

# WySchiff-Aussteller



**Amarela Weine, Vaduz**  
amarela.ch  
Portugiesische Weine, Portweine



**Arvinum GmbH, Waldstatt**  
arvinum.ch  
Südafrikanische Weine und Spirituosen



**J. F. Croisier, Lonay/s-Morges**  
vinscroisier.com  
Waadtländer Weine



**Kartauser Ittingen, Warth**  
kartauser.ch  
Weine aus eigenem Anbau



**Mövenpick Wein AG, St.Gallen**  
moevenpick-wein.ch  
Weine aus aller Welt



**Rutishauser Barossa, Scherzingen**  
rutishauser.ch  
Ostschweizer Weine, Trouvailles aus aller Welt



**Savary Weine AG, Amriswil**  
savaryweine.ch  
Weine aus dem alten Europa



**Savinis AG, Muttenz**  
savinis.ch  
Südafrikanische Spitzenweine



**Schuler Weine, St.Gallen**  
schulcher.ch  
Weine aus Spanien und Italien



**Tamborini Vini, Lamone**  
tamborini-vini.ch  
Tessiner Weine



**Thurgau Wy, Berlingen**  
thurgauerwy.ch  
Thurgauer Weine



**Vini Milone GmbH, Kreuzlingen**  
weine-milone.ch  
Italienische Weine und Spezialitäten aus Süditalien



**Vinofeel, Amriswil**  
vinofeel.ch  
Weine aus Deutschland



**Vinothek Grottoria, Kreuzlingen**  
vinothek-grottoria.ch  
Spanische Weine



**Weinselektion AG, St.Margrethen**  
weinselektion.ch  
Österreichische Weine

# Wine & Dine

**Oberdeck der MS Thurgau**



**Donnerstagabend 19.30 Uhr – FRANKREICH**  
«BORDEAUX-ENTDECKUNGEN»  
René Gabriel, Buchautor, Betreiber der Bordeaux-Website www.weingabriel.ch

**Freitagabend 19.30 Uhr – ITALIEN**  
«TOSCANA – INBEGRIFF FÜR MEDITERRANE KULINARIK»

Markus Eberl, Weinakademiker WSET, Geschäftsführer Savary Weine



**Samstagabend 19.30 Uhr – AMERIKA**  
«CALIFORNIA – FINESSE UND KLASSE»  
Alberto Russo, Diplom-Sommelier aus der bekannten SF 1 Kochsendung

Gastkoch für alle Abende:  
Uwe Schwierskott,  
Küchenchef und Gastronom  
«Wirtschaft am Schössli» in Bottighofen.



**Weine für alle Abende supported by Mövenpick Wein AG.**

**Anmeldung erforderlich**

Wine & Dine – exklusives 5-Gang-Menü  
Bordeaux-Abend für CHF 155.–  
Toscana-/California-Abend je CHF 145.–  
Wine & Dine-TeilnehmerInnen erhalten den Eintrittspreis von CHF 15.– für ein Tages-Ticket geschenkt.

**Anmeldungen via Telefon oder Mail unter**

**Weinbar zum Löwen, Kreuzlingen:**  
Tel. +41 71 688 92 92, E-Mail: info@zumloewen.ch

Für Wine & Dine-Gäste: Kostenloser Heimfahrtservice ab 23.30 Uhr im Dreieck Altnau-Berg-Ermatingen (Anmeldung erwünscht)  
Powered by Garage Stahel



Kreuzlingen Bodensee

**Do | Fr | Sa**  
**24. | 25. | 26. November 2011**

**Kursschiffhafen Kreuzlingen**  
MS Thurgau und MS Zürich bleiben im Hafen

[www.wyschiff-kreuzlingen.ch](http://www.wyschiff-kreuzlingen.ch)

## Auf Entdeckungsreise

Das WySchiff ankert zum zweiten Mal im Kreuzlinger Hafen. Die Crew heisst Sie alle, die Freude am Wein haben, ganz herzlich willkommen. Gerne nehmen wir Sie mit auf eine Fahrt zu erlesenen Weinbaudeestinationen und eröffnen Ihnen unbekannte Einblicke in die vielfältige Welt der Weine. Wir möchten Sie auf unserer Reise voller Sinnesfreude und Poesie begeistern. Wir wollen Emotionen wecken und in Ihnen die Leidenschaft für Spezialitäten aus der alten und neuen Welt entfachen.

Wein ist ein spezieller Genuss für unsere Sinne. So freut sich das Auge an der funkelnden Farbe wie die Nase am üppigen Duftbouquet, der Gaumen ebenso an feinen Aromen wie das Herz an seinem einzigartigen Anblick. Jeder Wein ist ein lebendiges Element mit seiner eigenen Persönlichkeit – entwickelt aus den Reben, dem Boden und dem Klima, schliesslich im Weinkeller verfeinert zu einem edlen Tropfen.

