

WIE DER GENUSS ZUM GAST KOMMT

Eine Seefahrt, die ist köstlich. Dafür sorgt auf Kreuzfahrtschiffen eine riesige Food-Logistik-Maschinerie. Unsere Autorin blickt in die Vorratskammern.

TEXT BETTINA LAUDE

Wer hier kein gutes System hat, ist verloren: MS-Europa-Sommelière Jana Töpfer inmitten von Weinkartons.

Foto: Hapag-Lloyd Cruises, Richard Hübner



Zweihundertfünfzig Kilogramm Käse, 7550 Eier oder knapp zwei Tonnen Fleisch bekommt man nur in den wenigsten Häfen der Welt in der für ein Luxusschiff gewünschten Qualität.

Foto: Hapag-Lloyd Cruises / Richard Hübner

Keulen de luxe: Von Serrano über Ibérico bis San Daniele lagert eine exquisite Auswahl auf der MS Europa.

Was auf den Speisekarten oder auf dem Buffet der MS Europa stehen wird, wissen die Chefköche Tilman Fischer und Sascha Krahe schon Monate im Voraus. Und auch, wann und wo sie die Waren an Bord nehmen werden. Denn 7550 Eier, 250 kg Käse oder knapp zwei Tonnen Fleisch bekommen sie nur in den wenigstens Häfen der Welt in der für ein Fünf-Sterne-Plus-Schiff gewünschten Qualität. Von den 1200 Austern oder den 380 kg Lobster mal ganz zu schweigen. Diese Mengen verarbeitet die Küchencrew durchschnittlich auf einer zehntägigen Reise. Mal eben auf den Landgängen in Indonesien oder Neuseeland – typische Winterziele der MS Europa – auf den Großmarkt gehen und hoffen, dass man die Waren schon wie benötigt finden wird? Keine Chance. Und auch viel zu risikoreich. Denn was sollten Fischer und Krahe ihren genusskundigen Gästen sagen, die immerhin mehrere tausend Euro pro Person für eine Reise zahlen: Fisch und Obst sind heute leider aus? Undenkbar.

BIS ZU 20 LASTWAGEN AM PIER

Um ein Kreuzfahrtschiff zu versorgen, gibt es eine ausgeklügelte Logistik, die in diesem Fall von der Zentrale in Hamburg aus gesteuert wird. Waren werden lange vor Reisebeginn geordert, die Mengen und Qualitäten vertraglich festgelegt und auch wann sie wohin in welchen Hafen geliefert werden. So arbeiten nicht nur Reedereien wie Hapag-Lloyd Cruises mit ihren kleinen, feinen Schiffen für maximal 400 Gäste. Auch Traditionalisten wie Cunard mit ihrem riesigen Oceanliner Queen Mary 2 oder jüngere Kreuzfahrtunternehmen wie TUI Cruises mit der Mein-Schiff-Flotte müssen gut vorausplanen. Gilt es doch, täglich mehrere tausend Menschen zu versorgen. Haupttag ist meist der Passagierwechsel zu Beginn und Ende einer Reise, um die vielen unterschiedlich temperierten Kühl- und Lagerräume wieder aufzufüllen. Bei Cunard in Southampton rollen dann bis zu 20 Lastwagen zur Pier, an der die Queen Mary 2 festgemacht hat. Innerhalb weniger Stunden müssen die Betten für bis 3090 Passagiere bezogen werden und alles so frisch und

>



Viel Spaß beim Auspacken: ein kleiner Ausschnitt der Mengen, die moderne Kreuzfahrtschiffe bei der Ladung aufnehmen.

> adrett aussehen, als seien die Neuankömmlinge die allerersten Gäste überhaupt.

