



Ein Amuse-Bouche von Dominik Hartmann © Fabian Häfeli

Weinfelden, 17. Juni 2023

Das Excellence Gourmetfestival '23 zwischen Basel und Strassburg

Grosses kulinarisches Kino an Bord

Das Line-Up steht! Am 13. Oktober startet wieder der grosse Event für Freunde der hohen Kunst des Kochens. Das Excellence Gourmetfestival ist die Krönung zum Saisonende der Badener Familienreederei Excellence. Jetzt wurde die Liste der Gastköche bekanntgegeben. Zum Fine-Dining-Gipfeltreffen heuern 35 Köchinnen und Köche an Bord an. Sie bringen es auf über 600 Gault-Millau-Punkte und 46 Michelin-Sterne. Das Festival findet seit 2013 auf den Flusslinern von Excellence statt, auf der Rheinroute zwischen Basel und Strassburg. Es dauert sechs Wochen.

«Ich gehe nicht essen, nur um satt zu werden», sagt Tim Raue. «Ich möchte etwas erleben. Etwas, das mich berauscht und inspiriert.» Und weil es keine Kunstform neben der des Kochens gibt, die zugleich Auge, Gaumen, Ohr, Nase und Geist anspricht, begeistert sie wohl auch so viele Menschen. Er habe viele Spitzenchefs am Herd erleben dürfen, sagt Festivalinitiator Stephan Frei. «Sie begeistern, weil sie begeistert sind. Sie wecken Gefühle, weil sie mit Gefühl kochen.» Das Excellence Gourmetfestival ist eine Erfolgsgeschichte – eine kleine sinnenfreudige Auszeit auf dem Fluss.

Ganz grosses Küchenkino! 35 Klassiker, Avantgardistinnen, gestandene Grandchefs und prämierte Talente zaubern grosses Kino auf den Teller – grandiose Küche für alle Sinne. Küche, die den kulinarischen Horizont der Gäste erweitert. Ein Horizont, der von Frankreich in die Schweiz, über die Alpen ins mediterrane Europa, bis nach Asien und Südamerika reicht. Aus Belgien reist der 3-Sterne-Star Tim Boury an, aus Südtirol Gerhard Wieser, der 19-Punkte-Meister der alpin-mediterranen Küche. Ebenfalls an Bord sind die Gault-Millau-Köche des Jahres aus der Schweiz und Österreich: Benoît Carcenat aus Rougemont VD und Lukas Nagl aus Traunkirchen/Oberösterreich. Gastköche aus der Riege der 3-Sterne- und 19-Punkte-Chefs sind Peter Knogl, Tanja Grandits, Heiko Nieder und der Berliner Tim Raue. Ausserdem gastieren die amtierenden Aufsteiger des Jahres Silvia Manser und Dominik Hartmann, bester Vegi-Koch der Schweiz. Am Excellence Gourmetfestival erleben die Gäste die Köchinnen und Köche hautnah, erfahren etwas über deren Idee hinter den einzelnen Gängen und lernen sie auch als Mensch kennen.

Ein Genusstrip mit besten Zutaten. Zum grossen Kino aus der Küche gesellt sich ein ganzes Ensemble des guten Geschmacks. Versierte Sommeliers präsentieren fein abgestimmte Weine. Foodaffine Conférenciers führen durch den Abend. Und das Festival endet nicht mit dem Dessert. Musikkünstler begeistern mit Live-Musik, und zum guten Schluss legen DJs auf – den passenden Soundtrack für den Dancefloor oder den letzten Drink an der Bar. Die beiden Excellence Countess und Excellence Princess sind die eleganten Gastgeberinnen des Genusstrips zwischen Basel und Strassburg.

Inklusive: Ein wertvoller Beitrag zum Klimaschutz. Auf Basis der CO₂-Bilanzberechnung von Myclimate fliesst ein entsprechender Investitionsbeitrag in Klimaschutzprojekte der Stiftung – als Teil des Festival-Reisearrangements und der Nachhaltigkeitsstrategie von Excellence.



