

Spitzenkoch aus dem Aargau bricht Rekorde auf Gourmetschiff

Was für ein Auftritt: Sternekoch Manuel Steigmeier vom «Fahr» in Künten kochte erstmals am Excellence Gourmetfestival auf dem Twerenbold-Schiff von Basel nach Strassburg.

Andreas Fretz

Bereits zum zwölften Mal fand in diesem Jahr das Excellence Gourmetfestival der Badener Reisegruppe Twerenbold statt. Zwischen Mitte Oktober und Ende November traten 35 Spitzenköche ihre kulinarische Schiffsreise auf dem Rhein an. Einmal mehr gab sich das Who's who der Starchefs die Klinke in die Hand. Über 580 «Gault-Millau»-Punkte und 47 «Michelin»-Sterne waren zwischen Basel und Strassburg unterwegs, verteilt auf 44 Trips.

Mit dabei waren unter anderen die Dreisterne-Köche Sven Wassmer vom «Memories» in Bad Ragaz, Peter Knogl vom «Les Trois Rois» in Basel und Österreichs einziger Dreisternekoch Juan Amador. Erstmals am Bord ging auch der Aargauer Spitzenkoch Manuel Steigmeier mit seinem jungen Team vom Restaurant Fahr in Künten (17 Punkte, ein Stern).

Steigmeiers Rekorde

Am Gourmetfestival geht es um das kulinarische Erlebnis, doch auch über den Tellerrand hinaus vermochte das «Fahr»-Team zu begeistern und stellte gleich drei (inoffizielle) Rekorde auf. Das Durchschnittsalter der siebenköpfigen Equipe betrug gerade mal 24,1 Jahre. Nie sorgten jüngere Köche für das leibliche Wohl der Schiffsgäste. Manuel Steigmeier war mit seinen 29 Jahren der Älteste. Mit Lena Walther und Gino Bruder waren gar zwei 19-Jährige dabei.

Die Rekorde Nummer 2 und 3 fielen auf der Rückreise von Strassburg nach Basel. Am zweiten Abend war das Galadinner um 22.15 Uhr beendet. Nie zuvor war ein Koch zügiger unterwegs. Viele tun sich mit den ungewohnten Umständen in der Kombüse und mit der Vielzahl der Gäste (rund 140 Menüs) schwer. Manche sind erst nach Mitternacht fertig, was, wie Festivaldirektor Stephan Frei sagt, bei den Gästen nicht immer gut ankommt. Zudem wurden auf der Rückfahrt 103 Weinbegleitungen bei der 25-jährigen «Fahr»-Sommelière Nassima Lehmeier bestellt. Ebenfalls ein Rekord.

Das Programm

Die Köche können jeweils wählen, ob sie an einem oder an zwei Abenden kochen wollen. Steigmeier entschied sich für Hin- und Rückreise, also Basel-Strassburg und zurück. Der Abend startete jeweils mit Champagner und Amuse-Bouche in der Schiffslounge. Dabei stellte Conférencier und SRF-Sportmoderator Rainer Maria Salzgeber bei launigen und witzigen Gesprächen Manuel Steigmeier und Sommelière Nassima Lehmeier vor.



Der erste Gang ein Hit: Kürbis in mehreren Texturen, dekoriert mit 30 Blüten.

Um 19 Uhr ging es ein Deck tiefer zum Galadinner. Steigmeier liess sechs Gänge inklusive Weinbegleitung und zum Abschluss Pralinen servieren. Auf Wunsch Steigmeiers wich man vom gewohnten Prozedere ab: Nicht nur er, sondern auch jeder seiner Köche trat jeweils vor einem Gang zum Kurzinterview bei Salzgeber an. Das sorgte für Sympathiepunkte und Heiterkeit, etwa als bekannt wurde, dass die 19-jährige Lena Walther in der Nacht zuvor um 2 Uhr das DJ-Pult auf dem Schiff in Beschlag nahm. Nach dem Galadinner ging es wieder hoch in die Lounge, wo es Livemusik, DJ, Dancefloor und Drinks gab. Wer ins Bett wollte, hatte es nicht weit bis in seine Kabine. Das Schiff legte jeweils am Nachmittag ab und war am nächsten Morgen im neuen Hafen, wo man an Bord das Frühstücksbuffet geniessen konnte.

