Nr. 186 Dezember / Décembre / Dicembre 2023

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

© Pierre Pollet, Hôtel Cailler
Langoustine snackée aux agrumes, cubisme de pommes de terre au poireau, feuille d'huître

LA PERCHE
LOË
PREMIUM SWISS FISH

SFC Gastro
Gastromöbel Grossküchen Gartenmöbel Wintergärten
www.sfcgastro.ch / info@sfcgastro.ch / 061 311 04 64

Aus dem Inhalt

Impressum

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

Redaktion
Andrea Dängeli
+41 (0)79 374 10 98
info@goldenerfisch.ch

Gestaltung
Andrea Dängeli und Rita Gugger
in Zusammenarbeit mit
Sophie Widmer,
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 2800 Stück
Erscheint 4-mal jährlich
Redaktions- und Inserateschluss
für die nächste Ausgabe
im März 2024: 14. Februar 2024
Offizielles Mitteilungsblatt für
die Mitglieder der «Tafelgesellschaft
zum Goldenen Fisch»

Anzeige

GASTROSUISSE
Für Hotellerie und Restauration

gastrosuisse.ch

Netztreffen

Netz 19 Hotel Seehof, Walenstadt 4
Netz 15 Sommerlust, Schaffhausen 4
Netz 14 Restaurant Bären, Grüningen 5
Netz 07 Restaurant Tropengarten, Frutigen 5
Netz 10 Restaurant Sternen, Buochs 6
Netz 20 Das Homann, Samnaun 6
Netz 13 Hummer- und Austernbar, Zürich 7
Netz 12 Zeno's Restaurant Rütli, Zug 7
Netz 01 Restaurant Le Poisson, Auvernier 8
Netz 17 Hotel & Spa Bad Horn, Horn 9
Netz 16 Restaurant Krone, Ermatingen 9
Netz 09 Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen 10
Netz 02 Ausflug Räuchermanufaktur Dyhrberg 10
Netz 12 Seehotel Waldstätterhof, Brunnen 11
Netz 08 Park Hotel am Rhein, Rheinfelden 13
Netz 12 Restaurant Bahnhöfli, Root 14
Netz 06 Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach 16
Netz 13 Ristorante Bianchi, Zürich 18
Netz 15 Schlössli Wörth, Neuhausen 20
Netz 13 Restaurant La Soupière, Zürich 21
Netz 05 Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen 22
Netz 21 Ristorante Salotto 1962, Ascona 22
Netz 02 Hotel Ambassador, Brig 23
Netz 16 Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld 23
Netz 14 Restaurant Johannisburg, Altendorf 24
Netz 17 Restaurant Jägerhaus, Altenrhein 25
Netz 09 Seehotel Delphin, Meisterschwanden 25
Netz 19 Restaurant Fischerstübli, Schwendi 26
Netz 04 Les 4Saisons (Hôtel Cailler), Charmey 27
Netz 12 Restaurant Aesch, Walchwil 28

Weiteres

Editorial 3
Netzmeister- und Vize-Netzmeister-Tagung, Rheinfelden 12
Guibert Piscicultures, une histoire de famille 15
19. HUG Creative Tartelettes Contest 17
Kikkoman, Rezept Lachs-Tatar 18
Meeresfrüchte- und Fisch-Buffet im Seehotel Delphin 19
Neuwahlen an der 55. Generalversammlung, Samstag 4. Mai 2024 29
Aus den eigenen Gewässern 30/31
Termine 32

Editorial

Essen – Trinken – Treffen

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

Erinnern Sie sich an meine Stichworte in den Editorials März, Juni und September?

Engagiert und vernetzt – Oftmals engagieren und vernetzen wir uns beim Essen, Trinken und Treffen. Es bietet die perfekten Rahmenbedingungen für die Entstehung von Engagement und Vernetzung.

Träume sind Schäume? Dass dem nicht so ist, können wir beim Essen, Trinken und Treffen immer wieder erleben, nicht wahr?

Verbindungen auf allen Ebenen. Immer wieder ergeben sich verschiedenste Verbindungen beim Essen, Trinken und Treffen. Es liegt, sozusagen, in der Natur der Sache.

Dass dies nicht nur leere Worte sind, möchte ich Euch an folgenden Beispielen erläutern:

Seit jeher spielen Essen, Trinken und Treffen in unserem Leben eine wichtige und zentrale Rolle. So habe ich unsere neu zu wählende Vorsteherkollegin a.i., Angela Sturm, beim Essen, Trinken an einem (Netz)-Treffen für uns gewinnen können. Sie wird künftig den Bereich «Werbung/Partnerschaften» betreuen. Arthur Eikel, Küchenchef im ehemaligen Goldfisch-Betrieb «Merian Basel» und heute unter anderem Präsident des «Amicale balôise des chefs de cuisine», habe ich beim Essen, Trinken und Treffen kennengelernt. Er ist ebenfalls Mitglied der «Les Disciples d'Auguste Escoffier», einer Vereinigung von Küchenchefs, die in renommierten Gastrobetrieben rund um den Erdball tätig sind. Arthur wird seine Verbindungen auf allen Ebenen nutzen und als Tafelherr und Vorstehermitglied mithelfen, die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch noch bekannter zu machen.

Nach dem Motto: Wer nicht fragt, kriegt kein «ja», habe ich beim Essen, Trinken und Treffen unseren langjährigen Netzmeister Willi Keller zusätzlich zu seinem Ehrenamt auch noch als Beisitzer in der Vorsteherschaft (ebenfalls ehrenamtlich) der Tafelgesellschaft gewinnen können. Auch er wird uns mit seinem reichen Erfahrungsschatz mit Rat und Tat zur Seite stehen. Weiter durften wir Chantal Knibiehler für den Goldfisch gewinnen. Sie wird sich als Tafeldame Finanzen, (Nachfolgerin von Tafelherr und Vorsteherkollege Daniel Karrer, der nach 12 Jahren Amtszeit demissionieren wird) an der Generalversammlung im Mai 2024 zur Wahl stellen. Bereits jetzt ein grosses Dankeschön für Dein engagiertes Wirken lieber Daniel. Dass Essen, Trinken und Treffen auch zu Chantal bestens passt, zeigt sich in ihrem Lebenslauf, mit ihrem gastronomischen Wirken in Arosa. Chantal ist im Treuhandwesen/Buchhaltung «gross geworden». Dies entspricht unserem Bedürfnis, den wichtigen Bereich «Finanzen» einer Person anzuvertrauen die sich entsprechend weitergebildet hat und ihr Amt mit Kompetenz, Umsicht und Sorgfalt ausführen wird. Übrigens, Chantal hat auch bereits Netztreffen-Luft geschnuppert. Sie war Teilnehmerin am Netztreffen in «unserem» Hirsernbad in Ursenbach, wo sie sich, nach eigenen Worten, sehr wohl gefühlt habe.

Ich hoffe, liebe Mitglieder, Ihr fühlt Euch ebenfalls wohl in unseren Reihen und macht fleissig Gebrauch von den Möglichkeiten Essen, Trinken und Treffen, die wir Euch mit unseren zahlreichen Anlässen in der ganzen Schweiz jahrein jahraus bieten. Vielen Dank für Eure Treue.

Ich wünsche Euch von Herzen frohe Festtage, gute Gesundheit und ein glückliches neues Jahr mit vielen bereichernden, wunderbaren und bedeutungsvollen Begegnungen.

Hansjürg Gugger, Tafelmeister

Anzeige

Fang mit **gutem Gewissen**

Mit über 150 ausgewählten Seafood-Artikeln sind wir der nachhaltigste Grosshändler im Seafood-Bereich.

transgourmet.ch/fisch

TRANSGOURMET PRODEGA

Netztreffen Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 26. August 2023

Hotel Seehof, Walenstadt

Geräuchter Alaska-Lachs
Dill-Senf-Sauce

Fenchel-Curry-Suppe
Piccata von der Barbe

Hecht auf Limettenrisotto
Rotweinjus, Ofengemüse

Williams-Praline
Pfirsich-Sorbet, Waldbeersauce

Eine kleine Gruppe Goldfische traf sich an diesem letzten Samstag im August im Seehof in Walenstadt. Netzmeister Markus Krüger bemerkte angesichts der geringen Teilnehmerzahl mit einem Augenzwinkern, die Wichtigsten seien ja da.

Alle anderen haben ein schmackhaftes Fischmenu in angenehmer Gesellschaft verpasst. Küche und Service zeigten ihr Bestes; es war eine starke Leistung, vielen Dank!

Unser Fazit: Wir kommen gerne zurück, werden das Netztreffen aber nicht mehr im August durchführen. In diesem Monat finden einfach zu viele andere Anlässe statt. Bestimmt finden wir für das nächste Beisammensein ein idealeres Datum.

Markus Krüger, Netzmeister

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 26. August 2023

Sommerlust, Schaffhausen

Die Prognose verhiess Sommerwetter. Doch der heisse Sommer 2023 fand an diesem Wochenende sein jähes Ende. Den Apéro konnten wir noch im Park geniessen. Wiederum durften wir zahlreiche Gäste aus anderen Netzen begrüssen.

Wie wir erst jetzt erfuhren, ist unser langjähriger Netzmeister Max Zuber bereits vor mehr als einem Jahr, am 4. Januar 2022, verstorben. Zehn Jahre hat er mit seiner Frau Yolanda die Geschicke des Netzes 15 geleitet. Wir haben ihm mit einer Schweigeminute gedacht.

Dies hat uns daran erinnert, die schönen Momente des Lebens dankbar zu geniessen. Lorenz Mesora und sein Team, haben uns solche genussvollen Momente bereitet. Da das Wetter nun umgeschlagen hatte, schloss das Sommerlust-Team zwei Seiten des Pavillons und wir konnten den nächsten Gang geniessen.

