

UNTERWEGS

Reisen in guter Gesellschaft

Bordmagazin 2 | 2024

Ihr persönliches
Exemplar zum
Mitnehmen.

FEIERN: 130 JAHRE TWERENBOLD Seite 4

SNACKEN: BEST-OF STREETFOOD Seite 8

GENIESSEN: EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL Seite 22

Eine Klasse für sich

Flussgenuss durch Qualität



Gemacht für den vollendeten Reisegenuss auf Europas Wasserwegen

Excellence-Schiffe tragen alle Merkmale eines überzeugenden Schweizer Reiseprodukts. An Bord spüren Sie das Besondere sofort – in Form architektonischer Grosszügigkeit, edlem Ambiente und gehobener Gastlichkeit. Die Atmosphäre an Bord: stilvoll und doch leger. Mit Sinn fürs Detail und Sinn für Qualität. excellence.ch

Excellence – Reisebüro Mittelthurgau

Oberfeldstrasse 19, CH-8570 Weinfelden, Telefon 071 626 85 85
info@mittelthurgau.ch, excellence.ch

 **excellence**
Die kleinen Schweizer Grandhotels

Liebe Gäste



Karim und Andrea Twerenbold freuen sich mit Tochter Leyla auf das erste gemeinsame Firmenjubiläum.

Wir laden Sie herzlich ein, mit uns zu feiern. Zum 130. Geburtstag unseres Familienunternehmens locken im Jahr 2025 einzigartige Genusserlebnisse und Reiseperlen – 13 exklusive Premieren, die wir für Sie kreiert haben.

Mehr zum Jubiläum und zur Entwicklung der Twerenbold Reisen Gruppe lesen Sie im Interview auf den folgenden Seiten. Erfolg ist nicht selbstverständlich. Er basiert auf kontinuierlicher Innovation und einer umsichtigen Unternehmensstrategie. Wir handeln nachhaltig – für die kommenden Generationen. Meine kleine Tochter Leyla wird im kommenden Jahr erstmals ein Firmenjubiläum mitfeiern. Das bewegt mich.

Wie sich Twerenbold Reisen für Schülerinnen und Schüler und den Schweizer Sport stark macht, erfahren Sie auf den Seiten 28 und 29. Während ich als Vater und Unternehmer vorausblicke, vergesse ich nicht, wie alles begann: Mein Urgrossvater Jakob Twerenbold wuchs in einfachen Verhältnissen in der Zentralschweiz auf, arbeitete sich in der touristisch florierenden Kurstadt Baden empor und machte sich um 1895 als Fuhrhalter mit sechs Pferden und einer Kutsche selbstständig.

Ein Selfmademan war auch der deutsche Auswanderer Karl Feldmann: Der Erfinder des Hotdogs begann in den 1870er-Jahren am Strand von Coney Island mit einem Handkarren. Am Ende seines Lebens besass er den damals grössten Gastro- und Vergnügungsbetrieb der Welt. Weshalb ich Ihnen diese Anekdote erzähle? Um Streetfood – und damit auch um die Wurst – dreht sich der Schwerpunkt dieses Magazins. Ausserdem finden Sie Inspiration für kulinarische Sternstunden am Excellence Gourmetfestival '24.

Ich hoffe, der Lesehunger ist geweckt. Ich wünsche Ihnen eine anregende Lektüre und wahre Feste des Genusses, daheim und unterwegs auf Reisen.

Herzlich, Ihr



Karim Twerenbold
VR-Präsident

Inhalt

130 JAHRE 4

Das Jubiläumsinterview mit Nazly und Karim Twerenbold.



TOP 5 12

Klassiker auf Europas Streetfood-Karte.



580 GAULT-MILLAU-PUNKTE 22

Spitzengastronomie am Excellence Gourmetfestival



TAUSENDE KIDS 28

Engagement für die Sportstars von heute und morgen



4 MAILÄNDER VIERTEL 39

Tipps für die norditalienische Metropole



Innovativ aus Tradition – seit Generationen

«Mit 130 Jahren fängt das Leben richtig an...» – Mit den beschwingten Worten von Udo Jürgens, leicht abgewandelt, startet die Twerenbold Reisen Gruppe in ein fulminantes Jubiläumsjahr. Am Steuer des erfolgreichen Familienunternehmens: Karim Twerenbold als Verwaltungsratspräsident. An seiner Seite stets aufmerksam und mit dem Blick für Trends: seine Mutter Nazly Twerenbold. Ein Interview über Gänsehaut-Momente, die Freude an der Innovation – und die Passion für die Extrameile im Leben.

Frau Twerenbold, sind Sie startklar?

Nazly Twerenbold (NT): Für unser Interview? Natürlich, wir können gerne loslegen.

Sehr gut. Ich wollte eigentlich auf das 130-Jahre-Jubiläum Ihres Familienunternehmens hinaus.

Wie blicken Sie dem kommenden Jahr entgegen?

NT: Ich freue mich enorm, wissen Sie, ich stamme ursprünglich aus Ägypten, und da bedeutet die Familie sehr viel. Umso mehr liegt mir unsere «grosse Twerenbold-Familie» am Herzen. Ich durfte mit unserem Unternehmen schon viele Jubiläen miterleben und möchte keine Sekunde davon missen.

Welches Highlight blieb Ihnen besonders in Erinnerung?

NT: Unvergesslich ist das Fest zum 100-Jahr-Jubiläum, als der damalige Bundesrat Adolf Ogi unser Gast war. Die Jubiläumsreise führte uns in die Würzburger Residenz. Im Kaisersaal spielten die Bamberger Symphoniker eigens für uns Beethovens 6. Sinfonie. Das war enorm beeindruckend, ich hatte Gänsehaut. Speziell auch, weil es eine Premiere war, unsere allererste Musikkreise überhaupt.

Nazly und Karim Twerenbold steuern mit ihrem Familienunternehmen auf die 130-Jahre-Marke zu. Bereits seit über 80 Jahren fährt der «Car alpin» von Saurer zuverlässig mit. Er steht für die grosse Tradition und langfristige Perspektive des Familienunternehmens.

Und Sie, Herr Twerenbold – was war für Sie ein denkwürdiges Schlüsselmoment?

Karim Twerenbold (KT): Wow, da kommen mir einige in den Sinn (überlegt). Unglaublich war, als ich 2017 im grossen Saal der Elbphilharmonie auf der Bühne stand und zum Publikum sprechen durfte – alles Gäste von uns. Da «tschudered» es dich schon ein wenig. Als erster Schweizer Reiseveranstalter überhaupt durften wir im Eröffnungsjahr die Elbphilharmonie einen Abend exklusiv für uns beanspruchen.

Musikreisen und herausragende Konzertcoups gehören heute fest zum Twerenbold-Programm. Auf welche Paukenschläge dürfen sich Musikfans im kommenden Jahr freuen?

KT: Wir starten mit dem Neujahrskonzert fulminant: mit Star-Cellist Daniel Müller-Schott im wunderbaren Konzertsaal des KKL Luzern. Ein ganz besonderes Highlight folgt auf der Jubiläumsmusikkreise in Mailand, wo wir die renommierte Scala einen Abend ganz unter uns mit unseren Gästen geniessen dürfen. Auch Excellence wagt ein verrücktes Experiment – der begnadete Bariton Burkhard von Puttkamer inszeniert «Carmen» in drei Schleusen auf der Donau.

Neben diesem musikalischen Feuerwerk stehen weitere Glanzstücke bevor. Verraten Sie uns weitere Jubiläums-Highlights?

NT: Ich mag jede Art von Flussreisen. Dazu passt auch mein Tipp: die Reise mit der Segelyacht Dahabeya Elephantine, einem stilvollen Zweimaster, von Luxor nach Assuan. Kreuzfahrten auf dem Nil, wo ich in jungen

Jahren selbst als Reiseleiterin unterwegs war und dabei auch meinen späteren Mann und Karims Vater Werner kennengelernt habe, sind unvergessliche Zeitreisen.

Daneben wagen Sie sich auch auf hohe See – wohin führt die Spezialreise?

KT: Auf's Mittelmeer. Zum ersten Mal können wir ein Kreuzfahrtschiff ganz für uns geniessen – eines der elegantesten überhaupt: den Luxusliner Le Bougainville von der französischen Reederei Ponant! Dieser Coup gelang dem Reisebüro Mittelthurgau. Auf der Kreuzfahrt rund um Italien von Venedig bis Livorno gibt es Leckerbissen und Savor-vivre am laufenden Band. Grosses hat auch Vögele Reisen im südlichen Afrika vor: Mit dem nostalgischen Luxuszug Rovos Rail geht es auf einer Safari der Superlative von den ikonischen Viktoriafällen bis nach Pretoria. Und Imbach Reisen nutzt die Excellence Pearl erstmals exklusiv als Wanderschiff, mit dem Gäste genussvoll zu den schönsten Pfaden entlang von Mosel und Rhein gelangen.

Grund zum Feiern hatten Sie ja bereits dieses Jahr: mit dem Gewinn des myclimate-Awards und des Aargauer Unternehmenspreises. Wie machen Sie und Ihr Team dies bloss?

KT: Wir bleiben nie stehen, denn Stillstand bedeutet Rückschritt. Gerade die Nachhaltigkeitsthematik liegt mir als Unternehmer und Vater einer vierjährigen Tochter besonders am Herzen. Die Auszeichnungen unterstreichen: Wir betreiben unser Geschäft ökologisch und ökonomisch verantwortungsbewusst und sozialverträglich. Sonst gäbe es uns nicht mehr. Als Familienunternehmen sind wir nicht auf kurzfristige Gewinnmaximierung ausgerichtet.

Will heissen, Sie investieren primär in die Firma und damit in deren Zukunft?

KT: Genau. Wir machen unsere Gruppe fit für die kommenden Jahrzehnte, indem wir in neue Technologien investieren wie die innovative Clean Air Technology für unsere Schiffe. Wir betreiben ausserdem eine der mo-

dernsten Busflotten der Schweiz mit höchst sparsamen Motoren. Damit zählen Busreisen zu den ökologischsten Reisearten. Für jene CO₂-Emissionen, die aktuell auf unseren Reisen noch unvermeidlich sind, leisten wir einen signifikanten Klimaschutzbeitrag. Wir werden nicht ruhen, wenn es darum geht, Reisen noch nachhaltiger zu machen. Das sind wir nicht nur den nächsten Generationen, sondern auch unserer Branche schuldig.

130 Jahre sind eine lange Zeit. Sind Geschichte und Tradition eher Lust oder Last?

KT: Die grosse Tradition ist definitiv ein Segen, bringt aber auch eine grosse Verantwortung mit sich. Eine starke DNA ist das Rückgrat jedes erfolgreichen Unternehmens. Innovation hat in unserem Familienunternehmen Tradition. Wir bewegen uns am Puls der Zeit und wir bleiben unseren Wurzeln treu.

NT: Wenn ich einen Satz zur Vergangenheit sagen darf: Wir müssen bescheiden bleiben, denn im Verlauf der 130 Jahre ging es nicht immer nur bergauf. Das hat uns auch Corona gelernt, als plötzlich fast alles stillstand.

Inzwischen reisen die Menschen wieder – und mehr denn je. Worauf führen Sie dies zurück?

NT: Wer reist, erweitert seinen Horizont, trifft Menschen und schliesst Freundschaften. Es muss uns gelingen, kleine und grosse Glücksmomente für unsere Gäste zu schaffen, die ihnen ewig in Erinnerung bleiben. Dazu zählt auch, dass man sich wohlfühlt bei uns.

Stichwort «Wohlfühlen»: Das preisgekrönte Interior Design der Excellence-Flussschiffe trägt Ihre Handschrift. Worauf achten Sie bei der Einrichtung und Gestaltung?

NT: Ich lasse mich von meiner Intuition leiten. Harmonische Farben und hochwertige Materialien spielen dabei eine enorm wichtige Rolle. Aber auch viele Details wie Lichtführung, Accessoires oder Düfte. Wenn alles stimmt, sind auch die Menschen gut gestimmt.

