

Eine kulinarische Weltreise: Sterneküche auf der *The World* – von weltbekannten Gastköchen bis hin zu Cocktail-Zutaten aus lokalem Anbau

FORT LAUDERDALE, FLORIDA – Innovative Kreationen, die den Gaumen erfreuen. Liebe zum Detail bei der Zubereitung von Speisen aus aller Welt mithilfe lokal angebaute Zutaten. Eine preisgekrönte Weinkarte mit Produkten aus den besten Weinanbaugebieten der Welt. Es sind diese unvergleichliche Leidenschaft, Kreativität und Begeisterung, die das Gourmet-Erlebnis auf der größten Wohnyacht der Welt, der *The World*, so einzigartig machen.

Restaurant- und Speiseauswahl

Für die 150 Familien aus 20 Ländern, die die *The World* ihr zuhause nennen, sind Qualität und Vielseitigkeit der Speisen und Getränke an Bord sowie ein erstklassiger Service unverzichtbar. Das Schiff verfügt über vier Hauptrestaurants: **East** (verschiedenste asiatische Gerichte), **Marina** (hochwertige Steaks und Meeresfrüchte), **Portraits** (Haute Cuisine) und **Tides** (mediterrane Küche mit norditalienischem Flair). Zudem befinden sich auch mehrere legere Restaurants an Bord, darunter **Fredy's Deli** (ein Café und Feinkostmarkt, der mit lokalen Produkten der angesteuerten Häfen lockt) und der **Poolside Grill** (Burger, Salate). Gemeinsam bieten sie eine breite Auswahl an Gerichten, die jedem Geschmack gerecht werden.

Gastköche

Im Jahresverlauf werden verschiedene ausgewählte Gastköche auf das Schiff eingeladen, darunter auch mit Michelin-Sternen ausgezeichnete.

Auf ihrer kulinarischen Weltreise erwecken sie das jeweilige Reiseziel für die Schiffsbewohner zum Leben. Die Gastköche kreieren gemeinsam mit den erfahrenen Mitarbeitern der *The World* rund um die eigenen Spezialitäten schmackhafte Menüs, die häufig auch die eigene Herkunftsregion betonen, um verschiedenste Geschmäcker und Stile vorzustellen.

Zu den Gastköchen der *The World* gehören 2019 unter anderem:

- **Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch Soenil Bahadoer**, Chefkoch des Restaurant De Lindehof in Nuenen in den Niederlanden.
- **Der Koch Jonas Andre Navik** vom norwegischen Michelin-Restaurant Restaurant Fagn.
- **Der indische Koch Harpal Singh Sokhi**, Fernsehmoderator, Restaurantinhaber, Berater, Autor, Influencer und TEDX-Redner.

Auf ihren Reisen hat die *The World* schon verschiedenste berühmte Chefköche beherbergt:

- den mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Koch **Curtis Duffy**,
- **Silvio Nickol**, Chefkoch des nach ihm benannten und mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants im historischen Wiener Luxushotel Palais Coburg,

- den mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten **Koch Viki Geunes** des Restaurants t'Zilte im belgischen Antwerpen,
- die Köche **James Berckemeyer** (La Ladrillera) und **Miguel Schiaffino** (Malabar) aus Lima in Peru,
- den britischen **Koch Mark Jordan** des Ocean Restaurant auf der Kanalinsel Jersey,
- den indischen Restaurantgründer, Fernsehmoderator, Feinschmecker und **Koch Vicky Ratnani aus Mumbai**,
- die mit dem James Beard Foundation Award ausgezeichnete **Köchin Michelle Bernstein**, • den für den James Beard Foundation Award nominierten **Koch Michel Stroot** und • den japanischen Sushi-**Koch Takatoshi Tashito**.

Lokal angebaute Zutaten

Unser kreatives Team für Speisen und Getränke demonstriert sein kulinarisches Können jedes Mal aufs Neue, indem es lokal angebaute Produkte und einzigartige Aromen der angelaufenen Häfen zu innovativen Menüs kombiniert. Sobald das Schiff angelegt, macht sich das Team auf den Weg, um auf lokalen Märkten nach frischen einheimischen Zutaten Ausschau zu halten. Ganz unabhängig davon, ob aus Alaskakrabben, handgefertigtem Käse, frisch geernteten und vor Ort angebauten Gemüse- und Gewürzsorten, saisonalem Frischobst, weißem Alba-Trüffel, erstklassigem japanischen Tunfisch, Koberind, marokkanischen Gewürzen, spanischem Bellota Ibérico oder ganz anderen Zutaten ein Mahl gezaubert werden muss, erwecken die Köche der *The World* das jeweilige Ziel auch an Bord zum Leben, um das Reiseerlebnis so immersiv wie möglich zu gestalten. Die Schiffsbewohner begleiten die Köche häufig auf die Märkte, um ein Gefühl für die Kultur zu bekommen, mit den Bauern zu sprechen und ihren kulinarischen Horizont zu erweitern.

