

Sylvia Gohlke (cruises4you) war auf dem Luxusneubau EXPLORA I

Ihre Eindrücke als Vermittlerin und Passagierin schildert sie hier:



Eine neue Marke im Luxussegment EXPLORA JOURNEYS, Genf, machte mich neugierig auf mehr. Da dies eine weitere Marke der Aponte-Familie ist und ich bereits den MSC Yachtclub auf großen Schiffen kenne, war ich voller Hoffnung, endlich ein Produkt zu finden, das die Nische schließt zwischen den fast ausschließlich am amerikanischen Geschmack orientierten und den klassisch deutschen Angeboten, die auch anspruchsvolle Kunden begeistern.

Meine Reise begann in Kopenhagen, fast schon majestätisch lag die EXPLORA 1 im Hafen, der dunkle Rumpf und das gelungene Design, bis hin zum Schornstein machen einen imponierenden Eindruck. Ich muss bei meinen Beschreibungen fairerweise dazu sagen, dass es sich um die dritte Reise des Schiffes handelt, also vieles sicherlich noch einer Über- bzw. Einarbeitung bedarf.

Der Check-in klappte reibungslos, die Gäste wurden an Einzeltische begleitet und eingechekkt. Dann ging es an Bord. Es gab Champagner zur Begrüßung. Allerdings hätte ich mir hier gewünscht, dass mich ein Steward auf meine Kabine begleitet, mir diese erklärt und ein paar Infos zum Leben an Bord gibt.

Ich habe mich am dritten Tag an Bord auf die Suche nach meiner Kabinenbetreuung gemacht, da ich mit der Visitenkarte und dem Namen „Putri“ weder Mann noch Frau ausmachen konnte und bis dahin auch nicht gesehen habe. Es war eine nette junge Dame, die noch nie als Kabinenstewardess gearbeitet hatte und entsprechend überfordert wirkte. Ich bin es von anspruchsvollen Schiffen gewohnt, das „mein“ Steward sich meine Essenzeiten merkt und möglichst während dieser Zeit meine Kabine reinigt. Leider wurde dies, ohne den Hinweis einzuschalten „Bitte Kabine reinigen“ bis kurz vor 12 Uhr mittags nicht ausgeführt. Meine Kabine, meine Suite (um es genau zu nehmen ist es eigentlich nur eine Juniorsuite, da kein separater Schlafbereich abgetrennt ist) wurde ordentlich übergeben. Diese Suite ist mit 35 qm, inkl. Terrasse, sehr

geräumig. Ein begehrter Kleiderschrank sowie ein Bad mit Dusche ergänzen den Raum. Die Terrasse ist so groß, dass sogar ein Tagesbett neben Tisch und zwei Stühlen Platz finden. Das Design in der Kabine sowie auf dem ganzen Schiff ist in hellen Beige- und Brauntönen gehalten, sehr stylisch in Kombination mit dem blauen Meer. Bei manchen Einrichtungen spielte das Design eine größere Rolle als die Zweckmäßigkeit. Um ein paar Beispiele zu geben: Die cremefarbenen Teppiche werden schnell Spuren der Nutzung aufweisen, eine Schranktür und dahinter Schubladen zeigten bereits jetzt Schleifspuren, zumal die Türen nicht nötig gewesen wären. Es gibt viele Bereiche, die wunderschön sind und zum Verweilen einladen, aber bei der Auswahl des Interieurs hat niemand Rücksicht auf das Alter der Reisenden genommen. So sind viele Lounge Chairs in den Außenbereichen sehr niedrig, so dass viele ältere Personen große Mühe hatten, wieder aufzustehen. Stufen bzw. Emporen sind nur einseitig beleuchtet, es fehlen Geländer. Schön ist, dass im Schiff viele Handicap-Kabinen und auch entsprechende öffentliche WC-Einrichtungen berücksichtigt wurden. Bei einem Gespräch mit einem Gast im Rollstuhl betonte dieser, dass sogar eine elektrische Balkontür mit automatisch ausklappender Rampe in den Suiten vorhanden sei. „So komme ich sehr gut zurecht, außer bei den dicken Teppichen, die einfach schwer zu überqueren sind.“

