



EXPLORA JOURNEYS KOOPERIERT MIT DER KÖCHIN EMMA BENGTSOON DES RESTAURANTS AQUAVIT NYC ALS ZWEITE GASTKÖCHIN FÜR DAS RESTAURANT ANTHOLOGY AN BORD DER EXPLORA I

Die 2-Michelin-Sterneköchin des Restaurants Aquavit, Emma Bengtsson verbindet Kulturen und schlägt eine Brücke zwischen den Kontinenten. Sie wird den Gästen auf den EXPLORA I-Reisen nach Nordamerika und in die Karibik ihre unverwechselbare Küche präsentieren.



Genf, Schweiz, 20. September 2023 - Explora Journeys, die Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe, ist stolz darauf, ihre Partnerschaft mit der gefeierten Chefköchin Emma Bengtsson und Aquavit NYC bekannt zu geben, die ein unvergleichliches kulinarisches Erlebnis für die Gäste an Bord der EXPLORA I kuratieren wird. Chefköchin Bengtsson wird die erste weibliche und in den USA ansässige Köchin sein, die ihre kulinarischen Talente bei Anthology, einem von elf kulinarischen Erlebnissen an Bord, präsentieren wird. Die Gäste können das kuratierte Menü von Anfang Oktober bis Ende März erleben, während Bengtsson persönlich an der neuntägigen Fahrt am 3. Oktober 2023 von Quebec nach New York City teilnehmen wird.

Die Küchenchefin Emma Bengtsson ist bekannt für ihre kreativen Interpretationen klassischer Gerichte und ihre innovative Herangehensweise an die Küche mit Einflüssen aus Skandinavien und den pulsierenden Aromen von New York City, wobei sie einen Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit und einen tiefen Respekt für lokale Zutaten legt. Als Wegbereiterin für Frauen in der Spitzengastronomie ist Bengtsson die erste schwedische Köchin und die zweite Köchin in den USA, die mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Ihr unverwechselbarer Stil der Einfachheit und Nachhaltigkeit fügt sich nahtlos in das Ethos von Explora Journeys ein, das auf nachhaltige und lokal bezogene kulinarische Erlebnisse setzt und einen kulinarischen "Ocean State of Mind" schafft.

Michael Ungerer, CEO von Explora Journeys, äußerte sich begeistert über die Partnerschaft: *"Chefkoch Bengtsson ist eine Inspiration in der kulinarischen Welt, und wir könnten nicht erfreuter sein, sie an Bord der EXPLORA I willkommen zu heißen. Anthology bietet unseren Gästen ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, und wir haben bereits hervorragendes Feedback von denjenigen erhalten, die an Bord waren, über die kuratierten Abendessen, die an diesem außergewöhnlichen Ort angeboten werden."*



Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit mit Chefköchin Emma Bengtsson, um unseren Gästen weiterhin ein gehobenes kulinarisches Erlebnis zu bieten, das ihren unverwechselbaren kulinarischen Stil durch eine Vielzahl köstlicher Gerichte zur Geltung bringt."

Emma Bengtsson äußerte sich ebenfalls begeistert über die Partnerschaft: *"Ich bin begeistert, mit Explora Journeys zusammenzuarbeiten, um ein Menü zu kreieren, das die Werte widerspiegelt, die sowohl ich als auch die Marke teilen. Ich habe schon immer eine große Wertschätzung für die lokale Küche und nachhaltig beschaffte Zutaten gehabt, daher freue ich mich darauf, diese Aspekte in Anthology einzubringen und fortschrittliche Techniken in Kombination mit traditionellen Speisen für ein herausragendes kulinarisches Erlebnis zu präsentieren."*

Bengtsson wollte für die Gäste des Anthology ein Menü kreieren, das die kulinarische Essenz ihrer Küche im Restaurant Aquavit widerspiegelt. Unter Verwendung der besten Zutaten und mit einzigartigen skandinavischen Aromen, die durch Räuchern, Einlegen, Fermentieren und Pökeln entstehen – allesamt feste Bestandteile von Aquavit –, hat sie für diesen besonderen Anlass ein unverwechselbares gastronomisches Erlebnis geschaffen.

Das Restaurant Anthology von EXPLORA I ist eine kulinarische Bühne für Gastköche, die in Zusammenarbeit mit Franck Garanger, dem Leiter der kulinarischen Abteilung von Explora Journeys, Menüs kuratieren, in denen globale Küchen präsentiert werden, zusammen mit Weinkombinationen von berühmten Winzern für ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis. Die raffinierte Eleganz und die Möglichkeit, im Freien zu speisen, das gedämpfte Licht und der perfekte Service schaffen eine intime und doch gehobene Atmosphäre.

Franck Garanger, Head of Culinary, Explora Journeys, kommentiert: *"Es war uns ein Vergnügen, mit der Küchenchefin Emma Bengtsson und ihrem Team des Restaurants Aquavit zusammenzuarbeiten, um dieses unglaubliche Menü für die Gäste an Bord von EXPLORA I zu kreieren. Es zeigt die kreative Mischung aus skandinavischen Einflüssen und den lebendigen Aromen von New York City und folgt wahrhaftig unserem Ethos, Kulturen und Kontinente durch kulinarische Entdeckungen zu verbinden."*

Die Gäste an Bord der EXPLORA I erwartet ein sorgfältig zusammengestelltes Menü, das die besten Kreationen von Küchenchef Bengtsson präsentiert und nur die frischesten und besten Zutaten verwendet, die hauptsächlich von lokalen Erzeugern bezogen werden.

