



# FEST DER SINNE: LUKULLUS SITZT MIT IM ZUG

---

Natürlich nicht der römische Feldherr Lucius Licinius Lucullus höchstselbst, einst bekannt für seine üppigen Gastmahle, aber: Die Köche der Catering Company «Panoramic Gourmet AG» zaubern zwischen St. Moritz und Zermatt lukullische Gerichte auf die Tische der Excellence Class des Glacier Express.

---

Die begehrtesten Sitzplätze der Schweiz befinden sich seit März im Glacier Express, genauer in der neuen Premium Wagenklasse. Äusserst luxuriös ist die Excellence Class: Dezent die hochwertigen Stoffe und das beige Leder der elektronisch verstellbaren Premium Loungesessel, dazu Infotainment; exklusiv auch die Fensterplätze für alle, ebenso die gut bestückte Glacier Bar aus Rheintaler Quarzit samt riesigem Gold-Kompass an der Decke. Dazu gibts für bis zu 20 Gäste exzellenten Concierge-Service, persönliche Reisebegleitung und eben:

In dieser luxuriösen Umgebung wird vor allem auch ein Fest der Sinne zelebriert. Dafür sorgen die Köche und Mitarbeitenden der Catering Company «Panoramic Gourmet AG». Sie leisten in der handtuchschmalen Küche des Glacier Express Unglaubliches. Denn jeden Tag zaubern sie – notabene alles frisch im Zug zubereitet – ihre Gäste mit einem exquisiten 7-Gang-Menü.

## ZEITLOS DURCH DIE LANDSCHAFTEN

Draussen grosses Kino: Die Fahrt in der Excellence Class dieses legendären Gebirgszugs ist einmalig. Auf der achtstündigen Reise zwischen Zermatt und St. Moritz und umgekehrt fährt der «langsamste Schnellzug der Welt» über 291 Brücken und durch 91 Tunnels und vor allem durch eine atemberaubende Gebirgslandschaft. Diese Art zu reisen ist ein Geschenk. Die Zeit spielt keine Rolle. Was zählt, ist das Erlebnis und der Genuss.

Drinnen Sinneserlebnisse: Die Gäste beginnen ihre Reise mit einer frischen Tartar-Tartelette, mit Chäs-chüechli und einer Gewürz-Nussmischung. Dazu wird ein Glas Champagner von Laurent Perrier la Cuvée Brut serviert. Gang zwei überrascht mit einer geräucherten Forelle mit ofengerösteten Rändern, mit Apfel, Salat und Meerrettich-Frischkäse. Perfekt dazu passt ein Sherpa Blanc 2017 von der Domaine Chevaliers, Salgesch.

---

← Der Glacier Express durchquert die spektakuläre Rheinschlucht.



Tim Uebersax, Geschäftsführer der Catering Company «Panoramic Gourmet AG», setzt alles daran, die Gäste glücklich zu machen. Für die Fluggesellschaft Swiss entwickelte er einst das preisgekrönte Gastronomiekonzept «Swiss Taste of Switzerland». Nun hat er ein auf Regionalität, Authentizität und Saisonalität basierendes Kulinarik-Konzept für die Excellence Class des Glacier Express erarbeitet. «Wir haben mit vielen regionalen Produzenten in Graubünden und im Wallis Gespräche geführt, die Produkte probiert und einige der besten beschafft. Sie werden auch für die 1. und 2. Klasse des Glacier Express zubereitet. Das spezielle 7-Gang-Menü jedoch gibt es exklusiv nur in der Excellence Class.»

### SCHÖPFEN AUS DEM REICHEN KULINARISCHEN ERBE

Zu den Produzenten zählen so bekannte Namen wie «Glattfelder St. Moritz», unter anderem bekannt als

Kaviar-Spezialist, Kaffee Badilatti in Zuoz, die Tuorta da Nusch vom Meier Beck aus dem Val Müstair, der Bündner Bergkäse von der Bergkäse-Genossenschaft, der Stanser Fladen (erwärmt in einer Schachtel), den exklusiven Orma Bündner Single Malt Whisky oder die Churer Milch der Institution Plankis. «Wir wollen gezielt auch einen sozialen Beitrag leisten», so Tim Uebersax. Der Luxus-Caterer hat an alles gedacht: Auch an die Bratensauce für mitreisende Kinder – sie wird – anders als für Erwachsene – ohne Rotwein zubereitet.

«Wir können bei unserem reichen kulinarischen Erbe aus dem Vollen schöpfen», freut sich Tim Uebersax. Natürlich denkt er hier in erster Linie ans Essen. «Wir wollen, dass unsere Gäste auch im Gaumen die Regionen spüren.» Aber nicht nur. Auch die alten Traditionen und Bräuche sind ein wichtiges Stück kulturelle Identität zwischen Graubünden und dem Wallis.

