Nr. 160
Juni 2017
Juin / Giugno

LE POISSON D'OR
IL PESCE D'ORO
DER GOLDENE FISCH

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

Editorial

Ein Lächeln

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

Viele Gastronomen klagen über stagnierende oder gar sinkende Umsätze und jammern: «Es läuft nichts, meine Lage ist einfach schlecht, oder ich bin zu nahe an der Grenze.» Ich möchte diese Einschätzungen ganz sicher nicht in Abrede stellen. Doch es gilt auch noch ein «ABER» in die Betrachtungsweise miteinzubeziehen! Mit dem Aber ist das Herz gemeint, das bei den heutigen Dienstleistungen oftmals zu kurz kommt oder im schlechtesten Fall sogar fehlt.

Ich kenne viele Restaurants an ganz ungünstiger Lage. Weit weg von der Autobahn, kritische Zufahrt oder oben am Berg, abseits von den grossen Verkehrsachsen. In diesen Restaurants treffen wir aber trotzdem immer viele Gäste an.

Woran liegt es? Nicht zuletzt daran, dass man hier mit einem Lächeln empfangen wird, und beim zweiten Besuch kennt man eventuell schon meinen Namen. Das sind die geborenen, richtigen Gastgeber. Sie sind mit Herzblut dabei und haben Freude an ihrem Beruf, und es macht ihnen auch nichts aus, zu dienen. Sie, die Motivierten und Begeisterten, leben damit dem Begriff Dienstleistung in schönster Weise nach. Sie nehmen sich möglicherweise auch die Zeit für einen kurzen Schwatz.

In diesen Restaurants fühlt man sich gut aufgehoben und rundum wohl. Ich denke, es genügt heute nicht mehr, die Arbeit einfach nur «recht» zu machen. Nein, wir brauchen eine Bedienung, die uns aufgestellt und sympathisch gegenübertritt und vor allem: ein Lächeln schenkt! Mir ist durchaus bewusst, dass das eine hohe Anforderung ist. Doch eine solche Einstellung zum Beruf und zur Dienstleistung bringt zwangsläufig auch Erfolg. Jeder Gast fühlt sich geehrt, wenn man ihn auch wirklich als Gast behandelt und nicht bloss als Umsatzfaktor sieht.

Wenn ich ein Restaurant auswählen kann und alle ungefähr dieselbe Qualität bei den Speisen aufweisen, gehe ich ganz sicher zu meinem Wohlfühl-Gastronomen. Hier habe ich das Gefühl, willkommen zu sein. Zudem ist ein Lächeln gratis und somit die billigste Werbung. Denken auch wir Gäste und Konsumenten daran: Lächeln sorgt für gute Stimmung und positive Gefühle! In diesem Sinne wünsche ich allen einen tollen Sommer mit viel Lächeln.

Tino Stöckli, Tafelmeister

KADI

Gute Laune

Tafelherr Hansjürg Gugger und seine Assistentin verströmten an der Netzmeistertagung in Schaffhausen gute Laune.

SEITE 3

Neuer Goldfisch

Goldfisch-Stimmung neuerdings auch bei Andrea und Mitti vom Restaurant Schlossgarten in Schöftland.

SEITE 7

Grosse Freude

Tim Munz vom Wirtshaus zur Heimat in Ehrendingen freut sich über die Goldfisch-Weihen für seinen Betrieb

SEITE 8

Leise Wehmut

Abschied nach mehr als 20 Goldfischjahren für Vera und Oskar Müller vom Gasthof zur Sonne in Kaiseraugst

SEITE 11

Aus dem Inhalt

Seite 2	Hintergründe zum neuen Lebensmittelrecht	Seite 12	Superlative im Waldstätterhof Brunnen
Seite 2	Welcher Fisch aus welcher Fangzone?	Seite 14	Schweizer Kochkunst-Meisterschaft
Seite 3	Die Netzmeister tagten in Schaffhausen	Seite 15	Alte Krone Stäfa: Musik und Geschichten
Seite 4/5	Generalversammlung in Bad Horn	Seite 16	Ein toller Hecht in Stein am Rhein!
Seite 5	Roberto Huber: 25 Jahre Netzmeister	Seite 17	«Fischwahnsinn» im Appenzellerland
Seite 10	Feuilleton: Unterwegs zum Hochgenuss	Seite 20	Wichtige Termine

Am 1. Mai 2017 in Kraft getreten

Das neue Lebensmittelrecht

Red. Wie Lebensmittel produziert werden und woher sie kommen, interessiert uns Konsumenten und Gäste in zunehmendem Masse. Ende 2016 wurde das neue Lebensmittelrecht publiziert. Es gibt zahlreiche Themenbereiche, welche im Zuge der umfangreichen Revision grundlegend überarbeitet wurden. Die Hauptziele waren die Angleichung an das EU-Lebensmittelrecht, den hohen Standard des Gesundheitsschutzes weiterhin sicherzustellen und die Information des Konsumenten z.B. im Online-Handel und beim Thema Allergene im Offenverkauf zu verbessern. Gleichzeitig sollen aber auch der administrative Aufwand für Kleinstbetriebe reduziert und die Hürden bei der Entwicklung neuer Lebensmittel verringert werden.

Auch unser Essen soll transparent sein: Nicht nur was drin steckt, sondern auch die Herkunft von Fischen, Fleisch usw. beschäftigt heute viele Konsumenten.

Änderungen mit direkten Auswirkungen auf die Gastronomie

Produktinformation/ Kundeninformation im Offenverkauf

(Offen angebotene Lebensmittel ohne Verpackung. Gilt auch für Speisen in Restaurants, Take-Away, Buffet usw.)

<u>Allergene</u>

Es gilt grundsätzlich das Prinzip der Schriftlichkeit. Aber es besteht die Möglichkeit, mit einer Information auf der Speisekarte oder einem Plakat auf die mündliche Auskunft hinzuweisen. Zum Beispiel: «Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.» Es muss in diesem Fall aber sichergestellt werden, dass die nötigen Informationen schriftlich vorliegen oder jederzeit (gesamte Öffnungszeiten) eine Person vor Ort unmittelbar und fachlich korrekt Auskunft geben kann. Dies kann zum Beispiel ein Koch, Küchenchef oder eine instruierte/geschulte Person sein.
(Übergangsfrist: 1 Jahr)

<u>Deklaration Herkunft Fleisch/Fisch</u>

Die schriftliche Deklarationspflicht für Fleisch im Offenverkauf bleibt bestehen. Es müssen weiterhin die Herkunft und ein allfälliger Einsatz von hormonellen und nicht hormonellen Leistungsförderern (wie Antibiotika), gemäss LDV*, schriftlich angegeben werden. Zudem ist neu auch die Angabe der Herkunft bei Fisch aus Fischerei (Fangzone) und Zucht (Land) obligatorisch.
**LDV: Landwirtschaftliche Deklarationsverordnung (Übergangsfrist: 1 Jahr)*

Weitere Infos unter: www.transgourmet.ch

Impressum

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

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

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

Diese Zeitschrift erscheint viermal im Jahr.

Weltweit sind die Meere in 19 Fanggebiete eingeteilt

Welcher Fisch aus welchen Gewässern?

Red. Die Welternährungsorganisation FAO teilt die Weltmeere in 19 Fanggebiete auf, die einen spezifischen Namen haben. Für hervorgehobene Fanggebiete liegen weitere Informationen wie artspezifische Fanggebiete, Ökoregionen und kommerziell bedeutende Fischarten und -bestände in «Fischbestände online» vor.

Eine alphabetische Liste der Fischarten mit den jeweiligen artspezifischen Unter-Fanggebieten finden man im Internet unter: fischbestaende.portal-fischerei.de Diese Liste wird von der deutschen Fischwirtschaft freiwillig für eine genauere Fanggebietskennzeichnung verwendet. Sollte der Platz auf der Packung nicht reichen, können einheitliche Codes verwendet werden. Für Informationen zu den einzelnen Fischbeständen in den jeweiligen Unter-Fanggebieten kann das gewünschte FAO-Fanggebiet angeklickt werden. Beispiel Nordwestatlantik: Die jeweiligen Karten zeigen die Ökoregionen im betreffenden FAO-Fanggebiet. Die in diesem FAO-Fanggebiet vorkommenden kommerziell genutzten Fischarten sind unter «Fischarten Nordwestatlantik» zu finden (inkl. Ökoregionen). Die Ökoregionen entsprechen nicht notwendiger Weise den artspezifischen Fanggebieten, den Managementgebieten oder den Verbreitungsgebieten für die einzelnen Bestände.

Liste FAO-Fanggebiete

- 18 Arktischer Ozean
- 21 Nordwestatlantik
- 27 Nordostatlantik
- 31 Mittlerer Westatlantik
- 34 Mittlerer Ostatlantik
- 37 Mittelmeer und Schwarzes Meer
- 41 Südwestatlantik
- 47 Südostatlantik
- 48 Antarktischer Atlantik
- 51 Westlicher Indischer Ozean
- 57 Östlicher Indischer Ozean
- 58 Antarktischer Indischer Ozean
- 61 Nordwestpazifik
- 67 Nordostpazifik
- 71 Westlicher Pazifischer Ozean
- 77 Östlicher Pazifischer Ozean
- 81 Südwestpazifik
- 87 Südostpazifik
- 88 Antarktischer Pazifik

www.hugentobler.ch/kurse

In kurzer Zeit sehr viel erledigt

Netzmeistertagung in Schaffhausen: Netzmeister Hardy Krüger und Netzmeisterin Vreny Meier (rechts) sind zusammen mit Finanzminister Dani Karrer und Vize-Netzmeister Riccardo Buser in bester Laune.

Tafelmeister Tino Stöckli begrüsst die Anwesenden zur diesjährigen Netzmeistertagung in der romantisch gelegenen «Sommerlust» Schaffhausen und eröffnet die Sitzung kurz nach 10 Uhr. Er zeigt sich erleichtert, dass alle den Weg bis zur Grenze gefunden haben. Er weist darauf hin, dass es sich bei der Netzmeistertagung um einen Informations- und Diskussionsanlass handelt. Weitreichende, verbindliche Beschlüsse können keine gefasst und auch keine Vorstösse abgesegnet werden. Für Grundsatzfragen und -entscheidungen ist die Generalversammlung zuständig.

Rück- und Ausblick

Das Protokoll der Netzmeistertagung von Rheinfelden wird diskussionslos genehmigt und dem Verfasser mit Applaus verdankt. Der Vorsitzende wünscht, dass Einladungen künftig mit einem Ja oder Nein beantwortet werden. Der Tafelmeister entschuldigt sich auch im Namen der Redaktion dafür, dass die Einladung zur Generalversammlung in der aktuellen Zeitschrift zweimal in Französisch abgedruckt worden ist, die deutsche Fassung hingegen leider fehlt. Der Vorstand hat zudem den Beschluss gefasst, dass im Zusammenhang mit Einladungen künftig keine Fahrplanauszüge mehr gedruckt werden.

Personelle Veränderungen

Christian Dubugnon (Netz 1) und Max Soller (Netz 9) werden als Netzmeister zurücktreten. Für das Netz 1 konnte als Nachfolger Yvan Schick gewonnen werden. Monika Fischbacher, die bisherige Vize-Netzmeisterin, wird das Netz 9 übernehmen.

Änderungen im Guide

Im Zusammenhang mit dem neuen Guide Fischelin 2017 musste Verena Burkhard leider vielen Details und Informationen «hinterherrennen». Gewisse Einträge waren nicht aktualisiert, Ferien nicht nachgetragen usw. Die Beschaffung dieser Fakten ist Sache der NetzmeisterInnen. Wenn das Gut-zum-Druck vorliegt, ist es für solche Änderungen in der Regel zu spät! Der Vorsitzende ersucht die Verantwortlichen um mehr Verlässlichkeit in dieser Frage.

Neues Lebensmittelrecht und Internet

Am 1. Mai 2017 tritt das neue Lebensmittelrecht in Kraft. Hansjürg Gugger informiert die Anwesenden über die wichtigsten Änderungen sowie direkten Auswirkungen auf die Gastronomie. So müssen künftig Fanggebiete und Fangzonen klar deklariert und die Herkunft der Fische auch auf der Etikette der Verkaufspackungen ersichtlich sein.

