

Der große Test von Atlantis Kreuzfahrten: „MS EUROPA 2“



MS EUROPA 2

Steckbrief:

Inbetriebnahme: 2013
Länge: 225,38 m
Tiefgang: 6,30 m
Tonnage: 40.000 BRT
Geschwindigkeit: 21 Knoten
Anzahl der Decks: 7
Passagiere: 516
Besatzung: 370
Bordsprache: Deutsch + Englisch
Bordwährung: Euro
Restaurants: 8
Bars: 6

Bislang war die „MS EUROPA“ 13 Jahre lang in Folge das weltbeste Kreuzfahrtschiff – im Mai 2013 hat Hapag Lloyd Kreuzfahrten mit der „Europa 2“ ein zweites Kreuzfahrtschiff der Luxusklasse in Dienst gestellt. Wir haben die 15. Reise des Luxusschiffes von Malta nach Venedig gebucht (17.08. bis 24.08.13), um die „Europa 2“ zu testen. Auf dieser Reise kostete die preiswerteste Suite (Kat.0) ab/bis Hafen 604 Euro pro Person und Tag, die teuerste Suite („Owner Suite“ mit 99 qm, Kat. 11) 2800 Euro p.P. und Tag.

Begrüßung und Check In

Die Check-In Zeit in Malta wurde für alle Passagiere mit eigenem Anreisearrangement auf 16.00h

festgelegt – eine deutlich spätere Zeit als bei anderen Premium-Reedereien. Das „Willkommen“ entschädigt für die Wartezeit. Vor dem Schiff wurden Pavillons mit Sitzgelegenheiten aufgestellt, alle ankommenden neuen Gäste erhielten zur Begrüßung kalte Erfrischungstücher, Champagner, Mineralwasser, Säfte, Fingerfood... Punkt 16.00h begann das Einchecken an Schaltern – immer noch vor dem Schiff, die Formalitäten waren in 2 Minuten erledigt, danach wurden die Gäste von Mitarbeiterin auf die Suite begleitet. Zur Begrüßung standen auf der Suite bereit: ein Obstkorb, eine Schale mit frischen Erdbeeren, eine Flasche Champagner – zusammen mit einem Willkommens-Kärtchen.

Die Suiten der MS EUROPA 2

Auf der „MS Europa“ und der „Europa 2“ gibt es keine Kabinen, sondern nur „Suiten“ – denn jede Suite hat auf der Europa 2 mindestens 28 qm zu bieten, jede Suite hat zudem eine Veranda von mindestens 7qm Fläche. Auf der Europa 2 gibt es keine Innenkabinen und auch keine Außenkabinen ohne Balkon / Veranda. Die Standard-Suiten sind unterteilt in „Veranda Suite“ und „Ocean Suite“. Die Veranda Suite bietet einen begehbaren Kleiderschrank, eine Badewanne mit

separater Dusche, ein Sofa mit Recamiere ... die Ocean Suite punktet mit Tageslicht im Bad, einem Bad mit 2 Waschbecken, einer Regendusche, einer Whirlpoolwanne, einer separaten Toilette... Alle Suiten



Veranda Suite

haben eines gemeinsam: Sie sind perfekt möbliert und höchst komfortabel ausgestattet. Die Betten (alle zusammenstehend, aber getrennte Matratzen und getrenntes Bettzeug) haben das Maß 200 x 90 cm und sind äußerst komfortabel. Viel Platz zum Aufhängen und Ablegen im Schrank (mit 38 Kleiderbügel) und Schubladenfächern. Schreibtischelement verbunden mit der Minibar. Alle Getränke in der Minibar sind in unbegrenzter Anzahl kostenlos (Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft, Schwarzer Johannisbeernektar, Pfirsichnektar, König Pilsner, Coca Cola, Coca Cola light, Gerolsteiner

Mineralwasser, Aqua Nordic
Mineralwasser, Sauer
Rhabarberschorle, Bionade-
Limonaden). Die Minibar wird 2 x
täglich aufgefüllt und die Gäste
können Wünsche zur Befüllung
äußern.

Kaffeeliebhabern steht in jeder Suite
eine Nespresso-Maschine mit 10
Kapseln zur Verfügung. Die Kapseln
werden 2 x täglich aufgefüllt und sind
kostenlos.



