



So geht Herbst auf dem Wasser.

Wilde Kulinarik auf dem Bodensee

Ein Wildbuffet, kombiniert mit einer Schifffahrt – das klingt nicht nur nach einem besonderen Erlebnis, sondern ist auch eines. Im letzten Herbst waren wir bei der Schweizerischen Bodensee-Schifffahrt an Bord und durften am Buffet Wild schlemmen.

Text: **Sara Hübscher** Bilder: **Jonas Weibel**



Stolz steht sie bereit, die MS St. Gallen, das Flaggschiff der Schweizerischen Bodensee-Schiffahrt AG (SBS). Auf eine herzliche Begrüssung von Produktmanagerin Flavia Stauffiger folgen erste wichtige Zahlen: «Das Motorschiff ist 51 Meter lang und 10,5 Meter breit und ist damit das grösste Schiff der SBS AG. Die Kapazität liegt bei 650 Passagieren. 182 Innensitzplätze stehen zu Verfügung. Bei einer Sonderfahrt bewirten wir auf dem Hauptdeck bis zu 90 und auf dem Oberdeck bis zu 60 Personen, je nach Anlassart. Für die heutige Wildschiff-Rundfahrt haben sich 64 Personen angemeldet. Darum bleibt das Oberdeck heute geschlossen.» Wir gehen durch die Gänge und ich staune: Selten habe ich ein Schiff mit einer so schönen Innenarchitektur gesehen. «Es wurde 1967 gebaut und im Winter 2019/2020 komplett renoviert und neu motorisiert», erklärt Flavia.

Dreimal drei

Bevor sich Flavia verabschiedet und das Schiff wieder verlässt, stellt sie mir Anja Jung vor. Anja ist die Gastgeberin und leitet den Service. Ihre Schicht hat um 8.30 Uhr angefangen. Bis zum Eintreffen der Gäste um 11.15 Uhr sind die Tische zu decken und das Buffet muss angerichtet sein. Unterstützt wird Anja dafür von den Servicemitarbeitenden Maja Roth und Pavel Stepanek. Die Crew setzt sich aus drei Dreiertteams zusammen. Neben dem Serviceteam geben Shannon Tschopp, Angela Crisan und Ski Rezeki in der kleinen Kü-



Servicemitarbeiter Pavel Stepanek liebt die Einsätze auf den kulinarischen Extrafahrten der SBS.

che im Unterdeck den vorbereiteten Speisen den letzten Schliff. Auf dem Oberdeck steht später Kapitän Pascal Müller am Steuer. Auch er darf auf tatkräftige Unterstützung zählen von Christian Meier und Alessandro Bachmann. Während Christian die Maschinen im Auge behält, ist Alessandro Kassier und für die Sicherheit und Sauberkeit an Bord zuständig. Die drei nutzen die Zeit, alles vorzubereiten, damit auch sie um 11.15 Uhr die Gäste empfangen können. Pünktlich um 11.45 Uhr soll das Schiff ablegen.



Kapitän Pascal Müller spürt für seine Gäste gern ein paar Sonnenstrahlen auf.



Auch das Dessertbuffet
präsentiert
sich herbstlich.



**Wildschinken, niedergeargates Rehfilet
im Kräutermantel und geräucherte
Entenbrust ...**



**... werden von der Küchenmitarbeiterin Angela Crisan und
ihren Kolleginnen liebevoll und kreativ angerichtet.**

Gut geplant ist fein gekocht

Die Küche ist nichts für Menschen mit Platzangst. «Es ist die grösste Küche von all unseren Schiffen», klärt mich Küchenmitarbeiterin Angela auf. Sie ist seit über zehn Jahren an Bord der SBS AG: «Mir gefällt die Abwechslung. Im Sommer sind wir mehrheitlich auf dem Schiff. Im Hafen bereiten wir in der Küche die Speisen vor. Gestern habe ich mitgekocht, anschließend die Speisen geladen und heute «begleite» ich das Menü auf dem Schiff.

Auf jeder Sonderfahrt ist ein Koch oder eine Köchin dabei, der oder die am Vortag mitgekocht hat.»

