

Gesichter der Kreuzfahrt



Wer chartert eigentlich ein ganzes Kreuzfahrtschiff? Und was geschieht dann an Bord? Ulrike Kappeler und Patricia Witzigmann von myseavent erfüllen Kundenwünsche mit viel Liebe zum Detail.



Ein großer Koffer voller kleiner Schätze wartet im Keller von Ulrike Kappeler auf seinen nächsten Einsatz. Wenn die Hamburger Unternehmerin ihn öffnet, schlägt ihr Herz ein wenig höher. Unzählige Dekorationselemente strahlen ihr entgegen, viele davon selbst gemacht. Es sind Erinnerungen an personalisierte Kreuzfahrten. Kappeler ist überzeugt: »Eine Schiffscharter ist wie ein Maßanzug, erst durch die Feinheiten und die Raffinesse in der Ausführung wird er zur Haute Couture.« Der Koffer erzählt eine Erfolgsgeschichte, die bereits seit zehn Jahren andauert. 2007 gründete Ulrike Kappeler gemeinsam mit Patricia Witzigmann myseavent, eine Agentur, die sich auf die Charter von Kreuzfahrtschiffen spezialisiert hat. Ihr Anspruch ist es, nicht nur ein Schiff zu vermitteln, sondern mit viel Leidenschaft für jedes Kundenprofil die maßgeschneiderte Eventreise zu entwerfen.

Wie das aussehen kann? »Im vergangenen Jahr haben wir die »Sea Cloud« für eine der reichsten schottischen Familien gechartert«, verrät Ulrike Kappeler. »Unsere Gastgeber waren sehr bodenständig. Sie legten Wert darauf, dass ihre Freunde aus Harvard nicht erfahren, dass sie im Privatjet anreisen.« In drei Tagen ging es von Nizza nach Barcelona, unterwegs mussten natürlich Highlights her: eine Hippieparty auf Ibiza, eine Oldtimerfahrt an der Côte d'Azur und ein spanischer Abend mit rotweißer Dekoration. Es gab einen Diamanten-Cocktail, bei dem zwischen den Schmucksteinen im Begrüßungschampagner ein echter Halbkaräer versteckt war. Und der Kapitän lud höchstpersönlich zum Essen auf Lidodeck ein, und zwar die Kinder an Bord. Unterdessen schlüpfte Patricia Witzigmann in wechselnde historische Kostü-

me, um die Gäste auf die neuen Zielhäfen einzustimmen.

Die gelernte Tänzerin und Schauspielerin hat nach ihrem Studium der Theaterwissenschaft viele Produktionen auf deutschen Schiffen entworfen und war als Kreuzfahrtdirektorin unterwegs – so wurde sie zur perfekten Gastgeberin, die gern durch das Programm führt. Ulrike Kappeler hält derweil im Hintergrund alle Fäden in der Hand – mit der langjährigen Erfahrung als Organisatorin von Event- und Charterreisen bei Sea Cloud Cruises. Private Charter sind ihr am liebsten, doch längst sind sie auch im größeren Rahmen.

»Direkt nach der Jungfernfahrt der »Mein Schiff 6« haben wir das gesamte Schiff für einen Finanzdienstleister gechartert«, berichtet Kappeler. »Für vier Nächte ging es ab/bis Kiel in die Ostsee, natürlich nicht ohne Livemusik.« Für die Dreharbeiten der TV-Serie »Germanys next Topmodel« wählte Kappeler die traditionelle »Astoria«. Ein Glücksgriff, denn während der Dreharbeiten auf den Außendecks steuerte der erfahrene Kapitän das Schiff auch einfach mal ganz un-

konventionell rückwärts, um eine Regenwolke aus dem Bild verschwinden zu lassen. »Bei solchen Aufträgen sind viele Gewerke involviert«, berichtet Kappeler. »So mussten beispielsweise vor den Dreharbeiten Stuntman und der TÜV an Bord kommen, um bestimmte Einstellungen abzunehmen. Aus dem Büfettrestaurant wurde der Backstagebereich für die Visagisten. Die Moderatorin, Heidi Klum, wurde in einer Suite auf Deck 6 untergebracht, während die Kandidatinnen sich auf den unteren Decks Kabinen teilen mussten.

