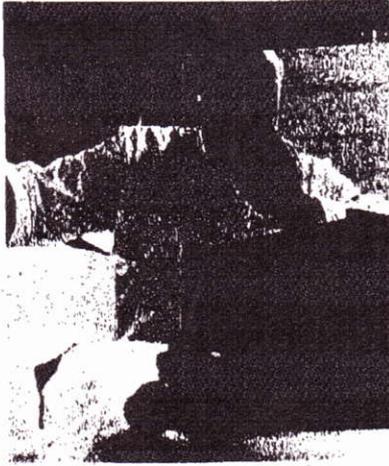


# Herlichen Genuss vom Ballindamm

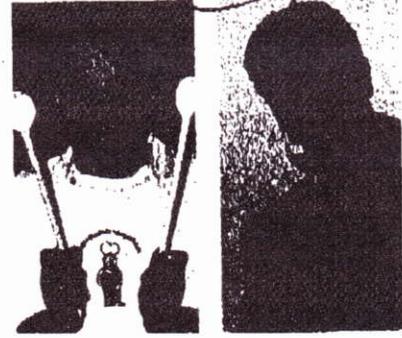
CS.50A



Der St. Moritzer Promikoch Reto Mathis versteht es wie kein anderer, ausgefallene Events lukullisch zu inszenieren.

Reiseziele in einzigartiger Frische direkt an Bord kommen. Das Programm der internationalen Gastküche ist dabei so vielseitig und verschieden wie die Geschmäcker. So begleitet der Schweizer Spitzenkoch Reto Mathis die Gäste der EUROPA vom 20. 4. bis 6. 5. 05 auf der Fahrt von Shanghai nach Singapur. Seine Restaurants, in denen er die Philosophie des „Mathisfood“ zelebriert, liegen auf 2468 Metern Höhe: auf der Corviglia bei St. Moritz. Mathis wird neben zwei Galaménus auch einen Kochkurs an Bord der EUROPA halten: unter dem Motto des „Lazy Gourmet“ wird er zeigen, wie höchster Genuss einfach und schnell kreiert werden kann.

**DIE BREMEN WIRD AUF IHRER ROUTE** von Bordeaux nach Hamburg (23. bis 31. 5. 05) mit Peter Henzek von einem Spitzenkoch begleitet, der sich sowohl der exzellenten Gastronomie als auch der Vermittlung von Kochwissen verschrieben hat. In seinem Studienpaket „Kulinaria“ führt Henzek die Gäste der BREMEN unter anderem zu einem Austernwettbewerb auf die Belle-Ile-en-Mer und zu einer Entdeckungsfahrt durch Muschelfahlfelder. Weitere Exkursionen zu einer Käseerei oder einer Cidre- und Calvados-Brennerei stehen ebenfalls auf dem Programm durch die lukullische Welt an Westeuropas Küsten. Auf der Route von Lissabon entlang der nordspanischen Küste nach Hamburg (15. bis 24. 6. 05) werden die EUROPA-Gäste von einem außergewöhnlichen Mann begleitet: Die Rede ist von Karl Heinz Wolf, der eine nicht alltägliche Karriere vom Spitzenkoch bis zum „Hoflieferanten“ in Sachen Wein für Gourmets und Gourmetrestaurants gemacht hat.



Ausflüge in die französische und belgische Küche gehören bei Peter Henzeks „Kulinaria“ zum verführerischen „Speiseplan“. Auf der EUROPA wird Karl Heinz Wolf seine Konzepte LandArt und WeinArt mit viel kulinarischem Leben füllen.

An Bord wird er neben festlichen Galaménus im „Venezia“ und einem erlebnisreichen Gourmetabend im „Lido Café“ sich auch beim Showkochen über die Schulter schauen lassen.

**WER SICH IM SOMMER** auf die Schnupperreise der EUROPA entlang der Ostsee begibt (6. bis 10. 7. 05, von Travemünde nach Kiel), wird zum Kaviarexperten. Die feinen Unterschiede werden den Gästen von zwei berufenen Experten vermittelt: Markus Rüschi vom Altonaer Kaviar-Importhaus und der österreichische Spitzenkoch Johann Parzer zeigen, wie mit Kaviar höchste Gaumenfreuden bereitet werden können. Und wenn sich die EUROPA dann Ende September von Monte Carlo nach Piräus aufmacht (30. 9. bis 11. 10. 05), umrundet sie Italien in der besten Jahreszeit der Weinlese. Diese Route begleiten, rot dem Ehepaar Poletto Ausnahmegas-tronomen der italienischen Küche aus dem gleichnamigen Restaurant in Hamburg. Das Poletto wurde vom Gault Millau mit 16 Punkten und vom Guide Michelin mit einem Stern ausgezeichnet. Vom „Feinschmecker“ wird das Hamburger Restaurant zudem zu den zehn besten ausländischen Küchen der Republik gezählt ■

• Weitere Informationen zu den Gourmetkreuzfahrten erteilen Reisebüros oder Hapag-Lloyd Kreuzfahrten Ballindamm 25, 20095 Hamburg  
Tel.: 0 40 / 30 01 46 00, Fax: 0 40 / 30 01 46 01

Im Jahr 2000 eröffnete Cornelia Poletto mit ihrem Mann Remigio das Restaurant Poletto in Hamburg. Ein knappes Jahr später folgte der erste Michelin-Stern.

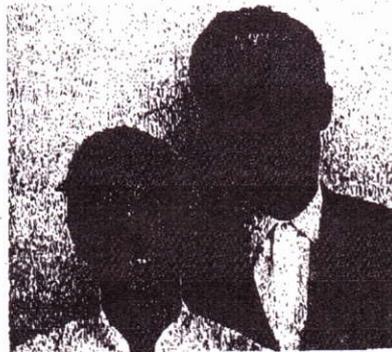


Hapag-Lloyd

## KULINARISCHE ERLEBNISSE AUF HOHER SEE

Von Internationalen Spitzenköchen verwöhnt werden. Seinen Gaumen die Vielfalt kulinarischer Ideen, klassischer und exotischer Zutaten erfahren lassen. Und darüber hinaus nicht nur wunderbare Erinnerungen, sondern auch Tipps und Tricks der großen Küchenchefs mit nach Hause nehmen. Wer davon träumt, eine ganze Welt sinnlicher Glanzlichter zu erleben, wird an den Genusskreuzfahrten der Hapag-Lloyd Gourmetreisen 2005 Vergnügen finden.

Nur für besondere Gäste teilen die Köche an Bord der Hapag-Lloyd Kreuzfahrtschiffe EUROPA, BREMEN oder COLUMBUS ihren Platz am Herd, um den Passagieren ein ganz besonderes Erlebnis zu ermöglichen. So verleihen Starköche wie Reto Mathis, Peter Henzek oder Johan Parzer den ausgewählten Gourmetreisen einen besonderen Glanz. Meisterhaft verstehen sie sich auf den raffinierten Umgang mit Zutaten jeder Art und Herkunft, lassen sich inspirieren von Spezialitäten, die von den Märkten der jeweiligen



Heft 4, April 2005 À la carte

A LA CARTE 153