

05.05.2025 - 14:30 Uhr

Das Mittelmeer à la carte unter Segeln genießen / Sea Cloud Cruises widmet Herbstprogramm den regionalen Küchen Italiens



Hamburg (ots) -

Sea Cloud Cruises hat ihr diesjähriges Herbstprogramm um einen Genuss bereichert. Auf fünf aufeinander folgende Reisen entlang der Westküste Italiens wird die Hamburger Reederei die kulinarischen Besonderheiten der schönsten italienischen Provinzen in den Fokus rücken. An Bord und an Land können die Gäste der Sea Cloud Spirit die Küche der jeweiligen Region auf vielfältige Weise kennenlernen. Höhepunkt der Fahrten zwischen dem 8. September und 25. Oktober 2025 ist ein einwöchiges Gastspiel der Sterneköche Erik Arnecke ("Sonne Frankenberg") und Boris Rommel (Le Cerf Schlosshotel Friedrichsruh) auf der Sea Cloud Spirit.

Mit Sizilien, der Toskana, Ligurien, Kampanien, Sardinien, und dem Piemont steuert die Sea Cloud Spirit nacheinander die attraktivsten Regionen Italiens an, die sich unter anderem durch ihre typische regionale Küche auszeichnen. Für das Herbstprogramm hat Sea Cloud Cruises das eigene Erfolgsrezept verfeinert, den Gästen exklusive Eindrücke und Erlebnisse abseits des Kreuzfahrt-Mainstreams zu bieten. Zusätzlich zu den Landausflügen, die in die Kunst und Kultur der jeweiligen Region führen, widmet sich jede der fünf Reisen zudem besonders der lokalen Kulinarik. Dabei stehen vor allem Olivenöl, Wein und Pasta in allen Variationen im Mittelpunkt.

Während der Segelreisen rund um Sizilien (08.09. - 15.09.2025), Sardinien und Korsika (15.09. - 22.09.) sowie entlang der toskanischen und ligurischen Küsten (06.10. - 13.10.) bietet die Reederei besondere Landprogramme zu typischen gastronomischen Adressen wie regionalen Restaurants, kleinen Weingütern oder klassischen Olivenöl-Produzenten an. Wer möchte, kann in ausgewählten Küchen und Kochschulen an Land in kleinen Gruppen lernen, die Köstlichkeiten der jeweiligen Region selbst zu kochen. Auf einigen Reisen wird außerdem der Sommelier Nils Lackner mit von der Partie sein und sein profundes Wissen über italienische und französische Weine mit den Gästen zu teilen.

Krönender Abschluss des Reise-Quintetts ist der Törn der Sea Cloud Spirit von Nizza nach Neapel (29.09. - 06.10.2025.), der gleich mehrere Highlights beinhaltet. Mit Erik Arnecke und Boris Rommel hat Sea Cloud Cruises zwei der derzeit prominentesten deutschen Sterneköche verpflichten können, die jeweils ein besonderes Dinner an Bord kreieren werden. Nils Lackner hat zwei exklusive Weintouren in das Chianti-Gebiet sowie über die Insel Elba vorbereitet. Zum Auftakt der Reise erwartet die Gäste noch ein sportliches Ereignis der Extraklasse. Vor der

Kulisse der Côte d'Azur können Gäste hautnah die ersten Wettfahrten der legendären Segelregatta Les Voiles de Saint Tropez verfolgen.

Auch für die Sea Cloud II setzt die Hamburger Reederei im Herbstprogramm 2025 einen genussorientierten Akzent. Für die Reise von Genua nach Barcelona (17.10. - 25.10.) hat Sea Cloud Cruises ein exklusives dreitägiges Vorprogramm entwickelt. Gemeinsam mit Nils Lackner können die Gäste der beginnenden Trüffelperiode im Piemont huldigen. Ähnlich wie zuvor auf den Reisen der Sea Cloud Spirit werden anschließend auf der Fahrt der Sea Cloud II nach Barcelona regionale Köstlichkeiten Südfrankreichs und Spaniens die abendliche Dinner-Karte an Bord prägen.

Pressekontakt:

SEA CLOUD CRUISES GmbH
An der Alster 9
20099 Hamburg
Telefon: +49 (0)40 30 95 93-45
E-Mail: pr@seacloud.com

Medieninhalte



Pasta und mehr: Im diesjährigen Herbstprogramm von Sea Cloud Cruises prägen Köstlichkeiten aus den schönsten Provinzen Italiens das kulinarische Geschehen an Bord der Sea Cloud Spirit und während der Landausflüge in die regionalen Küchen. / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/174841 / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100098761/100931081> abgerufen werden.