

## Leser-Forum

### Kulinarischer Erfahrungsbericht von Dr. Ulrich Brümmer auf dem Schweizer Flusskreuzfahrtschiff EXCELLENCE EMPRESS von Reisebüro Mittelthurgau, Weinfelden

*Große Kochkunst, große Weine, prominente Moderation, gute Live-Sounds und Begegnungen mit Freunden der guten Küche – das ist das Konzept des führenden Schweizer Flussreisenanbieters Reisebüro Mittelthurgau, das in der Vorweihnachtszeit auf zahlreichen Abfahrten bereits als Traditionsveranstaltung angeboten wird. Von einer dieser Reisen berichtet unser Autor.*

Um mein Fazit gleich vorweg zu nehmen. Selten habe ich an Bord eines Flusskreuzfahrtschiffes so gut gegessen wie an Bord der EXCELENCE EMPRESS – mit einer Küche, die jede Kaiserin zufriedenstellen würde. Die Route: an fünf Feinschmecker-Abenden von Deggendorf (wegen des niedrigen Wasserstandes nicht von Passau) über Regensburg, Nürnberg und Bamberg nach Würzburg, Start also auf der Donau, dann über 171 Kilometer auf dem Main-Donau-Kanal in den Main. „Seit Tag Eins fühlen wir uns der gehobenen Küche verpflichtet“, sagt Geschäftsführer Stephan Frei vom Reisebüro Mittelthurgau mit Schweizer Understatement. Heute sei die Kulinarik eine Paradedisziplin von Excellence. Das Markenzeichen der Reederei sind die Spitzenköche, die für eine oder auch mehrere Reisen an Bord gehen. Höhepunkt im Herbst ist das jährliche Gourmet-Festival.

So kommt Bernadette Lisibach, Chef (!) de Cuisine im Restaurant „Neue Blumenau“, ins Spiel. Ihre Küche steht eigentlich im 642-Seelen-Dorf Lömmenschwil im Schweizer Kanton St. Gallen und ist ein Geheimtipp unter Gourmets. „Lisi“ geht auf dieser Golf- und Feinschmecker-Reise mit ihrem dreiköpfigen Team an Bord. Das weibliches Kleeblatt wird den kulinarischen Höhepunkt dieser Reise gestalten: „Le Menu – Genuss auf dem Main-Donau-Kanal“.

Die Menüfolge in original Schweizer Schreibweise: Lisi's Pastetli mit Brätchügeli, Ravioli mit Sonnenblumen, Schaumsuppe mit Eierschwämmli und Carpaccio vom Mörschwiler Rind, rosa pochirtes Medaillon von der Ostschweizer Kalbshuft mit Couscous und zum Dessert eine Trauben-Variation. Dazu noch mein Favorit, die marinierten Randenscheiben (Rote Bete) mit Elstar-Apfelsalat und Meerrettich-Sud. Dazu ein schönes Erlebnis am Rande für den Lehrling Jessica. Denn diesen Gang hat sie fast allein – unter minimaler Aufsicht – zubereitet. Dafür wird die sympathische junge Frau zum Schluss den Gästen vorgestellt. Das Schweizer Moderatoren-Urgestein Rainer Maria Salzgeber entlockt ihr ein paar freundliche Sätze und der Applaus der begeisterten Gäste will kein Ende nehmen. Im Bordrestaurant sitzen an diesem Abend dreimal so viel Gäste wie sonst an Land im Restaurant von Bernadette Lisibach. Und alle erwarten für den anspruchsvollen Reisepreis auch Spitzen-Qualität.

Jeder Gang serviert zur gleichen Zeit. Wie geht das? „Ganz einfach: gute Vorbereitung“, sagt Lisi, wie Bernadette Lisibach von ihren Fans und Freunden genannt wird. Natürlich müsse

man auch das Menü danach auswählen. Sämtliche Zutaten hat sie gleich aus ihrem heimischen Restaurant mit an Bord gebracht. Wohlgermerkt nur die Zutaten im Rohzustand, denn an Bord kocht sie alles frisch mit ihrem Team. Die Excellence-Crew in der Galley arbeitet den Köchinnen zu. „Wir arbeiten hier Hand in Hand“, sagt Bernadette Lisibach, „das sind ja ebenfalls Profis, die verstehen ja auch ihr Handwerk.“ Die Produkte dieses kollegialen Kochens können sich in der Tat sehen und schmecken lassen. Die Spitzenköchin steht nicht nur in der Galley, sondern mischt sich auch unter die Gäste und nimmt am gesellschaftlichen Bordleben teil. Sie ist bei vielen hier keine Unbekannte und wird am Ende der Reise noch eine Golf-Trophy gewinnen.

Ein komplettes Menü dieser Art – mit passenden Weinen – kostet im „Neue Blumenau“, dem Restaurant der Spitzenköchin, exakt 232,- Schweizer Franken, also fast 250 Euro. An Bord kostet eine Flasche des sehr ordentlichen Weins an diesem Abend übrigens lediglich 28 Euro. Das liegt nur wenig über dem Preis, den der Winzer (in diesem Fall Markus Schneider aus der Pfalz oder Walter Skoff aus der Steiermark) ab Hof dafür verlangt.

