



MEDIEN-INFORMATION

JOHN WILL KOMMUNIKATION | T. +49 421 333 98 28 | M. +49 172 54 54 880 | MAIL@WILL-KOMMUNIKATION.DE | WWW.WILL-KOMMUNIKATION.DE

Expeditionskreuzfahrt: Swan Hellenic mit Spitzen-Gastronomie

- **JRE-Jeunes Restaurant starten auf der Flotte von Swan Hellenic das neue gastronomische Konzept „Maris“**
- **Weltbekannte Köche und Restaurants der Gourmet-Vereinigung an Bord der neuen 5-Sterne Expeditionskreuzfahrtschiffe**

Düsseldorf, April 2023

Die neuen Expeditionskreuzfahrtschiffe von Swan Hellenic bilden die modernste Flotte der Welt. Passend zum 5-Sterne-Niveau der weltweiten Routen startet die Reederei jetzt eine Kooperation mit JRE-Jeunes Restaurants. Die weltbekannten Köche der internationalen Gourmet-Vereinigung setzen künftig mit täglichen „Maris“-Menüs neue Maßstäbe für Kulinarik an Bord. Zusätzlich bieten die mitreisenden Köche auf den weltweiten Expeditionen der Neubauten »SH Vega« und »SH Diana« geführte gastronomische Landausflüge, Vorträge und auch Kochshows an Bord.

„Wir freuen uns sehr über die Partnerschaft mit Swan Hellenic“, so Daniel Lehmann, Präsident von JRE-Jeunes Restaurateurs. "Dieses ist eine einmalige Gelegenheit für uns, unser internationales gastronomisches Fachwissen an anspruchsvolle Genießer auf außergewöhnlichen Reisen rund um die Welt weiterzugeben.“

Andrea Zito, CEO von Swan Hellenic: „Swan Hellenic und JRE-Jeunes Restaurants verbindet das kompromisslose Bestreben, außergewöhnliche Erfahrungen zu teilen.“

Wir freuen uns sehr, auf unseren neuen Maris-Kreuzfahrten die Gäste von Swan Hellenic gemeinsam in neue Gebiete der gastronomischen und kulturellen Entdeckung zu führen. Wir sind zuversichtlich, dass Maris alle Erwartungen übertrifft und können es kaum erwarten, die Reaktionen unserer Gäste zu hören."

JRE-Jeunes Sterneköche, die die erste Serie von Maris-Abfahrten begleiten:

Sabina Repovž aus Slowenien, gemeinsam mit Ehemann Grega, ausgezeichnet als bester Sommelier Sloweniens 2021 von Gault & Millau

Edwin Soumang aus den Niederlanden, Michelin-Stern

Michael Ammon aus Deutschland, Michelin-Stern

Andreas Hillejan aus Deutschland, Michelin-Stern

Manfred Kofler aus Italien

Manu Núñez aus Spanien

Arjan Kuipers aus den Niederlanden

Tomaž Bratovž aus Slowenien, dessen Restaurant das erste seines Landes in The World's 50 Best Restaurants ist

Carles Ramon aus Spanien

Daniel Lehmann aus der Schweiz

Clément Bidard aus Frankreich, Michelin-Stern

Borja Marrero aus Spanien, Michelin Green Star im Jahr

Luca Marchini aus Italien, Michelin-Stern ausgezeichnet

Weitere Informationen: www.swanhellenic.com

Swan Hellenic startet mit drei neuen Expeditions-Kreuzfahrtschiffen zu den entlegensten Regionen der Erde. „Sehen, was andere nicht sehen!“ Die Expeditionen sprechen ein internationales, reiseerfahrenes und kulturinteressiertes Publikum an. Die Neubauten entstehen mit dieselektrischem Hybridantrieb sowie Batteriepaket und SCR Katalysator auf der Helsinki Shipyard Oy. Während die ersten beiden Neubauten »SH Minerva« und »SH Vega« mit der Eisklasse PC 5 Platz für 152 Passagiere und 120 Crewmitglieder bieten, kommt ab Mai 2023 mit »SH Diana« ein drittes und größeres Schiff (192 Passagiere, 140 Crewmitglieder, Eisklasse PC 6) hinzu. Alle drei Schiffe bieten Eleganz im 5-Sterne-Bereich und sind gemäß der SOLAS-Regularien „Safe Return to Port“ konzipiert.