



Mosel total
Das sind die schönsten
Ankerplätze

Seite 2/3



Die Moselkönigin
Eine Schiffsreisenmacherin,
zwei Träume

Seite 4/5



**Foto-
Wettbewerb '18**
Tipps fürs
Fotografieren

Seite 6 & 8

N°12

APRIL 2018

SCHIFFSP^{OST}

ZEITUNG FÜR DIE KUNDEN DES



REISEBÜRO MITTELTHURGAU

POST FÜR SIE

Fertig zum Ablegen!

Warum ich den Frühling liebe? Das Thermometer steigt, die Natur erwacht und vor allem: endlich beginnt unsere Flussreise-Saison! Jetzt können wir für Sie in die Tat umsetzen, was wir in den letzten Monaten geplant und erarbeitet haben, liebe Gäste. Unsere neun Excellence-Schiffe sind strahlend frisch auf die Flüsse Europas zurückgekehrt. Wir freuen uns, dass es losgeht. Die kleinen Schweizer Grandhotels und ihre Crews sind bereit, Sie an Bord zu empfangen.

Unser Fluss des Jahres: Die Mosel.

Wir haben uns entschieden, Ihnen jedes Jahr einen Fluss näher vorzustellen. Wir starten mit der Mosel als «Mittelthurgau-Fluss des Jahres». Die Mosel – das ist eine wahrhaft faszinierende Kulturlandschaft. Werfen Sie einen Blick auf unsere «Ankerplätze» in dieser Ausgabe. In Koblenz, wo die Mosel in den Rhein mündet, hat unsere Reiseberaterin Petra Fiechter ihre Wurzeln. Wie sie ihre zwei Lebensträume wahr machte und in der Schweiz ihre zweite Heimat fand, lesen Sie im Portrait über unsere «Mittelthurgau-Moselanerin».

Wir freuen uns, wenn Sie wieder dabei sind bei unserem Fotowettbewerb – dafür liefern wir Ihnen heute gleich noch ein paar Tipps fürs Fotografieren.

Leinen los für die Saison 2018 – wir freuen uns auf Sie.

Ihr

Stephan Frei



**Die Mosel –
unser Fluss des
Jahres 2018**

Die schöne Tochter des Rheins

Sie zieht ihre Schleifen durch das grüne Herz Europas. In den Vogesen ist sie noch ein kleiner Gebirgsbach. Im lothringischen Tal wächst sie an, fließt zwischen sanften Hügeln nach Luxemburg ins sonnenverwöhnte Dreiländereck. Keltisch-römische Geschichte ist in dieser Kulturlandschaft allgegenwärtig. Der Schieferboden an der Mosel gibt dem Riesling seinen unver-

gleichlichen Charakter. Der Weinbau an den Steillagen ist anstrengend. Grund genug, in den romantischen Winzerstädtchen das Leben und den Wein zu feiern. Nach unzähligen Windungen und 544 Kilometern mündet die Mosel am Deutschen Eck in den Rhein. Begleiten Sie uns auf diesen wundervollen Fluss, liebe Gäste.



Porta Nigra, Trier



Temple Neuf, Metz

Mosel total – unsere schönsten Ankerplätze

Die Römer prägten die Jahrtausende alten Städte, Dörfer und den Weinbau. Der Lauf der Mosel führt durch eine Landschaft, die in Europa einzigartig ist. Wir stellen Ihnen die schönsten Orte vor.

Moselquelle © SteveK



Name Mosel (französisch Moselle, luxemburgisch Musel)

Länge 544 km

Schleusen 28, davon 16 in Frankreich. Die grösste Schleuse befindet sich seit der Moselkanalisierung in Detzem bei Trier: Fallhöhe 9 Meter, Schleuse und Staustufe liegen auf einer Moselinsel.

Brücken ca. 95. Die «Rekordbrücke» befindet sich bei Bernkastel im Bau: Die Hochmoselbrücke: 158 Meter hoch, 1700 Meter lang.

