



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



© Thomas Pape, Küchenchef Hotel Eden Spiez, Tataki vom Swiss Lachs

Jetzt wird's rassig!

Neu: Traiteursaucen Jalapeño
und Chimichurri

www.gastro.hero.ch



Hero
GASTRONOMIQUE

LA PERCHE
LOË

PREMIUM SWISS FISH

Aus dem Inhalt

Impressum

Herausgeber

Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch
www.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 2500 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im September 2022: 3. August 2022
Offizielles Mitteilungsblatt für die
Mitglieder der «Tafelgesellschaft zum
Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTRO**SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

| | | |
|------------|--------------------------------------|-------|
| Netz 19 | Schlössli Sax, Sax | 8 |
| Netz 05 | Gottstatterhaus, Biel | 9 |
| Netz 07 | Parkhotel, Gunten | 10 |
| Netz 17 | swan21 (Hotel Schwanen), Wil | 10 |
| Netz 20 | Saluver, Celerina | 12 |
| Netz 06 | Zum Goldenen Löwen, Basel | 12 |
| Netz 16 | Schiff, Mammern | 13 |
| Netz 04/14 | Schiff, Murten/See la Vie, Muntelier | 14-16 |
| Netz 02 | Restaurant Staldbach, Visp | 17 |
| Netz 12 | Bahnhöfli, Root | 19 |
| Netz 15 | Sommerlust, Schaffhausen | 19 |
| Netz 09 | Schlossgarten, Schöffland | 20 |
| Netz 13 | Sternen, Pfungen | 20 |
| Netz 05 | Zum Alten Schweizer, Twann | 23 |
| Netz 12 | Buechwäldli, Morgarten | 23 |
| Netz 08 | Zum Goldenen Sternen, Basel | 26 |
| Netz 16 | Linde, Tägerwilen | 28 |

Weiteres

| | |
|--------------------------------------------------------|-------|
| Editorial | 3 |
| 53. Generalversammlung 2022 | 4/5 |
| Anton Mosimann und Heinz Weber blicken 50 Jahre zurück | 6 |
| Gibt es ein Glas für alles? | 7 |
| Gemüsemischungen von Ditzler | 8 |
| Fynn Thielen gewinnt den Gusto22-Wettbewerb | 11 |
| Rezept Kikkoman | 13 |
| Schlössli Wörth am Rheinfall | 17 |
| Verein Bodenseefisch e.V. | 18 |
| Ehrenfischtreffen | 21 |
| Verpackungslösungen für den Take Away-Verkauf | 22 |
| Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt | 24 |
| Die Zukunft der Küche wird digital | 25 |
| Wettbewerb | 25 |
| Vito im Restaurant Seehaus, Quinten | 26 |
| Ausflug der Gusto22-Teilnehmer ins Tropenhaus | 27 |
| 100 % Swissness, Schweizer Lachs aus alpiner Zucht | 27 |
| Mister Cool der kreative Glacéproduzent | 28 |
| Eberle Spezialitäten, Gossau | 29 |
| Aus den eigenen Gewässern | 30/31 |



Editorial

Mit Kopf, Herz und Verstand

Liebe Gesellschafterinnen und
Gesellschafter, liebe Leserinnen und
Leser, liebe Freunde des Goldenen Fisches

Die 53. Generalversammlung gehört der Vergangenheit an und wird nicht zuletzt deshalb in die Geschichtsbücher eingehen, weil sie nach 2-jährigem Covid-Unterbruch wieder physisch stattfinden konnte. Die Wahlen der neuen, sehr motivierten Netzmeister Christian Dubugnon (Netz 01 und 04), Beat Hostettler (Netz 06) und Dominique Brändle (Netz 08) sind besonders zu erwähnen. Mit Vreni Jost, hat sich eine langjährige, sehr erfahrene Netzmeisterin spontan zur Verfügung gestellt, zusätzlich das Netz 21, (Tessin) zu übernehmen. Mit unserem Neumitglied Armin Baer, welcher im südlichsten Kanton wohnhaft und bilingual ist, hat Vreni einen sehr motivierten Vize-Netzmeister an ihrer Seite! Mit Applaus durften wir zwei neue Ehrenfische wählen, welche sich in der Vergangenheit mit viel Engagement für den Goldfisch verdient gemacht haben. Für meine Wahl zum Tafelmeister, für das mir entgegengebrachte Vertrauen, bedanke ich mich bei Euch sehr herzlich! Alle erhoffen wir uns, Kontinuität im Sinne des Goldfisches, wofür auch ich einstehe, frei nach dem Motto: mit Kopf, Herz und Verstand. Glücklicherweise sind die Finanzen im vergangenen Jahr wieder in ruhigere Gewässer gelangt und diese Tendenz soll mit umsichtigem Handeln und nur sehr gezielten Ausgaben



beibehalten werden. Der grosse Zuspruch unserer Partner stimmt mich hierzu zuversichtlich (essenzieller Budget-Anteil). Dies kann nicht oft genug verdankt und erwähnt werden.

Sehr erfreulich ist die Tatsache, dass wir in den vergangenen Wochen von einigen Gastronomen großartiger Betriebe kontaktiert wurden, die ihr grosses Interesse an unserem Prädikat «Ausgezeichnete Fischküche» signalisiert haben. Dies zeigt mir, dass wir stolz auf unsere Vereinigung sein dürfen und gemeinsam vieles richtig machen. Dies bestärkt uns täglich in unserem Engagement für den Goldfisch. Auch freut mich, dass die neu geschaffene Rubrik «Gastro-, Kulinarik- und Weinempfehlungen»

auf unserer Homepage Anklang gefunden hat. Die Geschäftsstelle nimmt Ihre Inserate gerne entgegen. Wir freuen uns, wenn Ihr uns Euren Freunden und Bekannten weiterempfiehlt. Es gibt viele gute Gründe, der Tafelgesellschaft beizutreten. Wie wichtig sind doch heutzutage Freundschaften, die kleinen Glücksmomente und das gesellige Beisammensein mit Gleichgesinnten. Das haben uns die vergangenen Monate wieder deutlich gezeigt. In diesem Sinne freue ich mich auf jede einzelne Begegnung mit Euch und den zukünftigen Goldfisch-Anwärttern.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Das Protokoll der Generalversammlung kann in Kürze auf der Homepage <https://www.goldenerfisch.ch/Aktuelles/Diverses> eingesehen, oder bei der Geschäftsstelle bestellt werden.

Anzeige



Neu im Sortiment: ASC Pure Ocean Salmon

Unsere Manufaktur filetiert jeden Lachs von Hand. Für Sie bedeutet das: garantiert konstant hohe Qualität und eine Flexibilität, die sich nach Ihren Bedürfnissen richtet.

Heute bestellt, morgen geliefert!

[frischeparadies.ch](https://www.frischeparadies.ch)



FRISCHE PARADIES



Vorabend und Jahresfest Generalversammlung 2022

Bereits am Donnerstag Abend wurde in Walenstadt die grosse Goldfisch-Fahne gehievt. Endlich konnte das von Hansjürg Gugger mit Marco Biasi (Hotel Seehof), bereits im Herbst 2019 Geplante in Angriff genommen werden. Die Vorfreude war von allen Seiten zu spüren. So trafen am Freitag bereits am frühen Nachmittag die ersten der 57 angemeldeten Goldfische ein. Zur Generalversammlung mit Jahresfest stiessen nochmals 40 Personen dazu. Der Vorabend fand grossen Anklang und wird an den Generalversammlungen im 2022 in Horn und im 2023 «55-Jahre-Jubiläum» in Brunnen ebenfalls stattfinden.

Rita Gugger, Geschäftsstelle





Wir danken unseren Partnern der GV 2022





Wie die Zeit vergeht! Schon so lange ist es her!

**50
Jahre**

Ein halbes
Jahrhundert

Und plötzlich erinnert man sich daran. 1972, anlässlich des Vorbereitungskurses zur Meisterprüfung zum Eidg. Dipl. Küchenchef, sassen Anton Mosimann und ich ein Jahr lang, immer am Donnerstagnachmittag in derselben Schulbank. Beide noch sehr, sehr jung und zielstrebig. Anton Mosimann (Botschafter der Tafelgesellschaft), geboren im Februar 1947 und ich, geboren im September 1947. Kurz vor den bevorstehenden Prüfungen organisierte Anton Mosimann, exklusiv für die Kursteilnehmer, in der Hotelfachschule Luzern, einen 2-tägigen Workshop mit der Hotelpâtissier-Legende François Gatti.

«Gäll Anton,
künftig gehen wir
es etwas
ruhiger an!»

Was dieser, damals schon ca. 60-jährige Könner, mit einer selbstverständlichen Art demonstriert hatte, hinterliess uns einen tiefen Eindruck. Augen und Mund blieben uns offen vor Bewunderung. Grosszügig zeigte uns François Gatti einige Tricks, welche ich heute, nach 50 Jahren, in der privaten Küche, immer noch gerne anwende.

Die Abschlussprüfung zur Meisterprüfung wurde durchgeführt und Anton Mosimann und ich wurden beide als seither jüngste Eidg. Dipl. Küchenchefs ausgezeichnet. Ich erinnere mich noch genau, dass Anton Mosimann ein riesiges Plateau mit unzähligen Schalen mit «Mise en Place» aufgestellt hatte.

Darin befanden sich Produkte wie Eier, Sultaninen, Mehl, Maizena, Haselnüsse, Crémepulver und vieles mehr... Einige Prüflinge hatten vergessen, solche Zutaten zu bestellen und waren dankbar, dass sie Anton fragen durften, denn seine Antwort war selbstverständlich: «Nimm nur». Ein echter Kollege und Gentleman, schon damals. Jahre später begegneten wir uns gelegentlich kurz an Internationalen Kochkunstausstellungen und schlussendlich, als ich als Kochfachlehrer an der Berufsfachschule in Solothurn tätig war. Mein damaliger Fachlehrerkollege Christoph Kohler hatte mit Anton Mosimann vereinbart, dass er unserem Koch-Nachwuchs Erlebnisse über seinen beruflichen Werdegang erzählen sollte. Die Lernenden wollten diese Gelegenheit nicht verpassen und einige brachten sogar ihren Küchenchef oder Ausbilder an diesen freiwilligen Anlass nach Solothurn.

