



Weinfelden, 10. Juni 2021

Excellence Gourmetfestival '21

Was nur ein gutes Essen schafft

Die Badener Familienreederei Swiss Excellence River Cruise krönt ihren Anspruch der «besten Küche auf Europas Flüssen» alljährlich mit dem Excellence Gourmetfestival. Im neunten Jahr des Events heuern 33 hochkarätige Küchenchefs an Bord an. Mit ihnen summieren sich über 450 Gault-Millau-Punkte und 40 Michelin-Sterne. Das aussergewöhnliche Setting auf zwei eleganten Flusslinern auf dem Rhein ist weltweit einmalig. Nachdem das Festival im vergangenen Jahr pandemiebedingt ausfallen musste, wird ab 15. Oktober endlich wieder gross getafelt!

Beeindruckendes Line-Up. 33 Spitzenköche machen die kleinen Schweizer Grandhotels von Excellence an 43 Abenden zum Gourmetrestaurant. Damit summieren sich im neunten Jahr des Festivals 40 Michelin-Sterne und 450 Gault-Millau-Punkte. Die Gäste feiern das gute Leben auf einem Kurztrip zwischen Basel und Strassburg. Es ist die erste Riege der Kochgilde, die Abend für Abend für ein begeistertes Publikum anrichtet. Klassiker und Avantgardistinnen, gestandene Grossmeister und kreative Talente. An Bord kommen 3-Sterne-Köche und 19-Punkte-Chefs wie Peter Knogl, Franck Giovannini, Tanja Grandits, Heiko Nieder, der Berliner Tim Raue, Bernard & Guy Ravet, dazu die amtierenden Gault-Millau-Köche des Jahres 2021 Stefan Heilemann (CH) und Thomas Schanz (D).

Endlich wieder tafeln mit Gleichgesinnten. Nach langen Monaten der kalten Restaurantküchen soll das Festival '21 mehr denn je eine Wertschätzung für grosses Kochhandwerk werden. «Eine Bühne für Gerichte, die mit Hingabe, grossem Können und vorzüglichen Produkten zubereitet werden», sagt Festivalinitiator und Mittelthurgau-CEO Stephan Frei. «Ich wünsche mir, dass wir einen Begegnungsort schaffen, wo Menschen zusammenfinden, um die schöne Seite des Lebens zu feiern – ein gutes Gefühl, wie es eben nur ein gutes Essen mit Gleichgesinnten schaffen kann.» Dass dies keine Selbstverständlichkeit sei, habe das letzte Jahr gezeigt, so Frei.

Die Haute Cuisine gab schon immer den Takt vor für das, was Jahre später in unser aller Küche passierte. Am Excellence Gourmetfestival lässt sich erleben, wie dieser Takt schmeckt. Gemüse und Pflanzliches werden aufs Köstlichste veredelt, Fleisch und Fisch kommen daher wie kulinarische Juwelen, französische Klassik verbindet sich weltoffen mit den Aromen der Welt. Auf den Teller kommt mehr denn je das Saisonale, Regionale, Geerdete – kein Chichi, dafür viel Geschmack.

Prominente Conférenciers wie Sven Epiney, Mélanie Freymond, Rainer Maria Salzgeber, Christa Rigozzi, Nicole Berchtold und Dani Fohrler führen durch die Gourmet-Galaabende, berichten zu jedem Gang Interessantes aus der Küche – bis zum grossen Finale, wenn die Chefs mit ihrer Crew unter grossem Applaus vor die Gäste treten. Die Gourmet-Nacht endet mit Jazz-, Soul-, Rock und Dance-Sounds oder einem letzten Drink in der Lounge. Wer in Basel an Bord geht, erwacht in Strassburg, oder umgekehrt.

Virenfreie Umgebung und viel Raum für Genuss. Die neue Pure-Air-Ionisierungstechnologie an Bord von Excellence ist ein Wendepunkt für sicheres Reisen. Sie ermöglicht es, in virenfreier Luft unbeschwert durchzuatmen. Gleiches gilt für die An-/Rückreise in den Twerenbold-Reisebussen. Mehr dazu. Für das Reisejahr 2021 wurde die maximale Kapazität an Bord reduziert, für noch mehr Raum pro Passagier.