Das Excellence Gourmetfestival '23, vom 13.10.–26.11.23

Grosse Kochkunst, grosse Weine, prominente Moderation, gute Live-Sounds und Begegnungen mit Freunden der guten Küche. Die eleganten Flussliner Excellence Countess und Excellence Princess sind Gastgeberinnen der exquisiten 2-tägigen Fine-Dining-Trips zwischen Basel und Strassburg. Buchbar sind 46 Events mit einer oder mehr Nächten ab CHF 325.

excellence.ch/gourmetfestival

Das 90-seitige Festivalprogramm '23

jetzt online anschauen oder bestellen

excellence.ch/kataloge

Impressionen und Festivalfilm 2022

Onlineversion dieser Medienmitteilung

Bildmaterial, Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende:

T +41 71 626 85 85, ahoi@excellence.ch

Medienkontakt

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

Die Gastköche

MARTIN DALSASS



★ Michelin
18 Gault Millau
Talvo by Dalsass
St. Moritz-Champfèr

HEIKO NIEDER



★★ Michelin
19 Gault Millau
The Restaurant, The Dolder Grand
Zürich

DOMINIK HARTMANN



★★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Magdalena
Rickenbach

RICO ZANDONELLA



★★ Michelin
18 Gault Millau
Rico's
Küsnacht

STEFAN LÜNSE



17 Gault Millau
Restaurant Spettacolo,
Lenkerhof Lenk

ROLF FLIEGAUF



★★ Michelin
18 Gault Millau
Restaurant Ecco, Hotel Giardino
Ascona und St. Moritz

CLAUDIA CANESSA



15 Gault Millau
Sunny Bar, Kulm Hotel
St. Moritz

LUKAS NAGL



18.5 Gault Millau
Bootshaus, Seehotel Das Traunsee
Traunkirchen, Oberösterreich

IRMA DÜTSCH



★ Michelin*
18 Gault Millau*
Ehemals Waldhotel Fletschhorn
Saas-Fee

DIETMAR SAWYERE



★ Michelin*
17 Gault Millau*
Gasthaus zum Kreuz
Dallenwil

FABRIZIO ZANETTI



16 Gault Millau
Grand Restaurant,
Hotel Suvretta House, St. Moritz

FABIAN RAFFEINER



★ Michelin*
16 Gault Millau*
Restaurant Zoe
Bern

PATRICK MAHLER



★★ Michelin
18 Gault Millau
Restaurant Focus Atelier,
Park Hotel Vitznau

STEFAN HEILEMANN &
MICHAEL SCHULER



★★ / ★ Michelin
18 / 15 Gault Millau
Widder Restaurant, Zürich
Aqua Restaurant, Zürich

DOMINIK SATO &
FABIO TOFFOLON



★ Michelin*
17 Gault Millau*
The Japanese Restaurant & The
Japanese by The Chedi Andermatt

DARIO CADONAU



★ Michelin
17 Gault Millau
In Lain Hotel Cadonau
Brail

MIKE WEHRLE



16 Gault Millau
Bürgenstock Hotels & Resort
Obbürgen

PETER KNOGL



★★★ Michelin
19 Gault Millau
Cheval Blanc by Peter Knogl,
Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

CHRISTIAN KUCHLER



★★ Michelin
18 Gault Millau
Taverne zum Schäfli
Wigoltingen

TIM RAUE



★★ Michelin
19 Gault Millau
Restaurant Tim Raue
Berlin

ANDRÉ JAEGER



★ Michelin*
19 Gault Millau*
Ehemals Die Fischerzunft
Schaffhausen

TANJA GRANDITS



★★ Michelin
19 Gault Millau
Restaurant Stucki
Basel

KEVIN ROMES



★★ Michelin
15 Gault Millau
Skin's – The Restaurant
Lenzburg

BENOÎT CARCENAT



★ Michelin
18 Gault Millau
Hotel Restaurant Valrose,
La Table du Valrose, Rougemont

