

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Band: 75 (2009)
Heft: [8]

Artikel: Monster pike in the lake of Neuchâtel
Autor: Werthmüller, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-944516>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 06.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Monster pike in the lake of Neuchâtel

Our son Simon was 5 years old when he caught his first fish. At the time we were living in New Zealand and Colin Boyd, a friend of ours, took us out on a fishing trip to the Marlborough Sound. Simon could hardly believe his eyes when he hooked a barracuda and was very disappointed when he was told they are no good to eat. But we still have a picture of a very proud fisherman. He has been a keen fisherman ever since and has become quite an expert by now. He caught this pike with a homemade bait he used for the first time. He made a beeswax model first and a negative form out of plaster of Paris. Then he used liquid silicone to cast the fish



Simon with his 12kg pike

and he hand coloured it afterwards. The pike he caught with it was 1.15 m long and over 12 kilos in weight. He had no use for the fish and let it go again. He said he'd know where to get him again. *Paul Werthmüller*

Multilingual hotel menu in Zurich

Civet de Chevreuil

Rehpfaffer

Dear with homemade nuggets

Poisson du Lac de Neuchâtel / Forelle nach Neuenburger Art

“La truite se présente au bleu le plus souvent”, so sagen die Neuenburger. Forelle blau ist eine bekannte Art, diesen feinen Fisch anzurichten. Die Neuenburger haben daraus eine Spezialität entwickelt.

Zutaten:

eine Forelle (ca. 200 g) pro Person
100 ml Essig
1 Esslöffel Butter
3 Schalottenzwiebeln, fein gehackt
Salz
Weisswein
100 g Butter
1 Teelöffel Zitronensaft

- Die ganz frischen Forellen, ausgenommen und gesäubert, in eine flache Platte legen, mit dem erwärmten Essig übergießen und sorgfältig und gleichmässig im Essig wenden; so erhalten sie die schöne blaue Farbe.
- Die Fische im offenen Bauch salzen und in einer mit Butter ausgestrichenen Gratinplatte anordnen; mit den fein gehackten Schalotten bestreuen und so viel Wein dazugießen, dass die Fische bedeckt sind.
- Im Ofen bei ca. 200° C weich dünsten, bis sich eine Flosse leicht herausziehen lässt. Den Wein abgiessen.
- 100 g Butter in einer kleinen Pfanne mit 2 Esslöffel Wein und dem Zitronensaft braun werden lassen und separat dazu servieren.

Bon appétit!



TRADITIONAL FINE MEATS AND SMALL GOODS

AVAILABLE NOW!

New Zealand's finest
Delicatessen Meats

Continental Frying/Boiling Sausages

- Specialty Meats • Meat Loaves
- Smoked Meats • Cold Cuts
- Salamis • Dried Meats



Visit our factory shop:
68-70 Greenmount Drive
East Tamaki, Auckland

Hours: Monday to Thursday 8am-4pm
Friday 8am-5pm • Saturday 8am-1pm

P 09 274 4455 F 09 274 1203 W www.swissdeli.co.nz
PO Box 51-520 Pakuranga Auckland 2140

«Taste the Difference»

SWISS KONDITOREI BERN

Bakery & Pastry

Do you feel like eating real Swiss/German breads, tasty and healthy?

German Sourdough, Fitness Bread, Butterzopf, Kibbled Rye, Walnut Bread, Tasty White Bread, Basler Bread, or choose from a wide range of rolls, inclusive Laugenrolls.

In the sweet range we offer Blackforest Cake, Bienenstich, Chocolate Truffle Cake, Quark Cheesecake, Fruit Flans, Patisserie, seasonal specialities and much more.

We are using local and often organic ingredients.

Retail sale at our bakery

Friday and Saturday 7am-2pm
5/448 Rosebank Road
Avondale, Auckland
Tel: (09) 828-5860 Fax: (09) 828-5861