

DAS EXCELLENCE
GOURMETFESTIVAL

'24

*18. Oktober –
26. November '24
Festivalprogramm*

MEISTERKÖCHE AN BORD

 excellence



Liebe, die aus Töpfen kommt – herzhaft!

Sie kennen das sicher selbst, liebe Gäste. Was wir gerne tun, mit Liebe und mit ganzem Herzen – das gelingt! Fürs Kochen gilt das in besonderer Weise.

Kochen hat viel mit Liebe zu tun. Die Basler Grossmeisterin Tanja Grandits sagt, sie liebe ihre Arbeit, die herrlichen Zutaten und die wundervollen Menschen um sie herum. Für Grandchef Peter Knogl kommt Kochen aus dem Herzen. Die grandiose Irma Dütsch liest ein Rezept wie eine Liebesgeschichte zwischen einem Produkt und einer Person. Nicht anders die junge Generation. «Essen ist Liebe» findet die Zürcher Ausnahmeköchin Elif Oskan. Und Manuel Steigmeier, der im Reusstal die Kritiker verblüfft, kochte schon als Zehnjähriger das Mittagessen für seine vier Brüder und machte sie damit glücklich – eine Erfahrung, die ihn zum Spitzenkoch werden liess.

35 leidenschaftliche Köchinnen und Köche aus der ersten Riege der Haute Cuisine kommen aus Nah und Fern an Bord von Excellence. Sie werden Ihnen, die das gute Essen und Trinken lieben, grosse kulinarische Momente beschern. Momente, die in Erinnerung bleiben.

Die Liebe zur Natur und dem, was sie uns schenkt, eint alle Spitzenchefs. Sie werden es auf dem Teller sehen und vor allem schmecken. Wir möchten Sie begeistern mit überraschend inszenierter Cuisine Française. Wir möchten Sie zum Staunen bringen mit neuer, wilder Kreativküche. Unsere kulinarischen Reisen führen durch die mediterranen und alpinen Regionen Europas, oft mit harmonisch-köstlichen Akzenten aus Asien.

Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks – das wusste schon der grosse Auguste Escoffier. Herzhaftes Essen, fein-aromatische Weine, gute Musik und eine Ambiance, die all das zu einem Fest der Lebensfreude unter Gleichgesinnten macht. Das ist unser Versprechen an Sie. Mit Liebe an unserer Arbeit sind wir Ihre herzlichen Gastgeber am Excellence Gourmetfestival '24. Wir freuen uns auf Sie.

Ihr

Stephan Frei
Excellence-CEO und Festivalinitiator

Meisterküche und der Luxus der Langsamkeit

«Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat.»

Joël Robuchon

Alljährlich im Herbst begrüssen wir grosse Meisterinnen und Meister der Haute Cuisine am Herd von Excellence. Klassiker und Avantgardistinnen, Kochikonen und Ausnahmetalente aus Nah und Fern.

Erleben Sie die Chefs hautnah! Sie erfahren Interessantes über Zubereitung, Küchenphilosophie und vieles mehr.

Prominente Conférenciers begleiten Sie durch den Abend. Mit Begeisterung für die Kochkunst und Neugier auf das, was im Hintergrund passiert, liefern sie Informationen aus der Küche.

Versierte Sommeliers stellen die passenden Weine zu den einzelnen Gängen vor und berichten über Herkunft und Anbau der Tropfen.

Musikünstlerinnen und DJs. Vor und nach dem grossen Gala-Menü laden wir in die Excellence-Lounge. Musikünstlerinnen und DJs präsentieren Pop, Jazz, Funk, Soul, Rhythm & Blues.

Der Abend endet auf dem Dancefloor oder an der Bar. Ihre geruhige Nacht liegt nur wenige Schritte entfernt – in Ihrem eleganten Hotelzimmer am Fluss.

