

Gourmet-Schiff

UMFRAGE ZUM 1. GOURMET-FESTIVAL

Am 1. November 2013 gehen nicht nur am Nachthimmel vor Strassburg, sondern auch kulinarisch gesehen erneut die Sterne auf. Zum erstmals stattfindenden Gourmet-Event kommen neun Spitzenköche mit Brigaden und Pâtisseries zusammen, um die Gäste mit ihren raffinierten Kreationen zu verwöhnen. Wir fragten nach den Gründen für ihre Teilnahme.

Umfrage und Fotos Urs Oskar Keller



Wolfgang Kuchler: «Etwas ganz anderes als in der 350-jährigen Taverne zu stehen».

Wolfgang Kuchler, Jahrgang 1950, Taverne zum Schäfli, Wigoltingen TG, 18 Gault Millau-Punkte und ein Michelin-Stern: «Es ist bestimmt reizvoll und eine Herausforderung. Viele Arbeiten müssen daher schon im Vorfeld gemacht werden. Wir nennen das Mise en place und stellen alles zu Hause perfekt her, damit wir auf dem Schiff nur noch zubereiten, respektive braten oder poelieren beziehungsweise garen müssen. Diese Vorbereitung ist das A und O für einen reibungslosen Ablauf. Die Saucen und Essenzen werden fertig mitgenommen und auf dem Schiff erwärmt. Mein Sohn Christian, ein Kollege von ihm, sein Pâtissier vom Gasthof Hirschen in Egli-

Christian Kuchler: «Finde es eine coole Abwechslung und eine neue Herausforderung».

sau sowie mein Sous-chef Velusamy Sivakumar und ich bereiten zwei verschiedene saisonale Menüs mit je fünf Gängen vor, möglicherweise auch einen mit Käse. Zum Anfang servieren wir einige lustige Amuse-Bouches – damit die Stimmung auf dem Dampfer steigt!»

Christian Kuchler, Jahrgang 1985, La Passion, Gasthof Hirschen, Eglisau ZH, 16 Gault Millau-Punkte und ein Michelin-Stern: «Ich habe noch nie auf so einem Schiff gekocht. Mein Vater macht ein paar Gänge und ich mache ein paar Gänge. Mein Pâtissier Daniel Simunic sowie Benjamin Dähler, ein ehemaliger Chef de Partie, helfen mir.»



«Weil es eine neue Erfahrung ist».

Nenad Mlinarevic, Jahrgang 1981, Restaurant Focus im Park Hotel, Vitznau LU. Damals in der Neuen Blumenau, im Jahre 2011 bereits ausgezeichnet mit: 15 Gault Millau Punkten und 1 Michelin Stern sowie Gault Millau Entdeckung des Jahres. Das Restaurant focus ist erst seit April 2013 geöffnet und wird im Oktober von Gault Millau, resp. im November vom Guide Michelin neu bewertet. «Die Herausforderung ist, unsere Küche auf der MS Excellence Queen unverfälscht den Gästen näher zu bringen. Wir werden ein spannendes Fünf-Gang-Menü zubereiten. Mehr verrate ich noch nicht! Wir sind noch nicht bewertet, der Gault Millau-Führer erscheint im Oktober und der Michelin Schweiz im November»



«Das Schiffsfeeling erleben».

Armin Amrein, Jahrgang 1955, Amrein's Seehofstübli im Hotel Seehof, Davos GR (er führt seit letztem Winter das Seehofstübli, bislang 17 Gault Millau-Punkte und ein Michelin-Stern):

«Die Anfrage hat mich sehr gereizt, da es auch das erste Mal ist, dass ich auf einem Schiff kochen darf.

Zudem ist das Datum ideal, da das Seehofstübli in der Zwischensaison geschlossen ist und es mir somit erlaubt, fremd zu gehen. Zum Apéro gibt es typische Bündner-Spezialitäten wie Prättigauer Hochzeitssuppe und in Malanser Rotwein geschmorte Kalbsbäggli. Das Menü wird ein herbstlicher Querschnitt meiner Kreationen sein.»

AUF DEM RHEIN



Dütsch: «Man sieht viel und wird nicht seekrank!»

Irma Dütsch-Grandjean, Jahrgang 1944, erhielt 1994 als erste Frau in der Schweiz einen Michelin-Stern und 18 Gault Millau-Punkte: «Seit vier Jahren koche ich bereits für Mittelthurgau Reisen auf sechstägigen Flussfahrten in Europa oder auch mal in Asien. Die fahrende Arbeit gefällt mir und aus den Fenstern der

Schiffsküche gleitet die Landschaft an einem vorbei. Man sieht viel und es ist ruhiger als auf einem Kreuzfahrtschiff. Zudem wird man nicht seekrank! Für den Auftritt am Gourmetfestival mit Gala-Dinner braucht es gute Organisation und hohe Präzision. Wir werden ein schönes Fünf- oder Sechsgangmenü zubereiten.»