Dann der grosse Moment. Ich sehe es noch vor mir, wie Anton Mosimann mit dem kleinen Oldtimer und mit seiner Ehefrau Kathrin im Schulhof vorgefahren ist. Beide stilgerecht und elegant gekleidet – Sir Anton – eben. Danach, in der überfüllten Aula, stand Anton Mosimann vor Allen und erzählte in seiner Bescheidenheit mit grenzenloser Freude und Begeisterung über seinen Werdegang. Noch nie war es in diesem grossen Saal so still und die Aufmerksamkeit so gross.

Sehr gerne würde ich den glamourösen Auftritt von Anton und Kathrin in ihrem sehr schicken Oldtimer mit einem Bild präsentieren. Geht leider nicht, was ein typisches Zeichen der Zeit ist. Damals mussten wir solche Momente im Gedächtnis abspeichern. Im heutigen Handyzeitalter würde dieser Auftritt mehrfach festgehalten.



Anton Mosimann und Heinz Weber

Vor ein paar Jahren, etwas unerwartet, sind wir uns anlässlich der Generalversammlung von der TGzGF in Langnau im Emmental begegnet, wo Anton Mosimann als Botschafter anwesend war. Zugegeben, ein spezieller Moment nach so vielen Jahren.

Lieber Anton, ich bin sehr stolz, dass ich dich kennenlernen durfte. Du bist und bleibst auch für mich ein riesiges Vorbild beruflich, wie auch menschlich. Deine zuvorkommende, liebenswerte und bescheidene Art beeindruckt mich ein Leben lang. «Gäll Anton, künftige gehen wir es etwas ruhiger an!»

Heinz Weber, Präsident der Ehrenfische



Welche Ausstattung braucht es?

Gibt es ein Glas für alles? Benötigt man eine Weinkaraffe? Sind eigentlich Drehverschlüsse ein No-Go und welcher Korkenzieher ist der richtige? Christoph Bürki, Önologe und Geschäftsführer von Casa del Vino, kennt sich damit aus.

Glasklare Sache

Man kann ein Glas für alles nehmen, wie zum Beispiel das Gabriel-Glas oder das Zalto-Universalglas, aber grundsätzlich tut es auch ein Weinglas mittlerer Grösse. Möchte man für jeden Wein ein eigenes Glas benutzen, so sollte man beim Schaumwein auf keinen Fall eine Schale, sondern einen nicht zu engen, elliptischen Kelch verwenden. Für den optimalen Schaumweingenuss sind sowohl ein blitzsauberes Glas als auch die richtige Temperatur des Weins Voraussetzung. Für Weisswein ist ein Glas mit nicht zu grosser Tulpenform passend, das sich nach oben verjüngt. Kräftige, tanninhaltige Rotweine (wie Nebbiolo) entfalten ihren Geschmack in einem Bordeaux-Glas, das ruhig zwei bis drei Deziliter fassen darf. Bei aromatischen, fruchtigen Weinen – wie zum Beispiel Pinot Noir – ist eher eine bauchige Kelchform beziehungsweise das Burgunder-Glas von Vorteil. Dieses eignet sich zudem für kräftige Weissweine, wie für die auch aus dem Burgund stammende Sorte Chardonnay.



Karaffiniert

Eine Weinkaraffe empfiehlt sich besonders bei einem gehobenen und breiten Sortiment, denn gut gereifte Weine können ein Depot aufweisen: Beim Dekantieren wird älterer Wein in eine Karaffe umgefüllt, um ihn vom Depot zu trennen. Bei einem jüngeren Rotwein wird dagegen karaffiert, wie das französische Wort «carafer» für belüften ausdrückt, denn durch das Umfüllen in die Karaffe bekommt der Wein Sauerstoff, damit er sein Aroma entfalten kann.

Die Sache mit dem Dreh

Ein Drehverschluss ist keinesfalls ein No-Go, denn technisch gesehen, ist er der beste Verschluss. Allerdings haben manche Gäste emotional damit Mühe, weshalb man auf ihre Reaktion vorbereitet sein sollte. Die Qualität des Weines wird sie jedoch bestimmt überzeugen. Namhafte Weinhäuser, wie etwa Penfold's, haben in mutiger Voraussicht bereits bei ihren «Flagships» auf den Drehverschluss gewechselt – mit Erfolg.

Ein anderer Dreh

Und zuletzt der Korkenzieher. Ein gutes Kellermesser ist vollkommen ausreichend. Wichtig ist dabei, dass die Spirale einen möglichst grossen Durchmesser besitzt, durch den man ein Streichholz führen kann. Eine andere Möglichkeit ist die Hebamme. Diese besteht aus zwei Stahlstiften, welche in der Breite eines Korkens an einem Handgriff befestigt sind. Man braucht sie gerade bei sehr lange gereiften Weinen, bei denen der Korken brüchig und instabil ist und die Gefahr besteht, dass er bricht.

Christoph Bürki

(Interview aus dem Express 11, Magazin der Transgourmet/Prodega). weiss schon aus beruflichen Gründen alles rund um den Wein.
www.casadelvino.ch



Weinempfehlung

Christoph Bürki empfiehlt zu einem feinen Fischgericht den Chardonnay Jermann von Casa del Vino



Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 12. März 2022

Schlössli Sax, Sax

Kein Weg ist zu weit fürs Schlössli Sax. Nach einigen Corona- oder geschäftsbedingten Entschuldigungen trafen sich 34 gespannte Mitglieder vom Netz 19 und angrenzenden Netzen. Sogar aus dem Netz 06 Aare/Bern, wurde angereist.

Die Erwartungen waren gross. Jim Billett und sein Team – hier sei auch der gute Service erwähnt - haben alle Erwartungen mehr als erfüllt. Dies hat die gute Stimmung unter den Gästen weiter angehoben. Jeder Gang war sehr gut komponiert und sehr schön arrangiert. Ein voller Genuss in vier Gängen für alle Sinne. Man sagt, dass ein paar Teilnehmer sogar bis zum Nachtessen geblieben seien. Die Auflösung des Rätsels um das Dessert: Nach 40 Jahren Ehe sollten zwei Mitglieder endlich doch noch zu einer Hochzeitstorte kommen. Sehr zur Freude aller. Vielen Dank an das Schlössli Sax-Team!

Margot Köppel, Vize-Netzmeisterin



Thunfisch, Algen

Saibling, Venere-Risotto,
Harissa

Zander, Wildreis,
Grünes Gemüse, Knoblauch

Überraschungsdessert,
(Hochzeitstorte)

Schonend leichte Gemüsemischungen

Die gluten- und laktosefreie Ernährung beschränkt sich heute nicht nur mehr auf Spital- und Heimküchen, sondern beschäftigt immer häufiger auch Privatpersonen. Gemüsemischungen sind eine sinnvolle Möglichkeit, eine Vielzahl von Ernährungsweisen abzudecken und gleichzeitig etwas Ab-

wechslung ins Spiel zu bringen. Die drei neuen tiefgekühlten Gemüsemischungen Schonkost-Mix, Wellness-Mix und Wok-Mix Balance von Ditzler wurden auf Basis der Low-FODMAP-Diät entwickelt. In den Mischungen enthalten: Besonders verträgliches Gemüse. Alle Mischungen sind zudem frei von Allergenen und die Ge-

müsekomponten aus 100% Schweizer Anbau. Das einfache Handling der Produkte erleichtert Köchinnen und Köchen das aufwändige Rüsten und das Zusammenstellen von gesunden Mahlzeiten.

Louis Ditzler AG, 4313 Möhlin
www.ditzler.ch



Wellness-Mix



Wok-Mix Balance



Jubiläums-Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 12. März 2022

Restaurant Gottstatterhaus, Biel



Die Goldfisch-Kegler

Im Jahre 1977, 45 Jahre ist es her, als dem Gottstatterhaus das Prädikat «Fischküche mit Auszeichnung» verliehen wurde.

Geschichtliches:

Bereits im Jahre 1289 gehörte der Rebbesitz zum benachbarten Kloster Gottstatt in Orpund. Damals bestand noch kein Rebhaus. Erstmals im Jahre 1527 wird ein Hausbesitz des Klosters in Vingelz nachgewiesen. Dieses Haus war der Vorgänger des heutigen Gottstatterhauses. Natürlich wurde es im Laufe der Jahrhunderte mehrmals umgebaut, vergrössert und verschönert. 1748 zog das Geschlecht «Römer» ein. Vorerst waren es allerdings nicht Rebbauern sondern Klosterschaffner. Im Jahre 1800 kam das Klostersgut zur Versteigerung, ein Teil wurde vom Klosterschaffner Johann Römer ersteigert. Im Jahre 1816 wird dessen Sohn Johann Friedrich als Rebbesitzer und Wirt erwähnt. Seit da blieben das Gasthaus und die Reben

stets in Familienbesitz. Ende 1989 geht die Geschäftsleitung an Marianne Römer über. 2010 absolviert Sohn Adrian (9. Römer-Generation) nach abgeschlossener Bäcker-Konditor-Lehre die Zusatzlehre als Koch im Gottstatterhaus. 2016 wird er Küchenchef und bringt neuzeitlichen Schwung in den Betrieb.

Das Netztreffen 2022:

Ab 10:00 Uhr hiess es «Gut Holz» und die ersten Goldfische kegelten mit unterschiedlichem Glück und Können. Es war ein toller Auftakt. Bereits in der Kegelhahn erfreuten wir uns am Umtrunk, offeriert von Bruno Luterbacher (Les Fils Maye SA, Riddes) und die Häppchen der Gastgeber. Die Nichtkegler genossen den Apéro und die Sonne auf der Seeterrasse. Unser Tafelmeister a.i., Hansjürg Gugger, überbrachte die Wünsche der Vorsteherschaft. Die amtierende Regierungsverstatterin Christa Stebler (ein Goldfisch schon seit Kindheit) erzählte aus Ihrer Arbeit in Zusammenhang mit Fisch, See und Gastgebern.

Das Menu zeugte von der Kreativität der Küche und die Fotos auf unserer Homepage geben die Freude der Anwesenden wieder.

