

THE WORLD, WOHNEN AUF SEE, GIBT GASTKÖCHE UND -WINZER 2019 BEKANNT

London, England – April 2019: Die *The World*, die weltweit größte Wohnyacht im Privatbesitz (aboardtheworld.com), wird auf ihrer Reise 2019 einige prominente Gastköche und Winzer willkommen heißen. Jedes Jahr lädt die Besatzung der *The World* die besten Köche sowie bekannte Sommeliers und Winzer ein, an Bord einzigartige und intime kulinarische und Weinerfahrungen für die Eigentümer der Schiffsapartments zu kreieren.

Das für seine köstliche und erfinderische Küche und ein preisgekröntes Weinprogramm bekannte Speisen- und Getränketeam der *The World* unter der Leitung des Küchenchefs Geoffrey Murray, des Food & Beverage Managers Saikumar Baddi und der Beverage Managerin Marinela Ivanova wird eng mit Köchen und Winzern zusammenarbeiten, um den Bewohnern ein einzigartiges Erlebnis bieten zu können. Die sechs Restaurants an Bord des Schiffs bieten eine breite Auswahl kulinarischer Freuden, von Haute Cuisine über ein modernes Steakhouse mit Meeresfrüchteangebot, ein Restaurant mit einer bunten Mischung asiatischer Speisen und Sushi sowie mediterrane und italienische Kost bis hin zu einem legeren Café und einem Grillrestaurant neben dem Schiffspool. Die *The World* vollendet etwa alle zwei bis drei Jahre eine Weltreise und legt jedes Jahr an mehr als 100 Häfen an, von denen viele für ihre erstklassige Gastronomie bekannt sind.

Gastköche 2019



Der Koch Harpal Singh Sokhi war während des 10-tägigen Indienbesuchs der *The World* am Anfang dieses Jahres bereits an Bord zu Gast. Die Bewohner durften eine Reihe bollywoodartiger Spezialitäten aus allen Regionen des Landes probieren und unternahm so eine einmalige kulinarische Reise durch Indien. Der passionierte und dynamische indische Koch Harpal Singh Sokhi ist Fernsehmoderator, Restaurantinhaber, Berater, Autor, Influencer und TEDX-Redner. Er fand seine Nische, als er unter dem großen Meister Ustad Habib Pasha authentische Küche aus Hyderabad kennen lernte. Sokhi bildete sich im Anschluss dazu fort, wie verschiedene Kochtechniken den Nährwertgehalt von Speisen erhöhen, und entdeckte die verjüngende Wirkung von Gewürzen auf Körper, Geist und Seele. Durch seine Arbeit in bekannten Restaurants, wie beispielsweise dem Vintage in Luxemburg, sowie mit Fünf-Sterne-Hotels wie dem The Oberoi und The Regent, konnte er seine kulinarische Mission fortsetzen und eine Verbindung zu Ayurveda und Wellness durch Ernährung herstellen.

Der Koch Soenil Bahadoer wird im April 2019 in Cagliari an Bord der *The World* gehen, bis



Barcelona mitreisen und auf dem Weg ein erstklassiges Menü zusammenstellen, das im Haute-Cuisine-Restaurant Portraits serviert werden wird. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Chefkoch des Restaurant De Lindehof in Nuëen in den Niederlanden wird nicht nur seine Kochkünste zur Schau stellen, sondern am Folgetag auch interessante und moderne Kochtechniken in einer öffentlichen Show für die Passagiere präsentieren. Bahadoer wurde ursprünglich in Surinam geboren und wuchs in einer traditionellen Hindufamilie auf, in der die Zubereitung der täglichen Mahlzeit eine der wichtigsten Aktivitäten überhaupt war. Zu diesem Zeitpunkt entwickelte er seine Begeisterung für die Kochkunst. 2014 wurde er mit seinem ersten Michelin-Stern

ausgezeichnet und dank seiner Liebe zum Detail und seines Perfektionismus ist er in der Lage, mithilfe frischer Zutaten Gerichte zu zaubern, die das perfekte Gleichgewicht aus Geschmack,

Konsistenz und Präsentation darstellen. Das Restaurant De Lindhof ist nach wie vor eines der zehn besten Restaurants in den Niederlanden.

Der Koch Jonas Andre Navik wird während der Septemberreise nach Japan an Bord gehen.



Das Team für Speisen und Getränke der *The World* besuchte das Michelin-Restaurant des norwegischen Kochs, Restaurant Fagn, als das Schiff 2018 im norwegischen Trondheim angelegt hatte, und war von seinen Kreationen so begeistert, dass es ihn einlud. Im Mittelpunkt der Kochphilosophie Naviks stehen einfache Gerichte, was sich auch in seinem vielbesungenen Restaurant Fagn zeigt, das im August 2017 eröffnete. Der seit einem Alter von 13 Jahren im Gastgewerbe tätige Navik kombiniert die Wurzeln der skandinavischen Küche mit seinem eigenen Stil, den er durch die Arbeit in zahlreichen der besten Restaurants der Region erwarb.

Die diesjährigen Gastköche reihen sich in eine Gruppe bekannter und innovativer Köche ein, die bereits in der Vergangenheit eingeladen wurden, für die Bewohner der *The World* zu kochen – darunter der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete **Koch Curtis Duffy**, die mit dem James Beard Foundation Award ausgezeichnete **Köchin Michelle Bernstein**, die peruanischen **Köche James Berckemeyer und Miguel Schiaffino**, der indische **Koch Vicky Ratnani**, der für den James Beard Foundation Award nominierte **Koch Michel Stroot**, der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete **Koch Silvio Nickol** sowie der berühmte **Sushi-Koch Takatoshi Tashito**.

