

GOURMETFESTIVAL Chef an Bord

Das ist die lustvollste Flotte der Welt! Mehr als zwanzig berühmte Chefs checken jedes Jahr auf der «**EXCELLENCE PRINCESS**» und der «**EXCELLENCE QUEEN**» ein. Eine Gourmet-Reise von Basel nach Strassburg.

Rhein statt Ruhestand

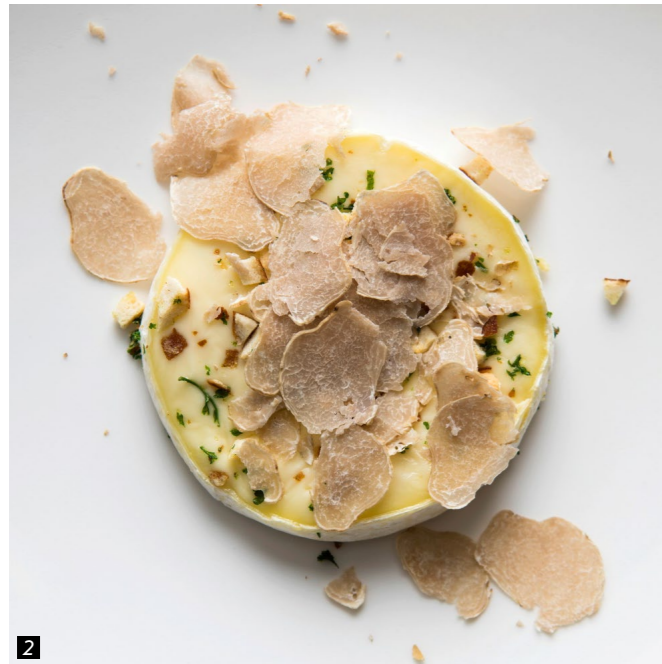
19-Punkte-Chef André Jaeger gehört zur beeindruckenden Brigade des Reisebüros Mittelthurgau und geht zwischen Basel und Strassburg auf Gourmetreise.



1



3



2



4



5

1 **Dessert** Sabayon mit Brombeeren, Cantuccini, Gelato di caffè.
 2 **Käsegang** Tomme Vaudoise mit weissem Trüffel aus Alba.
 3 **Hauptgang** Rehrückenfilet mit Bauernspeck und Gröstel.
 4 **Fischgang** Heilbutt mit Café-de-Paris-Sauce und Parfümreis.
 5 **Kurs auf Strassburg** Apéro und letzte Sonnenstrahlen auf dem Oberdeck der «Excellence Princess».

TEXT **URS HELLER**
 FOTOS **MARCUS GYGER**

Die Stimmung an Bord ist freundschaftlich: «Ich bin der Alex», sagt etwa der joviale ältere Herr. Alex Scharf ist Kapitän auf der «Excellence Princess» («Flussschiff des Jahres», 135 Meter lang, flunderflach) und hat in den nächsten paar Stunden einiges zu tun. Raus aus dem Basler Rheinhafen, Kurs auf Strassburg. Eine Reise von 130 Kilometern, durch acht Schleusen hindurch. Massarbeit! Die Schleusen sind zwölf, die «Princess» 11,40 Meter breit. Macht links und rechts dreissig

Zentimeter. Käpt'n Alex ist im Grand Canal d'Alsace mit ungewöhnlicher Fracht unterwegs: An Bord sind 175 genussfreudige Passagiere, ein Starchef, reichlich Ceviche, Gänseleber, Kaviar und Reh. «Excellence Gourmetfestival» heisst das verführerische Programm des Reisebüros Mittelthurgau. Jeweils im November wird der Rhein zur Feinschmecker-Meile. Jeden Tag gleiten die «Excellence Princess» und die «Excellence Queen» zwischen Basel und Strassburg hin und her. Und jeden Abend steht ein anderer berühmter Chef in der kleinen Bordküche.

Und wer hats erfunden? Stephan Frei, der CEO des Reisebüros Mittel-

thurgau. Geschäftsmann und Gourmet, einer offenbar mit magischen Kräften. Er kriegt sie alle aufs Schiff: 22 verschiedene Chefs waren es im letzten Jahr, 34 werden es diesmal zum fünfjährigen Jubiläum des Festivals sein. Seine Gäste haben die Wahl. Cruisen mit einem Jungstar wie Nenad Mlinarevic oder Cornelius Speinle? Schlemmen bei einem Star wie Peter Knogl, Heiko Nieder, Franz Wiget, «Koch des Jahres» Rico Zandonella oder Robert Speth? Ein Wiedersehen mit «Frühpensionierten» wie André Jaeger, Irma Dütsch oder «Chrüteroski» Marti? So oder so: Alle Reisen sind ausgebucht, TV-Promis wie Christa Rigozzi oder Sven Epiney sorgen als Präsentatoren für zu-