Noch einige Zitate aus dem Gästebuch des Netzmeisters:

«Römer, da gömer! Das war eines der reichhaltigsten, gemütlichen und gesel-



Wels im Tempura-Teig,
Kokos-Chili-Glace, Tapioka-Chips

Hummer Bisque
mit Blätterteiggebäck

Sorbet

Glasierter Swisslachs,
Safransauce, Pastinaken-Purée,
Tomaten-Kartoffel-Kugeln,
Balsamico-Perlen

Käseauswahl

Lauwarmer Schokoladen-Kokoskuchen,
Mango-Spiegel,
Tonkabohnen-Glace

ligsten Fisch-Essen. Kompliment an Marianne und die Küche und Service. (HA+HZ). «Nach der Tafelübergabe vor 45 Jahren als Journalist vom Bieler Tagblatt hat sich der Kreis geschlossen. (Ehrenfisch Urs Peter und Christa)».

Danke Marianne und Adrian! Gerne kommen wir 2023 wieder.

Dani Karrer, Netzmeister



Achte und neunte Generation mit Tafelmeister a.i. und Netzmeister



Entspannte Rita [Geschäftsstelle]



Jubiläums-Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 18. März 2022

Restaurant Parkhotel, Gunten



Ein Schwarm von Goldfischen machte sich auf den Weg an den schönen Thunersee, ins wunderbar gelegene Parkhotel in Gunten, wo sie vom Netz 07 an Land gezogen wurden. Alle freuten sich auf ein exzellentes Fischmenu, welches uns die Küchenbrigade zu ihrem 10-jährigen Jubiläum auftischte. Jeder Gang war für sich stimmig angerichtet und schmeckte vorzüglich. Beat Bühler erzählte uns Wissenswertes über die Thunersee-Fischerei und noch ein paar Fische-

rei-Anekdoten. Zwischen den einzelnen Gängen konnte man sich mit den anderen Goldfischen unterhalten. Der Küchenbrigade wurde ein grosses Lob ausgesprochen für die Köstlichkeiten, die sie uns servierten. Nach einem schönen, genussreichen Abend, machten sich die Goldfische wieder auf ihren Heimweg und zerstreuten sich, um bald wieder in einem anderen Netz an Land gezogen zu werden.

Erich Guggisberg, Goldfisch Netz 07

Flusskrebse mit Joghurt-Mango-Dillsauce im Filo-Teig, Zuckerhutstreifen, Radieschen

Fischcrèmesuppe mit Safran, Gemüse Parkhotel-Art, pochierte Berner Saiblings-Filets, Estragon-Weissweinsauce, Pastinaken-Purée, zweifarbiges Spargelragout

Schoggi-Mousse, Mango-Sorbet, Früchtespiegel

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee / St.Gallen / Appenzell am 19. März 2022

Restaurant swan21 (Hotel Schwanen), Wil

Bei frühlingshaftem Wetter konnte Netzmeister Marcello Gentina 40 Goldfische im Restaurant swan21 begrüßen. Einen besonderen Gruss richtete er an Georges Amstutz, Besitzer des «Schwanen». Die Apéro-Häppchen wurden von unserem Gastgeber offeriert und den Wein dazu spendete Urs Fehlmann von Henri Badoux, Aigle - ganz

herzlichen Dank. Schon die Vorspeise, Ceviche vom Zander war geschmacklich speziell. Aber auch der Venere-Risotto zum Hauptgang führte zu angeregten Gesprächen. Dabei handelt es sich um einen schwarzen Reis, der nachweislich schon vor 2800 Jahren in China angebaut wurde und gemäss Legende als «Reis des Kaisers» galt. Nun durfte Marcello unseren Gastgeber, Andreas Bolakis, den Küchenchef Udo Schwarzat und ihr Team begrüßen. Die ausgezeichnete Leistung aus Küche und Service wurde mit einem kräftigen Applaus verdankt. Abgerundet wurde das Netztreffen mit dem wunderschön angerichteten und hervorragend mundenden Dessert.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister



Ceviche vom Zander aus dem Lago Maggiore mit zweierlei Rande

Krustentier-Schaumsuppe

Grillierter Baby-Seeteufel auf Venere-Risotto mit karamellisiertem Fenchel

Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Sauerrahmglace und Pistazienschnitte

Fynn Thielen – der beste Kochlernende der Schweiz

Am 1. April 2022 wurde Fynn Thielen vom The Dolder Grand in Zürich im Casino Bern im Beisein von 400 Gästen zum besten Kochlernenden der Schweiz gekürt. Am Tag zuvor kochten neun Finalteilnehmende in Baden um die Wette und lieferten innert drei Stunden je eine Vor- und Hauptspeise ab.

Fynn Thielen, Anfang April gewannen Sie die Schweizer Meisterschaft für Kochlernende «gusto22». Was ging Ihnen auf der Bühne durch den Kopf?

Ich war völlig baff, wusste gar nicht, was sagen. Ich hätte nie damit gerechnet. Und gleichzeitig löste sich die ganze Anspannung der letzten Monate.

Bei dem preisgekrönten Küchenteam im The Dolder Grand, angeführt von Heiko Nieder, Koch des Jahres 2019, hatten Sie sicher gute Unterstützung.

Tatsächlich war mir mein Berufsbildner Timmy Naumann, Souschef Bankett, eine sehr grosse Hilfe. Mit Feedback aber vor allem auch menschlich, er hat mich immer wieder motiviert. Ausserdem konnte ich neben viel Freizeit auch Arbeitszeit investieren, zum Beispiel im Rahmen der Testläufe im Vorfeld des Wettkochens.

Was nehmen Sie nun mit von «gusto22»?

Die Bestätigung, dass ich es richtig gemacht habe, dass auch anderen meine Arbeit gefällt. Aber auch viele Kontakte, das Wissen, wie ich mich auf einen Moment hin perfekt vorbereiten, Ruhe bewahren und fokussiert arbeiten kann. Dass ich nun gewonnen habe und zwei Wochen nach Hongkong darf, Einblick in die Küche von Florian Trento im Hotel The Peninsula erhalte, ist quasi das Tüpfelchen auf dem I.

Die Sieger-Gerichte



Vorspeise

Duett vom Alpen-Saibling, confiert und gebeizt als Tatar, in Bergamotte-Sud gegarter Fenchel, Gewürzsud und Dillöl



Hauptspeise

Teres Major vom Schwein, Schweine-Jus, gepickelte Schweinezunge im Filoteig, Weisskohlbällchen, Senfkaviar, Bergkartoffelstock, Bio-Karotten mit Vanille



Volle Konzentration in der Küche



Der stolze Sieger

Das ganze Interview, Impressionen/Filme sowie die Rangliste finden Sie unter transgourmet.ch/gusto oder einfach nebenstehenden QR-Code scannen. Im August 2022 startet die Ausschreibung für «gusto23». Gesucht wird wieder der/die beste Kochlernende der Schweiz im 2. oder 3. Lehrjahr mit Jahrgang 2001 oder jünger.



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



Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 19. März 2022

Hotel Saluver, Celerina

Wir haben's genossen, klein, aber fein. Ein Ehrenfisch hat es so ausgedrückt: «Eine kleine Gruppe, gut war auch die Suppe und so alle waren zufrieden, mit was noch aufgetragen wurde. Auf jeden Fall, wir haben's genossen, klein aber fein». Ein Goldfisch meint dazu: «Es ist wirklich bedenklich, dass ein «kleiner» Virus die Freude an einem schönen Fischessen vergällen kann». Die wenigen Mutigen wurden durch ein vorzügliches Nachtessen belohnt. Die Welt gehört den Mutigen. Ich möchte mich herzlich bedanken, für den guten Weisswein zum Apéro, der ganzen Küchencrew, dem Service und vor allem Geli Jurczyk. Für die zwölf Mutigen war es gut und schön. Grazcha fisch

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin



Nicola, Antonio der Chef, Emanuel, Marcos, Francesco, die Küchencrew



Spargelsalat mit geräuchertem Lachs

Bärlauchsuppe mit Spargelstückchen, Seeteufel

Polvo à Lagareiro, Tintenfisch portugiesische Art

Pochierte Seezungenröllchen, Safransauce, feine Butternudeln

Cheesecake mit Himbeersauce, frische Himbeeren

Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 19. März 2022

Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau



Häppchen zum Apéro

Hausmarinierter Rubiger Saibling mit seinem Tatar und Saiblingskaviar mit Senfsauce, Sauerrahm und Kräuterblätter

Gebratene Thunersee Felchenfilets mit Dill-Honig-Curry-Fischsauce, Sepiarisotto, glasierte violette «Pro Specie Rara»-Karotten

Unser erstes Netztreffen 2022 durften wir mit rund 24 Personen im schönen Emmental, im Gasthof zum goldenen Löwen in Langnau, beim Wirtepaar Heidi und Beat Soltermann zelebrieren. Die gebotenen kulinarischen Verführungen waren einfach ein Gedicht! Für viele war die Egli-Bratwurst ein Novum und ein echter Hit.

Das tolle Team rund um das Wirtepaar überzeugte in allen Belangen. Ein sehr freundlicher und aufmerksamer Service verwöhnte uns bis spät in den Nachmittag. Die Küchenbrigade, mehr-

heitlich sehr junge Leute, faszinierte uns auf höchstem Niveau und ihre Kreativität kannte keine Grenzen. Herzlichen Dank, dass wir eine solche wunderbare Gastronomie geniessen durften. Trotz mehreren krankheitsbedingten Abmeldungen genossen wir einen sehr schönen und unterhaltsamen Tag. Zu guter Letzt durften wir drei neue Mitglieder in unserer Goldfisch-Familie willkommen heissen!

Rolf Blöchliger,
Beat F. Hostettler, Netzmeister





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 22. März 2022

Gasthof Schiff, Mammern



Bouillabaisse

Hecht und Kretzer gebacken,
Salzkartoffeln,
hausgemachte Mayonnaise

Barbenfilet in Butter gebraten,
Spinat

Saiblings-Filet im Bierteig,
Pommes frites, Tartarsauce

Rahmgefrorenes



Wenn das «Schiff» ruft, kommen die Goldfische in Scharen. An diesem Dienstag Mittag durfte der Netzmeister 66 von nah und fern angereiste Goldfische und Gäste bei Familie Meier und Schmid willkommen heissen. Für jeden Fischliebhaber, der einheimische Fische liebt, klassisch und perfekt zubereitet, ist das Schiff eine erste Adresse.

