

## **Trendsetter AIDA bietet neues veganes Gastronomieerlebnis an Bord** **AIDA Cruises erweitert die Restaurantvielfalt und setzt neue Maßstäbe für eine gesunde Ernährung**

AIDA Cruises ist bekannt für kulinarische Highlights an Bord seiner Schiffe. Mit einer breiten Auswahl von bis zu 17 Restaurants an Bord bietet AIDA seinen Gästen bereits heute die größte Vielfalt an Geschmackserlebnissen. Die Restaurants an Bord der AIDA Schiffe sind geprägt von einer Mischung aus regionaler und internationaler Küche: Vom Buffet-Restaurant mit einem großen Angebot an Speisen über kleine Snacks für zwischendurch bis hin zum Gourmetrestaurant mit gehobener Küche ist für jeden Geschmack etwas dabei. Besonders beliebt sind auch die Spezialitäten-Restaurants, die ausgewählte Küchenstile präsentieren. Zum kulinarischen Angebot von AIDA Cruises gehört seit jeher ebenso eine vielfältige Auswahl an veganen Speisen, die z.B. in den Buffet-Restaurants mit grünen Schildern gekennzeichnet sind.

Immer mehr Menschen entscheiden sich für den Verzicht auf Fleisch und tierische Produkte. Diesem Trend folgend, baut AIDA Cruises 2023 sein Sortiment für diese bewusste Ernährungsform aus und erweitert jetzt das kulinarische Angebot um eine neue Restaurantattraktion. Ab dem 24. Juni 2023 können Gäste auf AIDAnova, AIDAPERLA und AIDAprima im neuen À-la-carte-Restaurant nachhaltige Gerichte aus frischen und vornehmlich pflanzlichen Zutaten genießen. Der deutsche Marktführer bestätigt mit dem neuen hochwertigen Restaurantkonzept, das einmalig auf hoher See ist, seinen innovativen Charakter und seine Vorreiterrolle für das Gästelerlebnis an Bord.

„Wir sind stolz darauf, ein weiteres Trendangebot zu schaffen und reagieren damit auch auf die verstärkte Nachfrage unserer Gäste. Mit unserem modernen und nachhaltigen Konzept möchten wir nicht nur gesunde Ernährung fördern, sondern auch ein besonderes Erlebnis schaffen“, sagt Rene Thiersch, Senior Manager Culinary Operation von AIDA Cruises. Als Mit-Ideengeber, Projektverantwortlicher und ehemaliger Executive Chef der Schiffe ist für ihn die Eröffnung des neuen veganen Restaurants ein besonderer AIDA Moment. „Den Umbau und das Re-Design an Bord konnten wir während des laufenden Betriebes dank der guten Planungsvorbereitung und der eingespielten Crew reibungslos umsetzen“, ergänzt Thiersch, der privat gern saisonales Essen kocht und dabei genießt, ohne zu verschwenden.

Das neue vegane Restaurant ist ein weiterer Hotspot für Frühstück und Dinner an Bord. Es bietet den Gästen einen rundum gesunden Start in den Tag. In ruhiger Atmosphäre wird eine liebevolle Auswahl veganer Leckereien am Platz serviert. Von der Butter über die Käsesorten bis zum Aufschnitt ist dabei alles auf pflanzlicher Basis – sogar die „Lachs“-Scheiben! Hausgemachte Brotaufstriche, Overnight Oats, Bananenbrot, frisches Obst und knackiges Gemüse machen den ernährungsbewussten Genuss komplett. Dazu können die Gäste nach Wunsch zwischen Fairtrade-Kaffee, Bio-Tee, frischem Orangensaft oder einem fruchtigen Smoothie wählen. Abends, zwischen 18:00 und 21:00 Uhr, werden täglich wechselnde, kreative wie köstliche 3-Gang-Menüs serviert. Die Speisekarte bietet eine Vielzahl an veganen und pflanzlichen Fleisch- und Seafood-Alternativen, wie Kokos-Zitronengras-Suppe, Mandel-Graupenrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und einem Dreierlei von der Crème Brûlée. Auch alkoholfreie Weine und Spirituosen stehen zur Auswahl.

