



nK
NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Oceania Cruises stellt neue kulinarische Entdeckungstouren für 2025 vor

Gourmet-Erlebnisse an Land in den aufregendsten Zielen der Welt

Wiesbaden – 19. Februar 2025. Oceania Cruises® wird 2025 12 neue Culinary Discovery Tours™ anbieten. Sie ermöglichen einzigartige kulinarische Erlebnisse an faszinierenden Orten weltweit. In Europa und Großbritannien können Gäste in Amsterdam, Belfast, Invergordon, Valencia und Valletta mit einem Koch auf kulinarische Entdeckungsreise gehen. Auch in Asien erweitert Oceania Cruises das Angebot mit drei neuen Optionen für Japan – mit Stopps in Kobe, Kochi und Shimizu – sowie in Busan, Südkorea. In Nordamerika erwarten Feinschmecker neue Touren in Halifax, Québec City und Victoria, die regionale Spezialitäten und kulturelle Highlights in den Mittelpunkt stellen. Damit bietet Oceania Cruises nun insgesamt 46 Culinary Discovery Tours an, die auf den vier größeren Schiffen Marina™, Riviera™, Vista™ und Allura™ angeboten werden.



© Oceania Cruises

Die kulinarischen Entdeckungstouren sind ein integraler Bestandteil des renommierten kulinarischen Programms der Reederei, zu dem auch das Culinary Center gehört. Die Kochschule auf See bietet unvergleichliche Erfahrungen für Feinschmecker, die etwas lernen und verschiedene Kulturen über das Essen erkunden möchten.

Jede Culinary Discover Tourist auf 18 Gäste begrenzt und wird von einem Team aus erfahrenen Kochlehrern von Oceania Cruises geleitet. Die Touren gehen über das traditionelle Sightseeing hinaus und bieten Zugang zu lokalen Märkten, renommierten Restaurants und Kochkursen, sowohl an Bord als auch an Land.

Von der Suche nach wilden Meereskräutern an der Küste von Belfast bis hin zu einer "Plant-To-Plate" Mahlzeit in einem Amsterdamer Gewächshaus, wo die Zutaten erst kurz vor dem Verzehr geerntet werden, geben diese Touren den Reisenden einen intimen Einblick in das Leben vor Ort, gesehen durch die Brille der Kulinarik und ihres Einflusses auf Kultur und Gemeinschaft. In Japan können Gäste in Kobe vor einem Teppanyaki-Schmaus mit Wagyu-Rindfleisch die Präzision der traditionellen Messerherstellung erleben oder in Kochi die Technik des Anbratens von Bonito über offener Flamme meistern – ein faszinierendes Zusammenspiel von Handwerkskunst und Kulinarik.

Jason Montague, Chief Luxury Officer Oceania Cruises, sagt: „Unsere Gäste suchen mehr als nur eine herausragende Küche – sie sehnen sich nach authentischen Verbindungen mit Essen, Kultur und Menschen. Die kulinarischen Entdeckungstouren sind echte Erlebnisse hinter den Kulissen. Die Spitzenköche erwecken jedes Reiseziel zum Leben erwecken und brennen darauf, die kulinarischen Geheimnisse zu teilen, Bissen für Bissen. Diese einzigartigen Ausflüge ermöglichen es den Reisenden, die Essenz der Destinationen auf eine Art und Weise zu genießen, wie es nur Oceania Cruises bieten kann.“

Chefköchin Kathryn Kelly, Director of Culinary Enrichment bei Oceania Cruises, ist die Gründerin und treibende Kraft hinter dem Culinary Center und die Hauptarchitektin des umfangreichen Angebots an Culinary Discovery Tours. Sie kommentiert: „Unsere Touren bieten einen Einblick in lokale Märkte, Handwerkskunst und Traditionen. Es ermöglicht den Gästen, ein Stück des Reiseziels mit nach Hause zu nehmen - nicht nur in ihren Erinnerungen, sondern auch durch Fähigkeiten und Rezepten, die sie unterwegs erlernen.“

Kobe: Neue kulinarische Reise durch Kobe geführt von einem Koch (6 Stunden)

Hier bekommen Teilnehmer einen Einblick in die Kunst der traditionellen japanischen Messerherstellung, wo erfahrene Kunsthandwerker Klagen in verschiedenen Formen und Größen schmieden, abgestimmt auf ihre jeweilige Verwendung. So gilt die Santoku-Klinge als vielseitiges Allzweckmesser, während das Sujihiki besonders für das Schneiden von Fleisch wie Rindfleisch geeignet ist. Anschließend zeigen erfahrene Köche, wie sie mit diesen Präzisionswerkzeugen ein meisterhaftes Abendessen zubereiten. Nach dieser Einführung in die Messerherstellung bietet sich die Gelegenheit, im Teppan Grill Keyaki zu speisen – einem Restaurant im 18. Stock mit beeindruckendem Blick auf die mittelalterliche Burg von Osaka.