Internet: Der neue Auftritt ist praktisch abgeschlossen. Der Vorsitzende gibt zu bedenken, dass künftig jede Änderung Geld kostet.

Regionale Gastrotreffen mit unterschiedlichem Erfolg

Die nach Regionen aufgeteilten Gastrotreffen haben sich grundsätzlich bewährt. In der Ostschweiz ist die Resonanz sehr gut, im Mittelland dürfte sie besser sein. In anderen Regionen ist bisher noch gar nichts passiert… Zürich wird im Laufe dieses Jahres ein Gastrotreffen durchführen. In der Westschweiz wird sich der neue Netzmeister darum kümmern.

Erfreuliches Rechnungsergebnis 2016

Tino Stöckli weist darauf hin, dass das erfreuliche Rechnungsergebnis 2016 (statt 26‘000 Franken Minus lediglich ein Fehlbetrag von rund 700 Franken) unter anderem dem Werbeprofi Hansjürg Gugger zu verdanken ist. Er hat mit seinen Akquisitionen Erfolg, was auch die zahlreichen Inserate in der Zeitschrift und im Guide belegen.

> «Anregungen und Wünsche, die nicht dringend sind, werden auf eine Warteliste gesetzt.»
>
> *Tafelmeister Tino Stöckli zu möglichen Änderungen auf der neu gestalteten Homepage, die immer mit Kosten verbunden sind*

50-Jahr-Jubiläum der Tafelgesellschaft

Für das Jubiläumsjahr 2019 wird ein Spezialbetrag, resultierend aus jährlichen Rückstellungen, von rund 60‘000 Franken zur Verfügung stehen. Wie soll dieses Geld verwendet werden? Dani Karrer und die Vorsteherschaft warten auf zündende Ideen auch von Seiten der NetzmeisterInnen. Er stellt die Frage in den Raum, das Jubiläum allenfalls nach Regionen aufzuteilen und einen Anlass beispielsweise in der Zentralschweiz, einen im Raum Bern/Westschweiz und im Raum Ostschweiz durchzuführen. Die Vorsteherschaft trifft sich im Herbst zu einer Klausurtagung und wird dannzumal auch einen ersten Ideenkatalog sowie Jubiläums-Aktivitäten diskutieren.

Wichtige Termine

Die nächste Netzmeistertagung findet am Samstag, 10. März 2018, statt. Netzmeister Urs Peter Stebler wird den Anlass in seinem Netz 5 organisieren. Er klärt ab, ob das Restaurant-Hotel Seeblick in Mörigen als Austragungsort in Frage kommt.

Auf Wunsch des Vorsitzenden findet die Generalversammlung 2018 am 28. April im Hotel Winkelried Stansstaad statt. Netzmeister Fabrizio Gessa erklärt sich bereit, die Organisation der 49. GV an die Hand zu nehmen.

Ein stimmiger Apéro an der Frühlingssonne leitete über zum gemütlichen Teil und einem exzellenten Mittagessen.

Martin Suter, GF-Redaktion

Netzmeistertagung in Schaffhausen: Tafelherr Hansjürg Gugger und seine Service-Assistentin waren für den prickelnden Apéro besorgt.

Der Goldene Fisch: Trotz seiner Jahrringe kein Auslaufmodell

Wenn sich anlässlich der jüngsten Generalversammlung jemand Bestnoten verdient hat, dann mit Sicherheit unser Tafelmeister Tino Stöckli. Seiner kompetenten und vor allem zügigen Verhandlungsführung ist es zu verdanken, dass innert einer Stunde sämtliche Traktanden unter Dach und Fach waren – und dies erst noch durchs Band weg im zustimmenden Sinne. In einem sympathischen Grusswort stellte Gemeindepräsident Thomas Fehr die Gemeinde Horn und ihre geografischen und kulturellen Besonderheiten vor.

Generalversammlung 2017 in Bad Horn: Der geschäftliche Teil kommt gut voran.

Das Wichtigste vorweg: Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist nicht bloss als Verein, sondern auch in finanzieller Hinsicht gut unterwegs. Die Anzahl der Gesellschafter vermochte im vergangenen Jahr um über 4 Prozent zuzulegen und liegt aktuell bei 1159 Mitgliedern. Eine nicht selbstverständliche und somit um so erfreulichere Entwicklung, die den Tafelmeister zur treffenden Bemerkung veranlasste: «Wir sind trotz der bald 50 Jahrringe, die der Goldene Fisch aufweist, kein Auslaufmodell.» Was die finanzielle Situation betrifft, so verfügt die Tafelgesellschaft über bemerkenswerte Eigenmittel, und für das 50-Jahr-Jubiläum, welches in zwei Jahren gefeiert werden kann, ist ebenfalls bereits ein schöner Batzen zurückgestellt worden.

Im Zeichen der Zahlen 0:0:54

Zurück zum geschäftlichen Teil, dem 54 stimmberechtigte Gesellschafterinnen und Gesellschafter beiwohnten, unter ihnen 14 Netzmeister und 9 Vize-Netzmeister. Speziell begrüsst wurden auch die Ehrenfische Maudi Grossenbacher, Lotti Almer, Heinrich Soller, Fredy Gossweiler, Jules Karrer und Heinz Weber. Versammlungsleiter Tino Stöckli packte sein bestes «Hochdeutsch» aus und erwies damit den Gästen aus dem Welschland und Tessin seine Reverenz. Sein Vorschlag, auf den bewährten Abstimmungsmodus der Vorjahre zurückzugreifen, fand einhellige Zustimmung. So wurden auch diesmal wieder zuerst die Nein-Stimmen, dann die Enthaltungen und schliesslich die Ja-Stimmen ermittelt, was das Auszählen weitgehend überflüssig machte und massiv Zeit einsparte. Mehr noch: Sämtliche traktandierten Geschäfte wurden im Verhältnis 0:0:54 verabschiedet! Eine derart uneingeschränkte Übereinstimmung findet man längst nicht überall (denken wir nur an die Politik…), und sie darf zweifellos als Vertrauensbeweis in die Arbeit der Vorsteherschaft gewertet werden.

> «Ausgaben nur tätigen, wo es notwendig ist und Sinn macht.»
>
> *(Credo der Vorsteherschaft, ausgedeutscht von Goldfisch-Kassier Dani Karrer)*

Hohe Ausgabendisziplin

Das Protokoll der 47. Generalversammlung (Waldstätterhof Brunnen) wurde dem Verfasser verdankt und mit 54 Stimmen genehmigt. Genauso unbestritten war auch der Jahresbericht des Tafelmeisters, der in geraffter Form die wichtigsten Ereignisse und Eckdaten des Berichsjahres 2016 beleuchtete. Etwas mehr Zeit beanspruchten die Ausführungen von Kassier Dani Karrer zum Thema Jahresrechnung 2016. Innerhalb der Vorsteherschaft, so Karrer, würde nach dem Motto «Ausgaben nur tätigen, wo es notwendig ist und Sinn macht» gewirtschaftet. Bemerkenswert sein Hinweis, dass mit der Wahl einer neuen Druckerei allein beim Guide Fischelin rund 11‘000 Franken an Druckkosten eingespart werden konnten. Etwas teurer als budgetiert kam die neue Homepage zu stehen. Dafür sind die Repräsentationskosten unter Budget geblieben, und auch im Bereich Vorsteherschaft konnten namhafte Einsparungen erzielt werden. Sehr erfreulich haben sich die Inserateerträge (Zeitschrift und Guide) entwickelt, was zur Hauptsache das Verdienst von Tafelherr Hansjürg Gugger ist. Unter dem Strich ist mit einem Ausgabenüberschuss von weniger als 700 Franken ein bedeutend kleineres Defizit angefallen als seinerzeit budgetiert worden war. Mit einem Eigenkapital von rund 83‘000 Franken sowie einem Spezialkässeli für das 50-Jahr-Jubiläum, das bereits mit 30‘000 Franken dotiert ist, präsentieren sich die Finanzen der Tafelgesellschaft in einem durchwegs positiven Licht. Nicht erstaunlich, dass die Generalversammlung angesichts dieser erfreu-

Sie wurden zu neuen Ehrenfischen ernannt: Ernst Dober, Christian Matti und Max Soller, flankiert von Hansjürg Gugger (links), Testchefin Mägi Kunz und Tafelmeister Tino Stöckli. Es fehlen Heinz Hauck und Louis Hammer.

25 Jahre Netzmeister Roberto Huber

25 Jahre Netzmeister im Wallis: Roberto Huber nimmt die Gratulation und den symbolischen Dank von Tafelmeister Tino Stöckli entgegen.

Ein Zürcher im Wallis

Zu den Goldfisch-Urgesteinen gehört zweifellos Netzmeister Roberto Huber. Ein im Wallis «hängengebliebener» Zürcher, der sein Netz 2 (Rhône/Rottu) seit nunmehr 25 Jahren mit spürbarer Begeisterung und grossem Engagement führt und verwaltet. In einer kleinen Laudatio anlässlich der Generalversammlung würdigte Tafelmeister Tino Stöckli seinen Einsatz mit folgenden Worten: «Roberto tickt so genau wie eine Schweizer Uhr, und er zelebriert seine Netztreffen stets souverän in deutscher und französischer Sprache.» Mit einem symbolischen kulinarischen Geschenk bedankte sich der Vorstand bei seinem Netzmeister für das langjährige Mitwirken zum Wohl der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Der Geehrte selber richtete sich ebenfalls mit ein paar Worten an die Versammlung. Dabei erinnerte Roberto Huber an jene Zeiten, als es bei der Tafelgesellschaft für Neumitglieder noch Wartelisten (!) gab. Anfänglich wäre er davon ausgegangen, zwei Jahre auf die Liste gesetzt zu werden … letztlich wurde das Ehepaar Huber aber bereits nach sechs Monaten in den Verein aufgenommen. Kurze Zeit später avancierte Roberto Huber zum Netzmeister, und seine Hoffnung geht dahin, für den Goldenen Fisch auch nach 25 Jahren weiterhin Botschafter im Wallis zu sein.

Martin Suter, GF-Redaktion

Abstecher zur Mosterei Möhl – mit grosszügigem Apéro «Öpfelchampagner und Moschtwurscht».

> «Nachdem ich politisch nur ein 20-Prozent-Pensum bekleide, beanspruche ich auch nicht die volle Redezeit.»
>
> *Thomas Fehr, Gemeindepräsident von Horn, stellte seine Gemeide kurz vor und verabschiedete sich mit einer treffenden Pointe*

lichen Rahmenbedingungen auch die Jahresrechnung und den von Revisorin Melitta Bischofberger verlesenen Bericht oppositionslos genehmigte. Wie zuvor schon der Kassier, so würdigte auch Melitta die Verdienste von Verena Burkhard. Sie betreut die Geschäftsstelle mit grosser Kompetenz und Umsicht und leistet auch bei der Rechnungslegung die Hauptarbeit. «Dabei ist die Qualität der Rechnung in den vergangenen Jahren enorm besser geworden», stellte die Rechnungsrevisorin anerkennend fest. Sie verdiene heute das Prädikat «sehr gut!»

Budget und Ergänzungswahlen

Das vom Kassier präsentierte Budget 2017 sieht ein Minus von rund 25'000 Franken vor. Davon entfallen 10'000 Franken auf die Jubiläumsrückstellungen sowie einen höheren Aufwand im Bereich Öffentlichkeitsarbeit. Zudem wird die Ausbildung der Tester weiter verfeinert und gefördert. Eine Klausurtagung, zu der sich die Vorsteherschaft noch in diesem Jahr trifft, generiert ebenfalls Kosten. Die Versammlung stimmte dem Budget 2017 und den unveränderten Beiträgen für Gesellschafter vorbehaltlos zu. Im Hinblick auf die personelle Rochade, die sich 2018 im Vorstand abzeichnet, wurde Peter Gander (Seengen), ein ausgewiesener Gastrofachmann, zum Beisitzer innerhalb der Vorsteherschaft gewählt. Zu wählen waren auch neue Netzmeister: Im Netz 9 (Aargau/Luzerner Hinterland) wird die bisherige Vize-Netzmeisterin Monika Fischbacher die Nachfolge von Netzmeister Max Soller antreten. Yvan Schick wurde zum Netzmeister im Netz 1 (Genfersee) ernannt. Mit Applaus und der Übergabe der Orden wurden die neuen Funktionsträger symbolisch in ihre Ämter eingesetzt.