Begehbarer Kleiderschrank

Das Badezimmer ist je nach
gewählter Suitenkategorie
unterschiedlich. Beispiel Veranda-
Suite: Duschkabine mit 110 x 85 cm
sehr geräumig, sie wartet zudem mit
einer Sitzbank mit 85 cm Länge auf;
rundes Waschbecken mit 40 cm
Durchmesser recht klein, Innenmaß
der Badewanne 160 x 60 cm. Im Bad
gibt es Toilettenartikel von ADA –
Cosmetics, die auch für Marken wie
Bulgari, Bogner oder Trussardi
liefern.

Restaurants / Mahlzeiten
Das gastronomische Angebot auf der
„Europa 2“ läßt keine Wünsche offen
– kein anderes Kreuzfahrtschiff hat
derart ansprechende Restaurants
und ein derart hochwertiges Speisen-
Angebot zu bieten.



Süße Verführung

Frühstück wird in vier verschiedenen
Lokalitäten angeboten – die
Frühstückszeit reicht von 06.00h bis
14.00h ! Das Mittagessen
(normalerweise von 12.30h bis
14.00h) wird in den Restaurants
Weltmeere, Yacht Club, Serenissima
und Elements angeboten. Wer spät
von einem Landausflug zurückkehrt,
kann in der Grillstation vom „Yacht
Club“ bis 17.00h sein Mittagessen
einnehmen. Tee/Kaffee mit Kuchen,
Gebäck und Sandwichs werden von
12.00h bis 18.00h im „Belvedere“
serviert; an der Pool Bar werden von
15.00h bis 17.00h frische Waffeln

gebacken – Kaffee und Tee-
Spezialitäten sind kostenlos.
Abendessen (18.30h bis 21.30h) in
den Restaurants Yacht Club,
Weltmeere, Serenissima, Elements,
Tarragon, Sakura.
Auf der Suite gibt es einen
kostenfreien 24-Stunden-Suiten-
Service – Sie können „rund um die
Uhr“ ordern: Lachs Rückenfilet,
Ceasar's Salad, Galiamelone mit
Schinken, Kraftbrühe, Tomaten-
suppe, Frankfurter Würstchen,
Kartoffelsalat, Rostbeef, Strammer
Max, Chef Sandwich,
Rinderfiletsteak, Wiener Schnitzel,
Sansibar-Currywurst, Käse,
Nougatmousse, Vanilleeis,
Obstsalat....

Nach der Einschiffung kann man die
„kulinarische Weltreise“ buchen – es
werden automatisch Reservierungen
für alle Restaurants getätigt ... ideal
zum Kennenlernen des
gastronomischen Angebotes.

Yacht Club Restaurant:
Buffetrestaurant mit 266 Sitzplätzen
auf höchstem Niveau – hier werden
Frühstück, Mittagessen oder
Abendessen wahlweise im Innen-
oder im sehr großzügigen
Außenbereich (mit 134 Sitzplätzen) in
Buffetform serviert.
Die Auswahl ist kaum noch zu
überblicken: zum Frühstück
beispielsweise stehen zur Auswahl:
36 Sorten Brot / Brötchen /
Croissants; 18 Sorten Tee, 10 Sorten
Käse, 9 Sorten Fisch – es ist ein
Stück Schlaraffenland, welches
keinerlei Wünsche offenläßt. Auch
mittags und abends ist die Quantität
und Qualität der angebotenen
Speisen nicht mehr zu überbieten.



Yacht Club - Außenterrasse

Werfen wir doch einfach einmal einen
Blick auf eine Abendkarte des Yacht
– Club-Restaurants vom 20.08.13:

>>>Grill-Buffer
Frische Dorade, Saibling, Kabeljau,
Meeresfrüchtespieß, Rumpsteak,
Kanichenrückenfilet, Perlhuhnbrust,
Bruschetta, Griller Gemischter
Sommer Salat mit hellem Balsamico
Dressing und gerösteten
Pinienkernen, Rösti, Zucchini-
Tomaten-Gemüse, Risotto mit
Waldpilzen....

>>>Pasta-Buffer
Sedani Rigate, Hütli,
Vollkornmusceln San Michele,
Ratatouillecremesauce ... Pesto
Genovese, Parmesan Pinienkerne,
Basilikum geschnitten, Basilikum-
pesto, getrocknete Tomaten,
Olivenöl auswahl, gehackte Petersilie,
Schnittlauch, Knoblauch frisch und
geröstet, Tomaten-Oliventapenade,
Olivenringe
>>>Warme Station
Kraftbrühe vom Hirschkalb mit
Gänseleberavioli; Cremesuppe von
französischen Berglinsen mit Trüffel;
Schweinerücken-Churrasco;
Kalbshaxe mit Kräutersauce;
Thai Ente auf asiatischem Gemüse;
Lachs in der Salzkruste;
Aus der Ayurvedaküche: Lamm mit
Bohnenragout;
Gemüse Quiche mit Kräuterquark;
Beilagen: Paprikagemüse, Zucchini-
Tomaten-Gemüse, Risotto mit
Waldpilzen, Kartoffelpuree.

