

SONNENAUFGANG

06.13 Uhr

SONNENUNTERGANG

18.04 Uhr

ZEITUNTERSCHIED

+8 Stunden (UTC +9)

12.00 Uhr an Bord =

04.00 Uhr in Deutschland

ALLE AN BORD:

17.30 Uhr

ABFAHRT:

18.00 Uhr

LIEGEPLATZ

Shinko Pier No.4-Q2

WÄHRUNG

Japanischer Yen (JPY)

1,-EUR = ca. 180 JPY

100,- JPY = ca. 0,50 EUR

WETTER

6° bis 11°C, Sonne-

Wolken Mix

MS AMADEA VIA

SATELLIT

Tel.: +870 773 936 367

AUSFLUGS-AGENTUR

JTB Global Marketing &
Travel Inc.

Konoha Saito (Ms.):

+81 80 2113 3855

Mami Kakinuki (Ms.):

+81 80 1100 0216

Unser heutiges

Frühstücks-Special:

Japanische Miso Suppe

miso shiru) ist ein japanisches Nationalgericht. Die Hauptgeschmacksgeber sind Dashi (Fischsud) und Miso (Sojabohnenpaste).

TAGESPROGRAMM

Samstag, 14. März 2026

Kobe Tag 2 / Japan

LANDGANG

- Für den heutigen Landgang benötigen Sie Ihren **Bordausweis**, Ihren **Reisepass** und gegebenenfalls Ihr **Ausflugsticket**. Bitte halten Sie den Bordausweis an der Gangway bereit.
- Es ist **nicht gestattet**, jegliche Art von **Lebensmitteln** oder **Pflanzen / Pflanzenprodukte** mit an Land zu bringen. Wasser in Flaschen ist erlaubt.
- Bitte beachten: **In Japan herrscht Linksverkehr**.

AUSFLÜGE

Der Treffpunkt für die Ausflüge ist in der Atlantik Show Lounge / Deck 6

- **Getränke** können Sie in Harry's Bar erwerben oder Sie füllen Ihre Trinkflasche an den auf dem Schiff verteilten Wasserautomaten kostenfrei auf.
- Kommen Sie mit Ihren **Freunden / Bekannten** zum Treffpunkt, wenn Sie gemeinsam auf Ausflug gehen möchten.
- Bitte bringen Sie Ihr komplettes **Ausflugsticket** (großen und kleinen Abschnitt) mit zum Treffpunkt. Der kleine Abschnitt wird einbehalten; auf den großen Abschnitt erhalten Sie Ihre Gruppennummer aufgeklebt.
- Nutzen Sie bitte ausschließlich den **Durchgang in Harry's Bar / Deck 6**

07.45	561	Burg Himeji und Garten
07.50	562	Kyoto individuell
08.00	564	Tempel von Nara <u>mit Mittagessen</u>
08.10	563	Höhepunkte von Kyoto <u>mit Mittagessen</u>
08.30	568	Panoramafahrt Kobe
08.40	565	Höhepunkte von Osaka <u>ohne Mittagessen</u>
08.50	566	Kyoto: Schrein und Tempel <u>mit Mittagessen</u>
09.10	567	Mt. Rokko und Sake Museum

Gut zu wissen...

Liebe Gäste, im Rahmen des Besuchs der 4 Schiffe (Amadea = ehemalige Asuka 1 / Asuka 2 / Asuka 3 sowie Azamara Pursuit) wird unser Foto- / Videoteam die offizielle Zeremonie im Hafenterminal, 10.30 – 11.00 Uhr mit den Kameras aufnehmen. Außerdem ist geplant, einige Runden mit der Drohne über die Schiffe zu drehen; diese Aufnahmen werden im Laufe der Kreuzfahrt auch im „Film der Reise“ zu sehen sein.



SHUTTLEBUS KOBE

Heute, 14.03., bietet uns die Stadt weiterhin einen **kostenfreien** Shuttlebus an, der Sie zwischen 08.30 Uhr und 16.30 Uhr ca. alle 15 Minuten vom Kreuzfahrtterminal nach Motomachi (Chinatown) und zurück bringt. Fahrtzeit ca. 15 Minuten. Den Fahrplan mit allen Abfahrtszeiten finden Sie an der Rezeption / Deck 5.

Der **letzte Bus** fährt von Motomachi um 16.45 Uhr zurück zum Kreuzfahrtterminal.

Taxen sollten am Hafenausgang stehen.

TOURISTENINFORMATION IM TERMINALGEBÄUDE

Die Touristeninformation hat heute für Sie von 08.30 –15.00 Uhr geöffnet

Geldwechsellautomaten stehen im Terminalgebäude, 2. Stock, zur Verfügung.

