

**GROSSE PÖTTE**

Jörg A.  
Boeckmann  
www.cruceros.es  
www.kreuzfahrten-  
ab-palma.es

Schon seit jeher gehören in der Wahrnehmung von vielen Kreuzfahrern, Interessenten und so manchen Journalisten Kreuzfahrt und Genuss untrennbar zusammen. Als

die Kreuzfahrt noch eine seltene Reiseform für eine privilegierte Gesellschaftsschicht darstellte, war dieser Zusammenhang auch überwiegend gegeben. Heute ist die Kreuzfahrtindustrie in unterschiedliche Preis- und Komfortklassen segmentiert und bietet bezüglich des Genussfaktors ein sehr differenziertes Bild. Die Bandbreite beginnt aktuell mit dem Gourmet-Restaurant auf der „MS Europa“, das vom mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch Dieter Müller betreut wird, und endet auf manchen Mega-Schiffen, auf denen sogar schon ein mittelguter Hamburger zuzahlungspflichtig ist und in deren Buffet-Restaurants Plastikgeschirr auf MensaNiveau eingesetzt wird.

Anlass genug eine Reederei zu betrachten, welche sich dem Thema Genuss an Bord hochgradig verpflichtet fühlt und die sich selbst als den Anbieter mit der „feinsten Cuisine auf See“ darstellt. Weiterhin sieht sich Oceania Cruises heute als die größte Reederei im oberen Premium-Marktsegment. Neben der guten Küche sollen prämierte Reiserouten und besonders auch ein erstklassiges Preis-Leistungsverhältnis das Vier- bis Fünf-Sterne-Produkt kennzeichnen.

**Country Club-Atmosphäre**

Tatsächlich steigen die Passagierzahlen aus Deutschland kontinuierlich. Auch in Spanien entscheidet sich eine wachsende Zahl von Kreuzfahrern für dieses Produkt. Die größte Gästegruppe bilden jedoch weiterhin US-Amerikaner aus dem Heimatmarkt des Unternehmens. Nach eigener Aussage spricht Oceania Cruises vor allem verwöhnte und erfahrene Reisende an, die gehobene Küchen und persönlichen Service ebenso zu schätzen wissen wie die Sehenswürdigkeiten und Kulturen der besuchten Länder. Das Ambiente an Bord soll an eine gemütliche Country-Club-Atmosphäre erinnern, eine ausgewogene Kombination von hohem Komfort mit gutem Preis-Leistungsverhältnis.

Das mit der „feinsten Küche auf See“ klingt erst einmal äußerst selbstbewusst. Oceania begründet den Anspruch insbesondere mit dem Einsatz des in den USA sehr bekannten, aus Frankreich stammenden Koch-Künstlers Jacques Pépin als kulinarischen Direktor. Seine Kreationen und Inspirationen sollen den Chefköchen der Flotte als Standard dienen. Wichtiger erscheint mir noch, dass wesentliche Voraussetzungen für hohen kulinarischen Genuss an Bord gegeben sind; vor allem die überschaubare Größe der Schiffe und Restaurants und eine Positionierung



# Die Gourmet Cruise Line

Die Reederei Oceania Cruises setzt auf gehobene Küche und ebensolche Ansprüche

■ Kommt Ihnen dieses Schiff bekannt vor? Bis vor Kurzem stand es noch im Dienst der Hapag-Lloyd Kreuzfahrten. FOTO: OCEANIA



■ Wetzt schon mal die Messer: von Jacques Pépin inspirierter Koch.

im gehobenen Segment mit den entsprechenden Budgets. Beides ermöglicht es den Küchenteams an Bord, Mahlzeiten möglichst auf die Minute individuell zuzubereiten, hochwertige Zutaten zu nutzen und auch einen Bezug zu den kulinarischen Besonderheiten des jeweiligen Fahrtgebietes herzustellen.

**Dining ohne Aufpreis**

Die Restaurants sind sehr unterschiedlich. Die Auswahl beinhaltet neben den legeren Restaurants und Bars für den Tag einen klassischen Grand Dining Room,

einen Steak- und Seafood-Grill, einen anspruchsvollen Italiener und das asiatischen Red Ginger. Auf den beiden größeren Schiffen kommt noch das französische Restaurant Jacques dazu. Alle Dining-Optionen können ohne Aufpreis genutzt werden. Dieses Konzept steigert zwar vielleicht nicht unbedingt den verfügbaren Wareneinsatz, gibt dem Kreuzfahrer aber die Möglichkeit, die ganze Palette der gastronomischen Outlets zu testen, ohne die Rechnung zu fürchten. Sämtliche Restaurants haben weder Essenssitzen noch feste Tischzuordnungen, sodass Gäste täglich zwischen einem intimen Zweiertisch oder einem Essen in größerer Runde wählen können.