>>>Kaltes Buffet
Gekochter halber Hummer,
Königskrabbenbeine, Chili Garnelen,
klassischer Shrimpscocktail, Austern,
Meeresfrüchtesalat, Grünschal-
musceln in scharfer Currysauce
Scheiben vom Rehrücken mit
Rotkohl, Zwergorangen und Sauce
Cumberland Confiertes Heilbutt mit
Olivenöl und Chili
Rote Beete Carpaccio mit
Trüffel vinaigrette...
aus der Ayurvedaküche: Quinosalat
mit grünem Spargel

>>>Dessert
Schokoladenmakronen mit
Bayerischer Pistaziencreme;
Panna Cotta mit Himbeermark;
Chocolate Gateau;;
Aus der Aryvedaküche: Dattel-
Mandelcreme;
Ricotta Crepes mit Orangensauce;
Eiscreme mit allem, was dazu gehört
Internationale Käsespezialitäten und
Brotauswahl
Sollten Sie laktose- oder glutenfreie
Speisen wünschen, so sprechen Sie
bitte mit Ihrem Steward.

>>>Weinempfehlung
Weisswein 2012 Weißburgunder
Edition MS EUROPA 2
Weingut Markus Schneider Pfalz,
Deutschland
Glas 0,1l 3,10 Euro / Karaffe 0,25l
7,70 Euro / Flasche 0,75l 23,00 Euro
Rotwein 2009 Villa Antinori
Marchesi Antinori, Toskana, Italien
Glas 0,1l 4,20 Euro / Karaffe 0,25l
10,40 Euro / Flasche 0,75l 31,00
Eine Salatstation und eine Station mit
feinen Wurstspezialitäten stehen bei
allen Mahlzeiten zusätzlich zur
Verfügung.



Wurstspezialitäten

Für zusätzliche Kalorien sorgt eine Eiscreme-Station, eine „Süßwaren-Ecke“ mit Geleefrüchten, Nougatwürfeln, Pfefferminztafel feinen Trüffeln und einer verführerischen handgefertigten Schokolade der Brunsbütteler Manufaktur Wagner. Wer beim Verlassen des Yacht-Clubs immer noch Hunger verspürt, kann sich am Eingang an einem Obstkorb und einer Auswahl von Schoko-Riegeln bedienen.

Einmal pro Woche wird im „Yacht Club“ sibirischer Kaviar kredenzt - mit allem, was dazu gehört. Der „Yacht-Club“ ist das am meisten frequentierte Restaurant – doch auch alle anderen Restaurants verdienen unbedingt einen mindestens einmaligen Besuch.

Sushi Restaurant Sakura

Das Restaurant ist eine „Verlängerung“ des Yacht Club Restaurants und bietet allen Sushi-Freunden u.a. raffinierte Sashimis, Nigiris und köstliche Tempura...



Sushi-Restaurant „Sakura“

Die beiden Sushi-Köche kommen zwar von den Philippinen, haben aber ihr Handwerk bei japanischen Sushimeistern gelernt. Vom Sakura waren wir so begeistert, dass wir hier ein zweites Mal einkehrten...
 Menue-Beispiel Restaurant Sakura
 Gesalzene Edamame-Bohnen
 Hummer-Miso-Suppe;
 Kokossuppe mit Garnele;
 Wakame Seegrass-Salat mit knusprigen Surimi;
 Thunfisch mit getrockneten Tomaten, karamellisierten Zwiebeln und altem Balsamico;
 In scharfen Avocado-Oliven marinierter Grünschalmuschel mit Kirschtomaten und Ponzu-Sauce;
 Gebackene scharfe Lachsrolle mit Wasabicreme;
 Garnelen-Tempura; Hummer-

Tempura; Gemüse-Tempura;
 Sashimi in den Variationen „Thunfisch“, „Lachs“, „Hamachi“, „Ebi“ – serviert auf gestoßenem Eis
 California Style: „Saffron Rainbow Roll“, „White Roll“, „Ocean Roll“, Crispy Scallop Roll“
 Maki: Tekka Maki (Thunfisch), Sake Maki (Lachs), Hamachi Maki (Gelbflossen King Fish), Avocado Maki (Avocado), Oshinko Maki (marinierter Rettich)
 Nigiri: Thunfisch, Aal, Lachs, Hamachi, Ebi

Restaurant Serenissima: der „Italiener“ an Bord der „Europa 2“ mit 56 Sitzplätzen. Ein wunderschönes, lichtdurchflutetes Restaurant mit „grüner“ Note: drei grüne Murano-Lüster, grüne Gläser.