### INFOTAINMENT

Jedem Gast stehen während der Reise ein Tablet und ein Kopfhörer zur Verfügung, womit er direkt auf das neue, webbasierte Infotainment zugreifen kann. Dank bordeigenem Server funktioniert es unabhängig vom Netzempfang. Das neue System erlaubt es Text-, Bild-, Audio- und Videoinhalte einzusetzen. Der Gast sieht auf einer Übersichtskarte unter anderem die aktuelle Geschwindigkeit, Höhenangaben, die Aus-

sentemperatur, den Fahrplan, ebenso Points of Interest und natürlich auch das F&B-Angebot der Excellence Class. Unter «Meet the Locals» sind Kurzvideos abrufbar, die einen Einblick in den Alltag der Menschen in den befahrenen Regionen erlauben. Fahrplaninfos und Routenhöhepunkte werden zusätzlich über einen grossen Bildschirm im Wagen angezeigt. Kostenlose Wi-Fi gehört dazu. [www.glacierexpress.ch](http://www.glacierexpress.ch)



### EXKLUSIVITÄT IST GARANTIERT

Die exquisite Reise in der Excellence Class kostet neben dem regulären Preis für ein 1. Klasse-Ticket 420 Franken Premium-Zuschlag – inbegriffen sind unter anderem der Fensterplatz, Welcome-Apéro, Fünf- bis Siebengang-Menü mit Weinbegleitung, Tea Time plus Softdrinks, Kaffee und natürlich das luxuriöse Ambiente. Halbtax, GA und Swiss Travel Pass sind gültig.

Buchungen: [www.glacierexpress.ch](http://www.glacierexpress.ch) oder an jedem Bahnhof.

- 1 Eine Reise mit dem Glacier Express und (im Bild) in der neuen Excellence Class sind unvergesslich.
- 2 In der neuen Excellence Class werden während der Reise sieben Gänge serviert, hier eine kleine Auswahl.
- 3/4 Der Glacier Express fährt durch wundervolle Landschaften.



## REISEN UND GENIESSEN

Die Reise ist lang, jedoch kurzweilig. Es bleibt viel Zeit für das genussvolle Menü. Serviert wird als dritter Gang ein duftendes Erbsen-Minze-Süppchen mit Blüten und einem Glas Sherpa Blanc 2017, einer Assemblage aus Heida, Blanc de Pinot Noir, Chasselas, ebenso von der Domaine Chevaliers. Dieser Wein ist den Sherpas des Himalaja gewidmet. Einen Teil des Verkaufserlöses wird in die professionelle Ausbildung der Sherpas zu Bergführern investiert.

Zum Hauptgang serviert der Concierge ein Schweizer Rindsfilet mit Trüffel-Kartoffelstampf, Ruebli, Frühlingszwiebeln und Bergkräuterjus. Dazu gibt es einen wunderbar vielschichtigen, kräftigen, gefühlvollen Lux Vina «Rohne Saga», 2016, aus 100 Prozent Syrah. Dem Ende zu erfreut sich der Gaumen an einer kleinen Käseschieferplatte mit Viamala Mutschli, Bündner Bergkäse, Aletsch Hobelkäse und Langwieser Bio-Schafskäse mit Tomaten-Aprikosen-Chutney und

TIM UEBERSAX:  
 «WIR FOLGEN KEINEM TREND,  
 ALS SEI DAS ESSEN EINE  
 REINE MODE. WIR WIDMEN  
 UNS VIELMEHR UNSERER  
 EIGENEN ESSKULTUR  
 – DER SCHWEIZERISCHEN»

Birnbrot. Diese Zusammenstellung ist eine schöne Mariage an Käsen aus Graubünden und dem Wallis. Unwiderstehlich ist auch der lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanillesauce und gerösteten Mandeln, passend dazu serviert der Lux Vina Grains Nobles Sumaturés 2015, eine Assemblage aus Pinot Gris und

Marsanne Blanche. Zum Nachmittagste werden Friandises und Bündner Bergkräutertee von Glattfelder St. Moritz gereicht. Tim Uebersax: «Wir setzen in der Excellence Class in der Bahnkulinarik neue Massstäbe, zudem möchten wir das kulinarische Erbe der Schweiz weiter fördern und vermitteln.»

Wenn der Glacier Express in Zermatt (oder in St. Moritz) einfährt, geht ein achtstündiger zauberhafter «Kinofilm» respektive eine exquisite Reise zu Ende. PS: Der erste Glacier Express verband am 25. Juni 1930 erstmals Zermatt und St. Moritz.

*Karin Huber*

## DIE LUXUSWAGEN

Für die Excellence Class wurden aus ehemaligen Zweitklasswagen der RhB und der MGBahn zwei luxuriöse Wagen konstruiert, die auf Europas Schmalspurgleisen ihresgleichen suchen. «Hinter diesem Highclass-Upgrade steckt eine technische und terminliche Parforce-Leistung», erklären David Wiegatz und Thomas Wyer, Projektleiter im Rollmaterial-Engineering von RhB und MGBahn.

Für Annemarie Meyer, Geschäftsführerin der Glacier Express AG, geniessen die Gäste jetzt höchsten Komfort und dank garantiertem Fensterplatz beste Aussichten. Auch der Direktor der RhB, Renato Fasciati, und der Geschäftsleiter

der MGBahn, Fernando Lehner, sind stolz auf ihr gemeinsames Werk. «Die beiden Excellence-Class-Wagen werden beim Glacier Express eine neue Aera einläuten.»

Die neue Excellence Class ist der Auftakt zu einem Refit-Programm des ganzen Glacier-Express-Rollmaterials. Bis 2021 werden alle anderen Wagen das neue Erscheinungsbild übernehmen, zuerst die 1. Klasse, dann auch die 2. Klasse. Sie setzt ganz neue Massstäbe: Mit neuem Servicelevel samt eigenem Concierge und anmutigem Design, das alpine Sujets mit hochwertigsten Materialien umsetzt.

➔ [www.glacierexpress.ch](http://www.glacierexpress.ch)