



Sie geben alles: Roger Kalberer, Gloria Fluri, Sabrina Kalberer, Don Niedenfür, Tobais Levi und Thorsten Emmerich (von links), die sich in die Herzen der Gäste an Bord der «Excellence Countess» kochen.

Bild Susan Rupp

## Kulinarik-Höhenflug auf dem Rhein

Roger Kalberer vom «Schlüssel» in Mels hat zusammen mit seinem Team rund 140 Gästen während einer Flussfahrt von Basel nach Strassburg grosses kulinarisches Kino geboten. An der Seite des Spitzenkochs mit einem Michelin-Stern und 17 Gault-Millau-Punkten standen Winzer Martin Donatsch aus Malans und Rainer Maria Salzgeber, der als Moderator durch den Gourmetabend führte.

von Susan Rupp

Die Anspannung in der «Schlüssel»-Küche in Mels ist förmlich greifbar. Der Start der Gourmet-Flussfahrt steht unmittelbar bevor. Gepackte Boxen türmen sich, die drei erst gerade eingearbeiteten Köche tragen alles nach unten, draussen wartet der Car. Es regnet in Strömen, als Roger Kalberer einen letzten Rundgang durch den Kühlraum macht. Alles muss eingepackt und mit an Bord genommen werden; von der vorbereiteten Waldkleeauce zum gebeizten Weisstantentaler Saibling, von den eigenen Gartenkräutern bis zu den handgetauchten Jakobsmuscheln.

### Strenge Zeit hinter sich

Die letzten Wochen hatten es in sich für die «Schlüssel»-Crew. «Ich war regelmässig von morgens um 7 Uhr bis nach Mitternacht in der Küche», wird Roger Kalberer am Abend auf dem Schiff seinen 140 Gästen im Gespräch mit Conférencier Rainer Maria Salzgeber, SRF-Sportexperte und Donnschtigjass-Moderator, berichten. «Nicht nur die neue Brigade musste neben den Vorbereitungen zur Flussfahrt eingearbeitet werden, auch das reguläre Tagesgeschäft lief natürlich weiter.»

Auf der Carfahrt in Richtung Basel löst sich ein Teil der Anspannung. Mit Winzer Martin Donatsch, den Kalberer

von Kindesbeinen an kennt, spricht er über die letzten gemeinsamen Flussfahrten. Donatsch ist mit einer aufs Menu abgestimmten Weinauswahl und spannenden Anekdoten aus seinem Weinkeller mit an Bord. «Mein Papa war ein Revoluzzer und hat als Winzer alles auf den Kopf gestellt», wird er später aus dem Nähkästchen plaudern. Auch habe sein Vater als erster Weinbauer in der Schweiz überhaupt mit Eichenfässern gearbeitet und so den Barrique-Ausbau lanciert.

### Köstlichkeiten im Detail erklärt

In Basel auf der «Excellence Countess» angekommen, gehts für die «Schlüssel»-Crew direkt in die Schiffsküche. Liebstöckelcrème findet den Weg auf die Teller, Entenpralinés und Melsler Rieslingsüppi werden zubereitet. Alles in perfekter Art und Weise. Und alles in 140-facher Ausführung. Der Chef selber trifft sich derweil mit Salzgeber, der die Gäste durch den Abend und an Kalberers Stelle durchs Menu führen wird («ich selber kann während des Abends nicht aus der Küche»). Bis ins kleinste Detail erklärt der Spitzenkoch dem Moderator die kreativen Köstlichkeiten, die serviert werden.

Die minutiöse und aufwendige Vorbereitung («das war eine organisatorische Herausforderung») beginnt sich auszuzahlen. Das erste Mal, seit der Melsler Teil des Gourmetfestivals ist, hat er zusammen mit seinem Team

und seiner Frau Sabrina Kalberer am Nachmittag nämlich Zeit, auf Deck nicht nur ein kleines Fotoshooting zu machen, sondern auch mit Gästen ins Gespräch zu kommen. Blauer Himmel zeigt sich, während das Schiff in der ersten Schleuse nach unten sinkt. Hände werden geschüttelt, Selfies mit dem 34-jährigen Sternekoch gemacht.

