

UNTERWEGS

Reisen in guter Gesellschaft

Bordmagazin 2 | 2022

Ihr persönliches
Exemplar zum
Mitnehmen.

CHARAKTERSTARK: THOMAS MEIER Seite 4

TRADITIONSREICH: GETRÄNKE-WELTEN Seite 8

GENUSSVOLL: 10 JAHRE 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

Reisebüro Mittelthurgau

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


Die kleinen Schweizer Grandhotels

Liebe Gäste



Kennen Sie die neapolitanische Tradition des Caffè sospeso? In Kaffeebars der Altstadt von Neapel ist es besonders in der Weihnachtszeit Brauch, neben dem eigenen Espresso einen weiteren zu bezahlen. Diesen «aufgeschobenen Kaffee» schenkt der Barista an die nächste bedürftige Person aus, die danach fragt – eine einfache Geste des Gemeinsinns.

Getränke wie Kaffee, Tee, Wein oder der Aperitif stehen für eine vielseitige Genusskultur, soziale Rituale und Traditionen. Wir nehmen Sie in dieser Magazin-Ausgabe mit auf Streifzüge durch die Welt der Kaffee- und Teehäuser, Weinbaugebiete und legendären Bars. In diesem Sinne: Santé! Cheers! Prosit!

Anlass zum Anstossen bietet diesen Herbst die zehnte Ausgabe des Excellence Gourmetfestivals. Die einzigartige Inszenierung von Sterneküche auf dem Rhein reitet seit der ersten Ausgabe auf der Erfolgswelle. Das Festival wächst von Mal zu Mal und präsentiert sich zum diesjährigen Jubiläum vielseitiger denn je. Wir freuen uns diesen Oktober und November auf 35 Spitzenköchinnen und -köche mit unglaublichen 51 Michelin-Sternen sowie 560 Gault-Millau-Punkten!

Ich wünsche Ihnen einen wunderbaren Herbst und frohe Festtage. Gönnen Sie sich zwischendurch immer mal wieder ein bewusstes Genusserlebnis.

Herzlich, Ihr

Karim Twerenbold
VR-Präsident

Inhalt

FRISCH AM STEUER 4

Der neue Geschäftsleiter von Twerenbold Reisen.



KLASSIKER VOM TRESEN 8

Legendäre Bars und ihre Signature Drinks.



EXCELLENCE IM STERNENHIMMEL 22

Zehn-Jahre-Jubiläum des Gourmetfestivals



REISEKREATIONEN AUS MEISTERHAND 26

Wie bei Vögele Reisen runde Reiseprogramme entstehen



BIG MIT DER BAND 32

Die Welt des grossen Pepe Lienhard



Twerenbolds neuer Teamchef

Seit März 2022 steuert Thomas Meier als Gesamtleiter die Twerenbold Reisen AG. Der führungserfahrene Touristik-Profi weiss auch als vierfacher Familienvater und ehemaliger Fussball-Schiedsrichter, was es heisst, Verantwortung zu übernehmen. Die Schweizer Nati-Stars begleitet er heute als Fan an die ausgefallensten Spielorte.

Als Geschäftsleiter und Mitinhaber eines erfolgreichen Transport- und Recyclingunternehmens sass Thomas Meier in einer krisensicheren Branche fest im Sattel, als Corona die Welt durchschüttelte. Er beobachtete, wie der internationale Reiseverkehr von heute auf morgen fast stillstand. Und doch zögerte der Vollblut-Touristiker keinen Augenblick, als sich die Möglichkeit eröffnete, die Leitung der Twerenbold Reisen zu übernehmen. «Bei Twerenbold wird echtes Unternehmertum gelebt: innovativ und mutig, mit kalkuliertem Risiko», erklärt Meier und konkretisiert: «In der Reisebranche staunten einst alle, als Twerenbold das erste Flussschiff kaufte oder die renommiertesten Konzertsäle für Musikkreisen gewinnen konnte. Das waren echte Coups! Mit den eigenen Reiseterritorien, Bussen und Schiffen verfügt die Twerenbold Reisen Gruppe heute über eine einzigartige Infrastruktur. Zudem sind unternehmensintern die Wege kurz. So lässt sich viel bewegen.»

Die Wunschposition im Tourismus

Thomas Meier leitete fast zwei Jahrzehnte lang den auf Skandinavien-Reisen spezialisierten Veranstalter Kontiki in Baden. Nachdem Kontiki an Kuoni überging, übernahm Meier in der Kuoni Group eine Führungsfunktion. In den Strukturen des Grosskonzerns vermisste er jedoch die Agilität eines KMU. Meier suchte sich deshalb eine neue Herausforderung und fand sie in einer fremden Branche. Im Tourismus wäre für ihn damals, im Jahr 2012, nur eine Adresse in Frage gekommen: Twerenbold. Da war aber keine passende Stelle vakant. Die Kurve für den Einstieg bei Twerenbold fand er nun, ein Jahrzehnt später, zu



einem optimalen Zeitpunkt: «Als ich im März in Baden-Rütihof startete, herrschte Aufbruchstimmung. Ich wurde sehr offen und freundlich empfangen.»

Wie tritt der ehemalige Fussball-Schiedsrichter Meier als Chef auf? «Ich sehe mich in der Rolle eines Teamchefs – um einen modernen Begriff aus dem Fussball zu verwenden. Eine gute Equipe besteht aus verschiedenen Charakteren mit unterschiedlichen Fähigkeiten. Ich gehe auf alle individuell ein, damit sie sich entfalten können.»

Meier betont: «Dabei gelten aber für alle die gleichen Regeln.» Seine Einsätze als Spielleiter auf dem Rasen haben ihn in seiner Aufgabe als Manager gestärkt. Meier weiss, was es heisst, in hitzigen Situationen Entscheide zu fällen und die Verantwortung dafür zu übernehmen. Wichtig ist die Nachvollzieh-

barkeit: «Entscheide überzeugen nur, wenn sie gut begründet und klar kommuniziert werden.»

Meier durfte im Schweizer Fussball verschiedene Stars und Trainerpersönlichkeiten hautnah erleben. Um heute als Fan die Schweizer Nati spielen zu sehen, reist er an die ausgefallensten Destinationen. An EM- oder WM-Spielen der Schweiz ist er fast immer live im Stadion dabei. Das bisherige Highlight? Das Viertelfinalspiel der Euro 2016 Schweiz gegen Polen. Normalerweise besucht Meier die Matches mit Kollegen. Damals stiegen kurzentschlossen seine Frau und die vier Kinder mit ins Auto und begleiteten ihn nach St. Etienne. «Seitdem wir diesen Fussballkrimi gemeinsam live in der Fankurve miterlebt haben, versteht die Familie meine Leidenschaft», erzählt er. Als Präsident des Landhockey-Clubs Rotweiss Wettlingen engagiert er sich weiterhin ehrenamtlich im Sport und er ist im Pfarreirat seiner Heimatgemeinde Wettlingen aktiv. Lange politisierte er auch im Wettlinger Einwohnerrat. Heilig sind ihm die gemeinsamen Sommerferien mit der Familie. Die Rundreisen an so unterschiedliche Destinationen wie Kroatien, die USA oder Namibia plant er – ganz der Touristiker – jeweils perfekt.

«Ich sehe mich
in der Rolle
eines Teamchefs –
um einen modernen
Begriff aus dem
Fussball zu verwenden.»

Bei Twerenbold Reisen stehen Thomas Meier als Gesamtleiter erfahrene Spezialistinnen und Spezialisten zur Seite: André Wildberger zeichnet für die touristischen Pauschalreisen verantwortlich, Patrick Lohri für die Abteilung Veloreisen, Kathy Malka für Spezial- und Leserreisen, Corinne Senn für das Reisebüro Twerenbold Reisewelt und Guido Koch leitet den Carbetrieb. Mit gemeinsamem Drive lenken sie den Betrieb in die Zukunft.



Drei Winterpremierer mit

Die Wintermonate von ihrer magischen Seite erfahren: Das ist bei Twerenbold Reisen mit drei neuen Reiseerlebnissen Programm. Starbesetzung inklusive: Die Skipisten der Dolomiten durchqueren die Gäste mit dem ehemaligen Abfahrtsrack Erwin Josi. Die einzigartige neue E-Bikereise im ewigen Frühling von Teneriffa ist von Radweltmeister Franco Marvulli mitkonzipiert. Und in der beeindruckenden Winterwelt der Lofoten spielt schlicht der Himmel mit seinem Farbenspiel die Hauptrolle.

Die klassische Art, dem Wintergrau des Mittellandes zu entfliehen, sind Skiferien in der Schweiz oder Österreich – oder eben das Kontrastprogramm: Badeferien in tropischen Gefilden. Doch die kalte Jahreszeit hat mehr auf Lager. «Mit unseren drei neuen Reiseangeboten für den Winter verfolgen wir einen innovativen Ansatz und bereichern unser Programm mit Highlights, die es in sich haben», freut sich Thomas Meier, Geschäftsleiter Twerenbold Reisen.



Abfahrtsrack Erwin Josi ist als Guide auf der Skisafari Dolomiten mit dabei.

Skigenuss vor Steinriesen

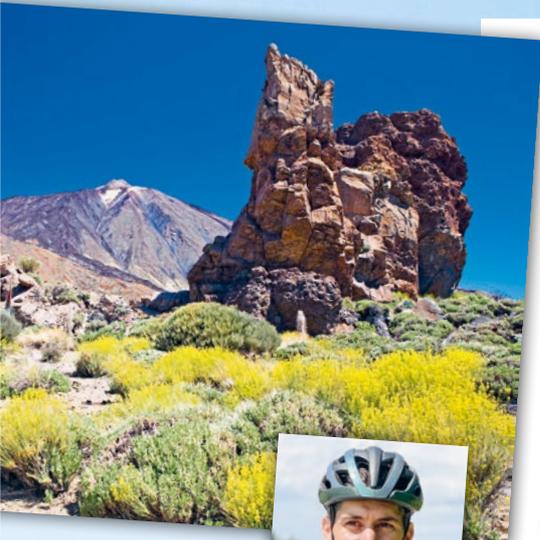
Die berühmteste Abfahrtsstrecke der Welt lag ihm am besten: Auf der Streif in Kitzbühel errang Erwin Josi mit zwei vierten Plätzen die besten Resultate seiner Karriere. Doch auch die wilden Kamelbuckel auf der Saslong in Gröden sagten dem Adelbodner zu. Hier erreichte er 1977 und 1980 die Top-Ten. Im kommenden Winter nimmt Josi die legendäre Grödner Abfahrt auf der Skisafari in den Dolomiten mit Twerenbold-Gästen unter die Skis und verrät ihnen, wie sie anspruchsvolle Passagen locker meistern. Seit 2013 ist Josi übrigens Twerenbold-Veloreiseleiter. Jetzt kommt der erfahrene Skilehrer fürs Haus Twerenbold auch auf seinem Lieblingsterrain zum Einsatz. «Ich kann es kaum erwarten, in guter Gesellschaft die schneesicheren Hänge der Dolomiten zu befahren und freue mich auf das eine oder andere bekannte Gesicht unter unseren Gästen», blickt Josi voraus. Ein lokaler Skiguide unterstützt ihn. Er weiss, wann welche Piste am besten zu befahren ist, welche Felsnadeln die Sonne gerade so schön zum Leuchten bringt – und in welcher Skihütte kulinarische Höhenflüge locken. Sechs verschiedene Skigebiete lassen sich individuell oder in der Gruppe entdecken. Das verspricht auf der achttägigen Reise maximale Abwechslung.



Alle Winterreisen finden Sie unter

www.twerenbold.ch/winterreisen

Starbesetzung



Franco Marvulli war auf der Reko-Tour auf Teneriffa im vergangenen November an Bord und begleitet die E-Bike-Reise Anfang Dezember.

