäffikon
Sigmund Iten aus Zug
Willy Meier aus Zürich

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.

Wir werfen die Netze aus (NM und VNM gesucht)

Netz 04: Netzmeister/in und Vizenetzmeister/in
Netz 05: Vizenetzmeister/in
Netz 06: Netzmeister/in und Vizenetzmeister/in
Netz 07: Vizenetzmeister/in
Netz 21: Netzmeister/in und Vizenetzmeister/in

Auskunft über diese spannende Aufgabe erteilt Ihnen gerne die Geschäftsstelle.
Zu guter letzt: Vielen herzlichen Dank für alle die lieben Dankesbekundungen, die wir in der GS jeweils erhalten.

Dyhrberg
ECHT · GENUSS · HANDGEMACHT
Erste Lachsräucherei der Schweiz
und Ihr Spezialist im Seafood-Bereich

Kambly
EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

SCHWEIZER EGLI

Innerhalb 24h in frischestem Zustand in der ganzen Schweiz erhältlich.
sales@oona-caviar.ch

OONA CAVIAR
SCHWEIZER EGLIFILETS AUS DEM KANDERTAL
OONA-CAVIAR.CH/SHOP

Termine 2021 (Stand 23.05.2021)

Es werden laufend Termine dazukommen. Aktuellste Infos: www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Anlässe, zuständige Netzmeister oder Geschäftsstelle.

Sa, 12.06., Mittag | Netz 05, Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
(20-Jahre-Jubiläum, 2020)
Gasthof Brücke, Hagneck

Sa, 12.06., Mittag | Netz 12
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, **Tafelübergabe**
Restaurant Sternen, Walchwil

Sa, 19.06., 18.30 h | Netz 20
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Schlosshotel Chastè, Tarasp

Mi, 23.06., Mittag | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen

Fr, 25.06., Abend | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, **Tafelübergabe**
Atrium Hotel Blume, Baden

Sa, 26.06., Mittag | Netz 06, Aare/Bern
Hanspeter Schläppi, Netztreffen
Gasthof zum goldenen Löwen,
Langnau im Emmental

So, 27.06., Mittag | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
Restaurant Aesch, Walchwil

So, 27.06., Mittag | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Fr, 03.07., Mittag | Netz 10, Luzern
Marcello Gentina, Netztreffen **(10-Jahre-Jubiläum)**
Hotel Winkelried, Stansstad

Do, 08.07., Abend | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Belvoirpark Restaurant, Zürich

Fr, 09.07., ab 18:30 h | Netz 12
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, **Tafelübergabe**
Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

Sa, 17.07., Abend | Netz 20, Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Do, 22.07., Mittag | Netz 08, Basel und Umgebung
Thomas Hänggi, Netztreffen
Hotel Restaurant Stadthof, Basel

Sa, 24.07., Mittag | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Residenz Seeterrasse, Öhningen

Sa, 14.08., Mittag | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, **Tafelübergabe**
Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

Sa, 14.08., Mittag | Netz 17
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Seeblick, St.Gallen

Do, 19.08., Abend | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Zunfthaus zur Waag, Zürich

Fr, 20.08., Abend | Netz 12
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Urs Neher, Netztreffen
Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Sa, 21.08., Mittag | Netz 08
Basel und Umgebung
Thomas Hänggi, Netztreffen
Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

Sa, 21.08., Mittag | Netz 01, Romandie
Yvan Schick, Netztreffen
Restaurant du Basset, Clarens/Montreux

Sa, 21.08., Mittag | Netz 15
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Sa, 21.08., Mittag | Netz 05
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Grenchner Hof/Robi's Enoteca,
Grenchen

So, 22.08., Mittag | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

So, 22.08., Abend | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Fr, 27.08., Abend und Sa, 28.08., Mittag | Netz 14
Zürichsee/Oberland
Vreny Meier-Müller, Netztreffen
Wirtschaft zur Burg, Meilen

Do, 09.09., ab 09:30 Uhr | Netz 08
Basel und Umgebung
Ehrenfischtreffen
Park-Hotel am Rhein, Rheinfelden

Sa, 11.09., Abend | Netz 20
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch

Sa, 11.09., Abend | Netz 10, Luzern
Fabrizio Gessa, Netztreffen
Fischers Alpenhotel, Melchsee-Frutt

Sa, 11.09., Mittag | Netz 02
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Hotel Ambassador, Brig

Sa, 11.09., Mittag | Netz 04
Fribourg/Freiburg
Manfred Blaser, Netztreffen
Hotel Schiff am See, Murten

Sa, 11.09., Mittag | Netz 06,
Aare/Bern
Hanspeter Schläppi, Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Zunft zu Webern, Bern