Blicken wir noch in die Zukunft. Heute buchen zwei Drittel der Menschen ihre Reisen selbstständig direkt im Internet. Was bedeutet dies für Ihr künftiges Geschäft?

KT: Ich muss einwenden: Unsere Gäste buchen ihre Reisen seit jeher grossmehrerheitlich direkt bei uns. Die meisten tun dies heute bequem über unsere Websites. Wir gehören damit zu den Digital Leaders der Reisebranche und setzen für ein optimales Nutzererlebnis auch auf künstliche Intelligenz. Die Kompetenzen der Reisebüros bleiben für komplexere Arrangements, die persönliche

Nazly Twerenbold in Vorfreude auf das Jubiläumsjahr 2025 am Firmensitz in Baden-Rütihof.



Beratung und Tipps allerdings weiterhin wichtig. Davon bin ich überzeugt. Das zeigt auch die hohe Nachfrage in unserem eigenen Reisebüro, der Twerenbold Reisewelt in der Altstadt von Baden. Überhaupt bleibt der persönliche Kontakt mit der Kundschaft essenziell.

NT: Der Austausch mit den Gästen ist eine Herzensangelegenheit. An unserem jährlichen Reisefest dürfen wir jeweils in Baden-Rütihof Tausende Besucher willkommen heissen. Mein Sohn, die Geschäftsleitung und ich sind auch immer wieder auf Reisen mit dabei.

Karim Twerenbold, Sie haben eine kleine Tochter. Wie wollen Sie die nächsten Generationen für Ihre Angebote begeistern?

KT: Indem wir verstehen, was diese Menschen bewegt. Genuss und Begegnungen, die verbinden. Wer mit uns reist, sucht Erlebnisse, die nachhallen und haften bleiben – im Gedächtnis, im Herzen. Wir stehen für Substanz und Erfahrungen, die tiefer gehen. Wir pflegen diese Form von Qualitätstourismus schon lange und werden sie noch mehr zelebrieren.

Ein wesentlicher Erfolgsfaktor für KMUs sind kompetente Mitarbeitende, die bereit sind, die Extrapmeile zu gehen. Wie motivieren Sie Ihre Teams?

KT: Indem wir allen Mitarbeitenden ein attraktives und zeitgemässes Arbeitsumfeld bieten. Wir haben für alle Mitarbeitenden ein flexibles Gleitzeitmodell und sechs Wochen Ferien eingeführt und fördern die Weiterbildung. Als Familienunternehmen haben wir einen klaren Vorteil. Bei uns sind die Wege kurz, die Türen offen und die Hierarchien flach. Die Mitarbeitenden können sich direkt einbringen und wirklich etwas bewegen. Und sie wissen, dass wir auf langfristigen Erfolg setzen. Das schafft Vertrauen.

NT: Das Reisegeschäft ist ein People's Business. Wer Erfolg haben will, muss Menschen mögen – und ihnen zuhören können. Darauf legen wir Wert.

KT: Und – last but not least: Man muss Danke sagen können. Nehmen Sie die Auszeichnungen von diesem Jahr. Diese sind keineswegs selbstverständlich. Deshalb feiern und zelebrieren wir jeden Erfolg im Team.

Reisedaten



JUBILÄUMS-NEUJAHRSKONZERT (1 TAG)

Exklusives Konzert zum festlichen Auftakt ins Jubiläumsjahr im KKL Luzern mit Star-Cellist Daniel Müller-Schott und dem Orchestra Sinfonica di Milano.

4. Januar 2025

twerenbold.ch | Buchungscode: tjune25

JUBILÄUMS-MUSIKREISE TURIN UND MAILAND (7 TAGE)

Nach wunderbaren Konzerten in renommierten Sälen folgt das grosse Highlight zum 130-Jahre-Jubiläum: Die weltberühmte Oper Scala di Milano öffnet ihre Türen am 27. Oktober 2025 exklusiv für die Twerenbold-Reisefamilie!

22. bis 28. Oktober 2024

twerenbold.ch | Buchungscode: imm29a

PUTTKAMERS GENIESTREICHE (9 TAGE)

Zum Doppeljubiläum «130 Jahre Twerenbold» und «150 Jahre «Carmen»» präsentiert der grandiose Burkhard von Puttkamer Bizets Oper in einem einzigartigen Konzerterlebnis in drei Schleusen.

21. bis 29. Juli 2025

excellence.ch | Buchungscode: eppas4_op

RUND UM ITALIEN NACH KORSIKA (8 TAGE)

Erstmals überhaupt haben die Gäste mit dem Reisebüro Mittelthurgau einen exklusiven Yachtkreuzer ganz für sich: die elegante Bougainville der französischen Reederei Ponant!

18. bis 25. Juni 2025

mittelthurgau.ch | Buchungscode: gpoven130

CHEOPS, NUBIEN UND DER NIL (11 TAGE)

Die Nil-Kreuzfahrt zu den Pyramiden von Gizeh, nach Luxor und Assuan mit dem Zweimast-Segler Dahabeya Elephantine ist ein Herzenstipp von Nazly Twerenbold.

19. Februar bis 1. März 2025

mittelthurgau.ch | Buchungscode: felelux2

WANDER-FLUSSREISE NANCY – BASEL (7 TAGE)

Ein exklusives Wanderschiff nur für Imbach-Gäste: Das gab es noch nie! Mit der Excellence Pearl locken die schönsten Pfade entlang von Mosel und Rhein.

18. bis 24. September 2025

imbach.ch | Buchungscode: wapearl

PRACHTVOLLES AFRIKA (14 TAGE)

Die einzigartige Safari-Reise führt mit dem nostalgischen Luxuszug Rovos Rail von den Victoria Falls bis Pretoria und in Nationalparks in Botswana, Simbabwe und Südafrika.

21. Sept. bis 4. Okt. 2025

voegele-reisen.ch | Buchungscode: t0042963



Vorausschauend unterhält Karim Twerenbold eine der modernsten und umwelt-schonendsten Busflotten der Schweiz.



«Essen ist eine
Entdeckungsreise,
ein Abenteuer.»

Yotam Ottolenghi

Es zischt und brutzelt, dampft und raucht in den belebten Strassen. In der tropischen Luft liegt der Duft würziger Currys, feuriger Grillspiesse, gebratener Nudeln und süsser Papayas. Willkommen in Bangkok, der Hauptstadt des Streetfood! Doch der unkomplizierte Imbiss im Freien hat nicht nur in Südostasien Tradition. In Städten rund um den Globus locken heute um die Strassenecke vielfältige kulinarische Verführungen to go. Das Zitat des berühmten Starkochs und Autors Yotam Ottolenghi ist eine Verheissung.

Im Foodtruck zurück zu den Wurzeln

Mehrere hunderttausend Garküchen machen Bangkoks Strassen zum kulinarischen Schlaraffenland und globalen Streetfood-Hotspot. Yaowaret Homberger zelebriert die thailändische Garküchen-Kultur in der Schweiz – und erhält für ihren Foodtruck Bestnoten.

Die Schweiz macht kulinarisch mobil. Die hiesige Foodtruck-Szene verströmt Start-up-Spirit und präsentiert sich bunt und innovativ. Von Hamburger über Kottu Roti bis zu Momos: Köchinnen und Köche experimentieren mit kreativen Rezepten und authentischen Aromen. Viele haben Wurzeln in fernen Kulturen und bringen traditionelle Familienrezepte auf den Teller. So auch Yaowaret «Aon» Homberger. Seit 2017 reist sie in einem himmelblauen Peugeot J7 mit ihren «Thai Moving Noodles» durchs Land. «Ich wollte etwas Neues ausprobieren und beruflich meiner Leidenschaft folgen», erklärt Aon Homberger. Deshalb kündigte sie nach zehn Jahren ihren sicheren Job bei der Bank. «Die Küche meines Geburtslandes Thailand hat in der Schweiz eine grosse Fangemeinde. Die traditionelle thailändische Nudelsuppe kennen aber nur die wenigsten. Auf diese Nische setze ich.»

Mit Mut und Ausdauer zum Erfolg

Die authentischen Suppen mit kräftiger Brühe und hausgemachten Reismudeln oder Spinatnudeln schlugen allerdings nicht sofort ein. «Die ersten Jahre waren nicht einfach», blickt sie zurück. Doch ihr Enthusiasmus, unermüdlicher Einsatz und die kulinarischen Weiterbildungen in Thailand haben sich gelohnt: 2022 erhielt Aon Homberger bei den European Street Food Awards die Auszeichnung «Best of Switzerland». Und der Streetfood-Guide 2024 von Falstaff führt «Thai Moving Noodles» als besten Foodtruck der Schweiz.



Yaowaret «Aon» Homberger vor ihrem wahrgewordenen Traum: dem eigenen Foodtruck. (Bild: Thai Moving Noodles)

Die Grundlage für ihre Suppen bereitet Aon Homberger in ihrer Küche in Neuhausen am Rheinfall vor. Denn im Foodtruck sind die Platzverhältnisse begrenzt, und es muss schnell gehen: «Wenn die Kundschaft zu lange anstehen muss, wechselt sie zum Stand nebenan», weiss die 46-Jährige aus Erfahrung. Deshalb fügen sie und ihr Team im Wagen nur noch die frischen Zutaten wie Fleisch oder Tofu, Nudeln, Gemüse und Kräuter und die heisse Brühe zusammen. Dazu gibt es Erdnüsse und verschiedene Saucen.

Der Mann und der Motor

Unterstützung erhält Aon Homberger von Freundinnen und ihrem Mann. Er steht bei grossen Events an der Kasse, fährt den Foodtruck von Ort zu Ort und kümmert sich um die Technik. «Unser Peugeot J7 ist ein echter Hingucker. Aber wie es so ist mit Oldtimern: Er hat zwischendurch seine Zipperlein. Und da meine Kochkünste weitaus besser sind als meine mechanischen Fähigkeiten, passt die Arbeitsteilung perfekt.»

«Thai Moving Noodles» ist nicht nur an Quartierfesten, Openairs und anderen Grossevents präsent, sondern macht auch Catering. Im kommenden Dezember und Januar wärmen die prämierten Nudelsuppen in einem Pop-up-Lokal in der Arena Lodge Flims die Wintergäste. Ganz besonders schlägt Aon Hombergers Herz allerdings für Streetfood-Festivals. Diese wecken Erinnerungen an ihre Kindheit in Thailand. «Auf dem Markt in unserem Dorf bot meine Mutter täglich verschiedene Gerichte an. Sie stand fast immer am Herd und kochte. Ich führe die Familientradition weiter», sagt sie lachend.



Nudelsuppen werden in Thailand nicht nur auf der Strasse, sondern traditionell auch in schlanken Booten auf schwimmenden Märkten zubereitet.

Reiseinfos



RUNDREISE THAILAND (12 TAGE)

Von Chiang Rai im Norden von Thailand geht es südwärts durch das ganze Land bis in die Hauptstadt Bangkok. Dabei lernen die Reisegäste die authentische Thai-Küche vielseitig kennen und können als besonderes Erlebnis nach einem Einkauf auf dem Markt in Chiang Mai gemeinsam mit Einheimischen ein typisches Essen zubereiten.



Diverse Reiseternine
November bis März 2025

voegele-reisen.ch

Die Top 5

auf Europas Streetfood-Karte

Wie erfolgreiche Popsongs erobern Streetfood-Hits die Städte rund um den Globus. Fünf Evergreens haben ihren Ursprung in Europa. Besonders gut schmecken sie an ihren Entstehungsorten, denn dort sind sie Kult.



Das Geheimnis der belgischen Pommes frites

Wer hat's erfunden? – Ist Belgien oder doch Frankreich das Mutterland der knusprigen Kartoffelstättchen? Die Amerikaner ergreifen Partei, indem sie «French Fries» bestellen. Für Belgien spricht die rekordhohe Dichte an Pommesbuden: Rund 5000 Friteries, Frituuren oder Frietkoten gibt es im dreisprachigen Land mit total 581 Gemeinden. Nirgendwo auf der Welt werden pro Kopf mehr Fritten verschlungen. Das Geheimnis der belgischen Connaisseurs: Sie rüsten die Kartoffeln stets tagesfrisch und frittieren sie zweimal. Das macht sie aussen besonders knusprig und innen geschmeidig weich.