Restaurant „Serenissima“

Bei unserem Besuch wurde einer der beiden servierten Hauptgänge nicht bestellt und das Fischbesteck vergessen – und waren fast erleichtert über die Erkenntnis, dass auch auf der nach Perfektion ausgerichteten „Europa 2“ nur Menschen arbeiten. Die Mahlzeiten selbst: italienische Küche auf ganz hohem Niveau.

Beispiel einer Menuekarte vom Restaurant Serenissima:
 Antipasto Misto mit Rohschinken, Salami, Coppa, eingelegtes Gemüse und Käse;
 Rindercarpaccio mit Parmesan, gerösteten Pinienkernen, Kräutern, Kapern und Tomaten
 Rinderkraftbrühe mit Basilikumnocken;
 Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum;
 Spaghetti mit Entenragout, Äpfeln, Petersilie und Parmesankäse;
 Ricotta-Spinatravioli mit Butter, getrockneten Tomaten und Muscheln;
 Steinpilzrisotto mit Espuma vom Taleggio;
 Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce, Rosenkohl und Waldpilze;
 In Chianti geschmorte Rinderschulter mit Pilzen und Gemüse;
 Kalbsrücken im Ofen gebraten mit Kräutern, Zitrone und Weißweinsauce;
 Dreierlei gebratene Meeresfische mit

gegrilltem Gemüse und Zucchini-Mandel-Kräuter-vinaigrette;
 Gebratenes Seezungenfilet mit Thymian-Karottenstampf, Oliven - Tapenade und Basilikumöl
 Frisch gedrehte Eierlikör-eiscreme;
 Gebackene Früchte mit Marsalasauch und Waldbeereneiscreme;
 Schokoladenpudding mit lauwarmer Karamellsauce;
 Käse vom Wagen

Restaurant Tarragon: hier ist das „savoir vivre“ zu Hause, die Ausgestaltung mit farbenfrohen Bildern ist stimmig; die Karte -wie nicht anders zu erwarten- überwiegend auf französische Küche ausgerichtet.



Restaurant „Tarragon“

Bei unserem Besuch gab es längere Wartezeiten; ein Hauptgericht (Hummer Thermidor) kam abgekühlt an den Tisch, das zweite Hauptgericht, ein Chateaubriand, war hingegen perfekt. Es wurde sofort angeboten, ein neues oder ein anderes Hauptgericht zu servieren.

Menuebeispiel Restaurant Tarragon
 Beef Tatar klassisch;
 Wildterrinen mit Trockenfrüchten und Armagnac;
 Confit von der Taube mit Granatapfel und Couscous;
 Blumenkohlmousse mit Saiblingstatar und Flusskrebsschwänzen;
 Tarte von Tomate und Fenchel mit zwei Tapenaden;
 Bourride von Meeresfrüchten mit Fenchel und Safran;
 Cassoulet vom Hummer mit weißen Bohnen und Vanille;
 Gebackener Kalbskopf und Bries mit Sauce Gribiche;
 Rahmspinat mit Trüffel und Ei;
 Gebratener Steinbutt aus dem Wurzelsud mit Pistou;
 Hummer „Thermidor“;
 Lambrücken Provençal mit Aligot und geschmorter Paprika;
 Chateaubriand mit Sauce Bernaise und Pommes Pont-Neuf;
 Morchelgemüse mit Erbsensouffle und Kerbel-Beurre-Blanc;
 Zitronentarte mit Creme Fraiche;
 Cafe Gourmand – Kaffee mit kleinen Köstlichkeiten aus der Patisserie
 Clafoutis von Sauerkirschen und Mocca mit Sauerampferis

Restaurants Elements: asiatische Küche vom „Feinsten“. Hier hat einfach alles gestimmt: das Ambiente, die hervorragende Qualität der Speisen, perfekt agierendes Service-Personal. Unser Test-Sieger unter den besuchten Spezialitäten-Restaurants.