Quelle In den Vogesen, am Col de Bussang (715 m ü.M.)

Flusslauf In Lothringen wird die Mosel mit kleinen Passagierschiffen schiffbar. Sie fliesst im Bogen um Nancy nach Metz (Obermosel), bildet dann die Grenze zwischen Luxemburg und Deutschland und erreicht Trier (Mittelmosel). Von hier ist der Fluss auch mit grossen Schiffen befahrbar. Im deutschen Moseltal verläuft sie mäandernd, vorbei an teils steilen Weinbergen (Terrassenmosel).

Mündung In Koblenz (60 m ü.M.) mündet die Mosel in den Mittelrhein.

Bewohner Die Menschen an der Mosel nennen sich Moselaner.

Grösste Städte Nancy (105'000 Einwohner), Metz (117'000), Trier (115'000), Koblenz (113'000)

Besonderheit Als einziger europäischer Fluss werden an der Mosel die Stromkilometer von der Quelle rückwärts gezählt. Stromkilometer Null = Rheinmündung. Die extremen Windungen sind eindrucksvoll. An mehreren Stellen ändert der Fluss seine Richtung.



1 Nancy



Place Stanislas

Bewundern

- Palast der lothringischen Herzöge (Palais Ducal)
- Stadttor (Porte de la Craffe)
- Triumphbogen Arc Héré

Schlendern

- Über den Place Stanislas
- Zur Basilika am Place Saint-Epvre

Probieren

- Bergamotte-Bonbons nach dem alten Rezept des Zuckerbäckers Lilig
- Lothringer Pastete mit Weisswein und mariniertem Fleisch

2 Metz



Boulets de Metz

Bewundern

- Temple Neuf de Metz (evang. Stadtkirche)
- Das Kaiserviertel (Quartier Impérial) mit dem imposanten Bahnhof und den Luxusvillen in der Avenue Foch
- Opéra/Theâtre de Metz, Schmuckstück der Stadt, mit Aufführungen seit 1752

Schlendern

- Durch die Gassen an den unzähligen Kanälen mit ihren ausgedienten Kähnen, die jetzt Wohnungen sind
- Entlang der alten Befestigungsanlagen am Moselufer

Probieren

- Boulets de Metz – Makronen mit Mirabellenglace
- Mirabellen – als Likör, Torte oder Konfitüre

3 Grossherzogtum Luxemburg



Altstadt Luxemburg

Bewundern

- Altstadt von Luxemburg-Stadt mit der Kathedrale Notre Dame und dem Grossherzoglichen Palast
- Moselstädtchen Schengen mit dem Musée Européen

Schlendern

- Durch die Gassen des mittelalterlichen Winzerstädtchens Grevenmacher
- In den unterirdischen Kasematten der Festung von Luxemburgs Hauptstadt

Probieren

- Kachkéis – Kochkäse, mit Gewürzen und Senf auf dem Butterbrot serviert
- Judd mat Gaardebounen – geräucherter Schweinekamm mit weissen Bohnen, das Nationalgericht der Luxemburger
- Téi vum Séi – verschiedene Kräuterteesorten aus dem Naturpark Obersauer

4 Trier



Hauptmarkt

Bewundern

- Die römischen Baudenkmäler von Deutschlands ältester Stadt (z.B. Porta Nigra, Amphitheater, Römerbrücke)
- Dom und Konstantinbasilika

Schlendern

- Über den Hauptmarkt zum Roten Haus, Petrusbrunnen und Judengasse
- Im Palastgarten zwischen Kurfürstenpalais und römischen Kaiserthermen

Probieren

- Terdisch – Kartoffelpüree mit Sauerkraut
- Grumbeerschniedscher – Kartoffelpuffer
- Mäusjer – süsses, frittiertes Gebäck (auch als Nonnefürz bezeichnet)

5 Bernkastel-Kues



Bernkastel

Bewundern

- Renaissance-Rathaus mit dem Michaels-Brunnen
- Burgruine Landshut, ehemalige Sommerresidenz der Trierer Erzbischöfe
- St. Nikolaus-Hospital (Cusanusstift)