Neue Ehrenfische

Viel Beifall durften auch der scheidende Netzmeister Max Soller sowie die in den «Ruhestand» tretenden Tester Ernst Dober (17 Jahre), Heinz Hauck (15), Louis Hammer (14) und Christian Matti (17) entgegennehmen. Testchefin Mägi Kunz würdigte das langjährige Wirken ihrer anonym auftretenden Frontmänner und bedankte sich für die geleisteten Einsätze. In Anerkennung ihrer Verdienste wurden die Geehrten in den Rang der Ehrenfische befördert.

Ein Jubiläum der besonderen Art feierte unser Walliser Netzmeister Roberto Huber. Der Vorsitzende verglich sein 25-jähriges Wirken mit der Präzision einer Schweizer Uhr (siehe Kasten).

Gedrängtes Programm mit lockerem Ausklang

Nach rund einer Stunde war der geschäftliche Teil der Generalversammlung abgeschlossen. Vor dem Hotel Bad Horn wartete bereits der Bus für den Transfer zur Mosterei Möhl in Arbon, wo die Gesellschaft während eines interessanten Rundgangs einen vertieften Einblick in die Herstellung der verschiedensten edlen Säfte erhielt. Im Anschluss an den von den Firmen Möhl und Ceposa offerierten Apéro ging es wieder zurück an den Tagungsort, wo die Küchen- und die Servicebrigade bereits auf der Startlinie standen, um den Goldfischen das Festmahl zu servieren.

Martin Suter, GF-Redaktion

> «Die Qualität der Rechnung ist in den vergangenen Jahren enorm besser geworden.»
>
> *Grosses Kompliment von Rechnungsrevisorin Melitta Bischofberger an die Adresse von Verena Burkhard und Dani Karrer*

> «Hier wird nicht einfach aus dem Handgelenk heraus beurteilt und bewertet!»
>
> *Der langjährige Tester Ernst Dober macht deutlich, dass das Vertrauen in die Tester und die Gastronomen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch durchaus gerechtfertigt ist*

Volles Haus beim Mittagessen: Die Tafelgesellschaft beim gemütlichen, kulinarischen Teil.

Léo Turin, Restaurant du Théâtre in Monthey, gewinnt «gusto17»!

Der beste Schweizer Kochlernende heisst Léo Turin und macht seine Lehre im Restaurant du Théâtre in Monthey. In einem spannenden Wettkochen hat er sich am 30. März gegen acht weitere Kochtalente durchgesetzt und gewinnt damit einen zweiwöchigen Aufenthalt in Shanghai. Den zweiten Platz erreichte Corina Trachsel vom Wohnheim Riggisberg in Riggisberg, Dritte wurde Julie Hohl vom Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken. Organisiert wird der Schweizer Lehrlingskochwettbewerb jährlich von Prodega/Growa/Transgourmet unter dem Patronat des Schweizer Kochverbandes.

Am Kochwettbewerb mussten die Finalisten eine Vor- und Hauptspeise unter dem Motto «restlos originell» zubereiten. Gerne stellen wir Ihnen hier die Hauptspeisen aller neuen Finalisten vor:

1. Platz

Léo Turin, Restaurant du Théâtre, Monthey
Gebratenes Schweinsnierstück mit Rohschinken gespickt, Altbackbrot Crumble, geschmorte Schweinsbacke, Zwiebeln, grüne Spargeln aus dem Wallis und Kartoffelespuma.

Noah Rechsteiner, Widder Hotel, Zürich
Hauptgang: Gepoppter Schweinebauch mit bitterem Schokoladenjus, Torfpüree, geräuchter Schwarzwurzel, Haselnuss-Honigcracker.

2. Platz

Corina Trachsel, Wohnheim Riggisberg, Riggisberg
Hauptgang: Schweinsadrio mit Leber, karamellisierter Speck, Zweierlei von Kartoffeln und Apfel, Pfälzerkarotten und Bohnen.

Romeo Staub, Restaurant Schloss Oberhofen, Oberhofen
Sautierter Schweinshals, Schweinebackepraline mit Altbackbrot, Kartoffelpüree mit Chicharron und Bergkäse, Dreierlei von der ProSpecieRara Rande.

3. Platz

Julie Hohl, Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken
Hauptgang: Berner Platte «Modern Style» mit Schwein3, Bohnenpüree, Kartoffeln, Krautsalat und Knödeltaler.

Amine Tazi, Restaurant Landhaus Liebefeld, Liebefeld
Marinierter Schweinebauch unter einer Sesamkruste, gebratenes Schweinsnierli mit Thymian-Yuzu-Sauce, Kartoffel-Brennnesselstock, saure Karotten und glasierte Frühlingszwiebeln.

Loris Brunner, Gasthof Löwen, Bubikon
Hauptgang: Karamellisierter Spanferkelrack auf Kerbelwurzelcreme, Kartoffel Millefeuille, Schweinswürstchen mit Bier, glasierter Schweinebauch auf Semmelknödel.

Jasmin Thalmann, Waldhotel National, Arosa
Wollschweinkarree mit Zwiebel-Brotcrumble, Süsskartoffelpüree, Federkohl und Pastinaken, Schweinsconfit mit Feigen und Apfel.

Bettina Marti, Hotel Restaurant Kerenzerberg, Filzbach
Hauptgang: Schweinsmüsli mit Wildheu-Jus, Schweinswange an Bierespuma, Schweinszüngli, Zigerkartoffelpüree, Federkohl und Karottenpüree.

Die Gewinner des Spezialpreises «Exkursion ins Tropenhaus Frutigen», gesponsert von der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch sind:

Marlene Balsiger, Tobias Consoni, Selina Gehrig, Pascal Hänggi, Nathan Keusen, Vanessa Kluser, Gael Moreau, Loïc Page, Lukas Perren, Delphine Rossetti, Léa Spahr, Coline Trionfo, Léo Turin, Claude Wydmann, Rino Zumbrunn

Frühlingsgefühle im Schlossgarten

Restaurant Schlossgarten, Schöftland: Andrea und «Mitti» bei der Tafelübergabe im Schlossgarten, flankiert von Tafelmeister Tino Stöckli (rechts) und weiteren Goldfischen.

Die erste Tafelübergabe im neuen Jahr war für unsere Gastgeber Andrea und Christian Mitterbacher, aber auch die Vorsteherschaft, Ehrenfische und die ganze Tafelgesellschaft ein ganz besonderer Frühlingsstart. Wir durften nicht nur die Sonne beim Apéro im schönen Schlosspark geniessen, sondern auch das anschliessende fantastische Essen im Bürgersaal.

Die Gastfamilie Mitterbacher schreibt auf ihrer Homepage: «Wir gestalten Ihren Anlass aus Leidenschaft« und «Sie sind bei uns in den richtigen Händen.» Wir haben uns diesen Aussagen und Versprechen völlig hingegeben. Dies mit einem guten Gefühl, denn unser Gastgeber Mitti mit seinen 15 Gault-Millau-Punkten verzauberte uns alle. Zum einen mit grossen Überraschungen und viel Herzblut, zum andern mit fantastischen Tellern.

Anlässlich der feierlichen Zeremonie übergab unser Tafelmeister Tino Stöckli der Gastfamilie die Goldfisch-Tafel, verbunden mit viel Lob an die Adresse der ganzen Küchen- und Servicemannschaft. Testchefin Mägi Kunz verriet unseren Gästen, dass Mitti eine Höchstzahl der Testpunkte erreicht hat und der Schlossgarten eine absolute Bereicherung für die Tafelgesellschaft darstellt.

Wir danken Andrea und Mitti für die Verwöhnstunden und freuen uns jetzt schon auf den Sonntag 18. März 2018. Jene Goldfische, die auf die nächste kulinarische Reise kein Jahr lang warten möchten, können sich natürlich jeden Tag – ausser Montag Ruhetag – im Schlossgarten verwöhnen lassen.

Monika Fischbacher, Vize-Netzmeisterin

Restaurant Schlossgarten, Schöftland: Ehrenfisch Heinrich Soller und Sigi in Apérolaune.

Frühlingsgarten mit asiatischen Aromen
kalt pochierte Lachsforelle
Rüebli-Ingwermousse, Sushi Reis
Frühlingsrolle, gelber Peperoni, Dipp Pastinaken Glace

Zander Filet
Erbsen-Kartoffelcreme, Zitronenfond, Blätterteig

Egli aus dem Tropenhaus Frutigen
mit Mandeln gebacken,
cremiges Bärlauch-Risotto mit Morcheln,
grüner Sprargel

Rhabarber-Topfenstrudel
Blutorangensorbet, Kokosmilch Panna-Cotta

Restaurant Schlossgarten, Schöftland: Testchefin Mägi Kunz und ihr Delphin berichteten von Bestnoten.

Restaurant Schlossgarten, Schöftland: So sieht wahrer Genuss aus!

Restaurant Schlossgarten, Schöftland: Die neuen «Goldfische» vom Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen, waren auch dabei.

RESTAURANT
SCHLOSSGARTEN
ANDREA & MITTI

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Bistro - Unter 30 Franken
Gourmet - 15 Gault Millau Punkte
Räumlichkeiten für Anlässe bis 80 Personen

Restaurant Schlossgarten
Andrea und Christian Mitterbacher
Dorfstrasse 3
5040 Schöftland

Montag Ruhetag
www.schlossgarten-schoeftland.ch
schlossgarten@mitti.ch
Tel.: 062 721 52 57

«Es war ein Fest der kulinarischen Sinne»

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen: Tim (Mitte), seine Freundin Melina und Manuel «schmeissen» den Betrieb.

Die zweite Tafelübergabe innerhalb unseres Netzes im neuen Jahr bot wiederum einen Hochgenuss, der diesen Namen verdient. Viele Gesellschafter wollten sich dieses Erlebnis nicht nehmen lassen.Darum war schon nach wenigen Stunden die Teilnehmerzahl ausgebucht. In gemütlichen Räumlichkeiten durften wir wieder ein «Special experience» über uns ergehen lassen. Die Gastgeber Melina, Tim und Manuel wussten oder wissen, wie man Gäste bewirtet. Der vom Pächterpaar offerierte Apéro wurde uns im schön gedeckten Garten serviert, das anschliessende kulinarische Erlebnis genossen wir in ebenso schönen wie gemütlichen Räumlichkeiten. Auf der Homepage der «Heimat» ist folgendes zu lesen: «Die Heimat soll ein Treffpunkt der Generationen und Geniesser sein. Auf dem Teller vereinen wir Traditionen mit neuen Trends und Spezialitäten aus exotischen Ecken dieser Welt und kombinieren dies mit regionalen Produkten von höchster Qualität. Wir befinden uns stets auf Entdeckungsreise für Gaumen, die Leidenschaft für bestes Essen und auserlesene Tropfen.» Hier möchte ich als Vize-Netzmeisterin gar nicht mehr viel hinzufügen, weil wir, die Vorsteherschaft und Gäste, diese Philosophie mit einem grossen Applaus bestätigten.

Im Rahmen einer feierlichen Zeremonie übergab Tafelmeister Tino Stöckli der Gastfamilie die Goldfisch-Tafel, mit viel Lob an die ganze Küchen- und Service-Mannschaft. Unsere Testchefin Mägi Kunz erzählte unseren Gästen, dass ihr kleiner Delphin schon unterwegs von Bern aus dem Auto springen wollte, um zu sehen, wohin es ihn verschlägt! Bei der Übergabe ist der Kleine sofort in die Hände von Manuel gesprungen und hat sich gesagt, hier möchte ich gerne bleiben! Wir danken Melina, Tim und Manuel und der ganzen Mannschaft für die Verwöhnstunden und freuen uns jetzt schon auf ein weiteres Netztreffen im 2018. All jene, die kein Jahr warten möchten, können sich natürlich jeden-Tag – ausser Montag (Ruhetag) – im Wirtshaus zur Heimat kulinarisch verwöhnen lassen.

Monika Fischbacher Vize-Netzmeisterin

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen: Dem Tafelmeisterpaar scheint es auch zu gefallen. Links lächelt noch Max Soller ins Bild.