Zum Start konnten wir im Garten einen Mammerer Müller-Thurgau und die Hausspezialität, wunderbar saftige Wildschweinbällchen aus eigener Jagd, geniessen. Dann ging's los mit einem ausgezeichneten 5 Gang-Menu, mit einem auf den Punkt gebackenen Hechtfilet,

begleitet von einem Kretzer (Egli) und als weiterer Gang ein Barbenfilet ohne Gräte in Butter gebraten. Als Dessert-Fan freute ich mich, und viele Goldfische auch, über das grosszügige Dessert: drei verschiedene Kugeln exzellente hausgemachte Rahmglace, ein Genuss. Dem Küchenchef Andreas und Erich danke ich sehr für das grosszügige und vorzüglich zubereitete Menu und Liselotte und ihrem Team für den perfekten Service.

Am Schluss gab es nur zufriedene Gesichter. Es war eine Freude bei Euch einzukehren.

Hermann Scherrer, Netzmeister



Rezept: Grillierter Heilbutt

Zubereitung

Sojasauce, Ponzu, Olivenöl und Petersilie verrühren und die Fischfilets mit der Mischung einreiben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.

In die Grillschale geben und mehrere Minuten grillieren, bis sie gar und saftig sind.

Mit Butter beträufeln und mit frischem Salat heiss servieren.

Zutaten für 2 Portionen

- 2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce mit 43% weniger Salz
- 3 EL Kikkoman Ponzu Sojasauce mit Zitrone
- 3 EL Olivenöl
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 350 g Heilbuttfilet ohne Haut
- 1 TL Butter



Rencontre de filet anniversaire filet 04 Fribourg / Freiburg le 25 mars 2022

Hotel Restaurant Schiff am See, Murten



Une soirée et un moment de convivialité mémorable organisé par notre Maîtresse de Filet 14/18 Zürichsee/Oberland, Vreny Gruber-Meier et son adjoint Peter Gruber qui ont eu l'idée de débiter ce weekend zurichois de festivités à l'hôtel Schiff am See à Morat. C'est tout naturellement qu'étant le nouveau Maître de Filet de cette région et que mon prédécesseur, Manfred Blaser, se sont joints à ce repas. Cet hôtel familial est tenu par les frères Helfer. L'établissement fondé en 1767 dispose d'une terrasse directement sur le lac de Morat et de son restaurant. L'endroit offre une vue magnifique sur le lac et les vignobles. Pas moins de 40 convives de

notre Confrérie étaient présents pour déguster un repas qui prometteur sur le papier et qui fut une merveille dans l'assiette. Après avoir dégusté un apéritif tout régional avec des vins du Château de Praz du Vully des vignerons Marylène et Louis Bovard-Chervet ainsi que s'être mis en bouche avec quelques mises-en-bouches intéressantes, nous furent invités à nous mettre à table pour un menu de 5 plats. Nous tenions encore à relever l'excellence du service sous l'œil aguerri des frères Helfer que ce soit en cuisine ou au service. Cela dénote un grand professionnalisme de la part de leur équipe culinaire et brigade de service. Un grand merci à toute l'équipe en place en salle et en cuisine pour le travail effectué et le sympathique service aux petits soins. Meilleures pensées à vous tous,

Christian Dubugnon, Maître de filet



Trio de truites saumonées, petite salade de printemps, panier croustillant

Soupe au safran «Moratoise» aux écrevisses

Filets de perche au beurre de citron

Omble chevalier rôti et asperges

Tranches au chocolat, sorbet mangue-passion





Rencontre de filet filet 04 Fribourg / Freiburg le 27 mars 2022

Restaurant See la vie im Hotel Bad Murtensee, Muntelier



bouches. Tout cela dans le cadre enchanteur de leur cour intérieure arrosée de soleil et accompagné d'un merveilleux mousseux du domaine Chervet « Perle du Vully ». Là, de délicieuses verrines composées de filets de perches croustillants, crevettes sur lit de carottes, blinis surmontés de crème fraîche et de salade d'algues wakamé nous ont été servis avec d'autres feuilletés.

Pour ce repas de clôture, notre trentaine de convives Zurichois et quelques Romands ont été ravis par le magnifique cadre de cet hôtel situé les pieds dans l'eau à quelques 600 mètres de Morat.

Ce menu de 4 plats fut un régal de la première entrée au plat principal. Nous furent sublimés par l'équilibre des saveurs entre filet de féra, mousse de truite et dés de saumon. Le mélange des goûts et l'originalité des ingrédients nous ont fait tout simplement apprécier la finesse de l'élaboration de ce menu. Bravo à toute l'équipe en cuisine! Un grand merci à la patronne et ses collaborateurs qui ont su nous faire découvrir cette étape gourmande du restaurant «See la Vie», grâce à leur sens de l'hospitalité et leur engagement. Au plaisir de vous y retrouver prochainement.

Christian Dubugnon, Maître de filet



Salade mixte, Sauce à l'ail des ours,
Graines, Féra

Soupe de racines de persil,
Bateau en pâte feuilletée,
Mousse de truite

Dés de saumon, Nori,
Purée de pommes de Terre au Wasabi,
Mousse de soja

Gâteaux aux baies,
baies, menthe

Ce dimanche nous étions accueillis par l'hôtel Bad Murtensee à Muntelier. Leur slogan veut déjà tout dire: « Au lac de Morat comme à la maison ».

Pour cela notre hôtesse/directrice, Iris Flückiger et ses équipes nous ont reçus de manière charmante pour un apéritif composé de magnifiques amuse-





Rahmenprogramm Viertages-Anlass Netz 14 im Netz 04 am 25.–28. März 2022

Vully, Val de Travers, Murten, Muntelier, Kerzers

Wein, Schaumwein, Asphalt, Absinthe, Stedtlibummler, Schmetterlinge bei eitel Sonnenschein. Seit Anfang 2020 geplant und wegen COVID-19 immer wieder verschoben, konnte nun endlich der viertägige Anlass stattfinden.

Tag 1

Als Vorprogramm zum Jubiläums-Netztreffen im Hotel Schiff in Murten brachte uns ein Car nach Vully zur Cave du Petit Château der Familie Simonet. Nach den interessanten Ausführungen von Fabrice Simonet Senior und Besichtigung der Keller erwartete uns eine gemütliche Weindegustation, begleitet von Gâteau de Vully au Lard. Ein trocken ausgebauter Gewürztraminer wird nur als «Traminer» etikettiert, um falschen Assoziationen vorzubeugen. Nach der Rückkehr in die beiden Hotels blieb noch Zeit, um sich für das Jubiläumsnetztreffen im Hotel Schiff Murten passend herauszuputzen. Auf der Terrasse konnten die feinen Apéro-Häppchen bis zum malerischen Sonnenuntergang genossen werden. Nach dem lukullischen 5-Gang-Menu im festlich aufgedeckten Saal

würdigten Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger und Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier die Leistungen von Martin und Stephan Helfer und überreichten die Jubiläumsurkunde.

Tag 2

Nach einem frühen Frühstück brachte uns ein Car ins Val de Travers, zunächst zur Maison Mauler im ehemaligen Benediktinerkloster St-Pierre in Môtiers. Neben der klassischen Cuvée Tradition Brut wurden uns weitere Cuvées angeboten, die jeweils zu verschiedenen Speisen passen. Weiter ging's zu den Asphaltminen in La Presta. Zunächst hiess es warm anziehen und Helm fassen, denn in den Minen herrscht ganzjährig eine Temperatur von 8°C. Man konnte sich ein Bild machen, wie früher von Hand und später (bis 1986) mit Pressluftwerkzeugen der poröse bitumenhaltige Kalkstein abgebaut wurde. Angenehm warm war es dann beim «Menu der heiligen Barbara» mit im Asphalt gekochtem Schinken. Zum Abschluss wurden wir in die Geheimnisse der Absinthe-Herstellung eingeführt von der «grünen Fee» Gaudentia Persoz in der Distillerie «La

p'tite». Rechtschaffen müde kehrten wir zu den Hotels zurück.

Tag 3

Nach einer morgendlichen Besichtigung von Murten und Umgebung mit dem «Stedtlibummler» traf man sich bei nach wie vor schönstem Wetter im Hotel Bad Murtensee zum Netztreffen mit Begrüssung durch den neuen Netzmeister Netze 1 und 4, Christian Dubugnon. Abends liessen sich ein paar Unentwegte im Hotel Schiff Murten mit wunderbaren Schnecken verwöhnen.

Tag 4

Nach einem erneut frühen Frühstück machten wir auf dem Heimweg Zwischenhalt im Papiliorama Kerzers, wo wir viel über Schmetterlinge und auch Fledermäuse und andere interessante Tiere erfuhren. Es hatte sich wieder gezeigt, dass man bei diesen mehrtägigen Anlässen einander viel besser kennenlernt als bloss bei einem Steh-Apéro und einem Netzessen. Was sich wohl Vreny nächstes Jahr einfallen lässt?

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister





Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 26. März 2022

Restaurant Staldbach, Visp

An einem herrlichen Frühlingstag fanden 30 Goldfische den Weg nach Visp, wo sie vom Küchenchef Ibrahim Salzmann begrüsst wurden. Die Gäste wurden mit einem Apéro, bestehend aus schwarzem Heilbutt, Graved Lachs und einem Glas Chardonnay von der Kellerei Cave du Rhodan aus

Salgesch, empfangen. Das am stilvoll gedeckten Tisch servierte 4-Gang-Menu, zubereitet vom Küchenchef und seiner Brigade, erfreute Gaumen, Geist und Seele und bewirkte eine heitere Stimmung und angeregte Gespräche. Nach diesem exquisiten Menu durfte das Staldbach-Team den verdienten Applaus der Goldfische entgegennehmen.

Am Schluss stellte der Netzmeister Herbert Heldner den Anwesenden seine Idee, ein Fischessen mit der Matterhorn-Gotthardbahn zu organisieren, vor. Dies wurde begeistert aufgenommen und Herbert versprach, diese Idee an der Generalversammlung der Tafelgesellschaft vorzubringen.