HEUTIGES TREFFEN DER 3 ASUKA SCHIFFE

- **Asuka 2** liegt an der Shinko Pier bis heute 17.00 Uhr

- **Asuka 3** wird voraussichtlich an der weiter entfernten Naka Pier liegen vom 14.03. ab 09.00 bis 15.03. / 17.00 Uhr

- Von ca. 10.30 - 11.00 Uhr ist heute eine offizielle **Zeremonie** der Stadt Kobe und allen Kapitänen im öffentlichen Kreuzfahrtterminal geplant, welcher Sie als Gast gerne beiwohnen können.

- Ein **Besuch der Asuka Schiffe** ist leider nicht möglich.

- Zusätzlich wird die **Azamara Pursuit** der Reederei Azamara Club Cruises mit uns an der Shinko Pier heute von 08.00 -18.00 Uhr liegen.

WUSSTEN SIE SCHON...

japanische Messer sind weltweit für ihre außergewöhnliche Schärfe, hochwertige Materialien und traditionelle Handwerkskunst bekannt. Sie werden meist aus harten Kohlenstoffstählen wie Aogami (Blaupapierstahl) oder Shirogami (Weißpapierstahl) gefertigt, die eine Härte von 58 bis 65 HRC erreichen – deutlich höher als bei westlichen Messern. Diese Stähle ermöglichen eine extrem feine Schneide, die aber empfindlicher gegenüber Feuchtigkeit und Säuren ist.

Santoku: Ein beidseitig geschliffenes Alleskönner-Messer (18–20 cm), ideal für Fleisch, Fisch, Gemüse und Obst. Entwickelt als Hybrid aus westlichem Fleischermesser und traditionellem *Hōchō*.

Gyūto: Längere, schmale Klinge (20–30 cm), beidseitig geschliffen, besonders gut für Fleisch und Fisch.

Nakiri: Beidseitig geschliffen, breite Klinge für präzises Schneiden von Gemüse – ideal für Sushi- und japanische Küche.

Yanagiba: Sehr lange, dünne Klinge (20–33 cm), einseitig geschliffen, speziell für das feine Filetieren von rohem Fisch (Sashimi).

Usuba: Einseitig geschliffen, breite Klinge für feines Hacken und Schneiden von Gemüse – empfindlich, daher nicht für Knochen geeignet.

Deba: Robustes, schweres Messer mit breiter Klinge, ideal zum Ausbeinen von Fisch und Schneiden von Knochen.

Menkiri: Breite, scharfe Klinge (24–33 cm) zum Schneiden von Nudelteig (z. B. Soba oder Udon).

Bitte beachten Sie: Bei Kauf von Messern, die eine bestimmte Klingenlänge überschreiten, wird das Messer von unserer Schiffs-Security einbehalten, registriert und Sie erhalten es am Abreisetag wieder zurück.

Wir danken für Ihr Verständnis.

17.30

Letzter Einschiffungstermin

Wir bitten alle Gäste, bis zu diesem Zeitpunkt wieder an Bord zu sein.

18.00

MS Amadea verabschiedet sich von **Kobe / Japan** und nimmt Kurs auf **Beppu / Japan**.



ABEND

**BEKLEIDUNGSHINWEIS
FÜR DEN ABEND**
Leichte Eleganz

RESTAURANT PICHLER'S
Elegant

TAGESCOCKTAILS
Icebreaker

alkoholisch
(Gin, Blue Curaçao, Tonic
Water) zum Preis von nur
€ 4,70

Get up
alkoholfrei
(Limetten-, Grapefruit- und
Ananassaft, Tonic &
Grenadine)
zum Preis von nur € 3,70

DIGESTIF
Genießen Sie nach dem
Abendessen einen
Laphroaig (Whisky) 4cl
zum Preis von nur € 6,20.

GETRÄNKE-EMPFEHLUNG
Probieren Sie heute den
Cocktail **Flying Kangaroo**
(Vodka, weißer Rum,
Galliano, Kokossirup
Ananas-, Orangensaft) zum
Preis von nur € 6,20.

ABENDSNACK
18.30 - 23.00 Uhr
In Harry's Bar / Deck 6 gibt
es heute **Chorizo Monte
Christo**.

KOPERNIKUS-WÜRSTCHEN
22.30 – 01.00 Uhr
Sie haben noch Appetit?
In der Kopernikus Bar /
Deck 9 können Sie sich
stärken. Bitte fragen Sie
unser Barpersonal.

Ab 20.00 Uhr in der Vista Lounge / Deck 10:

„Deutsche Chansons“

Bordpianist **Alexander Raytchev** spielt für Sie am Flügel.

Ihr **Duo Bitter Lemon**

lädt Sie mit bester Musik ab 20.30 Uhr & nach der Show
in die Harry's Bar / Deck 6 ein.

21.00 Uhr in der Atlantik Lounge / Deck 6 & 7:



Ludger Kusenberg präsentiert sein Programm

„Große Worte – kleine Gemeinheiten“

als eine Mischung aus intelligentem Politikkabarett und Stand-up-Comedy,
die sich durch zynische, pointenreiche Beobachtungen über die Gesellschaft auszeichnet.

