

### Wenn ein Kreuzfahrtschiff mehr bietet als Wellness und Landgänge

**Mit dem Mein Schiff 2 will TUI Cruises eine Marktlücke besetzen: mit Premium All-Inklusive. Edle Speisen und Getränke sind im Preis bereits inbegriffen. Die Zielgruppe sind Familien und junge Paare ab 30.**



Die feinen Fettäderchen durchziehen das rote Fleisch wie ein eng geknüpftes Netz. Eine exzellente Marmorierung, einzigartig für das japanische Wagyu – die teuerste Hausrind-Sorte der Welt. „Medium und ohne Soße“, empfiehlt Michael Wiedmann, Maître im Restaurant Surf & Turf auf dem TUI-Kreuzer Mein Schiff 2. Der Koloss schaukelt kaum, gleitet auf der ruhigen See des Mittelmeers zwischen Korsika und Marseille. Nur das leichte Vibrieren des Bodens lässt ahnen, mit welcher Kraft die Motoren arbeiten, damit das Kreuzfahrtschiff mit bis zu 22 Knoten zum nächsten Hafen schippern kann.

„Das Fleisch muss sich nicht hinter einer Pfeffersauce verstecken, der Geschmack ist auch so einzigartig“, erklärt Wiedmann. Es ist die letzte Runde in der exklusiven Fleischverkostung. Aufgetischt werden feine Rindfleischfilets, dazu edle Weine. Wiedmann zeigt Bilder der Tiere, wie sie leben, erzählt Geschichten. Dann reicht er rotes Pazifiksalz, dänisches Rauchsalz, persisches Blausalz und Inka Sonnensalz. „Mischen Sie, zusammen mit dem Fleischsaft ergeben sich geschmacklich hervorragende Saucen, die das Fleisch betonen.“

Der 40-jährige gebürtige Biberacher, der seinen Wohnsitz mittlerweile nach Auenwald bei Backnang verlegt hat, hat seine Heimat auf dem Wasser gefunden. Sein halbes Leben schon sorgt er sich mit seiner zuvorkommenden Art um Gäste auf Schiffen – einst auf Flusskreuzfahrten, heute auf den Meeresgiganten, seit Mai 2011 nun – da ist das Mein Schiff 2 in Hamburg ausgelaufen – auf dem 262 Meter langen Kreuzer.

Das Schiff, 1997 für die Celebrity Cruises gebaut, wurde 2011 für TUI Cruises – ein Joint Venture mit dem deutschen Reiseanbieter und dem norwegisch-amerikanischen Royal Caribbean Cruises – umgestaltet. 956 Kabinen bieten Platz für 2000 Gäste. Es ist baugleich mit dem Mein Schiff 1, das seit 2009 im Einsatz ist.

Der Veranstalter bewirbt es als Wohlfühlschiff mit Premium All-Inklusive. Und in der Tat:

## Schlemmen auf hoher See

Written by THUMILAN SELVAKUMARAN

Sunday, 24 June 2012 07:08 - Last Updated Tuesday, 03 December 2013 13:32

---

Kulinarisch macht der kleine Zusatz „Premium“ eine Menge aus, lässt das Angebot doch kaum Wünsche offen. Im Reisepreis inbegriffen sind edle Menüs mit Hummer, Langusten, Muscheln und Kaviar – natürlich auch vegetarische Gerichte. Bereits zum Frühstück wird à la carte serviert. Auch die meisten alkoholischen Getränke sowie Cocktails sind ohne Mehrpreis zu genießen. Insgesamt warten acht Restaurants und Bistros auf 4700 Quadratmetern, dazu zehn Bars und Lounges – allesamt stilvoll nach verschiedenen Themen eingerichtet.

