

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

Flusskreuzfahrt: Neue Culinary Cruises starten ab Paris und Porto

- **Neue kulinarische Flusskreuzfahrten durch Frankreich und Portugal mit hochklassigen Menüs, exklusiven Events und Ausflügen zu Weingütern**

Düsseldorf, September 2025

Neuer Hochgenuss auf dem Fluss: In diesem November hebt VIVA Cruises mit der ersten Culinary Cruise durch Österreich Kulinarik auf dem Fluss auf ein neues Niveau. Jetzt stehen bereits die Termine und Routen für zwei neue Culinary Cruises im kommenden Jahr fest: Ab Paris und ab Porto führen die kulinarischen Flusskreuzfahrten nicht nur durch Frankreich und Portugal, sondern mit exklusiven Events und Besichtigungen auch in die Welt exquisiter Weine und Küchen: Vom Dinner bei einem Sternekoch bis zum prachtvollen Abend in einem Palast in Porto. Dazu begleitet Romana Echensperger beide neuen Culinary Cruises und präsentiert an Bord hochwertige Weine. Sie trägt als nur eine von weltweit 149 Frauen den Titel „Master of Wine“ und ist Chefredakteurin Wein des Magazins Falstaff. VIVA Cruises bietet diese beiden kulinarischen Flusskreuzfahrten in Kooperation mit Falstaff an, das als eines der weltweit stärksten Formate für Genuss und Lifestyle gilt.

- **Kulinarischer Abend im prachtvollen Palacio da Bolsa in Portos Altstadt**

Nach der Premiere auf der Donau mit einer Flusskreuzfahrt durch Österreich, startet die erste Culinary Cruise des Jahres 2026 in Portugal und bereits der Auftakt ist stimmungsvoll: Eine Übernachtung in einem erstklassigen Hotel im historischen Stadtviertel Portos ist Ausgangspunkt für die Gäste, bevor die Flusskreuzfahrt an Bord

der PORTO MIRANTE entlang der Weinberge, zu jahrhundertealten Weingütern und durch die faszinierenden Täler des Douros führt.

Namhafte Weingüter und Manufakturen für Olivenöl, Portwein, hochwertige Sardinenkonserven und nicht zuletzt den diese Flusskreuzfahrt begleitenden Douro-Wein sind Ziele der täglichen Exkursionen.

Den Höhepunkt bildet ein exklusiver Abend im prachtvollen Palacio da Bolsa, der alten Handelskammer Portos. Das UNESCO-Welterbe wird von VIVA Cruises für diese Culinary Cruise in ein märchenhaftes Restaurant verwandelt.

- **Glanzvolle Atmosphäre zum Start der VIVA BEYOND in Paris**

Die glanzvolle Atmosphäre der Vorweihnachtszeit in Paris ist stimmungsvoller Start und Ziel der ersten Culinary Cruise durch Frankreich an Bord des Boutique-Schiffes VIVA BEYOND. Falstaff-Chefredakteurin und „Master of Wine“, Romana Echensperger, stimmt auch hier die Gäste bei Weinpräsentationen auf der Route durch die Normandie auf die Genüsse und Ausflüge der Regionen ein:

Diese führen zum Château de Chantilly, mit einer der größten privaten Gemäldesammlungen der Welt, zur Ferme des Ruelles, einer Cidre-Manufaktur mit Wurzeln im 17ten Jahrhundert oder nach Rouen, in die mittelalterliche Stadt der 100 Kirchtürme. Exklusiv für die Gäste dieser Reise wird ein exklusives Orgelspiel im historischen Ambiente Rouens vorgeführt.

Kulinarischer Höhepunkt dieser Culinary Cruise: Der in Hamburg geborene David Goerne führt in Frankreich, dem Heimatland der Haute Cuisine, ein eigenes Sterne-Restaurant und lädt die Gäste der VIVA BEYOND zu einem speziellen Dinner-Erlebnis ein.