Die Würdigung des Küchen- und Serviceteams erfolgte diesmal durch den Netzmeister, die Goldfische waren rundum zufrieden und dankbar.

Willi Keller, Netzmeister

Alpenzander-Tempura, rote Zwiebeln
Chorizo, Limette

Geeiste Vichyssoise-Suppe, Lauch
Kartoffel, Schnittlauch, Pulpo

Lachsforellenfilet, Blumenkohl, Kartoffel
Schnittlauchvinaigrette

Brioche-Eis, Erdnuss, Himbeeren

Netztreffen Netz 14, Zürichsee/Oberland am 27. August 2023

Restaurant Bären, Grüningen

Christian vom Bären und Alain von der Fischerstube Weesen hatten einen kombinierten Anlass Bären – Fischerstube – Walenseeschiff – Seehus Quinten geplant. Wegen zu geringer Teilnehmerzahl wäre der Anlass zu teuer geworden. Also organisierte Christian ein Netztreffen im Bären mit Rahmenprogramm: das eigens für uns inszenierte Theater «Der goldige Fisch». Beim Apéro führte Claudia Frei die 39 Teilnehmer in die Geschichte des goldenen Fisches im Dorfbrunnen ein, wo die einen dann wirklich den goldenen Fisch erspähten. Das feine Menu hat allen gemundet, und das Küchen- und Service-Team durfte zu Recht den tosenden Applaus entgegennehmen.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Alpinlachs-Tatar an Frischkäse
Rotkrautsalat

Melonen-Kaltschale mit Dill-Felchen

Hecht, Süsskartoffelstock, Pak Choi an
Vanille-Orangencrème

Felchen-Tranche an Safran-Gnocchi

Nonnas Schokoladen-Himbeerkuchen
Sauerrahmglacé

Netztreffen Netz 07, Berner Oberland am 1. September 2023

Restaurant Tropengarten, Frutigen

Rindstatar mit Papaya/Mango

Hauseigene Egli-Filets
Gemüse-Quinoa, Peterlischaum

Tandoori-Stör, Kürbis-Gerstotto Oona
Kaviar 103 N° traditionell, Kokosschaum

Variation von der Banane

Im warmen Regenwald-Ambiente unter Bananenstauden, tropischen Pflanzen und exotischen Blumen erlebten die Goldfischgäste ein tolles Netztreffen. Der fantastisch grosszügige Kaviar-Apéro am Störbecken, präsentiert von Hanne Tontsch, stv. Direktorin of Sales Oona Caviar, zog uns in den Bann. Der Direktvergleich von N° 103 - traditionell und Oona Caviar Osietra war eine einzigartige Erfahrung. Das kreative, mit Tropenfrüchten, lokalem Rind und Fisch aus eigener Zucht gezauberte Menu begeisterte absolut! Küchenchef Stefan Steiner und sein Team garten die Speisen auf den Punkt. Grossartiges, gustatives Kino – herzlichen Dank!

Barbara Martin, Netzmeisterin

Netztreffen Netz 10, Luzern am 2. September 2023

Restaurant Sternen, Buochs

Werner Häcki … was soll man da noch sagen. Einfach grossartig! Es war ein hervorragendes Fischessen der besonderen Art. Der spezielle Apéro mit Hecht- und Käseschaum, ein passender Wein und viele gute Gespräche. Ein gelungener Start für dieses einmalige Netztreffen. Ein Danke an Susanne und das ganze Team für diesen wunderbaren Abend. Das variationsreiche Dinner war vom Start bis zum Dessert ein Traum. Die Überraschungen ganz nach dem Gusto der Teilnehmer/innen. Die servierten Gänge waren optisch und geschmacklich wunderbar. Es war wieder eine grosse Freude. Wir sind stolz auf solch innovative Betriebe. Nach dem Netztreffen ist bekanntlich vor dem Netztreffen. Buochs ist definitiv ein Muss für Fischliebhaber. Werner & Susanne Häcki mit ihrem Team wurden gebührend verdankt, und wir freuen uns auf den nächsten Anlass.

Fabrizio Gessa, Netzmeister

Saibling-Krusten-Praline
Flusskrebs-Schaum

Säckli mit Beckenrieder Whisky-Lachs
Zitronensauce

Kürbissuppe, Saibling-Wrap

Gratinierter Engelberger-Saibling
Limetten-Aioli, Rotweinschalotten
Süsskartoffelpurée
konfierte Tomaten

Frischkäsetörtchen, Beerenragout

Netztreffen Netz 20, Engadin/Mittelbünden am 2. September 2023

Das Homann, Samnaun-Ravaisch

Forelle-Rote Bete-Meerrettich

Getrüffeltes Rührei, Toast
Räucher-Aal

Tomatierte Fischsuppe

Alpen Garnelen-Kohlrabi
Pfifferlinge, Mais, Hummersauce

Heilbutt im Kartoffel-Mantel
Prosecco-Sauerkraut

Meerwolf in der Salzkruste
Sauce Mornay, Thai-Spargel

Eisbombe Tschakalaka

Fantastisch! Ich muss jedes Jahr aufs Neue feststellen, dass uns am äussersten Zipfel der Schweiz ein gastronomischer Spitzenplatz erwartet. Die neue schöne Terrasse lädt richtig zum Verweilen beim Apéro ein. Ich möchte mich an dieser Stelle bei Familie Homann für den offerierten Apéro herzlich bedanken. Was dann folgte, war ein fantastisches Menu. Die verschiedenen Gänge waren sehr schön präsentiert und der Geschmack der einzelnen Komponenten gut zu schmecken. Obwohl es ein grosses Menu war, waren die Portionen perfekt und man fühlte sich nach dem Dessert nicht «überfüllt». Bravo an Daniel und seine Crew.

Ich möchte mich ganz herzlich für den perfekten Service und die super Leistung der Küche bedanken, es war einfach fantastisch. Grazcha fich.

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin

Jubiläums-Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 8. September 2023

Hummer- und Austernbar, Zürich

Nach dem überraschenden Abgang von Lutz Ellermann ist die Hummer- und Austernbar nun wieder ins Hotel St. Gotthard integriert.

Wir durften Gäste von Marco Gallozzi sein und so das 5-jährige Jubiläum mit ihm als neuen Geschäftsführer begehen.

Bereits der offerierte Apéro mit Champagne «Perrier-Jouët», Kaviar auf Jakobsmuschel-Mousse und den frischen Austern waren ein Highlight. Herzlichen Dank!

Das unter der Leitung von Arthur Hildt gezauberte festliche Fischmahl war hervorragend gekocht und liebevoll angerichtet.

Julia Notter und ihre Service-Brigade verwöhnten uns liebenswürdig.

Als Vertreter der Vorsteherschaft unterstützte Tafelherr Oskar Müller die Netzmeisterin Irene bei der Überbringung der Jubiläums-Urkunde.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin

5

Hausgemachte Canapés

Swiss Alpine Lachs
Rettich, Avocado

Kabeljau-Filet in Olivenöl
Minestrone-Gemüse
Selleriecrème

Duett von Mascarpone
und Mokka

Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 9. September 2023

Zeno's Restaurant Rütli, Zug

Ein Mitglied hat es schon bei der Anmeldung so ausgedrückt: «Zeno kocht immer guten Fisch, so gehen wir gerne zu Tisch, 20 Jahre sind schon vergangen, wurde die Tafel aufgehangen.»

Zeno bleibt dem Goldfischmotto treu, verwendet vor allem einheimischen Fisch und macht das hervorragend.

Seeforelle und Schleien passen sehr gut zusammen, beide zart und fein. Eglifilets so frisch aus dem Zugersee (Danke Fischer Turi Zimmermann) sind ein Leckerbissen. Bravo Zeno, Du hast die Tafel mehr als verdient.

Herzlichen Dank für den offerierten Apéro, die Fischknusperli fanden reissenden Absatz. Ein sehr guter, aufmerksamer Service rundete das Ganze ab.

Herzlichen Dank an Zeno und seine bewährte Crew, es war ein sehr schöner Sommerabend. Grazcha fich

Vreni Jost-Streiff, Netzmeisterin 20/21

20

Gurkentatar

Swiss Lostallo-Rauchlachsrosen

Blätterteigfisch-Pastetli

Seeforellen- und Schleienwürfel

Orangensorbet mit Campari

Zugersee Egli-Filets gebraten

Pilze, Salbeibutter, Safranrisotto

Schokomousse

Panna Cotta, Cassata

Intronisation Filet 04, Fribourg/Freiburg le 16 septembre 2023

Restaurant Le Poisson, Auvernier

Terrine aux 4 poissons fumés
Sauce Raifort, pain toasté

Fish and Chips
de poisson du Lac de Neuchâtel
Sauce Tartare

Filets de perches
au beurre du Lac de Neuchâtel
Pommes vapeur

Vacherin glacé, coulis de framboises

Nous avons été accueillis par une hôtesse de grande qualité, Valérie Isler, au Restaurant Le Poisson à Auvernier.

Quel plaisir d'avoir de retour au sein de la Confrérie, ce restaurant. Nos 31 convives peuvent tous vous le confirmer, nous nous sommes régalés dans une ambiance détendue et un soleil généreux.

Bestun Jaf et Pedro Oliviera tous deux à la tête des cuisines, savent préparer des poissons frais provenant exclusivement du lac de Neuchâtel tels que le silure façon «fish and chips» ainsi que des filets de perches au beurre tout cela en débutant avec une terrine aux 4 poissons fumés composée de bondelle, thon, saumon et anguille.

