

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE®

Regent Seven Seas Cruises® stellt 128 neue Landausflüge mit kulinarischem Schwerpunkt vor

Mit neuen Erlebnissen erweitert Regent sein umfassendes Programm "Epicurean Perfection" im Mittelmeer

MIAMI, 10. Juli 2023 – Regent Seven Seas Cruises, eine der weltweit führenden Luxusreedereien, unterstreicht mit der Einführung von 128 neuen kulinarisch orientierten Landausflügen im Mittelmeerraum seine kulinarische Expertise. Diese außergewöhnlichen Ausflüge, die in Zusammenarbeit mit lokalen Küchenchefs und kulinarischen Experten entwickelt wurden, versprechen den Gästen eine unvergessliche Reise durch Frankreich, Griechenland, Italien, Portugal, Spanien und die Türkei. Dort können sie feinste regionale Köstlichkeiten genießen und erfahren mehr über die Geheimnisse einer authentischen Küche.

Die anspruchsvollen Luxusreisende werden von sachkundigen lokalen Führern begleitet, die sie durch exklusive Weinverkostungen, Kochkurse und exquisite Gourmetgerichte „führen“. Die sorgfältig kuratierten kulinarischen Erlebnisse unterstreichen das Engagement von Regent, Luxusreisenden unvergessliche Momente an Land und auf See zu bieten. Regent bietet rund 5.000 Landausflügen auf der ganzen Welt, von denen rund 3.900 im Reisepreis inkludiert sind und bietet damit sicherlich das beste Preis-Leistungs-Verhältnis für Luxuskreuzfahrten.

„Wir freuen uns, unser Angebot an Landausflügen zu erweitern und unseren Gästen noch mehr Möglichkeiten zu bieten, ihrer Leidenschaft für Reisen und kulinarische Genüsse zu frönen, während sie an Bord der luxuriösesten Flotte der Welt im Mittelmeer unterwegs sind“, so Andrea DeMarco, Präsidentin von Regent Seven Seas Cruises. „Mit seiner reichen Geschichte und seiner vielfältigen Kultur, bietet das Mittelmeer die perfekte Kulisse für verlockende kulinarische Abenteuer.“

Die neuen Landausflüge sind ein wesentlicher Bestandteil des [Epicurean Perfection](#) Programms von Regent. Ein Programm, das die Gäste in die Aromen der Welt eintauchen lässt und die Geschichte und Kultur der Destinationen erlebbar macht.

Einige Highlights der neuen europäischen Landausflüge mit kulinarischem Schwerpunkt sind:

Minoan Gastronomy Through History

Heraklion (Kreta), Griechenland – im Reisepreis inkludierter Landausflug
Gäste nehmen an einem Kochkurs in einem Restaurant im Amnisiades-Park teil, umgeben von alten Olivenbäumen. Sie entdecken die antike gesunde minoische Küche, bestehend aus Meeresfrüchten, Ziege, Wild, Linsen, Früchten und Nüssen, begleitet von einem lokalen Wein. Die Gäste tauchen ein in die Geschichte der frühen Bewohner Kretas und lernen mehr über die minoische Kultur, während sie eine authentische Mahlzeit mit lokalen Bio-Zutaten zubereiten. Einige Gerichte werden in einem Ofen im minoischen Stil gebacken, angereichert mit Olivenöl, das von den alten Bäumen des Parks generiert wurde.

Cooking Class with Local Chef

Pergamon (Dikili), Türkei – im Reisepreis inkludierter Landausflug

In einem Restaurant in Pergamon, das von griechischen und römischen Ruinen umgeben ist, lernen die Gäste die traditionelle türkische Küche kennen. Nach einem kurzen Rundgang durch die historischen Stätten der Stadt beginnt der Kochkurs, bei dem der Schwerpunkt auf lokalen Zutaten liegt. Unter Anleitung des Küchenchefs bereiten die Gäste eine Vielzahl regionaler Gerichte zu, darunter Hirtensalat, Yuvalama-Suppe und Adana-Kebab aus Lammfleisch. Anschließend genießen die Teilnehmer ihre Kreationen, zusammen mit einem Wein aus der Region. Das Menü hängt wird saisonal konzipiert und garantiert frische und köstliche Zutaten.

Farm to Table Amalfi-Style

Amalfi/Positano, Italien – Regent Choice Landausflug EUR 114 pro Person

Hier besichtigen die Teilnehmer einen Biobauernhof in Scala – einem Dorf im Hinterland, das im 4. Jahrhundert gegründet wurde. Sie erfahren mehr über biologische Anbaumethoden und verkosten die natürlichen Aromen der Produkte. Das Mittagessen, das mit frischen Zutaten vom Bauernhof zubereitet wird, bietet zudem einen wunderschönen Panoramablick. Das Menü variiert je nach Saison. Der Bauernhof liegt im Landesinneren und ist im Besitz der Familie Ciccio, die die Besucher durch ihre Weinberge, Obstplantagen und Gemüsegelder führt.