Ein Abendessen der etwas anderen Art erleben wir auf der Höhe von Nürnberg: Ein Käse-Menü in 20 (zwanzig!) Gängen, präsentiert vom Maître fromager Rolf Beeler. Er hat einen Marktstand in Luzern und gilt als Käsepapst der Schweiz. Wir genießen hintereinander je 5 verschiedene Sorten Frisch- und Weißschimmel-Weichkäse, Rotschmier-Weichkäse, Halbhart- und Hartkäse sowie Blauschimmelkäse – alles wieder mit passenden Weinen in rot, weiß und süß. Am Anfang dieses Menüs war ich etwas erstaunt, doch das Konzept geht irgendwie auf. Es schmeckt und es ist zugleich unterhaltsam, wie die Schweizer an meinem Tisch über diese 20 verschiedenen Käsesorten fachsimpeln.



(Fortsetzung von Seite 5)

Kulturell begleitet wird dieses originelle Menü vom früheren Tatort-Schauspieler Stefan Gubser (Kommissar Reto Flückiger aus Luzern). Er rezitiert in bester Laune zwischen den Gängen zum Beispiel Kurt Tucholsky, dessen Werk auch die köstliche Frage enthält: „Wie kommen die Löcher in den Käse?“.

Der ständige Chef de Cuisine auf dem Schiff ist Sigit Santosa, der mit seinem Team allabendlich ebenso sehr gute Qualität auf die Teller zaubert. Die Gänge seines Gala-Menüs bestehen zum Beispiel aus Lachsroulade mit Kaviar, Römersalat, Hummer Bisque, Tortellini in Trüffelsauce, Apfelsorbet, gegrilltes Butterfischsteak und Käsevariationen mit Thymianhonig. Für Vegetarier gibt es auch stets passende Gänge.

An Bord der „Excellence Empress“ war ich allein unter Schweizern, und es hat Spaß gemacht, vor allem aufgrund der familiären Atmosphäre. Als Deutscher erlebe ich die Schweizer, vorwiegend Paare, als lustig, aber nicht laut. An die Durchsagen auf Schwyzerdütsch habe ich mich schnell gewöhnt, das macht auch den Charme des Schiffes aus. Auf dieser Reise war ich erstaunlicherweise der einzige „hochdeutsche“ Gast, sonst sind es mehr. „Natürlich können wir unsere Durchsagen und Moderationen auch auf hochdeutsch machen“, versichert die Kreuzfahrtsleiterin Christine Welten lächelnd, mit nur ganz leichtem Akzent.

Frühstück, Mittagessen und alle Dinner sind im Preis inkludiert. Auch für die Spitzenessen muss ich keinen Zuschlag zahlen, bekomme aber gern einen Nachschlag. Die Hauptmahlzeiten werden im Excellence Restaurant serviert. Eine charmante Alternative ist für mittags und für jeden Gast einmal pro Reise auch am Abend das kleine Restaurant „Wernis“ am Heck, benannt nach dem verstorbenen Firmeninhaber Werner Twerenbold. Hier gibt es zum Beispiel eine asiatisch angehauchte Poke Bowl zum selber Zusammenstellen, buntes Gemüse, Roastbeef und Flammlachs. Die passenden Weine werden auf Nachfrage bei den freundlichen Stewards auch als Zehntelliter ausgeschenkt. Das Wernis mit Blick auf den Fluss achteraus ist schnell zu meinem Lieblingsplatz geworden. Mit an Bord ist auf dieser Reise auf Donau und Main auch Nazly Twerenbold, die Senior-Chefin der Eigentümerfamilie. Sie zeichnet für das Innendesign aller Schiffe der Excellence-Flotte verantwortlich. Mit feinen Stoffen, edlen Hölzern und überraschenden Farbspielen schafft sie eine elegante Atmosphäre für das Excellence-Interieur. Die für ein Schiff dieser Qualität erfreulich niedrigen Getränkepreise erfreuen mein Genießerherz: Eine große Flasche Mineralwasser kostet 4,90 Euro, genau wie ein Hefeweizen. Ebenso sind die Preise für die offenen Weine fair kalkuliert: Für 6,10 Euro bekommt man ein Glas Riesling (0,2 Liter) eines namhaften Winzers aus dem Rheingau. Zum gleichen Preis geht mein Geheimtipp, ein fruchtiger Welschriesling aus Ungarn, über den Tresen. Oder ein Merlot aus Norditalien. Die Schweizer Weine sind dann etwas teurer und auch einen Versuch wert.

Die Excellence-Reederei hat den hohen Anspruch, die beste Küche auf Europas Wasserwegen zu bieten. Nach fünf hervorragenden Abendessen an Bord der „Excellence Empress“ gehöre ich jetzt zu den überzeugten Anhängern.

