

**Neue Themenreise: Norwegische Kochkunst und kulinarische Gaumenfreuden auf Hurtigruten genießen**

**Hamburg, im Dezember 2008 --- Eine neue Themenreise im Programm der Hurtigruten lässt die Herzen von Gourmets und Kochinteressierten höher schlagen: Vom 16. bis zum 23. September 2009 wird MS Midnatsol im Rahmen der Themenreise „Norwegische Küche“ zum schwimmenden Kochstudio. Auf der Strecke von Kirkenes nach Bergen verzaubern Vorführungen des Sternekochs Holger Stromberg die Gaumen und Augen der Passagiere mit norwegischen Spezialitäten, verwöhnen ausgewählte Konzerte die Ohren und runden Wein-, Aquavit- sowie Bierproben die kulinarischen Leckerbissen optimal ab.**

Liebhaber kulinarischer Genüsse kommen in Norwegen voll auf ihre Kosten: Ob Königskrabbén, Rentier, Dorsch, Lofotenlamm oder Lachs – die norwegische Küche hält vielfältige und köstliche Gaumenfreuden bereit. Und da Seeluft bekanntlich hungrig macht, hat Hurtigruten eine neue Themenreise rund um die norwegischen Köstlichkeiten für die Fahrt entlang der norwegischen Fjordküste ausgearbeitet: Im Rahmen der **Themenreise „Norwegische Küche“** von Kirkenes nach Bergen können Gourmets und Kochinteressierte im September 2009 auf dem Hurtigruten Schiff MS Midnatsol Topfgucker spielen. Begleitet wird die Themenreise vom renommierten deutschen Koch Holger Stromberg, ausgezeichnet mit einem Michelin-Stern und Koch der deutschen Fußballnationalmannschaft. Stromberg führt die Teilnehmer zusammen mit einem norwegischen Kollegen an Bord in die Kunst der Küche Norwegens ein und gibt kulinarische Anregungen. Bei insgesamt fünf Kochvorführungen steht die Zubereitung norwegischer Spezialitäten auf dem Programm, darunter Königskrabbén, Rentier, Dorsch, Lofotenlamm und Lachs.



Zu einem guten Essen dürfen auch die passenden Getränke nicht fehlen – so runden eine arktische Bierprobe aus der nördlichsten Brauerei der Welt in Tromsø sowie die Verkostung von Wein und Aquavit an Bord die kulinarische Themenreise optimal ab. Und nicht nur der Gaumen, auch die Ohren werden auf dieser Reise verwöhnt: So können die Passagiere den Klängen des berühmten Berlevåg-Männerchores lauschen, den traditionellen Gesang der Samen – den „Joik“ – kennenlernen, in Tromsø ein Mitternachtskonzert in der Eismeerathedrale erleben und bei Jazz-Konzerten in der Bord-Bar den Abend ausklingen lassen.

Die achttägige Themenreise „Norwegische Küche“ vom 16. bis zum 23. September 2009 auf MS Midnatsol kostet ab 2.245,- Euro pro Person. Im Reisepreis enthalten sind die Hurtigruten Seereise von Kirkenes nach Bergen inklusive Vollpension, Begleitung durch den Sternekoch Holger Stromberg, Teilnahme an fünf verschiedenen Kochvorführungen, Wein-, Aquavit- und arktische Bier-Probe, Konzerte an Bord und in der Eismeerathedrale, Linienflüge ab/bis Deutschland, Flughafen- und Sicherheitsgebühren, jeweils eine Übernachtung in Bergen und Kirkenes, Stadtrundfahrt in Bergen, Transfers laut Reiseverlauf, deutschsprachige Reiseleitung sowie ein DuMont-Reiseführer „Hurtigruten“.

### **Informationen und Reservierung:**

Reisen mit Hurtigruten können in jedem guten Reisebüro und bei Hurtigruten GmbH, Kleine Johannisstraße 10, 20457 Hamburg, Telefon 040 / 37 69 30 gebucht werden. Weitere Informationen unter Fax 040 / 36 41 77, Email [info@hurtigruten.de](mailto:info@hurtigruten.de) oder [www.hurtigruten.de](http://www.hurtigruten.de).

In Österreich über: Seetour Austria, Dresdner Straße 81-85, 1200 Wien, Telefon 01 / 588 00 9385, Fax 01 / 588 00 9388, Email [seetour@ruefa.at](mailto:seetour@ruefa.at).

### **Pressekontakt**

Hurtigruten GmbH  
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit  
Kleine Johannisstraße 10  
20457 Hamburg  
Internet: [www.hurtigruten.de](http://www.hurtigruten.de)  
Fotos: [www.hurtigruten.de/presse](http://www.hurtigruten.de/presse)

Petra Sestak (Leitung)  
T 040 / 37 69 31 38  
F 040 / 37 69 31 82  
E [petra.sestak@hurtigruten.de](mailto:petra.sestak@hurtigruten.de)

Ines Lessing  
T 040 / 37 69 31 36  
F 040 / 37 69 31 82  
E [ines.lessing@hurtigruten.de](mailto:ines.lessing@hurtigruten.de)