excellence.ch/gourmetfestival

REISEDATUM	GASTKOCH/ GASTKÖCHIN	SEITE	ABREISEHAFEN	EXCELLENCE- SCHIFF	ONLINE- BUCHUNGSCODE	
18.10.–19.10.	FR–SA	Martin Dalsass	16	Basel	Countess	eobas10_ku
19.10.–20.10.	SA–SO	Martin Dalsass	16	Strassburg	Countess	eostr10_ku
20.10.–21.10.	SO–MO	Pascal Steffen	18	Basel	Countess	eobas11_ku
21.10.–22.10.	MO–DI	Markus Arnold	20	Strassburg	Countess	eostr11_ku
25.10.–26.10.	FR–SA	Rolf Fliegau	22	Basel	Countess	eobas16_ku
26.10.–27.10.	SA–SO	Rolf Fliegau	22	Strassburg	Countess	eostr12_ku
25.10.–26.10.	FR–SA	Felix Eppisser	24	Basel	Princess	epbas17_ku
26.10.–27.10.	SA–SO	Felix Eppisser	24	Strassburg	Princess	epstr17_ku
27.10.–28.10.	SO–MO	Heiko Nieder	26	Basel	Countess	eobas24_ku
27.10.–28.10.	SO–MO	Stefan Heilemann	28	Basel	Princess	epbas16_ku
28.10.–29.10.	MO–DI	James Baron	30	Strassburg	Countess	eostr23_ku
28.10.–29.10.	MO–DI	Paul Cabayé	32	Strassburg	Princess	epstr12_ku
29.10.–30.10.	DI–MI	Silvia Manser	34	Basel	Countess	eobas25_ku
31.10.–01.11.	DO–FR	Yannick Crepaux	36	Strassburg	Princess	epstr18_ku
01.11.–02.11.	FR–SA	Irma Dütsch	38	Basel	Countess	eobas12_ku
01.11.–02.11.	FR–SA	Dario Cadonau	40	Basel	Princess	epbas18_ku
02.11.–03.11.	SA–SO	Dario Cadonau	40	Strassburg	Princess	epstr19_ku
02.11.–03.11.	SA–SO	Fabian Raffener	42	Strassburg	Countess	eostr13_ku
03.11.–04.11.	SO–MO	Peter Knogl	44	Basel	Countess	eobas13_ku
04.11.–05.11.	MO–DI	Peter Knogl	44	Strassburg	Countess	eostr18_ku
03.11.–04.11.	SO–MO	Christian Kuchler & Dieter Koschina	46	Basel	Princess	epbas10_ku
04.11.–05.11.	MO–DI	Christian Kuchler & Dieter Koschina	46	Strassburg	Princess	epstr11_ku
07.11.–08.11.	DO–FR	Romain Dercile	48	Strassburg	Princess	epstr16_ku
08.11.–09.11.	FR–SA	Mattias Roock	50	Basel	Countess	eobas22_ku
09.11.–10.11.	SA–SO	Mattias Roock	50	Strassburg	Countess	eostr24_ku
08.11.–09.11.	FR–SA	Paolo Casanova	52	Basel	Princess	epbas15_ku
09.11.–10.11.	SA–SO	Paolo Casanova	52	Strassburg	Princess	epstr13_ku
10.11.–11.11.	SO–MO	Tanja Grandits	54	Basel	Countess	eobas14_ku
10.11.–11.11.	SO–MO	Markus Stöckle & Elif Oskan	56	Basel	Princess	epbas11_ku
11.11.–12.11.	MO–DI	Silvio Germann	58	Strassburg	Countess	eostr26_ku
11.11.–12.11.	MO–DI	Björn Inniger	60	Strassburg	Princess	epstr15_ku
15.11.–16.11.	FR–SA	Stefan Jäckel	62	Strassburg	Princess	epstr21_ku
15.11.–16.11.	FR–SA	Tim Raue	64	Basel	Countess	eobas20_ku
16.11.–17.11.	SA–SO	Tim Raue	64	Strassburg	Countess	eostr20_ku
16.11.–17.11.	SA–SO	Dietmar Sawyere	66	Basel	Princess	epbas12_ku
17.11.–18.11.	SO–MO	Michèle Meier	68	Strassburg	Princess	epstr10_ku
17.11.–18.11.	SO–MO	Juan Amador	70	Basel	Countess	eobas17_ku
18.11.–19.11.	MO–DI	Juan Amador	70	Strassburg	Countess	eostr14_ku
18.11.–19.11.	MO–DI	Dominik Sato & Fabio Toffolon	72	Basel	Princess	epbas13_ku
22.11.–23.11.	FR–SA	Manuel Steigmeier	74	Basel	Princess	epbas19_ku
23.11.–24.11.	SA–SO	Manuel Steigmeier	74	Strassburg	Princess	epstr20_ku
23.11.–24.11.	SA–SO	Jeremy Desbraux	76	Basel	Countess	eobas19_ku
24.11.–25.11.	SO–MO	Jeremy Desbraux	76	Strassburg	Countess	eostr25_ku
25.11.–26.11.	MO–DI	Sven Wassmer	78	Basel	Countess	eobas23_ku

**PREISE & INFOS
(LEISTUNGEN SEITE 11)**

Arrangementpreis pro Person Fr.

Kabinentyp	1 Nacht	je Anschlussnacht
Kabine Hauptdeck 2-Bett	325	285
Kabine Mitteldeck 2-Bett Junior Suite	395 475	345 425
Kabine Oberdeck 2-Bett Junior Suite	425 495	375 445

Zuschläge pro Person Fr.