Restaurant „Elements“

Menuebeispiel des Restaurants „Elements“:
Salat von Mangostan, Rinderfilet, rote Zwiebeln und Minze;
Gebratene Hummerstücke auf Karotten- und Papayastreifen
Süß-pikanter Gurkensalat mit junger Kokosnuss, Sesam und thailändischem Dressing;
Nudelsuppe mit Ingwer, Minze und krosser Ente „Saigon Style“;
Vegetarische Süßkartoffel-suppe mit Mais, Morcheln und Shitakepilzen;
Knuspriger Schweinebauch mit Zitronengras auf Eiernudeln;
In Curryöl gegarter Seeteufel auf gebratener Wassermelone mit Tomatenchutney;
Jakobsmuscheln und Tintenfisch aus dem Wok mit frischen grünen Pfeffer, Minze, Thaibasilikum, Limetten und gegrilltem Klebereis;
Geschmorter Tafelspitz in Tamarindensugo mit frittiertem Kräutersalat;
Vegetarischer pakistanischer Currybratreis mit Mandeln, Rosinen, Feigen, Frühlings-lauch, Koriander und Yoghurt-Minzdip;
Scharfe Reismudeln mit Parika, Sesam, kleinem Schwertfisch-steak und separat serviertem Koriander-Dressing;
Variationen von der Mango: Parfait, Samosa und Sorbet mit Koriander;
Kokosnuss Mousse mit Ananaskern auf Ananas-Chili- Carpaccio und Kokosschaum;
Papayaperlen mit Sago, Gin und Limettenschaum....

Restaurant Weltmeere: das zweite „Haupt-Restaurant“ auf dem Schiff (266 Plätze), mit Designelementen, die vielleicht nicht Jedermanns Geschmack treffen: als „Hingucker“ dienen violette Lüster aus Muranoglas. Die beiden „Executive Chefs“ des Restaurants „Weltmeere“ haben den Ehrgeiz, deutsche, internationale und

vegetarische Küche anzubieten, die in Erinnerung bleibt. Bei unserem Besuch war der Service sehr aufmerksam, die ausgewählten Speisen aus dem Tages-Menue verdienten die Note „sehr gut“. Menuebeispiel Abendessen im Restaurant „Weltmeere“



Restaurant „Weltmeere“

Mediterranes Gänseleber-Crostini mit Parika-Ratatouille und Trüffelhonig;
Angemachtes Beef Tartar mit klassischen Beilagen und Wachtelei;
Matjes „Hausfrauen Art“ mit Sauerrahm, Apfel, Gurke und Zwiebel;
Salat vom Perlhuhn im Knusperkörnchen mit Gratapfelmarinade, Cous Cous und gebackenen Knusperbällchen
Caesar's Salad mit Sardellen-Kaperndressing, gehobelten Parmesan und knusprigen Brotcroustons
Röllchen von marinierten Auberginen mit Soyasauce auf Gurken-Carpaccio
Rote Beete Terrine mit Meerrettich und Dill
Kraftbrühe vom Huhn mit eigenem Fleisch und Gemüse
Ochsenschwanzkraftbrühe mit eigenem Fleisch, Gemüseperlen und Madeira;
Tomatenschaumsüppchen;
Smoothie mit Tomate, Spinat und Melone;
Soufflee vom Baby-Steinbutt mit Spinatcremesauce;
Erdbeersorbet mit Champagner Basilikumrisotto mit Kirschtomaten;
Graupenrisotto mit gebratener Gänseleber und hellem Portweinschaum;
Gegrillte Jakobsmuschel auf Blattspinat mit Chilisaucе und Basmatireis
Spaghetti aglio e olio – mit Chili, Tomaten, Knoblauch und Olivenöl
Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt auf Spargelragout mit Safrankartoffeln
Rosa gebratener Kalbsrücken im Crepemantel mit roter Portwein Sauce dazu junges Gartengemüse und Kräuterrisotto;
Garnelen in Zitronengras-Chilisaucе dazu gebratens Gemüse und gedämpfter Reis;
Gegrilltes Rinderfiletsteack mit Gewürzbutter, frischem Gemüse und

Pommes Frites;
Rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterjus, Ratatouille und Polenta;
Traditionelles Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat;
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce, auf Wunsch mit Bratkartoffeln;
Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken, Spiegelei und saurer Garnitur;
Kleine französische Käseauswahl;
Geeistes Amaretto Kaffee-parfait mit Mandelschaum;
Crème Brulee;
Kuppel von Stachelbeercrème und Dattelhonig auf einem Fruchtspiegel;
Eisauswahl



Kaviar - Buffet

Unser Urteil zu den insgesamt 8 Restaurants: ein besseres kulinarisches Angebot haben wir bisher bei keiner Reederei, die das Luxus-Segment bedient, angetroffen. Wären diese Restaurant an Land angesiedelt – sie würde man allesamt zu „Gourmet-Restaurants“ adeln ! Selbst Speisen, die nicht auf der Karte stehen, können bestellt werden – wer z.B. ein „Saltimbocca“ essen möchte, kann dieses im „Serenissima“-Restaurant für den kommenden Tag vorbestellen.



