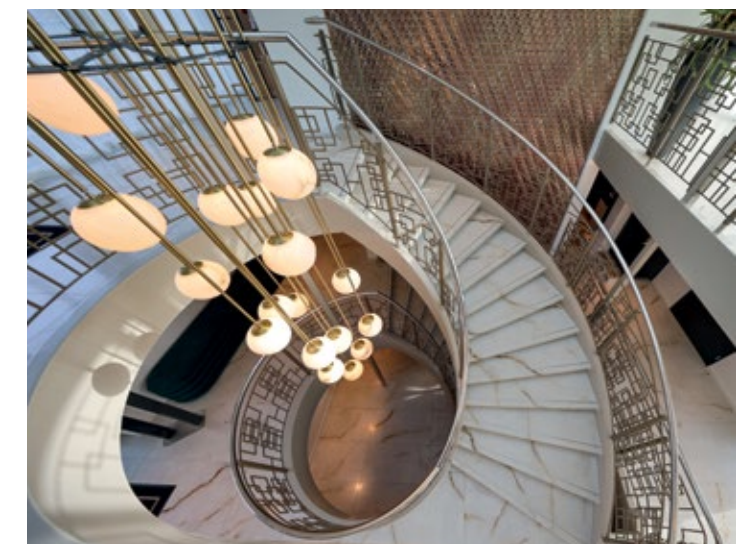
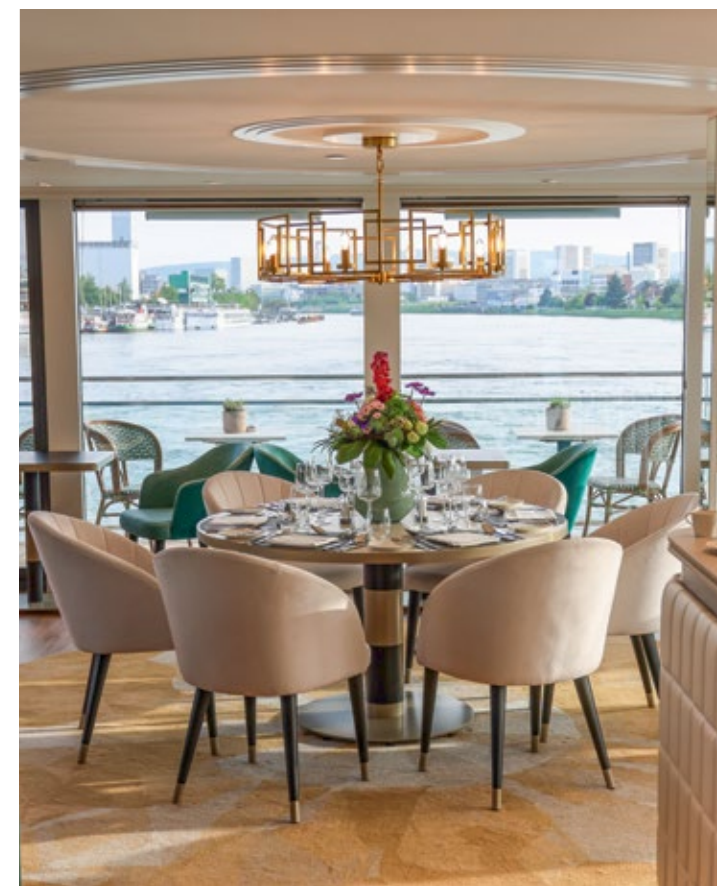




EXCELLENCE CROWN – Im Zeichen der Kulinarik

Es ist das zehnte Schiff der Excellence-Flotte. Mit einer grandiosen Feier wurde die EXCELLENCE CROWN am 2. Mai in Basel getauft. Michael Wolf berichtet.



Klare Linien und Design-Elemente: Das Treppenhaus der EXCELLENCE CROWN (oben). Blick in das Restaurant Rive (links).



Bereit für die Taufe: Patin Tanja Grandits umrahmt von Pfarrer Felix Christ (l.), der Eignerfamilie mit Designerin Nazly, VR-Präsident Karim mit Frau Andrea und Tochter Leyla Twerenbold, sowie Excellence-Chef Stephan Frei (r.).

