

Bericht über die Schiffsbesichtigung der MS Aquamarine und der MS Sapphire vom 15.7.- 18.7.05

Vorab ein paar technische Daten zu den beiden Schiffen.

Die **MS Aquamarine** ist ein 3,5 Sterne Schiff, sie hat eine Länge von 194 m, ist 24m breit, kann max. 1100 Passagiere aufnehmen und verfügt über eine Besatzung von 430 Mitglieder.

Die **MS Sapphire** ist ein 3 Sterne Schiff, mit einer Länge von 149m und einer Breite von 21,50m. Sie kann bis zu 663 Passagiere aufnehmen und hat eine Besatzung von 250 Mitglieder.

Beide Schiffe haben internationales Publikum und sind schon etwas „in die Jahre gekommen“, d.h. es sind ältere Schiffe.

Nichtsdestotrotz vermitteln die Schiffe eine angenehme Wohlfühlatmosphäre.

Sie sind zwar einfach in der Ausstattung, aber berühmt für ihren klassischen Stil, ihr überdurchschnittlich hervorragendes Essen , exzellenten Service und vor allem, für ihre persönliche Atmosphäre.

Es gibt an Bord zahlreiche Unterhaltungsmöglichkeiten und Bordaktivitäten, wie z.B. Bridge Bar, Lido Cafe, Pool Bar, Swimmingpool, Fitnesscenter, Massageraum, Kinderclub, Discothek, Casino, Beer Cafe u.v.m.

Bei einer 1- wöchigen Kreuzfahrt haben Sie ein Kapitäns- Dinner und ein Gala- Dinner. Bei diesen beiden Abenden wird um festliche Kleidung gebeten, ansonsten legere Kleidung.

Die Mahlzeiten werden tagsüber in Buffetform und am Abend a`la Card eingenommen.

Die Schiffe werden zu einem sehr guten Preis- Leistungs- Verhältnis angeboten. Die Getränke an Bord sind moderat, z.B. Espresso 1,50 €, Mineralwasser 0,5l zu 1,50 €.

Die MS Aquamarine besucht die Länder des westlichen Mittelmeers, wie z.B. Spanien, Marokko und Gibraltar und die MS Sapphire kreuzt im Frühling durch das östliche Mittelmeer: griechische Inseln, Libyen, Malta und im Sommer macht sie längere Fahrten entlang der Türkei.

Fazit:

Die MS Aquamarine und die MS Sapphire sind ideal für alle, die keinen hohen Komfort erwarten, sich aber dafür kulinarisch verwöhnen lassen möchten und die eine angenehme persönliche Atmosphäre auf dem Schiff wünschen.

Petra Bäcker