Abreisen Excellence Princess 27.10. / 01.11. / 02.11. / 03.11.	55
Abreisen Excellence Countess 19.10. / 20.10. / 25.10. / 26.10. / 09.11. / 11.11. / 23.11. / 24.11.	55
27.10. / 03.11. / 04.11. / 10.11. / 25.11.	95
17.11. / 18.11.	115
15.11. / 16.11.	155
Kabine zur Alleinbenützung	195
Auftragspauschale (entfällt bei Online-Buchung)	30

Unverträglichkeiten oder Vegi-Küche?

Sagen Sie uns dies schon bei der Buchung. Unsere Chefs bereiten ein Gourmetmenü mit fein abgestimmten Gängen zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Köche und Köchinnen weitergehende Menüwünsche nicht berücksichtigen können. Eine vegetarische Menüversion ist in der Regel möglich, vegane Menüs sind leider nicht realisierbar. Online finden Sie die möglichen Menü-Optionen je Gastchef.

Nicht eingeschlossen

Getränke, Trinkgelder,
Annullierungskosten-Versicherung

excellence.ch/gourmetfestival

Impressum

© 06/24

Herausgeber

Excellence – Reisebüro Mittelthurgau
CH-8570 Weinfelden

Redaktion

Text.Ing., Zürich; Klare Kante, Zürich

Layout & Grafik

bluish.ch

Fotografie Gourmetfestival

foto.grube45.ch, fabianhaefeli.ch
marenkindler.com, digitalemassarbeit.ch

Titelfoto

Team Martin Dalsass beim Anrichten
von Fabian Häfeli



Meisterküche und der Luxus der Langsamkeit

«Man kann nicht kochen, wenn
man die Leute nicht gern hat.»

Joël Robuchon

Alljährlich im Herbst begrüßen wir grosse Meisterinnen und Meister der Haute Cuisine am Herd von Excellence. Klassiker und Avantgardistinnen, Kochikonen und Ausnahmetalente aus Nah und Fern.

Erleben Sie die Chefs hautnah! Sie erfahren Interessantes über Zubereitung, Küchenphilosophie und vieles mehr.

Prominente Conférenciers begleiten Sie durch den Abend. Mit Begeisterung für die Kochkunst und Neugier auf das, was im Hintergrund passiert, liefern sie Informationen aus der Küche.

Versierte Sommeliers stellen die passenden Weine zu den einzelnen Gängen vor und berichten über Herkunft und Anbau der Tropfen.

Musikünstlerinnen und DJs. Vor und nach dem grossen Gala-Menü laden wir in die Excellence-Lounge. Musikünstlerinnen und DJs präsentieren Pop, Jazz, Funk, Soul, Rhythm & Blues.

Der Abend endet auf dem Dancefloor oder an der Bar. Ihre geruhsame Nacht liegt nur wenige Schritte entfernt – in Ihrem eleganten Hotelzimmer am Fluss.

excellence.ch/gourmetfestival

Das Excellence Gourmetfestival '24

Unsere Gastköche zaubern für Sie vortreffliche Gala-Dîners, unterstützt von ihren wichtigsten Mitarbeitenden und der Excellence-Küchencrew. Sommeliers kredenzen die passenden Tropfen.

Bon voyage, bon appétit.



MARTIN DALSASS



★ Michelin 16
18 Gault Millau
Talvo by Dalsass
St. Moritz-Champfèr

PASCAL STEFFEN



★★ Michelin 18
18 Gault Millau
Roots
Basel

MARKUS ARNOLD



★ Michelin 20
17 Gault Millau
Restaurant Steinhalle
Bern

ROLF FLIEGAUF



★★ Michelin 22
18 Gault Millau
Restaurant Ecco
Ascona und St. Moritz

FELIX EPPISER



★ Michelin 24
16 Gault Millau
Seeds Restaurant & Lounge
Rangun, Myanmar

HEIKO NIEDER



★★ Michelin 26
19 Gault Millau
The Restaurant, The Dolder Grand
Zürich

STEFAN HEILEMANN



★★ Michelin 28
18 Gault Millau
Widder, Restaurant & Hotel
Zürich

JAMES BARON



★ Michelin 30
16 Gault Millau
Krone – Säumerei am Inn
La Punt

PAUL CABAYÉ



16 Gault Millau 32
Hotel & Restaurant Glacier
Grindelwald

SILVIA MANSER



★ Michelin 34
17 Gault Millau
Restaurant Truube
Gais

YANNICK CREPAUX



★ Michelin 36
17 Gault Millau
Le Mont-Blanc, Le Crans Hotel &
Spa

IRMA DÜTSCH



★ Michelin* 38
18 Gault Millau*
Ehemals Waldhotel Fletschhorn
Saas-Fee

DARIO CADONAU



★ Michelin 40
17 Gault Millau
IN LAIN Hotel Cadonau
Brail

FABIAN RAFFEINER



★ Michelin 42
15 Gault Millau
Restaurant Zoe
Bern

PETER KNOGL



★★★ Michelin 44
19 Gault Millau
Cheval Blanc by Peter Knogel,
Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