Der neueste E-Bike-Coup von Twerenbold

Mit dem mehrfachen Bahnrad-Weltmeister und Olympia-zweiten Franco Marvulli prägt ein weiterer Sportstar eine Reise-Neuheit mit: die E-Bikereise nach Teneriffa. Marvulli war bereits auf der Rekognoszierungsreise im vergangenen November auf der Vulkaninsel, die mit dem Teide den höchsten Berg Spaniens beheimatet, mit von der Partie. «Wir waren täglich von Sonnenauf- bis -untergang unterwegs und machten Höhenmeter, Höhenmeter, Höhenmeter ... Oft waren wir am Rande unserer Kräfte», erklärt Marvulli. «Die mehrheitlich gut ausgebauten Strassen endeten teils abrupt vor Schluchten ohne Brücke. Ein Dörfchen, das spektakulär auf einer Bergflanke thront, mussten wir schweren Herzens aus dem Programm nehmen, weil sich die Zufahrt für Gruppen als zu heikel erwies.» Von diesen Herausforderungen bei der Reko fehlt im Programm von Twerenbolds erster E-Bikereise im Winter jegliche Spur. Im Gegenteil: Das Programm ist mit Highlights gespickt. Vom Strand bis zum 3750 Meter hohen Vulkan Teide verfügt Teneriffa über ganz unterschiedliche Klimazonen. Die faszinierend vielfältige Inselnatur wird mit dem E-Bike bequem und eindrücklich erlebbar – bei angenehm milden Temperaturen. «Wir haben ein sympathisches Hotel am Meer gefunden, das unsere E-Bikes wartet – und wir haben eigene Königsklasse-Busse vor Ort», erklärt Patrick Lohri, Leiter der Twerenbold-Veloabteilung. «Das gewährleistet auch auf den fernen Kanaren jene Qualität, die unsere Gäste von uns erwarten.»

Das magische Faszinosum im Hohen Norden

Auf Erwin Josi und Franco Marvulli ist immer Verlass. Der dritte Star im Bunde hingegen hat seine Launen. Die Nordlichter zeigen sich, wann sie wollen. Die Chancen stehen auf den Lofoten im Februar und März aber ausserordentlich gut, dass das magische Phänomen den Nachthimmel von Grün über Blau bis Violett und Rot zum Leuchten bringt. Wenn man wie auf der neuen Twerenbold-Reise «Lofoten und Nordlichter» im Februar oder März eine ganze Woche in Nordnorwegen oberhalb des Polarkreises verbringt, müsste man ihm statistisch gesehen eigentlich begegnen. Eine Garantie gibt es allerdings nie – und das ist auch gut so, denn das macht das natürliche Faszinosum umso besonderer. Der Himmel über den Lofoten begeistert an kurzen Wintertagen so oder so mit einem bunten Farbenspiel, das man fotografisch festhalten oder für immer in Erinnerung behalten will.



Auf den Lofoten ist im Winter der bunte Himmel der Star und beschert Besuchern unvergessliche Augenblicke.



Ein Prosit auf die legendärsten Bartresen!

Der weitgereiste Kosmopolit Ernest Hemingway riet: Um eine Kultur richtig kennenzulernen, solle man sich nicht lange mit Kirchen, Regierungssitzen oder Plätzen aufhalten, sondern eine Bar aufsuchen. Kein Wunder, prägte der genuss- und abenteuerfreudige US-Autor den Legendenstatus vieler Bars und ihrer Signature Drinks mit. Gute Barkeeper sind nicht nur meisterhafte Mixer, sondern auch aufmerksame Gastgeber und Zuhörer. In einer guten Bar ist man allein nie einsam. Der folgende Bar-Streifzug verspricht spannende Begegnungen.

DIE LEGENDÄRE: Harry's Bar, Venedig

Die Bar des 90-jährigen Arrigo Cipriani gehört zu Venedig wie die Gondeln und Kanäle. Arrigos Papa Giuseppe hat hier einst mit Pfirsichen und Prosecco den ersten **Bellini-Cocktail** kreiert – und mit dem **Carpaccio** einen göttlichen Vorspeise-Klassiker erfunden. Grosses Kino: Von Charlie Chaplin über Woody Allen bis Nicole Kidman oder George Clooney, hier sippte schon halb Hollywood Drinks. Ernest Hemingway hat die Bar im Roman «Über den Fluss und in die Wälder» verewigt.

007s WAHL: Harry's New York Bar, Paris

Und nochmals ein Harry's: Bis der Schotte Harry MacElhone hinter dem Bartresen übernahm, hiess sie nur New York Bar. Die Inneneinrichtung gelangte eigens mit dem Schiff von Manhattan nach Paris. 1921 sollen hier die ersten **Bloody Marys** der Welt mit Vodka und Tomatensaft gemixt worden sein. James Bond persönlich empfahl die Bar als beste Adresse für einen soliden Drink in Paris. F. Scott Fitzgerald und Ernest Hemingway gingen hier einst ein und aus. Stammgast war letzterer übrigens auch in der berühmten Bar des Pariser Hotel Ritz – der heutigen Bar Hemingway.

DIE NOSTALGISCHE: El Floridita, Havanna

Die Bar, der Daiquiri und Ernest Hemingway sind kaum ohneinander denkbar. Jeden Tag setzen die Barkeeper des El Floridita noch heute der bronzenen Hemingway-Figur am Tresen einen **Daiquiri** vor. Der Cocktail aus Rum, Zucker und Limettensaft ist der Signature Drink des Hauses. Hemingway soll gesagt haben: «My Mojito in La Bodeguita, my Daiquiri in El Floridita.» Die Bar La Bodeguita und der Mojito sind in der Rum-Kapitale Havanna heute ebenso Kult.

DIE SCHICKE: Schumann's Bar, München

Der über 80-jährige Charles Schumann ist die grösste Barkeeper-Legende im deutschsprachigen Raum. Er ist aber auch Boxer, Teekenner, Reisender, Model und Autor – vor allem von «American Bar», einem internationalen Standardwerk der Barliteratur. Berühmt machte ihn sein Drink **Swimming Pool** – eine Piña-Colada-Variation mit Rum, Wodka, Kokosnusscreme, Ananassaft und einem Schuss Blue Curaçao.

DIE SEEMÄNNISCHE: Peter Café Sport, Horta

Jeder wahre Hafen hat seine Bar. Die wohl bekannteste liegt in Horta auf der kleinen Azoren-Insel Faial. Einst machten hier Walfänger Halt. Heute ist es ein internationaler Place to be für Weltumsegler. Beim Zwischenstopp auf Atlantik-Überquerungen genehmigen sie sich traditionell an der Bar des Peter Café Sport einen **Gin Tonic**. Der anglophile Café-Gründer Henrique Lourenço Ávila Azevedo (1895–1975) mit Spitzname «Peter» führte den Drink hier schon vor hundert Jahren ein.

Reisedaten

**LAGUNENSTADT VENEDIG (5 TAGE)**

Die Rundreise führt dann nach Venedig, wenn die Stadt nur wenig besucht ist. Ein Besuch bei Harry's ist dann auch ein besonders guter Tipp.
5. bis 9. März 2023 | 12. bis 16. März 2023
19. bis 23. März 2023 | 29. Okt. bis 2. Nov. 2023
5. bis 9. Nov. 2023 | 12. bis 16. Nov. 2023
www.twerenbold.ch | Buchungscode: kvene

EXCELLENCE ROYAL:**ADVENT PARIS – ROUEN – VERNON (5 TAGE)**

Winterzauber in Paris und auf der Seine. In Harry's New York Bar lässt es sich in guter Gesellschaft in die Adventszeit starten.
24. bis 28. Nov. 2022 | 2. bis 6. Dez. 2022
www.mittelthurgau.ch | Buchungscode: eypar4

CHRISTKINDLMARKT IN MÜNCHEN (3 TAGE)

Wer auf dem Citytrip elegant anstossen möchte: Nur zehn Fussminuten vom Christkindlmarkt entfernt lockt beim Hofgarten Schumann's Bar.
25. bis 27. Nov. 2022 | 2. bis 4. Dez. 2022
4. bis 6. Dez. 2022 | 9. bis 11. Dez. 2022
www.twerenbold.ch | Buchungscode: kchmuen3

EXCELLENCE BARONESS: MÜNCHEN – WIEN – SALZBURG (4 TAGE)

Auf die entspannte Auszeit vor den Festtagen lässt sich in Schumann's Bar gediegen anstossen.
26. bis 29. Nov. 2022 | 29. Nov. bis 2. Dez. 2022
2. bis 5. Dez. 2022 | 5. bis 8. Dez. 2022
8. bis 11. Dez. 2022
www.mittelthurgau.ch | Buchungscode: ebmuc1

NOSTALGISCHES KUBA (15 TAGE)

Die Rundreise führt auch auf die Spuren Hemingways. Ein Besuch im Floridita ist da fast ein Muss.
19. Jan. bis 3. Feb. 2023 | 23. März bis 7. April 2023
www.voegele-reisen.ch | Buchungscode: cuhav1001

AZOREN: FÜR NATURLIEBHABER UND GENIESSER (14 TAGE)

Wanderreise mit Abstecher in den Hafen von Horta, wo das Peter Café Sport der Treffpunkt ist. Diverse Termine 2023
www.imbach.ch | Buchungscode: waazor

Perfektes Duo: Wein

«Grosse Weine wachsen an grossen Flüssen», sagen die Franzosen. Und sie müssen es wissen. Schliesslich verdanken wir ihnen einige der besten Weine. Reben brauchen neben Wasser und trockenen Böden auch viel Sonne. An Hängen in Gewässernähe gefällt es ihnen besonders, weil die Wasseroberfläche das Licht reflektiert. Diese Spiegelwirkung kommt in Anbaugebieten mit kühlerem Klima besonders zum Tragen.

Auf der Saône durch die Weingebiete des Burgunds

Das Burgund gehört zu den ältesten und bedeutendsten Weinbauregionen Frankreichs und ist die Heimat von exquisiten Tropfen – hauptsächlich aus Trauben der Sorten Chardonnay und Pinot Noir. Der Fluss Saône prägt die liebliche Landschaft und versorgt die Weinterrassen und Rebberge mit ausreichend Wasser. Im Mittelalter besaßen die mächtigen Klöster Cluny und Cîteaux die grössten Ländereien und Rebberge. Das änderte sich mit der Französischen Revolution 1789, als der Besitz enteignet und aufgeteilt wurde. Bis heute ist das Weingebiet in der Hand von Kleinbauern geblieben: Die Reben werden von rund 10'000 Winzerinnen und Winzern bewirtschaftet, von denen die meisten nur wenige Hektare Land besitzen. «Klein, aber fein» lautet das Motto der Burgunder «Domaines».

Reisedaten

FLUSS- UND VELO-REISE SAÔNE UND RHÔNE (8 TAGE)

Veloreise mit der Excellence Rhône – inklusive zweier Rad-Etappen in den wunderbaren Weinbaugebieten des Burgunds.

Diverse Termine 2023
www.twerenbold.ch
Buchungscode: iafsaon

EXCELLENCE RHÔNE: ADVENTSREISEN LYON UND SAÔNE (4 TAGE)

Vorweihnachtliche Flussfahrt entlang der Burgunder Weinbaugebiete und in die Lichterstadt Lyon.

Diverse Kurzreisen im Dezember 2022
www.mittelthurgau.ch
Buchungscodes: erlyo10/
ercha10 und erlyo11/ercha11

WANDER-FLUSSREISE RHÔNE (8 TAGE)

Unterwegs mit der Excellence Rhône – inklusive Wanderung und Weindegustation in den berühmten Burgunder Anbaugebieten.

22. bis 29. April 2023
20. bis 27. Mai 2023
17. bis 24. Juni 2023
www.imbach.ch
Buchungscode: warhon1

EXCELLENCE PRINCESS: AUF DER SCHÖNEN BLAUEN DONAU (8 TAGE)

Flussreise mit Fahrt durch die Wachau – inklusive Vortrag und Weindegustation an Bord und Wanderung in den Rebbergen.

