



Foto: Beat Eichenberger

# Fluss- GENUSS

Mittelthurgau wartet im November jeweils mit speziellen Gourmet-Kurzreisen auf.

Text: **Beat Eichenberger**

**E**infach köstlich, das Walliser Lamm mit Trockenspeck und Munder Safiranrisotto. So wie der berühmte Mini-Burger oder der zarte Belper Saibling mit Erbsen und Pfifferlingen zuvor auch. Wobei der Fisch aus Belp etwas aus der Reihe tanzt, denn Vrony Cotting-Julen und ihr Team setzen ansonsten auf Walliser Ingredienzen. Das gilt auch für die von ihrem Mann Max ausgesuchte Weinbegleitung harmonisch abgestimmter Walliser Crus. Das bekannte Restaurant «Chez Vrony» auf der Findleralp in Zermatt macht an diesem Abend auf dem Rhein seinem Ruf und den 14 Gault-Millau-Punkten alle Ehre. Dass TV-Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber kurzweilig durch das Diner führt, rundet den Walliser Abend perfekt ab.

Es ist ein höchst genussvolles Kurz-Erlebnis, das Mittelthurgau mit zwei seiner eleganten Excellence-Schiffe jeweils im November auflegt: Auf den zweitägigen Spritztouren von Basel nach Strassburg (oder umgekehrt) gibt sich nämlich die

Crème de la Crème der Schweizer Kochgilde die Klinke in die Hand. Klingende Namen waren in diesem Jahr etwa Spitzenkoch Peter Knogl vom «Les Trois Rois» in Basel oder Bernard und Guy Ravet von der «Ermitage» in Vuflens-le-Château. Nebst spannenden Newcomern präsentierten auch Altmeister wie André Jaeger, Irma Dütsch oder Jacky Donatz ihre Künste – und eben das Bergrestaurant «Chez Vrony». «Wir haben vieles in unserem Restaurant auf 2000 Metern Höhe vorbereitet, alles per Traktor ins Tal gebracht und jetzt quer durch die Schweiz nach Basel auf das Schiff transportiert», erzählt Vrony Cotting-Julen von den aufwändigen Vorbereitungen für die zwei Gast-Auftritte auf dem Wasser.

## EINE NOVEMBER-TRADITION

Es war bereits das fünfte Mal, dass Mittelthurgau die trüben Novembertage mit seinem Excellence Gourmetfestival aufhellte: Mehr als 30 namhafte Köchinnen und Köche mit einer Rekord-Zahl an Michelin-Sternen und Gault-Millau-Punkten waren in diesem Jahr zu Gast auf den 2-tägigen Feinschmecker-Trips auf dem Wasser und

verwöhnten die Passagiere nach Strich und Faden. «Zu Beginn war es nicht ganz einfach, Spitzenköche für die neue Idee zu gewinnen. Inzwischen genießt das Gourmetfestival einen sehr guten Ruf in der Szene und die Top-Leute kommen gerne», freut sich Stephan Frei, Geschäftsführer von Mittelthurgau über den Erfolg. Er selber ist inzwischen bekennender Gourmet, testet er doch bei der Planung des Programms die Küche der Meisterköche stets selber.

Vor allem aber hat das Gourmetfestival für den Schweizer Flussfahrten-Spezialisten Mittelthurgau eine unternehmerisch wichtige Bedeutung: Nach Abschluss der letzten Herbstfahrten auf den Wasserstrassen Europas können so zwei Excellence-Schiffe den November über weiter betrieben werden, bis Ende November die Saison der beliebten Christkindl-Markt- und Weihnachts-Fahrten beginnt. Im Januar und Februar sind die Schiffe dann in der Regel in der Werft und werden überholt (zum Teil kommen sie auch als Hotelschiffe zum Einsatz), bis bereits im März die neue Saison der Flussreisen beginnt. ●

## Mittelthurgau Gourmetfestival

### DAS WALLIS ZU GAST AUF DEM RHEIN



Foto: Mittelthurgau



Foto: Beat Eichenberger

**Genussvolle Gourmet-Abende auf der Excellence Queen:** Zum Beispiel mit (v.l.) Max und Vrony Cotting-Julen («Chez Vrony», Zermatt), TV-Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber und Mittelthurgau-Geschäftsführer Stephan Frei.