Steigmeiers Menü

Sechs Gänge liess Steigmeier am Bord der «Excellence Princess» servieren. Ein 70-jähriger Gastrojournalist gab dem Vernehmen nach zu Protokoll, nie besser gegessen zu haben. Der Auftakt ein Hit. Kürbis in mehreren Texturen: gebraten, süss-sauer eingelegt, gefroren als Glace und als Sud. Dekoriert mit 30 Blüten und Kräutern pro Teller.

Danach einheimischer Lostallolachs, für die Röstarmatik in gefrorenem Zustand mit dem Busenbrenner bearbeitet. Und klar für einen Koch aus dem Rüeblikanton: Karotten. Das Rüebli-sorbet – der «Fahr»-Klassiker schlechthin – gab es mit Ingwer, Gewürzöl und Rüebli-Meringue. Seine Rüebli serviert Steigmeier zu Lande, zu Wasser und in der Luft. Denn auch in der First Class und der Businessclass der Swiss werden derzeit seine Kreationen aufgetischt. Als vierter Gang eine

Reminiszenz an seinen Lehrmeister Harry Pfändler: Risotto, in fünf Töpfen zeitversetzt gekocht, damit jeder der 140 Gäste in den Genuss des optimalen Garpunktes kommt – und pro Galadinner ein Kilogramm Périgord-Trüffel obendrauf. Danach Schweizer Rind in Anlehnung an den Aargauer Braten. 80 Kilogramm Rüebli wurden dazu in mehreren Schritten zu vier Litern Jus verarbeitet, dazu drei verschiedene Sensorten, ein Pflaumenchutney und Kartoffeln. Der letzte Gang passend zur Jahreszeit: Kernobst, kombiniert mit Stangen- und Knollensellerie, Glace aus frisch gerösteter weisser Schokolade und karamellisierte Haselnüsse.

Die Weinkönigin

Nassima Lehmeier, 25, ist seit einem halben Jahr Sommelière im Restaurant Fahr. Die Absolventin der Hotelfachschule zeichnet in Künten für eine Weinkarte mit annähernd 700 Positionen verantwortlich. Am Excellence Gourmetfestival servierte sie Tropfen von der 1876 gegründeten St. Galler Weinhandlung Martel.

Zu jedem Gang hatte sie einen ausgewählten Wein im Angebot. Auf der Hinfahrt entschieden sich 84 Gäste für ihre Weinbegleitung, auf der Rückfahrt 103. Nie zuvor war dieser Wert dreistellig, waren sich langjährige Festival-Teilnehmer und Verantwortliche einig. Zu den ersten drei Gängen gab es Weissweine, dann zwei Rote und zum Schlussgang einen Süsswein aus dem Burgenland. Kopfzerbrechen bereitete Lehmeier der dritte Gang, das Rüebli-sorbet. Sie entschied sich mutig für einen Herrenberg Kabinett Riesling mit Restsüsse, eigentlich ein No-Go mitten im Menü. Der Erfolg gab ihr recht: Salzgeber liess die Gäste urteilen, und nahezu alle Hände schnellten zustim-



Von den Gästen gefeiert: Das junge «Fahr»-Team mit Manuel Steigmeier, Oliver Lützeltschwab, Loris Haldimann, Gino Bruder, Nicola Elsener, Lena Walther und Nassima Lehmeier (von links).

Bilder: Frank Schwarzbach



Unter Hochdruck in der Schiffsküche: Die «Fahr»-Köche.