Ich finde die Aufteilung des Schiffes mit vielen kleineren Pools und Whirlpools sowie einem Innenpool sehr gut. Jeder findet hier seinen Platz. Auf die permanente „Pling-Pling“-Lounge-musik – 24 Stunden in jeder Ecke des Schiffes (außer in der eigenen Suite) hätte ich allerdings liebend gern verzichtet. Für die Mahlzeiten an Bord stehen ein mediterranes Restaurant „Med“, ein französisches „Fil Rouge“, ein asiatisches „Sakura“, ein Steakrestaurant „Marble & Co.“ sowie ein Buffetrestaurant „Emporium Marketplace“ zur Verfügung, alle als Inklusiv-Restaurants. Es gibt noch ein aufpreispflichtiges Restaurant „Anthologys“ mit einer Zuzahlung von 249 Euro pro Person inkl. Weinen (199 Euro ohne Weine). Für mich war es schwierig, einen Tisch im Steak-Restaurant zu reservieren, da – nachdem ich meine Suiten Nr. genannt hatte – leider alles ausgebucht war. Ich fragte an der telefonischen Reservierung, ob sie in irgendeinem Restaurant, irgendeinen Tisch für den gleichen Abend frei hätten und bekam als Antwort, um 18.30 h im „Fil Rouge“. Gemeinsam mit anderen Gästen, die ebenfalls eine „Reservierung“ für 18.30 Uhr hatten, standen wir dann vor dem erst um 19 Uhr öffnenden und keiner Reservierung bedürftigen Restaurant. Sehr enttäuscht war ich von der sehr unterschiedlichen Qualität der Speisen je nach Gang. Nach einem nicht essbaren schwarz verbranntem „Medium-rare-Steak“ war mein Eindruck: „Schade“.

Ich bin kein Kantinenfreund, dementsprechend ziehe ich es vor, bedient zu essen, wenn ich unterwegs bin. Die Speisekarten in den Restaurants wurden aber während meiner 5-tägigen Reise kein einziges Mal gewechselt. Mein Nachhaken, wie lange denn die Karten gelten, bis neue Speisen zur Auswahl stehen, wurde mit „ein Wechsel ist nicht vorgesehen“ beantwortet. Die Karten sind umfangreich, aber um sich im Luxussegment zu etablieren, bedarf es mehr, viel mehr. Bei einer von uns an Bord geführten Diskussion über hochpreisige Speisen wie u. a. Kaviar, wurde mir geantwortet, „man muss einfach nur danach fragen“, was ich sofort beim Frühstück testete. Dort steht ein sehr leckeres „Signature Egg“ auf der Karte „Brioche mit Blattspinat, pochiertem Ei, Hollandaise und Kaviar“. Ich bestellte noch eine Portion Kaviar dazu, praktisch neben dem Ei und bekam als Antwort, das sei nicht vorgesehen. Ich müsste dann zweimal das „Signature Egg“ bestellen.

Es sind so viele Kleinigkeiten die man besser machen kann. Bestellt man z. B. einen Orangensaft, kommt einer. Möchte man einen frisch gepressten, dann kommt er ausschließlich, wenn man einen FRISCH gepressten Orangensaft verlangt.

Auf der einen Seite ist das Schiff „umweltfreundlich“ und das schreibt sich Explora Journeys auch als Vorteil auf seine Flagge. Aber wie passt dann eine Qual-Entenleber „Foie Gras von der Ente“ auf die Karte, frage ich mich als Tierschützerin. Eine normale Entenleber wäre tiergerechter – oder zählt Tierwohl nicht zur Umwelt?

