

Schlemmen auf dem Rhein

Gourmetschiff Genuss-Flussfahrten zwischen Basel und Strassburg erfreuen sich wachsender Beliebtheit. In der Bordküche stehen Spitzenköche.

Es ist noch früh am Morgen, sieben Uhr. August und Luisa Minikus vom Gourmet-Restaurant Mammertsberg im thurgauischen Freidorf brechen mit ihrem Team zu einem zweitägigen Gourmetfestival auf. Am Abend werden sie auf dem Schiff Excellence Princess auf dem Rhein rund 140 Gäste bewirten. Seit sechs Uhr ist in einem Bus verstaut worden, was es zum Gelingen des Abends braucht. Vom Acht-Gang-Menu, das serviert werden wird, ist möglichst viel vorbereitet worden. Der Rest wird auf dem Schiff erledigt, zusammen mit dessen Küchencrew. «Haben wir nichts vergessen, an alles gedacht?», die Frage wird noch- und nochmals gestellt. Dann geht es los. Die «Excellence Princess» liegt in Strassburg vor Anker. Zur gleichen Zeit, oder etwas später, fahren von Wil und von Bern auch die Busse mit Gästen los; an verschiedenen Orten kann noch zugestiegen werden. Das Reisebüro Mittelthurgau, Fluss- und Kreuzfahrten, führt das Gourmetfestival auf zwei seiner Schiffe bereits zum fünften Mal durch, von Ende Oktober bis Ende November, auf einer kleinen Flussreise zwischen Basel und Strassburg, oder umgekehrt. Es hat dafür Spitzenköchinnen und -köche gewonnen, die von Michelin und/oder Gault-Millau ausgezeichnet wurden. Geschäftsführer und Initiator Stephan Frei erklärt: «Aktuell gehen über 30 Gastköche an Bord, mehr als je zuvor. Das entspricht aber der steigenden Nachfrage des Gourmetanlasses.» Erfahrene, aber auch jüngere Spitzenköche werden angefragt, so dass ein Mix aus verschiedenen kulinarischen Philosophien entsteht.

Viele Rädchen müssen ineinandergreifen

Zu den Erfahrenen gehört August Minikus vom «Mammertsberg», ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und 17-Gault-Millau-Punkten. Zu den eher noch jüngeren, aber auch schon etablierten Spitzenköchen zählt etwa auch Fabian Inderbitzin vom Seerestaurant Belvédère in Hergiswil, der demnächst an Bord geht. Minikus scheint die Sache eher gelassen anzugehen, er ist bereits

das zweite Mal dabei. «Bei einem solchen Event hängt das Gelingen von einer minutiösen Vorbereitung ab. Kein Detail darf vergessen werden», sagt er, dessen Team zehn Personen zählt. Für sie sei das auch ein Werbeauftritt. «Auch deshalb legen wir Wert darauf, dass auf dem Schiff unser Stil sichtbar wird, bis hin zur Gestaltung und Dekoration der Tische», erklärt Luisa Minikus, Gastgeberin und diplomierte Sommelière. «Nur das Geschirr und das Besteck konnten wir nicht mitnehmen.» Für das Team sei ein solcher Auftritt aber auch eine Abwechslung zum Berufsalltag und eine spezielle Herausforderung.

Inzwischen ist der Bus am Hafen in Strassburg angekommen. Was an Esswaren und Küchengerät «gebunkert» wurde, wird jetzt ausgeladen. Die Schiffscrew hilft mit – symbolisch dafür, wie bei dem Anlass ein Rädchen ins andere greifen muss. Die Stimmung ist entspannt, man begrüsst sich, macht Scherze.

Die Gäste sind ebenfalls in Strassburg eingetroffen. Sie haben nun die Wahl: Entweder können sie an einer Bootsfahrt durch die charmante Altstadt auf dem Flüsschen Ill teilnehmen oder an dem kleinen Rundgang «Lukullisches Elsass», der mit der kulinarischen Tradition der Stadt vertraut macht.

Während sich die Gäste noch vergnügen, wird es auf der «Excellence Princess» allmählich ernst. Letzte Absprachen für den Abend sind zu treffen. Dafür kommen die Reiseleitung sowie die entscheidenden Leute des «Mammertsberg»-Teams und der Schiffscrew zusammen. Eine heikle Schnittstelle ist etwa jene zwischen Küche und Service. Es muss sichergestellt sein, dass die richtigen Teller auf den richtigen Tischen landen, etwa wegen Lebensmittel-Unverträglichkeiten. Doch die Fragen sind rasch geklärt. Jetzt beginnt in der Küche die Betriebstemperatur zu steigen. Die beiden Küchenbrigaden müssen nun Hand in Hand arbeiten. Freilich nicht in einer Kombüse, wie man sie vielleicht aus alten Filmen vor Augen hat, sondern in einer Küche, die für eine hohe Gästezahl eingerichtet ist. Gelegentlich wird