Etwa die Hälfte des Jahres sind die beiden Powerfrauen auf hoher See unterwegs, um jede Charter persönlich zu betreuen. Und erleben dabei einzigartige Momente: Sie waren dabei, als die erste deutsche Reisegruppe Zutritt zu Räumen im Kreml erhielt, die normalerweise hochrangigen Regierungsbeamten vorbehalten sind. Sie organisieren exklusive Dinner in Privatvillen mit anschließendem Feuerwerk und Privatkonzerte sowie -führungen in Museen. Was so exklusiv klingt, muss gar nicht unbedingt exorbitant teuer sein. »Eine Schiffscharter ist oft günstiger als eine aufwendig gestaltete Veranstaltung an Land, da viele Leistungen bereits inkludiert sind«, verrät Kappeler und freut sich bereits auf die nächste Gelegenheit, sich von ihrem großen Koffer im Keller inspirieren zu lassen.

Mit Genuss und gutem Gewissen



Was von der Party übrig blieb ...: Bei 3700 Passagieren wie auf der »Costa Diadema« kommt an Speiseabfällen einiges zusammen. Deshalb ist man nun dazu übergegangen, anhand von Erfahrungswerten möglichst exakt vorab zu bestimmen, welches Essen von den Gästen auch wirklich benötigt wird.

HELMUT STAPEL

Wer eine Kreuzfahrt macht, erwartet ein vielfältiges kulinarisches Angebot. Doch was ist mit dem, was übrig bleibt? Costa Crociere hat ein neues Konzept für weniger Lebensmittelabfälle und mehr Genuss.

Stefano Fontanesi ist zufrieden. Nicht nur, weil er Italiener ist und gerade an Bord der »Costa Diadema« genüsslich einen frischen Mozzarella probiert. Der 55-jährige Küchenexperte kümmert sich um die Verpflegung auf allen 14 Costa-Schiffen und hat das Konzept »4GoodFood« mit entwickelt. »Essen«, sagt Stefano, »ist etwas Wertvolles. Wir können es nicht einfach wegwerfen.« Dafür hat sich Costa mit verschiedenen Experten zusammengetan. Die »Costa Diadema« wurde für das Proviant-Projekt ausgewählt.

Der gut 300 Meter lange Kreuzliner ist gerade aus dem Mittelmeer in den Hafen von Savona zurückgekehrt. Von außen betrachtet ein Passagierschiff wie jedes andere. Das Geheimnis liegt im Inneren: der Küche. »Kommt mit«, winkt Stefano. Er führt uns durch ein Labyrinth von Gängen. Am Ende wartet ein schlanker Mann mit Kochmütze. Blanke Metallflächen, polierte Töpfe und Pfannen

Seit gut einem Jahr läuft das Projekt »4GoodFood« auf der »Costa Diadema«. Stefano Fontanesi ist stolz. »Wir haben den Lebensmittelverbrauch um 50 Prozent gesenkt.« Nun wird das System auf allen Costa-Schiffen installiert.

Küchenchef Gennaro Chiatto ist in seinem Element und hat alles im Blick. Sogar den Rücklauf von Essen aus den Restaurants. »Wir wiegen alles, was in die Küche zurückkommt«, sagt Gennaro. »Vom Fleisch über das Gemüse bis zum Dessert.« Das Ziel: Möglichst exakt zu bestimmen, welches Essen von den Passagieren benötigt wird – und das sind auf der »Costa Diadema« immerhin rund 3700.

Eine ausgeklügelte Verbindung von Waagen und Computern macht es möglich. Seit gut einem Jahr läuft das Projekt »4GoodFood« auf der »Diadema«. Stefano Fontanesi ist stolz. »Wir haben den Lebensmittelverbrauch um 50 Prozent gesenkt.« Nun wird das System auf allen Costa-Schiffen installiert. Bei jährlich rund 54 Millionen Mahlzeiten für die Passagiere ein erhebliches Potenzial.

