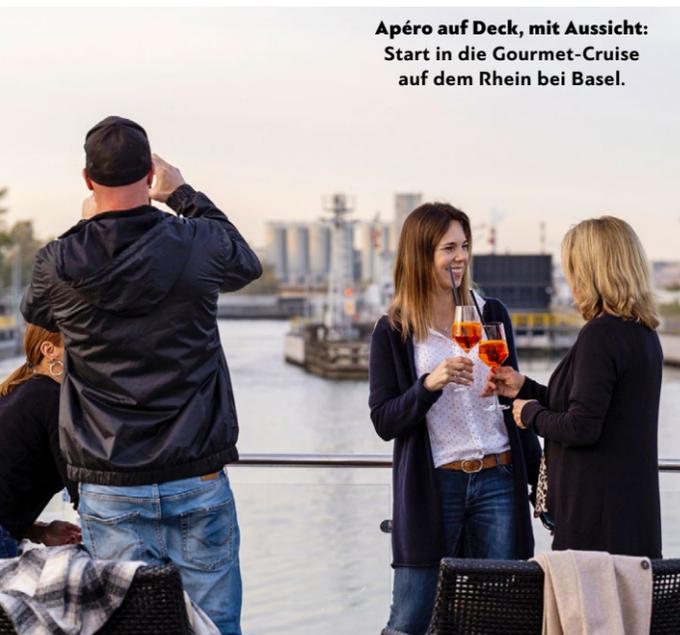


Feuertaufe für den Solo-Chef

55 Köche an Bord, begeisterte Gäste und eine Premiere: Maximilian Müller («Baur au Lac», Zürich) hat am **Excellence Gourmetfestival** erstmals ohne seinen Partner Laurent Eperon gekocht.

Apéro auf Deck, mit Aussicht: Start in die Gourmet-Cruise auf dem Rhein bei Basel.



Premiere! Maximilian Müller («Baur au Lac», Zürich) kocht am «Excellence Gourmetfestival» erstmals ohne seinen berühmten Partner Laurent Eperon. Begeisternd.

EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL



Zwei Stars, vier Hände: Stefan Heilemann (l.) und Jacob Jan Boerma kochen zusammen.



Viel Applaus für ihre sinnliche Küche: Tanja Grandits («Stucki», Basel) an Bord.



Wie bei einer königlichen Gala: Das «Excellence»-Serviceteam ist synchron im Einsatz.



Nougat, Kalamansi: Dessert von Daniel Simunic, Team Christian Kuchler.

DIE VORGESCHICHTE: 18-Punkte-Chef Laurent Eperon meldete sich nach 26 sehr erfolgreichen Jahren im «Baur au Lac» ab. Also musste sein Langzeitpartner Maximilian Müller («ll. Chef de Cuisine») alleine ran. Für Max kein Problem: Er mag die Challenge und kann kochen. Die Gäste auf dem eleganten «Excellence»-Flussschiff, per E-Mail über den überraschenden Wechsel vorgängig informiert, dankten es mit einem herzlichen Applaus. Müller hatte acht Köche und ein paar «Pavillon»-Bestseller mitgebracht: Sashimi vom Lachsfilet mit Yuzu-Vinaigrette, Saint-Pierre, gefangen in kleinen Booten, mit der perfekten Beurre blanc, Hummerbisque, Reh aus Österreich. Der neue Solo-Chef: «Wir

hatten schon ein wenig Respekt. Im «Baur au Lac» kochen wir für 45 Gäste, auf dem Schiff sind es 145.» Viel Stress, viel Spass: «Wir kommen nächstes Jahr gerne wieder!»

DAS FESTIVAL-FINALE WAR SPEKTAKULÄR: Auch 19-Punkte-Köchin Tanja Grandits vom «Stucki» in Basel kam an Bord, verzauberte die Gäste mit ihrer sinnlichen Küche: Loup-de-mer-Ceviche, Rande mit Ziegenquark, Shiso-Tempura, weissem Trüffel und einem Rindsfilet mit Cassis-Polenta und Pfeffer-Rüebli. Verblüffend – wie immer beim Team Tanja – das Dessert: Birnen-Akaziensamen-Glace. Und was hatte Stefan Wassmer, der jüngste Drei-Sterne-Chef der Schweiz und

Mercedes-Benz-Botschafter, zu bieten? Er brachte sein komplettes «Memories»-Menü aus dem Grand Resort Bad Ragaz mit auf den Rhein. Highlights: der Saibling aus dem Val Lumnezia mit gebranntem Sennenrahm, eine alte Mutterkuh (!) aus der Staader Hinterhofmetzgerei – und Knöpfli, in Hefe angeröstet, mit Wiesenkümmel und Trüffel serviert.

DAS NÄCHSTE «EXCELLENCE GOURMET-FESTIVAL» KOMMT BESTIMMT: 23. Oktober bis 20. November 2023. Erfolgsveranstalter Stephan Frei: «Benoît Carcenat, GaultMillaus neuer Koch des Jahres, hat bereits zugesagt.» ● mittelthurgau.ch



Seine Reisen sind immer schnell ausgebucht: Heiko Nieder («The Dolder Grand», Zürich).

Lachs, Heiko-Style: mit Kokosnuss und Kopfsalatöl.



Eingespieltes Team: Christian Kuchler und Saucière Monika Huber