

LINE-UP VERÖFFENTLICHT

Die Starchefs und Newcomer am Excellence Gourmetfestival '26

51 Michelin-Sterne, über 590 Gault-Millau-Punkte – am Excellence Gourmetfestival '26 präsentieren 36 Starchefs und Ausnahmetalente alle Facetten der Haute Cuisine auf den Flusslinern der Schweizer Familienreederei. Das Line-up '26 ist nun komplett. Ab 16. Oktober starten die Fine-Dining-Trips auf dem Rhein zwischen Basel und Strassburg.

Die Vielfalt der Cuisine suisse. «Was die Chefs in der Romandie, dem Tessin und der Deutschschweiz austüfeln, hat Weltformat. Wir sind stolz, die Vielfalt der Schweizer Küche an unserem Festival zu präsentieren», sagt Excellence-CEO und Festivalinitiator Stephan Frei. Die Basler Grandchefs **Tanja Grandits** und **Peter Knogl** und **Heiko Nieder** aus Zürich sind langjährige Protagonisten des Festivals. **Marcel Skibba**, der kongeniale Head Chef von Andreas Caminada, bringt die aufregende Schauenstein-Küche an Bord. Aus der 18-Punkte-Riege kommen **Pascal Steffen**, Gault Millaus «Green Chef of the Year», **Silvio Germann** vom Mammertsberg, **Dominik Hartmann** aus Rickenbach SZ, **Mattias Roock** aus Ascona, **Kevin Fernandez** vom «Talvo» und die **Sato-Toffolon-Twins** aus Andermatt. Alpine Terroirküche aus dem Saanenland präsentiert **Nicolas Darnauguilhem**, Engadiner Naturküche bringt **Paolo Casanova** an Bord.

Die Kochkultur Europas. Wie es gute Tradition ist am Excellence Gourmetfestival, schaut man auch 2026 in die internationalen Kochtöpfe. Drei Four-Hands-Formationen blicken über den Schweizer Tellerrand: **Benjamin Chmura** vom legendären Münchner «Tantris» mit **Christian Kuchler** (Taverne zum Schäfli, Wigoltingen). **Florian Stolte** aus der legendären «Traube Tonbach» mit **Stefan Heilemann** (Widder, Zürich). Grand Chef **Dieter Koschina** aus Portugal mit **Monika Huber**, Gault Millaus Entdeckung des Jahres '26. Von Schloss Elmau (DE) bringt 19-Punkte-Chef **Christoph Rainer** seine japanisch-französisch inspirierte Kreativküche an Bord. **Paul Stradner** feiert am Festival die französische Grand Cuisine, inspiriert vom Terroir der Vogesen. **Julian Stieger** vom Rote Wand Chef's Table in Lech am Arlberg (AT) zählt zu

den spannendsten Chefs der modernen Alpinküche. Und der kulinarische Schlagabtausch zwischen dem Berliner Starchef **Tim Raue** und Conférencier und Hobbykoch Sven Epiney zählt längst zu den Klassikern am Excellence Gourmetfestival.

Junge Talente, die nach den Sternen greifen. Als jüngster Schweizer Sternekoch am Excellence Gourmetfestival gastiert **Sascha Spring** vom Thunersee, neben **Monika Huber** eine der Entdeckungen des Jahres '26 von Gault Millau. Aus Genf kommt **Danny Khezzar** – der Starkoch und Rapper wurde von La Liste zum «Chef Talent of the Year 2026» gekürt. **Nadine Stadelmann** von der Villa Honegg auf dem Bürgenstock gilt als jüngste Küchenchefin der Schweiz. Und der St. Galler Jungkoch **Benjamin Geisser** feierte nur zehn Monate nach Eröffnung des Soleil d'Or nicht nur den ersten Michelin-Stern, sondern auch den Young Chef Award.

