



nK

NOBLE KOMMUNIKATION

PRESSEINFORMATION

Oceania Cruises® gibt Taufpaten der Oceania Allura™ bekannt

Die „Food & Wine Best New Chefs“-Alumni übernehmen die Rolle der Taufpaten

Wiesbaden – 13. Oktober 2025. Oceania Cruises® gibt die renommierten Alumni des Programms „Food & Wine Best New Chefs“ als Taufpaten der neuen Oceania Allura™ bekannt. Tavel Bristol-Joseph, Katie Button, Calvin Eng, Aisha Ibrahim, George Mendes und Lawrence "LT" Smith werden bei der Tauffeier in Miami anwesend sein und die traditionelle Champagner-Zeremonie am Bug der Oceania Allura durchführen – ein symbolischer Akt, der Glück für das Schiff und alle, die an Bord reisen, bringen soll. Das Boutiqueschiff wurde im Juli 2025 in Dienst gestellt und wird am 13. November in Miami getauft.



© Oceania Cruises

„Unsere Schiffe sind ein Zusammenspiel von Kultur, exquisiter Küche und globaler Entdeckungsfreude – und die Oceania Allura ist da keine Ausnahme“, sagt Jason Montague, Chief Luxury Officer von Oceania Cruises. „Die Ehrung des Programms ‚Best New Chefs‘ von Food & Wine und die Ernennung seiner Alumni zu Taufpaten spiegelt unsere Überzeugung wider, dass Kulinarik im Zentrum weltweiter Entdeckungen steht. Diese visionären Köche verkörpern den Geist kulinarischer Exzellenz, und wir sind stolz, sie in der Oceania-Familie willkommen zu heißen.“

Seit 1988 hat das Programm „Best New Chefs“ von Food & Wine fast 400 aufstrebende kulinarische Talente ausgezeichnet, die die kulinarische Welt neu definiert haben. Zum ersten Mal wird nun das Franchise selbst als Taufpate auftreten, vertreten durch eine Gruppe herausragender Alumni, die die feierliche Zeremonie gestalten werden. Diese Köche stehen für das globale Erbe an Innovation und Kreativität des Programms und unterstützen Oceania Cruises‘

Engagement für kulinarische Exzellenz auf See – mit unvergesslichen Erlebnissen rund um das Thema Genuss, geschaffen von einigen der besten Köche der Welt.

„Seit fast vier Jahrzehnten prägen die ‚Best New Chefs‘ das kulinarische Geschehen in den USA und inspirieren, wie wir Essen erleben“, sagt Tom Bair, Herausgeber von Food & Wine. „Wir freuen uns, dieses Erbe mit Oceania Cruises zu feiern – einem Partner, der unsere Leidenschaft für außergewöhnliche Küche und Entdeckungen teilt – und mit dieser bedeutenden Taufe ein neues Kapitel zu beginnen, bei dem das Essen genauso unvergesslich ist wie die Reiseziele.“

Oceania Allura: moderner Luxus auf See

Die neue A-Klasse für 1.200 Gäste verspricht ein neues Niveau an Bord-Erlebnis – geprägt von eindrucksvollen Reisezielen und der Feinsten Küche auf See. Mit dem eleganten Grand Dining Room, einem großzügigen, professionellen Culinary Center zum Mitmachen sowie der Rückkehr des französischen Spezialitätenrestaurants Jacques verkörpert die Oceania Allura das Engagement der Reederei für kulinarische Exzellenz und setzt dabei gleichzeitig neue Maßstäbe in Sachen Innovation. Neu an Bord ist die Crêperie, in der authentische französische Crêpes, köstliche belgische und Bubble-Waffeln sowie köstliches italienisches Eisserviert werden.

Die Taufpaten

Katie Button (Best New Chef 2015)

Katie Button ist fünfmalige James Beard Award-Nominierte, Kochbuchautorin und bekannte Medienpersönlichkeit. Am bekanntesten ist sie als Chefköchin und Gründerin der renommierten Restaurantgruppe Cúrate in Asheville. Ursprünglich Ingenieurin, wechselte sie zur Gastronomie und wurde unter kulinarischen Größen wie Ferran Adrià und José Andrés ausgebildet. Sie eröffnete mehrere preisgekrönte Restaurants, darunter die Cúrate Bar de Tapas, das 2022 mit dem James Beard Award für herausragende Gastfreundschaft ausgezeichnet wurde. Button ist Moderatorin der Sendung From the Source auf dem Magnolia Network und Autorin des Kochbuchs Cúrate: Authentic Spanish Food from an American Kitchen. Ihre Restaurantgruppe ist als „Living Wage“-Arbeitgeber zertifiziert und setzt sich für faire, nachhaltige Praktiken in der Gastronomie ein.

Calvin Eng (Best New Chef 2022)

Calvin Eng ist Küchenchef und Inhaber von Bonnie's, einem gefeierten kantonesisch-amerikanischen Restaurant in Williamsburg, Brooklyn, sowie Autor von Salt Sugar MSG: A Cantonese American Cookbook. Geboren und aufgewachsen in Brooklyn in einer traditionell chinesischen Familie, gründete Eng Bonnie's, um sein kulturelles Erbe zu würdigen und die Aromen seiner Kindheit zeitgemäß neu zu interpretieren. Das Restaurant wurde von zahlreichen führenden Medien wie The New York Times, The New Yorker, Eater, Bon Appétit und New York Magazine gefeiert. Er wurde u.a. als James Beard Award-Finalist, Forbes 30 Under 30-Preisträger, StarChefs Rising Star und zweimaliger Halbfinalist in der Kategorie „Best Chef: New York State“ ausgezeichnet.