«Vor der Gourmetreise habe ich schlaflose Nächte. Es gilt, den guten Ruf zu verteidigen»

ANDRÉ JAEGER,
 SPITZENKOCH

sätzlichen Glamour. Stephan Frei: «Der November ist ein kritischer Monat für Flusskreuzfahrten. Die klassische Saison ist vorbei, die Zeit der Christkindmärkte kommt erst später. Also entstand die Idee der Gourmetreisen.» Das Gourmetfestival ist Chefsache: Frei knüpft persönlich die Kontakte zu den Chefs, ist so oft wie möglich persönlich an Bord. Auch die Reeder, Karim Twerenbold und seine Mutter Nazly Twerenbold (verantwortlich fürs Innendesign der «Excellence»-Schiffe), mischen sich immer wieder unter die Gäste. Das Schiff selbst verblüfft: 93 elegante Aussenkabinen mit Fenstern vom Boden bis zur Decke, hübsch und klug ausgestattet.

Die Passagiere fühlen sich auf Anhieb wohl, werden in der Kabine mit Apfel, Birne und Sekt begrüsst. 47 Mann (und Frau) Besatzung kümmern sich um sie.

Ortstermin: Dreiländereck, Basel, der Schaffhauser André Jaeger ist an diesem Abend der Gastgeber an Bord. Ein erfahrener Mann, vom GaultMillau zwanzig Jahre lang mit der Höchstnote 19 ausgezeichnet und jetzt im Ruhestand. Jaeger ist ein Routinier und dennoch nervös. Verständlich: Er kocht sein Galamenu vom ersten bis zum letzten Gang von Grund auf frisch. Selbst die Kräuterbutter (die gibts ziemlich frech zum Heilbutt!) wird erst in der Bordküche zubereitet. An Jaegers Seite ►



1 «Mastermind» des Gourmetfestivals Stephan Frei, CEO des Reisebüros Mittelthurgau. Stars wie Christa Rigozzi moderieren.
 2 «21.30 Uhr Reh» André Jaeger hat den Abend minutiös geplant.
 3 Die «Excellence Princess» vor Anker bei Strassburg Flunderflach, 135 Meter lang, 93 komfortable Kabinen, freundliche Besatzung.
 4 Die Reeder VR-Präsident Karim Twerenbold mit Mutter Nazly.

► sein früherer Souschef Manuel, dazu die ziemlich heterogene Küchenbrigade des Schiffs: Rumänen, Filipinos, «alle sehr konzentriert und hilfsbereit», freut sich der Gastkoch. Sonderwünsche werden klaglos erfüllt: einmal Veganer. Einmal Sellerieallergie. Einmal Nussallergie.

Jaeger holt sich den ersten Applaus im grossen Restaurant gleich mit dem ersten Gang ab: Onsenei mit Senfsaat und Kartoffelcreme, dazu Har Gau, ein Schanghai-Raviolo mit Essig und Ingwer. Dann drei grosse Fischgänge: Ein Balik Zar Nikolaj wird bei fünfzig Grad sanft gegart, auf Blumenkohl und mit grosszügig portioniertem chinesischem Kaviar serviert. Das Ceviche von Langus-

tin (mit Sellerie und Rettich) wird mit einem fantastischen Dashi auf die richtige «Betriebstemperatur» gebracht. Der Heilbutt ist butterzart, zwölf Kilos schwer und wird akkurat serviert. «Reh 21.30 Uhr», steht auf dem Masterplan, der in der Bordküche hängt. Und tatsächlich: Das präzis gebratene Filet wird pünktlich aufgetragen, mit Bauernspeck und einer Rehpfeffersauce. Der Maestro verabschiedet sich mit einem Tomme Vaudoise aus dem Ofen mit einer grosszügigen Portion Alba-Trüffel und mit einer 1-a-Sabayon (Brombeeren, Gelato di caffè, Cantuccini). Auch die Weinauswahl ist Chefsache. Jaeger setzt auf die Kollektion von Silvio Denz: Château

Faugères, weiss und rot, Clos d'Agon Blanco, Château Lafaurie-Peyraguey (Sauternes). Passt! Schaulaufen der Köche kurz vor Mitternacht: Moderatorin Christa Rigozzi ringt nach Worten. Die Gäste applaudieren heftig. André Jaeger ist gerührt. Wieder ein exzellenter Abend auf der «Excellence». ●

Take-off

Excellence Gourmetfestival
 2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü; vom 26. 10. bis 21. 11. 2017.
Info www.mittelthurgau.ch/gourmetfestival, Tel. 071 626 85 85.
 Reisebüro Mittelthurgau, Fluss- und Kreuzfahrten AG, 8570 Weinfelden



