



Haute Cuisine: Starkoch Martin Göschel und eine der Kreationen des Excellence Gourmet-festivals.

Christoph Ammann (Text) und Jacqueline Vinzelberg (Foto)

Bevor der Chef sein Reich auf Zeit inspiziert, ist Schwerarbeit angesagt. Zusammen mit zwei Begleitern und der Schiffsmannschaft räumt Martin Göschel acht grosse Transportkisten aus dem Busbauch. «So weit als möglich haben wir die Menüs zuhause in Gstaad vorbereitet», sagt der Spitzenkoch. An zwei Abenden bekocht Göschel an Bord der Excellence Princess die Gäste. Eine Nacht ist das Schiff des Reisebüros Mittelthurgau von Basel nach Strassburg unterwegs, am nächsten Nachmittag tritt es die Rückreise durch die acht Rheinschleusen an.

Im Sommer und Winter arbeitet der mit 18 «Gault-Millau»-Punkten und einem «Michelin»-Stern dekorierte Mannheimer im Luxushotel The Alpina in Gstaad und zelebriert im Gourmetlokal Sommet eine Mischung aus französischer und alpenländischer Küche. Im Herbst bleibt Zeit für den Abstecher aufs Wasser. «Ich bin zum ersten Mal am Excellence-Gourmetfestival», sagt der 51-Jährige.

Stephan Frei, Geschäftsführer des Reisebüros Mittelthurgau, und seine Crew organisieren im

kommenden Herbst das zehnte Excellence-Gourmetfestival. «Es ist eine Herzensangelegenheit», sagt Frei, der sich in der Edelgastronomie ein hervorragendes Netzwerk aufgebaut hat. «Ich besuche persönlich alle Köchinnen und Köche, die wir verpflichten.»

Die beste Küche auf Europas Flüssen

Die Excellence-Flotte umfasst elf Schiffe. Sie gehört wie der Flussreisenveranstalter Mittelthurgau der Twerenbold Gruppe, einem Badener Familienunternehmen. «Genuss und hochstehende Gastronomie sind Teil unserer DNA», räumt Frei ein. «Wir wollen auch in unserem normalen Programm die beste Küche auf Europas Flüssen bieten.» Beim Gourmetfestival im letzten Herbst traten 33 Köchinnen und Köche an 43 Abenden auf. Sie vereinigten 40 «Michelin»-Sterne und über 450 «Gault-Millau»-Punkte. Ein Gourmetfestival lockt 2500 bis 3000 Passagiere an Bord. «Daranter viele jüngere Gäste oder auch ganze Familien», so Frei.

Für jeden Einsatz erstellt das Reisebüro Mittelthurgau ein Drehbuch, in dem nicht nur das Menü gelistet ist, sondern auch die Auftritte der Moderatoren, Sommeliers und Gastmusiker.

Punkte und Sterne auf dem Flusskreuzfahrtschiff

Spitzengastronomie Das Excellence Gourmetfestival lockt im Herbst jeweils Tausende Feinschmecker auf den Rhein zwischen Basel und Strassburg. Für Küchencracks wie Martin Göschel ist der Kulissenwechsel eine Herausforderung.

Die externen Küchenteams brauchen sich nur um die Arbeit am Herd zu kümmern. «Natürlich muss ich das Sechs-Gänge-Menü der eingeschränkten Infrastruktur an Bord anpassen», sagt Martin Göschel. «Trotzdem spüren die Gäste meine Philosophie und den Geist des Alpina.»

Göschel brilliert mit einer aufwendig zubereiteten, butterzarten Entenbrust. Den alpinen Geist erahnt man beim Genuss der mit Bergkäse gefüllten Ravioli, die mit Kaviar dekoriert sind. Der Kochkünstler beleuchtet die einzelnen Gänge im Gespräch mit Moderator Dani Fohrler. «Beim Gourmetfestival sind die Gäste nahe an den Spitzenköchen dran», sagt Stephan Frei, «das ergibt eine sehr ungezwungene Ambiance.»

Ob nach der Anreise in Basel oder dem Stadtrundgang in Strassburg: Anfang Nachmittag stehen Hotelchef Gerald Kugler und die Mannschaft der Excellence Princess Spalier, um die neuen Gäste zu empfangen. «Der Wechsel im 24-Stunden-Takt ist anspruchsvoll für uns», sagt der Österreicher, der seit dreissig Jahren auf Schiffen arbeitet und auch in hektischen Situationen Ruhe bewahrt. Kugler ist im Sommer jeweils auf der Donau

unterwegs, dort sind ein- oder zweiwöchige Passagen die Regel. Einige zusätzliche Servicekräfte aus dem Excellence-Universum verstärken beim Festival die Standardcrew, die vor dem Start von InstruktorInnen der Hotelfachschule Luzern auf die vielen Galaabende eingeschworen wird. «Denn zum Gourmeterlebnis an Bord gehört ein gehobener Service», sagt Stephan Frei.

Das Excellence-Gourmetfestival findet in diesem Jahr vom 14. Oktober bis 27. November auf der Excellence Princess und der Excellence Countess statt. Am 21. Oktober steht Martin Göschel wieder in der Schiffsküche. Vielleicht lässt sich der am höchsten dekorierte Koch im Berner Oberland etwas einfallen, um eines seiner Lieblingsgerichte auch zwischen Basel und Strassburg auf den Teller zu bringen. «Im Alpina servieren wir ein sehr aufwendiges Gericht mit Gänseleber. Das ist schwierig umzusetzen an Bord, es braucht dafür einfach zu viele Hände.»

Die Reise wurde unterstützt vom Reisebüro Mittelthurgau. Das Excellence Gourmetfestival findet vom 14. Oktober bis 27. November 2022 statt. www.mittelthurgau.ch