Diese Show wird auch auf TV-Kanal 15 übertragen

Ab 21.15 In der Vista Lounge / Deck 10: **Blues in the Night**

Stimmungsvoller Blues und heißer Boogie Woogie stehen heute bei
JazzAffair auf dem Programm.

Nach der Show ca. 22:10 Uhr in Harry's Bar / Deck 5:

Shania Hiller aus dem Show-Ensemble unterhält Sie mit ihrem

„**Disney Special**“ - Shania lässt mit ihren Lieder
die Disney Eisprinzessinnen musikalisch aufleben.

BOUTIQUE

Perle - Die Königin der Meere: Die Perle ist seit Jahrtausenden ein hochgeschätztes Produkt der Natur und als Schmuckstück ist sie so zeitlos und edel wie ein Diamant; z.B. werden in den Südbuchten Japans, in der Akoya Auster Pinctada Martensii die Akoya Perlen gezüchtet. Schauen Sie in Ihrer Bordboutique um 18.30 Uhr vorbei und erfahren Sie mehr über Perlen.

AMADEA SPA / DECK 10

Heutiges Angebot: Augen-Spezialbehandlung

Für ganz besondere Augenblicke empfehlen wir die Augen-Spezialbehandlung für eine Extra Portion Glätte und Ausstrahlung:

- Augenbrauen formen
- Augenbrauen färben
- Wimpern färben
- Augen-Spezialmaske
- Augen-Massage

**Entspannungszeit :
40 Minuten, € 55,00**

RESTAURANT PICHLER'S

Bei Interesse an einem Tisch in unserem Spezialitäten-Restaurant melden Sie sich heute gern beim stellvertretenden Restaurantleiter **Richard** zwischen **13.30 & 14.00 Uhr** vor dem Restaurant Pichler's / Deck 8 an.

ÖFFNUNGSZEITEN

Rezeption / Notfall	durchgehend geöffnet	Tel. 2800	Deck 5
Phoenix Information	07.30 – 08.00 17.00 – 18.00		Deck 5
Kreuzfahrtberatung	Alena ist morgen wieder für Sie da.		Deck 6
Gold-/ Silber-Service	17.00 – 18.00	Tel. 3801	Deck 5
Schiffsarzt / Hospital	08.00 – 09.00 17.00 – 18.00		Deck 6
Bordboutique	18.00 – 22.00	Tel. 3803	Deck 6
Fotoshop	20.30 – 21.30	Tel. 1893	Deck 7
Videoshop	20.30 – 21.00	Tel. 1893	Deck 7
Amadea Spa	09.00 – 19.00	Tel. 8992	Deck 10
Sauna	09.00 – 19.00		Deck 10
Fitnessraum	durchgehend geöffnet		Deck 10
Pool & Jacuzzi	07.00 – 19.00 (Temperaturen auf TV Kanal 1)		Deck 8

KULINARISCHES

Tee- & Kaffeestation	06.30 – 08.00	Jupiter Bar	Deck 9
Kleines Frühstück	06.30 – 10.00	Harry's Bar	Deck 6
Frühstücksbuffet	06.30 – 09.00	Restaurant Vier Jahreszeiten	Deck 5
Frühstücksbuffet	07.00 – 09.30	Restaurant Amadea	Deck 8
Spätes Frühstück	09.30 – 10.00	Restaurant Amadea	Deck 8
Für den kleinen Hunger	10.30 – 18.00	Harry's Bar	Deck 6
Bouillon	11.00 – 11.30	Pool	Deck 8
Mittagsbuffet	12.30 – 14.00	Restaurant Amadea	Deck 8
Mittagsservice	12.30 – 14.00	Restaurant Vier Jahreszeiten	Deck 5
Tee- & Kaffeestunde	15.30 – 16.30	Restaurant Amadea	Deck 8
Abendessen	18.00 – 20.30	Restaurant Vier Jahreszeiten	Deck 5
Abendessen	18.00 – 20.30	Restaurant Amadea	Deck 8
Spezialitäten-Menü	18.30	Restaurant Pichler's	Deck 8
Abendsnack	18.30 – 23.00	Harry's Bar	Deck 6
Kopernikus-Würstchen	22.30 – 01.00	Kopernikus Bar	Deck 9

BARZEITEN

Harry's Bar	ab 09.00		Deck 6
Havana Club		19.00 – 24.00	Deck 7
Kopernikus Bar	ab 09.00		Deck 9
Jupiter Bar	ab 09.00	(wetterabhängig)	Deck 9
Vista Lounge		18.00 – 24.00	Deck 10

WO IST DIE PHOENIX FLOTTE HEUTE?

MS Artania	Castro / Insel Chiloé / Chile
MS Amera	Esperance / Australien
MS Deutschland	ist ab 12.05.2026 wieder für Phoenix Reisen im Einsatz

Ihr Amadea-Team wünscht Ihnen eine erlebnisreiche Zeit in Kobe und Umgebung.