



nK

NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Exquisite Nikkei-Spezialitäten werden jetzt im Red Ginger serviert

Oceania Cruises® stellt 12 neue japanisch-peruanische Fusion Rezepte vor

Wiesbaden – 23. Juni 2025. Oceania Cruises® führt 12 neue, geschmackvolle und kreative Nikkei-Gerichte im panasiatischen Spezialitätenrestaurant Red Ginger ein. Die innovativen Menüs wurden kürzlich an Bord von Oceania Vista® vorgestellt und werden auch auf dem neuesten Schiff der Reederei, Oceania Allura™, verfügbar sein, das nächsten Monat in Dienst gestellt wird. Die neuen Nikkei-Gerichte werden bis Anfang 2026 auch auf dem Rest der Flotte eingeführt. Diese Erweiterung der Speisekarte bringt eine lebendige Verschmelzung von peruanischen Aromen und raffinierten kulinarischen Techniken und Geschmäckern Japans.



Acevichado-Rolle und Cazuela de Arroz Nikkei. © @adrienfoodinparis

Die Nikkei-Küche geht auf das späte 19. Jahrhundert zurück, als japanische Einwanderer sich in Peru niederließen und begannen, traditionelle japanische Rezepte mit einheimischen peruanischen Zutaten zu kombinieren. Das führte zu einem unverwechselbaren Geschmack von frischen Meeresfrüchten, geschmackvollen Zitrusfrüchten, Sojasaucen und scharfer Paprika. Im Gegensatz zu vielen alteingesessenen kulinarischen Traditionen ist die Nikkei-Küche erfrischend flexibel und experimentierfreudig und passt deshalb perfekt zu Oceania Cruises. Mit mehr als 20 Jahren Erfahrung in der Zubereitung dieser Küche wird Küchenchef Gustavo Sugay die Einführung der neuen Karte unterstützen.

„Die sorgfältig zusammengestellten neuen Nikkei-Menüs sind ein weiterer Schritt in der kontinuierlichen Weiterentwicklung unserer Philosophie, die beste Küche auf See zu bieten. Unser branchenführendes Kulinarik-Team ist ständig bestrebt, unseren weitgereisten Gästen neue Geschmackserlebnisse zu bieten und gleichzeitig unsere Verpflichtung zu kulinarischer Exzellenz zu erfüllen“, so Jason Montague, Chief Luxury Officer von Oceania Cruises.

„Dieses neue Nikkei-Angebot ist ein greifbares Beispiel für die Magie, die entsteht, wenn sich Kulturen vermischen“, fügt Küchenchef Alexis Quaretti, Oceania Cruises Executive Culinary Director, hinzu. „Unsere Leidenschaft für kulinarische Innovationen wird durch das ständige Zuhören unserer Gäste beflügelt. Die Einführung dieser Gerichte ist ein Ergebnis des Appetits unserer Passagiere auf kühne neue Geschmacksrichtungen.“

Red Ginger Nikkei Menü-Highlights:

- Ceviche Nikkei – mariniertes Thunfisch, delikat angerichtet in Leche de Tigre, akzentuiert mit Koriander, Sesamöl und einem Hauch von rotem Chili für eine raffinierte Interpretation des peruanischen Klassikers.
- Kurzes Rinderrippenstück nach peruanischer Art – ein reichhaltiges, zartes kurzes Rippenstück, serviert mit pikanter Lomo-Saltado-Soße und einer seidigen Miso-Süßkartoffel-Mousseline, die kräftige und umami-reiche Noten miteinander verbindet.
- Cazuela de Arroz Nikkei - mit Misosauce glasierte Jakobsmuscheln auf perfekt gekochtem Bomba-Reis, abgerundet mit lebhaftem Chalaquita für eine ausgewogene Mischung aus Zitrusfrüchten und Schärfe.
- Soft Shell Crab Tempura Bao Buns – leicht gebratene Soft Shell Crab in fluffigen Bao Buns, gekrönt mit einem kräftigen Zarza nach Nikkei-Art.
- Chicken Anticuchos – eine raffinierte Variante des peruanischen Streetfood, mit saftigen Hähnchenspießen und cremig-würziger Huancaína-Sauce.
- Tres Leches Cube – eine moderne Präsentation des beliebten lateinamerikanischen Desserts mit Biskuitkuchen, der in drei Milchsorten getränkt ist und auf der Zunge zergeht.
- Yuzu Cheesecake – säuerliche Yuzu gepaart mit Mango und Passionsfruchtcoulis, garniert mit frischem Basilikum für einen erfrischenden und aromatischen Abschluss.

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