



# Eine Flussreise für Feinschmecker

Das fürs Anrichten des Desserts nötige Fingerspitzengefühl bringt André Siedl, Chef-Pâtissier des Ecco, eindeutig mit.

■ Zwischen Basel und Strassburg fließt der Rhein gemächlich dahin. Die perfekte Strecke also, um sich von Sterneköchen auf dem Schiff verwöhnen zu lassen.

**TEXT:** NICOLE HÄTTENSCHWILER

**BILDER:** CLAUDIA LINK

Sie sind ein eingespieltes Team: Stefan Heilemann vom Restaurant Ecco im Hotel Atlantis by Giardino in Zürich (17 Gault-Millau-Punkte) und Christian Kuchler von der Taverne zum Schäfli in Wigoltingen (18 Punkte). Seit sie sich vor drei Jahren bei einer Kitchenparty im Schäfli kennengelernt haben, stimmt die Chemie zwischen den beiden. Das heisst, sie würde stimmen. Denn an diesem Sonntagabend auf dem Flussschiff Excellence Princess zwischen Basel und Strassburg ist alles etwas anders. Weil der Thurgauer Spitzenkoch Kuchler am Morgen drei Wochen früher als geplant

Vater einer Tochter geworden ist, musste das 4-Hands-Dinner spontan zu einem 2-Hands-Dinner umgewandelt werden. Immerhin: Ganz alleine muss Heilemann die rund 120 Gäste der zweitägigen Gourmetreise nicht bekochen. So stehen dem sympathischen Schwaben nebst seinen Kollegen aus dem Atlantis, dem Pâtissier André Siedl und dem Executive Chef Dennis Mazza, weitere neun Köche als Unterstützung zur Seite. «Dass Christian nicht dabei ist, ist sicher eine Herausforderung», sagt Stefan Heilemann. «Ich bin aber froh, dass wir das Menü am Abend zuvor schon zusammen

gekocht haben und ich gesehen habe, wie er seine Gerichte angedacht hat.» Schliesslich wolle er es nicht einfach im Heilemann-Stil kochen – es soll immer noch «Kuchler drin sein».

## SCHAUMWEIN UND SCHLEUSEN

Von alledem merken die Passagiere der Excellence Princess natürlich nichts. Während in der Küche fleissig vorbereitet wird, geniessen sie nach ihrer Ankunft erst einmal ein Willkommensgetränk im oberen Deck des Schiffs. Bei den süssen Köstlichkeiten versuchen sich die einen oder anderen Gäste im



Vor dem Essen ist der Koch des Abends zu Besuch bei Istvan Blazsej, dem Kapitän der Excellence Princess.



Ausgewählte Champagner von Perrier-Jouët begleiteten das Menü von Stefan Heilemann (oben links) und Christian Kuchler.

Hinblick auf das bevorstehende Abendessen noch zurückzuhalten. Die Selbstbeherrschung werfen viele dann aber doch über Bord – denn die Pâtisserie sieht einfach zu verlockend aus. Draussen vor den grosszügigen Fensterfronten zieht gemächlich die Landschaft vorbei. Entspannung macht sich breit. Etwas temporäre Aufregung entsteht, als die erste von acht Schleusen passiert wird. Da der Rhein auf den 130 Kilometern zwischen Basel und Strassburg flussabwärts fliesst, sind einige Höhenmeter zu überwinden. In der ersten Schleuse geht es knapp 15 Meter in die Tiefe. Ein span-

nendes Schauspiel, vor allem angesichts dessen, dass das Schiff fast die gesamte Breite der Schleuse einnimmt. Manche Passagiere sehen sich das Manöver am Oberdeck an der frischen Luft an, die meisten jedoch bleiben gemütlich im Warmen sitzen.