Apéro mit vielen kleinen Genüsslichkeiten
(Prosecco / Weisswein Viola Müllerthurgau)

Vorspeise Variation
Duett vom Schweizer Saibling an Dill-Cantucci
Spargel-Zitronengrasmousse
Joghurt und Fingerlims

Zwischengang Variation
Bärenkrebs an Pistazienkruste
Blumenkohl und gebackene Kapern

Hauptgang Variation
Schweizer Zander in Yuzu-Essenz
pochiert an geräuchtem Aal
Crispy Quinoa
Erbsenpüree mit Grüntee
Jasmin und Wasabi und Safranespuma

Dessert-Trio
Litschi, Schokolade, Champagner und Erdbeere

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen: Verwöhnstunden vom Feinsten auch beim Dessert.

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen: Kunstvoll arrangierte Vorspeise.

Netz 2 / Rhône/Rottu: Restaurant Staldbach, Visp

Das 25. Jahr als Netzmeister hat bestens begonnen

Restaurant Staldbach, Visp: Niemand verzichtete auf den leckeren Aperitif.

Einmal mehr erlebten wir im «Staldbach» am 25. März 2017 einen kulinarischen Tag unter Goldfisch-Freunden, der uns noch lange in bester Erinnerung bleiben wird. Zum Aperitif überraschte uns Gastgeber Reinmar Eggel mit zwei verschiedenen Rauchlachsen und Riesencrevetten, begleitet von verschiedenen delikaten Saucen und einem dazu passenden süffigen Fendant.
Einmal an den einladend dekorierten Tischen Platz (39 Personen) genommen, konnte man beim Lesen der Menükarte erahnen, dass neue Kreationen und lukullische Genüsse uns überraschen werden. Im Wallis, d.h. in der Nähe von Leuk, besteht schon seit einigen Jahren (für das Gastgewerbe wohl bekannt) eine Störzucht. Wir hatten das Vergnügen, den ersten grossartig angerichteten Gang mit dem feinen Kaviar als willkommene Abwechslung zu geniessen. Die zweite Vorspeise mit drei verschiedenen

Canneloni von rohem und
geräuchertem Stör
mit Kasperskian Kaviar
Lemon Crème fraîche

Dreierlei Schaumsüppchen
mit Lachs, Aal und Zander

Eglifilets aus Raron
mit Flusskrebskartoffeln und
glasiertem Frühlingsgemüse

Dessert Culinary Masterchefs

Fischen und Süppchen (Safran, Randen und Kresse) erfreute nicht nur das Auge, sondern war eine unerwartete Gaumenfreude. Die gekonnt zubereiteten Eglifilets aus der Walliser Zucht in Raron waren ein weiterer Höhepunkt unseres Fischessens. Praktisch alles Produkte aus der Region. Das erfrischende Dessert in Form von drei verschiedenen Sorbets, gefolgt von Schokoladenküchlein und Erdbeeren, machten den Schlusspunkt eines grossartig kreierten Menüs, das mit den ausgewählten, dazu passenden Walliser Weinen ein fürstlicher Genuss war. Es bleibt uns nur noch, Reinmar Eggel und seiner Küchenbrigade für die sehr geschätzte, bemerkenswerte Leistung herzlich zu danken, wobei wir die aufmerksame, gastfreundliche Bedienung mit einschliessen. Wir freuen uns auf das nächste Netztreffen im Jahr 2018 und wünschen euch bis dahin alles Gute und weiterhin viele begeisterte Gäste.

Roberto Huber, Netzmeister

Netz 7 / Berner Oberland: See-Restaurant Hecht, Faulensee am Thunersee

Frühlingserwachen am Thunersee

See-Restaurant Hecht, Faulensee: Die aufgestellte «Hecht-Crew».

Eine kleine Gruppe unentwegter Fischliebhaber fand sich bei wunderschönem Frühlingswetter in Faulensee ein. Der von der Gastgeberin Laryssa Ryffel gespendete Apéro konnte auf der Terrasse direkt am See eingenommen werden. Der aus der Gegend servierte «Spiezer» mundetet allen sehr, so, dass wir uns noch eine ganze Weile in der Sonne aufgehalten haben. Im sehr schön dekorierten Wintergarten, mit Blick auf den Thunersee, Sigriswilergrat, Beatenberg und Niederhorn, durften wir uns dann unserem vorgesetzten Menü widmen. Die Vorspeise aus hausgeräucherten Schweizer Forellenfilets war sehr gut abgeschmeckt und fand auch sehr grosses Lob für den Küchenchef Daniel Obenauf. Hervorragend war auch die danach vom freundlichen und sehr aufmerksamen Servicepersonal gereichte Currycremesuppe mit Seezungenröllchen, erstklassig im Geschmack und nachhal-

Hausgeräuchertes Schweizer Forellenfilet
auf Blattsalat mit Gemüsevinaigrette

Currycrèmesuppe mit Seezungenröllchen
und Muscheln

Gebratenes Hechtfilet an Schnittlauchsauce
mit Gemüsestrudel

Honig-Amaretto-Panna Cotta mit frischen Erdbeeren

tig im Gaumen. Jeder nachfolgende Gang wurde hervorragend präsentiert und war von allerbester Güte. Sehr schön auf jeden Gang eingegangen ist man mit der Auswahl der Weine (Wein-Set), die ein grosses Lob verdient. Frohgestimmte Gesellschafter und ein hervorragendes Fischmahl machten dieses Netztreffen zu einem freudigen Erlebnis. Wieder einmal voll des Lobes über die Leistungen von Küche und Service waren die Goldfische. Das abwechslungsreiche Menü war von A bis Z ausgezeichnet. Auf die Würdigung einzelner Gänge darf getrost verzichtet werden, die Crew bekam einen kräftigen Applaus für das gesamte Menü. Ein gelungenes Netztreffen neigte sich dem Ende zu und der Wintergarten wurde mit fröhlichen Gesprächen und dem Schlussbier noch lange frequentiert. Einmal mehr haben sich die zu Hause Gebliebenen etwas entgehen lassen. Wir freuen uns schon wieder aufs nächste Netztreffen im See-Restaurant Hecht in Faulensee! Schön wars!

Bernd Spahni, Netzmeister

Unterwegs zum Hochgenuss

Wie ich der Fischzeitung entnahm, fand anfangs 2017 im Gasthof Tell bei der Reuss-Brücke in Gisikon die Tafelübergabe statt. Das erinnerte mich erneut an die Legende von Tells Schlangenschuss, der uns das Paradies hätte bewahren sollen. Also auch nach Gisikon streckte der Nationalheld Wilhelm Tell seine kraftvollen Arme aus, wenn auch erst etwa sechs Jahrhunderte nach seinem irdischen Tod, als bei der Brücke das letzte Zollhaus mit Tavernenrecht 1847/48 erbaut wurde, der heutige Gasthof Tell. Ganz im freiheitlichen Sinn von Tell wurden dann mit der Gründung des Eidgenössischen Bundesstaates die Binnenzölle 1848 abgeschafft und im stattlichen Zollhaus keine Brückengebühren mehr erhoben. Man widmete sich nur noch dem leiblichen Wohl der Reisenden, die jeweils auf der Brücke die Reuss überquerten.

Die erste Brücke bei Gisikon mit Zollgebäude und Gaststätte errichtete man 1431. Sie wurde mit einem Dach und Seitenwänden aus Holz versehen. Nachts herrschte da gefürchtete Dunkelheit, wie sie vor allem Gespenster liebten. Sagen berichten davon, niedergeschriebene und nur mündlich überlieferte. Mit Bildstöcken ausserhalb und in der Brücke versuchte man vorzubeugen. Aber die Gespenster liessen sich nicht vertreiben. Als Haufen von durchnässten Kuhhäuten pflatschten sie sich mitten auf der Brücke hin, stellten nächtlichen Besuchern schlammig gruselig das Bein und jagten ihnen damit panische Angst ein. Ohne erkennbare Ursache scheuten Pferde und bäumten sich auf, oder Ochsen hielten bockig mitten auf der Brücke mit ihren Karren an und rührten sich trotz wütender Hiebe des Bauern nicht mehr. Hohes Fieber und Schüttelfrost soll den Bauern unmittelbar danach befallen haben. Ein anderer Vorfall verdient wohl besondere Beachtung, da er möglicherweise noch bis in die Gegenwart hineinwirkt. Ein strammer, aber sonst bescheidener Mann im mittleren Alter, so die kaum bekannte mündliche Überlieferung, betrat in der Alten Zeit an einem gewöhnlichen Tag unauffällig die holzeingekleidete Brücke. Unerwartet lange Minuten verblieb er darin. Dann plötzlich erschien er auf der anderen Seite der Reuss, sich in jämmerlich gebückter Haltung schleppend, mit Schmerz verzerrtem Gesicht. «Ein Schuss!» schrie er. Bald danach verbreitete sich das Gerücht um einen «Gespensterschuss» über Jahre nachhaltig. Die Vermutung liegt nicht fern, dass sich daraus der noch heute gebräuchliche laienmedizinische Begriff «Hexenschuss» für die häufig ins Bein ausstrahlenden Schmerzen im Bereich der Lendenwirbelsäule entwickelte.

Jeweils abends in der Gaststätte des Zollhauses hörte man aus allen Richtungen von Gespenstern reden. Eine weitere Sage erzählt von einem «Pfiffer», einem jungen frischen Mann. In einer Bierrunde lachte er ausgelassen über den Gespenster-Unfug, wie er es nannte, und sprach von Gruselmärchen. Auffallend selbstbewusst stand er auf, um das Wort zu ergreifen. Stolz und unerschrocken kündigte er an, kommende Mitternacht allein und ohne Lampe das schwarz dunkle Innere der Brücke zu durchschreiten, um die ganze Gästeschar von der Gespenster-Abwesenheit zu überzeugen. Allgemeines Raunen durchflutete darauf den Raum. Gesprächig wurde an den Tischen dann über Pfiffers Vorhaben befunden, so dass bis zu vorgerückter Stunde ein lautes Stimmengewirr herrschte. Kaum Mitte der Leermondnacht, verliess Pfiffer die Schenke mit lautem Abschiedsgruss und ging geradewegs zur Brücke. Die meisten Gäste folgten ihm ereignislüstern mit vorsichtigem Abstand. Sie staunten wortreich. Einige erachteten Piffer als mutig, andere hielten ihn für übermütig. Als er in das Dunkel eintrat, redete niemand mehr. Es wurde ganz still. Gespannt erwartete man allfällige Ereignisse. Nach einer geraumen Weile hörte man wiederholt Angstschreie von Pfiffer und etwas später Säbelgerassel wie von einem Gefecht, das nach wenigen Minuten verstummte. Dann trat Pfiffer erschüttert heraus, ohne Kleider, nur in seiner langen Unterhose und mit kahl geschorenem Kopf. Er fand keine Worte, verstand die Welt nicht mehr.

Gerne hätte ich zur Freude der Leser gute Taten der Gespenster bei der ersten Brücke von Gisikon erwähnt. Leider suchte ich in mündlichen Äusserungen und geschichtlichen Dokumenten vergeblich danach. Laut Sagen waren die Gespenster eben wie die Vampire Untote und Wiedergänger, die sich im irdischen Leben ungerecht behandelt fühlten und sich dafür nach ihrem natürlichen Tod unersättlich rächten. Tröstlich wenigstens, dass später die Pflege der Wissenschaften den Gespenstern den Nährboden entzog und damit deren Leben und Unwesen beendete. Und mit Wilhelm Tells weit reichendem Geist der Wahrhaftigkeit haben sich schliesslich im Gasthof Tell in den historisierenden Räumen Künstler der feinen Fischküche nieder gelassen. Ihre ausgezeichnete Kunst ist ja untrennbar mit Wahrhaftigkeit verbunden und führt nur so zum Hochgenuss.

Erhard Roth, Mitglied GF, Uster

Abschieds-Netztreffen mit magischen Momenten

Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst: Das Team als aufmerksame Zuhörer.

