

Die Langsamkeit des Genießens entdecken

Auf allen A-ROSA Flusskreuzfahrtschiffen geht kulinarischer Hochgenuss mit auf Reisen

Rostock, 29. Juli 2016 – So schön ein ereignisreicher und vielleicht abenteuerlicher Tag auf der Reise mit einem A-ROSA Flusskreuzfahrtschiff ist. Noch viel schöner ist es, sich abends in aller Ruhe kulinarisch verwöhnen und den Tag bei einem leckeren Essen und einem guten Tropfen Wein Revue passieren zu lassen. Auf allen Schiffen von A-ROSA wird kulinarischer Hochgenuss groß geschrieben.

„Eine Reise soll man mit allen Sinnen genießen, nicht nur mit den Augen und Ohren“, sagt Jörg Eichler, Geschäftsführer und CEO der A-ROSA Flussschiff GmbH. „Daher ist es für uns selbstverständlich, unsere Gäste auch kulinarisch zu verwöhnen. Vom abwechslungsreichen Buffet über ein serviertes 4-Gänge-Menü bis hin zu einer kulinarischen Reise auf Rhône, Rhein oder Mosel. Unsere Gäste können auf jedem unserer Schiffe die Langsamkeit des Genießens entdecken.“

Wer die Wahl hat, hat die Qual

Die Köche der A-ROSA Flusskreuzfahrtschiffe sorgen dafür, dass sich die jeweiligen Urlaubsregionen auch kulinarisch auf der Reise wiederfinden. Auf den wechselnden Buffets findet jeder seinen persönlichen Hochgenuss und entdeckt womöglich neue Vorlieben. Beim Live-Cooking wird den Köchen über die Schulter geschaut und gibt Inspiration und Anleitung für neue Kochideen zu Hause.

Oder doch lieber das A-ROSA DINING? Hier wird ein themenspezifisches 4-Gänge-Menü serviert, bei dem es beispielsweise um die „Cucina Italiana“, das „Bistro Parisien“, ein „Rustikales Winzermenü“ oder ein „Swiss Alpe“ geht. Die Variante A-ROSA DINING EXKLUSIV beinhaltet darüber hinaus Weinempfehlungen. So wird das Winzermenü „Prüm“ nur auf der Mosel serviert und von lokalen Winzern begleitet. Das A-ROSA DINING ist für 14,50 Euro pro Person buchbar und das DINING EXKLUSIV für 42 bzw. 49 Euro pro Person.

Gourmetreisen für kulinarischen Hochgenuss

Wem das noch nicht genug ist, der entdeckt die Langsamkeit des Genießens auf einer A-ROSA Gourmetreise. Hier dreht sich alles um das Essen und Trinken. Renommierte Gastköche laden zu Feinschmecker-Dinner ein. Bekannte Sommeliers entführen in die Welt der Weine. Auch die Landausflüge haben einen kulinarischen Schwerpunkt. Darüber hinaus werden auf Degustationen beispielsweise edle Weine und Käse verkostet oder die Unterschiede von Ölen und Essigen vorgestellt.

In diesem Jahr finden noch drei Gourmetreisen statt: Am 12. August 2016 geht es mit der A-ROSA FLORA auf die Rhein Feinschmecker-Tour, auf der die Gastköche Rudolf Pellkofer und Alex Seifermann sowie die Sommelière Verena Herzog mit von der Partie sind. Die A-ROSA LUNA legt am 24. September 2016 zur Rhône Route Gourmet ab und hat die Gastköche Daniel Stütz und Dirk Schröer sowie den Master-Sommelier Hendrik Thoma mit an Bord. Eine Mosel Gourmetreise startet am 22. Oktober 2016 und steht komplett unter weiblicher Küchenhand. Die Gourmetköchinnen Claudia Schröter, Maria Groß und Luka Lübke verwöhnen die Gäste und werden dabei von der Sommelière Verena Herzog unterstützt.

Weitere Informationen und Buchungen im Reisebüro, über das A-ROSA Servicecenter unter der 0381-202 6020 oder auf www.a-rosa.de. Begleitendes Pressematerial ist auf www.a-rosa.de/presse abrufbar.

Sommergenuss mit Melonen-Gazpacho von Tobias Rüdiger, Corporate Chef bei A-ROSA

- 4 Melonen Cavaillon oder Galia
- 6 Tomaten
- 2 gelbe und eine rote Paprika
- 3 Frühlingszwiebeln
- 250g griechischer Joghurt
- Rhabarber- oder Pfirsichsaft nach Geschmack (unterstreicht den Melonengeschmack)
- 30g Olivenöl
- Estragon, Thymian, Minze und Kerbel

Die Zutaten verarbeiten und miteinander vermengen und etwa zwölf Stunden ziehen lassen. Die Kräuter entfernen und die Suppe mit dem Mixstab pürieren und danach noch einmal durch ein Sieb passieren.

Über A-ROSA

Die A-ROSA Flussschiff GmbH mit Sitz in Rostock ist mit ihren modernen Kreuzfahrtschiffen auf die Fahrtgebiete von Donau, Rhein/Main/Mosel sowie Rhône/Saône spezialisiert und bietet hier vielfältige Städte- und Naturreisen an. Ab März 2017 wird es auch erstmals Reisen auf der Seine, mit Start- und Zielhafen Paris, geben. Mit einem abwechslungsreichen Programm – auch für Familien – und moderner Ausstattung an Bord, laden die elf Premium-Schiffe zum Entspannen, Genießen und Erleben ein. Mit dem Tarif „Premium alles inklusive“ können die Gäste sich zurücklehnen und verwöhnen lassen. Denn hier trifft maximaler Genuss auf maximalen Komfort: Mit abwechslungsreichen Buffets, hochwertigen Getränken, Nutzung des SPA- und Fitnessbereichs und vielen weiteren Inklusivleistungen für einen Rundum-sorglos-Urlaub.

Pressekontakt

A-ROSA Flussschiff GmbH
Nicole Lerrahn · Pressesprecherin
Loggerweg 5 · 18055 Rostock
Telefon: +49(0)381 440 40 226
Email: n.lerrahn@a-rosa.de