**Mehl aus Frankreich, Hummer aus Maine: Oceania Cruises schreibt Exklusivität bei der Kulinarik groß**

Die „Feinste Küche auf See®“, dafür ist die Kreuzfahrtreederei Oceania Cruises bekannt. Um diesem Anspruch gerecht zu werden, arbeiten Meisterköche wie Jacques Pépin, der seit Gründung der Kreuzfahrtmarke der Culinary Director ist, an immer neuen ausgefallenen und exklusiven Kreationen. Dazu zählen beispielsweise Hummer Pad Thai, serviert im asiatischen Spezialitätenrestaurant *Red Ginger*, ein Kobe-Rind Burger mit schwarzer Trüffel-Soße, serviert im *Waves Grill*, oder ein veganer Ricotta-Schokoladen-Kuchen auf Vanille-Himbeer-Spiegel als Teil der pflanzlichen Menüs der Kreuzfahrtmarke.

**Köstlichkeiten für jeden Gaumen**

An Bord der Schiffe von Oceania Cruises können sich Gäste ihre kulinarischen Wünsche erfüllen lassen: vom Steak über Gluten freie Kost und koschere Menüs bis zum veganen Tatar. Seit kurzem ergänzt die gesunde und schmackhafte Aquamar Vitality Cuisine das bestehende umfangreiche Angebot an über 250 pflanzenbasierten und vegetarischen Gerichten. An den Raw Juice & Smoothie Bars gibt es während der Fahrt frisch gepresste Säfte, Smoothies und Energy Bowls. Diese Gerichte haben eine ausgewogene Rezeptur mit viel frischem Obst und Gemüse, gesunden Fetten, Vollkornprodukten und mageren Proteinen. Die Kalorien und Nährwerte für jedes dieser Gerichte sind zudem auf den Speisekarten angegeben.

Zudem gibt es eine große Auswahl an pflanzenbasierten Menüs an Bord der sechs Kreuzfahrtschiffe. Es umfasst mehr als 250 vegane Gerichte, die dem Gast auf Wunsch im *Grand Dining Room* zum Frühstück sowie Mittag- und Abendessen serviert werden.

**Qualität braucht Zeit**

Hinter jedem Gericht, das an Bord der Flotte von Oceania Cruises serviert wird, steht ein langer Kreationsprozess. Das kulinarische Team überlegt, testet, passt an, testet wieder. Wenn ein Rezept steht, dann fängt die Produktforschung an: Wo werden die Zutaten eingekauft? In welchen Häfen können die frischen Zutaten an Bord geholt werden? Die Einführung eines neuen Menüs nimmt fast vier Monate in Anspruch. Danach folgt die Zeit der Implementierung der neuen Gerichte sowie die Schulung des Personals.

**Weltweit ausgewählt Zutaten**

Um die Qualität der Speisen zu verstehen, nehmen wir das Baguette im *Grand Dining Room* als Beispiel. Dafür wird nur das feinste (und teuerste) französische Mehl verwendet: Viron-Mehl, das in der Region Beauce hergestellt wird. Es hat einen geringeren Glutengehalt und somit mehr Geschmack. Der Teig geht insgesamt zweimal, um die vollen Aromen des Mehls herauszubringen. Über Nacht wird er gekühlt, am nächsten Tag zu Baguettes geformt und vor dem Backen nochmals überprüft. Und dies jeden Tag frisch speziell für das Dinner.

**Von den besten Köchen lernen**

Es sind nicht nur die Menüs, die Kreuzfahrten von Oceania Cruises zu einem kulinarischen Höhepunkt machen: Auf den Oceania-Klasse Schiffen können Gäste auch selbst den Kochlöffel schwingen. Auf der *Marina* und *Riviera* gibt es die erste Kochschule auf hoher See. Im Culinary Center zeigen Meisterköche aus aller Welt, wie verschiedene Köstlichkeiten zubereitet werden. Ergänzende Culinary Discovery Tours™ runden das kulinarische Erlebnis ab. Auf diesen besonderen Landausflügen erleben die Gäste beispielsweise im polynesischen Nuku Hiva die alte traditionelle Kochkunst Ahi Ma’a, das Kochen mit einem unterirdischen Ofen, in dem die Zutaten mit der Hitze heißer Vulkansteine gekocht werden.

**Über Oceania Cruises**

Oceania Cruises ist eine mehrfach ausgezeichnete US-amerikanische Kreuzfahrtmarke, die 2018 ihr 15-jähriges Jubiläum feierte. Die Flotte umfasst sechs mittelgroße Kreuzfahrtschiffe für je 684 (Regatta-Klasse) bzw. 1.250 Gäste (Oceania-Klasse), die eine luxuriöse und dennoch legere Atmosphäre sowie die „Feinste Küche auf See®“ bieten.

Oceania Cruises bringt seine Gäste zu über 450 Destinationen in der ganzen Welt - darunter in Europa, Alaska, Asien, Afrika, Australien, Neuseeland, Neuengland, Kanada, Bermuda, der Karibik, dem Panamakanal, Tahiti und im Südpazifik. Auch 180- bis 200-tägige Weltreisen befinden sich im Programm. Die Kreuzfahrtschiffe können dank „mittelgroß“ auch in kleineren Häfen anlegen – dort, wo größeren Schiffen die Zufahrt verwehrt ist.

Oceania Cruises wurde 2002 von den Kreuzfahrt-Veteranen Frank Del Rio, Joe Watters und Bob Binder gegründet. Der Hauptsitz befindet sich in Miami, die Europa-Zentrale in Southampton und die deutsche Niederlassung in Wiesbaden.

Oceania Cruises ist Teil der NORWEGIAN CRUISE LINE UK LIMITED (Nasdaq:NCLH), eine weltweit führende Kreuzfahrt-Gruppe. Neben Oceania Cruises gehören auch die Kreuzfahrt-Marken Norwegian Cruise Line und Regent Seven Seas Cruises dazu.

**Kontakt für Rückfragen der Medien:**

* **Oceania Cruises, Phillipa Duckworth,** [pduckworth@oceaniacruises.com](mailto:pduckworth@oceaniacruises.com)
* **noble kommunikation, Regina Bopp**, [rbopp@noblekom.de](mailto:rbopp@noblekom.de); Telefon: 06102-3666-0

Hintergrundinformationen und Bildmaterial auf [www.noblekom.de](http://www.noblekom.de) sowie im [Marketing-Portal](http://oci.marketingbridge.com/action/oci/site/user/FormLogin) (Login: [oc\_general@ocide.com](mailto:oc_general@ocide.com); Passwort: travel).