Diverse Reisertermine
Mai bis Sept. 2023
www.mittelthurgau.ch
Buchungscode: eppas2

und Wasser

An der schönen blauen Donau: die Weltkulturerbe-Landschaft Wachau

Die geschmackliche Vielfalt der Wachauer Weine? Schier uferlos. Ihre Herkunft hingegen ist umso klarer definiert: Sie erstreckt sich auf das Gebiet zwischen dem Benediktinerkloster Stift Melk im Westen und der über 1000 Jahre alten Stadt Krems im Osten. Ausladende Weinterrassen säumen die Donau auf ihrem Weg durch das enge Tal, das für seine exzellenten Rieslinge und Grünen Veltliner bekannt ist. An den besten Lagen der Wachau erzeugen die Winzerinnen und Winzer international prämierte Spitzenweissweine. Schon die Römer wussten das einzigartige Mikroklima und die charakteristischen Verwitterungsböden zu nutzen und legten den Grundstein für den Weinanbau in der geschichtsträchtigen Flusslandschaft.

Alto Douro, Heimat des Portweins

Gemächlich mäandert der Fluss durch die umwerfend schöne Landschaft. Sein Wasser hat durch die Jahrtausende ein tiefes Tal in das Schiefer-Granit-Gebirge geschnitten. Rebterrassen reihen sich entlang des Douro bis in die Steilhänge hoch, wo die Trauben des weltweiten Exportschlagers Portwein gedeihen. Weite Teile des Tals sind unwegsam und schlecht erschlossen. Daher gelangt der Wein bis heute vornehmlich auf dem Fluss ins nahe Porto. Dort kümmern sich unzählige Kellereien um den Ausbau, bevor der süsse Likörwein in alle Welt verschifft wird. Die Reben entlang des Douros sind seit 1756 als geschützte Weinbauregion eingetragen und damit die ältesten der Welt. Hier zählt noch das traditionelle Handwerk – genauer: die Fussarbeit. Die Trauben werden wie anno dazumal mit blossen Füßen gestampft.



FLUSS- UND VELO- REISE AUF DER DONAU (8 TAGE)

Im Komfortklasse-Bus und mit der Excellence Empress – inklusive E-Bike-Genusstour durchs Weinanbaugebiet der Wachau.
Diverse Termine 2023
www.twerenbold.ch
Buchungscode: iafdona

MIGUEL TORGA: DURCH DAS TAL DES DOURO (8 TAGE)

Flussfahrt von Porto durch das älteste Weinbaugebiet der Welt.
Diverse Termine Mai bis Sept. 2023
www.mittelthurgau.ch
Buchungscode: fmpor1

PORTUGAL – LAND DER SEEFÄHRER (8 TAGE)

Entlang von Portugals Silberküste – von Lissabon bis Porto mit Panoramafahrt und Weindegustation im Douro-Tal.
Diverse Termine Mai bis Juni 2023
www.twerenbold.ch
Buchungscode: kfport

PORTUGALS GRÜNER NORDEN (9 TAGE)

Rundreise von Porto bis Lissabon mit Ausflug ins Tal des Douro.
20. bis 28. Oktober 2022
www.woegele-reisen.ch
Buchungscode: ptopo1002



Der globale Kult um die kleine Bohne

Ein Tag ohne ihn ist für viele unvorstellbar – auch auf Reisen. Kaffee ist ein treuer Begleiter. Von der Ursprungsregion Kaffa aus hat er sich rund um den Globus verbreitet. Er weckt überall auf, aber in ganz unterschiedlichen Varianten.

Kaffee und Italien gehören so sehr zusammen, dass man meinen könnte, er stamme von da. Tatsächlich erreichten die ersten Kaffeebohnen aus dem Orient in Venedig das Abendland. Bald war *il caffè* in der Oberschicht der Lagunenstadt en vogue, obwohl – oder vielleicht gerade weil – die geistige Obrigkeit das tiefschwarze Gebräu verurteilte. Letzteres änderte sich, als Papst Clemens VIII. (1592 bis 1605) die erste Tasse getrunken hatte: «Dieses Getränk des Satans ist köstlich», soll er gesagt haben, «wir können es nicht den Ungläubigen überlassen.» Der Bann war gebrochen und das Modegetränk eroberte im

17. Jahrhundert von Osten her über Wien bis London die europäischen Handelszentren und Metropolen. Um ihren Durst zu stillen, liessen die Europäer den Kaffee bald in ihren Kolonien in den (sub-)tropischen Breitengraden rund um den Globus anbauen. So kommt es, dass heute in jeder Ecke der Welt Kaffee getrunken wird. Rund ein Drittel der Menschheit kann nicht ohne. Täglich fließt das Lebenselixier in zwei Milliarden Tassen

Echter Kaffeehaus-Genuss wie anno dazumal im Wiener Café Central.



Kleines Kaffeelexikon für ...



ITALIENISCHE BARSPEZIALITÄTEN

Caffè: klassischer Espresso

Caffè corretto: Espresso mit einem Schuss Grappa oder Sambuca

Caffè ristretto: Espresso mit weniger Flüssigkeit dafür umso mehr Geschmack

Americano: mit heissem Wasser verdünnter Espresso

Caffè macchiato: Espresso mit wenig Milchschaum

Latte macchiato: aufgeschäumte Milch im Glas mit einem Espresso oben auf

Caffè latte: Espresso mit warmer Milch

Cappuccino: Espresso mit Milchschaum

WIENER KAFFEEHAUS-KLASSIKER

Kleiner Schwarzer: Mokka in kleiner Schale – der Wiener Espresso

Grosser Schwarzer: doppelter Mokka in einer grösseren Schale

Kleiner Brauner: Mokka mit Kaffeeobers (Kaffeerahm)

Grosser Brauner: doppelter Mokka mit Kaffeeobers (Kaffeerahm)

Melange: Mokka mit warmer Milch und Milchschaumhaube

Franziskaner: Eine Melange mit Schlagobers (Schlagrahm) statt Milchschaum

Kaffee verkehrt: Mokka mit viel Milch

Fiaker: Mokka mit einem Schuss Rum

Ursprünge in Afrika und Arabien

Die Kaffeepflanze stammt ursprünglich aus den Regenwäldern von Kaffa im äthiopischen Hochland. Der Begriff Kaffee allerdings hat seine Wurzeln im arabischen Wort *qahwa*, was so viel wie «belebendes Getränk» bedeutet. Aus Äthiopien gelangten die Bohnen über die kaum 50 Kilometer breite Enge im Roten Meer nach Jemen. Da entwickelte sich die Hafenstadt Mokka zum ersten grösseren Kaffeehandelsplatz der Welt. Die traditionelle arabische Zubereitungsform des Kaffeegetränks *mokka* ist im Orient und von der Türkei über Griechenland bis Kroatien weiterhin verbreitet. Dabei werden die getrockneten, gerösteten und feingemahlten Kaffeebohnen mit warmem Wasser übergossen und im Kännchen aufgekocht. Je nach Region im Orient werden dem Kaffee Kardamom,

Nelken, Safran oder Rosenwasser beigelegt. Das Pulver gelangt mit dem Aufguss in die Tasse und bleibt nach dem Trinkgenuss als prophetischer Kaffeesatz zurück.

Kaffee trinken wie in Italien

Wer in Italien bei Einheimischen zu Hause eingeladen ist, erhält den Kaffee mit grösster Wahrscheinlichkeit aus einer *moka* serviert. Die achteckige Kanne aus Edelstahl steht in über 85 Prozent der italienischen Haushalte. Alfonso Bialetti hat das Kultobjekt für den einfachen Hausgebrauch 1933 entwickelt. Das andere berühmte italienische Gerät zur Kaffeezubereitung ist aus den Cafés, Bars und Restaurants von bella Italia und rund um den Globus nicht mehr wegzudenken: die Espressomaschine. Den Prototyp präsentierte der Mailänder Luigi Bezzera

bereits 1855 auf der Weltausstellung in Paris. In der klassischen Espressomaschine mit Siebträger wird heisses Wasser mit hohem Druck durch fein gemahlene Kaffeebohnen getrieben. Beim Bezug, der nur 20 bis 25 Sekunden dauert, lösen sich die feinsten Essenzen aus den Bohnen und sammeln sich konzentriert in der Tasse – gekrönt von einer leicht marmorierten, haselnussbraunen *crema*. Die glänzende, dichte Schaumschicht ist das Erkennungsmerkmal eines guten Espressos – oder *caffè*, wie man ihn in Italien schlicht nennt. Der Espresso ist die Basis für unzählige Kaffeevarianten mit Milch, Milchschaum, heissem Wasser oder Eis.

Bis elf Uhr vormittags bestellen Italienerinnen und Italiener Kaffee mit Milch. Später am Tag geniessen sie ihn typischerweise nur noch schwarz – ganz ohne oder mit ganz viel Zucker. Oft wird er direkt an der Bar konsumiert. Stehend oder sitzend? Der Unterschied zeigt sich auch auf der Rechnung: Insbesondere an touristischen Hotspots wie beispielsweise der Piazza San Marco in Venedig kann sich die Schere zwischen dem Einheimischen-Preis an der Bar und dem Touristen-Preis an den Tischen weit öffnen.

Gemütliche Wiener Kaffeehauskultur

Im Kontrast zur schnelllebigen italienischen Espresso-Tradition steht die Wiener Kaffeehauskultur. Der Wiener Schriftsteller Stefan Zweig schrieb in seinen Memoiren «Die Welt von Gestern» über das Kaffeehaus: «Es stellt eine Institution besonderer Art dar, die mit keiner ähnlichen der Welt zu vergleichen ist. Es ist eigentlich eine Art demokratischer, jedem für eine billige Schale Kaffee zugänglicher Klub, wo jeder Gast für diesen kleinen Obolus stundenlang sitzen, diskutieren, schreiben, Karten spielen, seine Post empfangen und vor allem eine unbegrenzte Zahl von Zeitungen und Zeitschriften konsumieren kann.» Bis Mitte des 20. Jahrhunderts tropfte in Wien das heisse Wasser noch gemächlich durch das Kaffeepulver im Filter. Inzwischen haben auch in Wien vielerorts die zischenden Stahlmaschinen aus Italien Einzug gehalten. Die Expresszüge und ihre Dampflokotiven standen der Espressomaschine bei der Namensgebung übrigens Pate.

Kaffeetrinken in Skandinavien lohnt sich doppelt

Wenn es um den gemütlichen Genuss von Kaffee geht, haben inzwischen die Skandinavier die Nase vorn. Allen voran die Finnen sind im Genuss von Filterkaffee men-

genmässig Weltspitze. Kein Wunder, denn in den skandinavischen Cafés gehört Nachschenken gratis dazu. So werden es rasch mehrere Tassen, begleitet von Zimtschnecken und anderem Süssgebäck. Um drei Uhr nachmittags ist in den Büros und Ämtern kaum jemand erreichbar. Dann ist in Finnland «Kaffepaussi» und in Schweden «Fika». Diese Rituale sind im skandinavischen Arbeitsalltag heilig. Insbesondere in den dunklen Wintermonaten sehen gewiss auch die Chefs diese Auszeiten ihrer Mitarbeitenden gerne – im Wissen um die Qualitäten des Getränks, das den Geist belebt.

Ein milder skandinavischer Filterkaffee weckt wesentlich mehr auf als ein geschmacksintensiver Espresso. «Die Wachmacher-Substanz Koffein ist wasserlöslich. Je länger das Wasser bei der Zubereitung mit dem Kaffeepulver in Kontakt kommt, desto mehr Koffein löst sich heraus. Beim Espresso ist das im Vergleich zum Filterkaffee nur ein kurzer Augenblick», klärt der mehrfache österreichische Barista-Champion Benjamin Graf auf. In Krems an der Donau lehrt der Kaffeekenner die Kunst der *latte art*. Mit der richtigen Technik entstehen beim Eingiessen von aufgeschäumter Milch in einen Espresso formvollendete Herzen, Tulpen oder Schwäne. Latte (ital. Milch) und art (engl. Kunst) ist eine italo-amerikanische Co-Creation. Ihren Ursprung hat sie in den 1980ern und 90ern in der US-Kaffeehochburg Seattle. Von da aus erreichte sie die hippen Cafés in den Metropolen rund um den Globus.