Auf dem WySchiff entscheiden Sie, an welcher der 15 verschiedenen Aussteller-Destinationen Sie anlegen und welches Seminar (im Eintritt inbegriffen) Sie besuchen möchten. Auf Liebhaber guten Essens und edler Weine wartet an jedem Abend ein exklusives Wine&Dine (Reservation erforderlich/kostenpflichtig).

Wir freuen uns auf viele spannende Stunden an Bord.

Ihre WySchiff Crew

[www.wyschiff-kreuzlingen.ch](http://www.wyschiff-kreuzlingen.ch)

## Programm

### Donnerstag 24. November 2011

17.00 Uhr **Türöffnung**  
**Permanente Weindegustation**  
**bis 22.00 Uhr**

19.30 Uhr **Wine & Dine – FRANKREICH**  
**«Bordeaux-Entdeckungen»**  
mit René Gabriel, Buchautor und Betreiber der Bordeaux-Website [www.bxtotal.com](http://www.bxtotal.com)

### Freitag 25. November 2011

17.00 Uhr **Türöffnung**  
**Permanente Weindegustation**  
**bis 22.00 Uhr**

19.30 Uhr **Wine & Dine – ITALIEN**  
**«Toscana – Inbegriff für mediterrane Kulinarik»**  
mit Markus Eberl, Weinakademiker WSET, Geschäftsführer Savary Weine

### Samstag 26. November 2011

14.00 Uhr **Türöffnung**  
**Permanente Weindegustation**  
**bis 22.00 Uhr**

14.30 Uhr **Knigge-Kurs**  
mit Anita Eberhard, Imageberaterin

16.00 Uhr **Portwein-Seminar**  
mit Katharina Dürr, Amarela International Wine Establishment

17.30 Uhr **Knigge-Kurs**  
mit Anita Eberhard, Imageberaterin

19.30 Uhr **Wine & Dine – AMERIKA**  
**«California – Finesse und Klasse»**  
mit Alberto Russo, Diplom-Sommelier aus der bekannten SF 1 Kochsendung

**Eintrittspreise: CHF 15.00 pro Person/Tag**

**CHF 25.00 3-Tagesbündel**

**Im Eintrittspreis inbegriffen sind Degustationen und Seminare. Die Schiffe sind beheizt.**

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen und Überraschungen vorbehalten.  
An Jugendliche unter 18 Jahren wird kein Alkohol ausgeschenkt.

## Seminare & Kurse

Alle Seminare und Kurse (ausser Wine & Dine) sind im Eintrittspreis inbegriffen.



**Seminar «Portwein für Feinschmecker»**  
Katharina Dürr,  
Amarela International Wine Establishment  
**Samstag, 26. November 2011, 16.00 Uhr**

Für den richtigen Genuss von gutem Portwein spielt nicht nur die Trinktemperatur eine entscheidende Rolle. Von Bedeutung sind auch die richtigen Gläser in Form einer Tulpe, damit der Port «atmen» kann. Dazu erhalten Sie weitere Hintergrundinformationen wie Herstellung, Alterung, richtige Lagerung, Qualitätsmerkmale, ...

### Knigge-Kurs

**«MODERNE UMGANGSFORMEN»**  
Anita Eberhard, Imageberaterin  
**Samstag, 26. November 2011,**  
**14.30 Uhr und 17.30 Uhr**



45 Minuten für richtiges Verhalten beim Apéro: Sie erhalten Einblick in die neue Welt moderner Umgangsformen und üben das Gelernte beim anschliessenden Apéro, bei welchem auch offene Fragen beantwortet werden.

Themen:

- Apéro und Small Talk
- Begrüssung, Vorstellen
- Bekanntmachen – Wer bietet wem das «DU» an
- Etiketten-Regeln – Das 1x1 des Essens

## Bistro «La Taverna»

Geniessen Sie das Schöne im Leben und kosten Sie den Moment aus – im Bistro «La Taverna» by Pino Tedesco auf dem Oberdeck der MS Zürich. Hier lässt es sich gemütlich sein. Hier können Sie verweilen, miteinander über neue Weingeheimnisse plaudern oder in aller Gelassenheit ein Glas Prosecco geniessen.

**Das Bistro «La Taverna» heisst Sie jeden Tag ab Türöffnung bis 23.30 Uhr herzlich willkommen.**



Die MS Thurgau und MS Zürich öffnen für drei Tage ihr stilvolles Innenleben für eine andere Begegnung der Sinne. Die beiden beheizten Schiffe bleiben während der gesamten Dauer der Veranstaltung im Hafen Kreuzlingen stationiert.

Powered by