Hummer & Co.

Getränke an Bord
 Was „Hapag Lloyd“ bereits bei der „MS Europa“ begründet hat, wird auch auf der „Europa 2“ fortgesetzt: die Nebenkosten sind im Vergleich zu anderen Reedereien sehr günstig. Auf die kostenlose Mini-Bar mit unlimitiertem Konsum von Bier & Softdrinks in der Suite wurde bereits



Minibar in der Suite

hingewiesen. Zu jeder Zeit sind Tee- und Kaffeespezialitäten kostenlos (Capuccino etc.). An den Bars und in den Restaurants kosten z.B.: Beck's Bier 0,2 l 1,60 Euro / Paulaner 0,3 l 2,30 Euro / Früh Kölsch, Ducksteiner, Erdinger Weizenbiere 0,5 l 3,40 Euro / Cocktails 5,30 Euro, Alkoholfreie Cocktails 3,70 Euro; Longdrinks 5,30 Euro, Spirituosen 4 cl ab 3,40 Euro, Liköre 4 cl ab 3,40 Euro, Weine 0,1 l ab 3,40, Karaffe 0,25 l ab 7,20, Flasche 0,75 l ab 23 Euro; Sekt 0,75 l ab 16 Euro, Champagner 0,15l ab 8,80 Euro, 0,75 l ab 41 Euro. Softdrinks 0,2 bis 0,25l 2,40 Euro, Bionade 0,33l 3 Euro; San Pellegrino 0,75 l 3,90 Euro, Vaihinger Säfte 0,2 l 2,40 Euro. In der intimen Restaurant-Bar „Grande Reserve“ mit nur 12 Plätzen kann man edle Weine verkosten – auf der MS Europa 2 werden 450 verschiedene Positionen angeboten – zu Flaschenpreisen von knapp über 20 Euro bis hin zum 2008er Saint-Vivat Grand Cru für 1413 Euro.

Informations- und Unterhaltungsprogramm in der Suite: MS Europa und MS Europa 2 bieten dem deutschsprachigen Gast ein Informations- und Unterhaltungsprogramm, was wir bei anderen – auch hochklassigen- Reedereien schon des Öfteren schmerzlich vermisst haben. Jeder Gast bekommt allmorgendlich eine Tageszeitung an die Suite geliefert – ein Extrakt der „Welt“ oder der „Süddeutschen“. (Die ausführlichen Ausgaben der „Welt“, der „Süddeutschen“, dem „Handelsblatt“, auch Zeitungen aus Österreich, der Schweiz, England und den USA liegen in diversen öffentlichen Räumen und können kostenlos gelesen werden.) Wer eine bestimmte Zeitung abonnieren möchte, hat die Wahl unter zahlreichen Titeln und zahlt für „seine“ Zeitung 5 Euro pro Ausgabe.

Das TV-Angebot (bei unserer Reise in bester Bild-Qualität) ist überwältigend: über das Samsung-TV-Gerät (Bild-schirmdiagonale 80 cm) waren 26 TV-Programme (ARD, ZDF, RTL, SAT1, Pro7, Kabel1, Vox, 3Sat, Arte, N24, N-TV, Kika, ZDF neo, ZDFInfo, ZDF Kultur, RTL2, SAT1Gold, RTL Nitro, SWR, Channel21, / Al Jazeera, BBC, Bloomberg, CNBC, CNN, NHK) und 3 Radio-Programme Deutschland-funk, Deutschland Kultur, Deutschland-radio Wissen) zu empfangen. Zahlreiche deutschsprachige Spielfilme und Hörbücher komplettieren das Angebot. In der Suite gibt es Internet-Zugang über das TV-Gerät; jeder Gast erhält eine eigene E-Mail Adresse und kann unbegrenzt E-Mails kostenlos über diese E-Mail-Adresse empfangen (ohne Anhang). Für uns auf allen Schiffen immer von Bedeutung: ein funktionierendes und „bezahlbares“ Internet. Keine andere Reederei ist in Sachen „Internet“ so kundenfreundlich wie Hapag Lloyd. Auf jedem Winkel des Schiffes gibt es „W-LAN“ in einer vernünftigen Qualität. Die Minute wird mit nur 19 Cents in Rechnung gestellt.

