

18.06.2024 - 11:05 Uhr

## Liebe, die aus Kochtöpfen kommt - das Excellence Gourmetfestival '24



Weinfeldern (ots) -

### Line-up veröffentlicht: Das sind die Spitzenchefs

Excellence richtet wieder gross an! Die Schweizer Familienreederei hat soeben die komplette Liste der Starchefs bekanntgegeben. 35 Köche & Köchinnen heuern auf den Flusslinern an und bringen es auf über 580 Gault-Millau-Punkte und 47 Michelin-Sterne. Ein Fest für Freunde und Geniesserinnen der feinen Küche - das 12. Excellence Gourmetfestival startet am 18. Oktober auf der Rheinroute zwischen Basel und Strassburg.

Soeben veröffentlicht: das komplette Line-up! 35 Köchinnen und Köche aus der ersten Riege der Haute Cuisine kommen aus nah und fern, um ihren Gästen grosse kulinarische Momente zu beschern. Hoch dekorierte Top-Chefs aus der Romandie (mit Paul Cabayé, Entdeckung des Jahres), dem Tessin und der Deutschschweiz (mit Markus Stöckle, Aufsteiger des Jahres und 3-Sterne-Koch Sven Wassmer) finden sich auf der Liste der Gastköche. Darunter Silvio Germann, Gault Millaus Koch des Jahres. Er sei ein wahrer "Chef 2.0", der Geschmack über alles stelle, urteilt der Guide. Dazu gesellen sich internationale Stars, wie der Berliner Tim Raue oder Dieter Koschina aus Portugal, der mit dem Thurgauer Sternekoch Christian Kuchler zum Four- Hands-Dinner antritt. Mit Juan Amador reist Österreichs 3-Sterne-Chef aus Wien an - ein "Rockstar unter den Köchen".

Liebe, die aus Töpfen kommt. "Was wir gerne tun, mit Liebe und mit ganzem Herzen - das gelingt! Fürs Kochen gilt das in besonderer Weise", sagt Festivalchef Stephan Frei. Er muss es wissen, hat schon vielen Starchefs über die Schulter geschaut. 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 Talentköchin 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.

"Man kann nicht kochen, wenn man die Leute nicht gern hat." Jahrhundertkoch Joël Robuchon

Die Liebe zur Natur und dem, was sie uns schenkt, eint alle Spitzenchefs - das wird man am Excellence Gourmetfestival auf dem Teller sehen und vor allem schmecken. Fast sechs Wochen lang präsentiert das Festival wieder raffiniert inszenierte Cuisine Française, köstlich-wilde, neue Kreativküche oder begeisternd herzhaftes Vegi-Küche. "Es sind kulinarische Reisen durch die mediterranen und alpinen Regionen Europas, oft mit harmonisch-feinen Akzenten aus Asien", verspricht Frei.

Die Chefs hautnah & Sounds bis spät in die Nacht. Foodaffine, prominente Conférenciers moderieren, führen Gespräche mit den Spitzenköchen. Versierte Sommeliers berichten über Herkunft und Anbau der Weine. Das Festival endet nicht mit dem Dessert, sondern mit Live-Musik und DJs - auf dem Dancefloor oder an der Bar. Die geruhige Nacht liegt nur wenige Schritte entfernt - im eleganten Hotelzimmer am Fluss. Die Excellence Countess und die Excellence Princess sind die eleganten Gastgeberinnen der 44 Genussstrips zwischen Basel und Strassburg.

Inklusive: CO2-Klimaschutzbeitrag. Auf Basis der CO2-Bilanzberechnung der Stiftung Myclimate fliesst ein Investitionsbeitrag in Klimaschutzprojekte - als Teil des Festival-Arrangements und der Nachhaltigkeitsstrategie von Excellence.

#### Das Excellence Gourmetfestival '24 vom 18.10. - 26.11.24.

Grosse Kochkunst, grosse Weine, prominente Moderation, gute Live-Sounds und Begegnungen mit Freunden und Liebhaberinnen der guten Küche. 44 Events an Bord der eleganten Excellence-Flussliner - die Fine-Dining-Trips zwischen Basel und Strassburg sind buchbar mit einer oder mehr Nächten ab CHF 325 auf

- [excellence.ch/gf](https://excellence.ch/gf)

Das Festivalprogramm '24 jetzt online anschauen oder bestellen:

- [excellence.ch/kataloge](https://excellence.ch/kataloge)
- [Impressionen und Festivalfilm](#)
- [Download Bildmaterial & Medienmitteilung \(wetransfer\)](#)

Pressekontakt:

Bildmaterial, weiterführende Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende:  
T +41 71 626 85 85, [ahoi@excellence.ch](mailto:ahoi@excellence.ch)

Medienkontakt

Stephan Frei, Festivalinitiator, CEO Excellence - Reisebüro Mittelthurgau  
CH-8570 Weinfelden, T +41 71 626 85 85, [stephan.frei@mittelthurgau.ch](mailto:stephan.frei@mittelthurgau.ch)

#### Medieninhalte



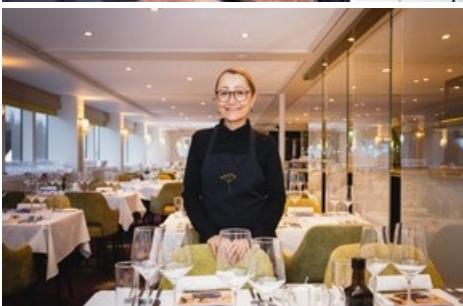
*Shakehands von Schiff zu Schiff: Dominik Sato & Fabio Toffolon und Sven Wassmer / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100018141](http://www.presseportal.ch/de/nr/100018141) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*



*Kreation von Tanja Grandits / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100018141](http://www.presseportal.ch/de/nr/100018141) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*



*Mit Juan Amador reist Österreichs 3-Sterne-Chef aus Wien an - ein "Rockstar unter den Köchen". / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100018141](http://www.presseportal.ch/de/nr/100018141) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*



*Die Basler Grossmeisterin Tanja Grandits sagt, sie liebe ihre Arbeit, die herrlichen Zutaten und die wundervollen Menschen um sie herum. / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100018141](http://www.presseportal.ch/de/nr/100018141) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*



*Silvio Germann, Koch des Jahres 2024 mit Sven Epiney / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100018141](http://www.presseportal.ch/de/nr/100018141) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018141/100920660> abgerufen werden.