Lässt jedes Kaffeeherz höherschlagen: Espresso aus einer echten Siebträgermaschine.



Das ist Latte Art: Barista-Champion Benjamin Graf zaubert mit Milchschaum eine Tulpe in die Tasse.

Flat white heisst die Cappuccino-Variante mit dem feinporigen Schaum, der kunstvolle Milchzeichnungen zulässt. Die Geburtsstätte des *flat white* liegt in der Heimat der «All Blacks» – in Neuseeland. Wer erstklassigen Kaffee am liebsten ehrlich, pur und ohne Firlefanz mag, wird an einem anderen wunderbar-exotischen Reiseziel glücklich: Um 1830 verpflichtete die Regierung in Costa Rica jeden Haushalt, bei sich mindestens zwei Kaffeesträucher anzupflanzen. Seither ist der *chorreador* im Dauereinsatz. Er besteht aus einem einfachen Holzständer, in welchem ein Stofffilter hängt. In diesen wird gemahlener Kaffee gefüllt, eine Tasse darunter gestellt und heisses Wasser darüber gegossen. So einfach entsteht das muntermachende Elixier im paradiesischen Kaffee-Land, welches das volle Leben zelebriert – *pura vida!*

Reisedaten



EXCELLENCE EMPRESS: DIE DONAU – KÖSTLICH WIE NIE! (8 TAGE)

Genussreise mit Kaffee-Workshop bei Barista-Champion Benjamin Graf in Krems sowie Besuchen von klassisch-schönen Wiener Kaffeehäusern.
17. bis 24. Sept. 2023

www.mittelthurgau.ch | Buchungscode: eepas2_ku

SOMMERFRISCHE IN SÜDSCHWEDEN UND DÄNEMARK (9 TAGE)

Rundreise im Königsklasse-Bus inklusive Hin- und Rückflug. Eine typische, schwedische «Fika» ist fix im Programm.

13. bis 21. Juni 2023 | 7. bis 15. Juli 2023

30. Juli bis 7. August 2023

www.twerenbold.ch | Buchungscode: kfstoc

ZAUBERGARTEN COSTA RICA (11 TAGE)

Rundreise in der Kleingruppe im tropischen Naturparadies – täglicher Kaffee und Besuch einer Kaffeefarm inklusive.

Diverse Reiseternine Januar bis März 2023

www.voegele-reisen.ch | Buchungscode: crsjo1001

WÜSTENREICHES SULTANAT OMAN (9 TAGE)

Auf der Rundreise beweisen die Omani ihre grosse Gastfreundschaft bei einem typischen arabischen Kaffee.

4. bis 12. Nov. 2022

www.voegele-reisen.ch | Buchungscode: ommct1001

SILVESTER IN MAILAND (5 TAGE)

Festlicher Genuss mit Oper und Gala-Diner in der Geburtsstadt des Espressos.

28. Dez. 2022 bis 1. Jan. 2023

www.twerenbold.ch | Buchungscode: ismail

DIVERSE ITALIEN-REISEN

Ob auf Bus-, Velo-, Fluss-, Entdeckungs- oder Wanderreise: Die italienische Kaffeekultur gehört immer mit dazu:

www.twerenbold.ch

www.voegele-reisen.ch

www.imbach.ch

www.mittelthurgau.ch (Flussreise Venedig–Mantua, Buchungscode: fmiven2)

Es ist Tea

Er hat sich zum hippen Lifestyle-Getränk gemausert: Der Tee erfüllt in unserer schnellen Welt das Bedürfnis nach Achtsamkeit und ruhigen Momenten. Doch es steckt mehr dahinter.

Das heiße Wasser mit den gekochten Blättern ist ein wahrer Alleskönner: Im Vergleich zu den allgegenwärtigen süßen Limonaden ist Tee kalorienarm. Viele Sorten wirken wohltuend, einige sogar gesundheitsfördernd. Andere halten uns dank des Koffeingehaltes wach. Um die Entdeckung des Tees ranken sich viele Legenden. Die vielleicht schönste handelt vom chinesischen Kaiser Shen Nung, der 2737 vor Christus Wasser abkochte, um seinen Durst zu löschen. Der Wind trieb ihm einige Blätter eines wilden Teebaums ins Wasser, worauf es sich verfärbte und zu duften begann. Es war die Geburtsstunde der chinesischen Teekultur. Heute ist Tee neben Wasser das weitverbreitetste Getränk. In der Welt des Tees gibt es viel Wissenswertes, Kurioses und Überraschendes zu entdecken.



Trinkfestes Ostfriesland

300 Liter Tee im Jahr – pro Person! Damit ist die ostfriesische Bevölkerung Weltmeister im Teetrinken. Wer hätte gedacht, dass sie damit sogar die Engländer und die Iren übertrumpfen, die pro Jahr durchschnittlich 238 Liter Tee trinken. Bei so viel Begeisterung wundert es nicht, dass es einen eigenen Ostfriesentee gibt. Die Mischung aus mehreren Schwarzteesorten wird in einer speziellen Zeremonie mit Sahne und Kandiszucker genossen. Den Durst zu löschen, steht dabei übrigens nicht im Vordergrund. Vielmehr geht es dem geselligen, gastfreundlichen Volk darum, eine besondere Atmosphäre zu schaffen.

time!

Tee in Tasse und Teller

Aushängeschild der französischen Teekultur ist Mariage Frères mit Sitz in Paris. Das alteingesessene Tee-Handelshaus hat mit rund 800 Tees aus 36 Anbauländern weltweit eines der grössten Angebote an Teesorten. Die schwarze Dose ist bei Tee-Aficionados so etwas wie die Rolex der Tee-Community. Eine weitere Besonderheit: In ihren Salon de Thé werden nicht nur alle Sorten angeboten, auch die Speisen und Süßigkeiten sind mit eigenem Tee zubereitet – vom Salatteller über das Fleischgericht bis hin zur Tarte. Ein Erlebnis.



Kaffee oder Tee mit Wiener Schmäh

Die Kaffeehauskultur der österreichischen Hauptstadt gehört seit 2011 zum immateriellen Kulturerbe der UNESCO. Neben Kaffee ist auch Tee in der Wiener Genussskultur fest verankert. Wer auf Tradition setzt, ist bei JägerTEE richtig. Der 1862 gegründete Betrieb der Familie Jäger ist Wiens ältestes Fachgeschäft. Der Laden gleicht einem buddhistischen (Konsum-)Tempel, in dem auch Teekrüge und Tassen in allen Varianten angeboten werden. Frei nach dem Motto: jedem Tee seine Kanne.

Britisches Lebenselixier

Unvergessen, die Szene aus «Asterix bei den Briten»: Teefax lehnt Bier ab und bittet stattdessen um eine Tasse heisses Wasser mit einem Tropfen Milch. Erst am Schluss des Comics landen auch Kräuter in der Tasse – das englische Nationalgetränk ist geboren. Tatsächlich könnte man meinen, dass in den Adern der Briten Tee statt Blut fliesst. Sie stehen mit dem «Early Morning Tea» auf, geniessen mit dem «Afternoon Tea» eine kleine Zwischenmahlzeit und gehen nach dem «High Tea», der eine grosse Auswahl an herzhaften Gerichten beinhaltet, ins Bett. Für die Briten ist eben immer: Tea o'clock!



Der brennende Busch

Rooibos ist bei Teeliebhaberinnen und -liebhabern in der ganzen Welt beliebt. Wachsen tut das edle Kraut jedoch exklusiv in Südafrika. Bereits die Ureinwohner haben Rooibos als Heilpflanze verwendet und aus den getrockneten Nadeln ein wohltuendes Getränk gebrüht. Wohlschmeckend, natürlich, gesund und heilend: Es gibt nur wenige andere Teesorten, die all diese Eigenschaften in sich vereinen. Der Name übrigens entstammt der Landessprache und ist eine Zusammensetzung von «Rooi» für Rot und «Bos» für Busch. Rooibos ist in Südafrika ein klassisches Alltagsgetränk, vergleichbar mit unserem Mineralwasser.

Reisedaten

EXCELLENCE ROYAL: ADVENT PARIS–ROU- EN–VERNON (5 TAGE)

Tee von Mariage Frères aus Paris beglückt Teefans zu Weihnachten.
24. bis 28. Nov. 2022
28. Nov. bis 2. Dez. 2022
2. bis 6. Dez. 2022
www.mittelthurgau.ch
Buchungscodes:
eypar4 / eyver1

EXCELLENCE BARO- NESS: CITYTRIP AUF DER DONAU (7 TAGE)

Flussreise in die Herzen der Städte Budapest, Bratislava, Linz und Wien. In der österreichischen Hauptstadt lockt neben Kaffee auch feinsten Tee.
14. bis 20. Nov. 2022
20. bis 26. Nov. 2022
www.mittelthurgau.ch
Buchungscode: eblin1

EXCELLENCE EM- PRESS: MIT MUSIK INS NEUE JAHR (8 TAGE)

Festliche Rundreise mit Opern- und Klassikgenuss – sowie Wiener Tee- und Kaffeehauskultur.
26. Dez. 2022 bis
2. Jan. 2023
www.twerenbold.ch
Buchungscode: isfempr

FASZINIERENDES JAPAN (15 TAGE)

Rundreise im Land der aufgehenden Sonne – inklusive traditioneller Teezeremonie.
16. bis 30. März 2023
19. März bis 2. April 2023
23. März bis 6. April 2023
26. März bis 9. April 2023
www.voegele-reisen.ch
Buchungscode: jphij1001



Symbol der Gastfreundschaft

Ob in der Türkei, im Iran, in Marokko, Russland oder Aserbaidschan: Selbst in der einfachsten Hütte findet sich ein klassischer Samowar. Das System ist so einfach wie raffiniert. Im unteren Teil wird Wasser durch eine Hitzequelle erwärmt. Die mit dem Teekonzentrat gefüllte Teekanne steht zuoberst auf dem Samowar und bleibt somit warm. Zucker, Honig, Marmelade oder Zitrone machen das heisse Getränk noch herzerwärmender.

Grüntee und Zeremonie

In Japan gibt es Tee in unzähligen Sorten und Geschmacksrichtungen. Es handelt sich dabei jedoch immer um Varianten des Grüntees, der als besonders gesund gilt. Das traditionsreiche Getränk ist fest im japanischen Alltag verankert und Teil vieler Zeremonien. Ob privat oder geschäftlich, bei jedem Treffen wird dem Gast als erstes eine Tasse Tee angeboten. Die traditionelle Teezeremonie ist eine Wissenschaft für sich und wird nur noch von einem kleinen Teil der Gesellschaft praktiziert. Junge Japanerinnen und Japaner schätzen Tee immer noch, sie bevorzugen jedoch die hippen Teehäuser, die in den Grossstädten wie Pilze aus dem Boden schiessen.



SÜDAFRIKAS TRAUM-ROUTE (15 TAGE)

Rundreise im Heimatland des gesunden Rooibos-Tees.

2. bis 16. Okt. 2022

23. Okt. bis 5. Nov. 2022

20. Nov. bis 31. Dez. 2022

www.voegele-reisen.ch

Buchungscode: sajn1001

IRAN (13 TAGE)

Wanderreise wie ein Märchen aus Tausendeiner Nacht – Tee-genuss inklusive.

9. bis 21. Oktober 2022

Reisetermine 2023 auf Anfrage

www.imbach.ch

Buchungscode: wairan

OSTFRIESISCHE INSELN

Wandern und Inselhüpfen an der Nordseeküste – Teeпаusen inklusive.

Diverse Reisetermine

2023

www.imbach.ch

Buchungscode: waostf

SÜDENGLAND UND CORNWALL (10 TAGE)

Wanderreise – täglich gestärkt mit echtem englischen Earl Grey Tea.

