

Press Release · Pressemitteilung

Genuss auf hoher See

Wie sich der kulinarische Hochgenuss auf Kreuzfahrtschiffen realisieren lässt, zeigen die Aussteller auf der MARINE INTERIORS in Hamburg

Hamburg, 09. Juli 2019 - Kreuzfahrtschiffe sind schwimmende Kleinstädte. Um alle Gäste zu verköstigen, braucht es Weitsicht, Organisation – und vor allem das passende Equipment. Auf der MARINE INTERIORS Cruise & Ferry Global Expo, powered by SMM, präsentieren sich hochkarätige Aussteller von Lösungen für den Kreuzfahrt-Gastrobetrieb. Insgesamt werden bei der Premiere der Messe etwa 100 Anbieter aus fast 20 Ländern erwartet. Sie findet vom 11. bis 13. September 2019 parallel zur Seatrade Europe, Cruise and River Cruise Convention auf dem Gelände der Hamburg Messe statt.

Logistische Herausforderungen

Kreuzfahrt und leckeres Essen: Das gehört zusammen wie Eiscreme und Sommerhitze. Bis zu 17 Restaurants befinden sich an Bord großer Kreuzfahrtschiffe. Von italienischer Pizza über raffiniertes Sushi bis zu deftigen Kässpätzle – die Profis verwöhnen die Passagiere fast rund um die Uhr mit den unterschiedlichsten Gerichten.

Für Köche, Kellner und Koordinatoren ist das eine logistische Herkulesaufgabe. Denn auf Schiffen wie beispielsweise der „AIDAprera“ wollen bis zu 4400 Passagiere und 980 Crew-Mitglieder täglich versorgt werden. Dabei kommen auf einer zweiwöchigen Reise 12 Tonnen Fleisch, 6 Tonnen Fisch, 900 Kilogramm Butter und 2000 Liter Eiscreme auf den Tisch. Um diese gigantischen Mengen zu verarbeiten, sind eine akribische Vorbereitung, qualifiziertes Personal und eine gut konzipierte und zuverlässige Küchenausstattung gefragt. An Bord der „Mein Schiff 2“ von TUI Cruises etwa sind zehn Kombi-Öfen und 215 Geräte zum Kochen, Braten, Frittieren und Druckgaren im Einsatz.

Erfahrene Küchenprofis

Ein Unternehmen, das solche Großküchen adäquat ausstattet, ist der MARINE INTERIORS-Aussteller Almaco. Die Allrounder bauen und modernisieren für ihre Kunden komplette Bars, Buffettheken und Pantrys. Die Finnen verfügen insgesamt über mehr als 25 Jahre Erfahrung in der Entwicklung, Lieferung und Inbetriebnahme hochwertiger Bordküchen. Sie erfüllen die strengen US-Hygienevorschriften und sind mit vielen technischen Highlights gespickt. So wurde etwa im gerade entstehenden Neubau „Viking Glory“ der Reederei Viking Lines das „Galley Energy Management System GEM 2.0“ installiert. Damit können die Reeder bis zu 25 Prozent des Energieverbrauchs der Kombüse einsparen.

Ein weiterer Aussteller, der auf ressourcenschonende Anwendungen setzt, ist Middleby. Das internationale Unternehmen vertreibt Innovationen für Koch- und Warmhalte-, Kühl-, Gefrier- sowie Getränketechnik von Partnerunternehmen, beispielsweise die energiesparenden Induktionskochfelder von CookTek oder die öltreduzierten Frittierlösungen von Pitco.

Kulinarik auf höchstem Niveau

Dabei muss die moderne Küchentechnik auf Kreuzfahrtschiffen nicht nur große Mengen verarbeiten können – auch auf die Qualität des Essens kommt es an. Denn das Niveau der Kochkreationen ist ein wichtiges Unterscheidungsmerkmal im Markt. Deshalb setzen immer mehr Kreuzfahrtreedereien auf die kulinarische Expertise von Starköchen.

So hat sich TUI Cruises den mehrfach ausgezeichneten Sternekoch Tim Raue an Bord geholt. Raue betreut vier gleichnamige Restaurants („Hanami – By Tim Raue“) auf der „Mein Schiff 3“ bis „Mein Schiff 6“. Der Berliner geht mit seinen Küchenchefs vier- bis sechsmal pro Jahr zum Qualitätscheck auf jedes Schiff. „Wir haben ein Konzept umgesetzt, das japanische und chinesische Küche zusammenbringt und dabei casual ist“, so Raue. Um beispielsweise die aufwendigen Sushi-Kreationen attraktiv und gut gekühlt präsentieren zu können, sind hochwertige Kühltheken gefragt – wie die von Hagola. Für ihre maritime Kundschaft fertigen die niedersächsischen Gastrotechnik-Profis Theken nach Maß.

Das Auge isst mit

Auf individuelle Designs und Sonderanfertigungen kommt es auch bei der Inneneinrichtung von Bordrestaurants an. Ob prunkvoll, puristisch oder ganz natürlich: Je nach Designkonzept wird das passende Ambiente fürs Speisen geschaffen. Worauf es dabei ankommt, wissen beispielsweise die Einrichtungsprofis von KAEFER, die ebenfalls auf der MARINE INTERIORS vertreten sind. Die Deutschen haben bereits zahlreiche Sitz- und Barbereiche von Kreuz- und Fährschiffen geschmackvoll gestaltet.

Während hier die Ästhetik im Fokus steht, kommt es hinter den Kulissen in der Kombüse auf clever angeordnete Geräte und Arbeitstationen an. Nur wenn Herd, Ofen, Spülmaschinen & Co. ergonomisch platziert sind, können die Chefs in Weiß und ihre Teams den hektischen Gastro-Alltag an Bord managen. Eine große Rolle spielt hier auch die Sicherheit. Wie das alles perfekt ineinander greift, weiß Antonio Di Nenzo, Lead Architect im New Building Department bei MSC Cruises. Er ist einer der Redner auf dem MARINE INTERIORS-Panel „How to design to comply“, das im Rahmen des Konferenzprogramms der Seatrade Europe stattfindet. Weitere Infos zum Konferenzprogramm gibt es [hier](#).

Über die MARINE INTERIORS Cruise & Ferry Global Expo, powered by SMM

Die MARINE INTERIORS Cruise & Ferry Global Expo, powered by SMM, findet künftig jeweils in ungeraden Jahren statt. Erwartet werden zur ersten Veranstaltung vom 11. bis 13. September 2019 Aussteller aus allen Bereichen des Schiffsinnenausbaus, die auf zahlreiche hochkarätige Besucher treffen, darunter Entscheider von Reedereien, Werften und Designbüros. Die neue Messe läuft parallel zur Seatrade Europe – Cruise and River Cruise Convention. Besucher erhalten kostenlosen Eintritt zu beiden Veranstaltungen.

Weitere Informationen unter www.marineinteriors-expo.com und in den sozialen Medien:



Kontakt: Uta Westermann, Tel.: +49-(0)40 3569-2098, E-Mail: uta.westermann@hamburg-messe.de

Datenschutzhinweis:

Sie können der Nutzung Ihrer Daten jederzeit für die oben angegebenen Zwecke unter datenschutz@hamburg-messe.de widersprechen bzw. erteilte Einwilligungen widerrufen.

Weitere Informationen zum Datenschutz erhalten Sie in unseren Datenschutzbestimmungen unter <http://hamburg-messe.de/datenschutz>. Unsere Datenschutzbeauftragte erreichen Sie ebenfalls unter diesem Link.