es aber trotzdem eng. Noch eine Absprache ist nötig, jene zwischen dem Koch und dem Conférencier des Abends – in diesem Fall mit Sven Epiney. Bald sitzen die beiden beisammen, in ein lebhaftes Gespräch vertieft. «Verrätst Du mir eine lustige Anekdote? Die Besonderheit eines Rezepts? Wo könnten wir eine kleine Quizfrage einbauen?», will Epiney wissen. Schliesslich treffen nun alle Gäste ein. In der Lounge gibt es bei Kaffee und Kuchen musikalische Unterhaltung. Um 15 Uhr heisst es: Leinen los! Die vorbeiziehende Flusslandschaft muss sich jedoch mit einer Nebenrolle abfinden.

Grossartige Kochkunst, beste Unterhaltung

Und dann beginnt, weshalb alle ange-reist sind: das Gala-Essen. Epiney übernimmt und stellt zunächst den Koch August Minikus vor. Entlockt ihm die Anekdote, wie er in jungen Jahren bei der Zubereitung einer Sauce einen Feueralarm ausgelöst hat. Das Acht-Gang-Menu im «Excellence»-Restaurant beginnt mit einer Mousse mit Mostbröckli und weiteren Ingredienzien. Grossartig, für Gaumen und Auge. Und so geht es weiter, begleitet von einem gut gelaunten und animierenden Epiney. «Was ist das letzte gewisse Etwas Deiner Curryschaumsuppe?», fragt er Minikus. Palmzucker, verrät dieser. Er soll auch die Vorzüge der Sous-Vide-Kochmethode erklären, mit der Lachsforelle und Rindsfilet zubereitet werden. Das kommt nicht trocken herüber, sondern unterhaltend; Epiney und Minikus sind gute «Bühnenpartner». Als auch das Dessert genossen ist, neigt sich der Wohlfühltag seinem Ende zu. Und wunderbar – nach ein paar Schritten steht man schon vor seinem Bett. Und kann sich auf das Zmorge-Buffet freuen, ehe die Busse von Basel aus, wo das Schiff in der Nacht angelegt hat, alle wieder nach Hause bringen.

Urs Bader

Die Reportage entstand mit Unterstützung von Reisebüro Mittelthurgau und Restaurant Mammertsberg.



In der Bordküche wird der Hauptgang angerichtet.

Bilder: Urs Bader



Harmonierten: Sven Epiney und August Minikus.



Und zum Schluss ein feines Dessert.



Die Flusslandschaft spielt nur eine Nebenrolle.

Die R

Florida In der Wildnis, verirrt im Schwimm
Nur wenn man

Text und Bilder: Sascha Rettig

Ein Weg ist bald nicht mehr wirklich erkennbar. Auf dem schmalen Pfad in das Fakahatchee Strand State Preserve folgen zunächst wackelige Planken, die über das flache Wasser führen, und kurz darauf sieht man zwischen Palmen, Eichen, Sumpfzypressen und menschenhohen Farnen nur noch Grün: unberechenbar wuchernd und so dicht, dass lediglich ein paar Sonnenstrahlen durchdringen, um ihre Lichtflecke in den Dschungel zu werfen. «Für mich sind die Everglades ein freundlicher Ort», sagt Russell von Everglades Area Tours, der auf der Sumpfwanderung sogar barfuss durch den knöcheltiefen Matsch wadet. «Viele glauben jedoch, die Everglades seien gefährlich und voller Tiere, die es auf einen abgesehen haben.» Jemandem, der noch nie in diesem Sumpf war, erscheint dieser Gedanke nicht völlig abwegig. Denn hätte man nicht so viel Vertrauen in den Guide, der seit seinem siebten Lebensjahr die Sümpfe erkundet, könnte einem durchaus etwas mulmig werden – spätestens, wenn es auf der Wanderung kurz ins knietiefe, dunkle

«Wenn sie das zweite Mal auftauchen, fauchen und das Maul aufreissen, sollte man weg sein.»

Dillon Griffin
Everglades-Adventures-Guide

Wasser geht. Ganz unwahrscheinlich ist es nämlich nicht, dass ganz in der Nähe der eine oder andere Alligator gut getarnt durch das Wasser treibt und – so malt man es sich zumindest mit Gator-Nichtwissen noch aus – die Sumpfwanderer als nächste fette Beute bereits fest im starren Blick hat.