Der Vize-Netzmeister im Gespräch

Herbert Heldner, Netzmeister



Doradenfilet mit süss-saurer Marinade,
Feldsalat mit Algen,
gerösteter Sesam, Egli-Chips

Parmesam-Suppe,
pikante Lachspraline, Federkohlschaum

Zanderfilet, Tomaten-Pinienkern-Kruste,
Ofenkartoffeln, Spargel-«Guacamole»,
«Spring Noodles», Basilikum

Tahiti-Vanille-Glace, Mousse
au chocolat, Pekannuss-Brownie

Schlössli Wörth, dem Rheinflall am nächsten

Am grössten Wasserfall Europas findet man mit der Rheinflall Gastronomie ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Jedes der Restaurants hat seinen eigenen Charakter

und unterscheidet sich in Einrichtung und Angebot, jedoch steht bei allen gleichermassen das Konzept «Qualität, Tradition und Gastlichkeit» an erster Stelle. Nachhaltigkeit, guter Geschmack

und frische, hochwertige Produkte stehen im Vordergrund. Besonders hervorzuheben ist das Restaurant Schlössli Wörth, welches Anfang des Jahres als stolzes Mitglied der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ausgezeichnet wurde. In dieses historische Gebäude, wo einst schon Goethe speiste, geht man nicht nur wegen des einzigartigen Ausblicks auf das Naturspektakel, sondern um die ausgezeichnete Fischküche zu geniessen. Hier ist man bedacht, Fische aus nachhaltiger Aufzucht zu verwenden, so wie den Walliser Alpenzander oder den Swiss Lachs aus Lostallo. Die Salzwasserfische werden wöchentlich durch das Fachgeschäft Oceanis Comestibles in Schaffhausen empfohlen und durch die erfahrene Küchenmannschaft gekonnt zubereitet.



www.schloessliwoerth.ch



Der Verein Bodenseefisch e.V. präsentiert die Marke «Wildfang vom Bodensee» auf der Slow Food Messe, Stuttgart

Die Schutzgemeinschaft Bodenseefisch e.V. hatte sich im Oktober 2020 gegründet. Dazu haben sich zahlreiche Berufsfischer, sowie Gastronomen und nachhaltige Genuss- und Tourismusorganisationen rund um den See in einer Solidargemeinschaft zusammengeschlossen, um gemeinsam zur Erhaltung einer nachhaltigen Berufsfischerei mit Bodenseefisch aus Wildfang beizutragen. Auch die Kultur der Fischerei an allen See-Teilen wird somit erstmals unter einem D.A.CH. gefördert und geschützt. Die Schutzgemeinschaft möchte einen wichtigen Beitrag zur Stärkung der Destination der internationalen Bodenseeregion leisten.

Eigentlich wollte der Vorstand des Bodenseefisch e.V. die im Januar 2022 durch das Europäische Patentamt in Alicante geschützte Wort-/Bildmarke bei der Grünen Woche in Berlin vorstellen. Coronabedingt fand diese aber leider nicht statt. Als nächste überregionale Veranstaltung bot sich die Slow Food Messe in Stuttgart an. Dort nutzten Hubert Neidhart, 2. Vorsitzender im Verein Bodenseefisch e.V. und Inhaber des Restaurant Grüner Baum in Moos, ein Betrieb der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch, und sein Küchenchef Frank Übelherr

ihr Gastspiel im Slow Food Restaurant, um auf die Besonderheit der Bodenseefischerei aufmerksam zu machen. Unter dem Titel «Frühling – Zeit der großen Hechte» verarbeitete Hubert Neidhart auf der Kochbühne einen Hecht von 4 kg von Kopf bis zum Schwanz, wie er es nannte. Dabei zeigte er die spezielle Qualität des Kopf- und Flossenfleischs sowie der Rücken- und Bauchpartien auf. Besondere Aufmerksamkeit erzeugte er durch die Verarbeitung von der Hechtleber und dem Hechtrogen.

«Alles natürlich durch eine schonende und nachhaltige Fischerei im Einklang mit der Natur», versichert Hubert Neidhart.

Auszug aus der Pressemitteilung vom 27. April 2022 von:

Bernd Kaulitzki, Berufsfischer und
1. Vorstand im Verein Bodenseefisch e.V.
bodenseefisch@bodenseefischerei.com
Tel.: +49 8382 888558



Hubert Neidhart (rechts).



Anzeige

Ihr
kreativer
Glacé
Partner

THE SWISS HOUSE OF ICE
Mister Cool
EST. 1987
www.mistercool.ch

JUWELIER + GOLDSCHMIED
DEMUTH
STREHLGASSE 8 | 8001 ZÜRICH
TELEFON: 044 211 50 91



Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 26. März 2022

Restaurant Bahnhofli, Root

Im Riverside Saloon herrscht Fröhlichkeit und Gemütlichkeit. Im frühlinghaft-österlich schön geschmückten Riverside Saloon trafen sich 20 Goldfische zum Fischgenuss. Theresa Sägesers Arrangements wurden anerkennend bewundert. Ihr Mann Walter wollte das Netztreffen absagen, weil gerade zwei seines Servicepersonals im Spital sind und es fast unmöglich ist, Ersatz zu finden. Der Deal war: Beschränkung auf 20 Teilnehmende. Klar, diese Plätze waren sofort vergeben.

Walter zauberte «Alles vom Grill». Perfekt! Jedermann, der selbst grilliert weiss, wie anspruchsvoll es ist, das



Walter, der Profi, am Grill

Grillgut im richtigen Moment vom Feuer zu nehmen. Im Hintergrund hatte er Helferinnen, welche die Teller schön angerichtet vorbereiteten und die Speisen heiss servierten. Je mehr Einblick ich in den vergangenen Jahren in die Tätigkeit eines Wirts und Kochs erhalten habe, desto grösser ist mein Respekt vor diesen Leistungen gestiegen. Grossartig! Ich danke allen, die zum Gelingen dieses Netztreffens beigetragen haben und Euch so treuen Goldfischen.

Urs Neher, Netzmeister



Karotten-Ingwersuppe mit geröstetem Sesam, Jakobsmuschel im Speckmantel

Frisches norwegisches Lachsfilet auf Buchenholz grilliert, Gemüse

Frisches Felchenfilet vom Zugersee an Mandelbutter, Spargeln, Sauce Hollandaise, Bärlauch-Kartoffeln

Mit Honig marinierte, grillierte Früchte, Erfrischende Rumglace

Gruyère-Käse

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 26. März 2022

Sommerlust, Schaffhausen

Dieses Jahr durften wir ein Netztreffen bei prächtigem Frühlingswetter durchführen. Den hervorragenden, reichhaltigen Apéro

konnten wir im herrlichen Garten der Sommerlust geniessen. Das wiederum mit viel Kreativität präsentierte 4-Gang-Menu genossen wir dann im offenen Wintergarten. Die Küche überraschte uns wiederum mit einem kulinarischen Genuss auf höchstem Niveau!

Willi Keller, Netzmeister



Jakobsmuschel, Chorizo, Apfel, Fenchel

Raviolo, Forelle, Dashi

Wolfsbarsch, Beurre Blanc, Kartoffel, Trüffel

Ananas, Mandeln, Sauerrahm, Lavendel



Jubiläums-Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 27. März 2022

Restaurant Schlossgarten, Schöftland

Modern – raffiniert – überraschend und exquisit

Dies das Thema und einmal mehr wurden wir überrascht von Mittis Kochkunst. Eingangs erzähle ich von Träumen, Begegnungen, von grossen und kleinen Dingen, an denen man oft achtlos vorbei geht. Heute war alles anders. Wir durften mit allen Sinnen die grossen und die kleinen Dinge wahrnehmen, uns von der Schönheit der modernen und mit Frühling gedeckten Tischen, freuen. Mitti hat uns mit seiner raffinierten Kochkunst

ins «Frühlingsgezwitscher mit Alpinlachs» entführt, wo wir das Rauschen in den Bäumen hören konnten. Die heutigen «Schnuppergäste», waren so begeistert vom Anlass, dass Sie sofort eine Beitritts-erklärung unterschrieben haben – das spricht doch für einen überraschenden und exquisiten Anlass. Auch dem Servicepersonal danken wir ganz herzlich für die freundliche Bedienung. Lieber Mitti, liebe Andrea, DANKE es war einfach nur schön!!

Monika Fischbacher, Netzmeisterin



Frühlingsgezwitscher mit Alpinlachs, Lachs aus den Bündner Bergen, grüner Spargel an Kräutersauce

Hummer und heimischer Zander, gebackene Ribelmals-Praline, Bärlauchcrème, Belugalinsen

Bitterschokolade, Kaffee, Zitronengras, Litschi, Rhabarber Rosmaringlace



Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 8. April 2022

Landgasthof Sternen, Pfungen

Die 29 Teilnehmer feierten das bereits fünfjährige Jubiläum im Landgasthof Sternen. Sophia Casutt, Serviceverantwortliche, lud anlässlich ihres Geburtstags zum Apéritif, was gebührend verdankt wurde. Tafelmeister a.i. Hansjürg Gugger erwies uns

die Ehre der persönlichen Teilnahme und Tafelherr Oskar Müller überreichte die Urkunde.

Max Gut übernahm 1990 den Gasthof von seinem Vater und führt diesen in der 3. Generation, denn auch sein Sohn Raphael ist in den Betrieb eingestiegen. Die beiden bilden eine ideale Kombination für Kreativität und bezaubernde Gerichte. Die Kreationen kommen immer frisch und handwerklich perfekt auf den Teller, entsprechend dem Motto:

«Kochen ist wie Malen: Es gibt nur eine bestimmte Anzahl an Farben. Entscheidend ist, wie du sie miteinander verbindest.»

Henry Bliggenstorfer, Netz 13



Duett vom Swiss Alpine Lachs, mariniertes Bio Randen-Lachs, Lachs-, Apfeltatar, Honig-, Dillsenfauce

Golden Shrimp, Spargel-Cappuccino, Süsskartoffel

Winter Skrei im Trester gegart, Petersilienwurzelpüree, Karotten, Beurre Blanc mit Safran

Falscher Pfungemer Apfel





Ehrenfischtreffen am 7. April 2022

Seehotel Hallwil, Beinwil am See

Dieses Jahr durfte ich 23 Ehrenmitglieder zum Treffen der Ehrenfische im Seehotel Hallwil in Beinwil am See begrüßen. Ebenfalls durfte ich Tafelmeister ad interim, Hansjürg Gugger zum Mittagessen willkommen heissen.