9500 Gerichte verlassen die Küche von Nicco Meyer jeden Abend auf Mein Schiff 1. Und zwar nur für die Hauptrestaurants »Atlantik« und »Mediterran«, wo den Gästen die Gänge am Tisch serviert werden. 230 Mitarbeiter stehen Meyer für alle zwölf Restaurants zur Verfügung, zwei Monate im Voraus muss er seine Lebensmittelbestellungen machen – 250 Tonnen für 14 Tage. Eine gigantische Food-Maschinerie, in der aber erstaunlich viel Handwerk gefragt ist. Brot, Kuchen, Suppen, Saucen: Alles wird an Bord gebacken und gekocht, aus frischen Zutaten und nicht aus industriellen Vorprodukten. Sogar die Nudeln lässt Meyer an Bord herstellen. »Da haben wir einen Pasta-Mann, der macht den ganzen Tag nichts anderes als Nudeln«, sagt Nicco Meyer. Besonders stolz ist der Österreicher darauf, dass 25 bis 30 Prozent der verarbeiteten Lebensmittel Bio-Qualität haben.

Das klingt gut. Dabei könnte es doch noch schöner sein, denkt sich der Gast. Schließlich führen viele Routen durch die Herkunftsgebiete hervorragender Produkte. Muskatnüsse kauft der Küchenchef während der Karibik-Cruise auf Grenada, Käse

und Champagner beim Mittelmeer-Törn in Frankreich, Reispapier und Thunfisch auf der Südost-Asien-Route ... »Ja, manchmal machen wir das auch so«, sagt Willy Leitgeb, Executive Chef auf MS Europa 2. Beim Landgang in Myanmar stockt er seine Vorräte auf. Lotuswurzeln, Kaffirlimetten, Bittergurken, Koriander – die Auswahl auf dem Iron Market von Rangun ist gut. »Wahrscheinlich bringe ich Gewürze und Gemüse für die Souschefs der Spezialitätenrestaurants mit. Aber unsere Qualitätsansprüche für Fleisch und Fisch können viele Märkte nicht immer erfüllen.« Den Signature-Dishes noch einen Hauch Vor-Ort-Authentizität verleihen – das funktioniert. Selbst die kleineren Fine-Dining-Restaurants der Schiffe vor Ort zu bestücken – eher nicht.

MARKTBESUCH MIT KÖCHEN

Trotzdem gibt es sie, diese besonderen Erlebnisse, bei denen Kreuzfahrt-Gäste mit (oft ausgezeichneten) Köchen über die Märkte bummeln, einkaufen, Tipps bekommen. Morgens Marktbesuch in Neapel, abends gemeinsam kochen und genießen, während draußen die rote Sonne im Meer vor Capri versinkt – das ist nur einer von vielen Pro-

grammpunkten auf der einwöchigen Mittelmeerkreuzfahrt »Lafer & Friends« mit Johann Lafer auf der Mein Schiff Herz. Die Friends, das sind unter anderem TV-Koch Alexander Kumptner (Küchenchef in der Wiener »Albertina Passage«), der Weltbäcker des Jahres 2018, Jochen Baier und die Jugendköche-Nationalmannschaft Österreichs. Sie sind die heimlichen Stars der Genuss-Cruise. Lässig, lustig, nahbar. Und sie kochen in Top-Restaurants. Michael Ploner schon im »Mandarin Oriental« in Bangkok und im »Noma« in Kopenhagen. Thomas Penz bei der Sterne-Konkurrenz im Kopenhagener »Kadeau«. Mit den Gästen kaufen sie Rinderfilet und Balsamico, Auberginen, Kräuter, Fisch – und Muscheln. »Diese Muscheln sind so gut, die müssen wir mitnehmen und daraus was machen«, sagt Nationalteamchef Philipp Stohner. Das Ergebnis am Abend: sensationell. Der Kochkunde-Speicher: mit frischem Profi-Wissen aufgefüllt. Am Ende der Reise: überall zufriedene Gesichter. »Das Schönste für einen Koch ist, wenn man Menschen mit seinem Essen glücklich macht«, sagt Kumptner zum Abschied. Das gilt auch auf See. Auf der Weihnachtsreise wird übrigens Tim Raue an Bord sein.