Das Fakahatchee Strand State Preserve im Südwesten Floridas ist ein beliebtes Areal für die Reptilien. Ein von Kanälen und Tümpeln durchzogenes Feuchtgebiet, in dem die Alligatoren in den sogenannten Gator-Ponds, den tiefen Stellen im Boden, auch in den Trockenmonaten noch etwas Süswasser finden – als letztes Refugium. Heute aber stürzen sich lediglich die Mückenschwärme unermüdlich auf die kleine Sumpfwandergruppe. Eine braune Wasserschlange huscht in Deckung. Und zahlreiche wilde Orchideen klammern sich an die Bäume in diesem Sumpf, in dem Schauspieler Nicolas Cage und Meryl Streep im surrealen Thriller «Adaption» einst nach einer seltenen Geisterorchidee fahndeten. Alligatoren lassen sich heute zum Tête-à-Tête jedoch nicht blicken. Ein Grund für grössere Enttäuschung ist das aber nicht: Es bleiben ja in den kommenden Tagen noch viele weitere Möglichkeiten, die Tiere in den Everglades anzutreffen – in freier Wildbahn, aber sicherer Distanz.

In der Gegend um Everglades City, wo deutlich weniger Touristen und Tagesausflügler aus Miami hinfinden als etwa in den Everglades-Nationalpark, stolpert man förmlich über diese Urzeitrelikte mit dem kräftigen Gebiss und starken Schwanzschlag. Weit über eine Million soll es in ganz Florida geben. Sie laufen über Strassen und Golfplätze, liegen vor Aussichtstegen und manchmal verirren sie sich in Pools. Hält man mit dem Auto am Strassenrand, blicken sie im Graben direkt daneben häufig unbeeindruckt vor sich hin. Und auch an einem Souvenirshop, allerdings hinter einem hüfthohen Gartenzaun, sonnt sich ein ziemlich grosses Exemplar.

Unwahrscheinlicher als ein Lottogewinn

Diese ständige Nähe klingt sicherlich nach Nervenkitzel. Doch die Wahrscheinlichkeit, von einem Alligator angegriffen zu werden, ist geringer als ein Lottogewinn in Millionenhöhe. Im ganzen Bundesstaat kommt es pro Jahr zu um die zehn Zusammenstösse – 24 davon verliefen laut Florida Fish and Wildlife Conservation Commission seit 1948 tödlich. Dennoch gilt am und auf dem Wasser immer: Vorsicht! Wenn man ein Tier entdeckt, sollte man respektvoll Abstand halten und es auf keinen Fall provozieren und bedrängen. Das betont auch Everglades-Adventures-Guide Dillon Griffin vor der Kajaktour noch einmal, bei der alle auf Alligatoren aus nächster Nähe hoffen. «Sie sind hier so etwas wie Rockstars, die jeder sehen will», sagt der 55-jährige Guide, als er ein Kajak nach dem anderen auf den Turner River im Big Cypress Reserve schiebt. Weil es kaum eine Strömung gibt, ist es eine sehr entspannte Paddelerei durch die üppige Natur, durch einen knäuelhaft verwachsenen Mangroven-Tunnel und ein kuppelähnlich gewachsenes Zypressen-Wäldchen. Einige Ibisse fliegen vorbei. Ein Fischadler steuert sein Nest auf einem Baumwipfel an. Aber Gators?

Doch auf einmal beginnt die Reptilien-Show – fast auf Augenhöhe: Der erste Alligator am Ufer. Dann folgen einige kleinere Exemplare im Wasser. Schliesslich zwei grössere wieder am Ufer. Sie sind alle reichlich unbeeindruckt von den Touristen, die durch ihr Revier paddeln. Dass sie mal in Zeitlupe dahintreiben, ist schon das Höchstmass an Bewegung. «Sie gelten als Ingenieure der Sümpfe, denn sie graben kleine Löcher und Kanäle, in denen andere Tiere leben können», erzählt Dillon beim Vorbeipaddeln. «Sie sind damit wichtig für das Ökosystem der Everglades.»

Über den berühmten Fluss aus Gras

Sollte man den bis zu fünf Meter langen Tieren doch mal zu nah kommen, gibt es – so erklärt der Guide – eindeutige Warnstufen. Zuerst tauchen sie ab. Dann tauchen sie wieder auf, fauchen und reissen ihr Maul auf. Spätestens zu diesem Zeitpunkt sollte man verschwunden sein. «Sie greifen aber nur an, wenn sie sich in die Enge gedrängt fühlen», sagt Dillon. Und auch der Alligator, der die Paddler während ihrer Snack-Pause ein paar Meter entfernt aufmerksam beobachtet, wirkt ziemlich gleichgültig. Anders als die in Florida sehr seltenen



Alligato