Das Thema «Hecht» hat uns während des ganzen Anlasses, wie angekündigt, begleitet. Nach Kaffee und Gipfeli zeigte ich den Anwesenden auf der

Restaurant-Terrasse anhand einer Demonstration, wie die lästigen Y-Gräte aus den Hechtfilets herausgeschnitten werden können. Danach zeigte ich, wie aus den Filets beliebte Hechtknusperli mit heute moderner Panade hergestellt werden, welche zum anschliessenden Apéro von der Küche zubereitet wurden und viel Lob erhielten. Willi Nyffenegger und sein Team haben uns zum Mittagessen themengerecht, mit grätenfreien

Hechtfilets und zusätzlichem Freiämter-Lachs aus Wohlen, ein hochstehendes Menu aufgetischt, das von einem köstlichen Dessert gekrönt wurde.

Ich erhielt bis heute zahlreiche positive Rückmeldungen und darf den Anlass sicher als interessant und kurzweilig bezeichnen.

Heinz Weber,
Präsident der Ehrenfische



Heinz Weber zeigt, wie man Hecht fachgerecht entgrätet



Freiämter Japan-Kirschlachs,
Frühlingszwiebel-Flan,
Basilikum-Öl, Wildkräuterpaste,
Pastinaken, Chips

Hecht und Hummer
vom Big Green Egg-Grill, Taglierini,
Hummer-Bisque

Hecht in klarer Butter,
Morchel-Hollandaise, Spargel,
Ofengemüse, kleine Kartoffeln

Limetten-Cheesecakes
mit Passionsfrucht, Erdbeer-Rhabarber-
cocktail mit Sauerrahmglace



Machen Sie Ihr
Betrieb zu einem
grünen Betrieb!

Erreichen Sie jetzt Ihre Nachhaltigkeitsziele – am besten mit unserer 5R-Strategie



Wir servieren Erfolgskonzepte für alle Gastronomiebereiche sowie Catering. Die Weita AG bietet ein umfassendes Sortiment an Verpackungslösungen für den Take-away-Verkauf. Nachhaltigkeit ist eines der Top-Themen unserer Zeit. Das gilt ganz besonders im Bereich Hotel, Restaurant und Catering (HoReCa).

NACHHALTIGE 5R-STRATEGIE

Um unsere Kunden im Bereich Hotel, Restaurant und Catering (HoReCa) kompetent zu beraten und nachhaltig erfolgreich zu sein, haben wir unsere 5R-Strategie entwickelt. Diese basiert auf den folgenden fünf Säulen: Reduce, Reuse, Replace, Recover, Review. Im Zuge der Implementierung führen wir zunächst eine Sortimentsanalyse durch, um festzustellen, wie es um die Nachhaltigkeitsbemühungen bezüglich Verbrauchsmaterialien des jeweiligen Kunden aktuell steht. Danach führen wir das 5-R-Prinzip ein und beraten persönlich zu nachhaltigen Alternativen. Nach der erfolgreichen Umsetzung erhält der Kunde schließlich unser 5R-Zertifikat, das er im Eingangsbereich seines Betriebs aushängen kann.

NACHHALTIGE PLASTIKVERMEIDUNG

Darüber hinaus helfen wir unseren Kunden innovative Lösungen zu finden, die mit der neuen Einwegplastik-Richtlinie der EU vereinbar sind, um ihren Plastikfussabdruck nachhaltig zu verkleinern.

NACHHALTIGE VERPACKUNGSLÖSUNGEN

Mit unseren Kunden arbeiten wir auch immer wieder neue Verpackungslösungen für Foodverpackungen aus. Eine neue innovative Technologie macht beispielsweise die Verpackung stabiler, leichter und wärmeisolierender.



Profitieren auch Sie vom anhaltenden To-go-Wachstumstrend in allen Food-kategorien. Mit unserer Artikelvielfalt gestalten wir Ihren Tisch dekorativer und machen das Küchenleben leichter!

Unsere Nachhaltigkeitsexperten helfen Ihnen gerne weiter. Gleich persönlichen Beratungstermin vereinbaren unter www.weita.ch/de/nachhaltigkeit



weita
Weiter denken.
Nachhaltig handeln.



Netztreffen Netz 05, Twann am 16. April 2022

Restaurant zum Alten Schweizer, Twann



Twanner Weinsuppe

Nüsslersalat mit Jura-Bärlauch,
Crevetten

Hecht-Filets Grenobler-Art,
Gemüsereis

Egli-Filets,
Schnittlauchkartoffeln

Rosmarin-Panna Cotta

Schon vor 11 Uhr trafen die ersten Goldfische im Fischer- und Winzerdorf am Bielersee ein. Der Apéro, gestiftet von den Gastgebern, wurde vor dem Restaurant, mitten im österlich geschmückten Dorf, serviert. Gut gelaunt setzten wir uns an die von Anna schön dekorierte Tafel im Säali. Die zu Beginn servierte Weinsuppe war eine Gaumenfreude, der Salat mit Crevetten ein Genuss. Hecht und Egli liessen nichts zu wünschen übrig. Das Panna Cotta und das hausgemachte Traubensorbet waren auch nicht von «schlechten Eltern».

Wir wurden von der Küchencrew, unter der Leitung von Yvan, sehr verwöhnt. Zitat aus dem NM-Gästebuch: «Auch das Engadin (Netz 20) findet es wunderschön am Bielersee, es war nicht das letzte Mal ... Grazcha fich (Vreni & Peter Jost)».

Dani Karrer, Netzmeister



Vreni Jost-Streiff und Dani Karrer

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 23. April 2022

Restaurant Buechwäldli, Morgarten

Im ausgebuchten Buechwäldli genossen 50 Goldfische das Abschiedsnetztreffen ihres Netzmeisters. Die Zusammenkunft war geprägt von Dankbarkeit, berührenden Worten und Geschenken. Das wird uns nachhaltig in Erinnerung bleiben! DANKE 1000. Viele Goldfische treffen sich auch ausserhalb der Anlässe. Was für ein freundschaftlicher Reichtum! Einmal mehr verwöhnte

uns Patrick Grunder mit seiner Crew mit feinstem Essen und flottem Service. Schliesslich haben wir den Tafelherren Bruno und Dani unsere Goldfisch-Utensilien abgegeben in der Hoffnung, dass sie dem Goldenen Fisch noch lange dienen werden. Lebt wohl, liebe Goldfische, wir werden uns wiedersehen.

Urs Neher, Netzmeister



Vorspeisen-Duett von Bärlauch
und Rauchforelle

Felchenzöpfli «Moulin Rouge»,
Basmatireis

Zugersee Hechtfilet «Gomashio»
mit Sesam-Nussbutter, Spargelbett,
Salzkartoffeln

Goldfischli's, Grand-Marnier
Eisgugelhopf





Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Was auf den Teller kommt, ist kein Zufall

Bei uns im Restaurant Kundelfingerhof trifft man sich zum Familienessen, Business Lunch, Rendez-vous oder einfach mit Freunden um schöne Momente in entspannter und ungezwungener Atmosphäre zu geniessen. In unserem Restaurant spielt unser eigener Fisch aus nachhaltiger Zucht die Hauptrolle. Unsere Salmoniden wachsen langsam im kalten, klaren Quellwasser heran. Dadurch ist der Fettgehalt niedriger und die Färbung ausgeprägter. Das herrlich frische Quellwasser verleiht dem Fleisch einen besonders zarten und reinen Geschmack. Eingekauft wird mit Überzeugung aus der Region. Mit Leidenschaft handgemacht von Hanspeter Tobler und seinem Team. Eleganter Genuss der so gar nicht spiessig ist. Wir verwöhnen Sie kulinarisch mit frischen, saisonalen, regionalen und nachhaltigen Gerichten. Neben unseren modern interpretierten Klassikern bieten wir auch ausgewählte Köstlichkeiten inspiriert aus der ganzen Welt an. Unsere Getränkekarte bietet verschiedene Erfrischungen und auserlesene Weine aus unserer Region.

Unsere Fischküche ist mit dem «Goldenen Fisch» ausgezeichnet. Darauf sind wir stolz!



Restaurant Kundelfingerhof mit idyllischer Gartenterrasse und Blick auf den Teich

www.kundelfingerhof.ch

Anzeige



Rimuss & Strada

**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**



Die Zukunft wird digital – auch in der Küche

Die Digitalisierung macht auch vor der Gastronomie nicht halt. Mit der richtigen Softwarelösung sparen Sie sich Arbeit und Zeit

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. Die Grundlage bildet das Basismodul mit der Rezept- und Produktdatenbank. Die Rezeptdatenbank umfasst über 4400 Rezepte, davon 1655 aus dem Klassiker «Pauli». Eigene Rezepte können mit wenigen Klicks erfasst oder importiert werden. In der Produktdatenbank sind die Angaben zu Lieferanten, Nährwerten und Allergenen hinterlegt. Die Erfüllung der Anforderungen der Lebensmittelverordnung wird damit zum Kinderspiel. Inventarisierung mit «Stift und Zettel»? Diese Zeiten gehören definitiv der Vergangenheit an. Mit Pauli's Kitchen Solution werden Lagerbewegungen automatisch verbucht und die Lagerbestände direkt ins Inventar übernommen.

Pauli's Kitchen Solution ist eine Mietsoftware, bestehend aus dem Basismodul und über 20 frei wählbaren Zusatzmodulen. Sie bezahlen nur die Module, die Sie

wirklich brauchen. Eine kostenlose Demo-Version der Software kann auf der Website www.optisoft.ch heruntergeladen werden.



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 «Chäsueb». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:

Wie heisst der Koch, der unser Titelbild-Gericht gezaubert hat und in welchem Betrieb kochte er?

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 3. August 2022 Viel Glück!

Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.



Der Chäsueb geht online Heute bestellt, morgen geliefert

Der glückliche Gewinner des Wettbewerbs der Ausgabe 179 ist:
Joachim Behling aus Dachsen
Herzliche Gratulation!



Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung, vom 23. April 2022

Gasthof zum Goldenen Sternen, Basel

Es war ein würdiger Abschied von Thomas Hänggi. Das zweite Netztreffen im Netz 08, war auch gleich der offizielle Abschied von Thomas Hänggi als Netzmeister. Die Mitglieder und Gäste kamen zahlreich, zudem



durften wir noch weitere Ehrenfische und Gäste aus anderen Netzen (09 und 21) willkommen heissen. Wie immer wurde uns ein hervorragendes 4-Gang-Menu serviert, das keine Zweifel hinterliess, dass diese Crew ihr Handwerk versteht. Die Dorade wie auch die Seezungenröllchen waren ein Gedicht. Nach der Verdankung der Crew kamen wir zum Höhepunkt, die Verabschiedung von Thomas, ich bin kein Mann vieler Worte, dafür vieler Geschenke.