Schlendern

- In den Gassen um den mittelalterlichen Marktplatz mit dem Spitzhäuschen
- Durch die nahegelegenen Rebberge

Probieren

- Doctor-Wein, der einst den Trierer Kurfürsten von schwerer Krankheit heilte
- Muselfisch (gebackener Moselfisch)

6 Cochem



Cochem

Bewundern

- Barockes Rathaus und der Martinsbrunnen
- Spätgotische Reichburg

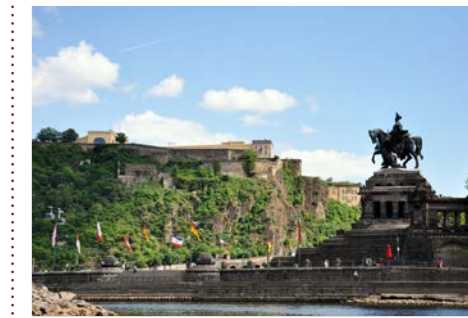
Schlendern

- Über den alten Marktplatz zum Enderdtor
- Entlang der Moselpromenade

Probieren

- Zwiwwelfleisch (geschmortes Zwiebel-Wein-Fleisch)
- Gourmet-Senf aus der historischen Mühle nach 200-jährigem Rezept

7 Koblenz



Reiterstandbild und Festung

Bewundern

- Festung Ehrenbreitstein, das besterhaltene mittelalterliche Bauwerk seiner Art
- Reiterstandbild von Kaiser Wilhelm I. samt Schlachtross am Deutschen Eck (Wahrzeichen der Stadt)
- Balduinbrücke (14. Jh.), zweitälteste erhaltene Moselbrücke

Schlendern

- Durch die Rheinanlagen mit dem Kurfürstenschloss und dem ehemaligen preussischen Regierungsgebäude
- In der Altstadt mit dem historischen Rathaus, dem Schängelbrunnen, der Basilika St. Kastor und den Vier-Türme-Häusern

Probieren

- Debbekooche – Kartoffelgericht, mit Zwiebeln und Speck gebraten
- Rheinischer Sauerbraten – mariniertes Rinderschmorbraten mit Kartoffelklößen und Apfelmus

REISEINFO

Die Mosel mit der Excellence Queen und der Excellence Pearl

www.mittelthurgau.ch/alle-reisen/excellence-flussreisen

excellence

Diagnose Fernweh

Ein Portrait über unsere Schiffsreisemacherin Petra Fiechter. Blickt man auf die Wurzeln unserer Reiseberaterin, dann ist sie eindeutig die Moselkönigin im Reisebüro Mittelthurgau. Das echte «Kowwelenzer Schängelche» ist aufgewachsen, wo die Mosel in den Rhein mündet. Die Schweiz ist ihre zweite Heimat geworden, ihr Zuhause ein idyllischer Weiler im Zürcher Oberland.

20 Jahre lang, von 1794-1814 gehörte die Stadt Koblenz am berühmten Deutschen Eck zu Frankreich. Aus Hans, damals beliebtester männlicher Vorname, wurde Jean. Das aber konnten die Koblenzer nicht aussprechen. Nach Koblenzer Mundart entstand der Begriff Schang und schliesslich Schängel. Fortan galt jeder Koblenzer, jede Koblenzerin als Schängel. Was damals als Beleidigung galt, ist heute ein Privileg. Wer in Koblenz geboren ist, darf bis heute für sich in Anspruch nehmen, ein Schängel, oder – in der liebevollen Verkleinerungsform – ein Schängelche zu sein. Petra Fiechter ist so ein Schängelche und, wie alle ihrer Art, stolz darauf. Ihre Heimatstadt gehört zu Deutschlands ältesten Städten. Die alten Römer nannten sie Confluentes (die Zusammenfließenden), denn hier mündet die Mosel in den Rhein.