Schönster Sonnenschein hat schon fast Tradition, wenn das Schweizer Reiseunternehmen Twerenbold wieder einmal ein neues Flusskreuzfahrtschiff tauft.

Auch die Adresse ist schon seit vielen Jahren fast immer dieselbe: das Rheinufer in Basel-Klybeck nahe am Dreiländereck. Basel ist auch der Heimathafen der neuen **EXCELLENCE CROWN**, dem Hybridschiff mit neuester Technik und seinem unverwechselbaren spitzen Bug, ein echter Hingucker. Ein Highlight zum 130. Jahrestag der Firmengründung.

Unter den 650 Gästen zeigten sich auch der Präsident des Schweizer Skiverbandes, Urs Lehmann, die Fussballprofis und Zwillinge David und Philipp Degen (FC Basel) sowie Vertreter von Behörden und Medien.



Musikalische Einlage am Kai von Valentina May und Simona Mana.

Der bekannte Schweizer Moderator Sven Epiney führte mit Kommentaren und kurzen Interviews durch das mehrstündige Programm, das mit musikalischen Höhepunkten nicht geizte. Mit dabei waren der auch durch seine Auftritte bei den Schleusenkonzerten bekannte Bariton Burkhard von Puttkamer oder Starcellist Jodok Vuille, aber auch Flamenco-Shows und Violonen-Pop bekamen von der zum Anlass erbauten Ehrentribüne reichlich Applaus.

Eine Taufe ist bei Twerenbold schon immer eine Familienangelegenheit gewesen. „We are family“, sagte Verwaltungsrat-Präsident Karim Twerenbold, der das Unternehmen in vierter Generation führt. „Es macht mich stolz, dass wir heute wieder unsere Innovationskraft unter Beweis stellen können. Wir werden diesen Weg weitergehen – mit dem Fokus auf wirtschaftlichen Erfolg, gepaart mit verantwortlichem Handeln für die Umwelt, für unsere Gäste und unsere Mitarbeitenden.“ Besonderen Dank sprach er auch den Mitarbeitern der Excellence-Crew mit seinem CEO Stephan Frei aus, die mit immer neuen Ideen, Themen und Destinationen für den Erfolg der Reederei ständen.

Aus dem Ideenreich von Stephan Frei stammt auch die Kreation des mittlerweile bekannten Excellence Gourmetfestivals, das in jedem Herbst Dutzende von gastronomischen Sterne- und Hauben-Chefs auf Kurz-Kreuzfahrt bringt. Auch Tanja Grandits, eine deutsche Spitzenköchin, die in Basel ihr mit zwei Sternen ausgezeichnetes Restaurant Stucki führt, hat schon bei diesem Festival an Bord gekocht. Eine logische Konsequenz



Impressionen vom Tauf-Tag: Die Crew der EXCELLENCE CROWN posiert für ein „Familienfoto“ im Treppenhaus (o.). Stolz: Nazly, Andrea und Karim Twerenbold mit Nachwuchs Leyla am Schiffsbug (r. o.). Sterneköchin Tanja Grandits erhält nach der Taufe einen Strauß Blumen (M.). Taufzeremonie auf dem Sonnendeck (M. r.) und Flamenco-Show (r.).





1. Besten Blick bietet das Restaurant Riveranda im Bug. 2. Bar in der Lounge des Schiffes.
3. Herzliches Willkommen an der Rezeption. 4. Blick in eine der hellen Suiten. 5. Trendfarben im Excellence Restaurant.

Fotos: Excellence (1), enapress.com

also, einen Küchenstar zu bitten, Taufpatin der **EXCELLENCE CROWN** zu werden, Referenz an die besonderen kulinarischen Akzente, die für die Flotte gelten. Nach einer Segnung durch den Basler Pfarrer Felix Christ dann die Tauf-Zeremonie.

Für Tanja Grandits war es die erste Taufe als Patin. „Und üben konnte ich nicht,“ gestand sie schmunzelnd. „Ich kann ja nicht in meiner Küche eine Flasche Champagner an die Wand schmeißen.“

Geduldig wie eine Freiheitsstatue stand die Taufpatin dann auf dem kleinen Podest und hielt die schwere Champagnerflasche wie eine Fackel in die Luft, bis alle Protagonisten sich für das offizielle Tauffoto gruppiert hatten. Krachend zerschellte dann die Flasche am Bug.

