



Spitzenküche auf Sterne-Niveau erwartet Gäste an Bord von MS Europa: Dieter Müller sorgt für kulinarische Top-Erlebnisse.

Cruisen mit Genuss

Vegane Küche, eigens produzierter Büffelmozzarella oder eine Koch-Show an Bord: Um sich von der Konkurrenz abzuheben, lassen sich die Reedereien immer ausgefallener, kulinarische Highlights einfallen.

Neben neuen Angeboten in Sachen Fitness oder Wellness setzen die Reedereien auch kulinarisch immer wieder neue Trends an Bord – und spezialisieren sich auf ganz bestimmte Gästegruppen. Feinste Spitzenküche erwartet die Passagiere der MS Europa von Hapag-Lloyd Cruises. Sterne-Koch Dieter Müller hat hier ein eigenes Restaurant eröffnet und beeindruckt mit großer Handwerkskunst. Der wohl bekannteste Spitzenkoch Deutschlands ist 70

Tage pro Jahr persönlich als Restaurant-Patron an Bord und verwöhnt die Gäste mit seinem berühmten, siebengängigen Amuse Bouche-Menü. Tomaten gefüllt mit Jacobsmuschel, Gewürzlachs mit Thunfisch, Avocado und Kaviar, Steinbutt mit Melonenkugeln und Pfefferzwiebeln oder Rücken- und Sauerbraten vom Hirsch mit Rote Bete-Selleriepüree sind nur einige der Delikatessen, die Dieter Müller auf hoher See kredenzt. Jeder Passagier kann kostenlos einen Din-

ner-Abend im Dieter Müller-Restaurant bei einer Kreuzfahrt mit MS Europa buchen, wobei eine frühe Reservierung empfohlen wird, da das Restaurant nur über 26 Sitzplätze verfügt.

Unter dem Motto „Singing, Cooking, Dancing“ stellen zahlreiche Spitzenköche ihr kulinarisches Talent auch beim Event „Soul Kitchen“ im September 2017 auf der Europa 2 unter Beweis. Während einer dreitägigen Kreuz-

fahrt von Kiel nach Hamburg wird den Gästen ein abwechslungsreiches Programm aus Kulinarik und Musik geboten. In diesem Jahr wird Stargast Björn Freitag die Passagiere kulinarisch verwöhnen. Ebenfalls an Bord ist Sternekoch Volker Fuhrwerk, der neben den Kochshows auch einen Kochkurs anbietet. Für die musikalische Unterhaltung sorgen die „The Voice of Germany“-Teilnehmerinnen Jenna Hoff und Kim Sanders. Ein weiteres kulinarisches High-



Fotos: Lutz Jäkel (4), Norwegian Cruise Line (2), Costa Kreuzfahrten (1), Tui (1)

Feinste asiatische Speisen werden am Teppanyaki Grill auf den Schiffen der Norwegian Cruise Line frisch zubereitet.

„Let me entertain you!“ Bei Costa erwartet die Passagiere die mediterrane Kochshow „Bravo, Chef“ an Bord.

light bietet die Europa 2, in Form von vegetarischen und veganen Menüs an. Gemeinsam mit dem Küchenchef des Schiffes entwickelte Spitzenkoch Michael Hoffmann exklusiv für das Fünf-Sterne-Plus-Luxusschiff eine grüne Speisekarte und erweiterte somit das Angebot auf 80 unterschiedliche Speisen.

Auch Reisende an Bord von Tui Cruises erwartet eine abwechslungsreiche Speisekarte. Besonders empfiehlt sich ein Dinner im Restaurant „Richards – Feines Essen“ auf der Mein Schiff 1 und Mein Schiff 2. Alle zwei Monate kreiert hier ein anderer Sternekoch neue Gerichte im Fein-

schmecker-Lokal. Auch die Auswahl der Getränke lässt keine Wünsche offen. Auf der Karte stehen neben einer internationalen Wein-Auswahl, auch edle Champagner-Sorten.