Empanadas: Streetfood mit Pilger-Tradition

Die Kathedrale von Santiago de Compostela ist für christliche Pilger das Ziel der Ziele. Wer das Gotteshaus durch den «Pórtico de la Gloria» betritt, entdeckt in den kunstvollen Reliefs am Rahmen des Eingangsportals unter anderem eine Empanada. Diese wurde im 12. Jahrhundert in Stein gemeisselt. Das beweist: Die mit Fisch, Fleisch oder Gemüse gefüllten Teigtaschen waren in Galizien schon vor der Entdeckung des neuen Kontinents bei Jakobsweg-Pilgern ein beliebter Streetfood. Die spanischen Seefahrer brachten die Empanada nach Mittel- und Südamerika und auf die Philippinen, wo die Spezialität mittlerweile mindestens ebenso verbreitet ist wie in ihrem Ursprungsland.



Bretonisches Equipment macht bei Crêpes den feinen Unterschied

Man kennt sie auch als Pfannkuchen, Palatschinken, Pancakes oder Frisuelos, doch nirgendwo sind die Fladen aus Mehl, Ei und Wasser in der Esskultur stärker verankert als in der Bretagne. Hier werden die Crêpes extra dünn und knusprig serviert. Kein Wunder, denn die Bretonen haben die Kunst der Zubereitung perfektioniert und dazu das passende Werkzeug entwickelt: die kreisrunde, gusseiserne Kochplatte «Crêpière» und den Teigrechen «Rozelle». Beides ist inzwischen – wie die Crêpes selbst – ein bretonischer Exportschlager.



Weshalb das Sandwich seinem Namen alle Ehre macht

Der Name ist weltberühmt – und doch kennt kaum jemand die Ortschaft Sandwich in der Grafschaft Kent im Südosten Englands. Das Einklemmte erweist denn auch nicht direkt diesem malerischen Flecken, sondern dem britischen Staatsmann John Montagu, 4. Earl of Sandwich die Ehre. Um das spannende Kartenspiel fürs Essen nicht unterbrechen zu müssen, begann er in den 1760er-Jahren jeweils ein gesalzenes Stück Rindfleisch zwischen zwei Toastscheiben zu bestellen. Ein Biograf berichtete: Der 4. Earl of Sandwich habe sich die Rindfleischbrote in Wahrheit anfertigen lassen, um pausenlos durcharbeiten zu können. Wie dem auch sei: Sandwiches sind heute längst nicht mehr nur im Vereinigten Königreich die beliebteste Zwischenverpflegung der Vielbeschäftigten.



Pizza auf der Piazza: Take-aways aus Neapel und Rom

Wer noch nie in Neapel war, hat noch nie eine echte Pizza gegessen. Denn das Original stammt aus der Stadt am Fusse des Vesuvus. Die Pizzeria Port'Alba im Stadtzentrum gilt als die älteste der Welt. Seit 1738 werden hier Teigfladen auf die Gasse gereicht – heiss aus dem Holzofen, zusammengefaltet und in Papier gewickelt «a portafoglio» (als Portemonnaie). Roms Pizza-Hit ist jünger: Die «Pizza al taglio» etablierte sich in der ewigen Stadt erst in den 1950ern. Ihr Teig gärt extralang, bevor er mit Olivenöl und Tomatensugo bestrichen in grossen, rechteckigen Blechen im Ofen landet. Roms Backstuben haben diesen Streetfood in handliche Stücke geschnitten zum Mitnehmen in der Auslage – immer öfter auch üppig belegt mit Mozzarella, Gemüse, Salami oder Mortadella.

Reisedaten



JAKOBSWEG SPANIEN INDIVIDUELL (8 TAGE)

Auf den letzten hundert Kilometern des Jakobswegs bis nach Santiago de Compostela stärken sich hungrige Pilger traditionell mit Empanadas. Abreise täglich (nach Verfügbarkeit) imbach.ch | Buchungscode: wijako

RUNDREISE SÜDENLAND (10 TAGE)

Das Ursprungsland pflegt den Kult ums Einklemmte nach wie vor wie kein anderes. Spezielle Sandwich-Shops bieten sie in himmlischer Vielfalt an. 7. bis 16. Mai 2025 voegele-reisen.ch

WANDERN IN DER BRETAGNE (8 TAGE)

Die Bretagne wartet mit einer wildromantischen Küste auf und begeistert kulinarisch – neben Austern auch mit hauchdünnen, knusprigen Crêpes to go. Reiseterrmine Frühling 2025 folgen imbach.ch | Buchungscode: wabret

EXCELLENCE COUNTRESS: FLANDERS GOLDENE STÄDTE (9 TAGE)

Neben Kunst und Kultur locken in den belgischen und südholändischen Städten auch knusprig-goldene Pommes frites. Reiseterrmine Juni bis September 2025 excellence.ch | Buchungscode: eoarn1

SILVESTER IN MAILAND (5 TAGE)

Auswanderer aus dem Süden brachten ihre Pizza-Spezialitäten «a portafoglio» und «al taglio» in die norditalienische Wirtschaftsmetropole. Inzwischen schmeckt in Mailand die Pizza to go so gut wie in Neapel oder Rom. 28. Dez. 2024 bis 1. Januar 2025 twerenbold.ch | Buchungscode: ismail

ALLES WURST

Die Tradition der Wurst als Streetfood-Klassiker reicht weit zurück. In Deutschland lockt die Verführung mit zwei Enden in besonders vielen Varianten. Im Dreamteam mit Brot widersteht ihr kaum jemand.

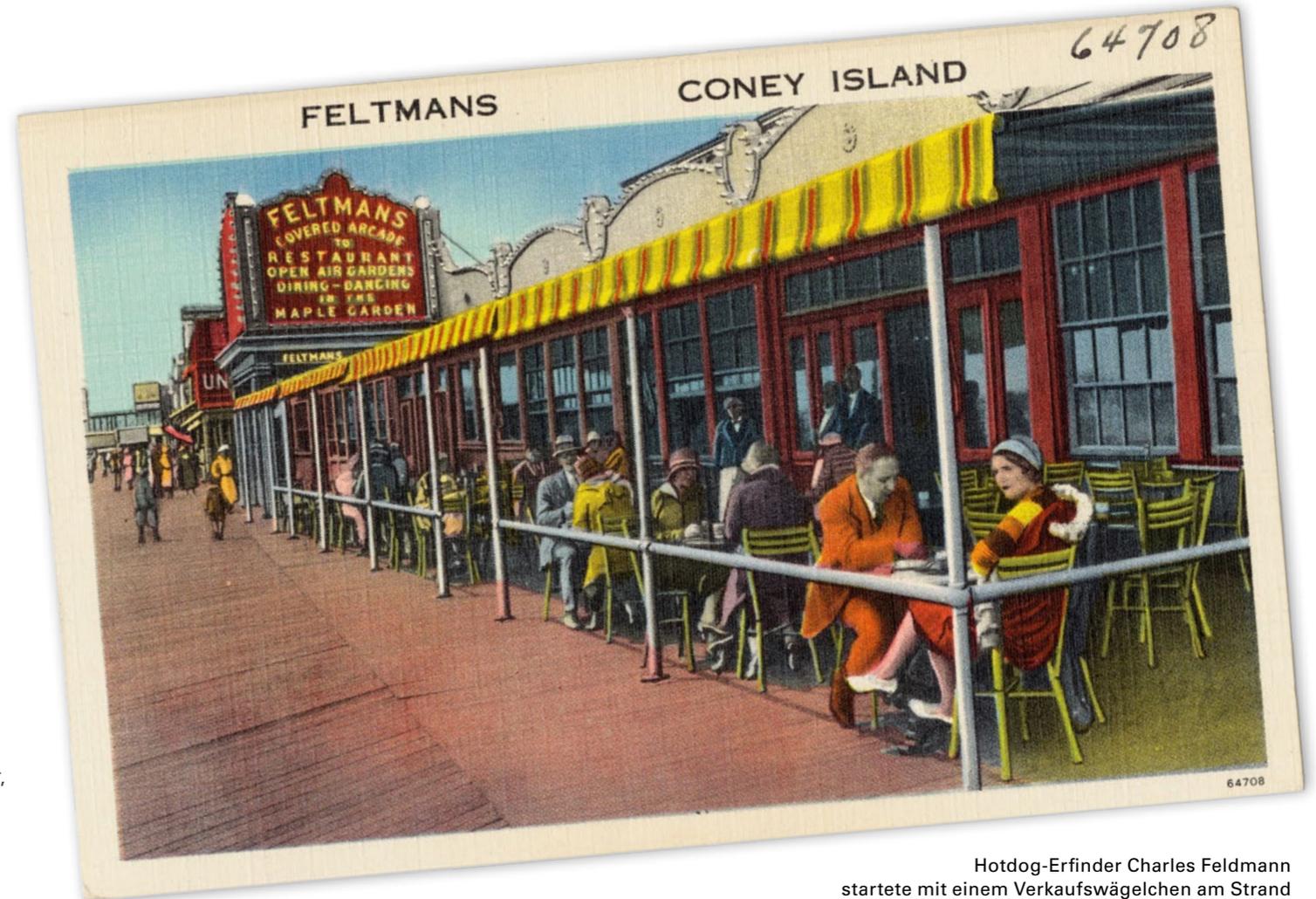
Der Kult um die Wurst reicht bis in die Antike zurück: Griechische Krieger nehmen in Homers Odyssee zur Stärkung und für göttlichen Beistand blutgefüllte Tierdärme mit in die Schlacht. Aus dem antiken Rom stammt das älteste bekannte Würstrezepth. Im Kochbuch «De re coquinaria» beschreibt Apicius wie Lucanica-Würste hergestellt werden: Eine feine Schweinehack-Masse wird mit Kräutern und Gewürzen angereichert und in Därme gefüllt, bevor die Würste geräuchert werden. Ihre Wurzeln hat diese Urwurst in der namensgebenden Region Lucania, in der heutigen Basilikata in Süditalien. Nachfahren der Lucanica sind die Luganighe in Norditalien und im Tessin, die Loukanka in Griechenland, die Longaniza in Spanien oder die Linguiça in Portugal.

Die Wurst-Weltmeister

So alt die Wurst ist, so zeitgemäss und nachhaltig ist ihr Konzept: Zu Würsten werden Fleischstücke, Fett oder Eingeweide verarbeitet, die sonst kaum Verwendung finden. Zudem lässt sich Fleisch in Form von Würsten länger konservieren. Nirgendwo ist die Kunst des Würstens verbreiteter als in Deutschland. Mit über 1500 Sorten kommen unsere nördlichen Nachbarn in den Genuss der grössten Würstvielfalt: Sie kennen die Bockwurst und die Plockwurst, die Schlackwurst und die Knackwurst, die Zungenwurst und Leberwurst, die Gelbwurst und die Weisswurst, die Pfefferwurst und die Currywurst oder auch die Frankfurter, Braunschweiger, Thüringer, Regensburger, Schwarzwälder, Oldenburger oder Rügenwalder Wurst.



Handlich: «Drei im Weggla» sind der traditionelle Nürnberger Streetfood. Im Bratwursthäusle am Rathausplatz werden die Nürnberger Würste seit 1312 auf dem Buchenholzfeuer gegrillt.



Hotdog-Erfinder Charles Feldmann startete mit einem Verkaufswägelchen am Strand von Coney Island. Am Ende seines Lebens besass er auf der New Yorker Vergnügunginsel mit «Feltman's» das damals grösste Restaurant der Welt und verkaufte täglich 40'000 Würstchen im Brot.