Am wunderschönen Freitagabend, 7. April, durften der Netzmeister Thomas Hänggi und die Gastgeber Vera und Oskar Müller 30 Fischliebhaber (Gesellschafter und Gäste) zum Abschiedsnetztreffen begrüssen. Der Anlass begann mit dem römischen Apéro und dem Fischliwein des Hauses. Das bodenständig gemütliche Restaurant war bis auf den letzten Platz ausgebucht. Was uns Oskar Müller und seine Küchencrew zubereiteten, war exquisit und wie immer nur vom Feinsten. Unsere Gaumen und Sinne sind zum letzten Mal in der Sonne verwöhnt worden! Bevor der Netzmeister der Küchencrew, dem Service und den Gastgebern den Dank und ein grosses Lob aussprechen durfte, sang der neu gegründete Fischchor das Lied «Die Forelle» von Franz Schubert - «In einem Bächlein helle…». Der Vortrag war allerdings so stumm wie ein Fisch, was eine gelungene Überraschung für die Anwesenden war. Das Lied hatten einige unserer treuesten Gesellschafter – «der Club der Silberfische» – extra einstudiert. Sie sorgten damit für einen magischen Moment, der alle zum Lachen brachte und Oskar fast zu Tränen rührte. Jetzt war die Zeit gekommen den Gastgebern, der Küchencrew für die hervorragende Fischküche und den aufmerksamen, freundlichen Servicemitarbeiterinnen ein letztes Mal zu danken. Ein grosser Applaus war ihnen gewiss. Der Gasthof zur Sonne wird im Netz 8 und auch in der Tafelgesellschaft fehlen, denn dieses Lokal hat den Goldenen Fisch immer würdig vertreten. Dem Gastgeberpaar und auch den langjährigen Mitarbeiterinnen wünschen wir alles Gute für den neuen Lebensabschnitt und beste Gesundheit. Vera und Oskar, ihr seid immer gern gesehene Gesellschafter an den Netztreffen.

Römischer Apéro mit Fischliwein

Spargelcrèmesüppchen mit Wildlachsstreifen

Skrei-Filet gebraten mit Zitronenolivenlöl,
Bärlauchravioli

Victoriabarsch-Filet Römische Art mit Mandeln,
Sonnenblumen-, Kürbiskernen
Safranrisotto, Blattspinat nach Art des Hauses

Hausgemachtes Panna cotta mit
lauwarmem Rhabarberkompott

Thomas Hänggi, Netzmeister

Gasthof zur Sonne, Kaiseraugst: Der Chor der Silberfische in Aktion.

PRODEGA
GROWA
TRANSGOURMET

Ihr Partner im Abhol- und Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Belieferungsgrosshandel:
☎ 0848 000 501
[🛒] shop.transgourmet.ch
Abholgrosshandel:
☎ 031 858 48 48
www.transgourmet.ch

Willkommen im Goldenen Fisch

Seit der Ausgabe (Nr. 159) sind unserer Tafelgesellschaft folgende Neumitglieder beigetreten:

- Julie Gaglione, Rorschach
- Rosamarie Guidi-Trittibach, Bellach
- Peter und Yvonne Haag, Dachsen
- Marcel Holenstein, Beringen
- Wolfgang Jambor, Meilen
- Adrian und Susanna Ischer, Ehrendingen
- Marcel und Elsbeth Ittig, Visp
- Erwin und Maria Keller, Eggersriet
- Gertrud Looser, Reichenburg
- Reinhard und Jeannette Müller, Dachsen
- Erich und Trudy Müller-Aemisegger, Schöftland
- Marcel Oberson, Riaz
- Marcel Pfammatter, Visp
- Roman Rutishauser, Thal
- Bernhard Summermatter, Visp
- Yvan Schick, Crissier
- Stefan Tobler, Buchs
- Doris Wismer, Rotkreuz
- Johann Zünd, Grabs

Wettbewerb

Gewinnen Sie einen Gutschein im Wert von 80 Franken für ein Goldfisch-Restaurant Ihrer Wahl!

Liebe Goldfische

Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Sie unserer Zeitschrift schenken. Als treue Leserinnen und Leser möchten wir Sie belohnen: mit einem Gutschein im Wert von 80 Franken, den Sie in einem beliebigen Lokal der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch einlösen können. Das Mitmachen und Gewinnen ist denkbar einfach. Die Frage lautet: **In welchem Beitrag dieser Ausgabe ist der nachfolgende Ausschnitt zu lesen?**

«Die vier Fischgänge waren gut aufeinander abgestimmt, schön angerichtet und auch in der Grösse perfekt, so dass man nicht «kugelirund» ins Bett sinken musste.»

Nennen Sie uns die Seitenzahl und Titel des Beitrages, und schon ist Ihre Gewinnchance intakt. Die Lösung senden Sie per Post oder Mail an: Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, Bützbergstrasse 2, 4912 Aarwangen, info@goldenerfisch.ch. Einsendeschluss ist der 30. Juni 2017. **Viel Glück!**

Übrigens: Die glückliche Gewinnerin des letzten Wettbewerbs (Ausgabe 159) heisst Marlies Grendelmeier, Horw. Herzliche Gratulation!

Netz 12 / Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Urnersee: Hotel-Restaurant Wysses Rössli, Schwyz

Ein überraschendes, freudiges Wiedersehen im Goldfischkreis

Hotel-Restaurant Wysses Rössli, Schwyz: Wiedersehen mit Überraschungsgast, Ehrenfisch und alt Netzmeister Fredy Gossweiler.

Einige Goldfische hatten sich bereits im zweiten Stock im eindrücklich schönen, holverzierten Zimmer, das aus dem 17. Jahrhundert stammt, zum Apéro eingefunden, als ein Überraschungsehepaar auftauchte: Wir konnten den Ehrenfisch und alt Netzmeister Fredy Gossweiler mit seiner Frau Marianne begrüssen. Die Wiedersehensfreude war gegenseitig gross, geht es Fredy doch den Umständen entsprechend wieder gut. An Gesprächsstoff mangelte es nicht. Aber noch fehlte Fredy die Energie, ein vierstündiges Netztreffen durchzustehen, doch wir sind zuversichtlich. Im Erdgeschoss wurden wir mit einem Gruss aus der Küche überrascht: einer Jakobsmuschel auf einer speziell gefertigten Salzkruste. Der offizielle erste Gang dauerte dann etwas länger, da das Essen mit den chinesischen Stäbchen Geschick und etwas Geduld erforderten. Der asiatische Touch zog sich bei den folgenden Gängen durch. In einem trichterförmig eingerollten Teeblatt war das Gewürz für die Brügglisaiblingssuppe, welche individuell nachgewürzt werden konnte. Wirklich originell! – Klickt euch durch die Bilder auf unserer Homepage. Zu den Eglifilets gab's schwarzen Reis «Riso Venere». Ich habe über zwanzig Jahre auswärts gegessen, aber so etwas Besonderes und Feines habe ich nirgends angetroffen. Auch das Dessert war aus der Trickkiste des Chefkochs Florian Thoma mit asiatischer Note versehen und ein Genuss. Ich sage Chapeau und herzlichen Dank für die Kochkünste und das überzeugende Können des Teams.

Urs Neher, Netzmeister

Amuse Bouche

Sashimi von der Lachsforelle
an Fenchel, Joghurt, Peperoncini und Yuzo

Fisch-Gewürz-Consommé mit Brügglisaibling

Zuger Eglifilet
an zweierlei Blumenkohl, Riso Venere und Safran

Soja-Panna-Cotta
mit Papaya, Kokos und Grüntee

Goldenes Fischli

Hotel-Restaurant Wysses Rössli, Schwyz: Mit Stäbchen essen regt die Finger- und Lachmuskeln an.

Netz 12 / Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Urnersee: Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Gesucht: Vierte Steigerungsform eines Adjektivs

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen: Ein hoch zufriedener Netzmeister mit Küchenchef Markus Riedweg.

Richtig! – Das gibt es in der Grammatik nicht. Aber wie soll ich es ausdrücken, wenn einfach alles Sonderklasse war? Und dies bestätigen 73 sehr zufriedene Goldfische. Die Aufmerksamkeit des Personals war beispielhaft. Schon beim Planungsgespräch wurde gefragt, ob Bedarf für einen Shuttlebus bestehe, ob Kinder dabei seien, ob ich ein Mikrofon brauche… In der Tat war ich froh um diese technische Einrichtung mit meiner fast tonlosen Stimme. Wir wurden mit feinen Amuse Bouche, Champagner sowie Weisswein empfangen. Die Stimmung war von Beginn an gut, obwohl uns das Wetter einen Aufenthalt auf der Seeterrasse verwehrte. Im Saal waren grosse runde Tische schön gedeckt und die Akustik war sehr angenehm. Die meisten Goldfische bestellten das attraktive Getränkepaket, in dem der freie Weinkonsum und der Kaffee eingeschlossen waren. Bald starteten wir mit den Köstlichkeiten, welche das nebenstehende Menü offenbart. Schauen wir auf den Titel, so werden Sie verstehen, dass ich bei diesen Superlativen es nicht wage, etwas als Höhepunkt zu bestimmen. Das ganze Menü war ein Höhepunkt. Vor dem Dessert suchte ich die Küche auf. Küchenchef Markus Riedweg empfing mich locker lachend mit seiner Crew, welche die Küche schon fast vollständig aufgeräumt und gereinigt hatte. Respekt! Ich dankte den acht Köchen, welche alles gegeben haben. Ihre grandiose Leistung wurde von den GesellschafterInnen mit grossem Applaus anerkannt. Auch das Engagement des Servicepersonals wurde entsprechend mit Klatschen gewürdigt. Direktor Aloys von Reding sowie der Vizedirektor Ernst Weiss erschienen zwischendurch sehr diskret und überzeugten sich von der Topleistung der Mitarbeitenden. Wetten, dass nächstes Jahr noch mehr Goldfische am Netztreffen im Waldstätterhof teilnehmen werden? Und ja, ich bin immer noch auf der Suche des zutreffendsten Adjektivs.

Urs Neher, Netzmeister

Mariniertes Saiblingfilet auf Spargelsalat
an Sauerampfer-Honigdressing

Grilliertes Hechtfilet
mit kleinem Ratatouille
an Estragonsauce
Venere Reis

Sautiertes Balchenfilet auf Mangold
an Bergamotte-Hollandaise
Kartoffel Tarte Tatin

Trianon von Schokolade,
Erdbeeren und Rhabarber

Netz 13 / Zürich/Thur: Restaurant Intermezzo im Kongresshaus Zürich

Abschieds-Netztreffen mit Wehmutstropfen

Restaurant Intermezzo im Kongresshaus Zürich: Netzmeister Peter Arndt mit der Crew, links Titus Meier und in der der Mitte Küchenchef Urs Keller.

Mit dem Netztreffen am Samstagabend, 4. Februar 2017, haben wir uns nach jahrlanger Gastfreundschaft vom Fischrestaurant Intermezzo verabschiedet. Erwartungsvoll trafen sich 35 Fischfreunde zum Anlass. Ferienabsenzen und eine Datumskollision mit einem Anlass der Chaîne des Rôtisseurs waren der Grund, dass sich weniger Teilnehmer angemeldet haben als erwartet. Der vom Haus offerierte Apéro mit Champagner und köstlichen Häppchen wurde sehr geschätzt. Im festlich geschmückten Saal begrüsste uns Netzmeister Peter Arndt und richtete herzliche Grüsse an den Gastgeber Titus Meier und an seine charmante Begleitung Ruth Schuler. Peter erinnerte uns, dass wir zum letzten Mal das Ambiente dieses Hauses und die köstliche Fischküche unter Leitung des langjährigen Küchenchefs, Urs Keller, geniessen werden. Er bat Titus, uns etwas über das Bauprojekt zu verraten. Titus informierte, dass ab kommenden Juli mit einem dreijährigen Totalumbau begonnen wird.

Tonnato vom Orkney Salm
Salzkapern, Gurke, Randen

Apfel-Sauerkrautsüppchen
Trüschen-Allerlei

Cassolette vom Heilbutt
Risina-Böhnchen, Tomate, Peperoni

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet
Trianon vom Fenchel

Montélimar Nougat-Parfait
Kastanien-Mascarponecrème, Thymian-Apfel

Der Betrieb wird eingestellt. Im 2020 soll das Kongresshaus mit einem neuen Restaurant inklusive Terrasse und mit Blick auf den Zürichsee wieder eröffnet werden. Ob es wieder ein Goldfisch wird, ist noch ungewiss. Wir hoffen es! Die Komposition des Menüs (siehe Kasten) war vom Besten. Die Küche verwöhnte uns mit jedem Gang. Wir genossen die Köstlichkeiten, diskutierten Details und freuten uns auf die nächste Überraschung. Das zart-süsse Dessert setzte den passenden Schlusspunkt. Dann rief Peter die Crew in den Saal und dankte dem Gastgeber, der Küchenmannschaft und dem Serviceteam für dieses gelungene Netzessen und auch rückblickend für die hervorragenden Leistungen für die Tafelgesellschaft. Alt Vize-Netzmeister Gerhard Heil richtete als langjähriger Fischfreund ebenfalls Dankesworte an die Crew. Beide gaben der Hoffnung Ausdruck, dass wir uns ab 2020 wieder im Intermezzo treffen werden.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister

Netz 13 / Zürich/Thur: Hotel Ambassador Restaurant «Opera», Zürich

Fischrestaurant Opera in Zürich seit 20 Jahren beim Goldenen Fisch

Restaurant Opera, Zürich: Netzmeister Peter Arndt überreicht die Jubiläumsurkunde, links Gastgeber Michael Böhler, rechts Sous-Chef Tilo Walek.

