Neue Kochkurse bei Oceania Cruises

Author : melanie

Neue Kochkurse bei Oceania Cruises schulen das kulinarische Geschick © Oceania Cruises

Neue Kochkurse bei Oceania Cruises: Das für feinste Küche bekannte Kreuzfahrtunternhemen führt 16 neue Culinary Classes an Bord der O-Klasse Kreuzfahrtschiffe Marina und Riviera ein. Die Kochkurse werden erstmals zum Start der Europasaison im April und Mai angeboten.Oceania Cruises war die erste Kreuzfahrtmarke, die eine Kochschule auf See mit individuellen Induktionskocharbeitsplätzen eingeführt hat.

Ihnen ging eine lange Entwicklungsphase voraus, bei der die langjährige Direktorin des Culinary Enrichment, Küchenchefin Kathryn Kelly, die Entwicklung vorantrieb.

„Im Culinary Center kochen die Gäste unter Anleitung von erfahrenen Köchen und Gastronomen, die von renommierten Experten ausgebildet wurden", erzählt Kelly. "Wir fügen regelmäßig neue Kochkurse hinzu, um auch unseren Stammgästen immer wieder etwas Neues zu bieten. In diesem Jahr ist das Angebot besonders vielfältig – unter anderem mit dem ersten Kochkurs auf See, der sich speziell der Schneide-Technik mit dem Messer widmet.“

Die Kochkurse bei Oceania Cruises

- **„Slice“: Messer-Fertigkeiten verfeinern**

In Zusammenarbeit mit den Herstellern der weltberühmten Zwilling-Messer, der Zwilling J.A. Henckels AG, hat Oceania Cruises einen von den Gästen stark nachgefragten Kurs entwickelt – dabei dreht sich alles um Schneide-Techniken. Die Teilnehmer erhalten eine Einführung in die verschiedenen Messerarten und können selbst gleich ausprobieren, welches das beste für sie ist. Dabei lernen sie wie man die Küchenwerkzeuge schärft und pflegt. Zu den vermittelten Schnitt-Techniken zählt die Nutzung des Mandolinenschneiders/Gemüsehobels – das Lieblingswerkzeug von Küchenchef Jacques Pépin.

- **„Rethink the Crêpe“: Den bretonischen Eierkuchen neu entdecken**

Während die meisten Menschen den Crêpe zur französischen Küche zählen, ist er in mittlerweile überall beliebt und wird in vielen Variationen auf der ganzen Welt genossen. Von der echten bretonischen Buchweizen-Galette bis hin zu Crêpes Suzette und von süß bis herzhaft – die Rezepte dieses Kochkurses zeigen den Variantenreichtum mit köstlichen Füllungen und Belägen.

- **“The Nordic Kitchen”: Köstliches aus Nordeuropa**

Die Teilnehmer dieses Kochkurses unternehmen eine kulinarische Reise nach Nordeuropa und Skandinavien, um dabei Köstlichkeiten von Land und Meer kennenzulernen. Dazu gehören regionale Spezialitäten wie estnische Fischsuppe, nordische Lachs-Rillettes (Fischcreme), skandinavischer Graved Lachs und herzhafte schwedische Fleischbällchen.

„Die Küche ist ein so wichtiger Teil der europäischen Kultur und unsere Meisterköche bringen sie in den Kochkursen durch ihre Leidenschaft authentisch rüber. Kulinarisches und Wein genießen, dabei etwas lernen, das ist ein großartiges Erlebnis“, sagt Bob Binder, Präsident und CEO of Oceania Cruises.

Weitere Kochkurse an Bord der Marina und Riviera

- **Pucker Up** – Alles rund um die Zitrone in der mediterranen Küche
- **Ancient Cuisines** – Die traditionelle Küche Morokkos und der Türkei
- **All Things Roman** – Die besten Gerichte aus dem Antiken Rom
- **Brunch Comforts** – Klassische Brunch-Rezepte und hilfreiche Deko-Tipps
- **Cooking Fresh** – Frische, gesunde Gerichte aus der Canyon Ranch Spa Cuisine
- **Essential Pasta** – Die Grundlagen der Pasta vom Teig bis zur Soße
- **Greek Tonight** – Die beliebtesten Rezepte unserer Köche aus Santorin, Rhodos, Kreta, Korfu und Athen
- **Grill School** – Grillen ist mehr als seine Technik, es ist Kunst
- **If it Swims** – Die Grundlagen der Fisch-Zubereitung: braten, kochen, dünsten
- **In the Kitchen with Jacques** – Die Lieblingsrezepte des Executive Culinary Director und weltweit bekannten Meisterkochs Jacques Pepin aus 60 Jahren
- **Most Requested Red Ginger** – Die beliebtesten Rezepte aus dem asiatischen Restaurant Red Ginger
- **The Sicilian Kitchen** – Pasta, Fisch, Reis-Gerichte aus der italienischen Heimat unserer Köche und Crew
- **Viva Espana** – Traditionelle Tapas und Pintxos (kleine, mit einem Zahnstocher auf Brot fixierte Gourmet-Häppchen) sowie moderne Interpretationen

Weitere Informationen online auf www.oceaniacruises.com