



Fischiessen in der Erlimatthalle am 24./25. Oktober 2025



Die Helfer-Crew (nicht vollständig) vor dem Ansturm

Der Velo Club Däniken führte kürzlich das zur Tradition gewordene Fischessen in der Erlimatthalle in Däniken durch. Die Felchen stammten vom Fischereibetrieb Hofer am Sempachersee, ausschliesslich aus Innerschweizer Seen gefischt. Die eingespielte Küchen-Crew war für die fachgerechte Produktion der knusprig-frittierten Fische und die hausgemachte Sauce Tatar verantwortlich.



Auch der Nachwuchs hilft schon mit



Immer schön würzen ist wichtig!



Toni Schenker - Le chef de friture



Das Anrichte-Team scheint zu harmonisieren



Bei Not am Mann muss auch der Präsi ran...

Das Service-Personal konnte die schön angerichteten Fisch-Teller den Gästen servieren. Dank der tadellosen Organisation unter dem OK-Präsident Hugo Hagmann ging der Anlass reibungslos über die Bühne. Der Gästeaufmarsch war gross, sodass die 200 Plätze an beiden Tagen gut besetzt waren. Der Fischvorrat reichte dank einer Nachlieferung am Samstag bis zum Schluss. Nach dem Essen konnten die Gäste noch Kaffee und Kuchen aus dem reichhaltigen Kuchenbuffet geniessen. Unter den Gästen viele Däniker und auch viele Besucher aus den benachbarten Gemeinden. Die angeregten Gespräche und Rückmeldungen bestätigten, dass die Gäste zufriedenen waren und einen schönen Abend erleben durften. Ein herzlicher Dank gebührt den zahlreichen freiwilligen Helfern des Velo Club Däniken, die mit ihrem motivierten Einsatz vor und hinter den Kulissen den gelungenen Anlass ermöglicht haben.



Knusprig-frittierte Felchen mit hausgemachter Sauce Tatar serviert vom «tiffigen» Service-Team





Am Getränke- / Kuchenbuffett läuft's rund... Spass auch bei Hochbetrieb



Das Kassen-Team freut sich, wenn die Registrierkasse surrt und Erhard sorgt dafür, dass das Geschirr wieder glänzt



Angeregten Gespräche und gute Stimmung

Es war ein gelungener Anlass, wir freuen uns schon auf die Organisation des nächsten Fischessen.

Roberto Bumann
(Text und Fotos)