Das Excellence Gourmetfestival '21. Grosse Kochkunst, grosse Weine, prominente Moderator/innen, gute Live-Sounds und Begegnungen mit Freunden der guten Küche. Die exquisiten 2-tägigen Fine Dining-Trips zwischen Basel und Strassburg finden vom 15.-10.-27.11.21 auf den eleganten Flusslinern Excellence Countess und Excellence Princess statt.

Buchbar sind eine oder mehrere Nächte/Gastköche: mittelthurgau.ch, ab CHF 295.

Das Festivalprogramm '21 ist [hier](#) erhältlich.

Die Gastköche A-Z. Armin Amrein & Adrian Amrhein – Pierre-André Ayer – Stefan Beer – Mitja Birlo – Tristan Brandt – Dario Cadonau – Marco Campanella – Martin Dalsass – Stéphane Décotterd – Irma Dütsch – Laurent Eperon – Rolf Fliegau – Tobias Funke – Franck Giovannini – Martin Göschel – Tanja Grandits – Dominik Hartmann – Stefan Heilemann – André Jaeger – Peter Knogl – Christian Kuchler – Silvia Manser – Flynn McGarry – Florian Neubauer & Ivo Adam – Heiko Nieder – Tim Raue – Bernard & Guy Ravet – Sebastian Rösch – Thomas Schanz – Mike Wehrle.

 **Reisestudio – Filmimpressionen vor und hinter den Kulissen** des Excellence Gourmetfestivals mit den Gastköchen Rolf Fliegau, Dominique Gauthier und Heiko Nieder [hier](#).

Onlineversion dieser Medienmitteilung [hier](#).

Ihr Medienkontakt

Stephan Frei, Geschäftsleiter
Reisebüro Mittelthurgau, CH-8570 Weinfelden
T +41 71 626 85 85, stephan.frei@mittelthurgau.ch

Bildmaterial, weiterführende Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende
T +41 71 626 85 85, info@mittelthurgau.ch

Die Gastköche

<p>Martin Dalsass</p>  <p>1 Michelin-Stern 18 Punkte Gault Millau Talvo by Dalsass, St. Moritz-Champfèr</p>	<p>Heiko Nieder</p>  <p>2 Michelin-Sterne 19 Punkte Gault Millau The Restaurant, The Dolder Grand, Zürich</p>	<p>Flynn McGarry</p>  <p>1 Michelin-Stern* 18 Punkte Gault Millau* Ehemals Waldhotel Fletschhorn, Saas Fee</p> <p><small>© Chloe Horseman</small></p>	<p>Irma Dütsch</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau La Brezza, Eden Roc, Ascona & Tschuggen Grand Hotel, Arosa</p> <p><small>© Hotel Eden Roc, Ascona</small></p>	<p>Marco Campanella</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau La Brezza, Eden Roc, Ascona & Tschuggen Grand Hotel, Arosa</p> <p><small>© Hotel Eden Roc, Ascona</small></p>
<p>Franck Giovannini</p>  <p>3 Michelin-Sterne 19 Punkte Gault Millau Restaurant de l'Hôtel de Ville Crissier VD</p>	<p>Laurent Eperon</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Restaurant Pavillon, Baur au Lac, Zürich</p>	<p>Stefan Heilemann</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Widder Restaurant, Zürich</p>	<p>Mitja Birlo</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Restaurant 7132 Silver, 7132 Hotel, Vals GR</p> <p><small>© Jennifer Endom - 7132 Hotel, Vals</small></p>	<p>Martin Göschel</p>  <p>1 Michelin-Stern 18 Punkte Gault Millau Restaurant Sommet im Hotel The Alpina Gstaad</p> <p><small>© Valentina Verdasca</small></p>
<p>Rolf Fliegau</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Restaurant Ecco, Hotel Giardino Ascona und St. Moritz</p>	<p>Tanja Grandits</p>  <p>2 Michelin-Sterne 19 Punkte Gault Millau Restaurant Stucki, Basel</p>	<p>Sebastian Rösch</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau Restaurant Mesa, Zürich</p> <p><small>© Olivia Pulver</small></p>	<p>Silvia Manser</p>  <p>1 Michelin-Stern 16 Punkte Gault Millau Restaurant Truube, Gais AR</p>	<p>Stefan Beer</p>  <p>16 Punkte Gault Millau La Terrasse im Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa, Interlaken</p> <p><small>© Tina Sturzenegger</small></p>
<p>Dominik Hartman</p>  <p>2 Michelin-Sterne 15 Punkte Gault Millau Restaurant Magdalena, Rickenbach SZ</p> <p><small>© digitalmassarbeit.ch</small></p>	<p>Armin Amrein & Adrian Amrhein</p>  <p>1 Michelin-Stern* 17 Punkte Gault Millau* Ehemals Glow, Davos</p>	<p>Dario Cadonau</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau Vivanda IN LAIN Hotel Cadonau, Brail GR</p> <p><small>© Jürg Waldmeier, Salz & Pfeffer</small></p>	<p>Peter Knogl</p>  <p>3 Michelin-Sterne 19 Punkte Gault Millau Cheval Blanc by Peter Knogl, Grand Hotel Les Trois Rois, Basel</p>	<p>Christian Kuchler</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Taverne zum Schäfli, Wigoltingen TG</p>