Eine mediterrane Kochshow erleben die Gäste bei Costa Kreuzfahrten. „Bravo, Chef“ wird nach einem erfolgreichen Debüt auf der Costa Pacifica nun auf weiteren sieben Schiffen zu sehen sein. Die Chefköche der Flotte zeigen den Gästen bei der „Bravo, Chef: The Show“ Schritt für Schritt, wie sie die italienischen Rezepte zuhause nachkochen können. Auch internationale Gerichte der Destinationen, die auf dem

Routenplan der Schiffe zu finden sind, stehen auf der Speisekarte. Um das Angebot der mediterranen Küche an Bord zu erweitern, produziert Costa Kreuzfahrten nun sogar einen hauseigenen Büffelmozzarella. Der Käse wird direkt an Bord der Schiffe mit einer italienischen Mozzarella-Maschine hergestellt – wie in einer echten Molkerei.

Genussvoll cruisen die Passagiere auch mit Aida. Im kommenden Herbst lädt die Aida Gourmet Crew wieder zu Kulinarik-Reisen mit berühmten Sterneköchen ein. Fernsehkoch Tim Mälzer, Sternekoch Stefan Marquard, Konditorweltmeisterin An-

drea Schirmaier-Huber, Wein und Fleisch-Sommelier Gunnar Tietz sowie „Küchenschlacht“-Juror Franz Schned wechseln für einige Tage in den schwimmenden Gourmettempel und zeigen den Gästen fantastische Tipps und Tricks für unwiderstehliche Kreationen. Doch damit nicht genug: Aida Cruises baut sein gastronomisches Angebot in den kommenden Monaten aus. Im Rahmen der Kooperation „We Proudly Serve Starbucks“ kommen Gäste an Bord eines Kreuzfahrtschiffes auf dem deutschen Markt in den Genuss verschiedenster Starbucks-Produkte. Das umfangreiche Sortiment des Pier 3 Market's an Bord von AidaPrima umfasst die beliebten Kaffees, Tazo Tees und weitere Spezialitäten der amerikanischen Marke.

Auf der Holland America erhalten Reisende eine verlockende Auswahl an kulinarischen Schmankerln und Live-Kochvorführungen. Das neue Programm „America's Test Kitchen“, das exklusiv für die Reederei entworfen wurde, wird aktuell an Bord von MS Westerdam und MS Nieuw Amsterdam angeboten und bis Oktober 2017 auf die gesamte Flotte ausgeweitet. Zudem bringen fünf Promiköche im Holland America Line Culinary Council mit ihrer gemeinsamen Erfahrung internationalen Einfluss und Kompetenz in die gastronomischen Einrichtungen der gesamten Flotte. Jeder Chefkoch an Bord der Schiffe ist Mitglied der Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, einer internationalen Gemeinschaft für Köche und Weinexperten.

Die Flotte der amerikanischen Reederei Norwegian Cruise Line setzt hingegen auf Freestyle Dining. Ein Konzept, das den Reisenden erlaubt, ohne festgelegte Essenszeiten oder im Voraus zugewiesene Sitzplätze ein Restaurant an Bord der Kreuzfahrtschiffe zu besuchen. Auf den Luxus-Dampfern finden Urlauber bis zu drei Hauptrestaurants, ein Selbstbedienungsbuffet, diverse Cafés, Grills und Imbisse sowie das beliebte O'Sheehan's Neighborhood Bar &



Sternenköche kreieren für das Feinschmecker-Lokal „Richards - Feines Essen“ auf den Schiffen von Tui Cruises immer wieder neue, exklusive Gerichte.

Grill. Vom Rib-Eye-Steak über gegrillten Lachs bis zu Spezialitäten des Küchenchefs aus den besten Zutaten.