Une cuisine classique qui fait la part belle à des plats inventés par les grands-pères et arrières grands-pères dans un restaurant présent depuis 5 générations à Auvernier.

Un grand merci à toute l'équipe de service qui a su nous faire passer un magnifique moment tout en restant discrète, attentive et efficace.
Bien amicalement

Christian Dubugnon, Maître de Filet

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 23. September 2023

Hotel & Spa Bad Horn, Horn

Hausgebeiztes Saiblingsfilet
Gurkentatar, Randen-Meerrettich
Sprossensalat

Prosecco-Apfelsuppe
Jakobsmuscheln

Gebratenes Bodensee Hechtfilet
Kerbelschaum, Pommes Mousseline
Wurzelgemüse

Haselnuss-Parfait
Joghurtschaum
Zwetschgenröster

Die Wetterprognose versprach einen regnerischen Sonntag, was mir die Vorfreude auf ein schönes Netztreffen gründlich vermieste. Gott sei Dank darf man nicht alles glauben – denn es kam anders. Leider kamen nur 23 Fischliebhaber in den Genuss eines reichhaltigen Apéros und dies draussen direkt am Wasser. Herrlich! Damit das 26-igste Netztreffen im Bad Horn zu einem gelungenen Anlass wurde, trug das kulinarische und geschmackvolle 4-Gang-Menu bei.

Marcello Gentina, Netzmeister

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 23. September 2023

Restaurant Krone, Ermatingen

Einmal mehr ausverkauftes Haus und ein superschöner Goldfisch-Anlass. 50 Goldfische und Gäste hatten sich zum Apéro in der Gartenlaube versammelt. Wunderbare Häppchen wurden serviert. Anschliessend gings in die heimelige Gaststube.

Die hungrige Gästeschar wurde von Guido und seiner Küche mit einem grosszügigen 6-Gang-Menu verwöhnt. Besonders erwähnenswert waren die Wels-Würfel, perfekt auf den Punkt gegart und sehr schmackhaft. Ein grosses Lob gebührt der Küchenbrigade unter Guido Baumann sowie dem Serviceteam unter Marianne Baumann. Alles hat wunderbar geklappt!

Liebe Marianne, lieber Guido, liebes Kronenteam, herzlichen Dank für diesen tollen Abend in geselliger Atmosphäre mit wunderbaren Speisen. Wir hoffen auf noch viele Goldfischanlässe und wünschen weiterhin alles Gute, Gesundheit und viel Erfolg.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Currysuppe mit Riesencrevette

Grüner Blattsalat
gebackene Wels-Würfel

König vom Untersee (Kretzer)
im Ganzen gebacken

Pastetli gefüllt mit Jakobsmuscheln
Crevetten, Zander in Riesling Sauce

Egli-Filets Meunière, Trüffelrisotto

Süsses Dreierlei

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 30. September 2023

Wirtshaus zur Heimat, Ehrendingen

Sechsundzwanzig gutgelaunte Goldfische und Gäste haben sich an diesem Samstag Mittag in der Heimat eingefunden.

Tim Munz, unser Gastgeber, hatte Nachwuchshilfe in der Küche und im Service: der 11-jährige Liam packte überall mit grossem Eifer und Engagement an.

Der köstliche Apéro wurde dank schönem Wetter im Freien serviert, für das Menu begaben wir uns danach in die «gute Stube».

Tim macht es zur Tradition, zu jedem Gang eine passende Weinbegleitung auszuwählen, diesmal sogar auch eine alkoholfreie Variante. Regional ist ihm sehr wichtig: seine eigenen Trauben von der Pergola hat er zum Züri-Hecht zu einem zauberhaften Vino Cotto verarbeitet. Und auch beim Dessert verwendete er einheimische Quitten und Honig. Es war traumhaft – herzlichen Dank an Tim Munz und sein Team.

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin

Mit Pastis beschwipster Züri-Hecht an Kürbis, Herbsttrüffel

Vino Cotto von den Heimat-Trauben

Gotthard-Zander an Süsswasser-Dashi-Beurre Blanc

Knollensellerie-Stroh, Erbsen

Ehrendinger Quitte mit Bergmilch Ehrendinger Honig

Goldfisch-Ausflug Netz 02, Rhône/Rottu am 28. September 2023

Ausflug Räuchermanufaktur Dyhrberg

Am Donnerstag, den 28. September 2023 begaben sich 21 gutgelaunte Goldfische zum Herbstausflug ins Balsthal. Ziel war die Besichtigung der Räuchermanufaktur Dyhrberg. Die Teilnehmer konnten der interessanten Arbeit der Verarbeitung von Lachs beiwohnen. Anschliessend wurden wir mit verschiedenen Lachsköstlichkeiten verwöhnt.

Auf der Heimreise machten wir noch einen Abstecher nach Moosegg. Nach einer turbulenten Fahrt erreichten wir Moosegg, wo uns eine Weindegustation und ein Apéro Riche unter der fachkundigen Leitung von Dani Lehmann, ehemaliges Mitglied der Kochnationalmannschaft, erwarteten.

Zufrieden und um ein einmaliges Erlebnis reicher, kehrten wir abends glücklich zurück ins Wallis.

Herbert Heldner, Netzmeister 02
René Meichtry, Vize-Netzmeister 02

Ehrenfischtreffen Netz 12, Zuger-,/Ägeri-,/Lauerzer-,/Urnersee am 5. Oktober 2023

Seehotel Waldstätterhof, Brunnen

Eine leicht überschaubare Teilnehmerzahl, nämlich 15 gutgelaunte Teilnehmer, haben den Weg zum diesjährigen Ehrenfischtreffen ins Hotel Waldstätterhof in Brunnen gefunden.

Ein durchwegs sehr gelungener Anlass, mit hohem kulinarischem Wert.

Auch die Küchenmannschaft, unter der Leitung von Küchenchef Markus Riedweg, zog alle Register und präsentierte ein perfektes Menu.

Das Service-Team glänzte ebenfalls mit Charme und viel fachlicher Kompetenz. Ein grosses Dankeschön an alle an diesem Anlass Beteiligten.

Wir freuen uns schon heute auf den Jubiläums-Anlass im nächsten Jahr.

Heinz Weber, Präsident der Ehrenfische

Mille-Feuille vom Saibling

Eisberg-Chiffonade
Honig-Meerrettichsauce

Weisses Tomatensüpplein

Thunfisch-Sashimi

Sautiertes Zanderfilet
Champagnerkraut
Safransauce, glasierte Kartoffelwürfel

Dreierlei von Schokolade
Himbeeren, Traubensorbet, Mangosauce

Netzmeister- und Vize-Netzmeister-Tagung 20. Oktober 2023, Rheinfelden

Nicht versalzen, aber salzig war die diesjährige Netzmeister- und Vize-Netzmeister-Tagung in Rheinfelden.

Die Bedeutung von Essen, Trinken und Treffen für den Austausch und die Vernetzung ist offensichtlich.

Anlässlich eines Netztreffens im Netz 04 bei Christian Dubugnon lernten sich Oliver Hobi (Key Account Manager bei Schweizer Salinen) und unser Tafelmeister Hansjürg kennen. So entstand die grossartige Idee, die Schweizer Salinen zu besichtigen. Es war faszinierend für alle 36 Teilnehmer, vor allem die Tatsache, dass Salz nicht nur zum Kochen benötigt wird. Salz hat in vielen Bereichen unseres Lebens eine vielseitige Anwendung, von industriellen Zwecken bis hin zu verschiedenen Anwendungen im täglichen Leben. Viele Erkenntnisse können den Blick auf dieses alltägliche Produkt erweitern und das Bewusstsein für seine Bedeutung in verschiedener Hinsicht sensibilisieren. An dieser Stelle herzlichen Dank den Schweizer Salinen, auch für die Präsente für die Rundgang-Teilnehmer, insbesondere Oliver Hobi.

Einen Dank aussprechen möchten wir auch Hanspeter Schläppi (Gesamtverantwortlicher Fisch und Seafood der Transgourmet Schweiz) für seinen interessanten Vortrag «Fischhandel- und Fangmethoden». Er ist der Erste in der Schweiz, welcher den Titel «diplomierter Fischsommelier IHK» erhielt.

Im weiteren Verlauf der Tagung, anlässlich der offiziellen Sitzung, ergaben sich die weiteren, wichtigen Informationen.

Wie Ihr dem Editorial entnehmen könnt, haben wir vier neue ehrenamtliche Tafelherren/Tafeldamen für den Goldfisch gewinnen können. Ebenfalls als Netzmeister zur Wahl an der GV 2024 stellen, wird sich Peter Gruber (aktuell Vize-Netzmeister). Vreny Gruber-Meier wird nach 25 Jahren ihr Amt als Netzmeisterin abgeben. Durch die Nachfolge von Peter, werden wir glücklicherweise nicht ganz auf Vreny verzichten müssen! Im Moment ist es für alle kaum vorstellbar, dass Vreny nicht mehr als Netzmeisterin tätig sein wird.

Liebe Vreny, bei dieser Gelegenheit vielen herzlichen Dank für die unglaublich langen Jahre, es waren deren 25, die Du uns mit der Ausübung dieses Amtes zur Verfügung gestanden hast. Grossen Respekt!

Für unser leibliches Wohl war ebenfalls bestens gesorgt, Wir genossen den Apéro mit anschliessendem Nachtessen im HOTEL SCHÜTZEN RHEINFELDEN mit einer interessanten Ergänzung, in Form eines Whisky-Tastings unseres Werbepartners SEVEN SEALS WHISKY aus Stans.

Es ist erfreulich, dass die Tagung nicht nur viel Information, sondern auch Zeit für das gemeinsame Beisammensein und den Austausch bot. Möge die nächste Netz- und Vize-Netzmeister-Tagung ebenso erfolgreich sein, und möge der Wunsch nach noch mehr Zeit für Beisammensein und Austausch in Erfüllung gehen.