Einmal an Bord gehen, das wär's!

Petra Fiechter wuchs in den 1960er-Jahren im Schneiderbetrieb ihrer Eltern auf. Vom Hügel des Koblenzer Stadtteils Karthause waren Rhein und Mosel für das kleine Schängelche allgegenwärtig. Woher kommen all die Schiffe – und vor allem: wohin fahren sie? Diese Frage beschäftigte das Mädchen weit mehr, als die Welt ihrer Eltern, wo sich alles um Nadel und Faden drehte. «Man wird nicht reich vom Schnei-



Der Schängelbrunnen in der Koblenzer Altstadt. Heute verstehen sich alle gebürtigen Koblenzer als Schängel und lieben den kleinen Kerl, der für Witz, Schlagfertigkeit und Lebensfreude steht. Die Bronzefigur spuckt in unregelmässigem Rhythmus einen Wasserstrahl mehrere Meter weit über das Brunnenbecken hinaus.

dern. An eine Fahrt auf den Ausflugsschiffen war nicht zu denken. Das war damals reichen Leuten vorbehalten», erinnert sie sich. Es war ihre Grossmutter, die mit Petra eines Tages einen Ausflug unternahm. «Wir fuhren mit der Fähre auf die andere Rheinseite nach Ehrenbreitstein – für mich als Dreijährige eine kleine Weltreise.» Später fand sie heraus, dass die Schiffe und Frachter durch halb Deutschland und sogar nach Holland und zur Nordsee fuhren. Mit dem Fernweh wuchs die Erkenntnis: Sie würde die Schneiderei ihrer Vorfahren nicht in die fünfte Generation führen.



Einmal auf den Köln-Düsseldorfer zusteigen! Petra Fiechter mit drei Jahren am Moselufer.



Petras Heimatstadt: Koblenz am Deutschen Eck



172 Kilometer mit dem Kanu auf der Mosel. Petra zeigt Sämli ihre Heimat.

Sehnsuchtsort Weinberg

Neben der Neugier auf die Ferne gab es noch etwas anderes, das Petra Fiechter in jungen Jahren faszinierte. Die Welt des Moselweins, das Gewerbe ihrer Grossmütter. Beide hatten nach dem Krieg in der Steillagen-Region Cochem einen kleinen Mosel-Weinberg erworben, den sie mit Hingabe bewirtschafteten. «Das war echte Knochenarbeit», sagt sie heute, «aber für uns Kinder war es eine wundervolle Umgebung. Ich liebte es, mich im Sommer wie im Winter zwischen den Rebstöcken herumzutreiben. Ich mochte das Winterleben und die Atmosphäre in den Weindörfern meiner Grossmütter. An den Weinfesten war die Stimmung eigentlich immer gut – auch in Jahren mit schlechter Weinlese.»

Rheinaufwärts in die halbe Welt

Nach ihrer Jugend zwischen Schneiderei und Weinberg studierte Petra Fiechter in Bonn Germanistik und Kunstgeschichte. Hier lernte sie ihren ersten Mann kennen – ein passionierter Informatiker. Als dieser in der Schweiz seinen Traumjob antrat, brach sie ihr Studium (das sie ohnehin nur mässig begeisterte) ab und begleitete ihn rheinaufwärts in den Süden. Sie startete eine Lehre als Reisefachfrau. «Im zweiten Lehrjahr stieg ich zum ersten Mal in meinem Leben in ein Flugzeug – nach Gran Canaria!» Es sollte nicht ihr letzter Flug sein. Petra Fiechter wurde zur versierten Reisefachfrau, heuerte bei namhaften Schweizer Reiseunternehmen an. Sie lernte die halbe Welt kennen. Ihre Ehe hielt nicht, das Fernweh schon. Beruflich habe sich mit ihrer Arbeit als Schiffsreisemacherin der Kreis geschlossen, sagt sie.