Heisser Welthit im Brot

Wo Menschen zum Vergnügen draussen zusammenfinden, ist der Wurststand meist nicht weit – auch in der Schweiz. Ob Dorffest, Sportevent, Chilbi oder Messe: Der Duft von gegrillter Bratwurst und Cervelat gehört fest dazu – ebenso ein Stück Brot. Brot und Wurst sind ein Traumpaar. Gemeinsam stehen sie für den internationalen Streetfood-Hit Nummer 1: den Hotdog. Der Erfinder? – Ein Deutscher. Karl Feldmann wanderte mit 15 Jahren von Niedersachsen nach New York aus und wurde da um 1856 zu Charles Feltman. Sein erstes Geld verdiente er als Kuchenverkäufer am New Yorker Stadtstrand Coney Island. 1867 rüstete er um: Er liess sich einen Handkarren mit Herdplatte anfertigen und

verkaufte fortan heisse Frankfurter beziehungsweise Wiener Würstchen in Weissbrot. Am Ende seines Lebens war Feltman Millionär und besass einen riesigen Restaurantkomplex auf Coney Island mit Biergarten und Karussell und jährlich mehreren Millionen Gästen. Feltman verwirklichte den American Dream. Wie der Hotdog zu seinem Namen kam, bleibt bis heute im Dunkeln. Eine heisse Spur führt jedoch auch in dieser Frage nach Deutschland zurück – zum Dackel. Aufgrund seiner Körperform und Herkunft ist der deutsche Dachshund in den USA auch als Sausage Dog und Wiener Dog bekannt.

Fortsetzung >

Baden
wird
elektrisch



BADENER TAXI

056 222 55 55 badertaxi.ch



1. Fahrzeug wählen
2. Zum Fixpreis ankommen
3. Bargeldlos zahlen

Carrosserie
Brack GmbH



Mellingerstrasse 15 • 5413 Birmenstorf
Tel: 056 225 13 49 • Fax: 056 210 17 22
www.carrosserie-brack.ch • info@carrosserie-brack.ch

Hier geht es um die Wurst

DIE SCHWEDISCHE HOTDOG-ROLLE: TUNNBRÖDSRULLE

«Korv Kiosks» und «Korvbars» (Wurststände) sind in Schweden allgegenwärtig. Ihr Bestseller? Die schwedische Hotdog-Interpretation Tunnbrödsrulle mit zwei Würsten, Kartoffelpüree, Ketchup und Senf in einer Fladenbrot-Rolle. Advent in Stockholm (4 Tage)
twerenbold.ch | Buchungscode: cschstock



BRATWURST, VERIRRT IN PORTUGAL

Auf dem südwestlichsten Zipfel Europas, dem Cabo de São Vicente, wartet die «letzte Bratwurst vor Amerika» – von Wolfgang und Petra aus Nürnberg originalgetreu zubereitet. Algarve – Felsformationen am Rande Europas (8 Tage)
imbach.ch | Buchungscode: waalga



NÜRNBERG VOM FEINSTEN: DREI IM WEGGLA

Im stimmungsvollen, weihnachtlichen Marktreiben auf dem Nürnberger Rathausplatz sind die drei Rostbratwürstchen im Wecken heiss begehrt. Lichterglanz am Main (3 Tage)
excellence.ch | Buchungscode: epbam1/epreg1



DIE ROTE DÄNISCHE: RØD PØLSE

Die dänische Variante der Frankfurter Wurst heisst Rød pølse. Sie wird mit Lebensmittelfarbe rot eingefärbt und seit hundert Jahren als Hotdog to go geliebt. Advent in Kopenhagen (4 Tage)
twerenbold.ch | Buchungscode: cschkope



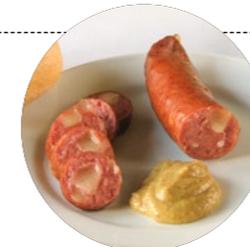
FLANDERN BESCHRÄNKT SICH AUFS WESENTLICHE: FRIKANDEL SPECIAAL

Die Frikandel ist eine belgisch-holländische Wurst ohne Haut und die Frikandel speciaal ein Hotdog ohne Brot. Dabei wird die Frikandel-Wurst seitlich aufgeschnitten und mit Ketchup, Mayo und Zwiebelstücken garniert. City-Trip Niederlande & Belgien (7 Tage)
excellence.ch | Buchungscode: ecams2/ecbru2



WIENER WURSTKNALLER: KÄSEKRAINER

Neben musikalischen Leckerbissen von Mozart locken in Wien knackige Käsekraier, wie die mit Käsestückchen durchsetzten Rauchwürstchen heissen. Mit Musik ins Neue Jahr in Budapest & Wien (8 Tage)
twerenbold.ch | Buchungscode: isfprinc



DAS ORIGINAL VOM BIG APPLE

Ob als günstiger Snack vom nächsten Strassenverkäufer oder delikant von Spezialisten wie Dickson's Farmstand im Chelsea Market: Ein Hotdog ist in New York ein «Must». New York / New York Advent (6 Tage)
voegele-reisen.ch



SALZBURGER STREET- FOOD-ORIGINAL: BOSNA

Salzburgs Hotdog-Spezialität «Bosna» kommt grosszügig mit zwei Schweinsbratwürsten in angeröstetem Weissbrot daher. Das Original gibt es seit 1950 am Imbiss-Stand «Balkan-Grill». Wintermärchen München – Wien – Salzburg (4 Tage)
excellence.ch | Buchungscode: ebmuc1



**Das Schweizer
Mineralwasser
aus den Bündner
Bergen.**

Seit 1848 Quelle
natürlicher Mineralien.



Kathedralen der Kulinarik

In den städtischen Markthallen kommt das Feinste aus dem Umland zusammen. Die Auslagen mit frischem Gebäck, bunten Früchten oder saftigem Schinken regen den Appetit an. Der schnelle Hunger lässt sich zum Glück himmlisch stillen. Denn in den altherwürdigen Hallen gehört erstklassiger Streetfood inzwischen fest dazu.

Mercat Central, Valencia

Europas grösster Frischwarenmarkt erinnert mit seiner riesigen Kuppel an einen Dom. Der Jugendstilbau mit ornamentalen Kacheln, Glasmalereien und filigranen Eisensäulen begeistert schon für sich. Die 1200 Marktstände beweisen eindrücklich, mit welchem kulinarischen Reichtum die Küste und das Hinterland von Valencia gesegnet sind.

Tipp to go: In der Central Bar von Sternekoch Ricard Camarena locken köstliche Sandwiches (Bocadillos) und verführerische Tapas.

Iberien kulinarisch entdecken von Madrid bis Valencia
voegele-reisen.ch



Mercado da Ribeira, Lissabon

Was in der trendigen Gastroszene von Lissabon Rang und Namen hat, ist mit einem Ableger im TimeOut-Market vertreten. Wer eine Kostprobe von Lissabons kulinarischer Vielfalt wünscht, ist hier richtig. Im östlichen Teil der Markthalle aus dem Jahr 1882 findet wie eh und je täglich von 6 bis 14 Uhr der Markt statt.

Tipp to go: Pasteis de Bacalhau ist eine traditionelle, portugiesische Streetfood-Spezialität. Die frittierten Kugeln enthalten eine würzige Kabeljau-Kartoffel-Füllung.

Nach der Algarve-Wanderreise genussvoll in die Verlängerung
imbach.ch | Buchungscode: waalga



Marché des Enfants Rouges, Paris

König Louis XIII. liess den ältesten Markt von Paris um 1615 im Stadtteil Marais errichten. Neben Fisch, Käse, Gemüse oder Blumen lockt der Markt auch mit Garküchen und erstklassigem Streetfood.

Tipp to go: Entdeckungshungrige ziehen dem schmackhaften Hamburger Tintenfisch mit Ingwer-mayo oder Kalbshirn-Tempura vor.

Auch ein Fest für den Gaumen: X-mas-Shopping in Paris und Rouen
excellence.ch | Buchungscode: eypar10/eyver2



Mercato Centrale in Florenz

In der Stadt der Medici trieb der Kapitalismus frühe Blüten. Hier hat der Markt Tradition. Die Markthalle feiert 2024 ihr 150-Jahre-Jubiläum. Sie stammt vom Architekten der berühmten Mailänder Galleria Vittorio Emanuele II. Die obere Etage lockt mit zeitgemäßem Streetfood.

Tipp to go: Sandwiches mit toskanischem Schiacciata-Brot sind in Florenz ein Streetfood-Klassiker.

Schlemmen im Bel paese: Städteperlen Italiens
twerenbold.ch | Buchungscode: krora

Foodhallen, Amsterdam

Köche gehen hier erst seit zehn Jahren ein und aus. Zuvor dienten die historischen Hallen nämlich als Tramdepot. Marktstände gibt es hier bis heute keine, dafür aber die kreativen Verlockungen der weltoffenen Amsterdamer Streetfood-Szene.

Tipp to go: Die holländische Krokette-Spezialität Bitterballen mit internationalem Twist – von Bouillabaisse bis Thom-Kah-Kai.

Streetfood-Trends in Trend-Metropolen:
Flussreise Amsterdam – Berlin
excellence.ch | Buchungscode: ecams3



Grosse Markthalle in Budapest

Der neugotische Bau ist ein Meisterwerk aus Ziegelstein, Stahl und Glas. Kaiser Franz Josef I. weihte diese Kathedrale der Kulinarik um 1897 ein. Auf einer Fläche so gross wie zwei Fussballfelder gibt es weit mehr als ungarische Salami und Paprika.

Tipp to go: Auf der Galerie lockt der heimische Streetfood-Klassiker Lángos in den unterschiedlichsten Variationen.

In Ungarns kulinarischem Himmel: Citytrip auf der Donau
excellence.ch | Buchungscode: eblin1

Östermalms Saluhall, Stockholm

Stockholms nobler Feinkost-Tempel wurde im Jahr 1888 in nur sechs Monaten gebaut. Mehrere Jahre hingegen dauerte die aufwendige Renovation des imposanten Backsteinbaus. Seit dem Jahr 2020 erstrahlt die Foodhalle in ihrem historischen Glanz eleganter als je zuvor.

Tipp to go: Mehrere Geschäfte reichen die schwedischen Sandwiches Smörgås frisch zubereitet über den Tresen.

Skandinavien von der besten Seite:
Südschweden und Dänemark
twerenbold.ch | Buchungscode: kfstoc



Lau Pa Sat in Singapur

Zu Beginn, um 1823, floss direkt vor dem Telok Ayer Market der Singapore River durch. Heute umgeben dieses nationale Monument die Hochhäuser des Finanzdistrikts. Unter dem Namen «Lau Pa Sat» wurde aus dem Markt inzwischen ein Hawker Center, eine typisch singapurische Streetfood-Halle also.

Tipp to go: Ab 19 Uhr wird die Strasse vor der Halle gesperrt und zur «Satay Street» mit würzigen Fleisch-Spiesschen à gogo.

Südostasien pur: Erlebnisreise Malaysia-Borneo-Brunei
voegele-reisen.ch

Naschmarkt in Wien

Einst durfte Gemüse und Obst, das auf dem Landweg nach Wien kam, nur auf dem Naschmarkt verkauft werden. Heute wird in den Gebäudekomplexen über dem Wienfluss vermehrt direkt genascht statt eingekauft. Zur Wahrung des Marktflairs hält man die Imbissbuden aber in der Unterzahl.

Tipp to go: Obwohl das Lokal neu «Erzherzogtum» statt «Palatschinkenkuhl» heisst, bleibt der Stand 130 für Palatschinken bekannt.

Naschen im Nachbarland:
Österreich – grosse Panoramareise
twerenbold.ch | Buchungscode: kgoes



Gwangjang-Markt in Seoul

Ob deftig, würzig oder süss: Streetfood ist in den Strassen von Seoul omnipräsent. Wer die köstliche Vielfalt der südkoreanischen Küche unter einem Dach entdecken will, ist im Labyrinth des jahrhundertealten Gwangjang-Marktes am richtigen Ort.