### «Roger, ab in d Chuchi!»

Dann gilt es ernst, der Puls geht hoch: Die Amuse bouches werden in der Lounge serviert, zusammen mit einem Glas Schaumwein aus dem Hause Donatsch. Roger Kalberer läuft unter Applaus ein und wird vorgestellt. «Kochst du heute bis zum Schluss», will Salzgeber wissen, «also ist nicht einfach in der 80. Minute fertig?», präzisiert er als Anspielung auf den Gegentreffer, den die Schweizer Fussballnationalmannschaft tags zuvor wieder einmal spät kassiert hatte. Kalberer versichert, er werde das Menu bis zum Ende durchziehen. Zudem verrät er den Gästen, dass er viel mit regionalen Produkten arbeite und dass die Sauce die Handschrift eines Kochs sei. Das vorfreudige Publikum erfährt von Weinkenner Donatsch, wie Wein und Menu aufeinander abgestimmt werden («der Completer und die Jakobsmuschel könnten das perfekte Match werden») oder dass für 140 Portionen der Sauce ebendieser Muschel der Abrieb von vier Kilogramm Limes nötig sei. Mit einem ab-

schliessenden «Roger, ab in d Chuchi!» von Moderator Salzgeber fällt der Startschuss für einen ganz besonderen Gourmetabend.

In der Küche sitzt jeder Handgriff, das «Excellence»-Serviceteam ist schnell, freundlich und kompetent. Das Gourmetfestival nimmt Fahrt auf. «Der Saibling wird während einer Stunde trocken gebeizt», erfahren die gespannt an den edel eingedeckten Tischen sitzenden Gäste von Salzgeber im Restaurant. Donatsch ergänzt, dass die Reben des dazu passenden Chardonnays in der Bündner Herrschaft eigentlich gar nicht hätten angebaut werden dürfen, man sich aber trotz einer saftigen Busse nicht habe beirren lassen, das Burgund als Vorbild zu nehmen. Nun dürfe man eine umfassende Chardonnay-Erfahrung aufweisen. Spannend auch das Kosten des Completers, eines Weissweins aus einer alten,

wieder entdeckten Traubensorte aus dem Hause Donatsch.

Unter schwärmerischen «Ahs» und «Ohs» werden auch die Bierschweintortellini, deren Farce bei 73 Grad für 35 Stunden schmort, an Waldkleeauce sowie das Kalbsfilet («Roger brät das Fleisch an, gart es im Sous-vide, brät es nochmals an») mit einer feinen Schnittlauchpolenta genossen. Donatsch serviert dazu seinen wichtigsten Wein, den Pinot noir «Passion», den er als Rarität auch noch als «Unique» im Gepäck hat, zusammen mit einem Merlot «als Alternative für diejenigen, die nichts mit Pinot noir anfangen können».

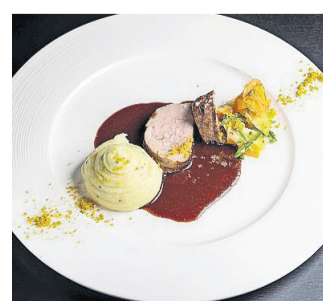
### Erleichterung, Entspannung

Nach dem krönenden Heidelbeer-Joghurt-Vacherin zeigt sich eine erleichtert-glückliche «Schlüssel»-Crew rund um Roger Kalberer dem begeisterten Publikum. Herzlicher Applaus für die Kreativität, für die Liebe zu den Produkten und die Sorgfalt in der Zubereitung empfängt die junge Küchenmannschaft. Im Zusammenspiel mit dem Service, Winzer Martin Donatsch und Rainer Maria Salzgeber, der souverän und humorvoll durch den Abend geführt hat, ist auf dem Rhein an diesem Abend ein kulinarisches Feuerwerk gezündet worden. Und Captain Kalberer und sein Team haben definitiv abgeliefert auf dem Schiff, und zwar von der ersten bis zur letzten Minute.

«Die minutiöse und aufwendige Vorbereitung war eine organisatorische Herausforderung.»

Roger Kalberer

Sternekoch im «Schlüssel» in Mels



Ein Blick hinter die Gourmet-Flussfahrt-Kulissen: Moderator Rainer Maria Salzgeber und Roger Kalberer, Küchenkompetenz in Aktion sowie Winzer Martin Donatsch, der seine Weinauswahl präsentiert.

Bilder Frank Schwarzbach