«Fahr»-Sommelière Nassima Lehmeier mit Conférencier Rainer Maria Salzgeber.

men in die Höhe. Ein Volltreffer auch zum Rindfleisch der 2019er-Giorgio-Primo aus der Toskana, der Heimat von Lehmehrs Mutter. Einziges Haar in der Suppe aus Salzgebers Sicht: Es gab keinen Walliser. Doch mit dem sympathischen Auftritt vor jedem Gang gewan-

nen Lehmeier wie auch der Rest des Teams viele Pluspunkte.

Der Erfinder

Mastermind des Gourmetfestivals ist Stephan Frei. Der Excellence-CEO knüpft behutsam die Kontakte zu den



In Strassburg angekommen: Die «Excellence Princess» ist 135 Meter lang und verfügt über 90 Kabinen.

Spitzenköchen und stellt Jahr für Jahr ein unglaubliches Line-up zusammen. Juan Amador aus Österreich beispielsweise verpflichtete er in Baden, als dieser vor einem Jahr im Gasthaus zur Brugg als Gastkoch am Herd stand. Frei reservierte sich einen Tisch und stellte so den Kontakt her.

Entstanden ist das Festival 2013, damals noch mit acht Köchen, aus dem Gedanken, die Nebensaison im Oktober und November zu beleben. «Ich hätte nie gedacht, dass das Festival so gross und erfolgreich wird», sagt Frei. Die Schweiz sei ein dankbarer Markt mit toller Spitzengastronomie und vielen spannenden Köchen. Dennoch sei es für alle eine Riesenchallenge, für 130 statt für 30 Personen zu kochen, dies in einer Küche, die sie kaum kennen. Dass die besten Köche immer wieder gerne kommen, liegt auch an der guten Organisation. An Bord steht den Spitzenköchen zusätzlich eine schiffseigene Küchen- und Service-Crew zur Verfügung. Insgesamt besteht die Besatzung aus 45 Personen. Eine Übernachtung mit Galadinner gibt es ab 325 Franken. Ab-

gesehen vom Wein zum Dinner ist alles inbegriffen (Welcome-Drinks, Busstransfers, Frühstück). Da muss man bei den Sterneköchen in ihren Gourmet-Tempeln oft tiefer in die Taschen greifen.

Das Schiff und die Route

Das Excellence Gourmetfestival findet auf den beiden Luxuslinern «Princess» und «Countess» statt. Steigmeier war auf der «Princess» als letzter Koch der Saison unterwegs. Das Schiff ist 135 Meter lang und 11,4 Meter breit. Es hat 90 Kabinen und bietet Platz für maximal 180 Gäste. Am Gourmetfestival werden 140 Gäste an Bord gelassen.

Die 20 Quadratmeter grossen Junior-Suiten und die Kabinen auf dem Oberdeck verfügen über einen französischen Balkon. Auf dem Weg von Basel nach Strassburg gilt es, acht Schleusen zu durchfahren, die eine Höhe von insgesamt 110 Metern überwinden. Die meisten Gäste bleiben nur für eine Nacht auf dem Schiff und werden im Anschluss mit Bussen nach Hause gefahren. In Strassburg bietet sich die Gelegenheit für einen Stadtpaziergang.

Steigmeiers Bilanz

«Ich würde es sofort wieder machen», bilanzierte Steigmeier auf der Rückfahrt. Der Aufwand war gross, das Erlebnis schön. Für das Team war es eine Gelegenheit, ein gemeinsames Erlebnis zu erschaffen. «Es war kein Heimspiel wie im «Fahr». Es war eine coole Abwechslung und beste Werbung fürs eigene Restaurant.»