Tipp to go: Der Gwangjang-Renner sind Mayak Gimhap – sushiähnliche Rollen in Seetang mit Karotten, eingelegtem Daikon-Rettich und mit Sesamöl gewürztem Reis.

Auf exotischen Pfaden: Wander- und Kulturreise Südkorea
imbach.ch | Buchungscode: waskor

Hochstehende kulinarische Begegnungen auf dem Rhein

Das Excellence Gourmetfestival '24 zelebriert erneut die höchste Kochkunst mit persönlicher Note: 35 Köchinnen und Köche mit insgesamt über 580 Gault-Millau-Punkten und 47 Michelin-Sternen präsentieren ihre Meisterkreationen und verraten die Geheimnisse dahinter. Während der Kurztrips zwischen Basel und Strassburg auf dem herbstlichen Rhein kommen die Gäste in den Genuss kulinarischer Sternstunden und den Chefs ganz nah.

Wer in der Schweizer Spitzengastronomie auf dem Weg nach oben ist, macht im Herbst am Excellence Gourmetfestival halt. Diese Devise gilt auch für die 12. Ausgabe der hochkarätigen Fine-Dining-Eventreihe auf dem Rhein. Paul Cabayé, Gault Millaus «Entdeckung des Jahres» vom Restaurant Glacier in Grindelwald, ist ebenso dabei wie die beiden «Aufsteiger des Jahres»: Pascal Steffen vom Roots in Basel und Markus Stöckle vom Rosi in Zürich. Und natürlich darf an Bord von Excellence auch der «Koch des Jahres» nicht fehlen. Silvio Germann vom Restaurant Mammertsberg in Freiberg (TG). Der erst 34-jährige Shootingstar reicht seinem Lehrmeister Andreas Caminada zusehends das Wasser.

Internationale Küchenprominenz

Neben dem Who's who aus der Schweiz bringt das Excellence Gourmetfestival '24 auch renommierte Chefs aus dem Ausland näher. Sie haben die seltene Gelegenheit, Deutschlands berühmtes-

ten Spitzenkoch ausserhalb von Berlin live zu erleben. Tim Raue zelebriert seine mit zwei Michelin-Sternen dekorierte, euro-asiatische Kochkunst an gleich zwei Abenden. Aus Österreichs Hauptstadt reist ein Rockstar der Küche an: der Wiener 3-Sterne-Chef Juan Amador. Dieter Koschina tauscht die Aussicht auf den Atlantik vor Portugal vorübergehend gegen jene auf den Rhein. Während er zusammen mit dem Thurgauer Christian Kuchler ein himmlisches Four-Hands-Dinner zaubert, funkeln in der Küche vier Michelin-Sterne.

Der «Koch des Jahres» Silvio Germann zaubert kreative Gerichte aus besten Produkten auf den Teller – reduziert, aber dennoch voller geschmacklicher Tiefe.



Das gibt es nur am Excellence Gourmetfestival: Handshake zwischen Spitzenköchen in der Schleuse. Fabio Toffolon, Dominik Sato und Sven Wassmer (v.l.n.r.) sind auch dieses Jahr wieder an Bord der Excellence Princess und Excellence Countess.

Mit Herz dabei

Die Vielfalt am Excellence Gourmetfestival sucht ihresgleichen. Eines haben alle 35 Top-Chefs jedoch gemeinsam: ihre Passion. Festivaldirektor Stephan Frei konnte schon unzähligen Spitzenköchinnen und -köchen über die Schulter blicken. Fürs Kochen gilt in seinen Augen in besonderer Weise: «Was wir gerne tun, mit Liebe und mit ganzem Herzen – das gelingt!» Die Basler Grossmeisterin Tanja Grandits betont, wie sie ihre Arbeit, die herrlichen Zutaten und die wundervollen Menschen um sie herum liebt. Für Grandchef Peter Knogl kommt Kochen aus dem Herzen. Die grandiose Irma Dütsch sieht Rezepte als Liebesgeschichte zwischen Produkten und Personen. «Essen ist Liebe», sagt auch Elif Oskan. Die Jurorin von «Master Chef Schweiz» wird gemeinsam mit ihrem Lebenspartner Markus Stöckle die Herzen der Festivalgäste erobern (siehe Beitrag auf den folgenden Seiten). Und Manuel Steigmeier, der im Restaurant Fahr im Reusstal die Kritiker verblüfft, kochte schon als Zehnjähriger liebevoll, um seine vier Brüder glücklich zu machen.

Genussprogramm rundum

Glücksgefühle versprechen am Excellence Gourmetfestival nicht nur die kunstvollen Arrangements auf dem Teller. Versierte Sommeliers servieren fein auf die Menus abgestimmte Weine. Wortgewandte Conférenciers wie Sven Epiney, Christa Rigozzi oder Dani Fohrlér führen an Bord der Excellence Princess und Excellence Countess durch die Abende. Nach dem Dessert geht das Festival an der Bar und auf dem Dancefloor weiter: mit Live-Musik und DJs. Das Bett für die geruhliche Nacht liegt nur wenige Schritte entfernt. Im eleganten Hotelzimmer auf dem Fluss schläft es sich wie im siebten Himmel.

Reisedaten



**EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL
VOM 18. OKTOBER BIS 26. NOVEMBER 2024**

Alle Infos zu den exquisiten zweitägigen Fine-Dining-Trips und die verfügbaren Reisettermine stets aktuell unter: excellence.ch/gourmetfestival

Die Chemie stimmt

Die bayrische Küche besteht nicht nur aus Weisswürsten, Brezn und Dampfnudeln, die türkische kennt weit mehr als Kebab und Baklava. Das beweisen Markus Stöckle und Elif Oskan, die beiden jungen Ausnahmereisnerinnen der Zürcher Gastroszene, in ihren Lokalen Gül und Rosi. Beide haben sich kulinarisch auf ihre Wurzeln besonnen und interpretieren klassische Rezepte mit überraschenden Twists, kindlicher Verspieltheit oder einer Prise Verrücktheit, immer aber: mit Liebe. Am Excellence Gourmetfestival '24 zelebriert das Paar seine Kochleidenschaft gemeinsam.

Markus Stöckle und Elif Oskan ergänzen sich perfekt. Mit Kreativität und Leidenschaft belebt das junge Paar die Zürcher Gastroszene.

Von aussen betrachtet haben die beiden Zürcher Lokale kaum etwas gemeinsam: Das Gül Restoran befindet sich in einem eukalyptusgrünen Flachbau, umgeben von südlichen Pflanzen in einem lauschigen Innenhof mitten in der urbanen Wildnis des Langstrassenquartiers. Der würzige Holzfeuergeruch des Ofens und Grills und die mediterran-orientalischen Noten aus den Kochtöpfen locken ins verborgene Paradies. Das bayrische Wirtshaus Rosi hingegen liegt direkt an der angesagten Ausgehmeile beim Lochergut. Über dem Eingang leuchtet ein rundes Schild mit den vier grossen Lettern R, O, S und I. Es macht von Weitem auf das Restaurant aufmerksam, das sich im lachsfarbenen gehaltenen Erdgeschoss eines schmucken Altbaus einquartiert hat.

Vor dem Rosi empfängt ein bayrischer Biergarten die Gäste, vor dem Gül ein türkischer Teegarten. Eingeweihte wissen: Die beiden Lokalitäten verbindet weit mehr. Sie werden gemeinsam von Elif Oskan und Markus Stöckle betrieben, wobei das Gül unverkennbar Elif Oskans Handschrift trägt, während sich im Rosi Markus Stöckle verwirklicht. Sie kam als Zweijährige mit ihrer Familie aus der Türkei nach Zürich. Hier ist sie als Stadtkind verankert und vernetzt. Er wuchs mit vier Brüdern auf einem Bauernhof im Allgäu auf. Kennengelernt haben sich die beiden in Bray, einem verschlafenen Nest an der Themse westlich von London. Es war Liebe auf den ersten Blick. Beide waren jung und begierig, von den Besten ihres Fachs zu lernen. Kein Zufall also, dass sie sich in der Küche von Heston Blumenthal, dem 3-Sterne-Koch und Pionier der Molekularküche, begegneten. Sein Restaurant The Fat Duck wurde im Jahr 2005 zum besten der Welt gekürt. Mit prägenden Erfahrungen kehrte Elif Oskan nach Zürich zurück. Markus Stöckle folgte ihr später. Gemeinsam stemmten sie erfolgreiche Pop-up-Projekte, temporäre Restaurants, die zum Stadtgespräch wurden. 2018 eröffneten sie mit dem Rosi ihr erstes festes Lokal. Namensgebend war die älteste Kuh auf dem Hof von Markus Stöckles Bruder. Ein Jahr später folgte das Gül (türkisch: Rose).

Weite Reise zurück zu den Wurzeln

Für ihre Restaurants besannen sich Elif Oskan und Markus Stöckle auf ihre kulinarischen Wurzeln zurück: auf die Geschmäcker und Gerichte ihrer Kindheit, die alten Rezepte ihrer Eltern und Grosseltern. Mit ihrem gastronomischen Know-how, das sie sich an Top-Adressen der internationalen Sterneküche angeeignet haben, interpretieren sie traditionelle Gerichte

neu und schälen deren Essenzen heraus. Ihre Kreationen sind geschmacklich fein austariert. Sie überraschen, sind dem Gaumen aber gleichzeitig vertraut, wecken Erinnerungen und Emotionen. «Kochen ist Liebe», bekannte Elif Oskan. Ihre Gerichte widmet sie Lieblingsmenschen: den Eiersalat ihrer Mama, die ihr die ersten Rezepte beibrachte, die Dessertspezialität Lokum ihrem Vater «Baba», der im Gül fast täglich mithilft, und den Iskender Kebab verbindet sie mit Markus Stöckle, weil er diesen so mag.

Charakterlich sind Markus Stöckle und Elif Oskan ungefähr so unterschiedlich wie die Speisekarten in Bayern und der Türkei. «Ich bringe Chaos. Sie bringt Ordnung», sagte Markus Stöckle jüngst in einem Interview. Elif bevorzugt sichere Werte. Er hingegen liebt Experimente, wie ein Besuch im Rosi zeigt: Es ist längst nicht nur das Wirtshaus, das schlicht und einfach die besten Kässpätzle weitherum serviert. Für Markus Stöckle ist es ein «neo-bayrisches Exploratorium, wissenschaftliches Labor und kulinarischer Schmelztiegel». Er lässt sich am Herd von seiner Neugier, kindlichen Verspieltheit und Fantasie leiten. Das Menü liest sich wie ein Märchen, in dem «magische Schwammerl», «arme Ritter» oder «Schloss Neuschwanstein» ihren Auftritt haben. Die Geschichten werden auf dem Teller mit Schalk weitererzählt: Fluoreszierende Pfifferlinge, nebelumhüllte Semmeln oder ein Hauch Schnaps aus dem Heliumballon wecken vielschichtige Assoziationen. Die ausgefallenen Kreationen im Rosi sind eine Einladung zum Dialog.

Orte der Begegnung

Ein Ort der Begegnung ist auch das Gül. Die offene Küche verweist auf die Tradition des türkischen «Ocakbaşı», wo alle Gäste vor dem offenen Feuer Platz nehmen und bei der Zubereitung der Speisen auf dem Grill zuschauen. Die archaisch-familiäre Atmosphäre verbreitet sich vom Ofen und der Feuerstelle her im ganzen Lokal. Elif Oskan zelebriert im Gül auf höchstem Niveau eine geerdete, sinnliche Kochkunst. Ihr Team regt dazu an, die Gerichte nach türkischer Tradition zu teilen. So bringt das Essen im Gül und im Rosi die Menschen auf je eigene Art zusammen, wie es auch Markus Stöckle und Elif Oskan zusammenführte.

