

# Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE®

## Neue "Epicurean-Explorer"-Touren und "Culinary Arts Kitchen"-Kurse anlässlich der ersten Alaska-Saison der Seven Seas Explorer®

**Regent Seven Seas Cruises stellt eine neue Kollektion kulinarischer Erlebnisse vor, die eigens für die luxuriöseste Kreuzfahrt in Alaska konzipiert wurden**

MIAMI, 20. April 2023 – Regent Seven Seas Cruises®, die weltweit führende Luxusreederei, präsentiert eine neue Kollektion authentischer und köstlich-kulinarischer Erlebnisse als Teil ihres [Epicurean Perfection-Programms](#). Damit wird die Eröffnungssaison der Seven Seas Explorer® in Alaska gefeiert.

Drei sorgfältig kuratierte Epicurean Explorer-Touren und zwei neue Culinary Arts Kitchen-Kurse stehen ganz im Zeichen der Küche des Pazifischen Nordwestens. Zu den Höhepunkten an Land gehören der Besuch einer nachhaltigen Austern- und Seetangfarm und eine Katamaranfahrt zu einer nachhaltigen Wildlachs-zuchtanlage in Alaska. Diese führt spektakulär durch einen Fjord, der von Gletschern geformt wurde. Auf dem Programm stehen natürlich auch zahlreiche Gelegenheiten, lokale Köstlichkeiten zu probieren, wie z. B. ein Meeresfrüchte-Lunch und das Tasting lokaler Biersorten.

Die Seven Seas Explorer wird das luxuriöseste Schiff in Alaska sein und 15 Sieben-Nächte-Fahrten zwischen Seward, Alaska, und Vancouver, British Columbia, bieten. Von Juni bis September wird das Schiff maximal 746 anspruchsvolle Gäste (per Kreuzfahrt) mit höchstem Servicestandard in exquisiten Restaurants und den opulent ausgestatteten Suiten verwöhnen, während sie Alaska von seiner wildesten und blühendsten Seite erkunden. Sie segeln entlang der Klippen und Wasserfälle der Misty Fjords, zu den farbenfrohen Legends of Skagway und können das mächtige Schauspiel bestaunen, wie der Hubbard-Gletscher riesige Eisblöcke ins Meer stößt.

„Unsere neue Kollektion kulinarischer Erlebnisse für die erste Alaska-Saison der Seven Seas Explorer beschäftigt sich mit Themen, die unseren Gästen wichtig sind“, sagt Kathryn Kelly, Executive Chef Director of Culinary Enrichment Regent Seven Seas Cruises. „Wir laden unsere Gäste ein, The Last Frontier zu erkunden, indem sie nachhaltige Fischerei und Aquakultur kennenlernen. In unseren kulinarischen Kursen lernen sie mehr über die Zubereitung von Fisch und die authentischen kulinarischen Traditionen der Ureinwohner und Einwanderer, die in der majestätischen Region Alaskas leben, zu verstehen.“

Zu den Highlights der neuen Epicurean Explorer-Touren und der Culinary Arts Kitchen-Kurse gehören:

### Epicurean Explorer-Touren

#### **Ketchikan**

Ein Besuch einer nachhaltigen Austern- und Seetangfarm in Familienbesitz. Begleitet von einem Chefkoch-Trainer. Dabei erfahren die Teilnehmer, wie Austern aufgezogen werden, während sie von der Größe eines Daumennagels bis zu ihrer Marktgröße heranwachsen. Diese Farm ist außerdem die erste in Alaska, die Seetang erntet. Ein weiteres nachhaltiges Unterfangen, das nur aufgrund der außergewöhnlichen Wasserbedingungen in dieser Bucht möglich ist. Bei einer Verkostung erfährt die Gruppe, wie sich die

Bedingungen auf Austern und Seetang auswirken. Nach dem Besuch steht ein Kurs in der Culinary Arts Kitchen auf dem Programm – in 90 Minuten werden sieben kulinarische Techniken gelernt, die zu Hause Fisch problemlos zubereiten lassen.