Excellence Gourmetfestival '17 ab Fr. 275.–

2-Tages-Flussreise mit Sternekoch und Gourmetmenü



Seppi und Roger Kalberer

1 Michelin-Stern,
 17 Punkte Gault Millau
 Restaurant Schlüssel, Mels

Route 2 30.10.–31.10.2017
 Buchungscode: epstr23_ku



Franz Wiget

2 Michelin-Sterne,
 18 Punkte Gault Millau
 Restaurant Adelboden, Steinen-Schwyz

Route 2 05.11.–06.11.2017
 Buchungscode: eqstr22_ku



August Minikus

1 Michelin-Stern,
 17 Punkte Gault Millau,
 Mammertsberg, Freidorf

Route 2 06.11.–07.11.2017
 Buchungscode: epstr20_ku



Dario Ranza

17 Punkte Gault Millau,
 Villa Principe Leopoldo, Lugano

Route 1 07.11.–08.11.2017
 Buchungscode: epbas20_ku



Tanja Grandits & Rico Zandonella

2 Michelin-Sterne,
 18 Punkte Gault Millau
 Restaurant Stucki, Basel / RICO's Küsnacht

Route 2 13.11.–14.11.2017
 Buchungscode: epstr15_ku



André Jaeger

1 Michelin-Stern,
 19 Punkte Gault Millau,
 Koch des Jahres 1988 & 1995 bei Gault Millau und 2010 im Bertelsmann Guide
 Ehemals Fischerzunft, Schaffhausen

Route 1 17.11.–18.11.2017
 Buchungscode: epbas17_ku



Ivo Adam & Florian Neubauer

2 Michelin-Sterne,
 17 Punkte Gault Millau
 After Seven, Zermatt

Route 1 19.11.–20.11.2017
 Route 2 20.11.–21.11.2017
 Buchungscode: epbas22_ku/epstr22_ku



Sven Wassmer

2 Michelin-Sterne,
 17 Punkte Gault Millau
 Restaurant 7132 Silver, Vals

Route 1 20.11.–21.11.2017
 Buchungscode: eqbas23_ku

Route 1 Basel–Strassburg

Tag 1 Basel. Busanreise nach Basel. Die Crew heisst Sie an Bord von Excellence willkommen. Um 15 Uhr nimmt ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Bei Kaffee, Kuchen und einem Willkommensdrink geniessen Sie den Blick auf die vorbeiziehende Flusslandschaft. Im Anschluss folgt der Höhepunkt Ihrer Reise mit dem grossen Gala-Menü im Excellence-Restaurant. Sie erfahren Interessantes zur Philosophie der Küche, den Zutaten und der Idee hinter den einzelnen Gängen. Sie können sich für eine harmonisch abgestimmte Weinbegleitung entscheiden oder Weine aus der eigens für den Abend zusammengestellten Weinkarte wählen. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei entspannter Pianomusik in der Lounge ausklingen.

Tag 2 Strassburg. Morgens erreichen Sie die elsässische Stadt Strassburg. An Bord geniessen Sie das Frühstücksbuffet à la Excellence. Anschliessend haben Sie in Strassburg Zeit, durch die romantischen Gassen zu schlendern und erleben eine romantische Bootsfahrt auf dem Flüsschen Ill. Oder Sie wählen unsere Exkursion Rundgang «Lukullisches Strassburg». Ihr kulinarisch bewandertes Reisebüro geleitet Sie zu kulinarisch bedeutende Orte Strassburgs. Sie erfahren Interessantes zur Tradition des guten Essens in den historischen Mauern der Ancienne Douane (Arrangement-Zuschlag Fr. 35.–). Am Nachmittag erfolgt die Rückseite mit dem Komfort-Reisebus in die Schweiz.

Route 2 Strassburg–Basel

Reise in umgekehrter Richtung.

Kabinentyp	Katalogpreis	Sofortpreis	Fr.
2-Bett-Kabine Hauptdeck	550.–	275.–	
2-Bett-Kabine Mitteldeck, frz. Balkon	610.–	335.–	
2-Bett-Kabine Oberdeck, frz. Balkon	650.–	375.–	
Mini Suite Mitteldeck, frz. Balkon	720.–	445.–	
Mini Suite Oberdeck, frz. Balkon	760.–	485.–	

Sofortpreis mit beschränkter Verfügbarkeit

Zuschläge
 Abreise Excellence Queen 05.11., 20.11. / Excellence Princess 19.11., 20.11. 45.–, Abreise Excellence Princess 13.11., 17.11. 75.–, Kabine zur Alleinbenützung 125.–, Rundgang «Lukullisches Strassburg» 35.–, Auftragspauschale 20.–

Wählen Sie Ihren Abreiseort

Wil Winterthur-Wiesendangen SBB, Zürich Flughafen, Reisebusterminal Burgdorf Baden-Rüthhof Basel SBB, Bern, Lausanne & Fribourg (auf ausgewählten Reisen). Abfahrtszeiten auf Anfrage.