CHRISTIAN KUCHLER &
DIETER KOSCHINA



★★ / ★★★ Michelin 46
18 Gault Millau
Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Villa Joy, Albufeira, Portugal

ROMAIN DERCILE



17 Gault Millau 48
Restaurant Fleur de Sel
Cossonay

MATTIAS ROOCK



★ Michelin 50
18 Gault Millau
Castello del Sole
Ascona

PAOLO CASANOVA



★ Michelin 52
17 Gault Millau
Restaurant Stüva Colani
Madulain

TANJA GRANDITS



★★ Michelin 54
19 Gault Millau
Restaurant Stucki
Basel

Das Excellence Gourmetfestival '24 – unsere Gastköche

MARKUS STÖCKLE & ELIF OSKAN



56

17 / 15 Gault Millau
Restaurant Rosi, Zürich
Gül Restoran, Zürich

SILVIO GERMANN



58

★★ Michelin
18 Gault Millau
Mammertsberg
Freidorf

BJÖRN INNIGER



60

★ Michelin
16 Gault Millau
Restaurant Alpenblick
Adelboden

STEFAN JÄCKEL



62

★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant La Rôtisserie,
Hotel Storchen, Zürich

TIM RAUE



64

★★ Michelin
19 Gault Millau
Restaurant Tim Raue
Berlin

DIETMAR SAWYERE



66

★ Michelin
16 Gault Millau
Gasthaus zum Kreuz
Dallenwil



«Die Wahrheit ruht
auf dem Boden
des Kochtopfes.»

Paul Bocuse

MICHÈLE MEIER



68

★ Michelin
16 Gault Millau
Restaurant Lucide im KKL
Luzern

JUAN AMADOR



70

★★★ Michelin
19 Gault Millau
Amador
Wien

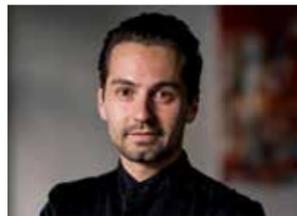
DOMINIK SATO & FABIO TOFFOLON



72

★★ Michelin
17 Gault Millau
The Japanese Restaurant, The Chedi
Andermatt

MANUEL STEIGMEIER



74

★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Fahr
Sulz/Künten

JÉRÉMY DESBRAUX



76

★★ Michelin
18 Gault Millau
Maison Wenger
Le Noirmont

SVEN WASSMER



78

★★★ / ★ Michelin
18 Gault Millau
Memoires, Grand Resort
Bad Ragaz

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

Ihre Conférenciers



SVEN EPINEY

Er ist bekannt aus unzähligen Radio- und Fernsehsendungen und gehört zu den erfolgreichsten und beliebtesten Moderatoren der Schweiz. Sven Epiney am Herd? Auf jeden Fall! Sein Schoggikuchen ist eine Wucht und er bringt sogar einen Festtags-Sechsgänger auf den Tisch. Wir freuen uns, dass er für unsere Gäste wieder am Excellence Gourmetfestival moderiert.



RAINER MARIA SALZGEBER

Als SRF-Sportmoderator spielt er in der obersten Liga. Aber der Mann aus dem Oberwallis lebt nicht vom Sport allein. Im Gegenteil. Wenn's ums Essen geht, wird er hellhörig. Gerne schleicht er sich als «Vorkoster» in die Excellence-Küche zu unseren Gastköchen. Und er moderiert wieder mit Charme und Witz!



DANI FOHRLER

Er zählt zu den bekanntesten TV- und Radio-Moderatoren der Schweiz. Am liebsten mag er Live-Gespräche mit Überraschungen. Ist er mal nicht vor der Kamera oder am Mikrophon, trifft man den Hobbykoch auf dem Wochenmarkt seiner Heimatstadt Solothurn – perfekte Voraussetzungen für spannende Talks mit unseren Spitzenköchen.



CHRISTA RIGOZZI

Sie mag es, spontan, neugierig und herzlich auf die Menschen zuzugehen. Christa Rigozzi studierte Kommunikationswissenschaften, spricht fünf Sprachen und besitzt die Leidenschaft fürs gute Essen und den feinen Wein. Am Excellence Gourmetfestival liefert sie die spannendsten Informationen und Geschichten aus der Küche unserer Gastköche zu unseren Gästen.



SALAR PATRICK BAHRAMPOORI

Er wuchs in Chur auf und steht beim SRF als Moderator, Redaktor, Reporter und Journalist vor und hinter der Kamera. Er ist ein echtes Multitalent und sprüht vor Lebensfreude und Neugier, besonders wenn's ums Essen geht. Wir freuen uns auf unwiderstehlichen Bündner Charme «Bi de Lüt» am Gourmetfestival.

