

12.02.2015 - 10:01 Uhr

Tipps und Tricks vom Experten: "Genusshandwerker"-Reisen 2015 auf der EUROPA 2

Hamburg (ots) -

- Querverweis: Bildmaterial wird über obs versandt und ist abrufbar unter <http://www.presseportal.de/galerie.htx?type=obs> -
- Workshops in der Kochschule mit ausgewiesenen Gourmetexperten
- Mit dabei: u.a. Alexandro Pape und das "Sylter Meersalz", Stefan Garbe und sein Gin Sul sowie TV-Köchin Jaqueline Amirfallah

Dem Gourmetprofi über die Schulter schauen, Tipps und Tricks aus erster Hand erlangen und interessante und wissenswerte Details über die Zubereitung erstklassiger Lebensmittel erfahren: Diese Möglichkeit bietet sich den Gästen der EUROPA 2 auch 2015 wieder auf ausgewählten "Genusshandwerker-Reisen". Themen in der kommenden Saison sind beispielsweise die Arabische Küche, Sylter Meersalz, Gin oder auch besondere Eiskreationen.

Die Genusshandwerker an Bord des Fünf-Sterne-Plus* Schiffes EUROPA 2 - Das sind Experten aus unterschiedlichen kulinarischen Bereichen, die gourmetaffinen Gästen in Workshops und Kochkursen einen exklusiven Einblick in ihr jeweiliges Spezialgebiet vermitteln.

Auf der Reise von Hamburg nach Lissabon im Mai/Juni 2015 widmen sich die Gäste einer ganz besonderen Spirituose, dem Gin. Der Gin-Experte Stefan Garbe bringt seinen Gin Sul, den Hamburger Gin mit portugiesischen Wurzeln mit an Bord und taucht mit den Gästen in die Welt des Trendgetränkes ein.

Auf einer Kreuzfahrt entlang der Kanaren und Azoren im Juni 2015 wartet ein weiteres besonderes kulinarisches Highlight auf die Gäste: Riccardo Asti und Stefan Metzner vom Restaurant "Marais Soir" laden zu Genusshandwerker-Workshops und Kochkursen zum Thema Sherry in die Miele Kochschule ein. Außerdem wird es ein exklusives Wine & Dine geben. Der Koch und der Sommelier sind die Gewinner des deutschen Vorentscheids der Copa Jerez 2014/2015, des internationalen Sherry-Wettbewerbes, und weihen an Bord der EUROPA 2 die Gäste in die Geheimnisse des südspanischen Weins ein.

Passend zur Route entlang der malerischen Mittelmeerküste wird gleich auf zwei Kreuzfahrten im August "Bella Italia" auch an Bord zelebriert: Die Eisexperten von Giovanni L. verraten sowohl den Erwachsenen als auch den Kids an Bord, wie bestes italienisches Eis zubereitet wird.

Während die EUROPA 2 im Herbst 2015 entlang der Arabischen Halbinsel fährt, erleben die Gäste in der Kochschule die Küche der Reisedestination hautnah: Gemeinsam mit der Fernsehköchin Jacqueline Amirfallah tauchen sie in die Welt der arabischen Küche ein. Auf der Kreuzfahrt von Dubai nach Mauritius lernen Gäste von Alexandro Pape Wissenswertes und Interessantes über die Gewinnung und Herstellung von Sylter Meersalz, dem ersten Salz das ganz natürlich aus Nordseewasser gewonnen wird. Zusätzlich bietet Pape, der auch Küchenchef des Sylter Fährhauses ist, Kochkurse in der Miele Kochschule an.

Eis-Workshops mit Giovanni L.: Von Barcelona nach Civitavecchia (Rom), 01.08. bis 08.08.2015 (7 Tage), ab 4.480 Euro pro Person inkl. Ab- und Abreise ab/bis Deutschland und von Civitavecchia (Rom) nach Barcelona, 08.08. bis 15.08.2015 (7 Tage), ab 4.480 Euro pro Person inkl. An- und Abreise ab/bis Deutschland

Arabische Küche mit Jacqueline Amirfallah: Von Limassol nach Dubai, 27.10. bis 10.11.2015 (14 Tage), ab 7.140 Euro pro Person inkl. Flüge ab/bis Deutschland

*laut Berlitz Cruise Guide 2015

Informationen zu Hapag-Lloyd Kreuzfahrten unter www.hl-kreuzfahrten.de - Aktuelle Pressemeldungen sowie Bildmaterial unter www.hl-kreuzfahrten.de/presse - PASSAGEN.tv unter <http://www.hl-kreuzfahrten.de/passagentv/>

Kontakt:

Negar Etninan, Leiterin Unternehmenskommunikation, Hapag-Lloyd

Kreuzfahrten, Tel: +49 (0)40 307030391, E-Mail:
presse@hl-kreuzfahrten.de

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100005127/100768479> abgerufen werden.