GUY RAVET



★ Michelin*
19 Gault Millau*
Emotions par Guy Ravet
Grand Hôtel du Lac, Vevey

SILVIA MANSER



★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Trube
Gais

KÄTHI FÄSSLER



16 Gault Millau
Restaurant Flickflaeder,
Hof Weissbad, Weissbad

GERHARD WIESER



★★ Michelin
19 Gault Millau
Castel Finedining,
Hotel Castel Dorf Tirol, Südtirol

PASCAL STEFFEN



★★ Michelin
17 Gault Millau
Roots
Basel

ROGER KALBERER



★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Schlüssel
Mels

SILVIO GERMANN



★★ Michelin*
18 Gault Millau
Mammertsberg
Freidorf

TIM BOURY



★★★ Michelin
18.5 Gault Millau
Boury
Roeselare, Belgien

MARTIN GÖSCHEL



★ Michelin
18 Gault Millau
Sommet by Martin Göschel,
The Alpina Gstaad

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

Alle Gastköche

Peter Knogl, Basel • Tim Boury, Roeselare (BE) • Rolf Fliegau, Ascona • Silvio Germann, Freidorf TG • Tanja Grandits, Basel • Dominik Hartmann, Rickenbach SZ • Stefan Heilemann & Michael Schuler, Zürich • Christian Kuchler, Wigoltingen TG • Patrick Mahler, Vitznau LU • Heiko Nieder, Zürich • Tim Raue, Berlin (DE) • Kevin Romes, Lenzburg AG • Pascal Steffen, Basel • Gerhard Wieser, Dorf Tirol (IT) • Rico Zandonella, Küsnacht ZH • Dario Cadonau, Breil GR • Benoît Carcenat, Rougemont VD • Martin Dalsass, St. Moritz-Champfêr • Irma Dütsch • Martin Göschel, Gstaad • André Jaeger • Roger Kalberer, Mels SG • Silvia Manser, Gais AR • Fabian Raffener, Bern • Guy Ravet, Vevey VD • Dominik Sato & Fabio Toffolon, Andermatt • Dietmar Sawyere, Dällenwil NW • Lukas Nagl, Traunkirchen (AT) • Stefan Lünse, Lenk BE • Käthi Fässler, Weissbad AI • Mike Wehrle, Obbürgen NW • Fabrizio Zanetti, St. Moritz • Claudia Canessa, St. Moritz.

Die Conférenciers



Sven Epiney



Rainer Maria Salzgeber



Dani Fohrler



Christa Rigozzi



Salar Patrick Bahrampoori

Sound & Soul



Valentina Mey

Es sind alle Nuancen des Pop, RnB und Jazz, die sie mit ihrer Stimme einfängt. Die gebürtige Piemonteserin ging schon mit James Brown auf Tournee. Ihre Auftritte berühren, inspirieren zum Tanzen. Valentina tritt am Gourmetfestival abwechselnd mit Simona Mana (Violine), Stefano De Palma (Sax) oder Stefano Bacino (Gitarre) auf.



Nicola Imbres

Nico hat sie: die elegante, rauchige Stimme seiner italienischen Heimat. Sein Repertoire: klassische internationale Evergreens, Songs aus Jazz und Pop, zart-umhüllend oder fesselnd rhythmisch. Italianità trifft Entertainer-Talent. Nico tritt solo oder mit seiner kongenialen Gesangspartnerin Raffaela Franzosi auf.

Über uns

Das Reisebüro Mittelthurgau ist Veranstalter des Excellence Gourmetfestivals. Es wurde 2013 von Stephan Frei ins Leben gerufen. Excellence ist die einzige inhaberansässige Reederei der Schweiz und Teil der Twerenbold Reisen Gruppe, Baden. Das Familienunternehmen feierte 2020 sein 125-jähriges Firmenjubiläum. Unter der Flagge von Excellence kreuzen in Europa neun Flussschiffe. Die Reisegruppe belegte 2021 in ihrer Branchenkatgorie Platz 3 der besten Arbeitgeber der Schweiz (handelszeitung.ch). Excellence – Reisebüro Mittelthurgau wurde als Vorreiter ganzheitlich nachhaltiger Flussreisen mit dem Myclimate-Award 2020 ausgezeichnet und mit dem Green Award zertifiziert. Die unabhängige Green Award Foundation klassifiziert damit Schiffseigner, die in Bezug auf Sicherheit, Umweltfreundlichkeit und soziale Verantwortung vorbildliche Standards verwirklichen.