

**Zeitschrift:** Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand  
**Herausgeber:** 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 auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### 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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### 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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 20.08.2025

**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 home-made 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

Rehpfeffer

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 erwärmtessig übergossen 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!*



### 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](http://www.swissdeli.co.nz)  
PO Box 51-520 Pakuranga Auckland 2140

*“Taste the Differences”*

## 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