Frische liegt uns am Herzen

Etwa 35 Prozent der Lebensmittel an Bord der *The World* werden frisch eingekauft – ein sehr hoher Anteil für ein Passagierschiff, das ständig unterwegs ist. Zusätzlich zum täglich frisch gebackenen Brot und anderem Gebäck sowie den lokal erworbenen Zutaten werden weitere Lebensmittel per Luftfracht eingeflogen und so schnell wie möglich an Bord gebracht, um höchste Qualität zu gewährleisten.

Kulinarisch inspirierte Events

Als Ergänzung der Reise der *The World* um den Globus und um das jeweilige Reiseziel zum Leben zu erwecken, werden regelmäßig **Themenessen** organisiert. Die interessanten Reiseziele des Schiffs – von lebhaften Großstädten bis hin zu kleinen, entlegenen Inseln – haben schon zahlreiche kulinarische Events inspiriert, an denen sich sowohl Bewohner als auch Gäste erfreuen. In der Vergangenheit veranstalteten wir bereits marokkanische Abende, eine kulinarische Reise durch Indien inklusive Unterhaltung durch Bollywoodfilme, ein Wikinger-Event, einen griechischen Abend im „The Pool“ und Strandgrillen an verschiedenen Stränden. Serviert wurden auch Spezialitäten aus dem Nahen Osten und spanische Tapas und Paella.

Call-a-Chef™ für ein einzigartiges Dinnererlebnis

Bewohnern, die sich für wahrlich einzigartige und individuell gestaltete Mahlzeiten inklusive Unterhaltung interessieren, bietet die *The World* das Programm „Call-A-Chef™“. Ein Koch bereitet auf

Anfrage eine Privatmahlzeit in den eigenen Räumlichkeiten zu – ideal für ein romantisches Dinner, besondere Anlässe oder ein geselliges Beisammensein mit Freunden.

Weingüter-, Weinkenner- und Winzerdinner

Auf der Reise der *The World* eröffnen sich für Weinliebhaber und Weinkenner an Bord zahllose Gelegenheiten, mehr über die Winzerkulturen der Welt zu erfahren und preisgekrönte Weine zu probieren. Die Bord-Sommeliers bieten eine breite Auswahl Weine aus verschiedensten Regionen der Welt an, von denen viele unterwegs in den besten Weinbaugebieten eingekauft werden. Einige der an Bord erhältlichen Weine werden von kleinen Winzereien hergestellt, die nur in geringen Mengen produzieren und ihre Produkte ausschließlich an ausgewählte Kunden verkaufen. Regelmäßig laden wir Winzer ein, im Rahmen von Weinproben und Schulungen den Gästen an Bord einmalige Experteneinsichten in die Philosophie und das Terroir der Weinherstellung zu bieten. Zudem arbeiten die Köche und Sommeliers des Schiffs eng zusammen, um eine einzigartige Kombination aus Speisen und Weinen für Mehrgängemenüs zu kreieren, die die Vielseitigkeit der besuchten Orte sowie der Schiffsküche vereinen.

Die Bewohner des Schiffes erhalten bevorzugten Zugang zu exklusiven Führungen und Privatweinproben an Land, sowohl bei weltbekannten Winzereien als auch absoluten Geheimtipps. Bisher nahmen Schiffsbewohner an exklusiven Führungen durch folgende Winzereien teil:

Australien: Cullen, Leeuwin, Mosswood, Henschke, Torbreck, Ten Minutes by Tractor
Bordeaux, Frankreich: Chateaux Margaux, d'Issan, d'Yquem, Canon, Figeac, Cheval Blanc, Pichon Lalande
Kalifornien (USA): B Cellars, Joseph Phelps, Opus One
Neuseeland: Kumeu River, Craggy Range, Herzog, Trinity Hill Winery
Oregon (USA): Elk Cove, Domaine Serene
Südafrika: Kanonkop, Kelin Constantia, Waterford

Winzerdinner, die im Haute-Cuisine-Restaurant des Schiffs („Portraits“) abgehalten werden, wurden bereits von Herve Berland von Chateau Montrose (St Estèphe, Bordeaux), Dick Grace von den Grace Family Vineyards (Napa Valley, Kalifornien) und Carles und Mariona Pastrana von Clos de L'Obac (Priorat, Spanien) organisiert. Für diese Veranstaltungen kreierten die Köche der *The World* exklusive Speisen, die das Aroma der erlesenen Weine betonten.