Elif Oskan und Markus Stöckle kochen am 10. November gemeinsam am Excellence Gourmetfestival '24: excellence.ch/epbas11_ku

Die Welt von ... *Burkhard von Puttkamer*



Der begnadete Bariton Burkhard von Puttkamer ist nicht nur auf den Opernbühnen von Hamburg und Berlin präsent, sondern als Sänger weltweit gefragt – von Buenos Aires über New York und Tokyo bis Christchurch. Seine Spezialität und Leidenschaft: Auftritte ausserhalb des gewohnten Rahmens. So interpretierte er Schuberts «Winterreise» schon in Grönland und der Antarktis. Als Pionier entdeckte er die herausragende Akustik der Schleusenammern. Seine Schleusenkonzerte mit dem Berliner Ensemble «Zwischenakt» sind ein einzigartiges Spektakel. Im kommenden Jahr schwebt erneut mehrfach der Konzertflügel von oben in die Tiefe der Schleusen. Wie von Zauberhand verwandeln sich die Oberdecks der Excellence-Flussschiffe in Bühnen. Zum Jubiläum «130-Jahre Twerenbold» steht eine ganz besondere Weltpremiere bevor, die Inszenierung der Oper «Carmen» in drei Schleusen – ein Geniestreich, 150 Jahre nachdem Bizets Meisterwerk erstmals aufgeführt wurde.

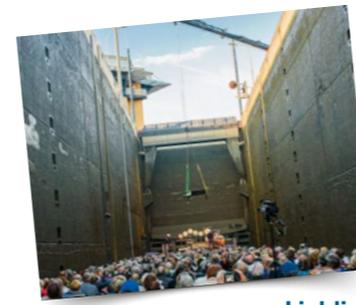
Nicht verpassen



**ALLE BEVORSTEHENDEN
EXCELLENCE-FLUSSREISEN
MIT AUFTRITTEN VON
BURKHARD VON PUTTKAMER**



excellence.ch/schleusenkonzerte



Lieblingstheater:

Doppelsparschleuse Hohenwarthe bei Magdeburg –
Gänsehaut pur!

Lieblingstadt:

Berlin, meine Wahlheimat – so bunt, so kreativ,
so international und so viele gute Orchester, Chöre und Musiker.



Diese Komposition bedeutet mir am meisten:

Franz Schuberts Liederzyklus «Winterreise».
Ich denke, wegen dieser wunderbaren Musik bin ich Sänger geworden ...

Der Nabel meiner Welt:

Stets ein dankbarer Blick in einen weiten Himmel – ein Garant für Inspiration,
Träume und neue Ideen!



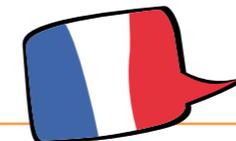
Lieblingessen:

Ich liebe musikalische Vielfalt und halte es auch kulinarisch so!



Dieser Song weckt Ferienstimmung:

Felix Mendelssohn: Sinfonie Nr. 4 «Die Italienische» –
ein gut gelaunter Aufbruch in den Lichtkreis des Mittelmeerraumes.



Lieblingssprache:

Französisch – das Savoir-vivre und der eleganteste Sprachfluss
für eine lyrische Gesangsstimme

Unvergesslichstes Reiseerlebnis:

Antarktis – und das Gefühl unendlicher Ferne.
Dort wird ein Konzert zum geistigen Survival-Kit.



Wunschepoche für eine Zeitreise:

Venedig im 17. Jahrhundert – was für eine Blütezeit
der Musik und vor allem der Oper!

Das nehme ich auf Reisen immer mit:

Eine kleine Stimmgabel – der Kammerton verschafft
wirklich Orientierung und Sicherheit.



Das will ich unbedingt noch sehen:

Viele Länder und Kulturen, die ich nie zu bereisen glaubte, haben sich mir
allein durch die Musik erschlossen, dafür bin ich sehr dankbar! Ich bin sicher,
dass aus der Inspiration, dem Respekt und der Bewunderung fremder
Musiktraditionen sich mir noch neue Ziele eröffnen werden. Vielleicht Tibet!



Ein Herz für den Sport und die Stars von heute und morgen

Die Super-Kombination aus Reisen und Sport steht hoch im Kurs. Twerenbold Reisen veranstaltet als Spezialist nicht nur Veloreisen und Skisafaris, sondern setzt sich auch für den Breiten- und Leistungssport ein: von den Kids über den Nachwuchs bis zu den Profis. Mit Twerenbold Reisen erleben Gäste die Stars hautnah, sei es am Super10Kampf im Hallenstadion, an den Lauberhornrennen in Wengen oder an den Biathlon-Weltmeisterschaften auf Lenzerheide.

Das Familienunternehmen Twerenbold denkt aus Tradition langfristig und engagiert sich für die kommenden Generationen. Bereits seit vielen Jahren unterstützt Twerenbold Reisen Initiativen, die Kindern den Schneesport näherbringen, denn Snowboarden und Skifahren sind heute in der Schweiz für viele keine Selbstverständlichkeit mehr. Als Co-Sponsor der Sunrise Snow Days trägt Twerenbold auch im kommenden Winter dazu bei, dass 8000 Kids einen unvergesslichen Tag auf der Piste erleben dürfen. Twerenbold-Busse bringen sie bequem in die weissen Berge und zurück.

Kinder kommen mit Twerenbold in Fahrt

Am Herzen liegt Twerenbold Reisen auch die Kooperation mit dem Swiss Bike Park Oberried. Dieses Projekt ist in diesem Sommer angerollt. Am MyBikeDay vom 26. Juni 2024 durften sich in Oberried bei Bern 25 vom Losglück begünstigte Schulklassen auf dem Pumptrack, den Trails und Kickern üben. Sie erhielten am grössten Kinder-Bike-Event der Schweiz von den Cracks wertvolle Technik- und Fahrtipps mit auf den Weg. Twerenbold sorgte auch hier für eine einfache Busanreise direkt vom Schulhaus aus.

Der Sport und die Freude an der Bewegung tragen wesentlich zu unserem Wohlbefinden bei – von Klein auf bis ins hohe Alter. Mit dem Engagement für den Nachwuchs gibt Twerenbold der Gesellschaft etwas zurück. Twerenbold ermutigt aber auch Erwachsene. «Wer mag, kann an unseren Kennenlern-Tagen und Technikkursen niederschwellig E-Bike- und E-Mountainbike-Luft schnuppern. Die elektronische Tretunterstützung sorgt von Beginn weg für Erfolgserlebnisse. Das motiviert viele Teilnehmende zu mehr», weiss Patrick Lohri, Leiter Veloreisen bei Twerenbold. Mit dem E-Bike lässt sich auf Reisen die Destination auf genussvolle und gesunde Art aktiv erleben; besonders naturnah mit dem E-Mountainbike. Die beliebten Ski- und Langlaufsafaris von Twerenbold Reisen bieten eine winterliche Ergänzung.

Für die Ski-Stars

Zusätzliche Bedeutung gewinnt nun der Skisport: Twerenbold Reisen unterstützt neu den Schweizerischen Skiverband Swiss Ski als Supplier. Der Sympathietransfer hört nicht beim Sponsoring auf: «Wir bieten attraktive Tagesreisen zu den grossen Schweizer Skisport-Highlights 2025 an: Skifans gelangen mit uns mit dem Bus ohne Umschweife zu den Lauberhornrennen nach Wen-



Hopp Schwiiz!
Twerenbold Reisen unterstützt
neu Swiss-Ski.
Von links: Thomas Tumler,
Elena Stoffel,
Corinne Suter, Fadri Jautin
und Marco Kohler.

gen und zurück – Tickets zum Rennen inklusive. Beim Super-G und der Abfahrt haben wir Plätze an guter Stelle entlang der Strecke und beim Slalom auf der Zuschauertribüne im Ziel auf sicher», freut sich Thomas Meier, Geschäftsleiter Twerenbold Reisen. Im Februar stehen tägliche Fahrten aus der Deutschschweiz an die Biathlon-Weltmeisterschaften bevor. Diese finden in Lenzerheide statt – erstmals überhaupt in der Schweiz!

Super Sache: Sporthilfe

Show und Action locken bereits am 1. November 2024: Am legendären Sporthilfe Super10Kampf messen sich im Zürcher Hallenstadion bereits zum 44. Mal bekannte Schweizer Sportstars in ausgefallenen Team-Challenges. Moderiert wird der Abend von Twerenbold-Veloreisen-Botschafter Franco Marvulli. Zuschauerinnen und Zuschauer gelangen von 17 unterschiedlichen Schweizer Ortschaften aus mit dem Twerenbold-Bus komfortabel in den Hexenkessel von Oerlikon. Darüber hinaus unterstützt Twerenbold Reisen die Schweizer Sporthilfe als Sponsor. Gefördert werden Nachwuchstalente sowie Athletinnen und Athleten in Sportarten ausserhalb des Rampenlichts. Davon profitierten einst die Stars von heute: Nino Schurter, Belinda Bencic oder Marco Odermatt.

Reisedaten



VELOREISEN

Alle Schnupperangebote und Reisen mit E-Bikes und E-Mountainbikes:
twerenbold.ch/veloreisen

SKI- UND LANGLAUFREISEN

Alle Ski- und Langlaufsafaris 2024/25:
twerenbold.ch/winterreisen

SPORTHILFE SUPER10KAMPF 2024

Mit Twerenbold geht es im Bus aus 17 Ortschaften bequem zum Treffen der Schweizer Sportstars im Hallenstadion Zürich.
1. November 2024 | twerenbold.ch/tivsup24

recherchiert.
plant.
begleitet.

merkur
merkurmedien.ch



Die drei Gewinner des Aargauer Unternehmenspreises 2024 (von links.): Markus Blocher, Dottikon ES (international), Samuel Blaser, Schreinerei Spicher (regional) und Karim Twerenbold, Twerenbold Reisen (national). (Bild: Foto Basler/Katja Müller)

Twerenbold gewinnt Aargauer Unternehmenspreis

Der Aargauer Unternehmenspreis zeichnet jährlich die innovativsten und erfolgreichsten Firmen aus. Die Twerenbold Reisen AG gewann den Award 2024 als bestes Unternehmen in der Kategorie «national». Als Pionier und führender Veranstalter von Themen-, Velo- und Musikreisen setzt Twerenbold Massstäbe. Die Jury lobte namentlich die Innovationskraft, Kunden-
nähe und hohe Kundenzufriedenheit sowie das persön-

liche Engagement der Familie Twerenbold. Verwaltungsratspräsident Karim Twerenbold widmet den Preis der gesamten Twerenbold Gruppe und ihren Mitarbeitenden, die den Betrieb ausmachen.

[twerenbold.ch](https://www.twerenbold.ch)

Grandios: Die neuen Grand Tours von Excellence



Mit den Grand Tours bringt Excellence Europa in seiner grossen Pracht näher. Im Bild: die Karlskirche in Wien.

Europas grosse Flüsse gehören zu den bedeutendsten Lebensadern des Kontinents. An ihren Ufern pulsieren Weltstädte und finden sich früheste Siedlungsspuren und einzigartige Biosphären. Mit der neuen Grand-Tour-Kollektion gewährt Excellence tiefe Einblicke in diese faszinierenden Kultur- und Naturräume. Expertinnen und Experten vermitteln packend die spannendsten Geschichten von einst und heute. Von der Seine in Frankreich über Flandern und die grossen Flüsse in Deutschland bis zur Donau-Mündung am Schwarzen Meer erstreckt sich der grandiose Reisehorizont der Grand Tours.

[excellence.ch/grand-tours](https://www.excellence.ch/grand-tours)



Tief ins Stadtleben eintauchen: Das ermöglicht Vögele Reisen neu nicht nur in New York City auf höchst komfortable Art.

Vögele Reisen legt neues Städtereisen-Format auf

Ich bin dann mal weg: Während sechs Tagen lassen sich neuerdings mit Vögele Reisen faszinierende Weltstädte abwechslungsreich erleben. New York, Lissabon, Stockholm, Istanbul und Dubai machen den Anfang. Die neuen Städtereisen finden in Kleingruppen bereits ab zwei Personen statt. Guides bringen den Gästen ihre Heimat von überraschenden Seiten näher. Daneben bleibt viel Zeit, um die Stadt individuell zu erkunden und zu geniessen. Die sorgfältig ausgewählten Hotels liegen zentral. Die Flüge können individuell ausgewählt und direkt zum Arrangement dazugebucht werden – höchst flexibel und bequem.

voegele-reisen.ch/staedtereisen

Mit grossem Teamspirit meisterten alle acht Teilnehmenden mit Imbach Reisen am «Rockand Hike Zürichsee» die 50 Kilometer von Zürich nach Rapperswil.



