NR. 166
DEZEMBER I DÉCEMBRE
DICEMBRE 2018

LE POISSON D'OR

IL PESCE D'ORO

DER GOLDENE FISCH

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

Premium Traiteursaucen – Qualität, die man schmecken kann

Hero Gastronomique | Tel. 062 885 54 50 | gastro@hero.ch | www.gastro.hero.ch

KADI

Netztreffen Netz 12 Zuger-, Ägeri-, Lauerzer- und Urnersee am 23. September 2018

Jubiläums-Geniesseranlass auf besondere Art im Restaurant BAHNHÖFLI in ROOT

Alle 66 anwesenden Goldfische fühlten sich sofort wohl im rustikal eingerichteten Riverside Saloon. Wir genossen einen ausgezeichneten und reichlichen Willkommens-Apéro mit feinen Häppchen. Anschliessend durften wir an den von der Gastgeberin Theresa liebevoll dekorierten Tischen Platz nehmen. Netzmeister Urs Neher freute sich sehr, nebst den Goldfischen und Gästen unseren Tafelmeister Peter Gander mit Maya zu begrüssen.

Die Menükarte war vielversprechend und unser Gastgeber Walter Sägesser erklärte uns, dass der Hauptgang auf besondere Art, nämlich in Form eines bedienten warmen Büffets präsentiert werde. Die Lachs-, Zander-, Seeteufel- und Wolfsbarsch-Filets wurden auf dem offenen Riverside-Cheminée-Grill auf Buchenholz zubereitet. So kam das Aroma der Fische geschmacklich noch besser zur Geltung. Auch die vielen Beilagen waren sensationell und wurden laufend frisch zubereitet. Der ganze Ablauf war bestens organisiert. Ebenfalls ein köstlicher Genuss war das Dessert: ein frisches Apfelküchlein mit Zimtzucker und Vanilleglace.

Neben den kulinarischen Höhepunkten gab es einen weiteren Höhepunkt. Netzmeister Urs Neher durfte unserem initiativen und energiegeladenen Gastgeber Walter Sägesser zum 20-jährigen Jubiläum in der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gratulieren. Urs tat dies auf ganz interessante Art. Er drehte die Uhr zurück ins Jahr 1998 und erzählte uns ein paar ernste und witzige Ereignisse aus dieser Zeit. Das positive Echo der Goldfische blieb nicht aus und man sah viele erstaunte und schmunzelnde Gesichter und hörte amüsiertes Lachen. Urs kam dann wieder zurück ins Hier und Jetzt und überreichte Walter das schön gerahmte Diplom zum 20-jährigen Jubiläum. Er dankte ihm mit einer Flasche Champagner für die langjährige Treue und die sehr gute Zusammenarbeit. Gastgeberin Theresa erfreute er mit einem Blumenstrauss. Tafelmeister Peter Gander gratulierte unserem Jubilar ebenfalls und überreichte Blumen und Geschenke. Eines davon brachte Walter richtig ins Strahlen: Es war ein neuer Goldfisch-Plämpel. Der alte abgetragene Plämpel hat einen Ehrenplatz erhalten. Er hängt jetzt über dem Cheminée am Hals des Bisonkopfes. Theresa hatte ebenfalls eine grosse Überraschung für ihren Mann. Auf kreative Art gestaltete sie für ihn zum Jubiläum ein Holzbrett.

Das ganze Küchen- und Serviceteam leistete ausgezeichnete Arbeit. Die Begeisterung von Walter hat sich auch auf seinen Sohn übertragen. Dieser lernt zur Freude des Vaters ebenfalls Koch. Walter kann stolz sein auf seine treuen Mitarbeiter, arbeiten doch fast alle bereits seit 22 Jahren unter seiner Leitung.
Allen ein ganz herzliches Dankeschön.

GUIDO LURATI, VIZE-NETZMEISTER

Lachstatar, Beefsteak-Tatar,
Bauernbratwurst-Rädli vom Grill
***
Caesar Salat
***
Frische Kürbiscrèmesuppe
mit Kürbiskernen
und verfeinert mit
dem schwarzen Gold aus der Steiermark
***
Lachs-, Zander-, Seeteufel-, Wolfsbarsch-
Filets grilliert auf Buchenholz
Eglifilets meunière,
Black Tiger Crevetten, Moules
Neue Petersilienkartoffeln, Pilavreis,
Wokgemüse, Blattspinat
***
Ives's frische Apfelküchlein
mit Zimtzucker und Vanilleglace
***
Käseplatte
***

Hinter den Kulissen bei ... Walter Sägesser im BAHNHÖFLI in ROOT

Im Bahnhöfli in Root schwingt Walter Sägesser seit vielen Jahren das Küchenzepter. Mit viel Herzblut steht er nicht nur am Herd, sondern vor allem auch am großen offenen Feuer. In seinem Restaurant gibt es ganz urig den Riverside Saloon, ein "Western Steakhouse and Bar". Neben der altbekannten, traditionellen Dorfbeiz erwartet die Besucher hier also noch ein ganz anderes Erlebnis, wenn es heißt: "Schlüpfen Sie in Ihre Stiefel, setzen Sie den Cowboyhut auf und treten Sie durch die Saloon Türen in den neuen RIVERSIDE SALOON. Wir bringen den Wilden Westen zu Ihnen nach Root, samt Jukebox, Bisonkopf und gesattelten Barhöckern". Hört sich jetzt irgendwie so gar nicht "fischig" an, doch dass das sehr wohl zusammen geht, beweisst der leidenschaftliche Koch jeden Tag aufs Neue. Nicht von ungefähr kommt es, dass er eine Tafel des Goldenen Fisches sein Eigen nennen darf.
Walter Sägesser im Gespräch mit dem Goldenen Fisch.