Rita Gugger, Geschäftsstelle

TRANSGOURMET PRODEGA

SEL DES ALPES +

SEVEN SEALS

SCHÜTZEN HOTELS RHEINFELDEN

Netztreffen Netz 08, Basel und Umgebung am 7. Oktober 2023

Park Hotel am Rhein, Rheinfelden

Das sechste Netztreffen in diesem Jahr fand im Park Hotel in Rheinfelden statt. Auf Grund von diversen Ferienabwesenheiten waren wir nicht ganz so viele wie gewohnt, was aber der Qualität des Essens nicht schadete und das verzaubern unseres Gaumens nicht minderte. Eine hervorragende Fisch-Terrine mit Crevetten-Ratatouille und zum Hauptgang eine Regenbogenforelle mit Wildkräutersauce und einer hervorragenden Waldpilz-Espuma, welche sehr gut zur Forelle passte. Dazu das perfekt abgestimmte Wein-Set … was will man mehr? Nach der Verdankung des Service und der Küchencrew durften wir eine etwas ungewohnte Safranglace geniessen, was den Anlass hervorragend abschloss.

Dominique Brändle, Netzmeister

Edelfisch-Terrine, Crevetten-Ratatouille, Meerrettichmousse

Kürbis-Gazpacho

Bremgartner Regenbogenforelle
Wildkräutersauce, Kartoffel, Sellerie
Waldpilz-Espuma

Schokoladen-Brownie, Kiwi
Safranglace

Anzeige

Jubiläums-Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 14. Oktober 2023

Restaurant Bahnhöfli, Root

Das Urgestein Walter Sägesser und sein Team wissen, wie Netztreffen organisiert werden und erst recht, wenn es um ein Jubiläums-Netztreffen geht. Mit Musik, gut gelaunten Genossenschafter/innen und dem höchsten Vertreter der Tafelgesellschaft, dem Tafelmeister Hansjürg Gugger, konnte das 25-Jahre-Jubiläum durchgeführt werden. Es war wieder ein hervorragendes Erlebnis mit reichhaltigem Apéro und fein abgestimmtem Menu, welches auf den Punkt serviert wurde. Preziosen aus dem Meer und dem Süsswasser wechselten sich harmonisch ab. Es war ein Fischessen unter dem Motto geniessen und feiern. Ein herzliches Dankeschön an Walter und das ganze Team für dieses wunderbare Jubiläums-Netztreffen. Der Lunch war ein voller Erfolg und die anwesenden Gäste konnten die Tafelgesellschaft von der besten Seite erleben. Auch der traditionelle Fischgruss, der durch den Netzmeister Fabrizio Gessa mit Gästen durchgeführt wurde, war wiederum sehr unterhaltsam. Der Moment der Verdankung sowie die Übergabe der Urkunde konnten mit Tafelmeister Hansjürg Gugger, Netzmeister Fabrizio Gessa und dem Gastgeber Walter Sägesser mit Charme, Freude und sichtlichem Stolz durchgeführt werden. Dabei wurde das Bahnhöfli-Team gebührend mit einem grossen Applaus verdankt. Wir sind stolz auf innovative und langjährige Gastgeber, die mit Freude an einer erlesenen Fisch-Küche die Fahne der Tafelgesellschaft hochhalten. Wir freuen uns auf weitere genussvolle Momente mit Walter Sägesser und seinem sympathischen Team und wünschen hiermit für die Zukunft viel Erfolg.

Fabrizio Gessa, Netzmeister 10

25

Lachsroulade, Forellenmousse
Riesenkrevette, Nüsslisalat

Frische Kürbis-Crèmesuppe
Kürbiskerne, schwarzes Gold aus der Steiermark, Jakobsmuschel

Frischer krosser Gotthardzander
Beurre blanc-Sauce
Mousseline Kartoffeln, Zucchetti

Hausgemachtes Zwetschgensorbet
gedörrtes Zwetschgenkompott an Honig-Rotweinsud

Guibert Piscicultures, une histoire de famille

Entreprise familiale depuis 1950, Guibert Piscicultures élèvent et commercialisent des truites, truites saumonées et ombles sous leurs différents aspects; vivants, vidées et en filet. Ils ont à cœur de proposer des produits frais et locaux, pour une expérience gustative à la hauteur des exigences les plus élevées.

Dès les années 1980 déjà, avec l'arrivée de la 3ème génération, Guibert Piscicultures s'affranchit d'un approvisionnement extérieur en acquérant une 2ème pisciculture à Belp, dans le canton de Berne. La famille devient ainsi productrice de truites. A Belp, la pisciculture est alimentée par une rivière qui traverse la forêt depuis sa source.

Omble de fontaine

Quant à la pisciculture située dans les hauts de la Commune de Montreux, où toute l'aventure a commencé, elle se situe en aval d'une source d'eau transparente et magnifiquement oxygénée. C'est ici que se trouve le laboratoire de transformation avec ses propres bassins de stockage de poissons vivants. Cela permet à Guibert Piscicultures de garantir une fraîcheur optimale : tous les poissons sont travaillés moins de 24 heures avant la livraison.

Au sein de leurs piscicultures, leur équipe de professionnels prend soin d'obtenir un poisson sain et de qualité que Guibert Piscicultures distribue à ses partenaires – supermarchés, comestibles, restaurants, hôtels, etc – dans toute la Suisse.

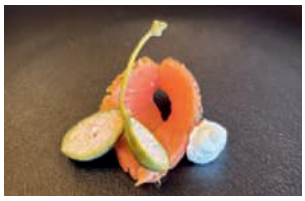
Découvrez toute l'histoire de Guibert Piscicultures, nouveau membre de la Confrérie du Poisson d'Or, sur leur site internet:

www.guibertpiscicultures.ch

Anzeige

Netztreffen Netz 06, Aare/Bern am 14. Oktober 2023

Landgasthof Hirsernbad, Ursenbach



Marinierte Rubiger Lachsforelle

Dill-Senf-Sauce, Toast, Butter
Sämige Fischsuppe

Gebratene Egli-Streifen aus Raron
Pochierte Tranche vom Skrei
Chardonnay-Sauce

Spinat, Gemüsereis
Gebratener Zander

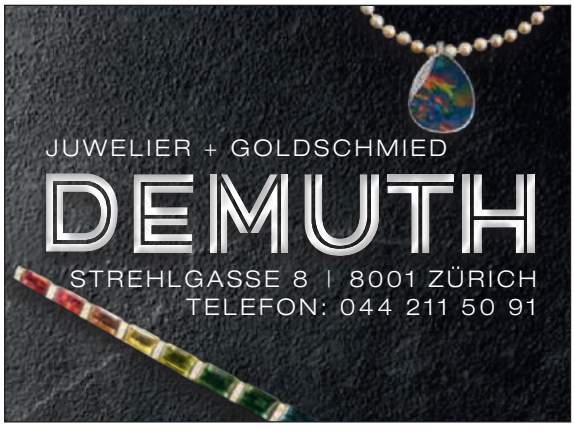
Ratatouille, Salzkartoffeln
Weisses Kaffeeparfait

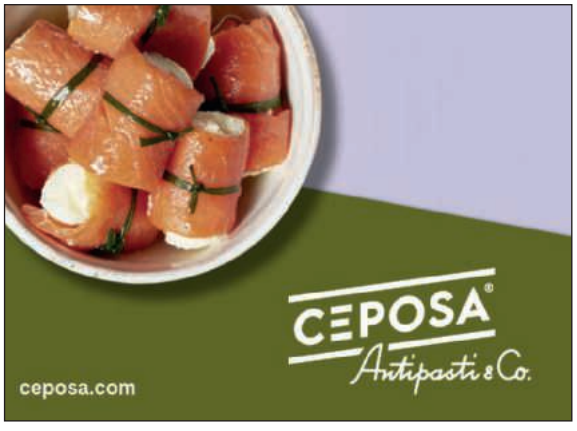
Glühweinkompott

Rund 25 Personen folgten der Einladung in den Landgasthof Hirsernbad. Die Jungmannschaft, inklusive die Schwiegertochter von Esther und Roger Duss, führten an diesem Abend die Regie. Im rustikalen Stübli wurden zum Apéro leckere Fischknusperli serviert, was den Appetit auf mehr weckte. Die raffiniert marinierte Lachsforelle verwöhnte unsere Gaumen und auch die Egli-Fischsuppe überraschte uns in ihrer Qualität. Der dritte und vierte Gang überzeugten durch ihre köstlichen sowie natürlichen Fischaromen. Das Kaffeeparfait rundete das hochstehende Essen ab. Die Anwesenheit des Tafelmeisters war für uns eine grosse Ehre.

R. Blöchlinger, B. F. Hostettler,
Netzmeister

Anzeige





Der HUG Creative Tartelettes Contest ist ein Sprungbrett für Talente auf dem Weg zum namhaften Spitzenkoch

19. HUG Creative Tartelettes Contest

Am Donnerstag, 26. Oktober 2023, war es wieder so weit: In den Räumlichkeiten der Richemont Fachschule wurden fleissig Tartelettes-Kunstwerke kreiert. Aus ursprünglich rund 38 eingesendeten Rezeptdossiers durften insgesamt zehn Finalistinnen und Finalisten in zwei Kategorien ihr Können live vor Augen der namhaften Jury unter Beweis stellen. Gefragt waren verschiedene Rezepturen für kreative Füllungen von je zwei verschiedenen HUG Tartelettes auf einem Vorspeise- und einem Dessert-Teller. Die beiden Erstplatzierten, Céline Grossmann (Kategorie Lernende) und Patrick Beereuter (Kategorie Ausgebildete), können sich über eine Studienreise nach London freuen. Als einer der ältesten Koch-Wettbewerbe in der Schweiz überhaupt wurde der HUG Creative Tartelettes Contest bereits 2004 ins Leben gerufen. Er bietet für ambitionierte Köche, Pâtissiers und Confiseure eine ideale Plattform, um ihr Können unter Beweis zu stellen und sich in einem professionellen Wettbewerb mit anderen Fachleuten zu messen.