- **VIVA Cruises und Falstaff kooperieren für die Culinary Cruises**

„Frankreich und exzellente Küche gehören ebenso gut zusammen, wie die fantastischen Weine und Olivenöle aus Portugal. Unsere beiden neuen Culinary Cruises setzen nicht nur die erfolgreiche Kooperation mit Falstaff fort, sondern unterstreichen unsere Zielsetzung, unseren Gästen kulinarische Erlebnisse sowohl an Bord als auch in den wunderbaren Regionen unserer Flussreisen zu bieten“, erklärt Andrea Kruse, CEO und Co-Founder VIVA Cruises. „Es bereitet unseren Gästen und auch uns selbst große Vorfreude, diesen Kurs auch im kommenden Jahr auf gleich zwei neuen Routen fortzusetzen.“

- **Über Falstaff**

Falstaff ist im deutschsprachigen Raum zugleich Trendsetter und Qualitätsgarant. „Wein, Kulinarik und Reisen – diese drei Aspekte sind untrennbar mit dem Magazin verbunden. Deshalb freuen wir uns ganz besonders, diese gemeinsamen Reisen zu gestalten – ein Fest für Genießer und Gourmets“, erklärt Romana Echensperger.

- **Romana Echensperger, VIVA Master of Wine und Chefredakteurin Wein**

Eine fundierte Expertise, ein feines Gespür und eine große Leidenschaft für Wein: Romana Echensperger zählt zu den wenigen internationalen Trägerinnen des Titels Master of Wine und versteht es, komplexe Weinkultur genussvoll und zugänglich zu vermitteln. Ob bei exklusiven Tastings oder persönlichen Gesprächen an Bord – sie macht jede Begegnung mit dem feinen Tropfen zu einem besonderen Moment.

Culinary Cruise Portugal “Falstaff Edition” mit PORTO MIRANTE ab/bis Porto

06. bis 14. Oktober 2026, ab/bis Porto mit exklusiver Hotelübernachtung in Portos Altstadt, Vega Terron, Pocinho und Porto. VIVA All-Inclusive und Extra-Programm im Rahmen der Kooperation mit Falstaff wie Dinner-Erlebnis oder Weinproben, ab 3.750 Euro.

Culinary Cruise Frankreich “Falstaff Edition” mit VIVA BEYOND ab/bis Paris

08. bis 13. Dezember 2026, ab/bis Paris mit Les Andelys, Rouen, Conflans und Paris. VIVA All-Inclusive und Extra-Programm im Rahmen der Kooperation mit Falstaff wie Dinner-Erlebnis oder Weinproben, ab 1.695 Euro.

Weitere Informationen: www.viva-cruises.com Tel: +49 211 274 032 50

JOHN WILL
Kommunikation

T. +49 421 333 98 28 | M. +49 172 54 54 880

MAIL@WILL-KOMMUNIKATION.DE | WWW.WILL-KOMMUNIKATION.DE

VIVA Cruises, gegründet 2018 mit Firmensitz Düsseldorf, ist Europas modernster Flusskreuzfahrt-Veranstalter und gehört als Premium-Anbieter zur renommierten Schweizer Reederei Scylla AG mit bald mehr als 50 Flussschiffen. Unter dem Motto „Enjoy the Moment“ genießt ein internationaler Gäste-Mix passend zu einer elegant legeren Atmosphäre täglich mehrgängige Gourmet-Menüs und ein All-Inclusive-Angebot mit hochwertigen Weinen und Spirituosen aus der gesamten Barkarte sowie in allen Kabinen Kaffeemaschinen und täglich gefüllte Minibars. WLAN und Trinkgelder sind ebenfalls im Reisepreis enthalten. Die teils ganzjährigen Fahrtgebiete führen auf Rhein, Main, Mosel, Elbe, Weser und Donau sowie Seine, Rhône und Douro. Die Flotte von VIVA Cruises wächst jährlich dynamisch weiter. Die Schiffe, betrieben mit synthetischem GTL-Treibstoff (ab 2026 HVO), nutzen zusätzlich Landstrom und Solarpaneele für die Energieversorgung.

Mit VIVA Boutique startet VIVA Cruises eine zweite Produktlinie: Elegante Boutique-Schiffe, zum Großteil mit Suiten, weniger Gästen und einem nochmals gehobenen kulinarischen Angebot. Erstes Schiff der VIVA Boutique-Flotte ist ab Frühjahr 2026 die VIVA BEYOND auf unterschiedlichen Routen ab Paris. www.viva-cruises.com