Porto's Port Wine Cellars

Porto, Portugal – Regent Choice Landausflug EUR 114 pro Person

Die Teilnehmer begeben sich auf eine malerische Fahrt durch Porto, gefolgt von einem köstlichen Abendessen, zu dem der berühmte Portwein gereicht wird. Das historische Viertel von Porto wurde von der UNESCO für seine architektonische Bedeutung ausgezeichnet. Neben Sehenswürdigkeiten wie der Casa da Música und der Taufstelle des Entdeckers Heinrich des Seefahrers, tauchen sie ein in die Kultur Portos und erfahren etwas mehr über die Herstellung von Portwein. In der Graham's Port Lodge in Gaia genießen sie verschiedene Vorspeisen, perfekt kombiniert mit verschiedenen Portweinen, darunter der erfrischende Graham's Extra Dry White.

Ultimate Provence Specialties

Toulon, Frankreich – Regent Choice Landausflug EUR 133 pro Person

Den Gästen wird eine außergewöhnliche gastronomische Reise durch die Landschaft der Provence geboten, nachdem sie zunächst das berühmte und glamouröse Saint-Tropez erkundet haben. Sie besuchen Ultimate Provence, ein umweltfreundliches Hotel-Weingut in Frankreichs größtem Naturschutzgebiet. Nach einer Besichtigung des Anwesens und der Bio-Weinberge werden ihnen Köstlichkeiten wie frische Austern, Meeresfrüchte und verschiedene französische Käsesorten offeriert. Sorgfältig ausgewählte Weine, darunter die preisgekrönte Rosé-Mischung von Ultimate Provence, ergänzen das kulinarische Erlebnis.

Menorcan-Style Lobster

Mahon (Menorca), Spanien – Regent Choice Landausflug EUR 133 pro Person

Die Teilnehmer genießen im Restaurant Sa Llagosta in Fornells ein typisches Gericht aus Menorca, ein Hummereintopf. Bei diesem klassischen Gericht, das vor über einem Jahrhundert kreiert wurde, wird Hummer aus den umliegenden Gewässern gefangen. Chefkoch David Coca verleiht dem Gericht seine eigene Note, doch die Basis bleibt ein traditionelles Sofrito aus Tomatenmark, Zwiebeln und Knoblauch. Zum Abschluss wird ein Flaó serviert, ein lokales Käsekuchen-Rezept. Auf dem Weg nach Fornells bleibt zudem Zeit, die atemberaubende Natur der Insel zu bewundern, einschließlich Monte Toro, der höchste Gipfel der Insel.

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

Über Epicurean Perfection

Das [Epicurean Perfection](#) Programm von Regent Seven Seas Cruises inspiriert zu kulinarischen Entdeckungen und Erlebnissen mit einer Vielzahl von Möglichkeiten, um die Reise an Bord der *World's Most Luxurious Fleet™* auf perfekte Art zu genießen.

Epicurean Perfection geht über das traditionelle kulinarische Angebot auf See hinaus und bietet den Gästen die Möglichkeit, die ganze Welt durch ein Programm kennenzulernen, das aus *Epicurean Indulgence*, *Epicurean Explorations* und *Epicurean Enrichment* besteht.

Epicurean Indulgence bietet Luxusreisenden exquisite Gourmet-Mahlzeiten in bis zu fünf Restaurants an Bord, edle Weine und Spirituosen inklusive. *Epicurean Explorations* wiederum bietet kulinarische Erlebnisse an Land, wie beispielsweise von Küchenchefs geführte Touren zu Märkten und lokalen Anbietern sowie Gerichte in preisgekrönten Restaurants. Im Rahmen der *Epicurean Enrichment*-Programme können die Gäste von kulinarischen Meistern lernen, indem sie an Kochkursen oder an *Epicurean Spotlight Voyages* teilnehmen. Hier erleben sie renommierte Köche und Winzer auf sorgfältig zusammengestellten Reisen bei Vorträgen, Verkostungen und vielem mehr.

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. Weitere Informationen unter [RSSC.com](https://www.rssc.com). Seven Seas Cruises ist eine hundertprozentige Tochtergesellschaft von Norwegian Cruise Line Holdings Ltd. (NYSE: NCLH). Um mehr zu erfahren, besuchen Sie www.nclhltd.com.

Hinweis für die Redaktionen: Bildmaterial ist [hier](#) verfügbar (Copyright ©RSSC).

Pressekontakt

Petra Maier
Schaffelhuber Communications GmbH
petra.m@pr-sc.de
+49 (0) 172 7337649
www.pr-sc.de