

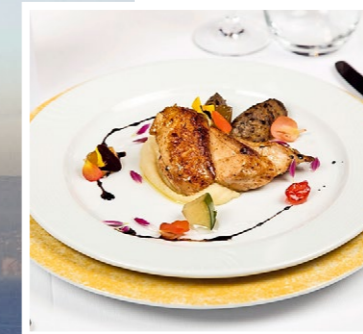
SCHLEMMERSCHIFF

Wenn die «Costa Diadema» durchs Mittelmeer schippert, wird die Italianità zelebriert. Auch auf dem Teller.

Text: Sonja Hüsler



Ob Buffet oder Pizza – der Nachschub wird stets à la minute zubereitet.



Menüs nach Bruno Barbieri (Bild o.) gibt's für die Gäste aller Buchungsklassen.



«Diadema»-Logbuch

Essen Neben den konventionellen Schiffsrestaurants gibt es auch zwei Spezialitäten-Restaurants an Bord, beide verlangen pro Mehrgangmenü um die 30 Euro. Im «Samsara» wird Pacific Fusion zelebriert: Italien trifft auf Asien. Das Rindsfilet mit Tamarindensauce ist hervorragend und auf den Punkt gegart. Im Restaurant Teppanyaki bereiten Köche japanische Gerichte am Tisch zu. Es ist eine Kochshow mit Sprüchen à la «more rice, more sexy» mit viel Publikum, das die Inszenierung sogar durch die Fenster mitverfolgt. **Arrangement** 7-tägige Kreuzfahrt (Samstag bis Samstag): Savona, Marseille, Barcelona, Palma de Mallorca, Civitavecchia, La Spezia, Savona; ab Fr. 1149.–/Person in der Balkonkabine «Classic» (0800 55 60 20; costakreuzfahrten.ch).



WAHNSINNSMENGEN

Die «Costa Diadema» wird jeden Samstag in Savona (I) neu beladen. Diese Mengen fahren auf einer einwöchigen Kreuzfahrt mit:

8000 kg	Fisch
12 000 kg	Fleisch
2000 kg	Wurstwaren
2000 kg	Pasta
4500	Eier
3000 kg	Käse
8000 l	Milch
2000 kg	Kaffee
5000 l	Bier
3500 l	Rotwein
3000 l	Weisswein
5000 l	Öl
21000 kg	frische Früchte
20000 kg	frisches Gemüse

Wir servieren keine echte Pizza», sagt Antonio Imparato, Food & Beverage Director auf der «Costa Diadema». Wie bitte?! Dabei zelebriert die italienische Kreuzfahrtgesellschaft doch genau das: Italy's Finest – das Beste, was Italien zu bieten hat.

Imparato grinst. Er freut sich über den gelungenen Witz: «Echte Pizza gibt's nur in Neapel, da wurde sie erfunden. Nur wenn dem Teig italienisches Wasser zugemischt wird, schmeckt sie perfekt.»

Dass er von Neapel ist und drei Mal pro Woche in der schiffseigenen Pizzeria Pummid'oro Pizza isst, versteht sich von selbst. Und sie schmeckt ja wirklich fantastico.

In Zusammenarbeit mit der Universität der Gastronomischen Wis-

senschaften aus Pollenzo im Piemont wurde ein Sauerteig mit 100 Prozent natürlicher Hefe entwickelt, der besonders leicht und luftig ist. Die Mozzarella wiederum wird an Bord aus frischem Milchquark hergestellt, der von Büffeln aus der Region Salerno stammt.

In den letzten Jahren hat die Costa-Reederei viel in ihr Essenskonzept investiert: Fünf Leute entwickeln konstant neue Ideen und achten darauf, dass die Qualität stimmt. Das ist nicht ganz einfach, wenn man bedenkt, dass die Schiffe auf die Masse ausgerichtet sind.

So essen auf der «Costa Diadema», dem grössten der 15 Schiffe starken Flotte, drei Mal täglich bis zu 4947 Passagiere. Die Speisen werden in sechs Küchen von gerade

mal 226 Angestellten zubereitet. 15 davon sind im Schichtbetrieb damit beschäftigt, Brot zu backen und Süssigkeiten herzustellen.

Zur Leibspeise der Gäste zählt ganz klar Pasta: 200 Kilogramm werden Tag für Tag verschlungen. Natürlich von Barilla.

Costa setzt auf Partnerschaften mit bekannten italienischen Marken. Illy-Kaffee und Ferrari Spumante gehören ebenso dazu wie der berühmte italienische Kochkünstler Bruno Barbieri (55).

In seiner Heimat ist er ein TV-Star, besitzt zwei Restaurants und hat elf Kochbücher verfasst. Bei uns ist Barbieri eher weniger bekannt. Leider