Ostwärts auf den Weiler

So wie der Lauf der Mosel, wo hinter jeder Flussbiegung Neues, Aufregendes lauert, verlief das Leben von Petra Fiechter. Irgendwann bog sie unverhofft ins Zürcher Oberland ab. Zu ihrer Liebe. Sämli. Er sei ein Handwerker und ein richtiger Naturbursche, erzählt sie lächelnd. «Sämli kennt kein Fernweh, es ist schwierig, ihn fürs Reisen zu motivieren.» Aber eins war ihr wichtig. Sämli sollte ihre Heimat kennenlernen. Und so machten sich die beiden letztes Jahr auf und paddelten mit Kanu und Zelt die Moselstrecke von Trier bis nach Koblenz. Für die 172 Kilometer haben sie sich vier Wochen Zeit genommen. Viele nette Menschen haben sie auf der Tour kennengelernt, mit ihnen geplaudert, gegessen und getrunken. Mit Sämli, der jetzt ihr Mann ist, lebt Petra Fiechter heute auf einem 53-Seelen-Weiler zwischen Winterthur und Frauenfeld. Das Heim der Fiechters war einst eine Scheune. Sämli baut sie um. Seit neun Jahren. Das Zuhause der beiden wird Jahr für Jahr schöner.

Flexible Geniesserin

Als Petra vor sieben Jahren zu Sämli auf den Weiler kam, war die Scheune eine verwüstete Baustelle. Jede andere hätte wohl Reissaus genommen. Nicht so Petra. «Ich bin ein flexibler Typ und die Liebe war halt grösser», sagt sie und lächelt wieder. Abends geniessen die beiden oft einen Riesling oder einen roten Spätburgunder aus Petras Heimat. Ja, die Mosellandschaft sei wunderschön, die Menschen gastfreundlich und offen, findet Sämli. Die Kanutour hat ihm gefallen. Aber er hat gern festen Boden unter den Füssen. Am besten den vom Weiler. Und so wird

die Schiffsreisemacherin beim nächsten Mal wieder ohne Sämli auf Reisen gehen, um irgendwo in Europa oder Übersee ein Schiff und dessen Route unter die Lupe zu nehmen. Sie hat den richtigen Job gefunden. Das Fernweh wird sie wohl nie los. Aber wenn sie von ihren Reisen zurückkommt, zu Sämli auf den Weiler, dann ist sie Zuhause und weiss: Diese Wegbiegung des Lebens war die beste.

Zurück in den Reben

Und das Winterleben? Ihrem zweiten Lebenstraum, dem Weinbau, hat sie nicht abgeschworen. Im Gegenteil. 2012 hat Petra Fiechter einen Rebkurs absolviert und ihr Mittelthurgau-Pensum auf 80% gesenkt. Seitdem arbeitet sie regelmässig von März bis zur Herbstlese in einem Weinberg im Zürcher Oberland.



Petra Fiechter

(geb. 1966) studierte nach der Matur Germanistik und Kunstgeschichte in Bonn – ein Studium, das sie zu Gunsten einer Reisebürolehre abbrach, um sich ihren Traum vom Reisen zu erfüllen. Als Reiseberaterin und in der Reiseorganisation (Touroperating) bei renommierten Schweizer Reiseveranstaltern wie Travelhouse, HRG und Crystal Travel arbeitete sie im Bereich Geschäfts- und Ferienreisen, darunter zehn Jahre als Reiseberaterin bei Hotelplan. Hier gehörte sie zu den ersten Reisefachleuten der Schweiz, die sich mit dem Internetvertrieb von Reisen auseinandersetzten. Seit 2010 Jahren berät sie die Kundinnen und Kunden des Reisebüro Mittelthurgau in Sachen Ferien auf Fluss und Meer – eine Aufgabe, die sie mit viel Freude und Herzblut erfüllt.