Reisen Frühling 2023 in Planung

www.imbach.ch

Buchungscode: wacorn



Baden

wird

elektrisch



BADENER TAXI

☎ 056 222 55 55 badenertaxi.ch



Jetzt App
laden

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

media & print

aus
villmergen



sprüngli druck ag
www.spruenglidruck.ch



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

Seit 1848 Quelle
natürlicher Mineralien.



SCHWEIZER ILLUSTRIERTE

**GESCHICHTEN,
DIE DIE SCHWEIZ
BEWEGEN.**

Im Abo
schon ab
CHF 59.-

**Scannen und
Abo sichern:**

shop.schweizer-illustrierte.ch/abo-print



Kulinarische Sternstunden zum Jubiläum



Es inszeniert die Sterneküche auf wegweisende Art – mit Strahlkraft weit über die Flussschiffahrt hinaus. Die Rede ist vom Excellence Gourmetfestival, das diesen Herbst seine zehnte Ausgabe feiert – kulinarisch vielfältiger denn je. Der Flussgenuss der Extraklasse wartet mit 35 Chefs und insgesamt 51 Michelin-Sternen sowie 560 Gault-Millau-Punkten auf. An 58 Gala-Abenden zelebrieren sie auf dem herbstlichen Rhein zwischen Basel und Strassburg höchste Kochkunst – inspirierend und horizonterweiternd.

Es ist eine Visitenkarte – für das Reisebüro Mittelthurgau genauso wie für die Chefs am Herd: Abend für Abend, Gang um Gang zündet die erste Riege der Kochzunft am Excellence Gourmetfestival auf dem Fluss geschmackliche Feuerwerke. Während der Genussstunden an Bord der beiden Excellence-Flussschiffe Countess und Princess bringen bekannte Conférenciers den Gästen die Spitzenköche und ihre Kochphilosophie persönlich näher. Was im Jahr 2013 mit acht Köchinnen und Köchen begann, etablierte sich als Gipfeltreffen, wie es auf dem flachen Rhein kein Zweites gibt. 35 Chefs mit insgesamt 51 Michelin-Sternen und 560 Gault-Millau-Punkten geben am Gourmetfestival 2022 zwischen Basel und Strassburg täglich ein Stelldichein.

Haute Cuisine – persönlich wie nie

Und wer hat's erfunden? Ein weitsichtiger Kapitän namens Stephan Frei. Der langjährige Geschäftsführer des Reisebüros Mittelthurgau und Initiator des Excellence

Gourmetfestivals ist selbst erstaunt, wie sich der Anlass in den letzten zehn Jahren entwickelt hat. Ihren Erfolg würden die zweitägigen Genuss-Trips in erster Linie den herausragenden Köchinnen und Köchen verdanken, betont Frei: «Unsere Gäste können mit den Stars der Haute Cuisine auf Tuchfühlung gehen und die Menschen hinter den Gerichten kennenlernen.» Und er ergänzt: «Nicht zu vergessen ist auch der Komfort. An Bord unserer schwimmenden Grandhotels wartet nach dem Gala-Menü mit Weinbegleitung das behagliche Bett nur wenige Schritte entfernt. So lautet unser Erfolgsrezept.»

Bewegung in der Spitzengastronomie

Auf die Jubiläumsausgabe des Gourmetfestivals freut sich Stephan Frei ganz besonders: «Die Spitzengastronomie zeigt sich spannend wie nie zuvor. Es wird mit verblüffender Kreativität und Mut gekocht.» Zu den Innovatoren gehört der Koch des Jahres 2022: Mitja Birlo. Der gebürtige Berliner kam über London und Sydney nach



Das gibt es nur am Excellence Gourmetfestival: Handshake in der Rhein-Schleuse zwischen dem aktuellen Koch des Jahres Mitja Birlo (links) und Stefan Heilemann, dem Koch des Jahres 2021.

Vals. Im Bündnerland hat er seine kulinarische Schatzkammer gefunden und Wurzeln geschlagen. Er setzt voll auf Wildfrüchte, Kräuter, Saiblinge, Pilze und weitere Naturprodukte aus dem Valsertal. Erfrischend neu kocht auch der 29-jährige Dominik Hartmann, die «Entdeckung des Jahres 2021» von Gault Millau. Der Caminada-Schüler serviert inzwischen nur noch vegetarische Gerichte – und zwar so, dass selbst «eingefleischte Karnivoren» nichts vermissen, wie er schmunzelnd sagt.

35 Chefs, insgesamt
51 Michelin-Sterne,
560 Gault-Millau-Punkte,
58 Gala-Abende

Internationale Stars an Bord

Bei der Jubiläumsausgabe des Gourmetfestivals sind nicht nur die spannendsten Vertreter der Schweizer Spitzenküche, sondern auch internationale Top-Stars am Start. Der Steirer Bauernsohn Paul Stradner reist aus dem Hinterland der Vogesen an, wo er die französische Grande Cuisine mutig und kreativ inszeniert. Seit Ana Roš 2017 zur besten Köchin der Welt erkoren wurde, steht ihre Adresse im Soča-Tal in Slowenien bei Gourmands international weit oben auf der Liste. Am Excellence Gourmetfestival bringt sie die Küche aus ihrer Heimat exklusiv für 60 Gäste auf den Rhein. Seit unglaublichen 23 Jahren hält Dieter Koschina in der Villa Joya an der Algarve zwei Michelin-Sterne. Er kochte wie John Wayne, scherzte er schon: Viele seiner Kreationen entstünden wie aus der Hüfte geschossen. Den wildesten Vierhänder im Programm bestreiten der Amsterdamer 3-Sterne-Koch Jacob Jan Boerma und sein Kumpel Stefan Heilemann vom «Widder» in Zürich. Nicht fehlen wird heuer auch der Berliner Tim Raue: Er ist nicht nur Stammgast auf allen TV-Kanälen, sondern auch am Excellence Gourmetfestival.

Fortsetzung >



Gewinn statt Verzicht: Dominik Hartmann (rechts) und seine junge Crew setzen mit Erfolg ganz auf pflanzliche Zutaten.

Wiederholungstäterinnen – zum Teil seit Stunde null

Nicht nur viele Gäste kehren jährlich ans Excellence Gourmetfestival wieder, auch viele Köchinnen und Köche sind Repeater. Mit Irma Dütsch ist die Grande Dame der Schweizer Haute Cuisine erneut dabei. Sie ist die erste Frau, die in der Schweiz einen Michelin-Stern erhielt, und seit der ersten Ausgabe des Gourmetfestivals mit an Bord. Einmal mehr bereichert auch Tanja Grandits das Line-up. Gault Millau kürte die Basler Starköchin als erste Frau bereits zweimal zum «Koch des Jahres». Ihre Kochkunst perfektioniert sie unermüdlich weiter. Auch Bernadette Lisibach ist mit den Verhältnissen der Flussschiff-Küche vertraut und zelebriert erneut kulinarische Bodenständigkeit auf höchstem Niveau.



Die einstige slowenische Ski-Nachwuchshoffnung Ana Roš entwickelte sich als Autodidaktin zu einem Weltstar der Sterneküche.



Bereits zum zehnten Mal am Gourmetfestival dabei: Irma Dütsch steht mit der Bordküche auf Du und Du.

Fünf Premieren zum Jubiläum

Die zehnte Ausgabe des Festivals bringt aber auch fünf Premieren mit sich: Sven Wassmer vom «Grand Resort Bad Ragaz» präsentiert dieses Jahr auf dem Rhein erstmals seine raffinierte «Alpine Cuisine». Mit dem Holländer Jeroen Achtien vom «Vitznauerhof» mischt der vielleicht mutigste Koch vom Vierwaldstättersee das Gourmetfestival auf. Gault Millau sieht in ihm den «Aufsteiger des Jahres». Der junge Schaffhauser Fabio Toffolon kocht sich im «Äusseren Stand» in der Bundesstadt Bern Richtung Spitze. Von ennet des Röstigrabens bereichern mit Romain Paillereau vom «Des Trois Tour» in Bourguillon bei Fribourg und Yannick Crepaux vom «LeCrans» in Crans-Montana zwei hochtalentierte, kreative Newcomer das Gourmetfestival.

Ein Schmankerl



Zehn Jahre Excellence Gourmetfestival heisst auch: unzählige Anekdoten. Eine bleibt dem Festivalinitiator Stephan Frei in ganz besonderer Erinnerung:

«Der Schreck war gross, als das Team von Spitzenköchin Vreni Giger entdeckte, dass sie den falschen Adapter für die Teigwarenmaschine dabei hatten. Doch die Lösung lag nah: Kollegin Tanja Grandits vom Restaurant «Stucki» in Basel konnte mit ihrer Küche aushelfen. Bei der Schleuse Kembs kam die frische Pasta aus Basel an Bord, ohne dass die Gäste von der Aufregung hinter den Kulissen etwas mitbekamen.»

Reisedaten



EXCELLENCE GOURMETFESTIVAL 2022

Alle Infos zur 10. Ausgabe des Festivals und verfügbare Reisen stets aktuell unter:
www.mittelthurgau.ch/gourmetfestival

«Ich bevorzuge die ganz einfachen Produkte.»

Richi Kägi weiss, was schmeckt. Er spürt seit Jahrzehnten rund um den Globus den besten Kochzutaten nach. Frisch aus der nahen Natur, in die Küche und auf den Teller: So lautet für den bekannten Foodscout, Koch und Autor heute das Rezept für kulinarische Sternstunden.

Richi Kägi, Sie waren letztes Jahr als Gast am Excellence Gourmetfestival dabei. Was macht das Erlebnis aus?

Die Reisen bieten eine gelungene Mischung zwischen der Ruhe und Entspannung einer Flussfahrt und dem Diner-Spektakel. Dabei erlebt man die Spitzenköche aus der Nähe live.

Welche aktuelle Strömung in der Spitzengastronomie inspiriert Sie besonders?

Das Thema Nachhaltigkeit gewinnt auch in der Küche an Bedeutung. Der Fleischkonsum wird mehr und mehr hinterfragt. Es ist spannend zu sehen, wie die Spitzengastronomie Alternativen in den Vordergrund rückt. Aber auch die verwendeten Gemüse, Früchte oder Algen müssen natürlich nachhaltig erzeugt werden. Das ist eine grosse Herausforderung für die Köche – und ihre Gäste. Aber es geht. Dominik Hartmann vom Restaurant Magdalena zum Beispiel zeigt, dass Gemüseküche auch in der allerhöchsten Liga mehr als glücklich macht. Da vermisst man gar nichts!

Wo auf der Welt liegen heute die Hotspots der Sterneküche?



Foodscout Richi Kägi verschreibt sich den besten Zutaten für die Küche.

Die grossen Metropolen ziehen immer noch die meisten Talente an. Dort sind auch die Möglichkeiten am grössten, was die Verfügbarkeit von guten Produkten in einer riesigen Vielfalt angeht.

Zur Gourmetküche gehören traditionell Delikatessen wie Hummer, Kaviar oder Trüffel. Luxus wird heute aber immer häufiger neu interpretiert. Welche Zutaten sehen Sie im Sternerestaurant am liebsten auf dem Teller?

Ich schätze die ganz einfachen Produkte am meisten. Es sind Zutaten, die für Authentizität stehen und einen Bezug zur Region oder zur Person des Kochs haben. Ich muss nicht ins Engadin fahren, um einen Steinbutt zu essen. Das mache ich am liebsten am Meer.

Welche Tipps geben Sie als Foodscout und Genussmensch für Strassburg mit auf den Weg?

Wer es richtig krachen lassen möchte, geht ins «Au Crocodile» – eine Institution. Etwas einfacher ist das «Bistrot d'Antoine», es serviert aber auch sehr gute, traditionelle Elsässerküche. Nach Hause würde ich feinen Wein oder Konfitüre mitnehmen.