Aisha Ibrahim (Best New Chef 2023)

Aisha Ibrahim ist eine vielfach anerkannte Köchin, die für ihre globale Perspektive und Führungsstärke in der modernen Fine-Dining-Szene bekannt ist. Geboren in Mindanao auf den Philippinen und in den USA aufgewachsen, begann sie ihre kulinarische Reise mit den Traditionen ihrer Familie und perfektionierte ihr Handwerk später in weltbekannten Küchen wie Manresa, Azurmendi und Nihonryori Ryugin. Im Jahr 2021 schrieb sie Geschichte als erste weibliche Küchenchefin im legendären Restaurant Canlis in Seattle, wo sie bis 2025 tätig war. Zu ihren Auszeichnungen zählen die Aufnahme in Food & Wine's Best New Chefs (2023), TIME's 100 Next (2024) und eine Nominierung für den James Beard Award 2025. Sie setzt sich leidenschaftlich für Innovation und Gleichberechtigung in der Gastronomie ein.

Tavel Bristol-Joseph (Best New Chef 2020)

Tavel Bristol-Joseph ist Partner, Chef-Pâtissier und Hospitality-Direktor der Emmer & Rye Hospitality Group, die sieben erfolgreiche Gastronomiekonzepte in Austin und San Antonio betreibt. Er wurde 2020 zu einem der Food & Wine Best New Chefs ernannt und 2024 von Esquire zum „Pastry Chef of the Year“ gekürt. Zudem war er mehrfach Halbfinalist beim James Beard Award in der Kategorie „Best Chef: Texas“. Unter seiner Leitung erhielt das Restaurant Hestia einen Michelin-Stern, während Emmer & Rye mit einem Michelin Green Star und einem Bib Gourmand ausgezeichnet wurde. Geboren in Georgetown, Guyana, prägt Bristol-Joseph mit Innovationsgeist, Wärme und einer starken Gemeinschaftsorientierung die Gastronomieszene in Texas nachhaltig.

George Mendes (Best New Chef 2011)

George Mendes ist Absolvent des Culinary Institute of America und wurde 2011 als Food & Wine Best New Chef ausgezeichnet. Er gilt als einer der Vorreiter der modernen portugiesischen Küche in New York City. Er war Executive Chef und Inhaber des Michelin-prämierten Restaurants Aldea (2009–2022) und eröffnete 2021 das Restaurant Veranda im ModernHaus SoHo Hotel. Seine Karriere begann bei Bouley und L'Arpège, bevor er 2015 Lupulo ins Leben rief. Er ist Co-Autor von My Portugal: Recipes and Stories und war u.a. in TV-Shows wie Top Chef Masters, The Best Thing I Ever Ate und Worst Cooks in America zu sehen. Derzeit lebt er in Boston und arbeitet an einem neuen Fine-Dining-Restaurant sowie einer Café-Bäckerei im Stadtteil South End.

Lawrence „LT“ Smith (Best New Chef 2024)

Lawrence „LT“ Smith, ein früherer NFL-Hoffnungsträger, ist heute preisgekrönter Küchenchef und Gründer des Restaurants Chilte in Phoenix. Dort interpretiert er die südwestamerikanische Küche neu – mit mutigen, zutatenbetonten Gerichten, die von mexikanischen, afroamerikanischen und mittleren US-amerikanischen Traditionen geprägt sind. Seine Küche kombiniert Sonoran-Chiltepin-Chilis mit afrikanischen Kochtechniken und Anklängen an mexikanische Hausmannskost. Das Ergebnis: Gerichte mit kräftigem, ausgewogenem und persönlichem Charakter. Smith wurde 2024 als Food & Wine Best New Chef ausgezeichnet und ist 2025 Halbfinalist des James Beard Awards. Seine Küche erzählt Geschichten von Herkunft, Identität und Kultur – auf jedem Teller.

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 Luxus-Kreuzfahrtlinie mit Fokus auf Kulinarik und Reisezielen. Die acht kleinen, luxuriösen Schiffe der Reederei bieten Platz für maximal 1.250 Gäste und zeichnen sich durch Die Feinste Küche auf See® sowie abwechslungsreiche, erlebnisreiche Routen rund um den Globus aus. An Bord der von Designern inspirierten, kleinen Schiffe genießen Gäste sorgfältig kuratierte Reiseerlebnisse, die mehr als 600 Häfen in über 100 Ländern auf sieben Kontinenten umfassen – auf Reisen von sieben bis über 200 Tagen. Oceania Cruises hat vier Schiffe der Sonata-Klasse bestellt, deren Auslieferung für 2027, 2029, 2032 und 2035 vorgesehen ist.* 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 Augenthaler | Janine Brauner

Kaiserstraße 19-21

60311 Frankfurt am Main

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

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