Trotz des verfänglichen Datums, trafen sich am 1. April 2017 fünfzig Fischfreunde zum ausgebuchten Jubiläumsanlass. Der Wettergott meinte es gut mit uns. Nach einer längeren Kälteperiode konnten wir draussen bei angenehm warmem Sonnenschein das Amuse Bouche und den Champagner geniessen. Mit einem Glockenklang musste uns Netzmeister Peter Arndt deshalb auffordern, in den geschmackvoll dekorierten Speisesaal zu dislozieren. Peter begrüsste uns zum Jubiläumsanlass. Ein spezielles Willkommen richtete er an unsere Gäste, darunter Tafelmeister Tino Stöckli mit Verena Burkhard, Sepp Wimmer mit Gemahlin Sandra (als nächste Gastgeber im Zunfthaus zur Waag) und unseren Ehrenfisch Willy Meier. Peter wies darauf hin, dass das 20-Jahr-Jubiläum ein wichtiger Meilenstein in einer guten Beziehung ist, und er freut sich auf eine weitere erfolgreiche Partnerschaft mit dem Fischrestaurant Opera. Die Vorsteherschaft hatte zu diesem Anlass eine Urkunde gefertigt.

Terrine vom gebeizten Lachs und Meerrettich
mit Fenchelsalat und Limettenperlen

Spinatschaumsüppchen
mit Bodensee-Zanderklösschen

Gebratenes heimisches Felchenfilet
auf glasiertem Mini-Lauch
mit Koriander-Trockenfrüchte-Couscous
und Sauce Bourride

Erdbeeren Crème Brûlée
mit Vanille-Grand Marnier Glace

Küchenchef Pierre Meyer verwöhnte uns mit einem köstlichen Viergänger (siehe Kasten). Mich überraschte die spezielle Geschmacksvielfalt beim Felchenfilet mit Mini-Lauch und Koriander-Trockenfrüchte-Couscous. Nach dem Dessert dankte Peter dem Restaurationsleiter und Stellvertreter des Gastgebers, Pascal Gloser, und der versammelten Crew für die perfekte Leistung in der Küche und beim Service. Unser kräftiger Applaus unterstich die Dankesworte.

Oskar Spörri, Vize-Netzmeister

Elodie Manesse gewinnt den Goldenen Koch 2017

Am 6. März 2017 fand im Kursaal in Bern das Finale des bedeutendsten Schweizer Kochwettbewerbs «Der Goldene Koch 2017» statt. Elodie Manesse (24), Chef de partie im Restaurant Vieux-Bois in Genf, überzeugte die Jurymitglieder restlos. Ihre Kreationen, darunter auch eine Fischplatte für 14 Personen, holten die meisten Punkte

Noch 3 Minuten 16 Sekunden: Elodie Manesse in Aktion.

Nachdem sich am 24. September 2016 im Halbfinale im Einkaufszentrum Glatt in Wallisellen fünf Männer und eine Frau für die Endausmarchung qualifiziert hatten, ging es am 6. März 2017 im Kursaal in Bern um den Titel «Goldener Koch 2017». Das Finale des wichtigsten Kochwettbewerbs der Schweiz, der alle zwei Jahre von der Firma KADI mit Unterstützung von Partnerunternehmen durchgeführt wird, moderierte der Schweizer TV-Star Sven Epiney. Erstmals wurde das Finale in diesem Jahr zudem mit einem Live-Streaming aus dem Hauptsaal des Kursaals begleitet. Der bekannte TV-Mann Marco Fritsche moderierte die durchgehende Live-Übertragung im Internet. Gleichzeitig ermöglichte es ein Live-Chat via Facebook, den ganzen Tag Antworten auf Fragen der User zu geben.

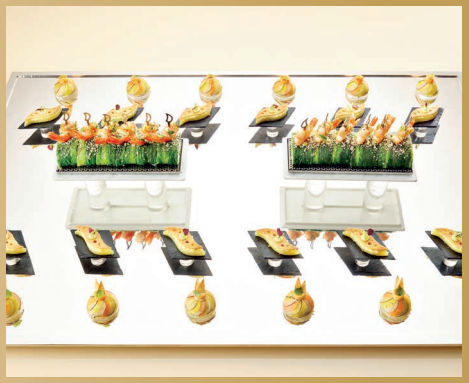
Wurde mit Höchstnoten ausgezeichnet: Die Gewinnerin Elodie Manesse.

Kochkunst auf höchstem Niveau

Über 1'200 geladene Entscheidungsträger aus der Hotellerie und Gastronomie verfolgten das Live-Kochen mit grosser Spannung. Auch Bundesrätin Simonetta Sommaruga war von den originellen Kreationen der sechs Finalisten beeindruckt. In ihrer Rede unterstrich sie den hohen Stellenwert der Gastronomie für die Schweizer Wirtschaft: «Das ist Wettbewerb, diese Mischung von Handwerk, Übung, Ausdauer, Kreativität und dann noch das Quäntchen Glück, das es braucht, damit in genau DEM Moment alles gelingt… In der Politik ist das übrigens auch ein bisschen so.» «Heute haben wir in der Kursaal Arena miterlebt, was Kochkunst auf höchstem Niveau bedeutet und wieviel Fingerspitzengefühl sie erfordert. Mit unserem Wettbewerb fördern wir seit über 20 Jahren die Gastronomie und insbesondere den Kochberuf, was uns ein grosses persönliches Anliegen für unsere Branche ist», erklärt Christof Lehmann, Geschäftsführer von KADI AG.

Höchstnoten für die Siegerin

Die sechs Finalisten – allesamt hauptberufliche Restaurant-, Hotel- und Gemeinschaftsgastronomieköchinnen und -köche mit mehr als fünf Jahren Berufserfahrung in der Schweiz – bereiteten eine Fisch- und eine Fleischplatte für je 14 Personen zu. Das Fleischgericht bestand aus einem Schweinskarree und einem Schweinsschüfeli, das Fischgericht aus Kabeljau und Crevetten. Die Siegerin Elodie Manesse zauberte daraus ein Fischgericht aus einem Kabeljauherzstück in grüner Hülle garniert mit einem Garnelenspiess auf Ceviche-Art an einer Barigoule Sauce. Als Garnitur kreierte sie eine zartschmelzende Kartoffelkreation mit einer Chartreuse von Artischocken und konfierten Zitronen. Diese innovativen Kreationen von Elodie Manesse wurden von bekannten Kochgrössen unter der Ägide des 19-Punkte-Meisterkochs Franck Giovannini mit der höchsten Punktezahl bewertet. «Ich bin überglücklich, mich in diesem äusserst gut besetzten Teilnehmerfeld durchgesetzt zu haben und freue mich, an der Tour Culinaire Suisse als Goldener Koch 2017 teilzunehmen», sagt Elodie Manesse.



Siegerplatte Fisch von Elodie Manesse.

Preisträger

1. Platz
Elodie Manesse, Restaurant Vieux-Bois, Genf

2. Platz
Florian Bettschen, Congress Hotel Seepark, Thun

3. Platz
Soho Sumiya, Universitätsspital Basel, Basel

Bester Commis
Robin Bessire, Restaurant Vieux-Bois, Genf

Publikumspreis
Florian Bettschen, Congress Hotel Seepark, Thun

Netze 14/18 / Zürichsee/Oberland und Sihlsee/Walensee: Restaurant Alte Krone, Stäfa

Sonnenschein und fröhliche Gesichter…

Restaurant Alte Krone, Stäfa: Die erfolgreiche «Alte Krone»-Crew.

… an diesem Samstagmittag, 25. März 2017, im Restaurant Alte Krone in Stäfa. Zuerst bei der Musik- und Bildgeschichte, vorgetragen im Heinrich-Meyer-Saal von Anita und Koni Nötzli, dem jungen und sehr talentierten Ehepaar. Die Geschichte endete natürlich mit einem Fischessen. Die gelungene Geschichte und abwechslungsreiche Musik erfreuten die 47 Teilnehmer bestens. Der riesige Applaus war mehr als verdient. Der von Mario Eberharter offerierte Apéro (herzlichen Dank!) konnte bei strahlendem Sonnenschein im Freien genossen werden. Die vielseitigen Häppchen und die feinen Weine fanden grossen Anklang. Netzmeisterin Vreny Meier begrüsste die Gäste im Goethe-Keller, ich übernahm dies in der Itschner-Stube und durfte Anna Koch, die zum ersten Male als neues Mitglied teilgenommen hat, willkommen heissen. Ein grossartiges Menü, von der Küchenmannschaft zelebriert, zeigte die Kreativität und liess nichts zu wünschen übrig. Die Bedienung war ebenfalls hervorragend. Mit grossem Applaus verdankten wir die sehr guten Leistungen beider Mannschaften, deren Porträts an den Wänden hängen, eine sehr gute und originelle Idee! Einmal mehr konnte ein Netztreffen mit Zusatzprogramm für alle erfolgreich abgeschlossen werden.

Anton Wolf, Vize-Netzmeister

Orkney-Lachs «mi-cuit»
Avocado, Meerrettichcrème
und gepickelte Zwiebeln

Leichte Bärlauchschaumsuppe
mit Zürisee-Hechtnockerl

Zander mit Safranschaum
Venere-Reis, konfierte Tomaten und Kefen

Lachsforelle im Estragon-Buttersud
weisse Spargeln, Morcheln und Kartoffeln

Schokoladen-Muffin
Tonkabohnenglacé und Rhabarberkompott

Anmerkung: Am gleichen Abend bekam ich den Testbericht. Von 270 machbaren Punkten hat das Team 260 erreicht! Euch allen herzliche Gratulation zu diesem Super-Resultat!

Vreny Meier, Netzmeisterin

Netz 15 / Schaffhausen/Rhein: Landgasthof Hüttenleben, Thayngen

Jahresabschlussessen im nördlichsten Goldfisch-Restaurant

Landgasthof Hüttenleben, Thayngen: Auszeichnung für die schnellsten Anmeldungen.

Einmal mehr durften die Gäste im nördlichsten Goldfisch-Restaurant der Schweiz – im Landgasthof Hüttenleben in Thayngen – sich auf einen kulinarischen Höhenflug freuen ... und sie wurden nicht enttäuscht. Dafür sorgten die Gastgeber, Maria und Renato Pedroncelli, zusammen mit ihrer kleinen, aber effizienten Crew. Schon der reichhaltige Apéro mit einem einheimischen Gewächs aus dem Hause Stamm mundete ausgezeichnet. Der Reigen der Küchenkreationen begann mit einem Dreierlei von Lachs: geräucht, graved und Tatar – natürlich mit passender Sauce bzw. Schaum und serviert mit einer frischen Brioche. Wunderbar! Beim nächsten Gang, einer würzigen thailändischen Currysuppe, liess es sich Meister Pedroncelli nicht nehmen, die Kokosnussglace eigenhändig jedem Gast in die Suppe zu geben. Dann folgte ein kleines Zwischenspiel. Netzmeister Hardy Krüger hatte sich für dieses Essen einen besonderen Gag einfallen lassen. Er wollte jene belohnen, die sich besonders schnell für dieses Essen angemeldet hatten. So durften die strahlenden Sieger, Alt-Netzmeister Willi Josel, Willi Keller und Annelie Lagler, ihre Trophäen in Form von Weinflaschen entgegennehmen. Bei dieser Gelegenheit stellte Hardy Krüger auch einen Ehrengast vor, nämlich Netzmeister Erich Messmer aus dem benachbarten Thurgau. Kulinarisch ging es dann weiter mit einem zarten Zanderrückenfilet an einer Pflaumensauce und schliesslich nach einem Sorbet kam das Piece de résistance, ein gebratenes Filet vom Stör aus Frutigen, serviert auf Lauch-Kartoffelgemüse.