Das Rezept: Fine Dining, ganz entspannt. Das Excellence Gourmetfestival ist ein Fest der Lebensfreude, eine Hommage an die Kunst des Kochens. Die Ambiance? Stilvoll, und doch ganz entspannt. Grandiose Menüs, erlesene Weine und Gespräche mit den Starchefs, moderiert von prominenten Conférenciers. Und danach? Die River Night – gute Musik, gute Drinks in der Sky Lounge und eine behagliche Nacht an Bord der Excellence-Flussliner.



2-tägige Fine-Dining-Trips auf den
Excellence-Flusslinern ab CHF 375

► excellence.ch/gourmetfestival

MEDIENMITTEILUNG

DAS LINE-UP

Peter Knogl, Basel
Juan Amador, Wien,
Tanja Grandits, Basel
Tim Raue, Berlin
Heiko Nieder, Zürich
Marcel Skibba, Fürstenu GR
Christoph Rainer, Schloss Elmau, DE
Julian Stieger, Lech am Arlberg, AT
Christian Kuchler, Wigoltingen TG &
Benjamin Chmura, München
Paul Stradner, Wingen-sur-Moder, FR
Silvio Germann, Freidorf
Pascal Steffen, Basel
Dominik Sato & Fabio Toffolon, Andermatt
Stefan Heilemann, Zürich &
Florian Stolte, Baiersbronn, DE
Dominik Hartmann, Rickenbach SZ
Dieter Koschina, Albufeira, Portugal &
Monika Huber, Bottighofen TG
Kevin Fernandez, Champfêr-St. Moritz
Danny Khezzar, Genf
Mattias Roock, Ascona
Paolo Casanova, Madulain GR
Marco Ortolani, Zürich
Dario Cadonau, Brail
Silvia Manser, Gais
Florian Neubauer, Zermatt
Nicolas Darnauguilhem, Abländschen BE
Dietmar Sawyere, Zermatt
Lorenzo Albrici, Bellinzona
Sascha Spring, Thun
Benjamin Geisser, St. Gallen
Fabrizio Zanetti, St. Moritz
Mike Wehrle, Obbürgen
Nadine Stadelmann, Ennetbürgen NW

DIE CONFÉRENCIERS

Sven Epiney
Rainer Maria Salzgeber
Dani Fohrler
Christa Rigozzi
Salar Patrick Bahrampoori

► **Mehr im Anhang**



Das Excellence Gourmetfestival '26 vom 16.10.–24.11.26

Grosse Kochkunst, grosse Weine, prominente Moderation, Live-Sounds und Dancefloor. 44 Events an Bord der eleganten Excellence-Flussliner. Die Fine-Dining-Trips zwischen Basel und Strassburg sind buchbar mit einer oder mehr Nächten ab CHF 375 auf ► excellence.ch/gourmetfestival

Das Festivalprogramm '26

jetzt online anschauen oder bestellen

► excellence.ch/kataloge

Impressionen und Festivalfilm

Onlineversion dieser Medienmitteilung

Bildmaterial, Informationen und Reisearrangements für Medienschaffende:

T +41 71 626 85 85, ahoi@excellence.ch

Medienkontakt

Stephan Frei, CEO Excellence Cruises,
CH-8570 Weinfelden, T +41 71 626 85 85

DIE STARCHEFS AN BORD

Unsere Gastköche zaubern
für Sie vortreffliche Gala-Dîners.
Sommeliers kredenzen
die passenden Tropfen.

