

Urlauber schmuggeln Wurst auf AIDA-Kreuzfahrt ein tabu Thema!

Kreuzfahrt-Fans diskutieren über das Schmuggeln von Lebensmitteln an Bord. Regeln, Erfahrungen und kulinarische Vielfalt im Fokus.



AIDA, Deutschland - Die Vorfreude auf Kreuzfahrten bleibt ungebrochen, und viele Reisende sind begeistert von den Erlebnissen an Bord. Insbesondere die AIDA-Flotte bietet ihren Gästen eine Vielzahl an Restaurants und kulinarischen Optionen. Bis zu 17 verschiedene Gastronomien stehen je nach Schiffstyp zur Verfügung, darunter Buffet-Restaurants mit abwechslungsreicher Speisenauswahl. Während das Essen in den Buffet-Restaurants in der Regel im Reisepreis enthalten ist, müssen Getränke in anderen Restaurants zusätzlich bezahlt werden. Vorab buchbare Getränkepakete sind ebenfalls verfügbar, was den Genuss auf hoher See erleichtert. Dennoch gibt es strikte Regeln, die Passagiere einhalten müssen, etwa das Verbot, kurzes Schuhwerk im Restaurant zu tragen, sowie das Mitbringen frischer Lebensmittel.

Eine hitzige Diskussion entfaltet sich derzeit in einem AIDA-Facebook-Forum über einen Trick, den einige Passagiere entwickelt haben. Es ist auf Kreuzfahrten normalerweise nicht gestattet, Fleisch, Geflügel, Milchprodukte sowie Obst und Gemüse mit an Bord zu bringen. Trotzdem versuchen einige Urlauber, beim Landgang auserwählten Fleisch nach dem Einkauf in ihren Jackentaschen zu schmuggeln und die Kontrolle zu umgehen. Diese verdeckte Vorgehensweise ruft sowohl Zustimmung als auch Kritik hervor, wobei die Moralität des Schmuggels von Lebensmitteln auf Kreuzfahrten stark debattiert wird. Kritiker warnen vor potenziellen Risiken, die mit diesem Verhalten verbunden sind, und zeigen sich besorgt über die Einhaltung der Lebensmittelvorschriften.

Vielfältige kulinarische Erlebnisse

AIDA Kreuzfahrten zeichnen sich nicht nur durch ein breites Angebot an Restaurants aus, sondern auch durch die kulinarische Vielfalt, die sie den Kreuzfahrern bieten. Die Hauptmahlzeiten umfassen Frühstück, Mittagessen und Abendessen, ergänzt durch einen Pool-Brunch und nachmittags kostenlosen Kuchen. Neun Buffet-Restaurants auf den kleineren Schiffen präsentieren wechselnde Themenabende, während größere Schiffe eine konstante Speisenauswahl haben.

Für besondere Bedürfnisse werden in den AIDA-Restaurants spezielle Optionen angeboten. Kinderbuffets und babygerechte Nahrung sind verfügbar, und auch Vegetarier sowie Veganer kommen nicht zu kurz. Auf manchen Schiffen gibt es spezielle Restaurants für vegane Gerichte. Allergiker können spezielle kulinarische Wünsche äußern, während die Schonkostbar in bestimmten Restaurants laktosefreie und glutenfreie Alternativen bereitstellt. Trotz der hohen allgemeinen Qualität des Essens ist die Auswahl für spezielle Ernährungsformen jedoch oft begrenzt.

Regeln für Lebensmittel an Bord

Die Mitnahme von Lebensmitteln unterliegt strengen Vorschriften. So dürfen lediglich verpackte Lebensmittel, Snacks und Konserven mitgebracht werden, während Alkohol in bestimmten Mengen erlaubt ist. Wer von Bord geht, sollte sich zudem über die Vorschriften der jeweiligen Reiseziele informieren. Um den Passagieren ein umfassendes kulinarisches Erlebnis zu bieten, empfehlen sich Tischreservierungen für die À-la-carte-Restaurants, die im Voraus oder während der Kreuzfahrt vorgenommen werden können.

Details	
Ort	AIDA, Deutschland
Quellen	• www.derwesten.de • www.abendblatt.de

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de