



MEDIENINFO

September 2024

Oceania Cruises stellt besondere Kulinarik-Kreuzfahrten 2025 vor

Renommierte Küchenchefs laden zu einer Genussreise ein

Wiesbaden – 25. September 2024. Oceania Cruises® legt 2025 eine Reihe von Spezialkreuzfahrten auf, die sich ganz um den kulinarischen Genuss an Bord und an Land drehen. Die Mischung aus prominenten Gastgebern, außergewöhnlichen Reisezielen gepaart mit kulturellen Erlebnissen und natürlich erstklassiger Küche sorgen für unvergleichliche Erlebnisse. Zu den Gastgebern der Kulinarik-Kreuzfahrten zählen aus dem TV bekannte und renommierte Küchenchefs und Autoren wie Claudine Pépin, Sara Moulton und Aisha Ibrahim, sowie die Executive Culinary Directors und Maîtres Cuisiniers de France von Oceania Cruises, Alexis Quaretti und Eric Barale.



© Oceania Cruises

„Oceania Cruises setzt seit der Gründung Maßstäbe in puncto kulinarischer Exzellenz an Bord und authentischen Reiseerlebnissen. Mit unseren Kulinarik-Kreuzfahrten 2025, bereichert durch hochkarätige Köche und Experten, bieten wir unseren Gästen noch mehr Vielfalt“, so Frank A. Del Rio, President von Oceania Cruises.

Während Gäste durch das Mittelmeer, Alaska und Fernost kreuzen, erwartet sie an Bord der Boutiqueschiffe ein vielfältiges Programm mit Expertenvorträgen, Kochkursen, exklusiven Landausflügen und weiteren Highlights.

Oceania Cruises Kulinarik-Kreuzfahrten 2025

Sirena-Godmother-Cruise mit Claudine Pépin: 14-Tage von Barcelona nach Dublin, 20. Mai – 3. Juni 2025, an Bord der Sirena®

Diese Reise wird von der Kochbuchautorin Claudine Pépin, Taufpatin der Sirena und Präsidentin der Jacques Pépin Foundation, begleitet. Sie ist bekannt für ihre Zusammenarbeit mit ihrem Vater, dem renommierten Meisterkoch und kulinarischen Berater von Oceania Cruises, Jacques Pépin, und für ihre Karriere in der Weinbranche mit Marken wie Moët & Chandon und Dom Pérignon. Während der Reise wird Claudine Pépin exklusive Veranstaltungen an Bord leiten, darunter einen Kochkurs und das Chef's Market Dinner. Zudem wird sie an ausgewählten Landausflügen teilnehmen und ihre Einblicke in Destinationen wie Sevilla und Bordeaux geben, die für ihre Wein- und Esskultur bekannt sind.

Sara Moulton Cruise: 9-Tage von Barcelona nach Athen, 26. Mai – 4. Juni 2025, an Bord der Marina™

Diese Reise von Barcelona nach Athen mit der Köchin und Fernsehpersönlichkeit Sara Moulton verspricht kulinarische und kulturelle Höhepunkte. Moulton, die kürzlich in das Culinary Advisory Board von Oceania Cruises berufen wurde, wird an Bord der Marina eine Live-Kochvorführung geben, ihre Signature-Dishes im Grand Dining Room präsentieren und an exklusiven Landausflügen und Veranstaltungen leiten.

Food & Wine Best New Chefs Cruise: 10-tägige Rundreise ab/bis Seattle, 18. – 28. August 2025, an Bord der Riviera™

Diese exklusive Kreuzfahrt wird von Aisha Ibrahim, „Food & Wine 2023 Best New Chef“, begleitet. An Bord der ersten „Best New Chefs“-Kreuzfahrt von Oceania Cruises erwarten Passagiere besondere Menüs, Kochvorführungen und kulinarische Erlebnisse in Alaska. Die Reise bietet zahlreiche kulinarisch geprägte Landausflüge und führt durch malerische Küstenstädte mit beeindruckender Naturkulisse.

Culinary Luminaries Cruise: 12-Tage von Barcelona nach Istanbul, 14. – 26. September 2025, an Bord der Vista™

Unter der Leitung der beiden Executive Culinary Directors und Maîtres Cuisiniers de France von Oceania Cruises, Alexis Quaretti und Eric Barale, ist diese Kreuzfahrt ein Muss für Feinschmecker. Auf der Route durch das Mittelmeer und die Adria erleben Reisende kulinarische Highlights, von der französischen Riviera bis zu den antiken Schätzen von Ephesos. An Bord gibt es Live-Kochvorführungen, thematische Chef's Market Dinner und kulinarische Diskussionsrunden.

Oceania Club Reunion Cruise: 15-Tage von Hongkong nach Bangkok, 22. Oktober – 6. November 2025, an Bord der Riviera

Diese besondere Reunion-Kreuzfahrt, die erstmals in Asien stattfindet, bietet vier Übernachtaufenthalte in Hongkong, Ho-Chi-Minh-Stadt, Singapur und Bangkok. An Bord der Riviera erwarten Gäste hochkarätige Vorträge und Events, darunter ein Gala-Brunch, exklusive Abendessen und Cocktail-Empfänge sowie speziell organisierte Landausflüge. Zu den Gastgebern zählen Kapitän Demitris Flokos und Neli Arias, Leiterin des Oceania Clubs™.

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 acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.250 Gäste und zeichnen sich durch die Feinste Küche auf See und reizvolle Reiserouten rund um den Globus aus. Die von Experten kuratierten Reiseerlebnisse an Bord der von Designern inspirierten kleinen Schiffe laufen mehr als 600 große und kleine Häfen in mehr als 100 Ländern auf sieben Kontinenten an, die zwischen sieben und mehr als 200 Tagen dauern. Oceania Cruises hat zwei weitere Schiffe in Auftrag gegeben, die 2027 und 2028 oder 2029 ausgeliefert werden sollen.* Oceania Cruises ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd. (NYSE: NCLH).

*Die Auslieferung des zweiten Schiffes von Oceania Cruises ist vertraglich für das vierte Quartal 2028 vorgesehen, kann sich aber bis 2029 verzögern.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung finden Sie zum Download [hier](#). Bitte beachten Sie die Bildrechte. Aus Gründen des Leseflusses haben wir auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Gäste, Teammitglieder und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierungsneutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH
Janine Brauner | Ornella Carlone
Luisenstr. 7
D-63263 Neu-Isenburg
Mobil: +49 (0) 151 515 903 54 | +49 (0) 151 266 421 72
E-Mail: jbrauner@noblekom.de | ocarlone@noblekom.de

