



MEDIENINFO

Juni 2023

Leidenschaftliche Kulinarik an Bord der eindrucksvollen Vista

Feinste Küche auf See Klassik, Innovation und Meer Erlebnisse

Wiesbaden – 06. Juni 2023. Phantasievolle neue Gastronomiekonzepte, ein hochwertiges Barprogramm mit erlebnisreichen Getränkeangeboten – das und noch viel mehr erwartet Reisenden an Bord der Vista, dem neuesten Schiff von Oceania Cruises. Entwickelt wurden diese Konzepte von einem hochkarätigen Küchenteam, u.a. vom gebürtigen Österreicher Bernhard Klotz, inspiriert von unzähligen Besuchen in den unterschiedlichsten Küchen der Welt. Mit viel Kreativität und Leidenschaft haben sie neue Rezepte kreiert, die den Weg für die Zukunft der Gourmetküche auf See ebnen.



Links: Vice President of Culinary Operations Bernhard Klotz mit Director of Culinary Programs & Development Alexis Quaretti, Mitte: Blackened Crab Cakes mit Mais-Salsa und gerösteter Tomatensauce vom Ember; Rechts: Oceania Signature Avocado Toast mit mexikanisch gewürzten Shrimps auf rustikalem Bauernbrot vom Aquamar Kitchen ©Oceania Cruises

Die Vista ist das neueste Schiff von Oceania Cruises und bietet Gästen eine unvergessliche Erfahrung auf hoher See. Mit luxuriösen Kabinen, aufregenden Landausflügen und spektakulären kulinarischen Erlebnissen ist die Vista die perfekte Wahl für anspruchsvolle Reisende, die das Beste vom Besten suchen.

Köstliche Reise über den Tellerrand hinaus

Obwohl Oceania Cruises seit Jahrzehnten für seine hervorragende Küche bekannt ist, ist jeder Schritt weiterhin darauf ausgerichtet, die bisherigen Standards zu übertreffen. Daher war es wichtig, ein Gleichgewicht zwischen dem, was bereits geschätzt wurde, und der Einführung neuer und aufregender Konzepte zu finden. Das globale Team von Oceania Cruises hat die Restaurant- und Küchentrends der Welt in die neuen Ideen für die Feinste Küche auf See einfließen lassen.

Aber auch Erfahrungen aus erster Hand und neue Perspektiven dürfen nicht fehlen. So besuchten die Köche unzählige Restaurants und kulinarische Hot Spots, um sich inspirieren zu lassen. All diese Erkenntnisse wurden genutzt, um die zukünftigen Rezepte durch Probekochen und selektive Auswahl neuer Zutaten bis zur Perfektion zu verfeinern. Parallel dazu entwarf das hauseigene Architekturbüro in Zusammenarbeit mit dem Küchenteam die Schiffsküche und die Restaurants auf dem neuen Schiff. Wie bei den Zimmern wurde auf der Vista auch darauf geachtet, besonders viel Raum zu schaffen, um das Erlebnis für die Gäste noch einzigartiger zu machen.

Aromatische Entdeckungstour auf See

Bei der Konzeption der Restaurants wurde nicht gespart: Die Auswahl ist vielfältig, reichhaltig und beeindruckend. An Bord der Vista gibt es elf kulinarische Erlebnisse, die von leger bis extravagant reichen. Unter anderem kehren beliebte Restaurants wie The Dining Room, Polo Grill und Toscana in neuem Gewand zurück. Aber auch im neuen Spezialitätenrestaurant Ember können Gäste abends Köstlichkeiten in stilvollem Diner-Ambiente genießen. Inspiriert von den kulinarischen Vorzeigeorten Napa und Sonoma wird hier authentische amerikanische Küche serviert. Darüber hinaus locken die Aquamar Kitchen mit Wellness-inspirierten Gerichten und die Bakery at Baristas mit verführerischem, frisch gebackenem Gebäck. Ergänzt durch interaktive und unterhaltsame Mixology-Events und ein frisches Cocktail-Angebot wird das ganze Schiff zu einem Paradies für kulinarische Entdeckungen.

Ausgezeichnete Kochtalente an Bord

Solche einzigartigen kulinarischen Konzepte entstehen natürlich nicht von selbst. Der gebürtige Österreicher Bernhard Klotz, Küchenchef mit jahrzehntelanger Erfahrung in Restaurants in Europa und den USA, leitet das kulinarische Team von Oceania Cruises. Er ist eng mit der renommierten Kochakademie Le Cordon Bleu verbunden und steht in ständigem Austausch mit einigen der besten Köche Europas. Als Vice President Culinary Operations hat er es sich zum Ziel gesetzt, allen Gästen ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis zu bieten. Dies setzt er sowohl an Land als auch an Bord um, indem er an der Entwicklung einzigartiger und inspirierender Speise- und Weinerlebnisse mitwirkt und rund ein Dutzend Menüs ständig mit neuen Rezepten versorgt. Nicht zuletzt ist es ihm außerordentlich wichtig, überall ein Weltklasse-Team aufzubauen.

In enger Zusammenarbeit und Abstimmung mit dem Director of Culinary Programs & Development, Alexis Quaretti, und der Corporate Beverage Managerin, Daniela Oancea, entsteht so ein einheitliches Konzept. Am Ende schaffen die Speise- und Getränkekarten im Zusammenspiel mit Details wie sorgfältig ausgewählten Gedecken und Utensilien eine angenehme Atmosphäre. Zum Leben erweckt wird das Ganze schließlich durch ein gut geschultes Serviceteam in Küche, Bar und Service.

Weitere Informationen über Kreuzfahrten an Bord der luxuriösen Boutiqueschiffe von Oceania Cruises erhalten Interessierte im Reisebüro oder telefonisch unter (+49) 69 2222 33 00 sowie online unter www.OceaniaCruises.com.

ÜBER OCEANIA CRUISES

Oceania Cruises ist die weltweit führende Kreuzfahrtgesellschaft, die sich auf kulinarische Erlebnisse und Reiseziele konzentriert. Die sieben kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.238 Gäste und zeichnen sich durch die Feinste Küche auf See und reizvolle Reiserouten rund um den Globus aus. Die von Experten kuratierten Reiserlebnisse an Bord der von Designern inspirierten kleinen Schiffe laufen mehr als 600 große und kleine Häfen in

mehr als 100 Ländern auf 7 Kontinenten an, die zwischen 7 und mehr als 200 Tagen dauern. Die Marke hat einen zweiten 1.200-Gäste-Neubau, Allura, zur Auslieferung im Jahr 2025 in Auftrag gegeben. Oceania Cruises mit Hauptsitz in Miami gehört zu Norwegian Cruise Line Holdings Ltd, einem diversifizierten Kreuzfahrtunternehmen mit weltweit führenden Kreuzfahrtmarken, zu denen Norwegian Cruise Line, Oceania Cruises und Regent Seven Seas Cruises gehören.

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