Die beiden Erstplatzierten: Vorspeise-Teller von Céline Grossmann
Dessert-Teller von Patrick Beereuter

www.hug-familie.ch

Anzeige

Netztreffen Netz 13, Zürich/Thur am 15. Oktober 2023

Ristorante Bianchi, Zürich

Tatar vom Zanderfilet
Gurkensaft, Kürbis-Purée
Oona Kaviar

Fenchelcrèmesuppe
mit Champagner

Gebratenes Saiblingsfilet
Beurre Blanc, Spinat-Öl
Süsskartoffel-Purée

Hausgemachtes
Schokoladenmousse
Vanille-Crumble, Birnenkompott

Nach Corona und enormen personellen Engpässen sind wir zwei Jahre nach dem 10-Jahre-Jubiläum wieder vereint.

41 Teilnehmende (einschliesslich zweier Ehrenfische) wurden von Geschäftsführer Paulo Alexandre und seinem Stellvertreter Giacomo Pedrazzi zum Apéro mit den legendären «kleinen Fischli» sowie dem Prosecco «Col de' Salici» verwöhnt. Herzlichen Dank!

Es hat uns gefreut, dass Tümay Sahin von der Firma Bindella und Paolo Bianchi sich ebenfalls zu uns gesellten.

Aus der Küche wurden wir von Küchenchef Lucio Paiano und seinem Team sowie vom Service nach Strich und Faden verwöhnt. Das liebenswürdig servierte reichhaltige Menu zeugte von der stets hohen Qualität im Hause Bianchi. Kompliment!

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin

Rezept: Lachs-Tatar

Zubereitung

Lachsfilet in dünne Scheiben schneiden und mit Sojasauce würzen, dann etwa 30 Minuten kalt stellen. Birne, Schalotten und die Hälfte vom Koriander fein hacken. Die vorgewürzten Lachsscheiben fein hacken und mit Birne, Schalotten und Koriander vermengen. Frischkäse auf die Blinis streichen und darauf Lachs-Tatar geben. Mit Keta-Kaviar und der anderen Hälfte vom Koriander oder der Petersilie garnieren.

Zum Essen ein paar Tropfen Sojasauce darüber geben.

Zutaten für 4 Portionen

- 150 g Lachsfilet in Sashimi-Qualität
- 2 EL Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
- ½ Birne
- 2 Schalotten
- 4-6 Zweige Koriander oder Petersilie
- 50 g Frischkäse
- 20 Blinis
- 30 g Keta-Kaviar

Wir präsentieren Ihnen Meeresfrüchte und die ganze Fischvielfalt

Grosses Fisch-Buffet kalt und warm mit allem was das Herz begehrt wie zum Beispiel:

- Verschiedene Salate
- Geräucherte Süsswasser- und Meeresfische
- verschiedene Muscheln
- Frische Austern und Jakobsmuscheln
- Fisch- und Crevettenspiesschen
- Sushi, Sashimi und eingelegte Heringe
- Fischtatar und Crevettencocktail
- Fisch- und Hummersuppe
- halber Hummerschwanz
- pochierte, gebratene und gebackene Fische
- Tintenfisch
- und vieles mehr

Zum krönenden Abschluss geniessen Sie ein feines Dessert.

Meeresfrüchte- und Fischbuffet
zu Fr. 92.50 pro Person
(ohne Getränke)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Seehotel Delphin
5616 Meisterschwanden
Telefon 056 676 66 80
www.hotel-delphin.ch
info@hotel-delphin.ch

Anzeige

ROTOR
Lips

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

Netztreffen Netz 15, Schaffhausen/Rhein am 21. Oktober 2023

Schlössli Wörth, Neuhausen

Am ersten Wochenende nach dem herrlichen Sommer trafen wir am Rheinfall, der sich unter einem von Wolken verhangenem Himmel präsentierte. In unsere Jacken gehüllt genossen wir den Apéro auf der Aussichtsterrasse mit einem herrlichen Blick auf den Rheinfall.

Der Netzmeister begrüsste die Ehrenfische, Goldfische und Gäste im Panoramarestaurant. Nun zeigte sich die Sonne und der Rheinfall präsentierte sich in glanzvollem Licht.

Wie wir erst vor kurzem erfahren haben, ist unser langjähriger Netzmeister Max Zuber bereits vor mehr als einem Jahr, am 4. Januar 2022 verstorben. 10 Jahre hat er mit seiner Frau Yolanda die Geschicke des Netzes 15 geleitet. Wir haben ihm auch an diesem Netztreffen mit einer Schweigeminute gedacht.

Der Vize-Netzmeister Marcel Holenstein würdigte in gewohnt fachkundiger Art das Essen, die Arbeit der Küchenbrigade sowie des Service-Teams.

Willi Keller, Netzmeister

Nüsslisalat mit lauwarmen Hechtklösschen, Orangen-Hollandaise Granatapfelkerne

Asiatische Fischsuppe mit Zander und Garnele

Sous vide-gegarter Lachs Erbsenrahmsauce, frittierte Risottobällchen, Kürbispurée Herbstgemüse

Zitronentarte, Zwetschgenglacé Beerensauce

Anzeige

Kambly
EXCELLENCE SUISSE DEPUIS 1910

ALIGRO
Mehr Qualität für Ihr Geld.

Tafelübergabe Netz 13, Zürich/Thur am 27. Oktober 2023

Restaurant La Soupière, Zürich

Gut Ding will Weile haben! Seit über 140 Jahren begeistert das Hotel Schweizerhof die Besucher aus aller Welt. Das historische Haus befindet sich direkt gegenüber dem Hauptbahnhof Zürich. Die Stimmung im Foyer im 1. Stock war bereits beim Apéro erwartungsfroh. Die offerierten Lachs- und Tatar-Häppchen mit dem passenden Stadtzürcher Räuschling «Burghalde» trugen das ihre dazu bei.

Der Hoteldirektor Andreas Stöckli und sein Stellvertreter Elia Morgenthaler begleiteten uns den ganzen Abend – während des Apéros und später am Tisch. Das wunderbare Fischmenu, hervorragend gekocht und liebevoll von Martin Fencz und seiner Brigade angerichtet, liess absolut keine Wünsche offen. Helmut Stadlober und Pascal Jucker mit ihrem Team servierten ausgesprochen freundlich, zuvorkommend und kompetent. Mit einem herzlichen Applaus wurden der Gaumenschmaus und der tadellose Service verdankt. Vor dem Dessert endlich das lang Ersehnte. Nach pandemiebedingter Verzögerung bekam die Netzmeisterin Irene die Zusage und konnte somit das Restaurant La Soupière bei uns in der Tafelgesellschaft Willkommen heissen.

Unser Tafelmeister Hansjürg Gugger, der Tafelherr Oskar Müller und Tafelherr designatus Willi Keller begleiteten unsere stolze Netzmeisterin durch diese Zeremonie der Tafel-, Urkunde-, Orden- und Flaschenübergabe. Dieser voll und ganz gelungene Anlass weckt bereits Vorfreude, 2024 ein nächstes Netztreffen in der «Suppenschüssel» zu erleben.

Monika Timme, Vize-Netzmeisterin

Hummer und Jakobsmuschel-Roulade
Geschmorte Ananas
Nussbutter-Crostini

Lago Maggiore-Zanderfilet
Paprikakraut, Speckravioli

Zwetschgen-Parfait
Meringues, Quinoa-Crumble

Netztreffen Netz 05, Bielersee/Solothurn am 28. Oktober 2023

Restaurant Hotel Seeblick, Mörigen

Auch dieses Jahr überraschte uns das Seeblickteam mit einem tollen Menu. Der neue Küchenchef weiss zu überzeugen und der Service unter der Leitung von Silvia trug das seinige zu diesem spektakulären Anlass bei. Zitate aus dem Gästebuch:

«Die Reise nach dem bezaubernden Mörigen war wundervoll. Kulinarisch, gastlich, einfach verzaubernd. Vielen lieben Dank. Fränzi und Sven, Goldfisch-Restaurant La Marmite, Bannwil».

«Wir vom Tisch 4 sind begeistert von der Speisefolge mit verschiedenen Bielersee-Fischen mit exquisiten Beilagen und Garnituren. Jeder Teller ist wunderschön angerichtet. Wir danken dem Küchen- und Serviceteam herzlich.»

«Bei Fisch und Wein lassen wir die Seele baumeln.» «Ein Gedicht voller Poesie».

Daniel Karrer, Netzmeister

Seeländer Kürbissalat
lauwarmer Bielersee-Wels

Bielersee-Felchen-Tatar
Randen Avocado, Tapioka

Schweizer Fischcrèmesuppe
Bielersee-Flusskrebse, Zwiebelcoulis

Konfierte Swiss-Lachstranche
Pastinakenpurée, Rosenkohl

Schweizer Forellenfilet, Belugalinsen
Karottenmousse, Frutiger «Kaviar»

Panna Cotta, Waldbeerenjus

Netztreffen Netz 21, Tessin am 28. Oktober 2023

Ristorante Salotto 1962, Ascona

Tatare di trota del Lago Maggiore
Avocado, chips di pane Valle Maggia

Ravioli fatti in casa ripieni di zucca e
pesce persico, salsa ai funghi

Filetto di branzino con crema di piselli
finocchi saltati, patate al vapore

Semifreddo alla farina «Bona»
frutti di bosco

Chi si aspettava una giornata autunnale così perfetta? Già al generoso aperitivo sulla terrazza, siamo stati viziati con gustosi stuzzichini e gamberetti e qualcosa da bere per tutti anche analcolico. Lo Chef, Kenny Oberholz, ha controllato personalmente più volte che non ci mancasse nulla. Grazie al Ristorante Salotto 1962 per l'indimenticabile aperitivo.