Bei der Unterhaltung an Bord möchte man weg von der klassischen „Showtime“ und eine fließende Unterhaltung in unterschiedlichen Bereichen bieten. Leider wird dies aber so nicht kommuniziert und die Gäste verlassen nach der ersten Aufführung die Lounge, ziehen weiter, obwohl die Künstler in derselben Location wiederkommen für einen weiteren Auftritt. Die Bordzeitung sowie App werden lieblos zusammengestellt. Die Qualität der Unterhaltung ist sehr unterschiedlich. So war z. B. ein „Tribute to Billy Idol“ hervorragend interpretiert. Am Tag darauf dachte ich, es wäre Karaoke-Abend, da die Sänger keinen Text auswendig kannten und von ihrem Tablet ablesen mussten. Die Musiker treten auch einzeln mit ihrem Programm auf. Da war die Qualität sehr gut. Für mich aber ein absolutes „No-go“ auf einem Luxusliner, war ein selbstspielendes Piano, das für Unterhaltung sorgen sollte. So etwas mag in einer Owner Suite seine Berechtigung haben, aber nicht im Atrium. Die Tagesunterhaltung an Seetagen war mit kostenfreien Vorträgen, aufreispflichtigen Kochkursen und ebenfalls kostenpflichtigen Weinseminaren eher dürftig. Das Personal an Bord dagegen sehr motiviert, freundlich und überwiegend gut ausgebildet. Mich hat es allerdings überrascht, dass ich Niemanden unter den Crew-Mitgliedern im Service getroffen habe, der vom MSC Yachtclub zu Explora Journeys gewechselt hat. Viele kommen aus Hotels an Land bzw. in den höheren Positionen von Mitbewerbern.

Worin unterscheidet sich für mich ein hervorragendes Schiff von einem „Luxus“-Schiff? Es sind die vielen Kleinigkeiten. Nur um ein paar Beispiele zu nennen: Die Lage des Schiffes im Hafen. Hier möchte ich zentraler liegen und keine ewigen Shuttlefahrten haben und Routen mit Häfen, die nicht jedes große Schiff anlaufen kann. Lokale Spezialitäten auf den Speisekarten, mit passenden Getränken bzw. Weinen der Region. Unterhaltung zu den Destinationen passend. Mitdenkendes Personal. Als Beispiel hierzu: Man wird bei Beginn der Reise gefragt, welche Getränke man gerne in seiner Minibar hätte. Ich wählte einen Weißwein. Der kam auch (Sorte und Vorliebe meines Geschmacks wurden nicht abgefragt), aber es fehlte der Korkenzieher in der Suite. Auch habe ich frische Blumen vermisst – eine einzige Orchidee stand am Reservierungsdisk eines Restaurants. Auch die Auswahl der Bilder im Restaurant fand ich gewöhnungsbedürftig. Wenn ich an düstere Zeiten in unserer Welt erinnert werden möchte, dann gehe ich nicht auf Reisen, sondern spende. Die Treppenhäuser mit dem braunen Polsterflächen an den Wänden sind einfach nur „geschmacksfrei“. Jeder nicht so namhafte Künstler wäre stolz, wenn eines seiner Werke einen „Luxusliner“ zieren dürfte. Als ein absolutes „No-go“ für mich auf dieser Reise empfand ich das Bereitstellen meines in einer Ecke verstaute Koffers mit Bettschutzmatte am Tag vor der Abreise. Für mich war das kein Service, sondern ein „Los, pack schon“. Am Ausschiffungstag stand meine Suiten Tür um 7.45 Uhr sperrangelweit auf (ich war beim Frühstück), obwohl sämtliche persönlichen Gegenstände von mir noch in der Suite waren. Ich kann verstehen, dass Bettwäsche schnell abgezogen wird. Aber eine Tür um diese Uhrzeit offen zu lassen, das geht gar nicht.

Mein Fazit: Ein tolles Schiff, schönes Design, komfortable Suiten, viel Platz in den öffentlichen Bereichen, viel Personal, freundliche Atmosphäre. Aber es sind noch viele Hausaufgaben zu machen. Wer einen „Luxusliner“ erwartet, bekommt viel zu wenig. Wer ein gutes 4-Sterne-Schiff mit wenig Gästen haben möchte, wird begeistert sein, weil er dann mehr bekommt.

Blick in eine Owner's Residence