Wanderteam von Imbach rockt am Zürichsee

Rund 1400 Wanderbegeisterte nahmen am «Rockand Hike Zürichsee» vom 17. bis 18. August 2024 teil. Imbach Reisen unterstützte den Event als Partner, versorgte die Teilnehmenden mit Direktenergie in Form von Imbach-Traubenzucker und nahm selbst mit einem Team den Weg von Zürich nach Rapperswil an der Goldküste unter die Füsse. Begleitet von je zwei Imbach-Kund:innen und Imbach-Reiseleiter:innen meisterten vier

Mitarbeitende die 50 Kilometer lange Strecke in 9.5 Stunden. «Vielleicht wagen wir uns am nächsten Rockand Hike auch auf die zweiten 50 Kilometer von Rapperswil zurück nach Zürich», kündigt Imbach-Geschäftsleiter Martin Fehrlin mit einem Schmunzeln an.

[imbach.ch](https://www.imbach.ch)

IMPRESSUM

Bilder Shutterstock, Adobe Stock, Twerenbold Reisen Gruppe, Panta Rhei PR, Unsplash, Wikimedia Commons, Thomas Egli, Thai Moving Noodles, Digital Commonwealth, Swiss Ski, Foto Basler/Katja Müller, YesMilano

Herausgeber Twerenbold Reisen Gruppe, Baden-Rüthof, twerenbold.ch

Redaktion Panta Rhei PR, LSA, Zürich, pantarhei.ch

Layout KOMMPAKT AG Kommunikation, LSA, Baden, kommpakt.ch

Druck merkur medien ag, Langenthal, merkurmedien.ch **Auflage** 8000



gedruckt in der schweiz

Đerdap: reich an Geschichte und dramatisch schön

Das Eiserne Tor ist berüchtigt: Lange war dieser Donauabschnitt eine der gefährlichsten Schiffspassagen Europas – und als wichtiger Handelsweg viel befahren. Angesichts der Strudel und Wirbel, Katarakte, spitzen Felsen und Untiefen flehte schon mancher Kapitän um göttlichen Beistand. Kapellen und Klöster schaffen am Ufer eine Verbindung zum Himmel.

Der Bau der Đerdap-Kraftwerke hat in den 1970er-Jahren die Donau gezähmt. Seither fliesst das Wasser vergleichsweise ruhig dahin. Die landschaftliche Szenerie hingegen bleibt spektakulär und wild: mit steilen Felswänden, dicht bewaldeten Bergzügen, Schluchten und Höhlen. Auf ihrem abenteuerlichen Weg durch die Karpaten weitet sich die Donau bald aus wie ein See und verengt sich danach wieder stark.

An einem Uferstreifen, von dem aus man weit über die Donau sieht, besichtigen wir die Ausgrabungsstätte Lepenski Vir. Häuserspuren und mysteriöse Steinfiguren zeugen von einer der frühesten Siedlungen Europas. Im ersten Jahrhundert verewigten sich in der Region auch die Römer. Sie bauten an den Felswänden entlang des Flusses eine abenteuerliche Strasse. Daran erinnert ein Denkmal: die Tabula Traiana.

Ins Hier und Jetzt führt uns eine Wanderung im Nationalpark Đerdap, wo Adler, Schildkröten, Luchse, Wildkatzen und Wölfe zuhause sind. Auf schmalen Pfaden streifen wir durch Wälder und Wiesen, in denen Orchideen blühen, Minze und Thymian duften und Insekten zirpen. Am Aussichtspunkt Kovilovo entfaltet dieser Flussabschnitt dann seinen vollen landschaftlichen Zauber. So sorgt die Natur für ein Grande Finale.

Blick über die spektakuläre Wald- und Flusslandschaft im Nationalpark Đerdap.



Die imposante Festung von Golubac steht am Eingang des Eisernen Tors.



Romana Tichy,
Reiseleiterin
Excellence



Erstaunlich: Zeugnisse einer hochentwickelten neolithischen Kultur bei Lepenski Vir.

Rajasthan ganz gross



Bunte Auslese: typische, indische Thali-Mahlzeit.



Luigi Nicotera,
stellvertretender
Leiter Produkt-
management
Vögele Reisen

Indien ist unvergleichbar – eine Welt für sich auf dem asiatischen Kontinent. Es braucht Offenheit, um sich auf dieses Land einzulassen. Erfahrene Schweizer Reiseleiterinnen und Reiseleiter begleiten gemeinsam mit lokalen Guides unsere Reisen und sorgen für eine sanfte Ankunft. Im Zentrum der Rundreise steht die Provinz Rajasthan, das «Land der Könige» im Nordwesten des Landes ist enorm reich an Geschichte und Kultur.

Die Städte beeindrucken mit imposanter Baukunst: mit dem goldenen Fort von Jaisalmer beispielsweise, das sich wie eine Fata Morgana aus der flimmernden Wüste erhebt oder dem Jagdish-Tempel, einem der grössten und schönsten Hindu-Tempel, der wie ein weisser Berggipfel aus dem Häusermeer von Udaipur ragt. In Jaipur regt der «Palast der Winde» mit seiner märchenhaften Fassade voller Erker die Fantasie an. Das Taj Mahal und Dehli's alte Moschee Jama Masjid erleben wir ebenfalls.

Die Intensität des Alltags in den indischen Städten vereinnahmt einen – das Gewusel, die Farben, Märkte und Gerüche der gewürzreichen Küche. Tiefenentspannt tauchen wir von einer anderen Seite her in die indische Kultur ein: in einer Yogaklasse. Wir lernen Übungen wie den herabschauenden Hund oder Katze-Kuh. Wie im Yoga und der indischen Spiritualität spielen Tiere auch auf unserer Reise eine wichtige Rolle. Wir erleben die verehrten Elefanten, besuchen Kamelforscher und begegnen mit Glück im Ranthambore-Nationalpark dem Bengal-Tiger, der aufgrund seiner Grösse auch Königstiger genannt wird.



Die imposante Jama Masjid Moschee in Delhi.

Der Palast von Udaipur, der «Stadt der Seen».

Im heutigen Zentrum der Maya-Kultur

Die frühe Hochkultur der Maya hat von Mexiko bis El Salvador beeindruckende Tempel und Pyramiden hinterlassen. Im Westen Guatemalas ist die Maya-Kultur bis in die Gegenwart im Alltag präsent. Im Hochland um den Atitlánsee leben heute die meisten Maya. Ihre bunten Gewänder und Trachten – die traditionellen «Huipiles» – sorgen in den Strassen und auf den Märkten für ebenso leuchtende Farbakzente wie die tropischen Früchte.

Die Aussicht über den tiefblauen Atitlánsee auf die mächtigen Vulkane ist schlicht magisch. Die Nebelwälder an den Vulkanhängen sind das Reich des scheuen Quetzal. Ob wir wohl den schillernd-bunten Vogel, den die Mayas als Götterboten verehren, auf einer unserer Wanderung zu Gesicht bekommen?

Das Tiefland im Nordosten Guatemalas überzieht ein dichter Regenwald. Hier begeben wir uns auf die Spuren der alten Mayakultur. Die Tempelanlagen von Tikal erheben sich eindrücklich hoch aus dem Wald. Rundherum werden weitere Tempel vermutet. Wir behalten im Dschungel die Augen offen, während oben in den Bäumen die Brüllaffen den Ton angeben.

Vom Boot aus erspähen wir in den geschützten Uferzonen des Rio Dulce zahlreiche Vogelarten. Ziel der Flussfahrt ist die von der afrikanisch-karibischen Kultur geprägte Küste. Ein historisches Juwel ist Guatemalas alte Hauptstadt Antigua. Die schmuckvolle Kolonialarchitektur lässt erahnen, dass Antigua einst eine der bedeutendsten Städte Lateinamerikas war.

Die topografische und kulturelle Vielfalt macht aus Guatemala eines der interessantesten Reiseländer Mittelamerikas. Es ist zum Glück bis heute ein Geheimtipp geblieben.



Die traditionellen Gewänder der Maya leuchten auf den Märkten mit dem bunten Gemüse um die Wette.



Arnold Niederberger, Reiseleiter
Imbach Reisen



Ebenfalls schillernd bunt:
Guatemalas Nationalvogel Quetzal.

Der von Vulkanen gesäumte Atitlánsee gehört zu den schönsten Seen der Welt.

Winterträume im hohen Norden



In ihrem Element:
Schlittenhunde im finnischen Winter.



Sie brechen das Eis: Fähren laufen den Hafen von Helsinki an.

Finnland wäre über die Ostsee in der kalten Jahreszeit nicht immer erreichbar, wenn nicht Eisbrecher Schneisen zu den Häfen freihalten würden. Die Anfahrt mit der Fähre nach Helsinki wird zum besonderen Erlebnis, wenn das Meer gefroren ist.

Im hohen Norden verdient der Winter seinen Namen noch. Das wird spürbar, je weiter hoch wir mit unserem Königsklasse-Bus gelangen. Vorbei am bekannten Wintersportort Lahti erreichen wir Oulu. Das kreative Zentrum Nordfinlands wird im Jahr 2026 Europas Kulturhauptstadt sein.

Für mich und meinen Chauffeurkollegen Thomas Bachmann ist die Fahrt durch Finnlands Schneelandschaften jedes Mal ein Highlight. Diese unendliche weisse Weite und Stille! – anders als daheim in den Schweizer Bergen. Wir überqueren den Polarkreis und erreichen Levi. Hier tauchen wir während fünf Tagen tief in die verschneite Natur ein. Mit der Gondel erreichen wir den Gipfel Fjell Levi und geniessen einen wunderbaren Rundumblick über das Winterwunderland, das die tiefstehende Sonne von Orange bis Lila malerisch einfärbt. Und mit Glück zeigt sich uns das Nordlicht am Nachthimmel.



Thomas Wittwer,
Chauffeur
Twerenbold Reisen

Mit dem Hundeschlitten, Schneemobil und Rentieren erkunden wir Levis Umland abwechslungsreich. Wer mag kann, die Langlauf- oder Alpin-Ski mitbringen oder sich vor Ort eine Ausrüstung mieten und mit uns auf eine Runde kommen. Unser modernes Hotel liegt bloss 200 Meter von den Pisten und der Loipe entfernt und lädt zum gemeinsam Skiplausch ein. Zum Abschluss rundet ein Besuch beim Weihnachtsmann in Rovaniemi das Wintermärchen in Lappland ab.

Tief verschneiter Wald im Skigebiet von Levi.

Wintermärchen auf leisen Sohlen

In frisches Weiss gehüllte Wälder, verwunschene Seitentäler oder ausgedehnte Schneefelder auf aussichtsreichen Anhöhen: Schneeschuhe eröffnen Zugang zu winterlichen Traumlandschaften, die uns sonst verborgen blieben. Der Kenner Marcel Kaeser verrät, was es mit der neuesten Schneeschuhtour von Imbach Reisen im Oberengadin auf sich hat – und für wen sie sich eignet.

Immer mehr Menschen entdecken die Schneeschuhe für sich. Was macht die Faszination für Sie persönlich aus?

Marcel Kaeser: Es eine entschleunigende Art, tief in die winterliche Natur einzutauchen. Was gibt es Schöneres als einen frisch verschneiten Wald, in dem die Sonne die Schneekristalle zum Funkeln bringt? Oder wenn die Flocken tanzen und die Welt ganz still erscheint! Der Schnee schluckt viele Geräusche. Man ist leise unterwegs und erspürt mit etwas Glück eine Gämse, einen Hirsch oder Schneehasen. Sicher begegnet man aber Tierspuren. Die Beschaffenheit des Schnees verrät uns überhaupt sehr viel Spannendes.

