



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

Expeditions-Kreuzfahrt: Spitzen-Köche bei Swan Hellenic

- **JRE-Jeunes Restaurants legen auf der Flotte von Swan Hellenic das gastronomische Konzept „Maris“ für 2025 neu auf**
- **Weltbekannte Köche und Restaurants der Gourmet-Vereinigung an Bord der neuen 5-Sterne-Expeditions-Kreuzfahrtschiffe**

Düsseldorf, August 2024

Nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr hat Swan Hellenic jetzt das Programm der „Maris-Gourmet-Kreuzfahrten“ für 2025 an Bord der Expeditions-Kreuzfahrtschiffe »SH Diana« und »SH Vega« aufgelegt.

Auf zehn ausgewählten neun- bis zwölf-tägigen Expeditions-Kreuzfahrten im kommenden Jahr bietet „Maris“ in der Arktis, in Europa und im Mittelmeer einzigartige Erlebnisse mit außergewöhnlicher gehobener Küche.

Auf jeder dieser exklusiven „Maris-Reisen“ beweisen die Köche der Gourmet-Organisation JRE-Jeunes Restaurant ihre Kreativität. Sie alle sind unter 40 Jahren und aufstrebende Stars der Branche, die bereits internationale Auszeichnungen, darunter von Michelin, gewonnen haben.

Jeden Abend servieren die „Maris-Köche“ ein anderes charakteristisches Gericht, Höhepunkt ist ein Galadinner, bei dem ihr Können und ihre Kreativität zum Ausdruck kommen.

In Kochshows an Bord geben die Küchenchefs ihr Fachwissen weiter, darüber hinaus ergänzen gastronomische Ausflüge an Land das Programm der Gourmet-Kreuzfahrten. Sie bringen den Gästen die lokale Jagd, Fischerei und Landwirtschaft sowie kulinarische Traditionen und Spezialitäten näher.

Die Starköche der JRE-Jeunes Restaurants, die 2025 an Bord von Swan Hellenic zu den „Maris-Kreuzfahrten“ zu Gast sind:

Heribert Dietrich, Schweiz, Michelin-Stern

Kevin Lejeune, Belgien, Michelin-Stern

Philippe Deslarzes, Schweiz, Michelin-Stern

Hermann Cooijmans, Niederlande

Franco Körperich, Schweiz

David Goerne, Frankreich

Federico Pettenuzzo, Italien, Michelin-Stern

Alberto Basso, Italien

Luka Nagl, Österreich

Steffen Disch, Deutschland

Reisebeispiele:

»SH Diana«, „Historic Ports of the Western Seaboard“ mit Chefkoch David Goerne von Amsterdam/Niederlande nach Lissabon/Portugal, zwölf Tage, 31. Juli 2025 bis 11. August, ab 7480 US-Dollar pro Person (Außenkabine), inklusive Verpflegung und 24-Stunden-Service.

»SH Diana«, „Iceland in Depth“ mit Chefkoch Philippe Deslarzes ab/bis Reykyavi/Island, neun Tage, 13. bis 21. Juni 2025, ab 9280 US-Dollar pro Person (Außenkabine), inklusive Verpflegung und 24-Stunden-Service.

Weitere Informationen: www.swanhellenic.com

Swan Hellenic startet mit drei neuen Expeditions-Kreuzfahrtschiffen. Die junge und hochmoderne Flotte bietet Eleganz im 5-Sterne-Bereich, mit Routen zu den entlegensten Regionen der Erde. Unter dem Motto „Sehen, was andere nicht sehen!“ sprechen die Expeditionen ein internationales, reiseerfahrenes und kulturinteressiertes Publikum an. Die Neubauten verfügen über einen dieselelektrischen Hybridantrieb sowie Batteriepakete und SCR Katalysator. Während die ersten beiden Neubauten »SH Minerva« und »SH Vega« mit der Eisklasse PC 5 Platz für 152 Passagiere und 120 Crewmitglieder bieten, kommt seit 2023 mit »SH Diana« ein drittes und größeres Schiff (192 Passagiere, 140 Crewmitglieder, Eisklasse PC 6) zum Einsatz. Die Neubauten entstanden bei Helsinki Shpyard Oy und sind gemäß der SOLAS-Regularien „Safe Return to Port“ konzipiert.