



MEDIENINFO

November 2024

Oceania Cruises feiert 15 Jahre Culinary Center

Neue Kurse für Kreuzfahrten 2025 in der weltweit ersten Kochschule auf See

Wiesbaden – 21. November 2024. Oceania Cruises®, die weltweit führende Kreuzfahrtreederei mit der Feinsten Küche auf See, feiert das 15-jährige Bestehen des Culinary Center mit einer Reihe neuer Kurse an Bord seiner eleganten Boutiqueschiffe. Nach der Einführung der ersten praktischen Kochschule auf See auf der Marina™ hat die Reederei auch die Riviera™, die Vista™ und die neue Allura™, die 2025 in die Flotte aufgenommen wird, mit einem Culinary Center ausgestattet. Für das Jubiläumsjahr entwarf das kulinarische Team neue Kurse, die unter anderem Gerichte aus dem Pazifischen Nordwesten der USA, Polynesien und Australien in den Mittelpunkt stellen.



Kochend die Welt erfahren - im Culinary Center von © Oceania Cruises

Mehr als 60 Kurse können Kreuzfahrer mit Oceania Cruises im Culinary Center erleben. In speziell angefertigten Lehrküchen mit einzelnen Stationen und professioneller Ausrüstung bieten sie seit 2010 die Möglichkeit, die Kultur und Geschichte eines Reiseziels über typische Gerichte und Zutaten zu erfahren und unter Anleitung von engagierten Ausbildern die eigenen Kochkenntnisse zu erweitern.

Gründerin und treibende Kraft hinter dem Culinary Center ist Chefköchin Kathryn Kelly. Als Director of Culinary Enrichment bei Oceania Cruises leitet sie ein Team von elf talentierten Chefkoch-Ausbildern bei Oceania Cruises. Sie ist auch die Initiatorin der Culinary Discovery Tours™ an mehr als 40 Reisezielen weltweit, die ein wichtiger Bestandteil des Culinary Center Programms sind. Diese beliebten, vom Küchenchef geleiteten Ausflüge bieten eine umfassende Erfahrung: Nach einem Vormittag auf dem Markt erlernen die Teilnehmenden die Zubereitung von typischen Gerichten mit lokalen Zutaten oder erfahren von

lokalen Experten und Kunsthandwerkern mehr über Küche und Kultur der Region. Für 2025 plant Kathryn Kelly eine neue Reihe von Reisen unter der Leitung von Chefköchen.

Frank A. Del Rio, Präsident von Oceania Cruises, betont die ungebrochene Beliebtheit des Culinary Center: „Wir sind die einzige Reederei, die von Feinschmeckern für Feinschmecker konzipiert wurde. Essen ist das Herzstück von allem, was wir bei Oceania Cruises tun. Wir haben unsere Schiffe buchstäblich um das kulinarische Erlebnis herum gebaut, von großzügigen Bordküchen bis hin zu einer unvergleichlichen Auswahl an Restaurants. Ich bin sehr stolz darauf, dass wir die erste Reederei waren, die eine praktische Kochschule auf See angeboten hat. Der anhaltend große Zuspruch ist ein Beweis für die unglaubliche Arbeit von Küchenchefin Kelly und ihrem kreativen Team, die unser kulinarisches Erbe weiter vorantreiben.“ Chefkoch Kelly ergänzt: „Es war eine erstaunliche Entwicklung in den letzten 15 Jahren, vom ersten Culinary Center an Bord der Marina, gefolgt von der Riviera, bis hin zu den noch umfangreicheren Culinary Centern an Bord der Vista und ihrer Schwester Allura, die doppelt so viele Stationen haben. Ich bin begeistert, mit einem so inspirierenden und kooperativen Team zusammenzuarbeiten, da wir ständig auf der Suche nach neuen Gerichten und Themen sind, die wir unseren wissbegierigen Gästen vorstellen können.“

Wenn das Team nicht an Bord ist, lebt es an Orten auf der ganzen Welt, von Christchurch über Riga bis nach San Francisco. Somit ist es in der Lage, globale Trends zu erkennen und in die Bordküchen zu bringen. Die talentierten Chefkoch-Ausbilder des Culinary Center verfügen über Abschlüsse an namhaften internationalen Instituten sowie über jahrelange Erfahrungen und faszinierende berufliche Werdegänge von Assistenzstellen bei weltbekannten Fernsehköchen bis hin zur Leitung der Ernährungsprogramme von Google oder Amazon. Somit können die Gäste von Oceania Cruises von den Besten der Branche lernen.

Neue Kurse 2025 im Culinary Center

Culinary Northwest Passage: Der Pazifische Nordwesten ist heute eine der angesagtesten Regionen in der kulinarischen Welt. Die Küche setzt auf Saisonalität und wird oft als das Fundament der modernen amerikanischen Küche bezeichnet. Sie zelebriert Landwirte und Fischer und wird von den innovativen Köchen von Seattle bis Anchorage inspiriert. Der Kurs beinhaltet einige der beliebtesten Fisch- und Meeresfrüchtegerichte der Gäste. Und die typischen „Deep Dish“-Desserts werden sicher zu den ersten Rezepten gehören, die sie nach ihrer Rückkehr nachkochen wollen.

Down Under Abundance: Neuseeland und Australien verfügen über eine Fülle an Nahrungsmitteln und Zutaten. Die Meeresfrüchte sind vielfältig, und das Fleisch wird in der ganzen Welt geschätzt. In Zusammenarbeit mit Kollegen aus Down Under entstand ein Kochkurs, der das Meer, die Berge und die Weinberge dieser besonderen Region der Welt feiert.

It's a Dessert Party: Das süße Intermezzo zwischen Abendessen und Show beginnt um 20 Uhr und kombiniert passende Getränke zu raffinierten Nachtschkompositionen. So zaubern die Teilnehmer beispielsweise einen Lavakuchen mit einem Glas Champagner oder bereiten Crêpes Suzette mit einer Grand Marnier-Schorle zu.

South Seas Salt Life: Wem nach einem Tag an einem unberührten weißen Strand nach gegrilltem Fisch und einem exotischem Fruchtdrink ist, belegt diesen Kurs und taucht ab in die polynesischen Küche mit frischen, saisonalen Zutaten mit subtilen Einflüssen aus Frankreich und China. Hierbei erfahren die

Kochschüler bei einem Tama'a Maitai auch, wie der „Salz-Lebensstil“ die Südsee Traditionen und Familientreffen bestimmt.

Snow Days Brunch: Diese praktische Einheit gibt Tipps für die kalte Jahreszeit, wenn Lieblingsrezepte zum Verwöhnen zum Einsatz kommen, wie Zimtschnecken oder Aufläufe und dazu wärmende oder prickelnde Cocktails. Auf dem Programm stehen einige der beliebtesten Rezepte der Oceania Cruises Mixologen, die Kälte vertreiben.

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

Diese Pressemitteilung sowie passende Bilder 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

Ornella Auggenthaler | Anett Wiegand

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 266 421 72 | +49 (0)175 925 523 9

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

