



MEDIENINFO

Juli 2022

Fünf einzigartige Kulinarische Erlebnisse mit Oceania Cruises

Die internationale Rederei bringt Passagiere an Ziele abseits der bekannten Touristenpfade

Wiesbaden – 20. Juli 2022. Die unvergesslichsten Reiseerlebnisse finden oft an Orten statt, an denen man sie am wenigsten erwartet – in Städten abseits der bekannten Pfade, in charmannten Häfen und an weniger bereisten Zielen. Die sechs Boutique-Schiffe von Oceania Cruises versprechen genau das, denn aufgrund ihrer Größe können sie viele kleinere Häfen anlaufen, die sonst nicht auf den klassischen Kreuzfahrtprogrammen zu finden sind. Zudem hat die internationale Reederei mit der Feinsten Küche auf See den Anspruch, auch an Land Sinne und Gaumen auf besondere Weise zu verführen. Auf den Go Local sowie Culinary Discover Tours können Passagiere überraschende Entdeckungen machen. Bei einer Kreuzfahrt durch Europa beispielsweise in den Weinhängen am Vesuv, in einem Kloster auf Madeira oder bei einer schwedischen Familie, die das wertvollste Fleisch Schwedens züchtet.



Oceania Cruises Culinary Tour / Riviera in Valetta © Oceania Cruises

Wein von vulkanischem Boden kosten

Vom Hafen Sorrento, Italien, haben Passagiere die Möglichkeit die „Food & Wine Trail Tour – Sorrentino Winery & Ancient Villas of Vesuvius“ zu unternehmen. Beim Besuch des Weinguts der Familie Sorrentino auf den Hängen des Vesuvs erfahren sie, wie die Sorrentinos seit mehr als einem Jahrhundert auf diesem Land Wein herstellen. Außerdem haben sie die Möglichkeit, mit einem Familienmitglied über den Weinberg zu spazieren, der die Auswirkungen des vulkanischen Bodens auf den Anbau der Trauben erläutert. Abgerundet wird das Erlebnis auf dem Weingut mit einem mehrgängigen Mittagessen mit lokalen

Spezialitäten und traditionellen Gerichten, die mit einer Auswahl der hoch bewerteten Weine von Sorrentino serviert werden.

Maltesische Köstlichkeiten erkunden

Das kulinarische Abenteuer beginnt im Dorf Qormi, wo Gästen der „Go Local Tour – Maltese Food & Wine“ einen Bäcker treffen, der die Zutaten der verschiedenen Produkte, ihre Herkunft und die Art und Weise, wie sie gebacken werden, erklärt. Die Aromen sind verlockend und die Verkostung noch genussvoller. Im nahe gelegenen Hemsija besuchen sie dann einen Weinbaubetrieb und probieren die daraus gewonnenen Weine. Danach geht es zu einem kleinen Bauernhof nach Santi, der handwerkliche Käsesorten, insbesondere Gbejna, herstellt. Weitere gastronomische Köstlichkeiten erwarten Teilnehmer auf einem Bauernhof im nahe gelegenen Bingemma, wo sie einen Olivenhain besichtigen. Bei der anschließenden Olivenölverkostung und dem Mittagessen lernen Sie die traditionelle maltesische Küche besser kennen.

Authentische Madeira-Gerichte zubereiten

Bei der „Culinary Discovery Tour – Madeira Culinary Immersion & Hilltop Lunch“ entdecken Passagiere die kulinarischen Freuden Madeiras. Unter der Leitung des Chefkochs des Culinary Center und eines einheimischen Feinschmeckers tauchen sie in einem Kloster aus dem 17. Jahrhundert in die traditionelle Weinherstellung auf Madeira ein. Eine reizvolle Fahrt vorbei an Bananen- und Ananasplantagen führt sie dann zu einem Restaurant auf einem Hügel, wo sie authentische Madeira-Gerichte zubereiten – darunter Süßkartoffel-Grillbrot oder mit Lorbeerblättern gewürztes Fleisch am Spieß. Außerdem erfahren Teilnehmer, wie das traditionelle Getränk Poncha hergestellt wird, bevor sie auf der herrlichen Steinterrasse des Restaurants speisen.