Die Showküche im Mittelpunkt des Restaurants bietet den Gästen ein besonderes Erlebnis: Sie können live dabei sein, wenn die verschiedenen Gaumenfreuden vor ihren Augen zubereitet werden. Die modern

#### **Herausgeber:**

AIDA Cruises  
Am Strande 3d · 18055 Rostock  
Tel.: +49 381 444 0  
Fax: + 49 381 444 88 88  
[www.aida.de](http://www.aida.de)

#### **Kontakt Communication:**

Sven Jacobsen Vice President Communication & Sustainability  
Tel.: +49 381 444 80 20  
Fax: + 49 381 444 80 25  
[presse@aida.de](mailto:presse@aida.de)

# Pressemeldung



interpretierte Küche auf pflanzlicher Basis verspricht eine vielfältige Auswahl an Gerichten, die nicht nur nachhaltig sind, sondern auch geschmacklich überzeugen.

Ein AIDA Urlaub bietet den Gästen nicht nur eine einzigartige Reiseerfahrung, sondern auch die Möglichkeit, von den Profis zu lernen. Zwischen den Mahlzeiten können sich Gäste auf Kochkurse und Workshops freuen. Die Seminare bieten dabei ein „Feuerwerk der Aromen“, bei dem edle Öle, Essenzen, Kräuter und aromatische Gewürze erschnuppert und verkostet werden können. Alle Termine für die Kochkurse und Workshops sind im Reiseplaner auf myAIDA zu finden.

In den À-la-carte- sowie Spezialitäten-Restaurants an Bord der AIDA Flotte wurde das Angebot bereits im vergangenen Jahr um neue vegane Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts erweitert, wie z.B. Steaks, Schnitzel oder Burger auf rein pflanzlicher Basis. Auch beim Gourmet-Frühstück kann der Gast seit Ende 2022 unter verschiedenen köstlichen pflanzlichen Spezialitäten, veganen Cremes und Brotaufstrichen aus bordeigener Produktion sowie weiteren Angeboten wählen. Seit März 2023 stehen im Marktrestaurant auf AIDAcosma, AIDAperla, AIDAprima und AIDAnova weitere 15 neue vegane Gerichte am Buffet zur Auswahl. Auch das vegane Angebot an Bord der Sphinx-Schiffe wurde im gleichen Zeitraum um 20 neue Gerichte erweitert sowie ein neuer Konzepttag eingeführt, bei dem die bewusste Ernährungsform explizit berücksichtigt wird. Auf Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten sind alle Restaurants vorbereitet. An der Schonkostbar werden ausschließlich gluten- und laktosefreie Speisen angeboten.

AIDA Cruises bewertet kontinuierlich das Gourmetangebot, analysiert das Gästefeedback und beobachtet Trends für ein optimiertes Gästelerlebnis an Bord. Das neue vegane Restaurant erweitert das kulinarische Angebot an Bord der AIDA Schiffe nun um eine weitere Facette und setzt ein Zeichen für eine moderne und nachhaltige Küche auf pflanzlicher Basis.

Weitere Informationen zu der AIDA Restaurantvielfalt unter [aida.de/erlebnisse](https://aida.de/erlebnisse).

Rostock, 21. Juni 2023

**Herausgeber:**

AIDA Cruises  
Am Strande 3d · 18055 Rostock  
Tel.: +49 381 444 0  
Fax: + 49 381 444 88 88  
[www.aida.de](https://www.aida.de)

**Kontakt Communication:**

Sven Jacobsen Vice President Communication & Sustainability  
Tel.: +49 381 444 80 20  
Fax: + 49 381 444 80 25  
[presse@aida.de](mailto:presse@aida.de)