DIETMAR SAWYERE



★ Michelin*
17 Gault Millau
Ad Lib
Zermatt

16

JUAN AMADOR



★★★ Michelin
19 Gault Millau
Amador
Wien

18

KEVIN FERNANDEZ



★ Michelin
18 Gault Millau
Talvo
Champfèr-St. Moritz

20

MATTIAS ROOCK



★ Michelin
18 Gault Millau
Castello del Sole
Ascona

22

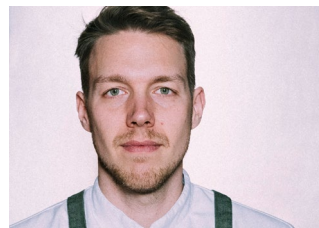
HEIKO NIEDER



★★ Michelin
19 Gault Millau
The Restaurant, The Dolder Grand
Zürich

24

JULIAN STIEGER



★★ Michelin
18,5 Gault Millau
Rote Wand Chef's Table
Lech am Arlberg, AT

26

SILVIA MANSER



★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Truube
Gais

28

SILVIO GERMANN



★★ Michelin
18 Gault Millau
Mammertsberg
Freidorf

30

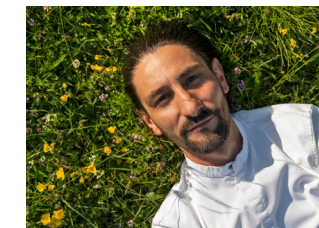
DARIO CADONAU



★ Michelin
17 Gault Millau
In Lain Hotel Cadonau
Brail

32

PAOLO CASANOVA



★ Michelin
17 Gault Millau
Restaurant Stüva Colani
Madulain GR

34

TANJA GRANDITS



★★ Michelin
19 Gault Millau
Restaurant Stucki
Basel

36

CHRISTIAN KUCHLER &
BENJAMIN CHMURA



★★ / ★★ Michelin
18 / 18 Gault Millau
Taverne zum Schäfli, Wigoltingen
Tantris Maison Culinaire, München

38

DOMINIK HARTMANN



★★ Michelin
18 Gault Millau
Restaurant Magdalena
Rickenbach SZ

40

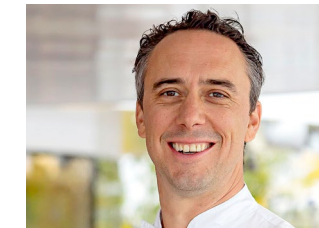
BENJAMIN GEISSER



★ Michelin
15 Gault Millau
Soleil d'Or by David Geisser
St. Gallen

42

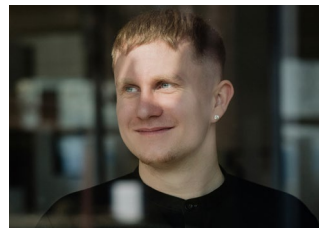
FABRIZIO ZANETTI



17 Gault Millau
Grand Restaurant
Hotel Suvretta House, St. Moritz

44

SASCHA SPRING



★ Michelin
16 Gault Millau
Restaurant Centric Dining
Hotel Seepark, Thun

46

MIKE WEHRLE



16 Gault Millau
Bürgenstock Resort Lake Lucerne
Obbürgen NW

48

PAUL STRADNER



★★ Michelin
18 Gault Millau
Villa René Lalique
Wingen-sur-Moder, FR

50

DOMINIK SATO &
FABIO TOFFOLON



★★ Michelin
18 Gault Millau
The Japanese Restaurant,
The Chedi, Andermatt

52

CHRISTOPH RAINER



★★ Michelin
19 Gault Millau
Ikigai
Schloss Elmau, DE

54

Unsere Gastchefs

NADINE STADELMANN



14 Gault Millau
Hotel Villa Honegg
Ennetbürgen NW

56

DIETER KOSCHINA &
MONIKA HUBER



★ ★ / – Michelin
– / 14 Gault Millau
Vila Joya, Albufeira, Portugal
«Schlössli», Bottighofen TG

58

MARCO ORTOLANI



★ Michelin
17 Gault Millau
La Réserve Eden au Lac Zurich
Zürich

60

PETER KNOGL



★ ★ ★ Michelin
19 Gault Millau
Cheval Blanc by Peter Knogl,
Grand Hotel Les Trois Rois, Basel

62

PASCAL STEFFEN



★ ★ Michelin
18 Gault Millau
Roots
Basel

64

MARCEL SKIBBA



★ ★ ★ Michelin
19 Gault Millau
Schloss Schauenstein
Fürstenu GR

66

NICOLAS
DARNAUGUILHEM



★ Michelin*
17 Gault Millau
Berghotel Zur Sau
Abländschen BE

68

TIM RAUE



★ ★ Michelin
19 Gault Millau
Restaurant Tim Raue
Berlin

70

FLORIAN NEUBAUER



★ Michelin
17 Gault Millau
After Seven
Zermatt

72

LORENZO ALBRICI



★ Michelin
16 Gault Millau
Locanda Orico
Bellinzona

74

STEFAN HEILEMANN &
FLORIAN STOLTE



★ ★ / ★ Michelin
18 / 17 Gault Millau
Widder, Restaurant & Hotel, Zürich
Restaurant 1789, Baiersbronn, DE