<p>André Jaeger</p>  <p>1 Michelin-Stern* 19 Punkte Gault Millau* Ehemals Die Fischerzunft, Schaffhausen</p>	<p>Mike Wehrle</p>  <p>16 Punkte Gault Millau Bürgenstock Hotels & Resort, Obbürgen NW</p>	<p>Pierre-André Ayer</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau Restaurant Le Pérolles, Fribourg</p>	<p>Bernard & Guy Ravet</p>  <p>1 Michelin-Stern 19 Punkte Gault Millau L'Ermitage des Ravet, Vufflens-le-Château VD</p>	<p>Tim Raue</p>  <p>2 Michelin-Sterne 19,5 Punkte Gault Millau Restaurant Tim Raue, Berlin (D)</p>
<p>Tobias Funke</p>  <p>2 Michelin-Sterne 17 Punkte Gault Millau Incantare, Gasthaus Zur Fernsicht, Heiden AR</p>	<p>Stéphane Décotterd</p>  <p>2 Michelin-Sterne 18 Punkte Gault Millau Le Pont de Brent, Brent VD</p>	<p>Thomas Schanz</p>  <p>2 Michelin-Sterne 19 Punkte Gault Millau Schanz, Restaurant & Hotel, Piesport (D)</p>	<p>Tristan Brandt</p>  <p>Epoca by Tristan Brandt, Waldhaus Flims</p>	<p>Ivo Adam & Florian Neubauer</p>  <p>1 Michelin-Stern 17 Punkte Gault Millau After Seven, Backstage Hotel, Zermatt</p>

* Die Ratings von Michelin und Gault Millau beziehen sich auf jenes Restaurant, in dem der Koch oder die Köchin zuletzt bewertet wurde.

Die Conférenciers

 <p>Christa Rigozzi</p>	 <p>Sven Epiney</p>	 <p>Mélanie Freymond</p>
 <p>Rainer Maria Salzgeber</p>	 <p>Nicole Berchtold</p>	 <p>Dani Fohrler</p>



Das Reisebüro Mittelthurgau ist Veranstalter des Excellence Gourmetfestivals. Es wurde 2013 von Stephan Frei ins Leben gerufen. Mittelthurgau ist der führende Schweizer Anbieter für Flussreisen und Teil der Twerenbold Reisen Gruppe, Baden. Das Familienunternehmen feierte 2020 sein 125-jähriges Firmenjubiläum. Zur Gruppe gehören vier Reiseveranstalter und die Basler Reederei Swiss Excellence River Cruise. Unter deren Flagge kreuzen zehn Flussschiffe und das Yachtschiff Excellence Adria in Europa unter der Marke Excellence. Die Twerenbold Reisen Gruppe belegte 2021 in ihrer Branchenkategorie Platz 3 der besten Arbeitgeber der Schweiz (handelszeitung.ch). Das Reisebüro Mittelthurgau wurde als Vorreiter ganzeitlich nachhaltiger Flussreisen mit dem Myclimate-Award 2020 ausgezeichnet.

Reisebüro Mittelthurgau

Oberfeldstrasse 19, CH-8570 Weinfelden, Tel +41 71 626 85 85, mittelthurgau.ch

