

PRESSE-INFORMATION

| JOHN WILL KOMMUNIKATION | T.0421. 333 98 28 | M.0172. 54 54 880 | mail@will-kommunikation.de | www.will-kommunikation.de |

Kreuzfahrt: Authentische kreolische Küche auf See

- **Die multikulturelle Küche der Seychellen führt Urlauber gelegentlich an ihre Schmerzgrenze**
- **Regionaler Fisch als Grundlage für Geschmackssensationen**

Januar 2013.

Die Seychellen mitten im Indischen Ozean sind besonders berühmt für traumhafte Strände und ganzjähriges Sommerwetter. Doch auch die lokale Küche hat es in sich – exotische Gewürze und extreme Schärfegrade führen so manchen europäischen Urlauber an seine Schmerzgrenze.

Von Fünf-Sterne-Hotels bis hin zu kleinen „Take Aways“: Gelegenheiten, die kreolische Küche zu probieren, gibt es überall auf den Inseln. Oft an Orten, die auf den ersten Blick nicht als Restaurant erkennbar sind. Auch an Bord von Segelkreuzfahrtschiffen können Urlauber testen, wie weit sie in Sachen Würze und Schärfe gehen. Reeder Amit Wasserberg, der mit den vier Schiffen von Silhouette Cruises im Wochenrhythmus zahlreiche Seychellen-Inseln ansteuert, beschäftigt ausschließlich einheimische Köche an Bord: „Es ist für Zugereiste sehr schwierig, hier mit Zutaten zu improvisieren, die sie nicht gewohnt sind. Die einheimischen Köche produzieren authentisches kreolisches Essen“, erzählt Amit Wasserberg. „Wir möchten es unseren Passagieren vor allem ermöglichen, viel frischen Fisch zu essen – und dabei an ihre Schmerzgrenze zu gehen, wenn es ans Testen von Gewürzen und Schärfegraden geht“, erklärt er lächelnd. „Die Artenvielfalt und die Frische sind hier einfach überwältigend. In Europa ist Fisch in dieser

Qualität eine besondere Spezialität, deshalb wird besonders dieser Aspekt der Seychellen-Küche sehr positiv aufgenommen.“

Nach über zehn Jahren Kochpraxis auf den vier Schiffen der Reederei genießt es Koch Micky Berlouis nach wie vor, zu einer neuen Kreuzfahrt aufzubrechen. Die Schiffsküche ist auch seine ganz persönliche Kreativküche. „Ich mag die Atmosphäre und die Stimmung auf See. Die Tätigkeit auf dem Schiff gibt mir viel Freiraum zum Ausprobieren und Improvisieren. Ich setze mir einen Kaffee auf, drehe Reggae-Musik auf und dann fange ich an zu kochen“, erzählt er. Berlouis kreiert viele Gerichte aus typischen Seychellen-Zutaten. Currys sind eine traditionelle Mahlzeit im Inselstaat und Teil eines jeden Koch-Repertoires. Ein kreolisches Curry unterscheidet sich von seinen indischen Verwandten durch einen gewissen „tropischen Twist“: So sind zum Beispiel meistens Kokosmilch und Zimtblätter mit von der Partie. Das riesige Angebot an frischem Obst ist ein weiterer wesentlicher Faktor der kreolischen Küche. Das zeigt sich auch in den Desserts: Kreolische Obstsalate, oft bestehend aus Mango, Papaya, Bananen und Ananas, sind weit verbreitet, überaus beliebt – und kein bisschen scharf.

Weitere Informationen:

Internet: www.seychelles-cruises.de oder in jedem Reisebüro

***Silhouette Cruises**, gegründet 1997, bietet mit einem neuen Tourismus-Konzept auf zwei modernen und zwei historischen Segelschiffen (Baujahre 1915/1920) Kreuzfahrten durch die Inselwelt der Seychellen an. Die Kombination aus der Romantik von Kreuzfahrten unter Segeln sowie der Vielfalt aus Natur und Kultur der Inselgruppe der Seychellen sorgt für einen gleichermaßen entspannten als auch abwechslungsreichen Urlaub. Die Routen und die Atmosphäre an Bord der modernen »Sea Star« und »Sea Bird« sowie auf den historischen Seglern »Sea Shell« und »Sea Pearl« sprechen verschiedene Zielgruppen gleichermaßen an: Naturliebhaber schätzen die abwechslungsreichen Landgänge, Wassersportler gehen auf Tauch-, Schnorchel- oder Kayakausflüge. Und nicht zuletzt gelten die Seychellen als Traumziel für Hochzeitsreisende, für die Silhouette Cruises spezielle Honeymooner-Angebote bereit hält. www.seychelles-cruises.com.*