Der Luxus der Langsamkeit

Ein Flussschiff der Extraklasse, eine zauberhafte Landschaft und ein kulinarisches Programm, das Spitzenköche der ersten Riege der Haute Cuisine zubereiten. Das ist das Excellence-Gourmetfestival zwischen Basel und Strassburg.

KARTE VORNAME NAME **FOTOS** NAME DES FOTOGRAFEN

Die Badener Familienreederei Swiss Excellence River Cruise krönt ihren Anspruch, die «beste Küche auf Europas Flüssen» zu sein, jedes Jahr mit dem Excellence Gourmetfestival. Im zehnten Jahr des Events heuern 35 hochkarätige Küchenchefs an Bord an. Mit ihnen summieren sich über 560 Gault-Millau-Punkte und 51 Michelin-Sterne. Das ist quasi die Garantie, dass man sich von Mitte Oktober bis Ende November zwischen Strassburg und Basel kulinarisch verwöhnen lassen kann. Das aussergewöhnliche Setting auf den zwei eleganten Flusslinern «Excellence Princess» und «Excellence Countess» auf dem Rhein ist weltweit einmalig.

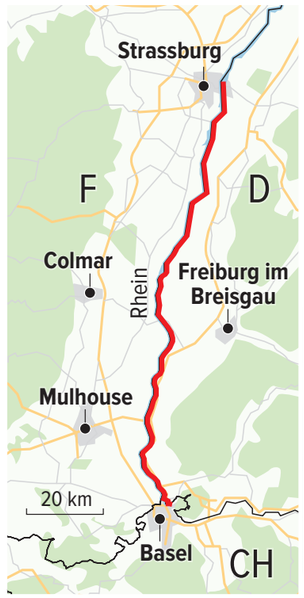
Zum Finale kommt der Chef

An Bord der Excellence begrüsst ein prominenter Moderator oder eine prominente Moderatorin die Gäste und führt durch die Gourmet-Galaabende. Es sind bekannte Namen aus der TV- und Radio-Branche wie Sven Epiney, Rainer Maria Salzgeber, Dani Fohrler, Nicole Berchtold, Christa Rigozzi, Salar Bahrampoori oder Philippe Klemenz, die zu jedem Gang Interessantes aus der Küche zu berichten wissen – bis zum grossen Finale, wenn die Chefs mit ihrer Crew unter grossem Applaus vor die Gäste treten. Die Gourmet-Nacht endet mit Jazz-, Soul-, Rock und Dance-Sounds oder einem letzten Drink in der Lounge. Wer in Basel an Bord geht, erwacht in Strassburg, und umgekehrt.

Grossmeister und kreative Talente

35 Spitzenköche machen die kleinen Schweizer Grandhotels von Excellence an 48 Abenden zu einem Gourmetrestaurant. Es ist die erste Riege der Kochgilde, die Abend für Abend für ein begeistertes Publikum anrichtet: Klassiker und Avantgardistinnen, gestandene Grossmeister und kreative Talente. An Bord kommen Dreisterneköche und 19-Punkte-Chefs wie Peter Knogl, André Jäger, Tanja Grandits oder Heiko Nieder.

Mit Stolz blickt auch Festivalinitiator und Mittelthurgau-CEO Stephan Frei auf das bisher Erreichte zurück: «Das Festival ist eine Bühne für Gerichte, die mit Hingabe, grossem Können und vorzüglichen Produkten zubereitet werden», sagt Frei. «Ich wünsche mir, dass wir einen Begegnungsort schaffen, wo Menschen zusammenfinden, um die schöne Seite des Lebens zu feiern – ein gutes Gefühl, wie es eben nur ein gutes Essen mit Gleichgesinnten schaffen kann.» Dass dies keine Selbstverständlichkeit sei, habe die Pandemie der vergangenen zwei Jahre gezeigt, so Frei. ➔ **Seite 82**



Die beiden Excellence-Schiffe werden zwischen Basel und Strassburg zu Gourmet-Restaurants, in denen die Crew ihre Gäste umsorgt und verwöhnt.