Süße Verführungen in Norddeutschland probieren

Auf dem Hof der Familie Quast haben Gäste der „Go Local – Fruit Farm & Bakery“ Tour die Möglichkeit, sich unter die Einheimischen zu mischen und traditionelle deutsche Spezialitäten zu probieren. Der Hof ist seit 1720 im Besitz der Familie Quast, die nach wie vor Obst wie Äpfel, Pflaumen und Birnen anbaut. Hier erfahren sie, wie das Obst geerntet wird, und welche Herausforderungen der Betrieb eines kleinen, privaten Bauernhofs in der heutigen Zeit mit sich bringt. Bei hausgemachtem Obstschnaps und Kuchen im Hofcafé können sie die Landschaft auf sich wirken lassen. Danach geht es nach Hamburg zur Bäckerei Effenberger, um frische Backwaren zu genießen und Geschichten aus der Backstube zu lauschen.

Lokale Landwirte in Schweden besuchen

Die Ejmunds Farm ist seit 1862 im Besitz derselben Familie. Bei der „Culinary Discovery Tour – Meet Local Farmers & Greenhouse Lunch“ machen Gäste einen Rundgang über das Gelände und erfahren alles darüber, wie die Familie das wertvollste Fleisch Schwedens züchten. Danach besuchen sie den Hof Lilla Bjers, schlendern über den Bio-Bauernhof und sehen, welche Produkte gerade Saison haben und erfahren, wie der Hof weiterhin ein Vorreiter für Nachhaltigkeit in Schweden und darüber hinaus ist. Zum Abschluss genießen sie im imposanten Gewächshaus in der Mitte des Hofes ein lokales Mittagessen mit saisonalen Gerichten und dem allseits beliebten lokalen Bier.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutique-Schiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 2222 3300 sowie online unter www.OceaniaCruises.com.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises ist eine weltweit führende Kreuzfahrtreederei, die den Fokus auf exzellente Kulinarik sowie die Reiseziele legt. Die Flotte umfasst sechs kleine luxuriöse Kreuzfahrtschiffe mit persönlichem Ambiente für je 684 beziehungsweise 1.250 Gäste. Sie bieten ein unvergleichliches Urlaubserlebnis mit der „Feinsten Küche auf See“ sowie Reiserouten zu vielen interessanten Häfen rund um den Globus. Oceania Cruises bringt seine Gäste zu über 450 Zielen in der ganzen Welt – darunter in Europa, Alaska, Asien, Afrika, Australien, Neuseeland, Neuengland, Kanada, Bermuda, der Karibik, dem Panamakanal, Tahiti und im Südpazifik. Auch 180-tägige Weltreisen befinden sich im Programm. Zwei weitere Schiffe der Allura-Klasse für jeweils 1.200 Gäste sind derzeit in Auftrag und sollen 2023 und 2025 an die Reederei ausgeliefert werden.

OceaniaNEXT steht für eine umfassende Reihe von inspirierenden Verbesserungen. Der Umbau der Regatta-Klasse markierte den Anfang von aufregenden Projekten, die in den Jahren 2018, 2019 und darüber hinaus folgten. Diese ehrgeizige Markeninitiative hat alle Facetten des Oceania Cruises Gästeerlebnisses auf ein neues Niveau gehoben. Mit durchdachten, neuen Speiseerlebnissen und Menüs werden Gäste zudem die „Feinste Küche auf See“ neu genießen und sich dazu an Bord der persönlichen und luxuriösen Schiffe verwöhnen lassen sowie ihren Horizont durch intensive Erkundungstouren bereichern.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Janine Brauner | Anett Wiegand

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 515 903 54 | +49 (0) 175 925 523 9

E-Mail: jbrauner@noblekom.de | awiegand@noblekom.de

