

## Zum Wiesn Warm-up auf AIDAprima: Highlight Live-Act DIE HÖHNER

Ob „Viva Colonia“, „Schenk' mir dein Herz“ oder „Wenn nicht jetzt, wann dann?“ – fast jeder kennt einen Klassiker der HÖHNER. Die Kölsche Kultband sorgt bereits seit 51 Jahren für gute Laune und ist daher als Top Live-Act beim Wiesn Warm-up 2023 nicht wegzudenken. Das bayrische AIDA Special findet vom 9. bis 16. September 2023 an Bord von AIDAprima zur Einstimmung auf das Oktoberfest statt. Gäste können sich auf eine Riesengaudi mit vielen Stimmungskanonen und Kulinarik-Künstlern freuen. Weitere Live-Acts wie, voXXclub, Tim Toupet und die Rotzlöffl laden beim Mix aus bayerischen Beats, Volksmusik sowie zeitgemäßen Hits zum Schunkeln und Mitsingen ein. Die AIDA Gourmetpaten Stefan Marquard und Andrea Schirmaier-Huber zaubern kulinarische Köstlichkeiten nach bayerischer Art. Im Brauhaus genießen die Gäste deftige Gerichte, verköstigen frisch gezapftes Bier aus der bordeigenen Brauerei und erleben viele bayrische Festtraditionen.

Auf der siebentägigen Kreuzfahrt von AIDAprima ab/bis Hamburg zu den schönsten Hafenstädten Norwegens erleben die Gäste ein rundum stimmungsvolles Festprogramm auch zum Mitmachen: Ob Armdrücken, Weißwurstzuzeln oder Jodeln – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Birgit Widmann ist waschechte Tirolerin und bringt die Stimmbänder beim Jodel-Workshop so richtig in Wallung. Alle Gäste, die gerne in geselliger Runde feiern, können sich zudem auf zünftige Brauhaus-Aktionen wie „Wiesn-Gaudi“, „Alpenglühn“ oder auch einen „Frühschoppen“ mit ordentlich Festzeltstimmung freuen. Von den AIDA Gastgebern kann der „Sirtaki“ der Alpen, der so genannte Schuhplattler, erlernt werden. Darüber hinaus gibt es unterschiedliche Quiz-Aktionen an Bord.

Fans der bayrischen Küche bekommen zudem ein ausgesuchtes Schmankerl-Programm geboten: Bier-Liebhaber genießen – im Gegensatz zum Oktoberfestbier– die Maß für nur 9,90 Euro. Das frisch gezapfte Zwickel-Bier sowie ein Aktionsbier stammen aus der bordeigenen Brauerei und werden mit Meerwasser und nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut. Gäste können in einem Brauseminar einen Blick hinter die Kulisse der „Hausbrauerei“ werfen, das Bier bei einer Vesper verköstigen und abschließend ein Brauhausdiplom erhalten. Neben klassisch-deftigen Gerichten wie Schweinshaxe, Brauhauspfanne, Kartoffelknödel, Brauhaus-Ente, Gulasch, Wurstsalat oder die Brauhaus-Brotzeit bereiten die AIDA Gourmetpaten Stefan Marquard und Andrea Schirmaier-Huber an Bord weitere Spezialitäten zu. Die Gäste dürfen sich unter anderem auf einen Wurst-Workshop, eine Verkostung mit gemeinsamem Metzger-Frühstück und einen zünftigen Abend im Brauhaus mit traditioneller Brotzeit und hausgemachter Bratwurst freuen. Abgerundet wird das kulinarische Angebot durch die Seminare von Käsesommelier Wolf Wagener, der Brauhaus-typische Käsesorten vorstellt.

Die Reise von AIDAprima führt ab Hamburg zunächst nach Bergen über Hellesylt, Maloy und weiter nach Stavanger zurück in die Hansestadt. Mit atemberaubenden Naturschauspielen, rauen Küsten, endlos scheinenden Fjorden und gastfreundlichen Fischerdörfchen bietet Norwegen für jeden Geschmack das Richtige.

Alle AIDA Specials sind im Reisebüro, im AIDA Kundencenter unter +49 (0) 381 / 20 27 07 07 oder auf [www.aida.de/specials](http://www.aida.de/specials) buchbar.

Rostock, 23. März 2023

### Herausgeber:

AIDA Cruises  
Am Strande 3d · 18055 Rostock  
Tel.: +49 381 444 0  
Fax: + 49 381 444 88 88  
[www.aida.de](http://www.aida.de)

### Kontakt Communication:

Hansjörg Kunze Vice President Communication & Sustainability  
Tel.: +49 381 444 80 20  
Fax: + 49 381 444 80 25  
[presse@aida.de](mailto:presse@aida.de)