Zur unter der Flagge der Marschall-Inseln fahrenden Flotte gehören mit „Regatta“, „Nautica“ und „Insignia“ aktuell drei Schiffe aus den Baujahren 1998 und 2000, welche die sogenannte Regatta Klasse bilden und ursprünglich einen Teil der Renaissance Reederei darstellten. Sie bieten Platz für bis zu 684 Gäste, die von immerhin 400 Crewmitgliedern betreut werden. Das sich hieraus ergebende Passagier-Crew-Verhältnis liegt bei 1,71:1. Noch luxuriöser ist diese wichtige Kennzahl für den Komfort von Kreuzfahrtschiffen mit 1,57:1 auf den beiden Schiffen der Oceania-Klasse, „Marina“ und „Riviera“, Neubauten aus den Jahren 2011 und 2012. Diese mittelgroßen Schiffe bieten Platz für maximal 1.258 Gäste, von den 629 Kabinen und Suiten verfügen beachtliche 96 Prozent über teakholzgetäfelte Balkons.

**Ehemalige „Columbus 2“**

Aus deutscher Sicht besonders interessant ist die Wiedereingliederung der „Insignia“ in die Oceania-Flotte. Dieses Schiff war in den vergangenen zwei Jahren als „Columbus 2“ für Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unterwegs. Es wurde jüngst innerhalb von

sechs Wochen für 50 Millionen US Dollar renoviert und kommt Anfang August nach Palma. Einige Brancheninsider berichten, dass die Anstrengungen der Hamburger Reederei in den Werterhalt des Charterschiffes nur noch begrenzt waren und dass eine umfangreiche Renovierung schon deshalb nötig war. Hauptsächlich ging es aber wohl darum, das Schiff auf das Niveau der Oceania-Klasse anzuheben. Ein ähnliches Facelifting ist auch für die beiden Schwesterschiffe vorgesehen. Neben Oceania betreibt die Muttergesellschaft Prestige Cruise Holdings auch die ebenfalls im Luxus segment angesiedelten Schiffe der Marke Regent Seven Seas Cruises, aber dort kann es dann ja bestenfalls das zweitbeste Essen auf See geben.

**SCHIFF AHOI****VON WINDJAMMER BIS HOTELBURG**

Im Hafen von Palma legen in den kommenden zwei Wochen wieder die unterschiedlichsten Arten von Kreuzfahrtschiffen an. Die Bandbreite reicht von der Segelyacht „Star Flyer“ mit Platz für lediglich 170 Gäste bis zur „Norwegian Epic“ für 4.100 Passagiere. Insbesondere bei spanischen Familien beliebt sind Kreuzfahrten auf der „Disney Magic“ mit ihren Mickey Mouse-Logos an den beiden Schornsteinen. Oceania Cruises schickt die „Insignia“	4.-5.8. MSC Lirica (13-0.30 Uhr) 5.8. Island Escape (6-23 Uhr) 5.8. Zenith (10-18 Uhr) 6.8.-7.8. Costa Favolosa (7-1 Uhr) 6.8. Insignia (8-23 Uhr) 6.8. MSC Musica (15-23.59 Uhr) 7.8. AidaBlu (6-22 Uhr) 7.8. Costa Serena (8-1 Uhr) 8.8. Disney Magic (6-17 Uhr) 9.8. AidaVita (6-22 Uhr) 9.8. Norwegian Epic (13-20 Uhr) 9.8. Star Flyer (7-22 Uhr) 9.8. Thomson Dream (6-23 Uhr) 11-12.8. MSC Lirica (13-0.30 Uhr) 12.8. Island Escape (6-23 Uhr) 13-14.8. Costa Favolosa (8-1 Uhr) 13.8. MSC Musica (15-23.59 Uhr)
30.-31.7. Costa Favolosa (7-1 Uhr) 31.7.-1.8. Costa Serena (7-1 Uhr) 1.8. Celebrity Equinox (8-17 Uhr) 2.8. AidaVita (6-22 Uhr) 2.8. Insignia (12-23.59 Uhr) 2.8. Norwegian Epic (13-20 Uhr) 2.8. Star Flyer (7-22 Uhr) 2.8. Thomson Dream (6-23 Uhr) 3.8. Independence of the Sea (8.30-18.30 Uhr)	

**LESER AN BORD****EINMAL GENIESSEN**

Ein Sonderrouting nach Palma auf der „Oceania Riviera“, dem Flaggschiff der Gourmet Reederei Oceania, können Leser der Mallorca Zeitung bei [kreuzfahrten-ab-palma.es](http://www.kreuzfahrten-ab-palma.es) buchen. Die Schiffsreise beginnt am 1.9.2014 in Civitavecchia bei Rom und führt über Livorno (Florenz), Portofino, Monte Carlo, St. Tropez und Marseille in sieben Tagen bis nach Palma. Die Preise sind gegenüber dem Katalog deutlich reduziert und beginnen in der Außenkabine bei 1.689 Euro pro Person und 2.130 Euro in der Balkon-Kabine. Im Reisepreis enthalten sind bei schneller Anmeldung auch die Trinkgelder, Internetnutzung an Bord und ein Bordguthaben. Mehr Information auf der Homepage [www.kreuzfahrten-ab-palma.es](http://www.kreuzfahrten-ab-palma.es) oder unter 871-804800.