Wer es noch exklusiver mag, sollte sich einen Tisch im Gourmet-Restaurant Richards Feines Essen reservieren. Zu einem kleinen Aufpreis werden Degustations-Menüs aufgetischt – kreiert von wechselnden Star- und Sterneköchen. Ungeschulten Gaumen werden freilich schon die aufpreisfreien Delikatessen ein Lächeln ins Gesicht zaubern, beispielsweise im Hauptrestaurant Atlantik im Bug des Schiffes, das sich über zwei Decks erstreckt und über die riesige Glasfläche freien Blick auf das Meer gewährt.

Knapp 800 Mitarbeiter aus 50 Nationen sorgen dafür, dass sich die Gäste wohlfühlen – im großen Spa, im Fitnessstudio, in der Einkaufsmeile sowie im Entertainment-Bereich, dessen Theatersaal Platz für 1000 Zuschauer bietet. Außerdem sind Schönheitsklinik, Zahnarzt, Friseur und Fotogeschäft auf den elf Decks verteilt. Neben dem Kids-Club werden auch Jugendliche unterhalten: in der Teens-Lounge. Ältere können in der Disco feiern.

Daneben bietet das Schiff an Landtagen Touren durch Städte, Kultur und Landschaft – auf Wunsch auch mit dem Fahrrad. Zum Entspannen lädt das 2200 Quadratmeter große Pooldeck sowie zahlreiche Liegen und Hängematten. Letztere sind auch in allen Verandakabinen vorhanden. Einen Besuch wert ist der Saunabereich. Aus der finnischen Sauna, wo mehrmals täglich Aufgüsse angeboten werden, gewähren riesige Panoramascheiben einen herrlichen Blick aufs Meer.

Viel Luxus, für den Restaurantleiter Michael Wiedmann kaum Zeit findet. Der Arbeitstag ist für die Mitarbeiter an Bord straff geregelt. Zehn bis zwölf Stunden ist jeder täglich im Einsatz – und das vier bis acht Monate am Stück, ohne Wochenende. Dennoch sei der Job auf dem Meer gerade bei jungen Menschen beliebt, da die Aufstiegschancen groß seien, so Wiedmann. Kost und Logis sind für die Angestellten außerdem frei. „Da kann man eine Menge Geld anhäufen.“ Wiedmann gehe es aber nicht nur darum. Er liebt das Seefahrer-Leben. Seine Partnerin, mit der er seit zehn Jahren verheiratet ist, arbeitet auf demselben Kreuzer. „Das ist praktisch, eine richtige Familie gründen können wir bei dem Arbeitspensum hier dennoch nicht.“

Wenige Meter weiter, auf der gleichen Etage, schlürft Fredo Ouvrier aus seinem Glas. Der 46-jährige Achener hat kein Interesse mehr an Familienleben. Er fühlt sich in der Welt zuhause, hat mehrere Jahre auf den Malediven und Sri Lanka gelebt, begeistert nun bei den Meerermalern an Bord mit seinen Geschichten. Ungeübte Zeichner – jung wie alt – bringt er dazu, ansehnliche Acrylbilder auf Leinwand zu zaubern: mit Strand, Wellen und Schäfchenwolken. „In allen steckt Talent, man muss es nur rauskitzeln.“

Michael Wiedmann besinnt sich lieber auf sein Fachwissen in der Gastronomie, als er die Gäste im Surf & Turf begrüßt. Es ist mittlerweile Abend. In der Küche herrscht Hochbetrieb. Mehrere Tonnen Hummer werden auf dieser Reise noch zubereitet, 21 000 Eier – dazu unzählige

## Schlemmen auf hoher See

Written by THUMILAN SELVAKUMARAN

Sunday, 24 June 2012 07:08 - Last Updated Tuesday, 03 December 2013 13:32

---

Rinderfilets. Der Mikrokosmos Schiff, wie Wiedmann beschreibt, schläft nie – und muss an 365 Tagen im Jahr funktionieren.

- THUMILAN SELVAKUMARAN

Quelle - Haller Tagblatt

Erscheinungsdatum, -zeit: Freitag 05.05.2012, 7:30 Uhr