Presto ci siamo ritrovati a chiacchierare fervidamente ai tre tavoli da 6 persone.

Il menu di 4 portate ha convinto; è stato un piacere guardare i diversi pesci impiattati splendidamente e poi gustarli con piacere. Anche il servizio è stato eccellente e non mi resta che ringraziare di cuore per l'ospitalità ticinese. Penso che torneremo ancora. Grazcha fich

Vreni Jost-Streiff, Capo rete 20/21

Netztreffen Netz 02, Rhône/Rottu am 4. November 2023

Hotel Ambassador, Brig

Tom Yam Talay
Exotische pikant-saure Suppe
Meeresfrüchte, Zitronengras
Strohpilze, Galgant, Thai-Basilikum

Gebeizter Seesaibling, Randensalat
Meerrettichsauce, Portulak

Doradensteaks, Blumenkohl-Mousseline
marinierte Herzmuscheln
Zitronenpastete

Kabeljau in Haselnuss-Pancetta-Kruste
Topinambur-Sauce

Mont-Blanc à la Crème de Marrons
Marron Glacé, Mandarinensorbet

Das Beste vorweg: Ein toller Anlass mit freundschaftlichem Ambiente, vor erstaunlicher Kulisse. 56 Fischliebhaber, mit einem schmackhaften Essen und einem grosszügigen Gastgeber! Was will man mehr!

Herbert Heldner, Netzmeister

Netztreffen Netz 16, Unterer Bodensee/Thurgau am 4. November 2023

Gasthof zum goldenen Kreuz, Frauenfeld

Hermann Scherrer lud ein und 60 Personen folgten diesem Aufruf. Das schöne Ambiente lockte zu einem herrlichen und schmackhaften Anlass bei Familie Christoph Komarnicki.

Nach dem Apéro mit einem hervorragenden Chardonnay vom Weingut Schmid in Schlattingen nahm man im schönsten Saal an wunderschönen Tischen Platz. Die Küchencrew, unter Christoph Komarnicki, zog alle Register. Die Steinpilzravioli schmeckten hervorragend, ebenso der hausgebeizte Lachs, die Weinschaumsuppe (ein Gedicht) und das Zanderfilet. Auf den Punkt gebraten, sehr schmackhaft. Es zeigte sich einmal mehr, dass dieses Haus eine wirkliche Bereicherung für uns darstellt. Das goldene Kreuz ist einfach ein Muss, wenn man in Frauenfeld gut speisen möchte.

Ein grosses Kompliment gehört der Küchenbrigade, dem Service und den Goldfischen selbst. Es war ein stimmungsvoller Mittag. Wir freuen uns auf den nächsten Besuch bei Familie Komarnicki und ihrem Team.

Hanspeter Epprecht, Vize-Netzmeister

Steinpilzravioli mit frischen Steinpilzen

Hausgebeizter Lachs
Avocado-Mango-Salat

Weinschaumsuppe
gebratene Wildfang-Riesencrevette

Zanderfilet in Kräuterkruste, aromatische
Beluga-Currylinsen, Kürbis-Knusperrolle

Zitronengras-Pannacotta
Passionsfruchtconfit
Himbeersorbet

Tafelübergabe Netz 14, Zürichsee/Oberland am 6. November 2023

Restaurant Johannisburg, Altendorf

Gastgeber Daniel Knobel liess es sich nicht nehmen, mit einer ganz speziell durch einen Grafiker gestalteten Einladung Familie, Freunde, Politiker und Weinlieferanten zur feierlichen Tafelübergabe einzuladen und hat damit den Saal mit 43 Gästen schon zu ²/₃ gefüllt, so dass es nebst der Vorsteherschaft nur noch für wenige Goldfische Platz hatte. Die feinen Apérohäppchen wurden im beheizten Zelt auf der Dachterrasse serviert, begleitet von Laurent Perrier Brut. Das Festmahl im Restaurant begleitete der Musiker Matthias Rusch, der dann vor der Tafelübergabe auch an Stelle des Fischrufes das Goldfischfanfarensignal spielte.

Nach dem leckeren Sechsgangmenu, das alle begeisterte, begrüsste Netzmeisterin Vreny Gruber-Meier die Gäste, darunter Tafelmeister Hansjürg Gugger, Tafelherr Andi Braschler, Netzmeister 15 und Tafelherr ad interim Willi Keller sowie die Netzmeisterkolleginnen Irene Demuth vom Netz 13 und Vreni Jost vom Netz 20/21. Dani Knobel begrüsste seine vielen Gäste, darunter Ständerat Pirmin Schwander und Nationalrat Marcel Dettling. Nachdem wir Dani und sein Team mit dem verdienten Applaus honoriert hatten, wurden die Tafel, die Urkunde, der Orden, ein prickelndes Geschenk und nicht zu vergessen Blumen für die charmante Gastgeberin, Emerita Heuscher, überreicht. Etliche Gäste liessen es sich nicht nehmen, nachher in der Sunset-Bar bei Musik, Zigarren und Gin Tonic den Abend noch lange ausklingen zu lassen. Wir kommen gerne wieder, auch privat, es lohnt sich! Und nächstes Jahr wird es beim ersten offiziellen Netztreffen genügend Platz haben für alle Goldfische.

Pedro Gruber, Vize-Netzmeister

Brioche gefüllt mit geräuchertem Forellen-Tatar

Hummer-Ravioli und Hummersuppe

Cumeo-Pfeffer Swiss Alpine Lachs mit Gin mariniert, Erbsensalat

Gebratene Walliser Alpen-Eglifilets Kohlrabi-Taschen, Morchel-Lauchsauce

Gebratenes Doradenfilet Majoran-Linsen, Kartoffelwürfel Serrano-Schinken, Crème fraîche

Schoggi-Risotto Cassis-Feige, Sauerrahmglace

Netztreffen Netz 17, Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell am 7. November 2023

Restaurant Jägerhaus, Altenrhein

Bodensee-Saibling geräuchert
Meerrettichschaum, Hechtpastete
Pommerysenf-Sauce Welsknusperli im
Tempurateig Limettencreme
Orangen-Fenchel-Salat

Champagner-Suppe
Zanderspiessli

Eglifilets in Butter «Müllerin»
Tournierte Kartoffeln
Gemüsebouquet, Sauce Tartar

Schokoladenmousse-Schnitte
Blaubeer-Joghurt-Sorbet

Zahlreich trafen die Goldfische zum Netztreffen ein. Mit einem wunderschönen und mannigfaltigen Apéro, wurden wir von den Gastgebern, Christoph und Rita Baumgartner empfangen. Nach der Begrüssung durch

Marcello Gentina durften wir ein kulinarisch hochstehendes Fischmenu geniessen. Jeder Gang wurde perfekt angerichtetet und traf auf jeden Fall den Geschmack der Gäste.

Im Jägerhaus wird mit Liebe und Freude gekocht und bedient. Ein toller Familienbetrieb mit Vater Christoph und den Söhnen Cyril und Patrick in der Küche und Mutter Rita mit ihren Mitarbeiterinnen verantwortlich für den herzlichen und aufmerksamen Service. Diese Leistung wurde dem gesamten Team nicht nur mit Worten, sondern auch mit einem kräftigen Applaus verdankt.

Viktor Styger, Vize-Netzmeister

Netztreffen Netz 09, Aargau/Luzerner Hinterland am 10. November 2023

Seehotel Delphin, Meisterschwanden

Verschiedene Salate
Frische Austern, Sushi, Sashimi
Crevettencocktail
Hallwilersee Fisch-Frikadellen
Jakobsmuscheln
Miesmuscheln gratiniert

Knoblauchcrèmesuppe
Bouillabaisse

Hallwilersee-Bale pochiert
½ Hummerschwanz gratiniert

Quarkcrème mit Kürbis
Hausgemachter Brownie
Früchtesorbet
Mini Nesselrode mit Rahm

Das tolle Meeresfrüchte- und Fisch-Buffet ist ein vom Restaurant Delphin mehrmals jährlich organisierter Anlass, an welchem wir uns als Goldener Fisch mitbeteiligt haben.

Wir wurden nicht enttäuscht. Nach dem Apéroplättchen erkundeten wir, beinahe etwas überfordert, zuerst einmal alle Köstlichkeiten, um uns einen Überblick zu verschaffen: eine grosse Auswahl an hausgeräuchertem Lachs und Forellen, kalte Fischzubereitungen wie Ceviche und Sushi, frische Austern, gratinierte Muscheln, frittierte Scampischwänze und vieles mehr war «gluschtig» angerichtet. Die Qual der Wahl war gross. Doch wir hatten genügend Zeit, um alles zu probieren.

In fast familiärer Atmosphäre, da viele krankheitsbedingte Ausfälle zu verzeichnen waren, genossen wir alle den gemütlichen Abend.

Sabine Probst, Vize-Netzmeisterin

Jubiläums-Netztreffen *Netz 19, Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein am 11. November 2023*

Restaurant Fischerstübli, Schwendi

Kalt geräuchertes Forellenfilet
Selleriesalat

Apfel-Curry-Suppe, Crevette

Tatar vom kalt geräucherten
Forellenfilet

Filets von der
Regenbogenforelle
Steinpilzrisotto
Gemüsebouquet

Maronicrème, glasierte Maroni

Vor 15 Jahren wurde das Fischerstübli für seine Fischküche ausgezeichnet. Dies wurde nun mit Gästen und Goldfischen aus mehreren Netzen gefeiert.