Nicht an Bord ist der für das Menü verantwortliche Küchenchef Simone Panini. Bei ihm hakte ich später per E-Mail nach und erkundigte mich, wie er ein solches Buffetmenü plant: «Wichtig ist das Timing: Zum Beispiel, dass wir einen Kabis-Trauben- oder Fenchel-Orangen-Salat lange genug in der Marinade ziehen lassen. Auch die Mostbröckli-Käseschnitte, eine Art Millefeuille, bereiten wir am Vortag zu, damit die Komponenten gut aneinanderhaften und später nicht alles zerbröseln. Sogar mehrere Tage im Voraus bereiten wir den Rehpfeffer vor. Am Tag selbst gilt es, die Vorspeisen wie das Pilz-Frischkäse-Trifle und das Rehfilet im Kräutermantel herzustellen und sämtliche Desserts fertig zu dekorieren.» Grundsätzlich seien bei den Vorbereitungen fürs Wildschiff zwei Faktoren wichtig: Marinieren und Garen. Simone erklärt weiter: «Die mit Rotwein, einem Bouquet Gemüse und frischen Kräutern hergestellte Marinade muss mindestens 48 Stunden haltbar sein. Sie sorgt für den ausgewogenen Geschmack des



Gastgeberin Anja Jung freut sich auf die erste «Wild-Fahrt» der Saison.

«Die Marinade sorgt für den ausgewogenen Geschmack des Wildfleisches.»

Simone Panini
Küchenchef

Wildfleisches. Und weil Wildfleisch über einen geringen Fettanteil verfügt, darf es nicht zu lange gegart werden.»

Das Buffet ist eröffnet

Im Einstiegsbereich ist Anja mit der Präsentation des Buffets beschäftigt. «Es ist die erste Wildschiffahrt der Saison. Da müssen wir noch ein bisschen probeln», meint sie schmunzelnd. Es sieht fantastisch aus: vom niedergegarten Rehfilet im Kräutermantel über Wildschinken, geräuchernte Entenbrust und Mostbröckli-Käseschnitte bis hin zu Pilz-Frischkäsetrifles

und Kräuter-Kartoffelmousse sowie verschiedenen Herbstsalaten. Und schon treffen die ersten Passagiere ein. Anja begrüsst sie und informiert darüber, wo die reservierten Plätze zu finden sind. Eine halbe Stunde später sticht die MS St. Gallen in See. Am Buffet bildet sich eine Schlange, während Shannon und Angi laufend leere Platten abräumen und neue auftischen. Der Übergang zu den warmen Speisen, sprich zum Hauptgang, gestaltet sich fliegend; niedergegartes Hirsch-Entrecôte, hausgemachter Rehpfeffer, Marro-nispätzli, Kartoffelgratin, Rotkraut garniert mit Apfelschnitzen und Rosenkohl mit Speck. Auch ich schöpfe mir einen Teller. Es schmeckt vorzüglich.

Chillig unterwegs

Auch wenn ich in erster Linie wegen der Kulinarik hier bin – jetzt, wo wir auf dem Bodensee unterwegs sind, lasse ich mir einen Besuch bei Kapitän Pascal nicht nehmen. Der gelernte Landmaschinenmechaniker steht am Steuer, sein Blick ist konzentriert. Eine Sonderfahrt sei meist etwas chilliger, als wenn er den Kursfahrplan einhalten müsse: «Heute bin ich an



Zum Betrieb

Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG

Gründung: 1854 (Gründung NOB-Schiffahrt). Die Schweizerische Bodensee-Schiffahrt AG entstand 1996 durch die Privatisierung des SBB-Schiffbetriebs

Flotte: 7 Schiffe und 2 Fähren (Friedrichshafen–Romanshorn). Mit einer Kapazität von 650 Passagieren (182 Innensitzplätze) ist die MS St. Gallen das grösste Motorschiff. Das kleinste ist die MS Alte Rhy mit einer Kapazität für 60 Personen.

Lokale an Land: Restaurant Hafen (internationale sowie Schweizer Spezialitäten), Ristorante Porto (italienische Küche), Kornsaal (Eventlokal mit 340 m² und einer Kapazität von 120 Gästen).

Mitarbeitende: Von den rund 80 Festangestellten arbeiten rund ein Dutzend im Büro, 25 in der Nautik und 35 in der Gastronomie. Weitere 55 Saisonmitarbeitende unterstützen die Festangestellten in den drei Bereichen.

Erlebnisfahrten: ca. 150 pro Jahr; neben dem Wildschiff sind das Angebote wie Brunchfahrten, das Burgerschiff, Fondue/Raclette-Schiff, Fajitaschiff oder Krimidinner an Bord.