Zur Person

Die Basler Sterneköchin Tanja Grandits bezeichnet Richi Kägi als «Weltreisenden des guten Geschmacks» und «unermüdlichen Forscher auf dem Gebiet der Aromen». Seit über 30 Jahren bereist Kägi als Foodscout den Globus auf der Suche nach Küchen-Preziosen – lange für Globus Delicatessa, jetzt auf eigene Faust. Der Mann mit dem grossen Riecher ist aber weit mehr: Als Kochbuchautor, Blogger und Kolumnist für die NZZ teilt er sein grosses Wissen rund um die feinste Sache der Welt – das Essen.

richardkaegi.ch

Die Reisemacherin behält die Fühler ausgestreckt

Welche Elemente machen Rundreisen mit Vögele Reisen aus? Von der vagen Idee bis zum buchbaren Angebot führt ein langer Weg. Die erfahrene Senior Produktmanagerin Denise Maurer verrät, worauf es bei der Reisekreation ankommt.

Neuentdeckungen erweitern den Horizont. Die Suche neuer Reiserouten liebt Denise Maurer an ihrem Job als Produktmanagerin bei Vögele Reisen deshalb am meisten. «Es ist ein inspirierender Teil der Arbeit und er hört nach Feierabend nicht auf. Ich behalte meine Fühler ausgestreckt, während ich mit Bekannten plaudere, in Magazinen blättere oder in den Ferien bin», erzählt sie. Die Recherche erfolgt am möglichen Reiseziel, im Austausch mit Destinationskennern oder beim Surfen im Web.

Kundenstimmen haben Gewicht

Berufliche Glücksmomente erlebt Maurer auch, wenn sie begeisterte Reaktionen von Kundinnen und Kunden erhält. Vom Aufflackern einer neuen Reiseidee bis zum Eintreffen der ersten Gäste-Feedbacks von der Reise vergeht fast ein Jahr. Nachdem Denise Maurer das Pro-

gramm erstellt und die Reisebeschriebe für den Katalog und die Website getextet hat, heisst es Hoffen. Spricht die Reise die Kunden an und erfüllt das Programm die Erwartungen? Die Rückmeldungen der Reiseleiterinnen und -leiter sowie der Gäste analysiert sie genau. Bei Bedarf nimmt sie nachträglich Anpassungen im Programm vor.

Das Knowhow der erfahrenen Tourismusfachfrau Denise Maurer fließt bereits seit 2014 in Rundreiseprogramme von Vögele. Ihr Spezialgebiet: die Iberische Halbinsel. Diese kennt sie von unzähligen Reisen. Ein halbes Jahr lang war sie sogar für einen Reiseveranstalter in Madrid tätig und lebte in der spanischen Hauptstadt. Die aktuellen Vögele-Reisen nach Spanien und Portugal sind ihre Kreationen. Ihr neuester Wurf? Eine Reise nach Katalonien.



Kügelein, Kügelein auf der Hand, welches ist das schönste Reiseland? Die Suche spannender Destinationen ist eine Passion von Denise Maurer.



Katalonien ist mehr als Barcelona und die Costa Brava: Das Hinterland hat viel zu bieten – etwa das Kloster Montserrat in magischer Gebirgsnatur.

Gute Erreichbarkeit und viel Abwechslung

«Barcelona und die Costa Brava sind die touristischen Aushängeschilder der Region. Doch Katalonien bietet kulturell und landschaftlich viel mehr», weiss Maurer: «Beispielsweise das Montserrat-Gebirge mit seinen eindrücklichen Felsnadeln und dem Benediktinerkloster oder die alte Römerstadt Tarragona.» Im Juni 2022 läuft die Reiseplanung auf Hochtouren. Maurer verrät: «Katalonien erfüllt alle unsere Anforderungen an Reiseziele perfekt. Es bietet auf kompaktem Raum abwechslungsreiche Städte, Landschaften, Kultur und Strand.» Ob eine Destination ins Programm kommt, steht und fällt mit ihrer Erreichbarkeit. Dank täglicher Direktflüge nach Barcelona ist diese hier gegeben. Der Kollegin aus der internen Flugabteilung hat Maurer bereits grünes Licht gegeben. Die benötigten Kontingente sind bei einer der beiden beliebten Schweizer Fluggesellschaften reserviert.

Die Feinjustierung des Programmes erfolgt im engen Austausch mit der Partneragentur vor Ort. Maurer ist mit den Bedürfnissen und Interessen der Vögele-Gäste vertraut, während die lokale Agentur Katalonien aus dem Effeff kennt. «Was wir jeweils anstreben, ist eine ausgewogene Mischung aus den Highlights der Region, authentischen Begegnungen mit Land und Leuten sowie

Zeit zur freien Verfügung.» Zwischen zwei Erlebnissen dürfen maximal zwei bis drei Fahrstunden liegen.

Worauf es beim Hotel ankommt

Anhand dieser Vorgaben wählt Maurer passende Hotels entlang der Route. «Unsere Gäste erwarten von uns zurecht Komfort und eine angenehme Zimmergrösse.» Bei Vögele sind gute Mittelklasse- oder Viersternehotels Standard. «An der Küste wählen wir Hotels in Strandnähe. In Städten achten wir auf eine zentrale und gleichzeitig ruhige Lage.» Damit sich die Gäste mit allem Nötigen selbst eindecken können und eine kulinarische Auswahl haben, sind Lebensmittelläden, Restaurants und Cafés in Gehdistanz wichtig. Ein zentrales Kriterium ist auch der Preis. Topqualität zu attraktiven Konditionen, lautet die Devise. Selbst die schönste Reise verkauft sich nur, wenn sie preislich konkurrenzfähig ist.

Inzwischen ist Denise Maurers neueste Reisekreation vollendet. Die Katalonien-Reise ist auf der Website und im aktuellen Katalog von Vögele Reisen ausgeschrieben.

www.voegele-reisen.ch/katalonien

La Isla Bonita

Der Vulkanausbruch im letzten Herbst brachte La Palma weltweit in die Schlagzeilen. Gewöhnlich findet «La Isla Bonita» – die «Schöne» unter den Kanarischen Inseln – weniger Beachtung als ihre grossen Schwestern. Zu Unrecht, wie ich finde: La Palma ist weniger touristisch, dafür umso ursprünglicher. Das ausgezeichnete Wanderwegnetz wurde durch den jüngsten Vulkanausbruch kaum beeinträchtigt. Nur wenige kleine Gebiete bleiben bis auf Weiteres noch unzugänglich. Die Einheimischen freuen sich nach der Katastrophe noch mehr über Reisegäste; ihre Rückkehr gibt ihnen Zuversicht.

Ich liebe karge Vulkanlandschaften. Ganz besonders mag ich deshalb die Kraterwanderung am Roque de los Muchachos. Die Aussicht in den riesigen Vulkankessel ist atemberaubend. Auf meiner letzten Imbach-Wanderreise im März 2022 waren die Pflanzen auf über 2000 Meter über Meer in Schnee und Eis gepackt. Das war wunderschön. Die Inselnatur zeigt sich auf La Palma ganz unterschiedlich: Feuchte Nebel- und Lorbeerwälder, Drachenbaumhaine, Schluchten, wunderbare Kieferwälder oder Bananenplantagen sorgen für Abwechslung.

Zudem freue ich mich jeweils auch auf das bunte Zentrum der Hauptstadt Santa Cruz und den Fischerort San Andrés – und auf die kanarische Küche: Die oft hausgemachte, würzig-scharfe Mojo-Sauce mag ich gerne zu Kartoffeln, Fisch oder gegrilltem Ziegenkäse. Nach einem langen Wandertag munden die deftigen lokalen Eintöpfe sehr gut. «Bienmesabe» – also «Schmeckt mir gut» – heisst eine Dessert-Spezialität aus Honig, Eigelb und Mandeln. Eine weitere süsse Versuchung der Natur sind die kleinen kanarischen Bananen – der perfekte Wandersnack.



Überraschender Anblick auf der Palmeninsel: Eislandschaft am Roque de los Muchachos.



Nicole Binkert,
Wanderleiterin
Imbach Reisen



Bunte Häuserzeile im alten Kern der Inselhauptstadt Santa Cruz.

Traumhafte Wanderszenerie an der Nordküste von La Palma.



Das idyllische Städtchen Primošten: Mirsada Vosers Lieblingsort an der kroatischen Küste.

Echter Meer-Genuss



Mirsada Voser,
Reiseleiterin
Reisebüro Mittel-
thurgau

Schöner lässt sich Kroatien nicht erleben: Wir ankern in unberührten Buchten mit kristallklarem Wasser, cruisen im tiefen Blau der Adria zwischen Inseln und entlang der Küste. Dazwischen legen wir in malerischen Hafenstädtchen an, die kaum je ein Tourist betritt. Die Stimmung auf den Motoryachten Excellence Adria und Romantic Star ist herzlich und entspannt. Nie sind mehr als 37 Gäste an Bord. Man kommt rasch miteinander ins Gespräch, findet aber auch immer einen Platz, um sich zurückzuziehen.

Ich bin in Sarajevo aufgewachsen und seit 1974 in der Schweiz zu Hause. Schon als Kind fuhr ich mit meinen Eltern im Auto an die Küste, wo wir unter Kiefern zelteten und ich einfach nur badete, badete, badete ... Bis heute gehören Sommerferien an der Adria für mich fest dazu. Mein Lieblingsort ist Primošten – ein ursprüngliches Dorf auf einer Insel, auf die einst nur ein kleines Brückchen führte. Rundum gibt es wunderbare Strände und einen der schönsten Sonnenuntergänge.

Auf den Yachten verwöhnt uns feine kroatisch-mediterrane Küche. Einen Restaurantbesuch an Land sollte sich aber niemand entgehen lassen, zumindest auf ein feines Glas Wein oder Ožujsko pivo, das kroatische Bier. Feinste Scampi, Austern, Seeteufel oder Hummer locken fangfrisch in Topqualität. Ausgezeichnet sind auch die Rind- und Lammgerichte. Ich nehme immer Schaf- oder Ziegenkäse von Pag und Trüffel aus Istrien mit nach Hause.

Im Frühling wandern oder biken wir auf den Inseln. Da blüht und duftet es überall. Ab Mitte Mai ist Baden angesagt. Bis in den Herbst bleibt das Wasser schön warm.



Ungestörter Badespass im kristallklaren Wasser der kroatischen Adria.

Kroatiens Inselwelt zeigt sich mit der Yacht von den schönsten Seiten.

Zeitreise in himmlische Welten

Von der modernen Metropole Casablanca über den exotischen Schmelztiegel Marrakesch bis zur politischen Schaltzentrale Rabat: Marokko besitzt viele urbane Perlen. Doch die marokkanische Stadt der Städte bleibt Fès. Das spirituelle Zentrum des Landes bezaubert mit wunderbaren Sakralbauten.

Seit fünfzehn Jahren bereise ich Marokko als Buschauffeur und Reiseleiter. Die Medina von Fès fesselt mich wie keine Zweite immer wieder aufs Neue. Anfangs sind die Altstadtgassen noch breit. Bald werden sie schmaler und verästeln sich im über tausend Jahre alten Labyrinth immer mehr. Man wähnt sich in längst vergangenen Zeiten. Färber, Gerber, Silber- und Kupferschmiede oder Töpfer praktizieren ihr Handwerk noch wie anno dazumal. Die Medina wirkt wie ein grosser, thematisch gegliederter Souk. Hier wird Obst und Gemüse angeboten, da Kleider und Schuhe, dort Berge von Gewürzen, welche die geschmacksintensive marokkanische Küche prägen.

Den Kontrast zum pulsierenden Leben in den Königsstädten bilden die majestätischen Landschaften des Atlasgebirges, wo einem nur hie und da ein Hirte mit seinen Schafen oder Ziegen begegnet. Unsere Route führt nahe zu den schneebedeckten Gipfeln, vorbei an Bergbächen, Wasserfällen und Seen. Vor der Kulisse bläulicher Bergzacken leuchten die rötlich-erdfarbenen Lehmziegel von Festungsanlagen wie jener von Aït-Ben-Haddou. Südlich des Atlas weitet sich mit der Sahara nochmals eine ganz andere Welt, das Reich der Kamele. Nach einem Stück entlang von Marokkos längstem Fluss, dem Drâa und seiner Oasen, führt die Reise zurück Richtung Europa.