Gastgeberin Esther Gmür wurde tatkräftig von ihren Mitarbeitern und ihrer Familie in Küche und Service unterstützt: Markus und Ivo in der Küche, die Enkelinnen Lea und Keira im Service.

Am Kaminfeuer erfreuten sich alle am vom Hause offerierten Apéro mit hausgemachten Fischchräpfli, Schinkengipfeli, sowie Forellenfilet aus eigener Zucht.

Nach der Begrüssung und dem Fischruf wurde ein Apfel-Curry-Süppchen mit Crevette gereicht. Darauf ein köstliches Forellen-Tatar und zum Hauptgang perfekt gegarte Regenbogenforellen-Filets. Alles war sehr schmackhaft und schön angerichtet. Der Fisch stammte aus eigener Zucht nur wenige Meter von der heimeligen Gaststube entfernt. Frischer kann Fisch nicht serviert werden.

Die Gäste verdankten die tolle Leistung von Küche und Service mit grossem Applaus.

Esther Gmür durfte, sichtlich gerührt, die Jubiläums-Urkunde entgegennehmen.

Markus Krüger, Netzmeister

Tafelübergabe Netz 04, Fribourg/Freiburg am 11. November 2023

Les 4Saisons (Hôtel Cailler), Charmey

Thon rouge, Navet d'Or
Thunfisch mit Goldkugel-Kohlrabi

Filet de sandre, choucroute
Zanderfilet, Sauerkraut

Loup de mer, riz venere
Wolfsbarsch, Venere-Reis

Dôme vanille, ananas caramélisé
Vanillekuppel, karamellisierte Ananas

Emerveillé du poisson et inspiré par le rythme des saisons, Jean-Marie Pelletier a créé des plats colorés et savoureux.

Fischverliebt und inspiriert vom Rhythmus der Jahreszeit zauberte Jean-Marie Pelletier farbenfrohe, schmackhafte Gerichte.

Au cœur du cadre idyllique des montagnes fribourgeoises, le directeur F&B Stefan Flückiger et le chef de cuisine Jean-Marie Pelletier nous ont chaleureusement accueillis. M. Flückiger nous a donné un bref aperçu du Resort Hôtel Cailler, de ses bains et de la fabrique de chocolat du même nom. Chef Pelletier a parlé de sa passion pour les poissons, qui était déjà celle de ses parents, également membres de la Confrérie. Chef Jean-Marie est passionné par une cuisine inventive à base de poissons. La philosophie de sa cuisine est: des produits régionaux ainsi que des poissons frais de nos lacs. En complément, ils utilisent des poissons et des fruits de mer d'une pêche durable. Ces créations sont par leur fraîcheur un véritable plaisir visuel. Les membres, invités et clients de l'hôtel ont apprécié ces plats délicieux. Conclusion: Avec cette remise officielle de la plaque bleue du Poisson d'Or, nous souhaitons la cordiale bienvenue au Resort Hôtel Cailler.

Mitten in der idyllischen Lage der Freiburger Berge heissen uns der F&B Direktor Stefan Flückiger und Küchenchef Jean-Marie Pelletier herzlich willkommen. S. Flückiger gab uns einen kurzen Einblick in das Resort Hôtel Cailler mit seinen Bädern und der gleichnamigen Schokoladenfabrik. J.-M. Pelletier lebt seine Faszination für regionale Marktprodukte und Fische aus unseren Seen. Seine Kreationen sind von Frische geprägt und eine wahre Augenweide auf den Tellern. Wir genossen die feinen Gerichte. Fazit: wir heissen mit der Tafelübergabe einen würdigen und ausgezeichneten Goldfischbetrieb in unseren Reihen willkommen!

Barbara Martin, Netzmeisterin 07

Netztreffen Netz 12, Zuger-/Ägeri-/Lauerzer-/Urnersee am 12. November 2023

Restaurant Aesch, Walchwil

Thunfisch-Würfel im Sesammantel
Wakame-Salat, Wasabi-Mayonnaise
in der Tartelette

Miesmuscheln «Seemanns-Art»
Knoblauchbaguette

Zanderfilet-Saltimbocca mit Lachs
Blauer Kartoffelstock
Safransauce, sautiertes Gemüse

Dessertteller

An einem regnerischen, mit Schneeflocken durchzogenen Tag fanden 29 Goldfische den Weg ins Restaurant Aesch in Walchwil. Ebenfalls begrüssen duften wir die Netzmeisterin von Netz 13, Irene Demuth mit ihrem Partner Hansueli. Nach dem Apéro, der Begrüssung sowie dem Fischruf wurde uns ein 3-Gang Fischmenu serviert. Infolge zu warmem Wasser im Zugersee konnte Daniel uns keine Zuger-Röteli servieren. Der Zander stammte von der Aquakultur aus Erstfeld. Die servierten Gänge waren optisch schön angerichtet und geschmackvoll. Ein Dankeschön an Daniel Hürlimann mit seinem Team für die Gastfreundschaft und den gemütlichen Mittag.

Nächstes Jahr feiert das Restaurant Aesch das 5-jährige Jubiläum in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch.

Oskar Müller, Tafelherr

Anzeige

DITZLER

Wahlen an der 55. Generalversammlung, Samstag 4. Mai 2024

Wir stellen vor, unsere neu zu Wählenden

Tafeldamen/Tafelherren

Arthur Eikel
arthur.eikel@goldenerfisch.ch
Mobile: 078 626 20 49

Angela Sturm
angela.sturm@goldenerfisch.ch
Mobile: 076 305 10 06

Chantal Knibiehler
chantal.knibiehler@goldenerfisch.ch
Mobile: 076 365 98 90

Willi Keller
willi.keller@goldenerfisch.ch
Mobile: 079 200 33 20

Ehrenfische

Vreny Gruber-Meier

Daniel Karrer

Netzmeister

Peter Gruber
pedro.goldfisch@gmx.ch
Mobile: 079 422 45 11

Alle bisherigen Tafelherren, Netzmeister und Revisoren stellen sich erneut zur Wahl.

Liebe Goldfische
Vielen Dank für die Aufmerksamkeit, welche Ihr unserer Zeitschrift schenkt. Deshalb möchten wir Euch mit einem Gutschein im Wert von Fr. 50.– belohnen, den Ihr in einem beliebigen Lokal der «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch» einlösen könnt. Zusätzlich bekommt Ihr eine Flasche Wein der Firma «Fernand Cina SA». (Eure Adresse wird nicht zu Werbezwecken vewendet!) Der Wettbewerbsgewinn wird gesponsert von «Chäsbueb» und «Fernand Cina SA». Das Mitmachen und das Gewinnen sind denkbar einfach. Der Gewinner wird jeweils in der nächsten Ausgabe der Zeitschrift publiziert.

Die Wettbewerbsfrage lautet:
In welchem Ferienort hat unsere Chantal Kniebiehler gastronomische Erfahrungen gesammelt?

Die Lösung sendet Ihr per Post oder per Mail an:
Geschäftsstelle der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch
Andrea Dängeli und Rita Gugger
Hauptstrasse 13, CH-3303 Zuzwil BE
info@goldenerfisch.ch

Chäsbueb

Der Chäsbueb geht online
Heute bestellt, morgen geliefert

FERNAND CINA

Bequem bestellen bei
Fernand Cina SA

Einsendeschluss ist der 23. Januar 2024. Viel Glück!
Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

Die glückliche Gewinnerin des Wettbewerbs der Ausgabe 185 ist:
Ruth Vontobel aus Meilen
Herzliche Gratulation!

Aus den eigenen Gewässern

Herzlich Willkommen in der Goldfisch-Familie

Netz 01: Famille Guibert, Chamby
Netz 02: Herta & Charles Kaddu, Turtmann
Netz 02: Jules Lauber, Brig
Netz 05: Samuel Müller, Herbetswil
Netz 05: Brigitte Antenen, Selzach
Netz 05: Klara Kaiser, Mörigen
Netz 06: Sven Nussbaumer & Fränzi Foscan, Bannwil
Netz 06: Stefano Ferro, Muri b. Bern
Netz 08: Philipp Franz, Basel
Netz 08: Sven & Andrea Baumann, Basel
Netz 08: Reto & Marisa Rickenbacher, Zeglingen
Netz 08: Kurt Simmler, Rheinfelden/AG
Netz 09: Ivan Lopetrone, Rudolfstetten
Netz 09: Chantal Knibiehler & Thorsten Maier, Birmenstorf
Netz 12: Werner Maus, Brunnen
Netz 12: Tanja Aebli & Hugo Lenzlinger, Weggis
Netz 12: Sabrina Waller, Zug
Netz 12: Thomas Broger & Vanessa Gomes de Brito Alves, Rüti
Netz 13: Fritz & Bettina Lüdi, Weisslingen
Netz 14: Elisabeth Ganz, Meilen
Netz 14: Claudia & Alex Frei, Grüningen
Netz 15: Martha & Johnny Hug, Flaach
Netz 16: Markus Uhl, Zürich
Netz 17: Hanspeter & Astrid Ruckli, Rüthi
Netz 19: Halil Sengönül, Walenstadt
Netz 19: Marcel Neyer, Walenstadt
Netz 19: Kurt Giger, Walenstadt
Netz 20: Karl & Simone Bichsel-Malherbe, Zürich
Netz 20: Hanni & Mario Poltera, Celerina

Wir bedanken uns herzlich bei den Werbern
Herbert Heldner, Bruno Keist, Denise Horisberger, Hansjürg Gugger, Stefan Hersche, Werner & Helga Baumann, Rita Gugger, Sabrina Waller, Hermann Scherrer, Marcello Gentina, Marco Biasi, Gasthof zum Goldenen Kreuz in Frauenfeld, Andrea Dängeli, Marcel Holenstein, Stefan Heinzelmann, Hanspeter Gürtler, Luzius Rosenkranz.