Unterhaltungsprogramm außerhalb der Suite

Im Tagesprogramm werden alle Aktivitäten annonciert. Lektoren und bekannte Künstler bieten auf jeder Reise Vorträge, Lesungen und Konzerte an. Jazz-Fans wird es freuen, dass es auf der Europa 2 einen eigenen Jazz-Club gibt, der täglich schon ab 17h öffnet. Live-Musik gibt es in der „Sansibar“ oft von 21h bis 23h, ab 23h sorgt DJ Aiello für Disko-Feeling mit Meerblick...



Jazz-Club

Die Unterhaltung im Theater (um 21.45h) bietet Show-Produktionen an, die zumindest bei unserem Aufenthalt ein sehr zwiespältiges Echo fanden. Das „klassische“ Kreuzfahrtpublikum zeigte sich bei zwei Aufführungen zum überwiegenden Teil doch sehr irritiert – eine Show fand in völliger Dunkelheit statt, den Besuchern wurden zudem Schlafbrillen verpasst. Die Reederei hat auf diese Kritik bereits reagiert, eine Show wurde

bereits abgesetzt, das Konzept wird mit Sicherheit überarbeitet.

WELLNESS / FITNESS

Für die Bereiche Wellness / Fitness stehen 1000 qm zur Verfügung, das „Ocean Spa“ nimmt davon allein 620 qm plus 170 qm Außenfläche ein. Das Angebot in Kürze: Kosmetikbehandlungen, Personal SPA, Hamam, Massagebereich (Shiatsu, Thai, Exotic, Hot Stone, Ayurveda u.a.); Thalasso-Anwendungen, Friseur ... attraktive kostenlose **Sauna-Landschaft** mit Kräutersauna, Biosauna, Finnischer Sauna, Dampfbad, Entspannungsbereich mit Relax-Liegen, Tepidarium und riesigem Musik-Angebot über Kopfhörer; Eisbrunnen, Kneipp-Becken.



Sauna mit Meerblick

An jedem Tag gibt es spezielle SPA-Angebote: z.B. Make-up-Beratung, 30 Minuten, 40 Euro oder Bali Body Polish mit anschl. Body-Butter von Panpuri, 40 Minuten, 65 Euro. Ein kostenloses **Fitness-Studio** mit Geräten der italienischen Nobel-Marke „Technogym“ (Ausrüster der Olympischen Spiele) sorgt für Bewegung und Kalorien-Abbau während der Kreuzfahrt – u.a. mit 4 Laufbändern, 5 Steppern, 8 Ergometer, Leg Press, Chest Press, Leg Curl, Leg Extension, Overhead Press, Abductor, Kinesis Station.... Man kann einen kostenpflichtigen „Personal Trainer“ engagieren.

Familien-Konzept: zu erwähnen ist, dass die Reederei die MS Europa 2 in besonderem Maße auch Familien mit Kindern schmackhaft machen möchte. Kinder aller Altersstufen finden tatsächliche traumhafte Bedingungen für einen kindgerechten Urlaub auf hoher See vor. Ausgebildete Kinderbetreuer(innen) nehmen Kinder ab 2 Jahren unter ihre Fittiche – und bieten eine „Rundum“- Betreuung an ... mit

eigenem Kinder-Restaurant, Kinderprogramm an Land und auf See... Während unserer Reise waren 40 Kinder an Bord, das soll auch die Obergrenze sein. In Ermangelung eines Kinder-Pools birgt manchmal der Swimmingpool Konfliktpotential zwischen lebhaften Kindern und ruhesuchenden Erwachsenen.



Eingangsbereich auf Deck 4

Sonstiges von A-Z

Ärztliche Versorgung: die „Europa2“ verfügt über einen erfahrenen Schiffsarzt und ein sehr modern eingerichtetes Bord-Hospital. Angeboten zum Selbstkostenpreis wird eine Thromboseprophylaxe an.

Auslaufhymne: „We are the sun“. Link: http://www.hl-kreuzfahrten.de/fileadmin/user_upload/medien/Klingelton/WeAreTheSun192k.mp3

Behindertengerecht ? Die „Europa 2“ ist auf Gäste mit Handicap bestens eingestellt – 2 behindertengerechte Suiten (811 und 813) bieten alle Erfordernisse für Reisende z.B. im Rollstuhl.

