Kulinarisches Feuerwerk

Das ist auf den europäischen Flüssen sicher einmalig: Beim Gourmetfestival 2016 des Schweizer Veranstalters Reisebüro Mittelthurgau präsentieren sich insgesamt nicht weniger als 22 Spitzenköche auf zwei Excellence-Schiffen bei Kreuzfahrten zwischen Basel und Straßburg. Michael Wolf berichtet über eine logistische Meisterleistung.

Der legendäre Sternekoch André Jaeger mit der Crew der »Excellence Princess« (oben); Eine der köstlichen Kreationen des Gourmetfestivals (unten)

Vom 27. Oktober bis zum 22. November herrscht auf den Schiffen **Excellence Queen** und **Excellence Princess** für die Crew der Ausnahmezustand. Denn jeden Nachmittag kommt ein neuer Gastkoch an Bord, meist mit einer kleinen Truppe von eigenen Mitarbeitern wie Sommeliers, Servicekräften oder Sous Chefs.

Nach einer kurzen Besprechung beginnt der Count Down: Bis zum Abend müssen in der Galley Canapés und ein mehrgängiges Spitzenmenü für bis zu 186 Passagieren entstehen – eine echte Challenge.

Oft bringen die Köche Fonds für Suppen und Saucen oder eigene Produkte mit. Stephan Frei, Geschäftsführer des Veranstalters Reisebüro Mittelthurgau und Initiator des Gourmetfestivals: »Viele haben ihren Stammlieferanten – für uns wäre es schwerer, mal eben ein spezielles bretonisches Lamm oder einen bestimm-

1. Festlich eingedeckt: Das Restaurant der »Excellence Queen«; 2. Die Service-Crew serviert Canapés zum Apéritif; 3. Die lichtdurchflutete Lobby; 4. Stylish: Die Lounge mit Bar; 5. Geschäftsführer Stephan Frei (3. von rechts) konferiert täglich mit den Gast-Köchen und dem Organisations-Team

Reisen im Zeichen der Kulinarik

Folgende Reisen mit den Spitzenköchen Patrick Zimmermann (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte), Armin Amrein (ein Michelin-Stern, 17 Gault-Millau-Punkte) und Othmar Schlegel (ein Michelin-Stern, 18 Gault-Millau-Punkte) sind unter anderem noch buchbar:
31. Oktober bis 1. November mit Patrick Zimmermann auf der **Excellence Queen** von Straßburg nach Basel, 4. bis 5. November und 5. bis 6. November an Bord von **Excellence Princess** mit Armin Amrein von Straßburg nach Basel beziehungsweise retour und auf der selben Route mit Othmar Schlegel am 10. bis 11. November sowie am 11. bis 12. November.
Informationen: www.mittelthurgau.ch/themen_flussreisen/gourmet-flussreisen

»Excellence Princess« vor einer Rheinschleuse

ten Bergkäse zu beschaffen. Diese Kochkünstler stellen allerhöchste Ansprüche an die verwendeten Lebensmittel.«
Aber der Großteil der Produkte steht natürlich an Bord bereit – schon vor Monaten sind die Menüs mit den nötigen Zutaten und dem Servicebedarf kommuniziert worden. Logistik und Organisation beginnen manchmal sogar ein Jahr zuvor. Während die ersten Gäste an Bord kommen, herrscht in der Küche bereits heiße Action und jede Menge Arbeit für die Excellence-Köche und die externen Stars. Das Sterneniveau soll sich nicht nur im Geschmack, sondern auch in der Schönheit der Dekoration widerspiegeln. Gelegentlich sogar mit einer Pinzette werden die zubereiteten Produkte dann mit feinsten Gemüsestücken, kleinen Blumen und Saucen-Mustern arrangiert. Stephan Frei: »Die Menge der Handgriffe, die zur Zubereitung eines einzelnen Gerichtes benötigt werden, ist bei einigen vor allem auch – jungen Köchen unglaublich. So etwas wäre im normalen Serviceablauf nie zu schaffen.«
Wenn am Abend sich der Vorhang für das kulinarische Schauspiel in den eleganten Restaurants öffnet, kommen auch die Akteure auf die Bühne. Jeder Koch erklärt seine Menüwahl, die einzelnen Gerichte und die Herkunft der Produkte, während sein Sommelier die zu den Köstlichkeiten passenden vorgeschlagenen Weine und deren Provenienz erläutert.
Zusammen präsentieren diese Kochkünstler auf den Fahrten von Straßburg nach Basel und umgekehrt in diesem Jahr sagenhafte 26 Michelin-Sterne und 364 Gault-Millau-Punkte. Unter ihnen bekannte Namen wie der TV-Kochstar Johann Lafer oder der Drei-Sterne-Koch Peter Knogl aus Basel.
Das bedeutet einen branchenweit einmaligen Aufwand, der sich aber für den Veranstalter zu lohnen scheint. Denn selten zuvor waren so viele Kreuzfahrtneulinge auf den beiden Luxusschiffen wie bei dem Gourmetfestival, das in diesem Jahr zum vierten Mal stattfindet. Und so liest sich das Menü des gebürtigen Hamburger Zwei-Sterne-Kochs Heiko Nieder vom Grand Hotel Dolder aus Zürich, das am 30. Oktober 2016 serviert wird.

Gastsommeliers erklären die Weinfolge (oben); Edel: Ein Menü des Goumetfestivals wird angerichtet (unten)

☆ Gelbflossenmakrele mit Gurke, Peperoni, Koriander und Miso.
☆ Kalb mit Ölsardine und Belper Knolle.
☆ Hummer mit Kürbis, Kaki, Rooibos-Tee und Vanille.
☆ Saibling mit Raps und Kamille.
☆ Bergkartoffel mit weißem Trüffel, Tomme de Fleurette und Ei.
☆ Rind mit Sukiyaki-Fond, Meeresgrün und Rotweinjus.
☆ Fourme d'Ambert mit Portwein, Pilz-Konfitüre und Balsamico.
☆ Milch mit Apfel, Litschi und Kirschblütenpulver.

Oder das Menü des Sternekochs Armin Amreim aus Davos am 5. November:

Apéro
☆ Chili con carne »Moderner Art«
☆ Dreierlei Peperoni, Riesencrevette, Thai-Vinaigrette

Menu
☆ Zweierlei vom geräuchertem Stör, Pommerysenf, Gurke.
☆ Hummerschaumsüppchen, Scampi Bonbon, Pak-Choi
☆ Seezunge, Parmesan, Karotte
☆ Rindsfilet in Davoser Heu gegart Kartoffel, Kürbis, Madagaskar-Pfeffer
☆ Sertiger Alpkäse 2014, Zauberbergbrot, Quitte
☆ Gefüllte Crêpes, Grand-Marnier-Orangenfilets

Fotos: enapress.com; Reisebüro Mittelthurgau