

— «Excellence Queen» —

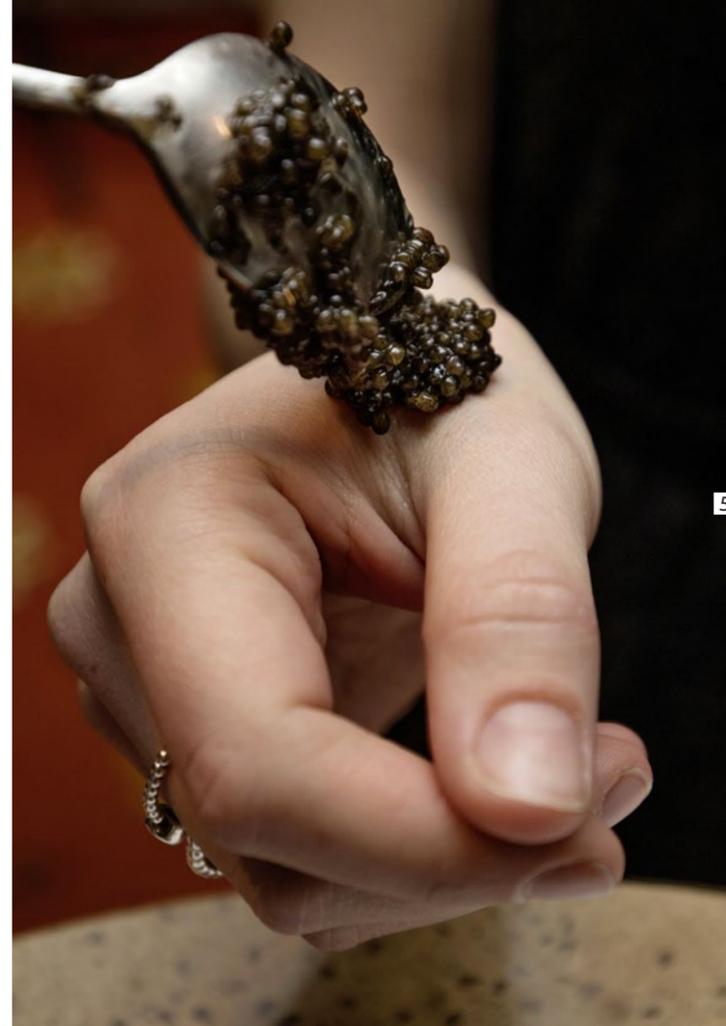


CAVIAR CRUISE

Auf der «Excellence Queen» kochen Starchefs.
CHRISTIAN KUCHLER und **STEFAN HEILEMANN**
etwa begeisterten mit einem «Four-Hands-Dinner».
Den Kaviar dazu gabs aus den ganz grossen Dosen.

Zwei, die sich gut verstehen
Die Starchefs Stefan Heilemann (l.) und
Christian Kuchler auf dem Rhein. Ihr Thema?
So serviert man Kaviar in der Spitzenküche.





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

Exakt 124 Kilometer sind es bis nach Strassburg. Acht Schleusen gibt es auf dieser Reise. Und stolze 15 Kilo Kaviar an Bord! Die «Excellence Queen» ist ein Gourmetschiff, das seine Gäste, welche in 71 hellen Kabinen gut untergebracht sind, begeistert. Stephan Frei, CEO des Kreuzfahrtorganisations Mittelthurgau, hat diesmal gleich zwei Spitzenköche an Bord geholt: Christian Kuchler vom «Schäfli» in Wigoltingen TG und Stefan Heilemann vom «Ecco» im «Atlantis by Giardino» bitten zum spektakulären «Four-Hands-Dinner». Der Moderator ist mindestens so berühmt: Sven Epiney, bekannt von Funk und Fernsehen. Sven stellt die «Guest Chefs» vor: «Vier Sterne, 35 GaultMillau-Punkte, unglaublich viel Talent.» Gut gesagt.

Kuchler und Heilemann haben sich, wie könnte es anders sein, an einer «Kitchen Party» kennengelernt: «Wir sind gute Freunde. Nur so kann man auch zusammen kochen. Jeder macht auf dem Schiff drei Gänge. Und jeder hilft dem anderen.» Und wer kocht an diesem Abend zu Hause in den beiden hoch bewerteten Restaurants? Heilemann ist öfter mal am Handy, coacht seinen Souschef. Kuchler beorderte seinen pensionierten Vater Wolfgang zurück an den Herd: «Er war etwas nervös. Aber ich mache mir keine Sorgen: Min Bappe esch e Riese-Nummere!» Stimmt. Auch Kuchler senior stand jahrzehntelang mit 18 Punkten

- 1 Lachs, Balik, Dashi und Yuzu** Ein grandioser Start zur Cruise!
- 2 In der kleinen Schiffsküche** Stefan Heilemann (l.), Christian Kuchler.
- 3 Endstation Strassburg** Das Gourmet-Schiff «Excellence Queen».
- 4 Grande Finale** Felchlin-Schokolade, Rhabarber und Joghurt.
- 5 So degustieren Profis!** Der Kaviar kommt direkt auf den Handrücken.
- 6 Blickfang an Deck** Die goldene Schiffsglocke der «Queen».
- 7 Gourmet-Cruise** Amuse-Bouches geniessen, nach Strassburg schippenn.

im Buch. In einer Zeit, als die Foodkosten noch tiefer und die Gewinnmarge höher war. Kuchler junior formuliert das so: «Mein Vater fährt Porsche. Ich Mazda.»