Die »4GoodFood«-Idee funktioniert, weil auch das Küchenkonzept auf der »Costa Diadema« angepasst wurde. Wie setzt man weniger Proviant ein, ohne den Genuss der Passagiere zu schmälern? Die Antwort darauf haben die Gastronomie-Experten der Universität von Pollenzo gefunden. »Italien hat so viele leckere traditionelle Rezepte. Wir haben die gesamte Speisekarte an Bord umgestellt, damit regionale und frische Zutaten verwendet wer-

den können«, erklärt Silvio Barbero, stellvertretender Direktor der Universität.

Was sich anhört wie ein Kinderspiel, war jedoch keins. Insgesamt wurden rund 570 verschiedene Gerichte auf der Diadema dem neuen Konzept angepasst – vom Oktopussalat über die Spaghetti Bolognese bis zum Tiramisu. »Mehr als ein

Gerichte, die nicht abgerufen wurden, werden an Land gebracht und gespendet

Die Qualität der Lebensmittel steht dabei im Mittelpunkt – an Land und an Bord. Um die Klassiker der italienischen Küche nachhaltig und auf Abruf anzubieten, produziert Costa sogar frische Lebensmittel direkt auf dem Schiff. Es gibt eine eigene Käseerei für die Produktion von Mozzarella und eine Bäckerei für frischen Pizzateig – nach überliefernem Rezept mit Naturhefe, versteht sich.

Stefano Fontanesi hat eindeutig seinen Favoriten. Er steht in der Käseerei und hat sich mit der Gabel ein Stück Mozzarella geschnappt. »Hmmm, lecker«, schwärmt er und strahlt über das ganze Gesicht. Keine Frage, der Costa-Küchenmeister ist zufrieden.

»Wir verpacken die Gerichte hier in der Küche absolut hygie-

Postschiffflotte auf Umweltkurs

Metall- statt Kunststoffstrohhalm und Schluss mit Plastiktüten: Um die Umwelt zu schützen, verbant die norwegische Reederei Hurtigruten ab Juli Einwegplastik von Bord der Postschiff- und der Expeditionsflotte. Außerdem werden bis 2021 mindestens sechs Schiffe auf Flüssiggasmotoren (LNG) und ein elektrisches Batteriesystem umgerüstet.



Tallink Silja – Minikreuzfahrt auf der Ostsee

Ein Beitrag der TALLINK SILJA GMBH

Was gibt es Schöneres, als entspannt die Seele baumeln zu lassen und exklusive nordische Köstlichkeiten zu genießen, während leise das Meer rauscht? Tallink Silja lässt genau diesen Traum Wirklichkeit werden. Mit elf Passagierfähren steuert sie die schönsten Städte Skandinaviens und des Baltikums an – egal ob Schweden, Finnland, Estland, Lettland oder die Åland-Inseln, alle Destinationen haben ihren ganz eigenen Charme.

Erstklassige Wellnessbereiche, exquisite Restaurants sowie ein abwechslungsreiches Showprogramm – bei Tallink Silja bekommen Urlauber alles aus einer Hand. Während der Minikreuzfahrten erleben die Passagiere unvergessliche Momente und auch die angefahr-

renen Städte lassen keinen Wunsch offen: Ob Erkundungen auf den Spuren der Wikinger, die Besichtigung der Hansestädte Riga und Tallinn, deren Stadtkern zum UNESCO-Weltkulturerbe gehört, oder eine Reise in die skandinavischen Designmekkas Stockholm, Helsinki oder Turku – eine City-Cruise mit Tallink Silja bietet unendlich viele Möglichkeiten.

Ein Highlight an Bord der rund 200 Meter langen Cruise-fähren sind die Restaurants. Ob feinste Ostseeegerichte im Gourmet-Restaurant »Happy Lobster« oder deftige Menüs im »Grill House«, Snacks in der Cafeteria oder eine bunte Auswahl internationaler Speisen im Buffet-Restaurant – hier kommt jeder auf den Geschmack.

Minikreuzfahrten sind eine tolle Möglichkeit, einen Kurzurlaub zu genießen.