Beste Aussichten:
Zum krönenden Abschluss der neuen Schneeschuhtour im Oberengadin erwartet Imbach-Gäste der sonnige Bergrücken des Muottas Muragl.

Wie kamen Sie zum Schneeschuhwandern?

Ich bin als Skitourengehler bereits seit jungen Jahren viel in den Bergen im offenen Gelände unterwegs und habe diverse Kurse und Weiterbildungen gemacht. Die Schneeschuhe entdeckte ich in der Ausbildung zum professionellen Wanderleiter.

Sind Schneeschuhtouren für Sie nicht langweilig – «Skitouren light» für Anfänger quasi?

Nein. Ski- und Schneeschuhtouren sind zwei verschiedene Paar Schuhe. Auf Skitouren stehen Höhenmeter, Gipfelerlebnisse und Abfahrten im Vordergrund. Im steilen Gelände sind Lawinen stets ein Faktor. Mit den Schneeschuhen hingegen bewegt man sich vorwiegend in nur leicht coupiertem Gelände, meist unterhalb der Baumgrenze in Wäldern oder Tälern. Das ist ein ganz anderes Erlebnis, eine wunderbare Ergänzung.

Im vergangenen Winter waren Sie für Imbach Reisen im Oberengadin auf Rekognoszierung für eine neue Schneeschuhtour. Wie sind Sie vorgegangen?

Das Oberengadin ist mir von vielen Wintertagen, die ich hier verbrachte, bereits sehr vertraut. Beim neuen Imbach-Programm achtete ich auf möglichst viel Abwechslung, damit das Tal in seiner ganzen Vielfalt erlebbar wird.

Worauf dürfen sich Gäste freuen?

Wir werden in die verschneite Moorlandschaft des Stazerwaldes eintauchen und oberhalb des Silsersees die im Winterschlaf liegende Grevasalvas erwandern. Eine weitere Tour führt ins zauberhafte Fextal. Zum Abschluss erwartet uns auf Muottas Muragl die schönste Aussicht über die Seenlandschaft.

Weshalb haben Sie sich als Berner für das Südbündner Hochtal entschieden?

Das Oberengadin hat viele Vorzüge: die Schneesicherheit, die vielen Möglichkeiten mit den Seitentälern und die klare Trennung von Langlaufloipen, Winterwanderwegen und Schneeschuhrouten. Vor allem aber begeistert mich die einzigartige Landschaft des Hochtals mit seinen Seen, seiner Offenheit und Weite.

Was zeichnet das Schneeschuh-Erlebnis mit Imbach aus?

Mit Gleichgesinnten die Winternatur geniessen zu können, ist toll. Geteilte Freude ist doppelte Freude. Wer mit uns reist, muss sich zudem um nichts kümmern. Die Tourenplanung, ÖV-Verbindungen, Wetterumschwünge oder die Sicherheit: Dafür sind wir Wander-Reiseleiter da. Abhängig von den Verhältnissen passen wir das Programm an.

Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen für eine solche Reise?

Es gibt keine spezifischen Anforderungen. Schneeschuhlaufen ist wie Wandern, man ist einfach etwas breiter unterwegs und hat Stöcke zur Unterstützung. Eine solide Wanderkondition aus der Sommersaison sollte vorhanden sein und natürlich die Freude, im Winter draussen in der Natur unterwegs zu sein.

Reisedaten



ENGADIN SCHNEESCHUHTOUR (5 TAGE)

21. bis 25. Januar 2025

11. bis 15. Februar 2025

imbach.ch | Buchungscode: waenga



Über Marcel Kaeser



Marcel Kaeser ist in Münsingen bei Bern zuhause. Er führte 35 Jahre lang ein Optikergeschäft, bis seine zwei Kinder ihre Ausbildung fertig

hatten. Dann sattelte er um. Seit 2016 und der Ausbildung zum Wanderleiter sowie Natur- und Wildnispädagogen begleitet er für Imbach Wanderreisen und Schneeschuhtouren. Er mag die Schweizer Alpen ebenso sehr wie die herben Düfte der mediterranen Macchia und den bewegten Atlantik an Irlands Küste. Nah am Wasser und im tiefen Schnee fühlt er sich besonders in seinem Element.

Willkommen in der Excellence-Familie

Der Excellence-Reiseclub ist das Treue- und Bonusprogramm für «Reisen in guter Gesellschaft» von Twerenbold Reisen, Excellence – Reisebüro Mittelthurgau, Vögele Reisen und Imbach Reisen. Mitglieder kommen in den Genuss zahlreicher Vorteile.



Reisen mit Twerenbold heisst, die persönliche Atmosphäre eines erfolgreichen Schweizer KMU zu schätzen. Der Excellence-Reiseclub ist speziell auch für Gäste gedacht, welche die Nähe zur Familie Twerenbold, Geschäftsleitung und zu den Mitarbeitenden unserer Unternehmungen schätzen und pflegen wollen. Ganz im Sinne unserer Reiseformel «Reisen in guter Gesellschaft» können sich die Mitglieder des Excellence-Reiseclubs mit Gleichgesinnten direkt und ungezwungen austauschen. Unsere Club-Anlässe und -Reisen sind sehr beliebt und geschätzt.

Reiseclub-Mitglieder profitieren bei der Buchung von verschiedenen Vorteilen und Vergünstigungen. Während der Reisen steht Ihnen in unseren Reiseterninals Baden-Rüthof AG, Arlesheim BL, Lyssach BE und Wil SG ein Gratis-Parkplatz zur Verfügung. Clubmitglieder kommen in den Genuss einer jährlichen Club-Tagesfahrt. Ein Highlight im ClubKalender markiert auch die jährliche

Club-Reise zu Selbstkostenpreisen. Überdies erhalten Club-Mitglieder eine persönliche Einladung zur jährlichen Danke-Reise, begleitet vom Geschäftsinhaber und/oder einem Mitglied der Geschäftsleitung.

Erfahren Sie auf unserer Website, welche zusätzlichen attraktiven Vorzüge eine Club-Mitgliedschaft mit sich bringt und wie Sie als treuer Kunde ohne Kosten Mitglied werden.

Gerne geben wir Ihnen auch persönlich Auskunft.



Astrid Holenweger
Tel. 056 484 84 84
excellence@twerenbold.ch

twerenbold.ch/excellence-reiseclub



Vier angesagte Mailänder Viertel

Mailand ist bekannt für den Dom, die Galleria Vittorio Emanuele II und die Scala. Doch das wirtschaftliche und kulturelle Zentrum Norditaliens hat weit mehr zu bieten als diese drei weltberühmten Wahrzeichen.

1 Brera – Boho Chic

Brera ist das historische Zentrum der Mailänder Kreativszene. Die malerischen Gassen haben sich inzwischen in eine teure Wohngegend verwandelt. Schicke Galerien und Boutiquen, trendige Bars und Cafés prägen das Viertel, dem die Studierenden der Kunsthochschule Accademia di Belle Arti nach wie vor ein junges Flair verleihen. Hinter dem Palazzo di Brera öffnet sich mit dem botanischen Garten eine romantische, grüne Oase.

2 Navigli – Genuss am Wasser

Mailand bildete einst das Zentrum eines bedeutenden Kanalsystems, der sogenannten Navigli. Die künstlich angelegten Wasserwege verbanden Mailand mit dem Lago Maggiore und Comersee, später via Po auch mit der Adria. Die Eisen- und Autobahnen gruben den Navigli als Transportachsen das Wasser ab. Mailand schüttet viele Kanäle zu. Geblieben sind der Naviglio Grande, der Naviglio Pavese sowie das Hafenbecken Darsena. Restaurants und Bars entlang der Kanäle machen heute Navigli zum lebendigen Ausgehviertel.

3 Tortona – das kreative Zentrum

Bis in die 1960er-Jahre steuerten Heerscharen von Arbeitenden das Fabrikviertel an. Dann versetzte die Wirtschaftskrise Tortona in den Dornröschenschlaf, bis

Kreativunternehmen die Industriebrache zu neuem Leben erweckten. Heute ist Tortona ein internationaler Hub für Mode und Design. Giorgio Armani hat hier seinen Hauptsitz und ein Museum. Mit Ausstellungen von Weltrang wartet auch das Mudec (Museo delle Culture), ein spektakulärer Bau des Stararchitekten David Chipperfield, auf.

4 Porta Nuova – das Tor nach oben

Die Porta Nuova ist eines der sieben Hauptstadttore von Mailand. Sie existiert seit über 200 Jahren und ist die passende Namensgeberin für das Viertel, in dem sich Mailand heute baulich nach oben orientiert. Innovative Hochhäuser wie der begrünte Bosco Verticale oder der Unicredit-Turm und Park weisen den Weg in die Zukunft. Daneben hat das Viertel seinen ursprünglichen Charakter bewahrt. Es lockt mit erstklassigen Secondhand-Läden für Designermode sowie legendären Restaurants, Cafés, Bars und Clubs.

twerenbold-reisewelt.ch

Twerenbold Reisewelt



Das Reisebüro in der Badener Altstadt bietet Reisen der Eigenmarken Twerenbold, Mittelthurgau, Imbach und Vögele an und macht darüber hinaus fast alle Ferienträume der Kundschaft wahr – auch massgeschneiderte Städtereisen.

Twerenbold Reisewelt
Rathausgasse 24, 5400 Baden
Tel. 056 204 33 00, info@twerenbold-reisewelt.ch

WETTBEWERB

1. In dieser Nation liegt Oulu – Europas Kulturhauptstadt 2026?

2. Welches Land ist Weltmeister im Pommes Frites essen?

3. In diesem altgriechischen Epos wird eine Urform der Wurst beschrieben?

4. Nazly Twerenbolds Geburtsland?

5. Dank diesem Liederzyklus von Franz Schubert wurde Burkhard von Puttkamer Sänger?

6. An diesem Gewässer in Guatemala leben heute besonders viele Mayas?

7. Ungarischer Streetfood-Klassiker?

Lösungswort

Name, Vorname

Adresse

Telefon

E-Mail

Gewinnen Sie einen Reisegutschein

Nehmen Sie an unserem Wettbewerb teil, und mit etwas Glück gewinnen Sie einen Gutschein von Twerenbold Reisen im Wert von 500 Franken – einlösbar bei einer Reise Ihrer Wahl.



Herzliche Gratulation!

Die Gewinnerin des Rätsels aus der letzten «unterwegs»-Ausgabe ist Agathe Bodenmann aus Münchenbuchsee.

So funktioniert's: Beantworten Sie die sieben Rätselfragen. Die richtigen Antwort-Buchstaben (von oben nach unten) ergeben das Lösungswort. Senden Sie uns die Lösung mit dem Betreff «Wettbewerb» an unterwegs@twerenbold.ch. Oder senden Sie uns eine Postkarte an: Twerenbold Reisen AG, «Wettbewerb», Im Steiacher 1, 5406 Baden-Rüthof.
Einsendeschluss ist der 15. Januar 2025.
Wir wünschen viel Glück – und weiterhin eine gute Reise mit der Twerenbold Reisen Gruppe!

Mehr erleben

Den Klängen in den besten Konzerthäusern lauschen,
City-Hotspots erkunden, die Flussufer Europas neu sehen,
Wandern in Madeiras üppiger Bergwelt, naturnaher
E-Bike-Spass oder exotische Entdeckungen in Südostasien:
Die Möglichkeiten mit uns kennen kaum Grenzen.
Eines haben unsere Reiseangebote aber alle gemeinsam:
echt inspirierende Begegnungen unterwegs –
versprochen!

Herzlichst, Ihr Karim Twerenbold



Emmanuel Tjeknavorian dirigiert am 4. Januar 2025
das Jubiläums-Neujahrskonzert von Twerenbold im KKL Luzern.

Die Twerenbold Reisen Gruppe



twerenbold.ch



excellence.ch



mittelthurgau.ch



imbach.ch



voegele-reisen.ch