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 zeigen wahre Musik-Leidenschaft, berühren und inspirieren zum Tanzen.

Valentina tritt am Gourmetfestival abwechselnd mit Simona Mana (Violine), Stefano De Palma (Saxofon) 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 Raffaella Franzosi auf.



DJ MINUS 8



DJ JÖRG



Die Reise

ROUTE 1

Basel – Strassburg

TAG 1

Willkommen an Bord. Bustransfer ab Ihrem gewählten Einsteigeort zum Basler Rheinhafen. Um 14:30 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Strassburg. Welcome-Apéro.

Der Gala-Abend.

TAG 2

Bonjour Strassburg! Excellence-Frühstück.

Erkunden Sie die Stadt oder begleiten Sie uns auf einen Stadtpaziergang.

Rückreise am frühen Nachmittag – oder setzen Sie Ihre Reise mit einem weiteren Genusstrip des Excellence Gourmetfestivals fort.



Silvio Germann, Koch des Jahres 2024 mit Sven Epiney

ROUTE 2

Strassburg – Basel

TAG 1

Anreise nach Strassburg. Bustransfer ab Ihrem gewählten Einsteigeort nach Strassburg.

Erkunden Sie die Stadt oder begleiten Sie uns auf einen Stadtpaziergang.

Willkommen an Bord. Um 15:00 Uhr nimmt Ihr Flussschiff Kurs auf Basel. Welcome-Apéro.

Der Gala-Abend.

TAG 2

Guten Morgen Basel! Excellence-Frühstück. Transfer zu Ihrem Einsteigeort – oder bleiben Sie an Bord, für einen weiteren Genusstrip des Excellence Gourmetfestivals.

Der Gala-Abend

Champagner-Auftakt und Amuse-Bouche in der Lounge. Unsere Conférenciers stellen Ihnen den Koch des Abends vor und moderieren das grosse Gala-Menü. Sie erfahren Interessantes über die Philosophie unseres Gastkochs, die Zubereitung der Gänge und die Weine. Wählen Sie die Weinbegleitung oder Tropfen von der eigens für das Menü zusammengestellten Weinkarte. Der Sommelier berät Sie gerne. Zum Finale tritt unser Gastkoch mit seiner Küchencrew vor sein kulinarisches Publikum. Lassen Sie den Abend an der Bar oder bei Livemusik ausklingen. Oder bleiben Sie noch wach – unser DJ legt für Sie auf, bis spät in die Nacht.

Das Festival-Paket

- ⚓ Excellence Gourmetfestival – Genusstrip mit Übernachtung in eleganter Flussblick-Kabine
- ⚓ Grosser Gourmet-Galaabend mit Gastköchin/ Gastkoch Ihrer Wahl, prominent besetzter Moderation, Livemusik
- ⚓ Welcome-Apéro, Champagner-Auftakt, Frühstück
- ⚓ An-/Rücktransfer zum/vom Hafen im Komfort-Reisebus ab/bis gewähltem Einsteigeort
- ⚓ Optionaler Strassburg-Stadtpaziergang, City-Guide '24
- ⚓ Gepäckservice, WiFi an Bord
- ⚓ CO₂-Klimaschutzbeitrag Myclimate

Arrangementpreis pro Person		Fr.
Kabinentyp	1 Nacht	je Anschlussnacht
Kabine Hauptdeck		
2-Bett	325	285
Kabine Mitteldeck		
2-Bett	395	345
Junior Suite	475	425
Kabine Oberdeck		
2-Bett	425	375
Junior Suite	495	445
Zuschläge pro Person		Fr.
Abreisen Excellence Princess 27.10. / 01.11. / 02.11. / 03.11.		55
Abreisen Excellence Countess 19.10. / 20.10. / 25.10. / 26.10. / 09.11. / 11.11. / 23.11. / 24.11.		55
27.10. / 03.11. / 04.11. / 10.11. / 25.11.		95
17.11. / 18.11.		115
15.11. / 16.11.		155
Kabine zur Alleinbenützung		195
Auftragspauschale (entfällt bei Online-Buchung)		30

Unverträglichkeiten oder Vegi-Küche?

Sagen Sie uns dies schon bei der Buchung. Unsere Chefs bereiten ein Gourmetmenü mit fein abgestimmten Gängen zu. Bitte haben Sie Verständnis, dass die Köche und Köchinnen weitergehende Menüwünsche nicht berücksichtigen können. Eine vegetarische Menüversion ist in der Regel möglich, vegane Menüs sind leider nicht realisierbar. Online finden Sie die möglichen Menü-Optionen je Gastchef.

Nicht eingeschlossen

Getränke, Trinkgelder,
Annullierungskosten-Versicherung

Programm- und Routenanpassungen bleiben vorbehalten.