Bevor schliesslich das Dessert serviert wurde, verdankten die Gäste die tollen Leistungen von Küche und Service mit einem kräftigen Applaus. Und mit dem Dessert, einem Espresso und da und dort einem Gläschen Höherprozentigem fand ein gelungener Anlass seinen Abschluss.

Werner Müller, Vize-Netzmeister

Trilogie von Loch Duart Lachs mit Brioche

Thailändische Currysuppe mit Kokosnussglace

Zanderrückenfilet an Pflaumensauce
mit Reisküchlein

Zitronensorbet mit Apfelchampagner

Störfilet aus dem Tropenhaus Frutigen auf
Lauchgemüse an einer Kerbelsauce

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Netz 15 / Schaffhausen/Rhein: Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein

Was für ein toller Hecht!

Zander im Blätterteig auf Bärlauchsauce

Staaner Fischtopf, die Bouillabaisse von Stein am Rhein

Bodenseehecht lauwarm confiert
auf Kartoffelstampf
und ganz gebraten nach altem Hausrezept

gepresster Schoggikuchen mit Sauerrahmglacé

Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein: Einer von zwei kapitalen Hechten, die nach altem Hausrezept zubereitet wurden.

Netzmeister Hardy Krüger konnte am 2. April 44 fischbegeisterte Mitglieder begrüssen, die alle hohe Erwartungen hatten – und sie wurden erfüllt. So wurden zum Apéro frisch gebackene Eglifilets vom Bodensee gereicht – heutzutage eine rare Delikatesse! Den Auftakt zum anschliessenden 5-Gang-Menü bildete ein Stück Zander, im Blätterteig überbacken, auf einem Spiegel von Bärlauch-Sauce. Der zweite Gang, ein Staaner Fischtopf, wäre – in einem grösseren Gefäss serviert – eine Mahlzeit für sich: dunkel, aromatisch, würzig, mit Gemüse- und Fischstücken reich versehen, sodass der Löffel fast stecken bleibt. Als nächstes Hecht, lauwarm confiert, weiss, bissfest, serviert auf Kartoffelstampf. Dann aber der Höhepunkt des Essens: Hecht nach altem Hausrezept ganz gebraten. Zwei kapitale Bodenseehechte von einem Meter Länge wurden auf zwei Tabletts den staunenden und applaudierenden Goldfischen präsentiert, bevor es ans Zerteilen ging. Was für ein Gericht! Knusprig gebratene Haut, darunter weisses, saftiges Fleisch in aromatisierter Butter. Kann man einen solchen Fisch überhaupt besser zubereiten? So waren denn die Gäste des Lobes voll und es war für den Vize-Netzmeister ein Vergnügen, der Küchenmannschaft unter der Regie von Max Schwegler sowie dem aufmerksamen Service ein grosses Kompliment auszusprechen. Bei lebhaften Gesprächen und einem farblich wie geschmacklich schön komponierten Dessert ging dieses wunderbare Mittagessen zu Ende. Es hatte sich einmal mehr gelohnt, den Weg zum «Rheinfels» unter die Füsse beziehungsweise unter die Räder zu nehmen.

Werner Müller, Vize-Netzmeister

Hotel-Restaurant Rheinfels, Stein am Rhein: Susanne Schwegler beim fachgerechten Zerteilen des Hechts.

Netz 15 / Schaffhausen/Rhein: Gasthaus zum Salmen, Rheinau

Der «Salmen» in Rheinau ist einfach eine gute Adresse

Mediterranes Fischsüppli

Gebratener Skrey mit Kartoffelrosette
Chorizo und Granatapfelkernen

Duett vom Eismeersaibling- und Felchenfilet
an feiner Dillrahmsauce
auf Gemüsenudeln, Rüebli und Broccoli

reichhaltiges Desserbuffet

Das Wetter am 28. Januar 2017 zeigte sich von der besten Seite: Sonne pur. Die warmen Strahlen vom Parkplatz zum Restaurant waren richtig einladend.

Gasthaus zum Salmen, Rheinau: Ein Traum von Dessertbuffet!

Edith Zwahlen antwortete auf die Frage, wieviel Goldfische und Gäste die Höchstgrenze seien, die im Restaurant plaziert werden könnten, dass bis 50 Personen noch OK wären. Am Schluss waren wir sogar 53 und alle wurden akzeptiert.

Alle, ohne Ausnahme, waren begeistert. Die mediterrane Fischsuppe war kräftig gewürzt, einfach ein Genuss. Der gebratene Skrey war sehr bekömmlich und butterweich zubereitet. Auch das Duett mit Eismeersaibling und Felchenfilet an der Dillrahmsauce war einfach lecker. Ein Goldfisch meinte, die Hälfte hätte auch gereicht, denn wir wussten, dass noch ein Höhepunkt auf uns warten würde, nämlich das Dessertbuffet. Marcel Zwahlen hat sich wieder einmal selber übertroffen! Die Auswahl von Meringue-Schwänen über verschiedene Glaces, Feingebäck, Rouladen und einem Fisch aus Zuckerträumen war phänomenal zubereitet. Der Schreibende musste die ungeduldigen Goldfische mit ihren leeren Tellern trösten mit den Worten, Marcel habe noch nicht alle Backwaren aufgetischt. Hinter dem Buffet waren sechs hilfsbereite Hände, die den Goldfischen ihre Wünsche erfüllten. Das Geburtstagskind Nicole wurde gebeten vorzutreten, um einen Geburtstagsstrauss entgegen zu nehmen. Ein «Happy Birthday», laut gesungen von über 50 Goldfischen, war imposant und löste viel Freude aus. Zufriedene Goldfische haben nach dem tollen Festmahl noch die Sonnenstrahlen genossen. Es ist schade, dass viele Gastronomen keine Zeit haben bzw. sich keine Zeit nehmen, einmal die Kollegen an einem Netztreffen zu besuchen.

Hardy Krüger, Netzmeister

Netz 16 / Unterer Bodensee/Thurgau: Jucker's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilen

Hier macht tafeln Spass

Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilen: Netzmeister Erich Messmer mit dem scheidenden Vize Walter und dem künftigen Hermann.

Karin und Thomas Jucker organisierten wieder einen wunderschönen Sonntagmittag mit kulinarischen Höhepunkten. Thomas hat mit seiner Crew wieder alle Register gezogen und die Gäste waren einfach begeistert. Alles passte zu diesem schönen Frühlingstag, und selbst der Himmel lachte in einmaliger Pracht. Ich durfte Ehrenfisch Maudi Grossenbacher und Netzmeister Erwin Vogel mit Karin als Ehrengäste begrüssen. Mein neuer Vize-Netzmeister, Hermann Scherrer, stellte sich in kurzen Worten vor. Natürlich haben wir Walter Wild gebührend als Vize verabschiedet mit der festlichen und würdigen Übergabe des «Plämpels». Wir werden Walter und Olga sicher als Gäste in Zukunft begrüssen dürfen. Die kulinarische Reise begann mit einem im Buchenrauch geräucherten Royal-Lachsfilet, begleitet von einer hausgemachten Brioche – meisterhaft! Das Zander-Wantan und die Tom-Kha-Gai-Suppe, hergestellt mit Kokosnussmilch, haben gezeigt, dass Thomas in verschiedenen Küchen auf dieser Welt zu Hause ist. Der Bodensee gibt leider in dieser Zeit sehr wenig her, aber dieser Saibling mit Bärlauch-Kartoffelstock und grünem Spargel war perfekt glasig gebraten. Was mich als gelernter Koch so richtig in meine Zeit zurückversetzte ist das originale «Soufflé Glace Grand-Marnier». Die Linde-Küche beweist ein weiteres Mal, wie sich das Neue mit dem Klassischen sehr bewährt - einfach Spitze! An dieser Stelle möchte ich auch einmal ein grosses Dankeschön an die Gäste aus der «Tafelgesellschaft Goldener Fisch» weiterleiten. Es ist jedes Mal ein richtig schöner Tag! «Ohne gutes Essen, guten Wein und gute Freunde kann man nicht feiern.» Dieses Zitat spiegelt doch die Philosophie des Goldfischs, darum machen wir weiter so.

Erich Messmer, Netzmeister

Im Buchenrauch geräuchertes Royal Lachsfilet,
Sauerrahm Rettich, Brioche
Preiselbeer-Pflaumen-Chutney

Tom-Kha-Gai-Suppe, Kokosnussmilch,
Zander Wantan

Saiblingfilet auf Bärlauch-Kartoffelstock,
grüner Spargel

Soufflé Glace Grand-Marnier

Netz 17 / Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell: Landgasthaus Bären, Grub

«Fischwahnsinn» im Appenzellerland

Landgasthaus Bären, Grub: Ein proppenvoller Saal von Fischgeniessern.

Ein Fischbuffet am Aschermittwoch zum Auftakt in die Fastenzeit? Diese Vision hegte unser Bärenwirt Dietmar Wild in Grub/AR schon seit langer Zeit. Wenn Du ein paar «Goldene» Fischfreunde motivieren könntest, dann würde ich es mal in die Tat umsetzen. Flexibel wie wir Netzmeister ja sind, habe ich seinen Wunsch in das Programm 2017 aufgenommen. Unglaubliche 81 Teilnehmer fanden sich am Mittwoch, 1. März, im total ausgebuchten Bären ein. Zuerst ein gelungener Apéro-Start mit allerfeinsten Bodenseefisch-Knusperli und einem, von Weingut «Steiniger Tisch» in Thal gesponserten Riesling-Sylvaner 2016. Dann das überwältigende kalte Buffet, das optisch wie kulinarisch absolut keine Wünsche offen liess! Als Zwischengang wurde die berühmte und weitherum bekannte Bouillabaisse serviert. Das folgende warme Fischbuffet mit Seezungenfilet, Seeteufelfilet und Lachsforelle im Kräutermantel, liess unser Fischgeniesserherz erneut höher schlagen. Ein luftig leichtes Dessert beendete diesen «Fischwahnsinn» im Appenzellerland. Klar, dass der Netzmeister, samt allen Teilnehmern für diese fantastische Leistung aus der Küche wie auch vom Service, an diesem Abend die Höchstnote vergab! Jeannette Pufahl und Dietmar Wild mit allen Helferlein: Euch gebührt der grösste Respekt und den allerherzlichsten Dank!

Erwin Vogel, Netzmeister

Kaltes Vorspeisenbuffet
Languste, Hummer, Austern, Sushi, Hechtgalentine,
Aal, Forelle, Graved Lachs, Vitello tonnato, Rauchlachs,
Hummersalat, Asiasalat, versch. Salate,
Blätterteigpasteten, Crevettencocktail,
Moules mariniert, Lachstatar & Lachsmousse,
und, und, und….

Zwischengang
Bouillabaisse von Bodenseefischen mit Rouille

Warmes Buffet
Seezungenfilet an Champagnersauce
Seeteufelfilet, mediterran gebraten
Lachsforelle im Kräutermantel
Gröstel von Kartoffeln und Gemüse
bunter Reis, feines Frischgemüse

Dessert
Gesalzenes Caramel-Glace mit Bitterschokolade
Ananascarpaccio und Kokosraspel

Netz 19 / Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein: Hotel Restaurant Zollhaus, Gams

Die hohe Kunst der ungewöhnlichen Kombination

Hotel Restaurant Zollhaus, Gams: Gutes Essen gibt gutgelaunte Goldfische.