Nicht erwartet hatte er, bei seinem ersten Auftritt auf dem Schiff Rekorde zu brechen. Überrascht zeigte er sich auch vom gemischten und vor allem am zweiten Abend jüngeren Publikum. Am ersten Abend waren viele Aargauer an Bord. Auch «Fahr»-Stammgäste und Wirt Patrick Troxler von der Dättwiler «Pintex» genossen das Menü. Das «Fahr»-Team war mit Nervosität und Respekt an die Aufgabe herangegangen. «Doch unsere Nervosität hat sich mit der Zeit gelegt», so Steigmeier. Die schönste Rückmeldung: «Viele Gäste sagten, man habe gemerkt, dass wir Freude an dem haben, was wir machen.»

Diese Reise wurde unterstützt von Twerenbold.

«Mit Schnipo wäre Steigmeier nicht glücklich geworden»

Viktor Bosshard ist der Besitzer des Restaurants Fahr in Künten. Er hat vor neun Jahren einen Koch gesucht und den damals 20-jährigen Manuel Steigmeier gefunden. Ein Wagnis.



Auf dem Schiff von Basel nach Strassburg: Viktor Bosshard (l.) am Excellence Gourmetfestival mit Spitzenkoch Manuel Steigmeier. Bild: Andreas Fretz

Andreas Fretz

Viktor Bosshard hat als Schreiner mit Brandschutz Türen grossen Erfolg gehabt. Mittlerweile bezeichnet sich der Unternehmer als Investor. Er ist an zahlreichen Projekten und Firmen beteiligt. Vor bald acht Jahren hat er mit seiner Boss Real Estate AG in Künten eine Überbauung mit Restaurant und Wohnungen realisiert. Inzwischen darf er sich Besitzer eines Sterne-Restaurants nennen.

Ich war Stammgast im Birnenstorfer «Bären», kenne den ehemaligen Spitzenkoch Harry Pfändler gut. Ich erzählte ihm, dass ich in Künten ein Restaurant plane, und fragte, ob er mir einen Koch empfehlen könne. Er nannte Manuel Steigmeier, seinen Lehrling, lobte sein Talent, seine Art und sein Wesen. Steigmeier war damals 20-jährig. In der Folge haben wir das Restaurant zusammen geplant.

Ein Glücksprüf.

Es war ein Wagnis. Und dieses Wagnis ist voll aufgegangen. Ich habe in meinem Leben viele mutige Entscheidungen getroffen. Aber natürlich hatte ich mit ihm wahnsinnig viel Glück. Anfangs war es nicht mein Ziel, Besitzer eines Punkte- oder gar Sterne-Restaurants zu sein. Die Initiative dazu kam von Steigmeier. Mit «Schnipo» wäre er nicht glücklich gewesen. Er ist ein Tüftler, ein Perfektionist und ein sehr korrekter, feiner Mensch dazu.

Und Sie sind nun Besitzer eines Sterne-Restaurants.

Ich hätte nie erwartet, dass es sich so entwickelt. Darauf bin ich stolz. Wir haben vieles richtig gemacht. Vor allem aber hat Manuel Steigmeier vieles richtig gemacht. Er hat an einem abgelegenen Ort bei null angefangen, hat Jahr für Jahr mehr Punkte und Auszeichnungen bekommen. Ich schätze unser gutes Verhältnis. Wir schauen zueinander, und jeder freut sich, wenn es dem anderen gut geht.

Was bedeuten Ihnen Steigmeiers Punkte und Sterne?

Fast wichtiger ist, dass wir ein gut funktionierendes Restaurant haben. Mit den Auszeichnungen haben wir Künten und dem Kanton Aargau Aufmerksamkeit geschenkt. Wir haben einen schönen Ort geschaffen und damit auch Werbung für die Region gemacht.

Wie oft essen Sie im «Fahr»?

So drei- bis viermal im Monat. Ich nutze das Restaurant gerne für Geschäftsessen, probiere auch immer die neue Karte. Zudem ist meine Familie sehr weinaffin. Es gibt nur wenig Restaurants mit einer so vielfältigen Weinkarte.

Das Restaurant Fahr wurde 2017 eröffnet. Wie kamen Sie auf einen damals 22-jährigen Koch?