Reiseinfo

Ihre Anreise zum Hafen. Wir empfangen Sie mit unseren Komfort-Reisebussen an den wichtigsten Verkehrsknotenpunkten der Schweiz. Oder reisen Sie mit den öffentlichen Verkehrsmitteln oder dem eigenen Auto zu unseren Reiseterninals. Hier parkieren Sie sicher und komfortabel.

Einsteigeort	Route 1	Route 2
	Basel–Strassburg	Strassburg–Basel
Wil	11:15	07:00
Winterthur-Wiesendangen SBB	11:45	07:30
Zürich-Flughafen	12:15	08:00
Bern, Neufeld	11:45	08:00
Burgdorf	12:15	08:30
Baden-Rütihof	13:00	09:00
Arlesheim	13:15	09:30
Basel SBB	13:30	09:45

Lausanne & Fribourg auf ausgewählten Reisen buchbar.

Reise- und Parkterminal

Verlängerung Ihrer Festivalreise. Möchten Sie gleich mehrere Spitzenköche am Festival erleben? Dann freuen wir uns, wenn Sie mehrere Nächte bei uns an Bord bleiben.

Online buchen und informieren. Ganz einfach und ohne Buchungsgebühr.

Fotogalerie & Festivalvideo. Werfen Sie einen Blick ins Innere unserer Excellence-Schiffe oder erleben Sie das Excellence Gourmetfestival in der Bildergalerie auf unserer Website oder als Video auf Facebook und Instagram.



Sie haben noch Fragen?

Wir beraten Sie gerne telefonisch: 071 626 85 85.

*Fürstlich tafeln,
himmlisch schlafen*



Gericht von Tanja Grandits,
am Gourmetfestival '23



Schweizer Qualität an Bord

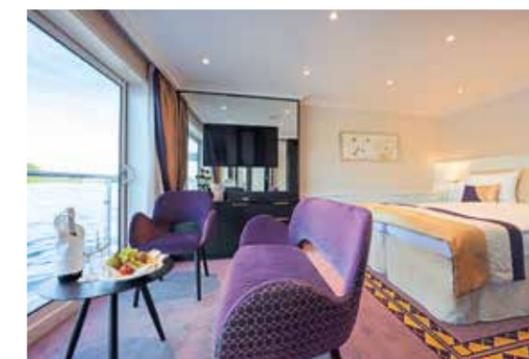
Tradition verpflichtet. Die Geschichte unseres Familienunternehmens reicht ins Jahr 1895 zurück. In vierter Generation halten wir Kurs auf Qualität. Als Touristikunternehmen, als Reederei, als Schiffseigner.

Wahrlich eine Klasse für sich. Edles Interieur, vorzügliche Küche – das alles in stilvoller und doch entspannter Atmosphäre. Als wir 2005 unser erstes Excellence-Schiff bauten, brachten wir Schweizer Exzellenz auf die Wasserwege Europas. Qualität, die bis heute die neun Schiffe unserer Flotte prägt.

Unter Freunden – unsere Gäste, unsere Crew. Die kleinen Schweizer Grandhotels sind Ihr Zuhause unter Freunden. Wir sind stolz auf unsere Crews. Sie leben Gastfreundschaft mit Herz, Hand und einem Lächeln. Unser Ziel: wunschlos glückliche Gäste.



Design by Nazly Twerenbold
Unsere Interior Designerin Nazly Twerenbold gestaltet Raum und Licht an Bord von Excellence – charaktervoll, behaglich, massgeschneidert mit erlesenen Materialien. Von Reisegästen hochgeschätzt, von Kreuzfahrtexperten prämiert.



DER FEINE
UNTERSCHIED

Junior Suite Ober-/Mitteldeck Excellence Countess

Excellence Princess Excellence Countess



Zwei elegante Luxusliner empfangen Sie
am Excellence Gourmetfestival.

Oberdeck



■ 2-Bett-Kabine 16m² mit frz. Balkon ■ Junior Suite 20m² mit frz. Balkon
Excellence Princess: ■ 307-334 ■ 301-306

Mitteldeck



■ 2-Bett-Kabine 16m² mit frz. Balkon ■ Junior Suite 20m² mit frz. Balkon
Excellence Princess: ■ 207-232 ■ 201-206

Hauptdeck



■ 2-Bett-Kabine 13m²

AN BORD ERWARTET SIE

Excellence-Restaurants, glasüberdachte Skylounge mit Bar, Foyer mit Rezeption, Sonnendeck, Aussichtsterrasse am Bug, WiFi, Pure-Air-Ionisierung gegen virentragende Aerosole.

DIE KABINEN

89/93 elegante, behagliche Kabinen und Suiten mit Flussblick, Dusche/WC, Klimaanlage, Sat-TV, Minibar, Safe, Föhn.