Auf der *The World* ist man stolz darauf, auch andere berühmte Winzer und Winzereien empfangen zu haben, darunter:

- Bob Betz von der Betz Winery im US-Bundesstaat Washington
- Hans Herzog von der Herzog Winery in Marlborough, Neuseeland
- Nick Buck von Te Mata Estate Wines, der ältesten Winzerei Neuseelands
- Peter Cago von der Penfolds Winery in Australien
- Priscilla Incisa della Rocchetta des bekannten italienischen Weinherstellers Tenuta San Guido in der Toskana
- Ryan Harris, Präsident von Domaine Serene im US-Bundesstaat Oregon
- Sandra Tavares da Silva und Jorge Serodio Borges, Winzer und Eigentümer von Wine&Soul im Douro-Tal in Portugal
- Steve Smith von Craggy Range in Neuseeland

- Tsushima Kitahara, ein Sake-Hersteller der 13. Generation von der berühmten Brauerei Shichiken, der einzigen Sake-Brauerei in Hakushu-cho, Hokuto, Japan, wird uns später dieses Jahr besuchen.

Kreative Cocktails und hochwertigste Spirituosen

Ein Cocktail ist stets nur so gut wie seine Zutaten. Das Getränketeam der *The World* wendet modernste Techniken der Mixology an, um einzigartige Cocktails zu kreieren. Unsere Drinks werden mit frisch auf dem Markt besorgten, hochwertigen Produkten und erstklassigen Spirituosen aus kleinen Destillieren hergestellt. Für einen noch intensiveren Geschmack fügen wir hauseigene Aufgüsse hinzu, die dem Getränk würzige Noten und blumige Aromen verleihen.

Unserem Getränketeam ist es wichtig, mit lokal angebauten Zutaten zu arbeiten. Somit ist es ständig auf der Suche nach einzigartigen lokalen Getränken, Obst, Kräutern und Gewürzen, die dann in neue Kreationen verwandelt werden. Eine Reise nach Asien beispielsweise inspirierte das Team zur Erstellung eines Cocktail-Menüs, das die exotischen Aromen und einzigartigen Zutaten der Region widerspiegelte. Als Grundspirituosen verwendet sie handgemachten Sake, Shochu und japanischen Whisky, ersetzen Zitrone durch Calamondinorangen und verliehen ihren Cocktails mit Aufgüssen mit Pandan, Kaffernlimettenblättern und Yuzu eine aromatische Seele, die die Region einzigartig widerspiegelte. Tropenfrüchte wie Avocado, Guave, Jackfrucht, Java-Pflaume, Longan, Mango, Mangostane, Papaya, Stachelannone, Granatapfel und Breiapfel wurden in Smoothies verwandelt, während Aguaymanto, Früchte der Buriti-Palme, Lucuma, Kaktusfeige und Cocona die Aromen der peruanischen Anden und des Amazonasgebiets kulinarisch verkörperten. Neue, gesunde Getränke aus Bittergurke, Flaschenkürbis und verschiedenen Algen von asiatischen Märkten wurden entwickelt, um das Immunsystem unserer Passagiere zu stärken.

Cocktail-Lounges und -Bars

Weine, Spirituosen und zahlreiche Spezialgetränke erhalten die Bewohner der *The World* in mehreren Lounges und Bars, darunter dem Cigar Club (mit über 40 verschiedenen Arten Zigarren, erstklassigen schottischen Whiskys und Cognacs), der Lobby Bar, der Marina Bar, der Pool Bar, der Regatta Bar, im Quantum und im Cove.