Der Chefkoch Geoffrey Murray der *The World* gibt zur Gastkochserie 2019 an: *„Wir sind stolz darauf, unsere Reiseziele für alle Sinne zugänglich machen zu können, auch gastronomisch und kulinarisch. Möglich wird das dank der kontinuierlichen Reise der The World, die die einzigartigsten und schönsten Ziele auf diesem Planeten ansteuert. Unsere Bewohner verfügen über einen kritischen Gaumen und ein unglaubliches Wissen über Lebensmittel, weshalb wir uns besonders freuen, solch berühmte Köche willkommen heißen zu dürfen.“*

Gastwinzer 2019

Dick und Ann Grace, Eigentümer der Grace Family Vineyards, gingen während des Aufenthalts in



Israel Anfang dieses Jahres an Bord und veranstalteten eine Weinprobe für die Bewohner. Die Weine des Grace-Familienbetriebs wurden von einem eleganten Dinner im Portraits begleitet. Das Grace-Weingut entstand 1976, als sich der Marineoffizier und erfolgreiche Aktienhändler Dick Grace dazu entschied, gemeinsam mit seiner Frau Ann Weinbauland im Napa Valley in Kalifornien zu kaufen. Auf dem Gelände befand sich ein viktorianisches Haus aus dem Jahr 1881 und es umfasste insgesamt über 14.000 m² Land, das das erste Bio-Weingut in Napa werden sollte, auf dem dicht an dicht Weinreben gepflanzt wurden. Der hauptsächlich Cabernet Sauvignon anbauende Familienbetrieb Grace nutzt verschiedenste organische und biodynamische Landwirtschaftsmethoden, um den Geschmack der Trauben auszubalancieren und Weine mit einzigartigen Eigenschaften zu kreieren, zu denen unter anderem Eleganz, Ausgewogenheit, ein reiches Aroma, ein geringer Alkoholgehalt und eine lange Haltbarkeit gehören.

Tsushima Kitahara wird im Herbst 2019 in Japan an Bord der *The World* gehen. Er ist Sake-Brauer in 13. Generation und leitet die berühmte Shichiken-Brauerei. Kitahara wird eine Shichiken-Sakeprobe veranstalten und die Bewohner über die Geschichte und Eigenheiten der Sakeherstellung aufklären. Die 1750 gegründete Shichiken-Brauerei ist die einzige Sakebrauerei in Hakushu-cho, Hokuto, in der Präfektur Yamanashi und der einzige Sake, der mit Wasser vom Berg Kaikoma hergestellt wird, der von der UNESCO als Berg mit Wasser von Weltqualität zertifiziert wurde. Ryogo Kitahara (Braumeister) und sein Bruder Tsushima (Marketingleiter) produzieren heute gemeinsam einen der besten preisgekrönten Sakes ganz Japans. Neben seiner Anerkennung für seinen Premium-Sake erhielt Ryogo zudem auch den Diners Club Young Brewers' Encouragement Award 2017.



Im Rahmen seines Getränkeprogramms hieß das Team der *The World* auch über zwanzig Winzereien, Meisterdestillieren und bekannte Mixologen willkommen.

Zum Weinprogramm meint Beverage Managerin der *The World*, Marinela Ivanova: „*Durch unsere kontinuierliche Reise um die Welt kann unser Team enge Beziehungen zu den exklusivsten Winzereien in aller Welt aufbauen. Unsere Bewohner verfügen über unglaubliches Wissen zum Thema Wein und erfreuen sich daran, dass wir jedes Reiseziel auch durch Wein kulinarisch zum Leben erwecken können. Wir nutzen jedes Mal die Gelegenheit, die lokale Weinszene zu erkunden, und besuchen traditionell bekannte sowie aufstrebende, hochwertige Hersteller. Genau das macht die The World zu einem so einzigartigen Ort.*“

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.

Diese Privatgemeinde auf See bietet die ultimative Kombination aus Luxus, spannenden Reisen, Einrichtungen und Annehmlichkeiten von Weltklasse. Hierzu gehören unter anderem sechs erstklassige Restaurants, einzigartige Golfanlagen mit Putting-Greens an Bord, einem hochmodernen Golfsimulator und einem festangestellten Profi, ein Tennisplatz nach olympischem Standard auf See, Swimmingpools, ein Spa, ein Fitnesscenter inklusive Personal Trainer, Expertenvorträge zu verschiedenen Reisezielen, eine Bibliothek, ein Kino, ein Hobby- und Spielzimmer und vieles mehr.

Das elegante Schiff bietet umfassenden, individuellen Service für die Familien, die die *The World* ihr Zuhause nennen – eigens abgestimmt auf die Vorlieben der Bewohner und bereitgestellt in einer herzlichen und einladenden Atmosphäre, die die perfekte Mischung aus Privatyacht, personell gut besetztem Privathaus und exklusivem Country Club darstellt. Durchschnittlich sind gleichzeitig etwa 150 bis 200 Bewohner und Gäste an Bord, was eine intime Atmosphäre gewährleistet.

Möchten Sie mehr über diesen einzigartigen Lebensstil an Bord der *The World* erfahren, rufen Sie an unter +1(954) 538-8449 oder besuchen Sie uns unter boardtheworld.com.

Medienansprechpartner:

Für weitere Fragen oder Bilder der *The World* wenden Sie sich an:
Hannah Sharratt
The Dovetail Agency

The World

Residences at Sea

+44 (0)20 3709 7809

E-Mail: hannah@dovetail-agency.co.uk.