In der engen Bordküche verleiht Shannon Tschopp dem hausgemachten Rehpfeffer den letzten Schliff (oben). Es schmeckt vorzüglich: der Rehpfeffer und niedergegartes Hirsch-Entrecôte mit Marronispätzli, Kartoffelgratin und Rosenkohl.

keine Route gebunden, möchte aber die Fahrt für die Passagiere interessant gestalten. Darum mache ich von Zeit zu Zeit eine Durchsage mit zwei, drei interessanten Fakten zu den Orten, die wir passieren. Und wenn sich das Wetter so wie heute präsentiert, spüre ich nach Möglichkeit ein paar Sonnenstrahlen auf.» In diesem Moment tritt Alessandro ein und übernimmt kurz das Steuer. Pascal trinkt einen Schluck Kaffee und erzählt, wie ihre Arbeit organisiert ist: «Wir haben alle einen handwerklichen Hintergrund; Christian ist Polymechaniker und Alessandro arbeitete als Sanitär. Im Winter sowie an ein-

zelnen Tagen im Sommer arbeiten wir alle in unserer Werft und unterhalten die Schiffe.» Bevor ich mich zurück ins Gewusel am Dessertbuffet begeben, genieße ich noch etwas die Ruhe und die eindruckliche Rundumsicht, die sich vom Steuerhaus aus bietet.

Süsser Abschluss

Zurück im Einstiegsbereich beeindruckt mich die filigranen Dekorationen der Desserts. Schliesslich musste das alles von der hauseigenen Küche an Land aufs Schiff getragen und sorgfältig verstaut werden. Dass da nichts in die Brüche geht,



Das Wetter spielt keine Rolle. Eine Schifffahrt ist und bleibt ein Erlebnis.

ist wohl keine Selbstverständlichkeit. Und es versteht sich von selbst – auch die süsse Auswahl ist saisongerecht: eine Caramel-Rosmarin­crème auf Kartoffelbiskuit, ein Zwetschgenmousse, ein Birnen-Haselnuss-Schokoladen- und ein Johannisbeer-Streuselkuchen, ein herbstlicher Fruchtsalat sowie ein Traubensorbet und eine Joghurtglace. Hier kann man definitiv mehr als satt werden. Bereits brechen die letzten Minuten der zweistündigen Rundfahrt an. Mich interessiert, ob die anderen Gäste ebenso begeistert heimkehren wie ich. Die zwei Paare am Nachbartisch sind extra von Basel an den Bodensee gefahren. Der eine Herr erzählt, dass er im Newsletter der SBS vom Wildschiff erfahren habe. «Es hat sich gelohnt», so sein Fazit. Auch eine Dame, die beim Einsteigen das Buffet gleich fotografierte, bilanziert: «Oh ja, es war ausgezeichnet. Für meinen Mann und mich war es das erste Mal, dass wir so edel auf einem Schiff dinierten, aber bestimmt nicht das letzte Mal. Wir kommen gern wieder einmal von Sargans hierher an den Bodensee.»

«Es ist das erste Wildschiff der Saison. Da müssen wir noch ein bisschen probeln.»

Anja Jung
Gastgeberin

Dasselbe gilt auch für mich: Auch ich komme gern wieder mal hierher. Schliesslich möchte ich die ganze Szenerie auch mal bei sonnigem Wetter erleben. Ich verabschiede mich von der Crew, eile die wenigen Meter hinüber aufs Gleis und erwische grad noch meinen Zug zurück in die Innerschweiz. Was war das für ein gemütlicher, spannender und leckerer Sonntagsausflug! ■



Ready to use – Praktische Reinigung und Desinfektion von Oberflächen.

Die gebrauchsfertigen Lösungen von Ecolab sorgen für eine einfache und sichere Anwendung.

Sirafan Speed ist ein gebrauchsfertiges, schnell wirkendes Flächendesinfektionsmittel ohne Nachspülung. Hochwirksam gegen SARS-CoV-2, sorgt es für streifenfreie, glänzende Oberflächen und beugt Kreuzkontamination vor.

MAXX Windus C2 reinigt mühelos alle wasserbeständigen Oberflächen und hinterlässt streifenfreie Sauberkeit.

Incidin™ OxyFoam S mit patentierter Wasserstoffperoxid-Formel wirkt schnell gegen Bakterien und Viren, ohne aktive Rückstände zu hinterlassen. Sehr maschinenverträglich reinigt und desinfiziert es gleichzeitig.

ECOLAB®

ECOLAB (Schweiz) GmbH

Kägenstrasse 10
4153 Reinach
ecolab.com