«Eine Ehre, dass ich auf die Flussfahrt eingeladen wurde».

Andreas Blattner, Jahrgang 1985, Künstlercantina, Müllheim TG (noch keine Bewertung): «Es wird für mich bestimmt ein Erlebnis, ausserhalb des üblichen Rahmens zu kochen. Zudem ist es auch eine Ehre, dass ich auf die Flussfahrt eingeladen wurde und anderen Gästen meine Kreationen vorstellen darf. Das ist super und ich freue mich sehr! In der Küche werde ich von Fabio Tempini, Küchenchef im Hotel Rosatsch in Pontresina, unterstützt. Meine Mitarbeiterin Sandra Oertle aus Stettfurt, die den Service in der Künstlercantina leitet, ist gelernte Köchin und wird mir auch auf der Cruise zur Seite stehen. Ich werde ein Sechsgang-Überraschungs-Menü kochen.»



«Das wird unseren Teamgeist fördern».

Roland Schmid, Jahrgang 1962, Gourmetrestaurant Äbtestube im Grand Resort Bad Ragaz, Bad Ragaz SG, 17 Gault Millau-Punkte und ein Michelin-Stern: «Ich wurde angefragt und war sofort von der Idee des Gourmet-Festivals begeistert. Es ist für mich eine neue Erfahrung. Die Herausforderung für mein Team und mich besteht in der Logistik, alles von Bad Ragaz nach Basel auf das Schiff zu bringen, aber auch darin, unsere Kreationen in einer völlig unbekanntem Küche zuzubereiten. Unser Menü wird auch Spezialitäten beinhalten wie Bisonfilet. Önologisch begleitet werden wir von einem tollen jungen Winzerpaar: Christian und Francisca Obrecht vom Weingut zur Sonne aus Jenins.»

Othmar Schlegel, Jahrgang 1951, Restaurant Locanda Barbarossa, Hotel Castello del Sole, Ascona TI, 17 Gault Millau-Punkte: «Dieses Jahr ist für uns eine Teilnahme terminlich möglich. Mit Freude habe ich das Angebot von Mittelthurgau Reisen angenommen. Es wird sicher sehr interessant sein, mit anderen Köchen zusammen in einer völlig neuen Umgebung zu arbeiten. Die Platzverhältnisse und Abläufe werden bestimmt eine Herausforderung sein, doch wir werden vom Know-how der Schiffsscrew viel profitieren können. Wir werden ein Menü zusammenstellen mit Gerichten, die wir auch in unserem Hotel in Ascona den Gästen servieren. Es gibt sicher ein paar unserer favorisierten Gerichte. Natürlich wird unser Tessiner Risotto – der Reis

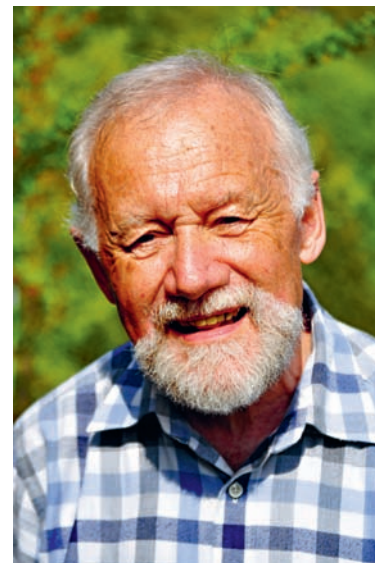


«Wir werden vom Know-how der Schiffsscrew viel profitieren».

wird gleich neben dem Hotel angebaut – nicht fehlen, sowie unsere eigenen, dazu passenden Weine.»

Oskar Marti, Jahrgang 1947, ehemals Restaurant Moospinte, Wiggiswil, heute wohnhaft in Meggen LU, 17 Gault Millau-Punkte: «Seit drei Jahren geniesse ich meinen Ruhestand und bekomme wöchentlich Anfragen, wo ich denn meine Philosophie der Moospinte wieder aufleben liesse.

Dies hat mich veranlasst, eine Rückblende an diese schöne Zeit zu halten. Ich werde auf der Reise von Basel nach Strassburg und zurück eine saisonale, regionale und traditionelle Küche neu aufleben lassen und zelebriere ein Hochzeitsmenü Basel-Strassburg. Lassen Sie sich überraschen!»



«Zelebriere ein Hochzeitsmenü Basel-Strassburg».