Dominique Brändle, Netzmeister



Jakobsmuschel-Crèmesuppe

Gebratenes Doraden-Filet,
Orangen-Fenchel-Salat,
Zitronengras-Vinaigrette

Pochierte Seezungenröllchen gefüllt
mit Auberginen-Kaviar, Safran-Weiss-
wein-Sauce, Kräuter-Bramata

Hausgemachtes
Zitronen-Meringue-Tartelette



VITO im Restaurant Seehus, Quinten

Bereits seit 19 Jahren reinigt Familie Gassner ihr Frittieröl mit unserem Filtergerät. Es freut uns, dass sie VITO nach wie vor begeistert verwenden und empfehlen.

Das Restaurant Seehus liegt direkt am Walensee und wird seit 1981 von der Familie Gassner geführt. Bereits seit 2003 ist ein VITO Frittieröl-Filter im Einsatz. Um den Gästen nur beste Qualität zu bieten, filtert Chef Carlo 2-3-mal pro Tag die Partikel aus der Fritteuse. «Durch ist das Öl viel klarer und länger haltbar», so Carlo.

VITO wird nach dem Gebrauch der Fritteuse direkt auf die Heizschlange ins heisse Öl gestellt. Nach 4,5 Minuten



Das Restaurant Seehus ist nur zu Fuss oder per Schiff erreichbar.

schaltet das Gerät selbständig aus. Danach wird VITO in die Abtropfwanne gestellt. Das Rest-Öl kann wieder verwendet und die Filter mitsamt Partikeln entsorgt werden. VITO kann (ohne Elektroteile) in die Abwaschmaschine. «Das Handling von VITO ist einfach und selbst erklärend», beurteilt Carlo.

Wir freuen uns, dass das Seehus wieder geöffnet ist und wir auch diesen Sommer den leckeren «Fischteller Seehus» geniessen dürfen.

www.vito-schweiz.ag



Ausflug der Gusto22-Finalteilnehmer ins Tropenhaus, Frutigen



Mit Begeisterung und Interesse, liessen sich die neun Jungtalente von Hansjürg Gugger, Tafelmeister der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch (damals noch a.i., mittlerweile zum rechtmässigen Tafelmeister gewählt), durch die verschiedenen Bereiche des Tropenhauses in Frutigen führen. Sie bekamen Einblick in die Produktion und den Vertrieb von Oona Caviar und durften einer Degustation beiwohnen, was nicht alltäglich ist.

Bestimmt nahmen die Jungköche und -köchinnen viele positive Impressionen mit nach Hause und Hansjürg Gugger durfte feststellen, dass die jungen angehenden Gastronomen viel Hoffnung für eine zukünftig erfolgreiche Gastrobranche in uns wecken.

Andrea Dängeli, Redaktion

100% Swissness Schweizer Lachs aus Alpiner Zucht

In Lostalio, am Fusse des San Bernardino, wird der erste Lachs der Schweiz gezüchtet. Die Kreislaufanlage im Fischbecken ist die technisch fortgeschrittenste und aufwendigste Art von Aquakultur. Das Wasser wird mehrfach filtriert und die nährstoffreichen Filterrückstände anschliessend zu Biogas

verwertet. Der Lachs wächst im frischen Bergwasser ohne Chemikalien und Antibiotika auf. Das Ergebnis ist ein frischer, gesunder Lachs, welcher weder Umwelt noch Ökosysteme belastet.

Der Lachs ist nicht nur frischer, gesünder und nachhaltiger – er schmeckt auch besser! Bestellen Sie jetzt online

unter www.swisslachs.ch/shop oder im Farmshop in Lostalio (geöffnet von Montag bis Sonntag 10.00–18.00 Uhr).





Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 30. April 2022

JUCKER's Boutique-Hotel und Restaurant Linde, Tägerwilten

Netzmeister Hermann Scherrer durfte 52 Goldfische und Gäste begrüßen. Schön, dass wiederum so viele Fischfreunde den Weg an den Untersee gefunden haben.

Zum Apéro wurden sehr gute Zander-Chnusperli serviert. Anschliessend beeindruckte die Küche mit Chefkoch Thomas Jucker und Souschef Reto Wild mit ausgezeichneten Rauchlachs-Ravioli (übrigens aus eigener Produktion im Laden zu kaufen). Die erfrischende Poke Bowl sowie die Thai-Fischsuppe, waren schon mehr als ausgezeichnet. Der Hauptgang war so zart und schmackhaft, dass es nach MEHR gerufen hätte. Es war eine Augenweide, alle einzelnen Gänge wunderschön angerichtet, geschmacklich aufeinander abgestimmt. Sämtliche Goldfische und Gäste waren sich einig, das war Spitze. Thomas, Dir und Deiner Crew ein grosses Lob für die



Thomas Jucker am Herd

fantasievollen Speisen, und die schöne Präsentation sowie auch der Servicecrew unter der Leitung von Karin Jucker. Die Gäste waren sich am Schluss dieses herrlichen und wundervollen Goldfisch-Anlasses einig, es war einmal mehr ein überzeugender Auftritt und wir werden diesen Tag noch lange in Erinnerung behalten.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister



Rauchlachs-Ravioli,
Meerrettich-Espuma

Poke Bowl, Swiss Lachs
aus Bellinzona

Thai-Fischsuppe mit Fischen
von Nah und Fern

Gebratener Hecht, grüne Bohnen,
Artischocken, getrocknete Tomaten,
Sellerie-Kartoffelstock

Aprikosen-Traum

Mister Cool der kreative Glacenproduzent

Die Mister Cool AG ist seit über 35 Jahren der grösste private Schweizer Glace- und Dessert-Produzent. In der Manufaktur in Zuchwil SO produziert ein cooles Team von

Fachleuten Glacen und Sorbets in vielfältigen Geschmacksrichtungen. Eine Besonderheit ist die Produktion von Glace-Aromen in grossen, sowie in Kleinmengen auf Kundenwunsch. Durch die

Nähe zu den Kunden reagiert die Mister Cool AG flexibel auf die Bedürfnisse und Trends vom Markt. Als kreativer Produzent gibt es Glacen in allen Facetten. Von den neuen Mister Cool Bechern in 11 Aromen bis zum Fruchtstängel über Spezialaromen hin zur hauseigenen Bioglace Luna Llena mit veganen Aromen bleibt kein Glace-Liebhaber auf der Strecke. Die Firma legt grossen Wert auf eine nachhaltige und umweltfreundliche Produktion, sämtliche hergestellten Glacen sind palmölfrei und 100% natürlich. Die Mister Cool AG erfüllt die Umweltnorm ISO 14001 und ist ein zertifiziertes klimaneutrales Unternehmen.



Inhaber/Geschäftsführer Daniel Jüni



Mister Cool AG
info@mistercool.ch
www.mistercool.ch



Eberle Spezialitäten in Gossau, die Käsekonditorei, die Konfitekocherei

Das Handwerk – Die Liebe zum Detail – Die Leidenschaft. Jede Zeit braucht das – und die jetzige erst recht. Während alles schnell und maschinell gehen soll, arbeiten wir bei Eberle behutsam und mit Bedacht. Das Bewusstsein für Qualität der Handarbeit verbindet sich mit dem steten Willen zur Innovation.

Käsehalbfabrikate werden bei uns zu kreativen und überraschenden Spezialitäten. Der Frucht- und Nusskäse sind unsere Klassiker. Gefüllte Brie sind unsere tägliche Leidenschaft. Unsere Frischkäse-Terrinen bieten wir in mehr als zwanzig Variationen an – von süss bis scharf. Immer wieder bestrebt, die kulinarische Spitze in unserer Käsekonditorei zu verkörpern. Käse-Chips, aus 100% Schweizer Käse haben nicht nur den Innovationspreis am Swiss Cheese Award gewonnen, sondern erobern immer mehr Herzen. Traditionelle Fondue-mischung haben wir neu definiert und



gibts frischfixfertig in verschiedensten Variationen. Seit rund dreissig Jahren produzieren und vermarkten wir die traditionellen «Eisenhut-Latwergen» in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Wir kochen Konfitüren nach altbewährten Rezepten, so schmecken sie noch heute wie damals selbstgemacht.

Wie ist es zu diesen Spezialitäten gekommen? Max Eberle Senior, war Bäcker-Konditor, musste sich aber wegen einer Mehlstaub-Allergie umorientieren. Gestartet 1974, entwickelte er sich so zum Käsekonditor und sein Betrieb zur Käsekonditorei. Unter der Führung von Rolf,

Felix und Max Junior vergrösserte sich das Produktionsvolumen in den Folgejahren stetig. Heute wird Eberle Spezialitäten von Renato Mariana geleitet. Er ist zusammen mit seinem Team täglich mit kreativem Enthusiasmus am Werk. Rund 120 Hände wenden täglich all ihr handwerkliches Geschick und ihre Liebe zum Beruf an, um die Kundinnen und Kunden im In- und Ausland zu begeistern.

Eberle Spezialitäten
Kühlhausstrasse 10
9200 Gossau
info@eberle.ch
www.eberle.ch



Anzeige



Geniessen Sie unsere Gärten!



Platanengarten | Hofgarten | Champagnergarten

www.hotel3sternen.ch

Romantikhotel Landgasthof zu den drei Sternen Brunegg
Telefon 062 887 27 27 | info@hotel3sternen.ch

Der ideale Ort, zentral gelegen und gut erreichbar
im Autobahn-Dreieck Zürich-Bern / Zürich-BaseL

Genügend Parkplätze sind vorhanden.



Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

- Netz 6 Hansruedi & Elsbeth Trösch, Zollikofen
- Netz 6 Reto Klingler, Langenthal
- Netz 6 Theres Ferrante, Jegenstorf
- Netz 6 Stefan Simon & Elvira Liebi, Bern
- Netz 6 Marc & Pascale Häni, Zuzwil
- Netz 7 Samuel Gfeller & Gisela Beurer, Uetendorf
- Netz 7 Adrian Siegenthaler & Sandra Willer, Blumenstein
- Netz 8 Stefan & Isabelle Hersche, Biel-Benken
- Netz 8 Daniel Wildi, Basel
- Netz 9 Fredy & Anelis Roth, Wauwil
- Netz 9 Urs Notter, Birrwil
- Netz 9 Simon Kunz, Freiämterlachs, Wohlen/AG
- Netz 9 Patrick & Monika Roth, Villmergen
- Netz 13 Localfish AG, Thomas Adler, Zürich
- Netz 12 Annette Notter, Cham
- Netz 14/18 Irène Schuppisser-Plüss, Birr
- Netz 14/18 Susy Bollier, Horgen
- Netz 16 Gérard & Hilda Bilger, Weinfeldten
- Netz 17 Markus & Susanne Scheiwiller, Niederbüren
- Netz 19 Erika & Nico Marti-Littooij, Hinwil
- Netz 19 Margot & Oliver Steiner, Rüthi
- Netz 20 Philipp Ernst, Celerina
- Netz 21 Armin & Margarida Baer, Barbengo

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern

Monika Fischbacher, Heinz Weber, Karl H. Gubelmann, Roland & Kathrin Kropf, Helga Wyss, Hans Rudolf Leuthold, Rita Gugger, Beat F. Hostettler, Hansjürg Gugger, Rico Ettisberger, Martin und Christa Hehli, Ruedi & Trudi Custer, Werner Wirth & Charlotte, Vreny Gruber-Meier, Bruno Keist, Fritz & Sonja Lüthi

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) werden mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 20.00 belohnt.

Wer Ende 2021 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.00 belohnt.

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 dafür offen sind, wenn Ihre Gäste Allergiker, Vegetarier, Veganer oder Fleischliebhaber sind?

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.

Aus dem Goldfisch ausgetreten per Ende Juli 2022

23 Jahre waren sie ausgezeichnet mit unserem Prädikat und nun heisst es, nach 34 Jahren Gastgeber der Fischbeiz, Abschied nehmen von unserem sehr beliebten Gastgeberpaar Karin und Urs Schumacher, Fischbeiz Alte Post. Weil sich trotz intensiver Suche kein Nachfolger finden liess, haben sich Karin und Urs entschieden das Haus zu verkaufen. Sie schliessen Ende Juli 2022 ihre Türen.

Abschiedsnetztreffen: Samstag, 25. Juni 2022.

Wir bedanken uns herzlich für die langjährige Treue zum Goldfisch und wünschen den Beiden bereits heute alles Gute und beste Gesundheit.

News aus dem Netz 21

Vreni Jost, Netzmeisterin im Netz 20 übernimmt ab sofort das Netz 21 Tessin. Unterstützt wird sie von Armin Baer (Vize-Netzmeister). Wir danken den beiden ganz herzlich und wünschen ihnen viel Freude bei der Betreuung des Netzes 21 im Süden der Schweiz.

Unsere treuen zukünftigen Ehemaligen

Zum Ehrenfisch ernannt wurden:

Margrit Gautschi, langjährige, treue und immer sehr verlässliche Testerin

Urs Neher, ehemaliger sehr zuverlässiger, erfolgreicher Netzmeister Netz 12

Wenn es den Doppel-Ehrenfisch gäbe, so hätte Thomas Hänggi diesen verdient. Er trägt den Ehrenfisch-Orden seit 2021 für seine Verdienste als ehemaliger Tafelherr (10 Jahre in der Vorsteherschaft) und hat nach 25 Jahren sein Amt als Netzmeister an Dominique Brändle übergeben.

Lieber Thomas, vielen herzlichen Dank für Deine sehr wertvollen Dienste. Schön, dass Du uns als Vize-Netzmeister weiterhin unterstützt und wir immer auf Deine langjährigen Erfahrungen zurückgreifen dürfen.

Wo unsere Goldfische sonst noch glänzen

Beat F. Hostettler (Netzmeister Netz 06 und Gastronom) wurde zum neuen Präsidenten der Sektion Gastro Stadt Bern und Umgebung gewählt. Wir gratulieren herzlich und wünschen Beat viel Erfolg und Freude in seinem Amt.



Wir werfen die Netze aus

Bist Du eine Fischliebhaberin oder ein Fischliebhaber, organisiert gerne und hast Zeit für ein spannendes Ehrenamt, dann melde Dich bitte unverbindlich bei uns.

Wir suchen für das Netz 12 (Zuger-/Aegeri-/Lauerzer-/Urnersee) und das Netz 07 (Berner Oberland) Netzmeister/innen und Vize-Netzmeister/innen sowie Vize-Netzmeister/in für das Netz 05 (Bielersee/Solothurn).

Nebst der Organisation der Netztreffen, Tafelübergaben und der Vorstellung der Tafelgesellschaft bei neu interessierten Betrieben, hilfst Du beim jährlichen Gastrotreffen, bei der Generalversammlung und der Netzmeistertagung mit.

Hast Du Fragen zum Amt oder bist Du allenfalls interessiert sonst in irgendeiner Weise die Tafelgesellschaft ehrenamtlich zu unterstützen, dann zögere nicht, schreib uns oder ruf uns an. Wir suchen zum Beispiel auch Unterstützung bei der Pflege unserer Homepage.

Gerne geben Dir Hansjürg Gugger oder die Geschäftsstelle nähere Auskünfte über die spannenden Aufgaben.

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. Wenn Sie uns einen Gönnerbeitrag zukommen lassen möchten:

Twint-Code



QR-Code Einzahlungsschein:



Postcheckkonto: 80-24225-1

IBAN-Nummer: CH56 0900 0000 8002 4225 1

Ein herzliches Dankeschön an unsere zwei Mitglieder [Monika und Erich Guggisberg](#). Sie haben sich spontan zur Verfügung gestellt und sind bereits am Freitagmorgen an die Generalversammlung nach Walenstadt gereist, um Hansjürg Gugger und Rita Gugger während den zwei Tagen zu unterstützen.

Ein herzliches Dankeschön unseren Gönnern

Jean-Pierre Berglas

Beat F. Hostettler

Anton Wolf

Wir trauern um unser Mitglied 🐟

Netz 13: Edith Bachmann, Ebmatingen

Der Trauerfamilie entbieten wir unser tiefes Mitgefühl.

Unser herzliches Beileid sprechen wir auch Andrea Dängeli Hugentobler (Redaktorin und Mitarbeiterin der Geschäftsstelle) aus. Sie musste sich am Sonntag, 8. Mai 2022 von ihrem Vater verabschieden. Aus diesem Grund konnte Andrea den Anlässen und der Generalversammlung in Walenstadt nicht beiwohnen. Trotz der Situation hat Andrea uns während dieser Tage von zu Hause aus unterstützt und alles daran gesetzt, dass diese Zeitschriftausgabe pünktlich gedruckt werden konnte. Herzlichen Dank für Deine unermüdlichen Einsätze, liebe Andrea.

Rita Gugger, Geschäftsstelle

Und ... zu guter Letzt

Gerne erinnern wir alle Mitglieder daran, dass unsere Lobeskärtchen bei der Geschäftsstelle bestellt werden können.



Anzeige

SWISS LACHS
pure alpine salmon +

Frischlachs-Filet in
bester Sashimi-Qualität

Lokale Produktion, umwelt-
freundlich, antibiotikafrei,
stress- & parasitenfrei



Termine (Stand 20. Mai 2022)



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



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





SCHWEIZER KAVIAR



OOONA CAVIAR
Im frischesten Zustand
innerhalb 24h lieferbar.
www.oona-caviar.ch

Sa, 18.06., ab 18:00 Uhr | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen **(35-Jahre)**
Schlosshotel Chastè, Tarasp

Sa, 18.06., Mittag | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Restaurant Kundelfingerhof, Schlatt

Sa, 18.06., ab 11:30 Uhr | Netz 04,
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen **(5-Jahre)**
Restaurant des Bains, Avenches

Mi, 22.06., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen **(5-Jahre)**
Restaurant Schloss Seeburg, Kreuzlingen

Do, 23.06., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Hotel Restaurant Stadthof, Basel

Do, 23.06., Mittag | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Tafelübergabe
Restaurant Bären Grüningen, Grüningen

Sa, 25.06., Mittag | Netz 13, Zürich/Thur
Irene Demuth, Abschieds-Netztreffen
Fischbeiz Alte Post, Kaiserstuhl

Fr, 01.07., 13:45 Uhr/Abend | Netz 18,
Sihlsee/Walensee
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
(30-Jahre) mit Musical
Restaurant Seehus, Quinten

Sa, 02.07., Mittag | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Atrium Hotel Blume, Baden

Fr, 08.07., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Netztreffen
Restaurant Sternen, Walchwil

Sa, 16.07., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
(5-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Murtaröl, Plaun da Lej

Sa, 23.07., 11:30 Uhr | Netz 16,
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Residenz Seeterrasse, Öhningen

Mi, 27.07., ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Hotel Alte Rheinmühle, Büsingen

Fr, 12.08., 18:30 Uhr | Netz 06, Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Netztreffen **(10-Jahre)**
Ristorante La Caletta, Muri

Sa, 13.08., 11:30 Uhr | Netz 17,
Oberer Bodensee/St.Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen **(5-Jahre)**
HafenBuffet, Rorschach

Fr, 19.08., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Netztreffen
Gasthaus Schwyzer Stubli, Schwyz

Fr, 19.08., Abend | Netz 14,
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Netztreffen
Gasthof Hirschen am See, Obermeilen

Sa, 20.08., Mittag | Netz 08,
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Hotel Schiff am Rhein, Rheinfelden

Sa, 20.08., 11:30 Uhr | Netz 05,
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Restaurant Grenchner Hof, Grenchen

Fr, 26.08., ab 11:30 Uhr | Netz 07,
Berner Oberland
Geschäftsstelle, Tafelübergabe
Restaurant Tropengarten, Frutigen

Sa, 27.08. ab 11:30 Uhr | Netz 15,
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Netztreffen
Sommerlust, Schaffhausen

Sa, 03.09., Abend | Netz 09,
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Restaurant FAHR, Künten/Sulz

Sa, 10.09., Abend | Netz 20,
Engadin/Mittelbünden
Vreni Jost-Streiff, Netztreffen
Hotel Haus Homann, Samnaun-Ravaisch

Sa, 10.09., Ab 11:30 | Netz 02, Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Hotel Ambassador, Brig

Fr, 23.09., Abend | Netz 12,
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Netztreffen
Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim