

Kulinarische Kreuzfahrten 2026: Erleben Sie Gourmet-Genüsse auf See!

Oceania Cruises kündigt für 2026 kulinarische Themenkreuzfahrten in Europa und Alaska mit renommierten Köchen an.



Barcelona, Spanien - Oceania Cruises hat kürzlich eine neue Reihe von kulinarischen Themenkreuzfahrten für das Jahr 2026 angekündigt, die sich durch ein abwechslungsreiches Programm und die Begleitung renommierter Köche auszeichnen. Die geplanten Reisen führen zu aufregenden Destinationen in Europa und Alaska, wobei die gastronomischen Erlebnisse im Vordergrund stehen. Bekannte Küchenchefs wie Claudine Pépin und Sara Moulton werden auf diesen Reisen tätig sein, während sie von weiteren hochkarätigen Fachleuten wie Alexis Quaretti und Eric Barale unterstützt werden, die beide Master Chefs of France sind, wie **Crucero Magazin berichtet**.

Das kulinarische Programm umfasst ein breites Spektrum an

Erlebnissen, darunter Kochdemonstrationen, spezielle Dinner-Veranstaltungen und begleitete Landausflüge. Jason Montague, Chief Luxury Officer von Oceania Cruises, hebt den Erlebnischarakter dieser Reisen hervor, der sich durch eine tiefgreifende kulturelle Einbindung und erstklassige kulinarische Angebote auszeichnet. Die Kreuzfahrten wurden so gestaltet, dass sie die Teilnehmer nicht nur mit kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch mit einzigartigen kulturellen Begegnungen bereichern.

Kreuzfahrten 2025 und ihre Highlights

Zusätzlich zu den neuen Angeboten für 2026 plant Oceania Cruises auch für 2025 spezielle kulinarische Reisen, die exklusive Veranstaltungen und Erlebnisse an Bord bieten. Diese Kreuzfahrten erkunden beliebte Regionen wie das Mittelmeer, Alaska und den Fernen Osten. Das Unterhaltungsprogramm beinhaltet Vorträge, Live-Kochdemonstrationen, Kochkurse und thematische Dinners sowie geführte Landausflüge, was die Vielfalt der Erlebnisse weiter erhöht. In diesem Kontext hebt **NCL Holdings** verschiedene spezifische Reisen hervor:

- Sirena Godmother Cruise mit Claudine Pépin: 14-tägige Kreuzfahrt von Barcelona nach Dublin, die vom 20. Mai bis 3. Juni 2025 stattfindet. Die Reise beinhaltet ein Q&A, einen Kochkurs und ein Chef's Market Dinner sowie Übernachtungen in Sevilla und Bordeaux.
- Sara Moulton Cruise: 9-tägige Kreuzfahrt von Barcelona nach Athen, vom 26. Mai bis 4. Juni 2025, mit Live-Kochvorführungen und exklusiven Veranstaltungen.
- Food & Wine Best New Chefs Cruise: 10-tägige Kreuzfahrt von Seattle zurück nach Seattle, die vom 18. bis 28. August 2025 stattfindet und von Aisha Ibrahim geleitet wird.
- Culinary Luminaries Cruise: 12-tägige Kreuzfahrt von Barcelona nach Istanbul, vom 14. bis 26. September 2025, mit Programmhighlights wie Kochdemonstrationen und kulinarischen Podiumsdiskussionen.

- Oceania Club Reunion Cruise: 15-tägige Kreuzfahrt von Hongkong nach Bangkok, vom 22. Oktober bis 6. November 2025, die Übernachtungen in mehreren Städten beinhaltet und Veranstaltungen mit namhaften Gastgebern bietet.

Diese besonders gestalteten Reisen sollen nicht nur den Genuss von außergewöhnlichen Speisen und Weinen ermöglichen, sondern bieten auch eine Plattform für den Austausch mit führenden Fachleuten der Kochkunst und der Gastronomie. Oceania Cruises betreibt insgesamt acht kleine Luxusschiffe, die Platz für bis zu 1.250 Gäste bieten und über 600 Hafenstädte in mehr als 100 Ländern ansteuern. Das Unternehmen ist eine Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd.

Details	
Ort	Barcelona, Spanien
Quellen	• www.crucero-magazin.de • www.nclhltd.com

Besuchen Sie uns auf: eine-reise.de