560 GaultMillau-Punkte auf dem Rhein

Das 7. Excellence-Gourmetfestival dauert noch bis Ende November. Dieses Jahr sind zwischen Basel und Strassburg so viele Spitzenköche an Bord wie noch nie. Das GastroJournal testete das Essen von Lucia und Felix Eppisser, die aus Myanmar anreisten.

Text und Fotos Reto E. Wild

Peter Knogl, Heiko Nieder, Christian Kuchler, Ivo Adam, André Jaeger: Sie alle und noch viele mehr sind dieses Jahr beim Gourmetfestival des Reisebüros Mittelthurgau an Bord und vereinen insgesamt 560 GaultMillau-Punkte. Das ist bei der 7. Austragung ein neuer Rekord. Vergangenes Wochenende war die Reihe an Lucia (49) und Felix (56) Eppisser, die in Yangon das Seeds Restaurant & Lounge führen. Es zählt zu den besten Adressen in Südostasien.

Und die Gäste an Bord der «Excellence Queen» wurden bereits beim Bezug der Kabine überrascht: «Herzlich willkommen», stand auf einer handgemalten Karte, begleitet von Meersalz aus Myanmar und einer Auswahl von Felchlin-Schokoladen. «Ich malte vier Tage lang durch», sagte die ausgebildete Hotelière Lucia Eppisser.

Galangal und burmesische Gewürze

Höhepunkt des Abends war das sechsgängige Dîner, das viele asiatische Elemente hatte und die Handschrift von Felix Eppisser trug. Seine Frau, interviewt von Moderator Dani Fohrler, erklärte jeden einzelnen Gang. Der Koch führte in seinem Reisegepäck diverse burmesische Gewürze, Galangal, Ingwer und eine Original-Currysauce. Die drei verschiedenen Amuse Bouche bestanden aus Thunfisch mit Mango, Wasabi, Soja und Sarawak-Pfeffer, gefolgt von einer Trüffelravioli und Foie gras mit Tonkabohnen und dunkler Schokolade. Auch

bei den einzelnen Gängen traf Europa immer wieder auf Asien, etwa beim Angus-Rindfleischsalat mit Melonen, Sesam, Ingwer, Honig und Teriyaki oder beim Hauptgang, der aus einem überaus zarten Kalbsfilet, kombiniert mit Zitronengras, Ingwer, Masala, Kurkuma, Tomaten und einer roten Polenta aus Myanmar, bestand. Abgestimmt aufs Essen suchte Lucia Eppisser in Zusammenarbeit mit Baur au Lac in Zürich passende Weine aus, wobei der Sauvignon blanc von Erich und Walter Polz aus der Südsteiermark (Bordpreis 50 Euro) besonders überzeugte.



Hauptgang: Kalbsfilet mit Zitronengras, Ingwer, Masala, Kurkuma, Tomaten und einer roten Polenta aus Myanmar

Aus der kleinen Küche des Flussschiffs mussten rund 100 Gäste bekocht werden. Felix Eppisser räumt ein: «Die kleinen Herde und der Platzmangel waren eine logistische Herausforderung. Aber das ganze Team mit Leuten aus aller Welt war sehr hilfsbereit und arbeitete super.» Die Crewküche besteht nur aus acht Leuten, der Schweizer Koch hatte drei weitere Köche dabei, die ihn unterstützten.

«Wenn es die Planung zulässt und wenn das Reisebüro Mittelthurgau zufrieden mit uns war, werden wir beim nächsten Gourmetfestival wieder dabei sein», erklärt Eppisser. Das Festival ist auch für Gastronomen eine genussreiche Gelegenheit, die Arbeit der Berufskollegen zu geniessen. Zwei Tage kosten ab 285 Franken pro Person.



Lucia und Felix Eppisser mit einem Glas Perrier-Jouët: «Wenn es die Planung zulässt, werden wir beim Gourmetfestival 2020 wieder dabei sein.»

SASTROSOCIAL SAL

Neue Wege statt IV-Rente

Hans Müller*, Ehemann und Familienvater, ist 32 Jahre alt und arbeitet seit 7 Jahren im Restaurant Löwen*. Er ist für den Wein- und Getränkekeller zuständig, täglich von 5 Uhr morgens bis nachmittags 15 Uhr. Vor 5 Jahren begann er unter schweren Kopfschmerzen zu leiden, die es ihm unmöglich machten zu arbeiten. So lief er von Arzt zu Arzt und landete schlussendlich in einer Spezialklinik. Das Arbeiten war nur noch mit Medikamenten möglich, bald wurde er gänzlich arbeitsunfähig.

GastroSocial beauftragte einen Case Manager. Dieser fand gemeinsam mit den Ärzten heraus, dass die frühen Arbeitszeiten und das Arbeiten im gekühlten Keller der Grund für seine Kopfschmerzen waren. Eine Umschulung wurde veranlasst. Neu arbeitet Herr Müller in der Administration des Restaurants Löwen. Durch den erfolgten Funktionswechsel ist er wieder beschwerdefrei und arbeitsfähig. Die ganze Familie kann nun wieder sorgenfrei leben.

Egal ob Krankheit oder Unfall – wir unterstützen Sie!

Das Case Management ist freiwillig und kostenlos und wird von GastroSocial zur Verfügung gestellt.

Jeder Arbeitgeber hat die Möglichkeit, uns potenzielle Case Management-Fälle zu melden.

gastrosocial.ch/casemanagement



GastroSocial

Ausgleichskasse/Pensionskasse Buchserstrasse 1 | 5001 Aarau T 062 837 71 71 info@gastrosocial.ch