Rico Pedretti,
Chauffeur und
Reiseleiter
Twerenbold
Reisen



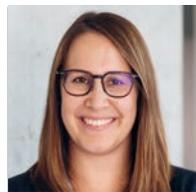
Aït-Ben-Haddou: eine aus Lehmziegeln erbaute Festung am südlichen Fusse des Atlas.



Buntes Labyrinth: die Medina von Fès.

Twerenbold-Gäste auf einem Kamel-Ausflug in der Sahara.

Geschichtsträchtigt von Hanoi bis Ho Chi Minh City



Sabrina Wengle,
Produkt-
managerin
Vögele Reisen

In der Skyline von Ho-Chi-Minh-Stadt zeigt Vietnam sein hochmodernes Gesicht. Die 9-Millionen-Metropole boomt und wächst wie keine andere in Südostasien. Wenn es eindunkelt, erwacht die City am Mekong so richtig zum Leben. Busse, Autos, Rikschas, Motorräder, Velos und Passanten setzen zum wilden Slalom an. Am Strassenrand bruzzelt und zischt es in den Garküchen. «Bahn Mi» ist das typische Streetfood: Ein aufgeschnittenes Baguette, eine Referenz an die französische Kolonialzeit, wird mit knackigem Gemüse, Chili und Fleisch gefüllt. Eine weitere Spezialität: «Pho»! Die vietnamesische Suppe gibt es in vielen Varianten – bei den Einheimischen schon zum Frühstück.

Vor fast 3000 Jahren entstand auf dem Gebiet von Vietnam ein Königreich. Bevor das Land im 19. Jahrhundert zur französischen Kolonie wurde, herrschte hier lange die chinesische Han-Dynastie. Die Unabhängigkeit erkämpfte sich Vietnam im 20. Jahrhundert hart zurück. Die bewegte Geschichte begegnet uns immer wieder: von der ehemaligen Hauptstadt Hanoi und der alten Kaiserstadt Hue im Norden bis Ho Chi Minh City an der Südspitze des langgezogenen Landes.

Einzigartig sind die tropischen Naturszenarien. Die wohl eindrucklichste bietet die Bucht von Halong mit ihren knapp 2000 üppig bewachsenen Kalkfelsen. Hier übernachteten wir auf einer Dschunke, einem traditionellen Segelschiff. Am Abend lernen wir Frühlingsrollen zuzubereiten. Wer mag, startet am Morgen darauf an Bord des Schiffs mit einer Thai-Chi-Lektion in den Tag. Besser lässt sich Südostasien kaum erleben.



Exakt 1969 Kalkfelsen ragen in der magischen Halong-Bucht aus dem Meer.



Die wachsende Skyline der boomenden Millionenmetropole Ho Chi Minh City.

Zwischen Tradition und Moderne: Strassenszene in Hanoi.

Die Welt von ... *Pepe Lienhard*



Reisedaten



EXCELLENCE-FLUSSREISEN MIT PEPE LIENHARD

Letzte Plätze

Excellence Gourmetfestival mit Rico Zandonella – inklusive Gala-Night mit Pepe Lienhard und Orchester:

19. bis 20. Oktober 2022

20. bis 21. Oktober 2022

Buchungscodes: epbas15_ku / epstr15_ku

Vorankündigungen 2023

Reisen demnächst buchbar – Vorreservierungen möglich:

Cruise & Concert mit Pepe Lienhard auf der Donau
8. bis 14. Juli 2023

Cruise & Concert mit Pepe Lienhard auf dem Rhein
14. bis 19. Oktober 2023

www.mittelthurgau.ch

Pepe Lienhards Welt ist unglaublich reich – und klangvoll. Seit über 50 Jahren tritt er als Solomusiker, Bandleader, Arrangeur oder Talkmaster auf – ohne Unterbruch. Vom Eurovisions-Songcontest über die TV-Gala bis zum Montreux Jazz Festival. 37 Jahre lang begleitete er mit seiner Big Band die Tourneen des unvergessenen Udo Jürgens und er arbeitete schon mit Grössen wie Frank Sinatra, Whitney Houston oder Quincy Jones zusammen. Im Umgang mit Superstars gibt er sich genauso nahbar und natürlich wie beim Schwatz auf der Strasse. 2023 bringt er seinen unverkennbaren Sound erneut auf den Fluss.



Der Nabel meiner Welt

Meine Familie, dann meine «zweite Familie» – die Band.

Hier tauche ich ab

In der Natur: In heimischen oder tropischen Wäldern, zu Hause in unserem Garten, wenn ich unsere Hühner und Hasen versorge oder mit unserem Hund Garou spazieren gehe.



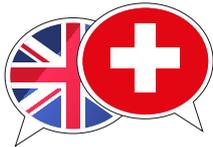
Liebblingsstadt

Zürich. Obschon ich meinen Wohnsitz in den Thurgau verlegt habe und das Leben dort sehr geniesse, besuche ich Zürich sehr gerne. Die Schönheit der Altstadt, das grosse kulturelle Angebot, die Vielfalt und Qualität der Gastronomie – grossartig.



Liebingsbühne

Das KKL in Luzern ist einmalig. Ich mag es allerdings auch nach 50 Jahren noch, immer wieder neue Bühnen zu entdecken und an verschiedenen Orten aufzutreten.



Lieblingssprache

Schweizerdeutsch. Im musikalischen Bereich ist mir Englisch am liebsten.

Wunschepoche für eine Zeitreise

Die Swinging 40ies. Ich habe sie nur um ein paar Jahre verfehlt. Aber definitiv nur wegen der Musik. Die Vierziger haben leider auch sehr viel Leid mit sich gebracht.



Das nehme ich auf Reisen immer mit

Als Hobby-Ornithologe darf der Feldstecher im Reisegepäck nie fehlen.

Schönstes Reiseerlebnis

Ich habe auf Reisen sehr viel Schönes erlebt. Im Februar durften wir in Costa Rica den Flug des Quetzals, auch Göttervogel genannt, beobachten – ein absolutes Highlight! Ein ganz anderes Erlebnis war, als ich in den 70ern in Las Vegas landete und ein riesiges Plakat mit der Aufschrift «He is here!» sah. Wenn es keinen Namen braucht und doch alle wissen, von wem die Rede ist, dann hast du es richtig weit gebracht! Es handelte sich damals um Frank Sinatra, den wir später zweimal begleiten durften.



Das will ich unbedingt noch(-mals) sehen:

In Alaska Bären zu beobachten, wäre fantastisch. Auch von Australien träume ich schon eine ganze Weile. Es gibt aber auch Regionen in der Schweiz und im nahen Ausland, die ich noch oder wieder erleben möchte. Die Reisewünsche gehen mir nicht so schnell aus.



Karim Twerenbold schaut sich live am Santini-Hauptsitz in Bergamo an, wie die neuen Twerenbold-Veloshirts handgefertigt werden. Das vollendete Trikot präsentiert er gemeinsam mit Monica Santini.

Stoff für Champions: Twerenbold erhält neue Velotrikots

Zwei ebenso innovative wie traditionsreiche Familienunternehmen spannen zusammen: Twerenbold schenkt neu allen Veloreise-Gästen ein vom italienischen Kult-Hersteller Santini SMS designtes, hochwertiges Twerenbold-Velotrikot.

Ganz nach dem Motto «Kleider machen Leute» kürt der Radbekleidungshersteller Santini SMS mit seinen Trikots Champions. Die italienische Kultmarke kleidet seit vielen Jahren Radweltmeister mit dem legendären Regenbogen-trikot ein und stellt für Rundfahrten wie die Tour de France oder Tour de Suisse das gelbe Leadertrikot her. Neu stattet Santini auch Twerenbold Reisen aus. Die neuen Twerenbold-Velotrikots werden in Europa gefertigt und sind ebenso elegant wie funktional. Vom Entwurf bis zur Produktion und Endverarbeitung steckt enorm viel sorgfältige Handarbeit dahinter. Alle Veloreise-Gäste erhalten als Geschenk eines der neuen hochwertigen Shirts mit auf den Weg – als bequemer Begleiter weit über die Reisetilnahme hinaus.

Karim Twerenbold, Verwaltungsratspräsident der Twerenbold Reisen Gruppe, besuchte den Firmensitz von Santini

in Bergamo im Frühling 2022 persönlich. Gemeinsam mit Patrick Lohri, Leiter der Veloreisen-Abteilung von Twerenbold, begutachtete er vor Ort, wie die Trikots entstehen und er zeigte sich beeindruckt. «Mit Santini konnten wir einen Partner gewinnen, der unsere unternehmerischen Werte und Philosophie teilt und perfekt zu uns passt», freut sich Karim Twerenbold.

Wie Twerenbold ist Santini ein traditionsreiches, nachhaltig geführtes Familienunternehmen. Pietro Santini gründete seine Firma Santini Maglificio Sportivo (SMS) um 1965. Heute führen seine beiden Töchter Monica und Paola Santini den Betrieb, der in der Radszene weltbekannt ist.

www.twerenbold.ch



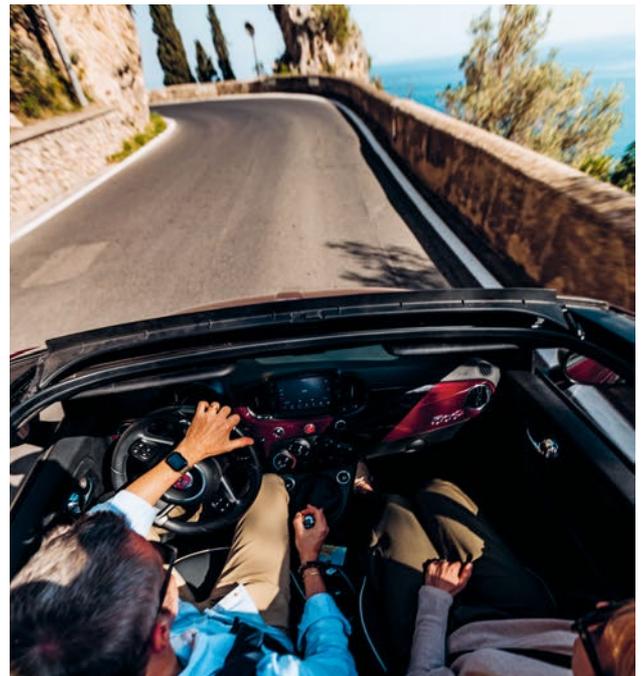
Die Twerenbold Reisen Gruppe weist punkto Nachhaltigkeit den Weg: Ab 2023 reisen die Gäste komplett klimaneutral.

Klimaneutrale Reisezukunft

Ab 2023 gilt auf Reisen mit Twerenbold Reisen, dem Reisebüro Mittelthurgau, Imbach Reisen und Vögele Reisen die Devise «100 Prozent klimaneutral». Neu wird der gesamte CO₂-Ausstoss der Reisearrangements vollautomatisch beim Buchen konsequent kompensiert. Davon ausgenommen sind nur wenige Spezialfälle, wo die CO₂-Berechnung nicht zuverlässig möglich ist. Karim Twerenbold, Verwaltungsratspräsident der Twerenbold Reisen Gruppe, erklärt: «Die Nachhaltigkeit liegt seit den Anfängen in der DNA unseres Familienunternehmens. Wir stehen als verantwortungsvoller Reiseveranstalter seit jeher für einen sozial- und umweltverträglichen Tourismus ein.» Die Zusammenarbeit mit der führenden Schweizer Klimastiftung myclimate erlaubt die CO₂-Kompensation anhand höchster, international anerkannter Qualitätsstandards. Zusätzlich zum ökologischen Nutzen bringen die myclimate-Projekte auch positive soziale und ökonomische Effekte mit sich.