Petra Fiechter – kurz & bündig

Nach Feierabend?	Joggen
Best Of Stadt, Land, Fluss?	Venedig, Nepal, Mosel
Tee oder Kaffee?	Kaffee
Früher Vogel oder Nachtteule?	Früher Vogel
Viertliebste Jahreszeit?	Winter (scheusslich!)
Bringt mich auf die Palme	Unzuverlässigkeit
Ein Leben ohne Wein ist wie ...	Venedig ohne Gondeln

Schöne Fotos machen – 5 einfache «Knips-Tipps»

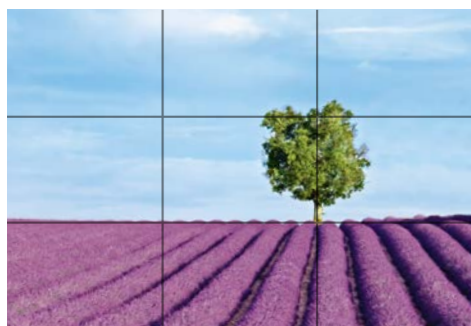
Mitmachen beim Mittelthurgau-Fotowettbewerb – Seite 8!



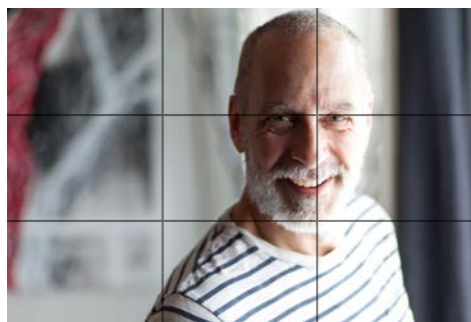
Fotografieren macht Spass, vor allem wenn ein richtig toller Schnappschuss gelingt. Hier ein paar ganz einfache Grundlagen-Tipps zum Ausprobieren. Unsere 5 Tipps klappen selbst mit der günstigen Kompaktkamera oder mit Ihrer Smartphone-Kamera.

#1 Nicht in die Mitte platzieren

Stellt man das Motiv des Bildes ausserhalb der Mitte, wirkt das Foto kraftvoller und natürlicher. Für die Bildkomposition nach der so genannten Drittelregel hilft das Gitternetz, das sich sogar auf den meisten Smartphones einstellen lässt.



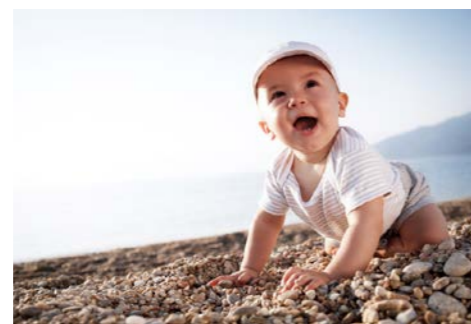
Aufnahme nach der Drittelregel. Horizont längs der unteren waagerechten Linie, die Mitte des Baumes liegt auf dem unteren rechten Schnittpunkt.



Portraitfotografie: Das Auge ist auf der oberen Schnittmarke der Linien platziert.

#2 Perspektive

Ein Frosch oder ein kleines Kind aus der Vogelperspektive erzeugt wenig Spannung. Gehen Sie auf die Knie oder notfalls auf den Boden. Wenn Sie auf Augenhöhe mit Ihrem Motiv sind, werden Ihre Bilder erst so richtig lebendig.



Mit dem Knirps auf Augenhöhe.

Bei Landschaftsbildern können Sie mit der 1/3-2/3-Regel Stille oder Spannung erzeugen. Stellen Sie sich Ihr waagrechtes Bild in drei gleich grossen Bereichen vor. Beim Fotografieren haben Sie nun die Wahl, ob der Himmel 1/3 des Bildes einnehmen soll und der Boden 2/3 oder umgekehrt.



2/3 Himmel – das Foto wirkt spannend und lebendig.



2/3 Boden und 1/3 Himmel – das Foto wirkt idyllisch und still.

#3 Ran ans Motiv

Ihr Hauptmotiv soll das Bild dominieren? Dann gehen Sie möglichst nah heran. Fangen Sie bei Landschaftsobjekten und Gebäuden nicht noch allzu viel von der Umgebung ein. Nutzen Sie den Zoom.