Explora Journeys definiert luxuriöse Hochseereisen neu, und die Partnerschaft mit Aquavit NYC sowie Chefkoch Bengtsson ist nur ein weiterer Schritt, um den Gästen außergewöhnliche und eindringliche Erlebnisse zu bieten. Explora Journeys bietet dem anspruchsvollen Luxusreisenden von heute die Möglichkeit, ein wahrhaft transformatives und zielgerichtetes Seereiseerlebnis zu erleben, das sowohl die Essenz jedes besuchten Reiseziels als auch den kosmopolitischen und lebendigen europäischen Luxus der Marke widerspiegelt.



Das Essen bei Anthology ist ein einzigartiges Erlebnis, das Entdeckungen und Bereicherungen ermöglicht, und ist nicht Teil der kulinarischen Inklusivleistungen. Es wird eine Erlebnisgebühr erhoben: Degustationsmenü - EUR 190 (\$210) pro Person, Weinbegleitung - EUR 75 (\$82) pro Person.

Das Schiff wird den Winter in Nordamerika und in der Karibik verbringen, bevor es im Sommer 2024 für Fahrten im Mittelmeer nach Europa zurückkehrt.

-ENDE-

Für Medienanfragen wenden Sie sich bitte an press@explorajourneys.com

Über Explora Journeys

Explora Journeys ist die in Privatbesitz befindliche Luxus-Lifestyle-Marke der MSC-Gruppe mit Hauptsitz in Genf, Schweiz, die im Herzen der Schweizer Luxusgastronomie gegründet wurde. Die Marke entspringt der lang gehegten Vision, das Erlebnis Meer für eine neue Generation anspruchsvoller Luxusreisender neu zu definieren und dabei auf die 300-jährige maritime Tradition der Familie Aponte zurückzugreifen. Das Ziel der Marke ist es, einen einzigartigen "Ocean State of Mind" zu schaffen, indem sie die Gäste mit dem Meer, mit sich selbst und mit Gleichgesinnten verbindet, während bemerkenswerte Reiserouten bekannte Reiseziele mit weniger bekannten Häfen zu einer Reise verbinden, die zu Entdeckungen in all ihren Formen anregt.

Von 2023 bis 2027 wird eine Flotte von vier Schiffen vom Stapel laufen, beginnend mit der EXPLORA I, die am 24. Juli 2023 ausgeliefert wurde. Ausgestattet mit den neuesten Umwelt- und Meerestechnologien, bietet Explora Journeys eine neue Art des Reisens auf dem Meer. Die EXPLORA I bietet 461 Suiten, Penthäuser und Residenzen mit Meerblick, private Terrassen, eine Auswahl an elf verschiedenen kulinarischen Erlebnissen in sechs lebhaften Restaurants sowie In-Suite-Dining, zwölf Bars und Lounges (acht im Innen- und vier im Außenbereich), Chef's Kitchen, vier Swimmingpools, weitläufige Außendecks mit 64 privaten Cabanas, Wellness-Einrichtungen und raffinierte Unterhaltungsangebote. Inspiriert durch das europäische Erbe der Reederei bietet Explora Journeys seinen Gästen ein intensives Meerenserlebnis und eine respektvolle und intuitive Gastfreundschaft.

Die EXPLORA II befindet sich derzeit im Bau und wird im August 2024 in Dienst gestellt. EXPLORA III wird 2026 in Dienst gestellt und EXPLORA IV im Jahr 2027, wobei beide Schiffe mit LNG-Antrieb ausgestattet sind.

Um mehr über Explora Journeys zu erfahren, besuchen Sie explorajourneys.com oder folgen Sie uns auf Instagram, Twitter, Facebook und LinkedIn.

Über Aquavit

Seit fast vier Jahrzehnten ist das Aquavit eines der beliebtesten Restaurants im Herzen von New York City. Es erfindet sich unaufhörlich neu und verwöhnt seine Gäste mit verlockenden, saisonalen



Kreationen – erhältlich in drei köstlichen Degustationsmenüs oder als Teil eines exquisiten À-la-carte-Angebots, begleitet von einer erlesenen Auswahl an Cocktails in der stimmungsvollen Bar und Lounge.

Unter der visionären Führung des Eigentümers Håkan Swahn wurde das gefeierte Restaurant 1987 in Midtown eröffnet und bringt seitdem den New Yorkern die Aromen der skandinavischen Küche näher. Im Jahr 2010 stieß Emma Bengtsson als Konditorin zum Aquavit-Team, bevor sie vier Jahre später die Position als Executive Chef (Küchenchefin) übernahm. Im Jahr ihrer Beförderung wurde das Restaurant unter ihrer Leitung mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet, was sie zur ersten aus Schweden stammenden Chefköchin macht, die durchgehend zwei Michelin-Sterne hält. Inzwischen zu einer wahren New Yorker Institution avanciert, verzaubert das Restaurant seine Gäste nach wie vor mit raffinierten skandinavischen Gerichten – ein kulinarisches Erlebnis, dessen Anziehungskraft weit über die Grenzen Manhattans hinausgeht.