Walter Sägesser im Einsatz beim 20jährigen Jubiläumsanlass im Bahnhöfli in Root

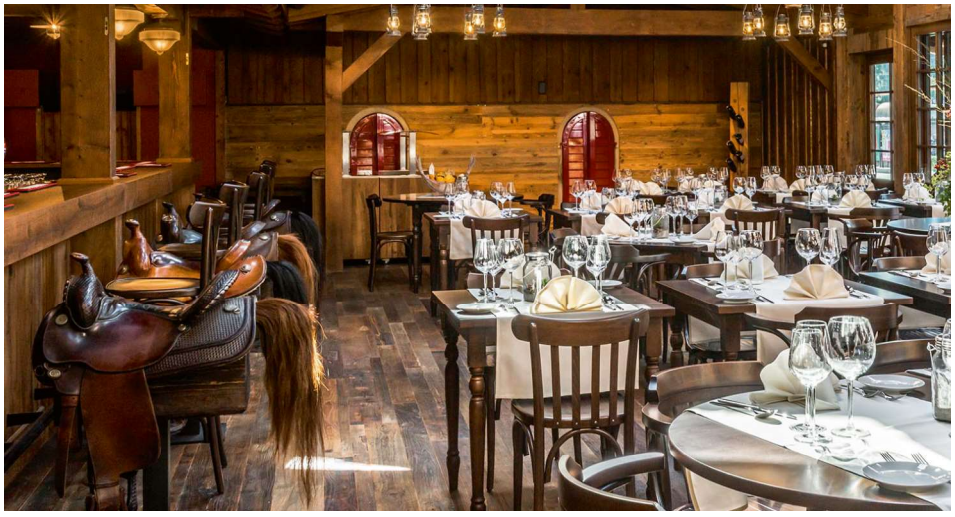
Ihr Haus ist...?
Ä GEILÄ LADÄ. Eine Erlebnisgastronomie sehr nahe und direkt beim Gast.

Über welche Bestellung aus Ihrer Karte freuen Sie sich am meisten?
Natürlich freuen wir uns sehr über Fischbestellungen. Bei uns gibt es frische Forellen, Wolfsbarsch, Lachs, Krustentiere, Seezungen - je nach Angebot, die direkt über der Glut ausschliesslich von Buchenholz gegart werden. Wir sind auch stolz das wir eines der originellsten Steakhäuser sind, im Sommer vollklimatisiert. Und natürlich sind wir sehr stolz, dass wir zur Gilde der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch gehören.

Was essen Sie selbst am liebsten?
Fisch danach Fleisch

Riverside Saloon, woher kommt denn der Bezug zur Fischküche?
Ich war zuvor 20 Jahre Gastgeber und Küchenchef im Gasthof Tell in Gisikon wo ich 1998 die goldene Fischtafel erwarb mit meinen tollen Mitarbeitern. Das war damals bei der Gamag Management AG bis 2015 ein super Arbeitgeber von dieser Sorte gibt es leider keine mehr oder viel zu wenige. Ein Dankeschön heute noch an Walter Vollmaier, Rene Bachemann und Wolfgang Gehrig!

Wie sieht ein typischer Arbeitstag bei Ihnen aus?
7.00 Uhr zuerst mit den Hunden raus, Kraft tanken! Danach Besprechung mit meinen Mitarbeitern, einkaufen, Mice en place vorbereiten. Am Mittag und Abend bin ich persönlich der Grilleur, das ist mir wichtig, denn so kann ich die Emotionen, die Freude der Gäste aber auch Anregungen, Verbesserungen direkt und hautnah erleben. Es wird spät...

Der grösste Stolz, den ich habe...
...dass meine Frau mit mir seit 30 Jahren und meine langjährigen Mitarbeiter schon über 22 Jahre mit uns durch Dick und Dünn gehen und das Vertrauen gehabt haben, mit uns den Neuanfang im Bahnhöfli zu wagen. Ein Dankeschön an meine Frau Theresa, Angi, Slava, Mägi, Zeljka, Nicole und Natalie an meine Sohn Ives, der eine 2. Lehre als Koch bei mir angefangen hat, an Jessika die dieses Jahr erfolgreich die Prüfung als Resaurationsfachfrau bestanden hat und an meinen anderen Sohn Joel, der uns - wo immer - tatkräftig unterstützt.

Restaurant Bahnhöfli & Riverside Saloon
Western Steakhouse and Bar
- in Root gegenüber Bahnhof Gisikon-Root -
Bahnhofstrasse 42 | 6037 Root
Telefon +41 41 450 50 25
www.bahnhoefli-root.ch