Busan: Koch-geführte Busan-Märkte-Tour (4 Stunden)

Für die Zubereitung traditioneller koreanischer Gerichte an Bord führt der Kochlehrer die Gäste über zwei lokale Märkte, um nach Zutaten zu suchen. Der erste Halt ist der legendäre Jagalchi Fischmarkt. Dieser Markt am Wasser ist der größte seiner Art in Korea. Beim Durchstöbern der scheinbar endlosen Stände findet man jede erdenkliche Meereskreatur, darunter lebende Aale, Seescheiden und Rochen, die den Stechrochen ähneln. Anhand einer „Meeresfrüchte-Schatzkarte“ können die Gäste diese einzigartigen lokalen Exemplare identifizieren und abhaken. Nach dem Rundgang über den Meeresfrüchtemarkt wird der Gukje-Markt besucht, der für seine internationale Auswahl an Gourmet-Zutaten bekannt ist. Im Anschluss geht es zum Schiff zurück, um authentische koreanische Gerichte zuzubereiten.

Belfast: Koch-geführte Tour zu den Küstengeschmäckern von County Down (4 ½ Stunden)

Der örtliche Küchenchef Paul Cunningham, bekannt aus der BBC-Kochserie „Great British Menu“, führt die Gäste entlang der Küste, um mehr über die regionalen Zutaten zu erzählen. Dabei können Muscheln und Austern probiert

und in einem nahegelegenen Restaurant seine Meeresfrüchtesuppe genossen werden. Ein Pint Guinness oder ein anderes Stout rundet das Essen perfekt ab. Anschließend wird eine Fotopause bei den malerischen Ruinen von Dundrum Castle eingelegt, einem Wahrzeichen aus dem 13. Jahrhundert.

Halifax: Vom Küchenchef geführte Tour Cider & Chowder (3 Stunden)

Die Tour gibt einen Einblick in den „Chowder Trail“ und die Cider-Trends, die die moderne kulinarische Szene in Nova Scotia prägen. Nach dem Verlassen des Schiffs treffen sich die Teilnehmer mit einem ortskundigen Gourmet-Führer, um im Schankraum eines traditionellen Apfelweinherstellers Halt zu machen. Dort wird eine Auswahl von vier sehr unterschiedlichen Apfelweinen serviert, die saisonal oder ganzjährig genossen werden können, aber auch als Basis für Cocktails wie den Apple Spice dienen – ein Mix aus gewürztem Apfelwein, Ingwer-Kombucha und Zimtlikör. Weitere Optionen sind ein alkoholfreier Cranberry-Cidre und ein Wassermelonen-Cidre-Mimosa. Ein kurzer Spaziergang führt zu einem berühmten lokalen Restaurant im trendigen Dartmouth-Viertel, wo die Gäste den Köchen bei der Zubereitung verschiedener Gerichte von ihren reservierten Sitzplätzen aus zusehen können.

Invergordon: Schatzsuche mit Koch & Schottischer Kochkurs an Bord (4 Stunden)

In Invergordon werden Zutaten eingekauft, die traditionell in einer klassischen schottischen Suppe verwendet werden. Die Cullen Skink, benannt nach dem nahegelegenen Dorf Cullen, ist eine Suppe mit Schellfisch, deren Name auch für das Rindfleisch aus den Vorderbeinen einer Kuh steht. Beim Einkauf von Schellfisch und weiteren Produkten bei George Cockburn & Son können die Gäste das preisgekrönte Haggis des Metzgers probieren, ein weiteres traditionelles schottisches Gericht. Das Gemüse für die Suppe wird bei Black Isle ausgewählt, einer Bio-Brauerei, die auch andere Bioprodukte anbaut. Anschließend treffen sich die Teilnehmer wieder an Bord, um die Zubereitung der Suppe zu erlernen.

Valletta: Koch-geführte Tour zu den handwerklichen Schätzen Maltas (3 Stunden)

Dieses sorgfältig zusammengestellte Erlebnis in einer kleinen Gruppe führt die Gäste in die maltesische Küche ein, während sie in einer beeindruckenden Grotte, die vor Jahrzehnten in ein Restaurant umgewandelt wurde, traditionell hergestellte Lebensmittel probieren. Eine kurze, aber landschaftlich reizvolle Fahrt ins Landesinnere bringt die Reisenden nach Rabat, wo sie zunächst eine Bäckerei besuchen, die sich seit Generationen im Besitz derselben Familie befindet. Der Bäcker zeigt, wie traditionelles maltesisches Brot hergestellt wird und lädt die Gäste ein, bei der Zubereitung eines Laibes mitzuhelfen und ein Brot direkt aus dem Ofen zu probieren. Weitere lokale Spezialitäten gibt es in der Grotto Tavern, die in einer Höhle untergebracht ist, und im Zweiten Weltkrieg als Bunker diente. In dieser ungewöhnlichen Umgebung können die Gäste dem Koch bei der Zubereitung von Pastizzi - einem mit Ricotta oder Curryerbsen gefüllten Blätterteig - zusehen und anschließend Kostproben genießen. Als Beilage werden lokale Käsesorten wie Gbejna und eine spezielle Tomatenpaste zum Bestreichen von Brot angeboten. Auch maltesische Weine, darunter ein rubinroter Melqart, werden serviert.

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.

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.

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.

PRESSEKONTAKT

noble kommunikation GmbH

Ornella Auggenthaler | Janine Brauner

Luisenstr. 7

D-63263 Neu-Isenburg

Mobil: +49 (0) 151 266 421 72 | +49 (0) 151 515 90 354

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