Alle Werber (ausser die Vorsteherschaft und die Geschäftsstelle) wurden mit einem Fr. 20.– Goldfisch-Gutschein belohnt. Wer Ende 2023 die meisten Goldfische geworben hat, wird zusätzlich mit einem Goldfisch-Gutschein im Wert von Fr. 100.– belohnt. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird in der März-Ausgabe publiziert!

Liebe Mitglieder, bitte gebt Euch immer als Goldfischmitglieder zu erkennen, (am besten bereits beim Reservieren), wenn Ihr unsere Goldfischbetriebe besucht.

Wir trauern um unsere Mitglieder

Netz 06: Bernd Spahni (Ehrenfisch), Thun
Netz 13: Rudolph Niehus, Egg
Netz 12: Ernst Kaspar, Baar

Den Trauerfamilien sprechen wir unser tiefes Mitgefühl aus. Wir werden den Verstorbenen ein ehrendes Andenken bewahren.

Aus dem Goldfisch austreten per 31. Dezember 2023 werden:

Netz 04: Hotel Schiff am See, Murten, Stephan und Martin Helfer, infolge Neuorientierung
Netz 14: Wirtschaft zur Burg, Meilen, infolge Pensionierung von Turi Thoma Ende Juli 2024
Netz 17: Restaurant HafenBuffet, Rorschach, Celina Diethelm und Christoph Brändle, infolge Neuorientierung
Netz 06: Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau, Beat und Heidi Soltermann, infolge Neuorientierung

Am 2. März 2024 findet das Jubiläums-Netztreffen (und Abschiedsnetztreffen) statt und dann startet die Familie Soltermann ein neues, spannendes Projekt, … mehr darüber in der März-Zeitschrift 2024.

Wir bedanken uns bei den Gastgebern für die langjährige und grossartige Zusammenarbeit. Wir wünschen ihnen an dieser Stelle von ganzem Herzen alles Gute für die Zukunft.

Neu ausgezeichnete Betriebe

Netz 10: Hotel Restaurant Friedheim, Weggis
Netz 12: Restaurant Beaufort, Brunnen

Wir gratulieren TanJA Aebli & Hugo Lenzlinger und Werner Maus ganz herzlich zur Auszeichnung. Wir freuen uns bereits heute auf die feierlichen Tafelübergaben.

Aufmerksame Leser und Homepage-Besucher haben bestimmt festgestellt, dass wir die Betriebe Bahnhöfli Root, Romantik Hotel Beau Rivage und Hotel Restaurant Friedheim neu dem Netz 10/Luzern von Fabrizio Gessa angegliedert haben.

Die Mitglieder des Netzes 12, welche das Netz 10 nicht auch gewählt haben, werden selbstverständlich weiterhin mit den Einladungen der umgeteilten Betriebe in Root und Weggis bedient werden.

Neu beigetretene Aquakulturen und Berufsfischereien

Netz 01: Guibert Piscicultures SA, Chamby, Famille Guibert
Netz 05: Fischzucht Gasthof zum Reh, Herbetswil, Samuel Müller
Netz 08: Zeglinger Zander, Zeglingen, Reto & Marisa Rickenbacher

Bitte beachtet auf unserer Webseite www.goldenerfisch.ch/de/Berufsfischer-und-Aquakulturen unsere Berufsfischereien und Aquakulturen. Sie bedienen und beliefern auch grösstenteils Privatkunden!

Mit dem QR-Code gelangt Ihr direkt auf die entsprechende Seite. Und nicht vergessen, gebt Euch als Goldfischmitglied zu erkennen!

Gönner für den Goldfisch!

Von Herzen danken wir unseren Gönnern, auch denjenigen welche hier nicht erwähnt werden möchten.

Maya Bollmann-Keller und Willi Keller, Seuzach

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

Habt Ihr bemerkt, dass seit einiger Zeit jeweils ein Gericht eines unserer Goldfischbetriebe das Cover (Titelblatt) unserer Zeitschrift ziert? Wir sind stolz darauf, freuen uns selbst auch immer wieder auf die nächste Ausgabe und sind gespannt, wer unserer ausgezeichneten Köche das nächste Cover bereichert. Übrigens, liebe Küchenchefs und Chefköche, Ihr dürft gerne Bilder einreichen, wenn Ihr etwas Passendes «im Fischernetz» habt. Schickt mir Eure Kreationen auf info@goldenerfisch.ch.
Eure Redaktorin Andrea

Cover Dezember 2023

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

Auch wir von der Geschäftsstelle wünschen allen unseren Mitgliedern, Werbepartnern und Freunden des Goldfischs von Herzen erholsame Festtage und einen guten Start ins neue Jahr. Dieser Zeitschriften-Ausgabe liegt unser druckfrischer Guide Fischelin 2024 bei, wir freuen uns immer über Feedback.

Wir bedanken uns für Eure Treue und sind im kommenden Jahr gerne wieder jederzeit für Euch da.

Rimuss & Strada

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

Termine (Stand 8.12.2023)

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

Sa, 20.01., 11:30 Uhr | Netz 12
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Oskar Müller, Netztreffen
Gasthaus Hinterburgmühle, Neuheim

Fr, 26.01., 18:00 Uhr | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Tafelübergabe
Gasthaus Bären, Kölliken

Sa, 27.01., 11:30 Uhr | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Netztreffen
Restaurant Grüner Baum, Moos

Sa, 27.01., 11:30 Uhr | Netz 12
Zuger-, Ägeri-, Lauerzer-, Urnersee
Fabrizio Gessa, Tafelübergabe
Restaurant Beaufort, Brunnen

Sa, 03.02., 11:30 Uhr | Netz 04
Fribourg/Freiburg
Christian Dubugnon, Netztreffen
Restaurant des Bains, Avenches

Sa, 10.02., 11:15 Uhr | Netz 17
Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
Restaurant Blume, St. Gallen

So, 11.02., 18:00 Uhr | Netz 17
Oberer Bodensee/St. Gallen/Appenzell
Marcello Gentina, Netztreffen
Restaurant Blume, St. Gallen

Sa, 17.02., Abend | Netz 13
Zürich/Thur
Irene Demuth, Netztreffen
Landgasthof Sternen, Pfungen

Sa, 17.02., 11:30 Uhr | Netz 08
Basel und Umgebung
Dominique Brändle, Netztreffen
Hotel Bad Eptingen AG, Eptingen

Fr, 23.02., 11:30 | Netz 02
Rhône/Rottu
Herbert Heldner, Netztreffen
Restaurant Staldbach, Visp

Sa, 24.02., ab 11:15 Uhr | Netz 14
Zürichsee/Oberland
Vreny Gruber-Meier, Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum) mit Comedy-Show
Seerestaurant Keywest, Oberrieden ZH

Sa, 24.02., 11:30 Uhr | Netz 19
Alpenrhein/Fürstentum Liechtenstein
Markus Krüger, Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Speiserestaurant Adler, Oberriet

Sa, 02.03., 11:00 Uhr | Netz 06
Aare/Bern
Beat F. Hostettler, Jubiläums- und Abschieds-Netztreffen **(30-Jahre-Jubiläum)**
Gasthof zum goldenen Löwen, Langnau im Emmental

Sa, 02.03., ab 11:30 Uhr | Netz 15
Schaffhausen/Rhein
Willi Keller, Jubiläums-Netztreffen
(5 Jahre-Jubiläum)
Wirtschaft zum Frieden, Schaffhausen

So, 03.03., Mittag | Netz 13
Zürich/Thur
Irene Demuth, Jubiläums-Netztreffen
(10-Jahre-Jubiläum)
Restaurant Chalet Waldgarten, Bassersdorf

Fr, 08.03., 17:30 Uhr | Netz 05
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Treberwurst-Essen
Hotel Bären, Twann

Sa, 09.03., Mittag | Netz 09
Aargau/Luzerner Hinterland
Monika Fischbacher, Netztreffen
Hotel Landgasthof zu den drei Sternen, Brunegg

Sa, 09.03., 11:30 Uhr | Netz 05
Bielersee/Solothurn
Daniel Karrer, Netztreffen
Hotel Bären, Twann

Sa, 16.03., Mittag | Netz 10
Luzern
Fabrizio Gessa, Tafelübergabe
Restaurant Chlöpfen, Eschenbach

So, 17.03., Abend | Netz 10
Luzern
Fabrizio Gessa, Tafelübergabe
Restaurant Chlöpfen, Eschenbach

Di, 19.03., 11:30 Uhr | Netz 16
Unterer Bodensee/Thurgau
Hermann Scherrer, Jubiläums-Netztreffen
(55-Jahre-Jubiläum)
Gasthof Schiff, Mammern

Fehlt Ihnen noch das eine oder andere Weihnachtsgeschenk?
Wir finden … Zeit ist das schönste Geschenk, das man machen kann. Eine Tafelgesellschafts-Mitgliedschaft beschert unzählige zauberhafte Genussmomente mit Gleichgesinnten. Rufen Sie uns an, 079 706 50 19 (Rita), 079 374 10 98 (Andrea), den Rest erledigen wir gerne für Sie, … oder scannen Sie den QR-Code.

Wir freuen uns darauf, Ihnen Weihnachten ein bisschen entspannter zu machen.