76

DANNY KHEZZAR



★ Michelin
18 Gault Millau
Bayview by Michel Roth
Genf

78

*Die Ratings von Michelin und Gault Millau beziehen sich auf jenes Restaurant, in dem der Koch oder die Köchin zuletzt bewertet wurde.



«Kochen ist die älteste Kunst und von allen Künsten die wichtigste.»

George Ellwanger

Ihre Conférenciers



SVEN EPINEY

Er ist bekannt aus unzähligen Radio- und Fernsehsendungen und gehört zu den erfolgreichsten und beliebtesten Moderatoren der Schweiz. Sven Epiney am Herd? Auf jeden Fall! Sein Schoggikuchen ist eine Wucht und er bringt sogar einen Festtags-Sechsgänger auf den Tisch. Wir freuen uns, dass er für unsere Gäste wieder am Excellence Gourmetfestival moderiert.



RAINER MARIA
SALZGEBER

Als SRF-Sportmoderator spielt er in der obersten Liga. Aber der Mann aus dem Oberwallis lebt nicht vom Sport allein. Im Gegenteil. Wenn's ums Essen geht, wird er hellhörig. Gerne schleicht er sich als «Vorkoster» in die Excellence-Küche zu unseren Gastköchen. Und er moderiert wieder mit Charme und Witz!



DANI FOHRLER

Er zählt zu den bekanntesten TV- und Radio-Moderatoren der Schweiz. Am liebsten mag er Live-Gespräche mit Überraschungen. Ist er mal nicht vor der Kamera oder am Mikrophon, trifft man den Hobbykoch auf dem Wochenmarkt seiner Heimatstadt Solothurn – perfekte Voraussetzungen für spannende Talks mit unseren Spitzenköchen.



CHRISTA RIGOZZI

Sie mag es, spontan, neugierig und herzlich auf die Menschen zuzugehen. Christa Rigozzi studierte Kommunikationswissenschaften, spricht fünf Sprachen und besitzt die Leidenschaft fürs gute Essen und den feinen Wein. Am Excellence Gourmetfestival liefert sie die spannendsten Informationen und Geschichten aus der Küche unserer Gastköche zu unseren Gästen.



SALAR PATRICK
BAHRAMPOORI

Er wuchs in Chur auf und steht beim SRF als Moderator, Redaktor, Reporter und Journalist vor und hinter der Kamera. Er ist ein echtes Multitalent und sprüht vor Lebensfreude und Neugier, besonders wenn's ums Essen geht. Wir freuen uns auf unwiderstehlichen Bündner Charme «Bi de Lüt» am Gourmetfestival.

Sound & Soul

VALENTINA MEY

Es sind alle Nuancen des Pop, RnB und Jazz, die sie mit ihrer Stimme einfängt. Die gebürtige Piemonteserin ging schon mit James Brown auf Tournee. Ihre Auftritte zeigen wahre Musik-Leidenschaft, berühren und inspirieren zum Tanzen.

Valentina tritt am Excellence Gourmetfestival abwechselnd mit Simona Mana (Violine) und Tarcisio Olgiati (Saxofon) auf.



NICOLA IMBRES

Nico hat sie: die elegante, rauchige Stimme seiner italienischen Heimat. Sein Repertoire: klassische internationale Evergreens, Songs aus Jazz und Pop, zart-umhüllend oder fesselnd rhythmisch. Italianità trifft Entertainer-Talent.

Nico tritt solo oder mit seiner kongenialen Gesangspartnerin Raffaella Franzosi auf.



DJ ANDY



DJ JÜRG