Bibliothek: an Bord befindet sich eine gut sortierte Bibliothek, die kostenlos benutzt werden kann. Auch Gesellschaftsspiele können kostenlos entliehen werden.



Bibliothek

Brücke: bei den meisten Reedereien eine „Tabuzone“. Auf der Europa 2 gab es an einem Tag die „offene Brücke“ – alle Passagiere konnten die Brücke besuchen und dem Kapitän & Offizieren Fragen stellen.

Butlerservice: wird angeboten für die Gäste der Owner-, Grand Penthouse, SPA- und Grand-Suiten.

Golf: die Europa 2 verfügt über zwei hochmoderne Golf-Simulatoren; auf jeder Reise steht ein PGA-Golfprofessional zur Verfügung.

Kapitäne: Friedrich Jan Akkermann und Ulf Wolter.

Kleidungsempfehlung: auf der Europa 2 gibt es keine „Gala-Abende“ – in keinem Restaurants muss eine Krawatte getragen werden – und wir haben auf der Reise keinen Passagier gesehen, der eine Krawatte trug. Abends werden die Herren gebeten, ein Sakko in den Spezialitäten-restaurants zu tragen, dieser Empfehlung folgen längst nicht alle männlichen Gäste.

Landausflüge: die Reederei bietet – wo immer möglich- deutschsprachige Landausflüge an: halbtägige Ausflüge kosteten auf unserer Reise z.B.: auf Korfu ab 47 Euro; in Dubrovnik ab 39 Euro. Für jeden Landgang werden Handtücher und Mineralwasser zur Verfügung gestellt. Die Tenderboot-Stationen an Land halten für den Passagier ebenfalls gekühltes Mineralwasser und weitere Softdrinks bereit.

Liegen: auf diesem Schiff muss kein Passagier früh aufstehen, um sich und seiner Begleitung Liegen zu „sichern“. Zu jeder Zeit des Tages sind Liegen in ausreichender Anzahl vorhanden – wahlweise Sonnen- als auch Schattenplätze. Es stehen auch



Liegen mit Sonnenschutz

Kabinen mit Baldachin und Stoff-Vorhängen zur Verfügung.

Rauchen: Das Rauchen ist auf der Suite-Veranda gestattet; erlaubt ist es zudem in den folgenden Bereichen: Backbord-Seite Yacht Club Restaurant (nur Aussenbereich),

Raucherbereich im „Jazz Club“ und in der „Sansibar“; Aussendecks mit Ausnahme des Magrodome-Bereichs, Pool-Bar. Für Zigarren-, Zigarillo- und Pfeifenraucher steht das „Herrenzimmer“ zur Verfügung.

Taufpatin: Frau Jana Schweiger

Trinkgelder: es gibt weder bei „MS Europa“ noch bei „MS Europa 2“ eine „zwangsweise“ Erhebung von Trinkgeldern. Jeder Gast entscheidet selbst, wer in welcher Höhe Trinkgeld erhält.

Zahlungsmittel: Bordwährung: Euro. Bezahlt werden kann an Bord mit Reiseschecks, mit der EC-Karte sowie mit den Kreditkarten American Express, Diners Club, Mastercard, und Visa.



Unser Urteil: „MS Europa“ und „MS Europa 2“ sind unserer Meinung nach die derzeit weltbesten Kreuzfahrtschiffe. Wenn man beide Schiffe kennt, fällt es schwer, eines hervorzuheben. Beide Schiffe haben ihre Vorzüge und Unterschiede – daher haben die anspruchsvollsten Kreuzfahrtpassagiere nun die Wahl zwischen der „klassischen“ MS Europa und der „sportlich-legeren“ MS Europa 2. Jede Reise mit diesen „Traumschiffen“ gerät nach wie vor zum Erlebnis.

© Text und Fotos: Angela Brandes / Günter Klose 09/2013



Die Autoren im „Belvedere“

Das ist das komplette Reise-Programm der MS EUROPA 2: alle Routen, alle Preise !

**Nehmen Sie jetzt Kurs auf die „MS Europa 2“ und erleben Sie eine Kreuzfahrt „de Luxe“,
wie sie schöner nicht sein kann.**

Atlantis Reisen GmbH - Am Stadtgraben 19 31515 Wunstorf - Tel. 05031-95420, Fax 05031-912017

E-Mail: anfrage@atkf.de

Internet: www.storno-kabinen.de + www.traum-kreuzfahrten.de