Ober- und Mitteldeck.

2-Bett-Kabinen und Junior Suiten mit französischem Balkon und raumhohen Panoramafenstern; einzeln- oder zusammenplatzierbare Betten.

Hauptdeck.

Doppelkabinen (zwei Einzelbetten).



2-Bett-Kabine Ober-/Mitteldeck Excellence Princess

Die kleinen Schweizer Grandhotels

Sie wissen eine exquisite Unterkunft, wie es sie nur in stilvollen Hotels gibt, zu schätzen. Unsere Schiffe verbinden beides – ganz im zeitgemässen Sinne der Schweizer Hotellerie-Tradition.

excellence.ch/flotte

Nachhaltigkeit – Taten statt Worte

Seit jeher leitet uns die Überzeugung, dass unternehmerischer Erfolg sich nur mit nachhaltigem Denken und Handeln entwickeln kann. Unsere Schiffe tragen das Zertifikat der unabhängigen Green Award Foundation für Schiffseigner, die in Bezug auf Sicherheit, Umweltfreundlichkeit und soziale Verantwortung vorbildliche Standards verwirklichen. Die Stiftung Myclimate würdigt unseren ganzheitlich nachhaltigen Ansatz mit dem Myclimate Award 2024. Mehr auf Seite 82 und auf

excellence.ch/nachhaltigkeit



RESTAURANT STÜVA COLANI
MADULAIN GR

In Madulain, der kleinsten Gemeinde des Oberengadins, bringt Paolo Casanova seit 2016 die heimische Natur auf den Teller. Auch im Interieur setzt er auf Naturmaterialien. Die edlen Holztische für das Gourmet-Restaurant hat er selbst geschreinert – Chalet-Atmosphäre mit geradlinigem Design im Einklang. Paolos Frau Stella kümmert sich um Gästezimmer und Weinkeller.

paolocasanova.ch



«Viel Bündnerland, viel Bio, viel Begabung – ein Green Chef, wie er im Buche steht.»

Gault Millau



★ Michelin
17 Gault Millau

PAOLO CASANOVA

Das Grüne liegt in seiner Natur. Wenn Paolo Casanova im Engadin durch Wiesen und Wälder streift, sammelt er Knospen, Blüten, Blätter und frische Ideen. Was er draussen nicht findet, kauft er in Bioqualität dazu – und zaubert daraus seine exzellente Naturküche.

Die Auszeichnung «Green Chef of the Year» vergibt Gault Millau 2024 zum ersten Mal – natürlich an Paolo Casanova. Der neue Titel würdigt grüne Chefs, die Spitzenküche mit Nachhaltigkeit verbinden und dabei mindestens 30 Prozent Bio-Produkte verwenden. Dass Gault Millau gleichzeitig auf 17 Punkte erhöht, interessiert den frisch gekürten «Green Chef» eher am Rande: «Der Titel ist noch viel besser, weil er unsere Philosophie spiegelt. Nachhaltigkeit, Regionalität, naturnaher Genuss sind unser Ding.»

Sein Handwerk gelernt hat Paolo beim grossen Erneuerer der traditionellen italienischen Küche. Massimo Bottura war sein Lehrmeister in der «Osteria Francescana» in Modena (3 Michelin-Sterne, «The World's Best Restaurant» 2016 und 2018). Schon als Kind lernte Paolo im familieneigenen Hotel von den Profis. Seiner Nonna schaute er beim Kochen über die Schulter, Mama zeigte ihm die Pflanzen und Kräuter der Dolomiten.

Nach Lehr- und Wanderjahren in Italien, Deutschland und Bahrain fand Paolo in der Engadiner Bergwelt zurück zu seinen Ursprüngen. Kurz vor dem Start des «Stüva Colani» wurde sein Sohn hier geboren. Rund um das verträumte Dörfchen Madulain am Inn entdeckte er die Aromen und Gerüche seiner Kindheit wieder. Das inspirierte ihn zu seiner raffiniert-kreativen Naturküche mit heimischen Kräutern wie Sauerampfer, Löwenzahn oder grünem Heinrich (wilder Spinat). «Alles frisch, intensiv im Aroma, gratis und mehr als bio», sagt er. «Die Natur liefert uns das Beste!»

PAOLO CASANOVA AN BORD

Excellence Princess

Fr–Sa 08.–09.11. Basel–Strassburg
Sa–So 09.–10.11. Strassburg–Basel

DAS EXCELLENCE
GOURMETFESTIVAL

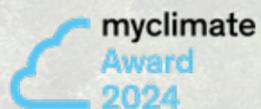
'24



CO₂ vermeiden und in den Klimaschutz investieren

Wir arbeiten unternehmensweit daran, CO₂-Emissionen zu verringern – mit Kurs Richtung klimaneutrales Reisen. Die Stiftung Myclimate hat die CO₂-Bilanzen für Excellence ermittelt. Der entsprechende Investitionsbeitrag ist im Reise-Arrangement inkludiert und wird in Klimaschutzprojekte investiert.