Festliches Geleit zum Taufevent: aus der Excellence-Familie kreuzte die **EXCELLENCE BARONESS** auf dem Rhein neben dem Täufling auf und ab.

Das Innendesign der **EXCELLENCE CROWN** präsentiert sich in von Nazly Twerenbold ausgesuchten Trendfarben: zartes Rosé im Restaurant Excellence, Petrolblau im Restaurant Rive am Heck. Die besondere Form des Bugs gab die Möglichkeit, das Outdoor-Restaurant Riveranda zu kreieren, in dem asiatische Spezialitäten serviert werden.

Bis zu 170 Passagiere können mit dem 135 Meter langen und fast 12 Meter breiten Schiff in 73 Kabinen und 12 Suiten auf Kreuzfahrt gehen.

Die neue Form des Kaskos, der in der niederländischen Werft Concordia Damen entstand, und der geringe Tiefgang von nur 1,35 - 1,45 Meter sollen für sicheres Manövrieren auch bei schwierigeren Wasserständen sorgen, der spitze hydrodynamische Rumpf und ein Trackpilot-System für Ersparnis beim Treibstoff. Umweltfreundliche Details sind unter anderen auch die integrierten Sonnenkollektoren an der Reling, die Rückgewinnung von warmer Luft durch modernste Wärmetauscher oder die besondere Verglasung. Schon nach Verlassen der Werft war das Schiff bereits mit dem goldenen Green-Award ausgezeichnet, worden, einem Label für besondere u.a. Nachhaltigkeit.

Ein besonderes Highlight des Taufes war ganz sicherlich das Galamenü am Abend.

Wenn eine durch zwei Michelin-Sterne ausgezeichnete Spitzenköchin nicht nur Taufpatin, sondern gleichzeitig auch Kreativeurin des Galamenü zu diesem Anlass ist, kann man beste Überraschungen erwarten.

Auf der Karte stand zarter Saibling mit Safran Relish und Zitrusfrüchten, Jakobsmuschel mit grünem Spargel und Meerrettich Brioche, ein Rindsfilet mit Estragon Sellerie und grünem Pfeffer sowie als Dessert Mizuna mit Joghurt Sorbet und Pecan Crumble. Absolute Genussmomente als Krönung, gefolgt von Livemusik bis in die späte Nacht.

Für Fans der Kochkünstlerin gibt es am 2. November die Möglichkeit, Tanja Grandits live mit einem eigenen Spitzenmenü im Rahmen des Excellence Gourmetfestivals



Excellence-CEO Stephan Frei (o.).



zu erleben. Diese seit vielen Jahren etablierte kulinarische Veranstaltung findet vom 17. Oktober bis zum 25. November auf der Route zwischen Basel und Straßburg auf der **EXCELLENCE PRINCESS** statt. 39 bekannte Spitzenköche, ausgezeichnet mit insgesamt über 50 Michelin-Sternen, sind dieses Jahr mit dabei und kochen an Bord. Darunter sind viele bekannte „Repeater“ wie Tim Raue, Heiko Nieder oder Stefan Heilemann. Unter den neuen Starchefs 2025 ist zum Beispiel der österreichische Drei-Sterne Koch Heinz Reitbauer, der auch nachhaltige Projekte in der Steiermark betreut. Der Franzose Danny Khezzar – kocht und rappt, pendelt zwischen Genf und Paris zwischen seinen beiden Restaurants, ein Koch „übersprudelnd vor Kreativität“ wie ein Gourmet Magazin schrieb. Der Tiroler Hans Neuner gilt in seinem Restaurant als „König der Meere“, arbeitete schon auf der **CRYSTAL SYMPHONY**. Antonio Guida, der Maestro aus Mailand, gilt in Italien als Koch-Superstar. Und der 3 Sterne Koch Peter Knogl – die renommierte französische La Liste setzt sein Restaurant Cheval Blanc 2025 auf Platz eins der 1.000 besten Restaurants der Welt.

Das Festivalprogramm ist ab dem 15.6. buchbar.

Infos: excellence.ch/gf