

MS EUROPA feiert 2. Gourmetevent der Spitzenklasse in Amsterdam

Zum zweiten Mal treffen sich „EUROPAs Beste“: Am 22. Juni 2005 stellen in Amsterdam an Bord der EUROPA über 20 der renommiertesten Köche, Winzer, Chocolatiers, Pâtissiers und Fromagiers Europas ihr Können unter Beweis. Mit an Bord sind auch Experten aus Österreich, wie der vom Guide Gault Millau ausgezeichnete „Koch des Jahres 2002“, Christian Petz, und Axel Stiegelmar von dem renommierten Weingut JURIS in Gols im Burgenland.

In Kooperation mit den Magazinen „Feinschmecker“ und „Wein Gourmet“ präsentiert Hapag-Lloyd Kreuzfahrten, Hamburg, gemeinsam mit den Partnern Gaggenau und Hotel Amstel Intercontinental das Gourmetevent „EUROPAs Beste“ in Amsterdam. Schauplatz ist die EUROPA, die vom renommierten Berlitz Cruise Guide schon zum fünften Mal in Folge als weltweit einziges Schiff mit mehr als 5 Sternen ausgezeichnet wurde. Über das Lido Deck verteilt verwöhnen die Stars der Gourmetszene die maximal 408 EUROPA Passagiere und geladene Gäste.

Österreich ist unter anderem durch Christian Petz, Küchenchef vom legendären Restaurant Palais Coburg in Wien, vertreten, wo er seinen mehrfach ausgezeichneten Stil zelebriert. Im Vordergrund steht eine klare, moderne, puristische Küche auf internationalem Top-Niveau, die sich den Luxus kompromissloser Qualität der Grundprodukte leistet und auf kurzlebige Modeerscheinungen bewusst verzichtet. Expertenwissen zum Thema Wein können die Passagiere bei Axel Stiegelmar einholen, der in seiner Kellerei größtes Augenmerk auf die Schonung der von Hand gelesenen Trauben legt. An Bord der EUROPA können sich die Gäste selbst von der oft prämierten Qualität der Rot,- Weiß- und Süßweine aus dem Burgenland überzeugen.

Musikalischer Höhepunkt des Abends ist der Auftritt der Magic Platters mit ihren Evergreens „Under the Boardwalk“, „Only you“ oder „Great Pretender“. Zum Abschied erleuchtet ein Feuerwerk den Hafen von Amsterdam.

Die gesamte Kreuzfahrt führt vom 15. – 24.6.2005 von Lissabon über Santander, St. Jean de Luz, La Pallice, Le Palais und Amsterdam nach Hamburg und kostet ab € 4.790 pro Person.

Informationen sowie Bildmaterial zum Download im Internet unter www.hlkf.de. Weitere Informationen im Reisebüro und bei Windrose Fernreisen Reiseagentur, Handelskai 265, 1020 Wien, Tel. 01 / 726 27 43, Fax: 01 / 728 64 71.

Hamburg, April 2005

Herausgeber:
Hapag-Lloyd
Kreuzfahrten GmbH
Presseabteilung
Ballindamm 25
20095 Hamburg
Telefon: (040) 3001 - 4723
Telefax: (040) 3001 - 4368
anne.schmidt@hlkf.de

Presse Information

EUROPAs Beste, 22. Juni 2005, Amsterdam

Teilnehmende Sterne- und Haubenköche

Jacky Donatz (Restaurant Sonnenberg, Zürich/CH)
Nik Gygax (Restaurant Löwen, Thüringen/CH)
Karlheinz Hauser (Restaurant Seven Seas, Hamburg/D)
Edwin Kats (Restaurant La Rive, Amsterdam/NL)
Dieter Koschina (Hotel Vila Joya, Albufeira/P)
Siegfried Kröpfl (Restaurant Imperial, Wien/A)
Christian Petz (Restaurant Palais Coburg, Wien/A)
Heinz Wehmann (Restaurant Landhaus Scherrer, Hamburg/D) Heinz
Winkler (Residenz Heinz Winkler, Aschau/D)

Folgende Starwinzer präsentieren ihre Spitzengewächse

Daniel Gantenbein (Weingut Gantenbein, Fläsch/CH)
Wilhelm Haag (Weingut Fritz Haag, Brauneberg/D)
Gunter Künstler (Weingut Franz Künstler, Hochheim/D)
Anne-Claude Leflaive (Domaine Leflaive, Puligny-Montrachet/F),
Fabrizio Nencioni (Weingut Castello di Ama, Siena/I)
Dirk van de Niepoort (Niepoort Vinhos, Porto/P)
Axel Stiegelmar (Weingut Juris-Stiegelmar, Gols/A)
Manfred Tement (Weingut Tement, Berghausen/A)
Karl-Heinz Wolf, Landart-Weinart mit Weinen von Schloss Halbturm

Fromagier

Philippe Olivier (Frankreich)

Chocolatiers

Neuhaus (Brüssel/B)
Karl Weiser (Imperial, Wien/A)

Änderungen vorbehalten, Stand April 2005

Herausgeber:
Hapag-Lloyd
Kreuzfahrten GmbH
Presseabteilung
Ballindamm 25
20095 Hamburg
Telefon: (040) 3001 - 4723
Telefax: (040) 3001 - 4368
anne.schmidt@hlkf.de