So setzen Sie Ihr Motiv eindrucksvoll in Szene.



So ist das Motiv Teil der Umgebung und verschmilzt mit Fluss und Landschaft.

#4 Tiefenschärfe

Wohin soll das Auge des Betrachters gelenkt werden? Beispiel: Beim Portrait ist das Gesicht scharf im Fokus. Ist der Hintergrund unscharf, erhält das Gesicht umso mehr Ausdruckskraft. Auch auf dem Smartphone klappt das, indem Sie den Bildschirm am gewünschten Fokuspunkt antippen. Probieren Sie die Makroprogramme aus (meist als kleine Blume oder Gesicht auf dem Menü dargestellt). Bei professionelleren Kameras gibt es vielfältige Einstellungen.



Geringe Tiefenschärfe fokussiert die Gesichter – der Hintergrund ist bewusst unscharf.



In der Landschaftsfotografie empfehlen sich kleine Blenden für grosse Tiefenschärfe. Das ganze Bild ist im Schärfbereich.

#5 Fotos ordnen und bearbeiten

Fotos erzählen Geschichten, bringen Erinnerungen und Emotionen zurück. Speichern und markieren Sie Ihre schönsten Aufnahmen in Ordnern und Alben. Sehr einfach funktioniert das mit kostenlosen Programmen wie Google Fotos oder Xn-View Full. Hier können Sie Ihre Bilder auch zuschneiden, bearbeiten oder in Schwarz-Weiss umwandeln – probieren Sie's aus.

Links für Hobbyfotografen und Anfänger

Mehr über richtiges Licht, Kameraeinstellungen, kreative Ideen für spannende Motive und Perspektiven und vieles mehr – für Anfänger und Hobbyfotografen:

www.digitipps.ch
www.ig-fotografie.de
www.besserfotografieren.com

Schlemmerschnitte à la Vreni Giger



Diese Schlemmerschnitte aus Geflügelleber, Trüffel und Brioche ist genau das Richtige für einen feinen Geniesser-Apéro oder als Vorspeise. Eine Foie Gras-Köstlichkeit von Meisterköchin Vreni Giger.

Rezept für 8 Schnitten

DIE ZUTATEN

Terrine

300 g Geflügelleber
 3 Eier
 300 g geklärte Butter
 120 g Mascarpone
 frischer St. Galler Trüffel
 Pökelsalz, Pfeffer, Cognac,

Brioche

250 g Mehl
 15 g Hefe
 15 g Zucker
 5 g Salz
 4 Eier
 100 g Butter

DIE ZUBEREITUNG

Die Leber in Stücke schneiden und mit Salz, Pfeffer und Cognac marinieren. Kurz ziehen lassen, dann mit den Eiern fein mixen. Nach und nach die Butter dazugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Terrinenform mit Folie auslegen und die Masse durch ein Sieb hineingeben. Anschliessend in heissem (nicht kochendem) Wasser pochieren. Die Masse erkalten lassen.

Für die Brioche alle Zutaten miteinander auf höchster Stufe (Knetstäbe) 10 Minuten kneten und die Masse ca. eine Stunde gehen lassen, dann bei 170°C backen. Nach Erkalten in dünne Scheiben schneiden, vorsichtig in etwas Butter goldbraun braten, abtropfen lassen. Empfehlung: Brioche 1-2 Tage vor dem Servieren zubereiten.

Anrichten. Die Terrine dünn aufschneiden, auf das Brioche legen und mit frisch gehobeltem Trüffel belegen.

Bon appétit!

Vreni Giger

Vreni Giger am Gourmetfestival '18

Die Sterneköchin zaubert auch dieses Jahr wieder am Excellence Gourmetfestival, zusammen mit ihrem Küchenchef Ronny Zipfel. Reisettermin 2.-3. November, Excellence Princess, von Basel nach Strassburg, jetzt buchbar.