DIE MEISTER IHRES FACHS

Diese 35 Meisterköchinnen und Meisterköche werden die Gäste der «Excellence Princess» und der «Excellence Countess» zwischen dem 14. Oktober und 27. November 2022 verwöhnen:

Jeroen Achtien (2 Michelin-Sterne/ 18 Punkte Gault-Millau)
Ivo Adam & Adrian Bürki (15 Punkte Gault-Millau)
Mitja Birlo (2/18)
Dario Cadonau (1/17)
Marco Campanella (1/17)
Antonio Colaianni (1/16)
Yannick Crepaux (1/17)
Martin Dalsass (1/18)
Irma Dütsch (1/18)
Laurent Eperon (2/18)
Felix Eppisser (1/16)
Rolf Fliegauf (2/18)
Tobias Funke (2/17)
Dominique Gauthier (1/18)
Martin Göschel (1/18)
Tanja Grandits (2/19)
Dominik Hartmann (2/16)
Stefan Heilemann (2/18) und **Jacob Jan Boerma** (1/14,5)
Fabian Inderbitzin (1/17)
André Jaeger (1/19)
Peter Knogl (3/19)
Dieter Koschina (2 Michelin-Sterne)
Christian Kuchler (2/18)
Bernadette Lisibach (1/17)
Heiko Nieder (2/19)
Romain Paillereau (1/17)
Tim Raue (2/19,5)
Mattias Roock (1/18)
Ana Roš (2/17)
Paul Stradner (2/18)
Fabio Toffolon (1/16)
Sven Wassmer (2/18)
Rico Zandonella (2/18)

DIE MODERATOREN

Diese Moderatoren begleiten Sie durch die Abende auf der «Excellence Princess» und der «Excellence Countess»:

Sven Epiney
Rainer Maria Salzgeber
Dani Fohrler
Nicole Berchtold
Christa Rigozzi
Salar Bahrampoori
Philippe Klemenz

Moderator Dani Fohrler (Bild links) unterhält sich blendend mit Köchin Silvia Manser am Gourmetfestival 2021. Mit viel Raffinesse werden die Gerichte zubereitet (Bild unten links).

➔ Mit den Meisterköchen stehen interessante Persönlichkeiten am Herd. Über sie erfährt man so einiges während des Abends: über die Gastköche selber, die Art der Zubereitung, die Küchenphilosophie und vieles mehr. Die Haute Cuisine gab schon immer den Takt vor für das, was Jahre später in unser aller Küche passierte. Am Excellence-Gourmetfestival lässt sich erleben, wie dieser Takt schmeckt. Gemüse und Pflanzliches werden aufs Köstlichste veredelt, Fleisch und Fisch kommen daher wie kulinarische Juwelen, französische Klassik verbindet sich weltoffen mit den Aromen der Welt. Auf den Teller kommt mehr denn je das Saisonale, Regionale, Geerdete – kein Chichi, dafür viel Geschmack. Versierte Sommeliers stellen die passenden Weine zu den einzelnen Gängen vor.

Sicheres und gesundes Reisen

Mit der neuen Ionisierungstechnik in den Schiffen und Reisebussen ist sicheres Reisen gewährleistet. Sie ermöglicht es, in einer sauberen Luft unbeschwert durchzuatmen – sauber wie im Hochgebirge. ●

«Eine entspannte Atmosphäre»

Eine der Meisterköchinnen, die beim Excellence-Gourmetfestival dabei ist, ist Tanja Grandits vom Restaurant Stucki in Basel.

Worauf dürfen sich die Gäste bei einem Gala-Diner auf dem Schiff am meisten freuen?

Die bewusste Langsamkeit, mit der das Schiff dahingleitet, überträgt sich auf das Ambiente. Man ist gemächlich unterwegs, in einer entspannten und gemütlichen Stimmung und kann dabei ein tolles Menü umso mehr geniessen.

Was macht das Gourmetfestival für Sie als Köchin attraktiv?

Man ist als Köchin in einer anderen Umgebung. Das ist eine Herausforderung, hat aber auch einen besonderen Reiz. Es ist auch für mein Team spannend, an anderem Ort zu wirken.

Ich stelle es mir anstrengend vor, in einer Küche zu arbeiten, die man nicht kennt.

Das ist kein Problem. Es ist alles unglaublich gut organisiert, die Küchenchefs des Schiffs sind sehr hilfsbereit und die Küchen sind gut ausgestattet. Man hat alles, was man braucht. Inzwischen kennen mein Team und ich die Küche auch, wir waren schon zweimal dabei.

Was machen Sie am Zielhafen?

Heimfahren – nicht gleich natürlich. Wir feiern noch etwas den gelungenen Abend, aber am nächsten Morgen gehts zurück nach Basel.

Worauf müssen die Gäste in Ihrem Stammhaus, im Restaurant Stucki, verzichten, wenn Sie an Bord der Excellence kochen?

(Lacht.) Auf gar nichts. Am Sonntag ist bei uns Ruhetag.