#### KAVIAR UND CHAMPAGNER

Kurz nach 18 Uhr ist es so weit: Moderator Sven Epiney, der durch den Abend führt, stellt die Gastköche, beziehungsweise den Gastkoch, vor und überbringt die frohe Kunde vom Nachwuchs im Hause Kuchler. Stefan Heilemann, der

neben ihm steht, wirkt wie die Ruhe selbst. Ob er später in der Küche genauso viel Gelassenheit ausstrahlen wird? «Man merkt mir meist nichts an», sagt er. «Zudem bringt es auch gar nichts, wenn ich nervös bin, dann mache ich nur alle anderen auch nervös.» Doch nachdem der Probelauf am Abend zuvor mit den 160 Gästen gut gelaufen sei, könne heute bei 120 Passagieren eigentlich nichts mehr schiefgehen.

Während Stefan Heilemann und seine Crew die ersten exquisiten Häppchen – unter anderem gedämpfte Buns mit Entenfleisch, pochiertes Wachtelei ›

## GOURMET-REISE

oder Ratatouille mit Parmesan – zum Apéro reichen, stellt Sven Epiney zwei weitere Protagonisten des Abends vor: die Maison Perrier-Jouët, deren Champagner die Kreationen von Kuchler und Heilemann aufs Feinste ergänzen, und Zwyer Caviar, eine Anbieterin von Kaviar höchster Qualität. Ganze zwölf Kilo der Delikatesse lagern in der Bordküche – am Ende des Abends wird davon nicht mehr viel übrig sein.

Der erste Gang, eine Ceviche vom Salmonik Lachs, stammt aus Stefan Heilemanns Feder. Statt klassisch mit Limetten hat er sie mit Maracuja zubereitet: eine überraschende und erfrischende Kombination. Etwas deftiger ist die Entenleber mit bretonischem Hummer, die

der frisch gebackene Vater Christian Kuchler ins Menü eingebracht hat. Weiter gehts mit einem raffiniert verpackten Zander mit Gemüse und Salsa Verde, bevor es zu Ormelinger Schweinebauch und Angus Rind übergeht. Und dann kommt jener Gang, von dem die Gäste später an der Bar am meisten schwärmen werden: Eine Dessertkreation von Pâtissier André Siedl mit Apfel, weisser Schokolade und Sauerampferglace. Der perfekte Abschluss eines aussergewöhnlichen Abends.

### ZURÜCK IN DEN OSTEN

Nach dem Frühstück heisst es am nächsten Morgen Abschied nehmen von der Crew des Flussschiffs. Nur kurz dauert

die Fahrt im Reisebus von der Anlegestelle bis ins historische Zentrum von Strassburg. Stefan Heilemann seinerseits macht sich nun erstmal auf den Weg in die Ostschweiz, um sein Göttemitli willkommen zu heissen. Und auch die Excellence Princess zieht es in den Osten: In den wärmeren Monaten ist sie nämlich als Donauschiff unterwegs, bevor sie im kommenden November – auf einer Zwischenstation ins Winterquartier nach Köln – während des Excellence Gourmetfestivals wieder Spitzenköche und Geniesserinnen beherbergen wird. <

Mehr zu den Angeboten des Reisebüros Mittelthurgau unter: [mittelthurgau.ch](http://mittelthurgau.ch)



Stefan Heilemann und seine Crew sparen nicht am Kaviar – sei es beim Reichenauer Zander mit Salsa Verde (links) oder beim Angus Rind BBQ mit Morcheln.



Als erster Gang wurde Ceviche vom Salmonik Lachs mit Süsskartoffel und Maracuja (links) serviert. «Sauer» gehört zu Stefan Heilemanns liebsten Aromen.





Mit seinen schmucken Riegelbauten und dem mittelalterlichen Stadtkern ist Strassburg immer einen Besuch wert.



### Excellence Flussreisen

So geht Entschleunigung: Sobald man in den Car steigt, muss man sich als Gast um nichts mehr kümmern. Im Reisebus gehts zur Anlegestelle des Flussschiffs in Basel. Nach Kaffee und Kuchen, einem exquisiten Gourmetdinner und einer entspannten Nacht steht am folgenden Tag eine Stadterkundung in Strassburg an, bevor es auf die Rückreise geht. Die nächste Chance, bei Sterneköchen im Flussschiff zu tafeln, bietet sich beim Excellence Gourmetfestival im Herbst 2019.

+ Infos zum Gourmetfestival und zu den Flussreisen unter: [excellence.ch](http://excellence.ch)