Der Abend beginnt mit einem Knaller. Aus der ganz grossen Dose. Kaviar war das Thema des Abends, und André Drescher vom Caviar House öffnete bereits zum Aperitif in der «Panorama-Lounge» die Originalkiste: 1,8 Kilo Oscietra! Er legte jedem Gast eine grosszügige Nocke davon auf den Handrücken (!), empfiehlt: «Riechen, gucken, essen – und dann wie die Russen mit einem Wodka-Shot spülen.» Ein Bild für Götter: Die Passagiere stehen geduldig Schlange, schlürfen dann die zehn Gramm glücklich weg von ihrer Hand; ein paar Schlaumeier schleichen sich mehrmals zur Dose. Die Chefs servieren inzwischen schon mal die Amuse-Bouches: Räucherlachs-Crêpes. Knusp-

rige Entenhaut mit Lebercreme und Spitzkohl. Blumenkohl, Rindermark und Saint-James-Kaviar. Eine fantastische Tom Ka Gai mit Sesamöl.

Treffpunkt Speisesaal, für einen ziemlich langen Abend. Stefan Heilemann begeistert mit Balik-Lachs Tsar Nikolaj oder präziser: mit einer unglaublichen Dashi aus Yuzu und Gurke zum in einem Gehöft im Toggenburg nach russischem Geheimrezept geräucherten Lachs; japanisch, federleicht, frühlingshaft, genial abgestimmt. Er sorgte auch für den frechsten Gang des Abends: Schweinshaxe, Auster, Rettich und Imperial Kaviar (10000 Franken pro Kilo); der hatte gegen die kräftige Sau und jodige Muschel einen schweren Stand; Kaviar war hier wirklich nur «Beilage». Kuchler begrüsst die Gäste, die schnell zu seinen Fans mutierten, mit einer Mousse vom Stör, Hummergelee und Prunier-Kaviar. Gut kombiniert:

Fisch und Fischrogen im gleichen Glas. «A uhure Büez», lachte der Chef aus Wigoltingen. Er begeisterte dann mit einem punktgenau gebratenen Heilbutt, auf «Prince de Bretagne» (Edel-Artischocken) und mit reichlich Vin Jaune in der Sauce. Natürlich fehlte auch hier ein Löffel Kaviar nicht: Oscietra diesmal. Gehts auch ohne Kaviar? Geht, sagte sich Kuchler und servierte im Hauptgang Filet und Backe vom Milchkalb, mit Morcheln und jungem Knoblauch. Hammer im Teller war die tiefe Sauce: «Sauce kann ich am besten», meinte der Chef dazu. Und das Dessert? Heilemann hatte seinen Star-Pâtissier André Siedl mit an Bord. Der holte sich mit weisser «Felchlin Opus Blanc»-Schokolade und dem ersten Rhabarber der Saison viel Applaus.

Wo Kaviar-Dosen geöffnet werden, fliesst meist der Champagner. Otto Eder war mit auf der «Excellence Queen», ►



1

2

3



1 Mehr als eine Beilage! Der Oscietra-Kaviar auf grilliertem Heilbutt.

2 Prosit! Stephan Frei, Geschäftsführer Reisebüro Mittelthurgau (l.), und der Champagner-Experte Otto Eder von Maison Perrier-Jouët.

3 Was trinkt man zum Kaviar? Natürlich Champagner. Oder einen Wodka-Shot. Geschmacksache!

► entkorkte grosszügig alles – vom einfachen Perrier-Jouët bis zum edlen Belle Epoque. Er stellte auch eine spannende Neukreation vor: den Perrier-Jouët Blanc de Blancs. Frische pur! Wer mit Eder trinkt, lernt auch was. Beispielsweise, dass man eine geöffnete Champagnerflasche nie in der Külschranktür aufbewahren darf: «Ein Külschrank wird 20-mal im Tag geöffnet. Das ist zu viel Bewegung für einen Champagner.» Sven Epiney («Kochen ist mein Ding») führte die Interviews zwischen den Gängen, ist Stammgast auf den Excellence-Gourmetreisen und bei den Genussreisen durchs Elsass. Und er ist selten der Erste, der ins Bett sinkt: «Bei einem Event mit Cornelius Speinle, der jetzt in Hamburg kocht, hüpfen wir morgens um fünf Uhr noch gut gelaunt in den Whirlpool.»

Die nächsten Gourmet-Events auf dem Rhein kommen ganz bestimmt.

Ab Oktober steht das nächste Gourmet Festival an, mit 45 Genussreisen zu verblüffend tiefen Preisen (ab CHF 285.– pro Person, für Dinner & Kabine!) auf den beiden Excellence-Schiffen «Queen» und «Princess». Geschäftsführer Stephan Frei, der Mann mit einem schon fast unheimlichen Beziehungsnetz: «Zehn Köche sind zum ersten Mal dabei. Andere kommen immer wieder.» Die Gäste auch: Jeder zweite Passagier auf den Rhein-Reisen mit den Chefs ist ein «Wiederholungstäter». ●

Leinen los!

Gourmetfestival-Reisen ab Basel u. a. mit André Jaeger, Heiko Nieder, Ivo Adam & Florian Neubauer, Vrony Cotting-Julen.
An-/Rückreise Mit dem Twerenbold-Reisebus von/nach Strassburg oder Basel.
Info www.mittelthurgau.ch
 Tel. 071 626 85 85