Weinkeller und Weinschränke auf See

Der Weinkeller der *The World* fasst bis zu 17.000 Flaschen. Ein erfahrenes Team zertifizierter Sommeliers bietet über 1.200 handverlesene Sorten aus mehr als 20 Ländern an. Außerdem ist das Team stets auf der Suche nach neuen, hochwertigen Geheimtipps unter den Weinen und Spirituosen. Es hat bereits kleinere Mengen Wodka aus Frankreich und Neuseeland, exklusive Whiskys aus Schottland und Japan, Pisco aus Peru, Brandys aus Österreich und Deutschland sowie eine einzigartige Sammlung aus über 40 verschiedenen Sake-Marken an Bord gebracht, die auf Besuchen bei japanischen Sake-Brauereien vor Ort ausgewählt wurden.

Ein erstklassiger Wein-Service liegt unserem Sommelier-Team am Herzen. Es achtet auf jedes noch so kleine Detail – vom perfekten Glas über Dekantierhilfen bis hin zur richtigen Serviertemperatur. Jede einzelne an Bord verwahrte Flasche wird unter kontrollierten Bedingungen aufbewahrt. Der Hauptkeller besteht aus zwei Weinräumen, einem für Rot- und einem für Weißwein. Sie werden jeweils auf die bevorzugte Serviertemperatur – 10 bzw. 18 °C – geregelt. Mehrere sondergefertigte Weinschränke ermöglichen die angemessene Lagerung in den verschiedenen Restaurants des

Schiffs und unser Programm „Wines by the Glass“ nutzt das Coravin-Weinsystem. Bewohner sowie Gäste können sich die umfassende Weinkarte auf iPads ansehen, auf denen zudem detaillierte Informationen zu den angebotenen Weinen zu finden sind.

Meister-Mixologen

Auf dem Schiff werden zwei weltbekannte Bartender beschäftigt, die ihr Wissen in Mixology-Schulungen gerne weitergeben. Einer der weltweit besten Mixologen, Jeff „Beachbum“ Berry, revolutionierte die Kunst der Tiki-Cocktail-Herstellung und veranstaltete bereits Cocktail-Mix-Events für Bewohner und Gäste. Auf einer Reise nach Peru hielt Johnny Schuler, auch bekannt als „Mr. Pisco“ (er ist das Talent, das hinter dem Pisco Porton steckt) Vorträge über das Nationalgetränk und organisierte einen Besuch in der ältesten Destillerie Perus. Während eines Aufenthalts auf Kuba veranstaltete der berühmte kubanischstämmige Bartender Julio Cabrera aus Miami mehrere Events, die sich um die klassischen Cocktails der Inselnation drehten.

Reiseziel: Kaffee

Mit einem Verbrauch von über 400 Milliarden Tassen jährlich ist Kaffee eines der beliebtesten Getränke der Welt. Ganz egal, ob Espresso, schaumiger Cappuccino oder eine Tasse traditioneller Filterkaffee – das Programm

„Destination Coffee“ der *The World* umfasst lokale Kaffeemarken sowie Kaffeespezialitäten der besten Hersteller der Welt. Handverlesene Kaffeearten werden in den Restaurants an Bord ausgeschenkt und können in Fredy's Deli erworben werden. Unter den bisher vertretenen Kaffee-Reisezielen finden sich Brasilien, Guatemala, Kolumbien, Indien, Italien, die Niederlande, Norwegen, Südafrika und Schweden.

Über die *The World*

Die 2002 vom Stapel gelaufene *The World*[®] ist die weltweit größte Wohnyacht in Privatbesitz und verfügt über 165 Luxusapartments. Unterschiedlichste Bewohner aus 20 Ländern sind Besitzer dieser Apartments und teilen ein gemeinsames Interesse an den Kulturen der Welt, ihrer Geschichte und an Abenteuern und ergründen zusammen die faszinierendsten Ecken unseres Planeten. Gemeinsam bestimmen sie einen individuellen Reiseplan und schließen so alle zwei bis drei Jahre eine Weltreise ab. Spannende Expeditionen und einzigartige Erfahrungen werden durch weltbeste Annehmlichkeiten und makellosen Service ergänzt. Möchten Sie mehr über diesen einzigartigen Lebensstil erfahren, rufen Sie an unter 954-538-8449 oder besuchen Sie uns unter www.aboardtheworld.com.

#

Medienasprechpartner: Wenden Sie sich bei Fragen oder für Bilder der *The World* an:

Jayne Alexander, The Dovetail Agency, Tel.: 0203-009-7809 oder E-Mail: jayne@dovetail-agency.co.uk.

Joanna Merredew, The Dovetail Agency, Tel.: 0203-709-7809 oder E-Mail: joanna@dovetail-agency.co.uk.

Mai 2019