Mit über 60 Teilnehmern war das Netztreffen im Zollhaus einmal mehr ausgebucht. Bei schönstem Frühlingswetter trafen sich die Fischfreunde im Garten zum Apéro. Man genoss ein Glas «tobias blanc» aus Pinot Noir, Riesling und Johanniter, offeriert von der Weinkellerei Tobias Schmid & Sohn. Dazu wurden gebackene Zander- und Eglifilets, Forellentatar und ein Avocadococktail gereicht. Netzmeister Markus Krüger begrüsste Mitglieder aus den Netzen 19, 18, 17, 16 und 13 sowie einige Gäste. Speziell begrüsst wurden Netzmeister Erwin Vogel und sein Vize Marcello Gentina vom Netz 17, Hermann Scherrer, Vize-Netzmeister vom Netz 16 und Hans Enzler, ehemaliger Netzmeister vom Netz 19. Nachdem alle dem Fischruf gelauscht hatten, wurde der erste von sechs Gängen aufgefahren, ein Heuschaum-Süppchen mit Jakobsmuschel und Speckchip. Schon hier wurde klar, dass Urs Kremmel und sein Team wiederum alle Register ihres Könnens gezogen hatten. Auch der zweite Teller, eine lauwarme Fischterrine mit Rauchlachs-Spargel-Tatar, mundete. Kremmels Liebe zu ungewöhnlichen Kombinationen zeigte sich beim dritten Gang. Der während zwei Stunden sanft gegarte Eismeersaibling wurde mit karamellisiertem Rhabarberragout und Morcheln serviert. Es folgte hausgemachtes Holunderparfait mit seinem Geist, bevor zum Hauptgang ein perfekt gebratenes Zanderfilet, begleitet von gefülltem Seeteufel, serviert wurde.
Den Abschluss bildete ein schöner Dessertteller mit Mocca-Parfait, Raffaello-Mousse und Passionsfrucht-Espuma. Das kreative Menü zeigte, dass die Zollhausküche die hohe Kunst der gehobenen Fischküche beherrscht. Ebenso brillierte die Servicecrew unter der Leitung von Charlotte Kremmel. Die Goldfische, welche es nicht eilig hatten, nach Hause zu kommen, genossen die Nachmittagssonne und gute Gespräche im Zollhausgarten mit schöner Aussicht auf das Werdenberg und das Fürstentum Liechtenstein.

Markus Krüger, Netzmeister

Heuschaum-Süppchen
Jakobsmuschel-Medaillon und Speckchips

Lauwarmer Frühlingsmarmor auf Gemüsevinaigrette
Rauchlachs-Spargel-Tatar mit Wasabicreme
auf Rucolasalat

Sanft gegartes Filet vom Eismeersaibling
karamellisiertes Rhabarberragout
gebackene Black Tiger Riesencrevette
Weissweinrisotto und Morcheln

Holunderparfait mit seinem Geist

Gebratenes Zanderfilet «Fürstenblick»
gefülltes Seeteufelfilet
Frühlingsgemüse mit Spargelspitzen
gebackene Süsskartoffeln
an Thai-Currysauce

Netz 20 / Engadin/Mittelbünden: Hotel Saluver, Celerina

Klein – aber fein!

Hotel Saluver, Celerina: Christian Jurczyk mit Köchen und Servicecrew. Rechts Monika Valentin Jurczyk.

Im Hotel Saluver in Celerina fand unser erstes Netztreffen 2017 statt. Die dreizehn «Goldfische» wurden nicht enttäuscht. Wer nicht anwesend war, hat jedoch etwas verpasst. Schon beim Apéro, mit dem Fläscher Pinot Blanc vom Weingut Davaz und den leckeren Lachscanapé, wurden hohe Erwartungen geweckt. Herzlichen Dank den Gastgebern für den vorzüglichen Apéro. Die vier Fischgänge waren gut aufeinander abgestimmt, schön angerichtet und auch in der Grösse perfekt, so dass man nicht «kugelirund» ins Bett sinken musste. Ein farblich schönes und vorzügliches Dessert rundete das Essen ab. Das Hotel Saluver offeriert immer auch einen Käseteller für die «Nicht Süssen», was Einige zu schätzen wissen.
Wir bedanken uns ganz herzlich bei der kompetenten und freundlichen Servicecrew, der Küchenbrigade unter der Leitung von Christian Jurczyk. Es war ein schöner Abend, vielen Dank an alle Anwesenden – klein aber fein. Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Thunfischtatar

Fischsuppe mit Fenchel, Tomaten,
Koriander, Safran und Pernod

Gebratene Crevette
auf Nüssli-, Ruccola- und Chicoreesalat

Pochiertes Zanderfilet mit Bärlauchkruste
frischer weisser Spagel
und neue Schnittlauchkartoffeln

Passionsfruchtsorbet mit rotem Vodka
oder Brie de Mont mit Roggenbrot

Pesce e wellness

Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta Ascona: Cucina e Servizio.

Come viene detto in una bellissima poesia di Vincenzo Riccio: Il primo profumo di fiore accende la nuova stagione. Si inchinano i venti, la neve, il freddo, discretamente si tace. La forza di un nuovo respiro fa sussultare le vite. Lo scrigno di terra si apre spargendo tesori: COLORI, PROFUMI, SAPORI – l'arrivo di primavera.

Grazie al bel tempo tutti nostri ospiti hanno potuto godere di un fantastico aperitivo, offerto generosamente dalla casa, nel bellissimo giardino esterno del Parkhotel Delta Ascona.

Con proseguimento del pranzo nel salone, lo Chef Jean-Pierre Balzio ci ha deliziato con quattro portate. Complimenti al ottimo servizio che ci ha dato la possibilità di proseguire la soleggiata giornata in buona compagnia e con della bella musica grazie al bravissimo pianista e cantante Signor Tarantino.

Ristorante da Jean-Pierre, Parkhotel Delta Ascona: Secondo Piatto.

Carpaccio di tonno rosso all'olio
di oliva della Toscana
con teste di lime,
pepe rosa, rucola e pinoli

Risotto Terreni alla Maggia
al vecchio aceto balsamico con code di gamberoni

Filetto di trota salmonata in pasta
sfoglia su letto di porri con salsa Nantua

Tris di sorbetti con loro coulis

Da non dimenticare la preziosa offerta rilassante del Direttore Alfredo Coccia per l'ingresso allo SPA/ Wellness del Parkhotel.

Con gran piacere ci vedremo sabato, il 11 novembre 2017 al prossimo convivio.

Janine Bürge, Capa-rete

Voranzeige

Goldfisch-Zibele- und Chäs-Chueche-Ässe ir Wäbere

mit Licht-Spektakel am Bundesplatz

Sonntag, 19. November 2017, 17.00 Uhr

Herzlich eingeladen sind alle Goldfische
und die es werden wollen!

Anmeldungen per E-Mail an:
marianne.wenger@tui.ch
Marianne Wenger / Netzmeisterin Netz 6

Restaurant Zunft zu Webern
Gerechtigkeits gasse 68 • Bern

Im Gedenken

In den vergangenen Monaten mussten wir leider wieder mehrfach Abschied nehmen von langjährigen Mitgliedern unserer Tafelgesellschaft. Bei den Verstorbenen handelt es sich um:

Max Bruggiser, St. Gallen
Otto Bruggmann, Winterthur
Martin Grossmann, Adliswil
Arthur Milz, Wald
Edith Realini-Amsler
Turi Widmer, Bubikon
Judith Zellweger, Mettmenstetten

Wir werden die Verstorbenen in lieber Erinnerung behalten und ihnen ein ehrendes Andenken bewahren.

Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz
www.dyhrberg.ch

Der artistische Schlusspunkt

Schwungvoll und stilsicher: Gastgeber Mario Eberharter von der Alten Krone in Stäfa.

OONA CAVIAR
AUS DEN SCHWEIZER ALPEN

PRODUKT - NEWS

Schweizer Zander & Egli aus der Aufzucht des Tropenhaus Frutigen.

Ab sofort in verschiedenen Kalibrierungen das ganze Jahr erhältlich.

Rein. Natürlich. Nachhaltig.
sales@oona-caviar.ch - 033 672 11 47

Termine 2017

Sa 17.06. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Landhaus, Münster	Roberto Huber
Sa 17.06. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Restaurant Obernau, Obernau	Fabrizio Gessa
Sa 17.06. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Schlosshotel-Restaurant Chastè, Tarasp	Vreni Jost-Streiff
Sa 24.06. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Speiserestaurant Adler, Oberriet	Markus Krüger
Sa 24.06. (M)	Netztreffen 5 – Bielersee / Solothurn (40 Jahre Jubiläum) Restaurant Gottstatterhaus, Biel Bienne	Urs Peter Stebler
So 25.06. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Zunfthaus zur Waag, Zürich	Peter Arndt
Sa 01.07. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Hotel-Speiserestaurant Hallwyl, Seengen	Monika Fischbacher
So 02.07. (M)	Netztreffen 12 – Zuger- / Aegeri- / Lauerzer- / Urnersee Seerestaurant Bellevue, Brunnen	Urs Neher
Sa 08.07. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Residenz Seeterasse, Öhningen	Erich Messmer
Sa 08.07. (M)	Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Restaurant Jägerhaus, Altenrhein	Erwin Vogel
Di 11.07. (A)	Netztreffen 14 – Zürichsee / Oberland und 18 – Sihlsee / Walensee Restaurant Seehof, Uerikon	Vreny Meier-Müller
Sa 12.08. (M)	Tafelübergabe 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell « Englers am See», Rorschach	Erwin Vogel
Sa. 29.7. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Waldhotel Doldenhorn, Kandersteg	Bernd Spahni
Fr 25.08. (N/A)	Netztreffen mit Musical in Walenstadt 18 – Sihlsee / Walensee und 14 –- Zürichsee / Oberland Restaurant Seehus, Quinten	Vreny Meier-Müller
Sa 26.08. (M)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Gasthaus Engel, Sirnach	Erich Messmer
Sa 26.08. (M)	Netztreffen 1 – Romandie Restaurant du Basset, Clarens / Montreux	Yvan Schick
Sa 26.08. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen	Thomas Hänggi
Fr. 1.9.2017 (A)	Netztreffen 12 – Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Untersee Grunder's Buechwäldli, Morgarten	Urs Neher
Sa 02.09. (M)	Netztreffen 19 – Alpenrhein / Fürstentum Liechtenstein Hotel Seehof , Walenstadt	Markus Krüger
Fr 08.09. (A)	Netztreffen 6 – Aare / Bern Restaurant Seeblick, Burgäschi	Marianne Wenger
Sa 09.09. (A)	Netztreffen 20 – Engadin / Mittelbünden Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch	Vreni Jost-Streif
Sa 09.09. (M)	Herbst-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Erwin Vogel
Sa 09.09. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Wirtshus zum Wyberg, Teufen	Peter Arndt
So 10.09. (A)	Herbst-Netztreffen 17 – Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell Wirtschaft zum Löwen, Tübach	Marcello Gentina
Fr 15.09. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Restaurant Krone, Ermatingen	Erich Messmer
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 15 – Schaffhausen / Rhein Speiserestaurant zur Rheingerbe, Stein am Rhein	Hardy Krüger
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 2 – Rhône / Rottu Hotel Ambassador, Brig	Roberto Huber
Sa 23.09. (M)	Netztreffen 7 – Berner Oberland Hotel Rest. Rustica, Frutigen	Bernd Spahni
Sa 23.09. (M)	Tafelübergabe 20 – Engadin/Mittelbünden Ristorante Murtaröl, Plaun da Lej	Vreni Jost-Streiff
Sa 30.09. (M)	Netztreffen 4 – Fribourg / Freiburg Restaurant Croix Blanche, Sugiez	Manfred Blaser
So 15.10. (M)	Netztreffen 8 – Basel und Umgebung Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden	Thomas Hänggi
Sa 21.10. (A)	Netztreffen 10 – Luzern Hotel Winkelried, Stansstad	Fabrizio Gessa
Sa 21.10. (M)	Netztreffen 9 – Aargau / Luzerner Hinterland Seehotel Delphin und Fischerei, Meisterschwanden	Monika Fischbacher
So. 22.10.2017 (M)	Netztreffen 12 – Zuger-, Aegeri-, Lauerzer- und Untersee Restaurant Bahnhöfli, Root	Urs Neher
So 29.10. (M)	Netztreffen 13 – Zürich / Thur Ristorante Bianchi, Zürich	Peter Arndt
Mo 30.10. (N/A)	2. MIGANET – Mittelland Gastro- und Netzmeistertreffen Netze 5, 6, 7, 8 , 9, 10 Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen	Thomas Hänggi
Fr 03.11. (A)	Netztreffen 16 – Unterer Bodensee / Thurgau Seegasthof Schiff, Kesswil	Erich Messmer

Redaktions- und Inserateschluss «Goldener Fisch» Nr. 161: 5. August 2017