2020 erhielten wir den Myclimate-Award als «Vorreiter ganzheitlich nachhaltiger Flusskreuzfahrten». 2024 würdigte die Stiftung erneut die Pionierrolle der Twerenbold Reisen Gruppe – für ganzheitlich nachhaltiges und umweltbewusstes Reisen.



Excellence – die erste Flussschiff-Flotte mit massiver Schadstoffreduktion

Die Excellence Empress ging schon 2019 voran – mit Technologie für deutlich bessere Luft in den Flussregionen. Ihre Clean Air Technology verringert den Schadstoff-Ausstoss drastisch. Mindestens 75% der Stickoxide (NOx) und über 90% des Feinstaubes (PM) gelangen nicht mehr in die Atmosphäre.

Als weltweit erstes Passagierflussschiff erhielt sie den Green Award mit Goldzertifizierung. Seither rüsten wir unsere Flotte kontinuierlich schadstoffarm und umweltgerecht nach. Inzwischen zeichnete die Green Award Foundation fünf weitere Excellence-Schiffe aus: die Excellence Princess, Countess, Royal, Coral und Queen. Die Stiftung würdigt Schiffs-eigner, die in Bezug auf Sicherheit, Umweltfreundlichkeit und soziale Verantwortung vorbildhafte Standards verwirklichen.



Die Wertschätzung für die Natur vermehren.

Viele Excellence-Routen und -Landtouren führen in stille, intakte Landschaften. Aber wir erkunden mit unseren Gästen auch gefährdete Naturräume, stets begleitet von Fachleuten. Natur erleben, verstehen, schützen – so überzeugen wir auch unsere Reisegäste.

Taten statt Worte

excellence.ch/nachhaltigkeit

Tradition entsteht, Verantwortung bleibt

Unternehmerischer Erfolg kann sich nur mit nachhaltigem Denken und Handeln entwickeln. Das war die Überzeugung von Werner Twerenbold.

Werner Twerenbold machte die Twerenbold Reisen Gruppe als visionärer Unternehmer zukunftsfähig. Sein Engagement für Menschen und die Umwelt war nachhaltig und beispielhaft. In seinem Namen engagiert sich die Stiftung unseres Unternehmens heute und in Zukunft für soziale und ökologische Projekte. Dazu gehören etwa der Ausbau von Schutzzonen und die Renaturierung von Flächen im Donaudelta.

„Unseren Worten folgen Taten, als Schiffseigner übernehmen wir Verantwortung und investieren weiter substanziell in den Klima- und den Umweltschutz. Was wir tun, soll vorbildhaft sein.“

Karim Twerenbold

Gourmet-Flussreisen

«Essen ist Vergnügen, aber darüber hinaus ist es die Bejahung des Lebens. Ich esse, also lebe ich.»

Laila Gohar, ägyptische Köchin und Food-Art-Künstlerin



Zutaten bei Anne-Sophie Pic



Dorrit Türck: Vegi-Workshop mit der Starköchin



David Goerne: Mittendrin speisen in seinem



Monsieur Serge: Trüffel aus der Ardèche



Susanne Hofmann: Käse – aber nur der beste!



Moses Ceylan: Gourmet-Küche aus zwei Welten

Das gute Leben feiern

In den schönsten Flusslandschaften Europas führen wir Sie an Orte, wo die Menschen zu leben wissen, wo das gute Essen zum Selbstverständnis gehört, wo man mit Musse die traditionellen Gerichte zubereitet und genießt, stets mit guten Tropfen der Region.

Wir geleiten Sie in die Restaurants der ersten Garde der Kochgilde

Von Michelin und Gault Millau prämierte Spitzenköche zaubern für Sie Menüs der Extraklasse und geben Ihnen interessante Einblicke in ihre Kunst am Herd.

Wenn die Grand Chefs an Bord kommen

Wir setzen unserer Excellence-Kulinarik die Krone auf, wenn wir die Grossen der Haute Cuisine als Gastköchinnen und -köche an Bord begrüßen. Die Ambiance könnte nicht besser sein, denn an Bord von Excellence weiss man das gute Leben zu feiern.

excellence.ch/gourmet



*«Die wichtigste Zutat
für einen Koch ist Kultur.»*

Massimo Bottura,
Avantgarde-Sternekoch aus Modena

Wir halten Kurs auf Qualität

Excellence – Reisebüro Mittelthurgau
Oberfeldstrasse 19, CH-8570 Weinfelden
+41 71 626 85 85, mittelthurgau.ch

excellence