Freunde pflanzlicher Ernährung kommen bei Oceania Cruises voll auf ihre Kosten. Ab sofort bieten die sechs Schiffe Regatta, Insignia, Nautica, Marina, Rivera und Sierena im Grand Dining Room vom Frühstück bis zum Abendessen vegane Gerichte an. Die „Raw Juice und Smoothie Bar“ bringt mit frisch gepressten Obst-Säften sowie diversen

„Bowls“ fruchtigen Schwung in den Urlaub. Das vegane Frühstücksangebot umfasst fünf verschiedene Hauptgerichte, darunter eine „Vegan Tortilla Espanola“ und Beilagen, wie vegane Würstchen oder gegrillte Tomaten. Zum Dinner serviert die vegane Küche der Oceania Cruises-Flotte ein fünfgängiges, veganes Abendmenü, bestehend aus cremiger Pastinaken-Suppe mit Trüffel, Thai Curry mit gedämpftem Jasmin-Reis und Spritzgebäck an Passionsfrucht-Creme mit Erdbeeren.

Mediterran wird auf der MSC Divina im italienischen Steakhouse „Eataky Steakhouse“ gekocht. Serviert werden ausgewählte Stücke vom La Granda Piemonteser und Angus-Rind mit Herkunftsgarantie sowie erlesenste italienische Delikatessen und eine Reihe an außergewöhnlichen Fleisch- und Fischspezialitäten, darunter eine eigens kreierte Divina Fisch- und Meeresfrüchtesuppe. Gemütlicher geht es hingegen auf den MSC-Schiffen der Fantasia-Klasse zu. In der „Sports Bar“ können amerikanische Klas-

siker in einer lebhaften und ungezwungenen Atmosphäre genossen werden. Neben der großen Leinwand, auf der aktuelle Sportereignisse gezeigt werden, stehen für Gäste auch Biersorten aus der ganzen Welt bereit. ✈

- www.tuicruises.com
- www.hl-kreuzfahrten.de
- www.costakreuzfahrten.at
- www.aida-cruises.at
- www.hollandamerica.com
- www.ncl.de
- www.celebritycruises.at
- www.msckreuzfahrten.at

Französische Cuisine

Neben luxuriösem Ambiente und stillvoller Einrichtung hebt die amerikanische Premium-Kreuzfahrtmarke Oceania Cruises die Küche an Bord eines Luxus-Dampfers



Foto: Oceania Cruises

Jacques Pépin

auf ein neues Niveau. Meisterkoch Jaques Pépin zaubert für die Gäste Köstlichkeiten auf den Tisch, während sie auf den Weltmeeren schippern. Als Fernsehkoch, Buchautor und Executive Culinary Director inspiriert der Franzose die Küchenchefs der Schiffe kontinuierlich zu fulminanten Meisterwerken. Die Palette reicht von hausgemachter italienischer Pasta und Soßen über den mit Miso glasierten Seebarsch bis hin zum Wassermelonen-Tomaten-Feta-Salat. Auf den Oceania Cruises-Schiffen „Marina“ und „Riviera“ kann man in den exquisiten, französischen Restaurants Jacques von Jacques Pépin speisen.

www.oceaniakreuzfahrten.com

Gourmetfestival

Elf Spitzenköche, sechs Winzer und weitere Gourmetexperten, wie Chocolatiers, Pâtisseries und Fromagers versammeln sich auch heuer wieder an Bord der Europa. Beim Festival „Europas Beste“ am 25. August 2017 verwandelt sich das Lido Deck der MS Europa in eine Genussmeile. Im heurigen Jahr findet der kulinarische Eventabend im Rahmen einer zweitägigen Kurzreise das erste Mal in Hamburg statt. Küchenchef Thorsten Gillert heißt bekannte Sternköche, wie Thomas Bühner und Dieter Koschina willkommen. Zum ersten Mal nehmen als besondere Premiere auch Deutschlands jüngste Sternköchin Julia Komp, Paul Ivic - mit einem Michelin Stern und drei Gault-Millau-Hauben ausgezeichnet - vom Restaurant Tian in Wien und der gebürtige Ös-



Foto: Christian Wyrwa

terreicher Marcus G. Lindner vom Zürcher Restaurant Sonnenberg an Europas Beste teil. Neben renommierten Weingütern wie Robert Weil aus dem Rheingau oder Schwarzer Adler aus Baden präsentiert Dieter Meier als prominenter Winzer die Weine seines Weingutes Puro.

www.hl-kreuzfahrten.de