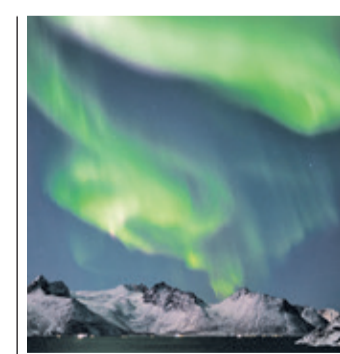


TÄGLICHE ABFAHRTEN
Tallink Silja, die größte Fahrgastreederei der nördlichen Ostsee, bietet tägliche Abfahrten aus allen genannten Häfen.

KONTAKT
Tallink Silja GmbH
Tel. (040) 547 54 12 22
international.sales@tallinksilja.com
www.tallinksilja.de



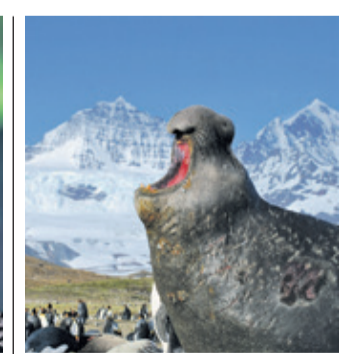
Eisige Paradiese für Naturfotografen



FOTOREISE TROMSØ UND LOFOTEN

Nordnorwegen ist eine der besten Regionen, um Polarlichter am Himmel zu beobachten. Auch tagsüber verleiht das Licht der spektakulären Landschaft einen ganz besonderen Zauber. Erkunden Sie die versteckten Fjorde der Lofoten mit nur 12 Gästen an Bord.

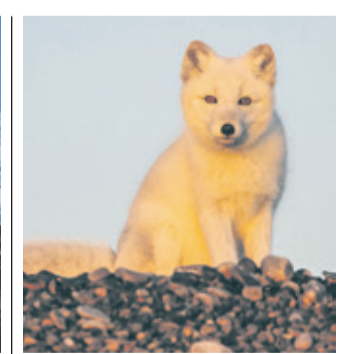
DETAILS
16.-23.02./23.02.-02.03.2019
7 Nächte inkl. Flug und VP
Schiff: MS Togo
ab 2775 Euro p. P.
in der Einzelkabine
www.polar-erlebnisreisen.de



SEE-ELEFANTEN IN SÜDGEORGIEN

An den Stränden Südgeorgiens drängen sich See-Elefanten und Königspinguine auf der Reise zu ihren Brutkolonien. Besuchen Sie die »Serengeti der Subantarktis« und lassen Sie sich von majestätischer Landschaft und artenreicher Tierwelt begeistern.

DETAILS
14.11.-05.12.2018
Schiff: MS Akademik S. Vavilov
14+3 Nächte inkl. Flug und VP
ab 13150 Euro p. P.
in der 3-Bett-Kabine
www.polar-kreuzfahrten.de



SVALBARD FOTOTOUR

Brechen Sie über Nordaustland bis zur Küste des norwegischen Festlands nach Spitzbergen auf und erleben Sie eine Expeditionenreise mit zahlreichen Ausflugsmöglichkeiten. Unterwegs sucht Fotograf Norbert Rosing in einer Gruppe von nur 12 Gästen mit Ihnen die interessantesten Fotomotive.

DETAILS
08.-23.09.2018
Schiff: MS Cape Race
4+1 Nächte inkl. Flug und VP
ab 11270 Euro p. P.
in der 3-Bett-Kabine
www.polar-kreuzfahrten.de



ARKTISCHE ABENTUER IN SPITZBERGEN

Auf Spitzbergen erleben Sie arktische Abenteuer. Neben spektakulären Motiven erwarten Sie hochwertige Foto-Workshops mit dem Referenten Siegfried Brück der Leica Akademie und eine komplette Leica Leihausstattung für die Dauer der Reise.

DETAILS
18.-31.08.2018
Schiff: MS Cape Race
10+3 Nächte inkl. Flug und VP
ab 8790 Euro p. P.
in der 3-Bett-Kabine
www.polar-kreuzfahrten.de