Das liebt die Sterneköchin

Gemüse	Im Winter Sauerkraut
Frucht	Zwetschge
Getränk	Schwarztee mit Milch
Gewürz	Salz und Pfeffer
Lieblingsgericht als Kind	Omelette mit «Ghackem» und Apfelmus



Vreni Giger ist «eine der renommiertesten Köchinnen des Landes» (NZZ) und die unbestrittene Grande Dame der Schweizer Bio-Küche. Sie prägt die gastronomischen Geschicke hoch über den Dächern von Zürich – im traditionsreichen Rigiblick. Schon im ersten Jahr unter ihrer Führung dekorierte Michelin das Gourmetrestaurant mit dem Stern.

www.restaurantrigiblick.ch




Schiessen Sie los – Fotowettbewerb '18

Es geht wieder los – wir starten den diesjährigen Mittelthurgau-Fotowettbewerb, liebe Gäste. Senden Sie uns ihren schönsten, originellsten, lustigsten Schiffsreisen-Schnappschuss und gewinnen Sie diese tollen Preise:



Und so geht's

Laden Sie Ihr Schiffsreisen-Foto bis **30. September 2018** auf unsere Facebook-Seite oder auf www.mittelthurgau.ch/fotowettbewerb. Dort finden Sie alle Informationen zum Wettbewerb. 

1.

Preis

Flussreise zum Excellence Gourmetfestival '18 im Wert von Fr. 1050.–

2 Tage für 1 oder 2 Person/en auf der Excellence Queen/Princess, auf dem Oberdeck

**2.**

Preis

Flussreise zum Excellence Gourmetfestival '18 im Wert von Fr. 970.–

2 Tage für 1 oder 2 Person/en auf der Excellence Queen/Princess, auf dem Mitteldeck

**3.**

Preis

Reisegutschein vom Reisebüro Mittelthurgau im Wert von Fr. 500.–**4. – 10.**

Preis

Reisegutschein vom Reisebüro Mittelthurgau im Wert von Fr. 150.–**11. – 25.**

Preis

«Das Beste aus 40 Jahren Küchenpraxis» – ein Buch von Johann Lafer, der seit vielen Jahren für unsere Gäste an Bord von Excellence kocht.

SCHIFFSPOST-RÄTSEL



RÄTSELFRAGE:


Welche beiden Excellence-Schiffe kreuzen auf der Mosel?

IMPRESSUM

Herausgeber
Reisebüro Mittelthurgau
Fluss- und Kreuzfahrten
CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 71 626 85 85
schiffspost@mittelthurgau.ch
www.mittelthurgau.ch



Konzept, Redaktion texting.ch, Zürich
Gestaltung bluish.ch, Zürich

Senden Sie die Antwort mit dem Stichwort «Rätsel» bis **15.05.2018** per Mail an  schiffspost@mittelthurgau.ch oder mit Postkarte an Reisebüro Mittelthurgau, Postfach, 8570 Weinfelden.

Aus den richtigen Einsendungen verlosen wir einen **500 Franken-Reisegutschein**. Den Gewinner veröffentlichen wir in der nächsten Schiffspost.

Was zu lachen vom Reisebüro Mittelthurgau

*Die See ist stürmisch,
das Kreuzfahrtschiff schwankt.
Ein Reisegast steht an der Reling.
Da kommt ein Steward an dem
einsamen Kreuzfahrer vorbei und
fragt höflich: «Darf ich Ihnen
ein Vorbeugungsmittel bringen?»
Wirft ihm der Mann einen
bitterbösen Blick zu und sagt:
«Danke, wenn das nötig ist, beuge
ich mich schon selbst vor!»*

**Sabrina Vogt**

Touroperating & Verkauf

«Die schönsten Tage des Jahres für unsere Kunden – darum geht es in meinem Job. Und das macht mir immer wieder grosse Freude!»

REISEBÜRO
MITTELTHURGAU 
Die Schiffsreisenmacher