### **Sitka**

Diese Tour bietet einen Einblick in die Lachsindustrie Alaskas. Auf dem Weg zu einer örtlichen Fischbrüterei kommen die Gäste an vielen landschaftlichen Höhepunkten der historischen Silver Bay Region vorbei. Um die nachhaltige Wildlachsanzuchtanlage überhaupt zu erreichen, geht es zunächst mit einem überdachten Katamaran durch einen Fjord, der von Gletschern geformt wurde. Danach tauchen die Teilnehmer dann ganz in die Welt der Lachse ein. Die Tour endet mit einem Meeresfrüchte-Lunch in einem Restaurant in der Stadt, das von einem berühmten lokalen Koch geführt wird.

### **Juneau**

Was gibt es Besseres als eine schöne Landschaft, Bier und Meeresfrüchte? Regent hat eine Tour in Juneau zusammengestellt, die die landschaftlichen Reize der Umgebung mit einem leckeren Mittagessen mit lokalen Meeresfrüchten und meisterhaft gebrauten Bieren kombiniert. Unter der Leitung eines Regent-Kochtrainers und eines bekannten lokalen Chefs genießen die Gäste einen entspannten Besuch in Juneau und lernen dabei etwas über die Fischindustrie und die lokale Leidenschaft für das Brauereihandwerk. Die Tour endet mit einem geführten Rundgang durch die Stadt, bei dem Gourmetläden mit köstlichen Räucherlachsen vorgestellt werden.

### **Culinary Arts Kitchen-Kurse**

#### **Küche des Pazifischen Nordwestens**

Zum ersten Mal bei einer Regent Seven Seas Cruise wird die Küche des Pazifischen Nordwestens vorgestellt – mit Rezepten, die von renommierten Köchen und Restaurants in Vancouver British Columbia und Seattle inspiriert sind.

#### **Finde einen anderen Fisch**

Um die Alaska-Saison auf der Seven Seas Explorer abzurunden, bietet das kulinarische Team Vorführungen und Vorträge unter dem Titel „Find Another Fish“. Diese Kurse helfen den Teilnehmern, auf den lokalen Märkten nachhaltigeren Fisch auszuwählen. Das hilft ihnen auch später, wenn sie zu Hause oder in Restaurants Meeresfrüchte oder Fisch als Hauptgericht bestellen.

Weitere Informationen unter [www.RSSC.com](http://www.RSSC.com) .

### **Über Regent Seven Seas Cruises**

Die führende Luxusreederei Regent Seven Seas Cruises bietet Gästen seit über 30 Jahren ein unübertroffenes Kreuzfahrterlebnis. Die großzügigen und stilvollen Schiffe – Seven Seas Explorer®, Seven Seas Mariner®, Seven Seas Navigator®, Seven Seas Splendor™, Seven Seas Voyager® und ab 2023 Seven Seas Grandeur™ – befördern maximal 746 Gäste und bilden die wohl luxuriöseste Flotte der Welt. Weltweit werden mehr als 500 faszinierende Reiseziele angesteuert. Dabei bietet Regent unvergleichlich viel Platz auf hoher See. Die Gäste sind in luxuriösen Suiten untergebracht, die fast alle mit einem privaten Balkon ausgestattet sind, welche zu den größten auf See zählen. Außerdem profitieren sie von einem hochpersonalisierten Service in den großzügigen öffentlichen Bereichen und den weitläufigen Außenbereichen. Im Preis inbegriffen sind Landausflüge, eine exquisite Kulinarik in einer Reihe von Spezialitätenrestaurants, bei denen Gäste auch im Freien dinieren können, eine exklusive Auswahl an Weinen und Spirituosen, Unterhaltungsprogramme, unbegrenzter Internetzugang, ein Wäscheservice sowie Trinkgelder. Gäste, die Suiten auf Concierge-Niveau oder höher gebucht haben, erhalten zusätzlich eine Hotelübernachtung vor der Kreuzfahrt.

Hinweis für die Redaktion: Bildmaterial finden Sie [hier](#). (Copyright ©RSSC).

Pressekontakt

Petra Maier

Schaffelhuber Communications GmbH

petra.m@pr-sc.de

+49 (0) 172 7337649

[www.pr-sc.de](http://www.pr-sc.de)