Vögele geht mit Mietwagenreisen neue Wege

Vögele Reisen hat sich als Veranstalter von Gruppenreisen mit kompetenter Reiseleitung weltweit einen Namen gemacht. Mit den Mietwagenreisen spricht der Rundreiseprozessor neu auch Gäste an, die neue Länder und Regionen gerne mit dem Auto auf eigene Faust entdecken. Der Clou: Komplett Reisearrangements mit Flügen, Auto und Hotels lassen sich auf der Website von Vögele Reisen mit wenigen Klicks bequem von zu Hause aus komplett buchen und mit Vor- und Nachprogramm anreichern. Abreisen sind täglich möglich. Die Entdeckungstour kann also zum persönlichen Wunschtermin beginnen. Es locken bereits viele attraktive Routen in Europa von den Azoren bis Zypern, aber auch Costa Rica und Mexiko, diverse Safari-Reisen in Afrika oder der bezaubernde Oman.



Vögele Reisen schaltet mit einer neuen Reiseart einen Gang höher: Auf den neuen Mietwagenreisen nehmen Gäste das Steuer selbst in die Hand.

.....
www.voegele-reisen.ch

IMPRESSUM

Bilder Shutterstock, Adobe Stock, Twerenbold Reisen Gruppe, Panta Rhei PR, Japanische Fremdenverkehrszentrale JNTO, Kristian Scharck/JägerTEE, Wikimedia/Silvio Tanaka

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

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

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

Druck Sprüngli Druck AG, Villmergen, www.spruenglidruck.ch **Auflage** 8000



gedruckt in der
schweiz

Reisen – aber sicher!

Im Familienunternehmen Twerenbold steht das Wohlbefinden der Mitarbeitenden und Gäste seit über 125 Jahren im Vordergrund. Dank eigener Busse, Schiffe, Chauffeure und Reiseleiter hat die Twerenbold Reisen Gruppe maximale Kontrolle über die Abläufe unterwegs.

Die Schutz- und Hygienekonzepte des Schweizer Reiseveranstalters basieren stets aktuell auf den Behördenverordnungen und -empfehlungen sowie dem Schutzkonzept von Car Tourisme Suisse (ASTAG). Die über 65 Twerenbold-Busse der Komfort- und Königsklasse sowie die zehn Flussschiffe und die Luxus-Yacht der Excellence-Flotte entsprechen punkto Sicherheit, Komfort und Hygiene den höchsten Standards der Branche.

Nähere Infos zu sicherem Reisen



Dafür steht die Twerenbold Reisen Gruppe*



Intensive Schulung und kontinuierliche Weiterbildung der Chauffeure, Reiseleiter und Crews



Ständiger Kontakt mit den Behörden, Vertretungen und Partnern in den Reiseländern und präventive Einleitung von Massnahmen



Sorgfältig geprüfte lokale Partner mit hohen Sicherheitsstandards und funktionierenden Schutzkonzepten



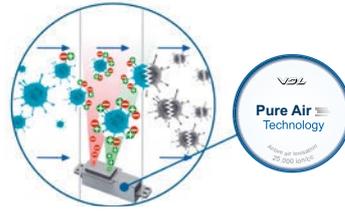
Umgehende medizinische Abklärung und Betreuung von Reiseteilnehmenden mit Krankheitssymptomen unterwegs



Modernste Reisebusse (Altersdurchschnitt 3.5 Jahre) von europäischen Qualitätsmarken inkl. ausgereiftem Fahrassistenzsystem



Top-Wartung der Fahrzeuge: Fünf Mechaniker kümmern sich in der Werkstatt am Hauptsitz im 24/7-Betrieb um die Busflotte.



Kein Geheimnis: es wird gelüftet

Die Twerenbold-Busse sind spürbar luftig bestuhlt. Kaum spürbar, aber effizient, gewährleistet im Bus ein Klimasystem so leistungsstark wie für 35 Einfamilienhäuser die permanente Luftzirkulation. Das Abluftsystem schliesst den Kreislauf. So haben Aerosole keine Chance.

Reine Luft an Bord aller Busse und Flussschiffe

Die leistungsstarken Lüftungs- und Klimasysteme aller Twerenbold-Reisebusse und Excellence-Schiffe sind mit Pure-Air-Filtern ausgestattet. Dank der Anreicherung mit aktiven Ionen werden Viren und Bakterien zuverlässig vernichtet. Die Filter auf den Bussen und Schiffen werden regelmässig und frühzeitig ausgetauscht.

Nachhaltig unterwegs

Die Motoren und Abgasreinigungstechnologien der Bus- und Flussschiff flotte von Twerenbold und Excellence entsprechen höchsten Umweltstandards und erlauben Reisen mit minimalem ökologischem Fussabdruck. Mit der innovativen Clean Air Technology weist Excellence punkto Ökologie auf dem Fluss den Weg in die Zukunft.

Für die Umwelt engagiert*



Twerenbold setzt am Firmensitz auf Minergie-Gebäudetechnik, eine sparsame Bus-Waschanlage mit Regenwasser und ein konsequentes Recycling-Regime.



Alle Reisebusse der Twerenbold-Flotte sind mit schadstoffarmen Motoren des Typs Euro 6 ausgestattet. Ein Königsklasse-Bus verbraucht bei mittlerer Belegung pro Person und Kilometer lediglich 0,01 Liter Treibstoff.



Die Twerenbold Reisen Gruppe liess die Clean Air Technology entwickeln. Das neuartige Katalysatorsystem revolutioniert die Flussschiffahrt: Es reduziert die Stickoxid-Emissionen um über 75% und den Feinstaub um 90%.



Excellence verzichtet auf allen Flussschiffen auf Verbrauchsplastik. So werden an Bord jährlich 100'000 Fläschchen Duschgel, Shampoo und Bodylotion sowie 300'000 Getränkeflaschen aus PET eingespart.



Ab 2023 gilt auf Reisen mit Twerenbold Reisen, dem Reisebüro Mittelthurgau, Imbach Reisen und Vögele Reisen die Devise «100 Prozent klimaneutral». Der gesamte CO₂-Ausstoss der Reisearrangements wird beim Buchen automatisch komplett kompensiert.

* Gilt auf Reisen mit den firmeneigenen Twerenbold-Bussen und Excellence-Schiffen. Die Standards auf übrigen Reisen können abweichen, halten sich jedoch stets mindestens an die gesetzlichen Vorschriften. Gerne informieren wir Sie bezüglich einzelner Reisen.

Willkommen in der Excellence-Familie

Der Excellence-Reiseclub ist das Treue- und Bonusprogramm für «Reisen in guter Gesellschaft» von Twerenbold Reisen, dem 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-Rütihof 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 Club-Kalender 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

**[www.twerenbold.ch/
excellence-reiseclub](http://www.twerenbold.ch/excellence-reiseclub)**

WETTBEWERB

1. Die grösste Insel der Kapverden?

			1						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

2. Berühmte Vorspeisekreation aus Harry's Bar in Venedig?

		2							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

3. Erste grosse Drehscheibe für Kaffeehandel im Orient?

						3			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

4. Weinbaugebiet zwischen Melk und Krems?

							4		
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--

5. Nachname des Schweizer Kochs des Jahres 2022?

5									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

6. Welchen Göttervogel sah Pepe Lienhard in Costa Rica?

		6							
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--

7. Kultmarke für Radbekleidung aus Bergamo?

			7						
--	--	--	---	--	--	--	--	--	--

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!
Der Gewinner des Rätsels aus der letzten «unterwegs»-Ausgabe ist Karl Altherr aus Ottikon.

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-Rütihof.

Einsendeschluss ist der 15. Januar 2023

Wir wünschen viel Glück – und weiterhin eine gute Reise mit der Twerenbold Reisen Gruppe!

Slow down: Ein Leitfaden für die Inseln des ewigen Sommers

4



1



2



3



5

Die fünfzehn Inseln der Kapverden präsentieren sich sehr unterschiedlich. Auf allen gilt allerdings dasselbe Lebensmotto: «No stress!». Ganzjährig garantiert sind auch sommerliche Temperaturen, eine reiche Kultur, attraktive Wanderrouten und traumhafte Strände. Es empfiehlt sich eine Kombination aus den fünf schönsten Inseln.

1 Santiago – die Grösste und Vielseitigste

Auf Santiago leben rund 235'000 Menschen. Das sind mehr als die Hälfte der kapverdischen Bevölkerung. In Praia, der quirligen Hauptstadt des Inselstaates, spielt auf dem Markt das echte Leben. Mit der magischen Cidade Velha beheimatet Santiago auch die älteste Stadt der Kapverden. Im grünen Inselnorden locken der Nationalpark Serra Malagueta und der Badeort Tarrafal mit Palmenstrand.

2 Santo Antão – das Wanderparadies

Die zweitgrösste kapverdische Insel trägt den Übernamen «Insel der Berge». Die vulkanischen Mondlandschaften im Inselinneren lassen das Wanderherz genauso höherschlagen wie die tropischen Täler, Nebelwälder, schroffen Gebirgspässe und spektakulären Küstenwege im nördlichen Teil von Santo Antão.

3 São Vicente – die Karge und Klangvolle

Die Stadt Mindelo ist ein kultureller Hotspot. Aus den Häusern, auf den Strassen und Plätzen: Überall erklingt Morna, Batuku oder Coladeira – so heissen die kapverdischen Musikstile. In der Hafenstadt hinterliessen Briten, Portugiesen, Kreolen und Seeleute aus aller Welt ihre

Spuren. Die berühmte kapverdische Sängerin Cesária Évora stammt von hier. Im Kontrast zum bunten Mindelo steht die karge, gebirgige Landschaft von São Vicente.

4 Sal – die Strand- und Sonnenreichste

Auf Sal scheint die Sonne fast immer. Die Insel ist mit ausgedehnten, weissen Sandstränden reich gesegnet. Das macht Sal zu einem beliebten Badeparadies. Das türkisfarbene Wasser vor der windreichen Küste ist auch ein Mekka für Wind- und Kitesurfer. Sal verfügt über eine gute touristische Infrastruktur mit passenden Hotels in allen Kategorien sowie grossartigen Restaurants.

5 Fogo – die Feurige

Im Naturpark Chã das Caldeiras kommt man mit dem Vulkan Fogo auf Tuchfühlung. Die jüngsten Lavaströme sind noch nicht lange erkaltet: 2014 brach er zuletzt aus. Den Gipfel des Vulkans erreicht man mit einem Bergführer in einer total rund sechsstündigen Wanderung, die einen mit einer grandiosen Aussicht über die bizarre Vulkanlandschaft belohnt.

www.twerenbold-reisewelt.ch

Twerenbold Reisewelt



Das Reisebüro in der Badener Altstadt macht fast alle Ferienträume wahr – auch auf den Kapverden, welche Corinne Senn, Leiterin der Reisewelt, vor Kurzem persönlich bereiste.

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

Mehr erleben

Komfortable Citytrips und klangvolle Abende in renommierten Konzerthäusern, Flussgenuss auf Europas schönsten Strömen, 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



Franco Marvulli,
Veloreisen-
Botschafter von
Twerenbold
auf Teneriffa

Mit uns erleben Sie unterwegs mehr.

Die Twerenbold Reisen Gruppe mit den vier Veranstaltern:

Ihr Spezialist für Bus-, Musik-
und Veloreisen

 **TWERENBOLD**
Reisen in guter Gesellschaft

Twerenbold Reisen AG
CH-5406 Baden-Rütihof
Tel. +41 (0)56 484 84 84

www.twerenbold.ch

Ihr führender Anbieter für
Flussreisen und Kreuzfahrten

 **REISEBÜRO
MITTELTHURGAU**
Die Schiffsreisenschmied

Reisebüro Mittelthurgau
Fluss- und Kreuzfahrten AG
CH-8570 Weinfelden
Tel. +41 (0)71 626 85 85

www.mittelthurgau.ch

Ihr Experte für
Wanderreisen

 **IMBACH**
wandern weltweit

Imbach Reisen AG
CH-6000 Luzern 6
Tel. +41 (0)41 418 00 00

www.imbach.ch

Ihr Spezialanbieter
für Erlebnisreisen

 **Vögele Reisen**
Mehr bieten als versprechen!

Vögele Reisen AG
CH-8048 Zürich
Tel. +41(0)43 960 86 10

www.voegele-reisen.ch