



## **Kokosnuss, Curry und Tradition – die kulinarische Seele der Seychellen**

### **Im Raffles Seychelles erleben Gäste feine kreolische Küche und das Creole Curry, für das Sous Chefin Manuella die Geheimrezepte ihrer Familie nutzt**

*München / Praslin – 19. Mai 2025* – Reiches kulturelles Erbe trifft auf raffinierte Umsetzung: Das Raffles Seychelles setzt in jedem seiner Restaurants und Bars vor allem darauf, die Vielfalt der kreolischen Küche authentisch zu präsentieren. Vom Frühstück bis zum Abendessen werden lokale Gerichte serviert, denn die Kochkultur der Inseln im Indischen Ozean ist extrem vielfältig. Ein besonderes Highlight ist dabei das Creole Curry.

Die kreolische Küche ist geprägt von unterschiedlichsten Einflüssen: Elemente der indischen und asiatischen Küche werden mit Aromen des Orients und der europäischen Küche kombiniert. Zu den Favoriten zählt für Manuella, Sous Chefin des Luxusresorts auf der Insel Praslin, das Creole Curry, denn dieses Gericht ist tief in der Tradition der Seychellen verwurzelt und ein Klassiker der Insel-Kulinarik. Seine Einzigartigkeit liegt in seiner Einfachheit und Authentizität – hier kommen werden traditionelle Techniken und Zutaten zum Einsatz, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden.

Herzstück des Gerichts ist frische Kokosnussmilch - ein Grundnahrungsmittel auf den Seychellen und eines der wichtigsten Elemente der regionalen Küche. Sie verleiht dem Gericht Reichhaltigkeit, Tiefe und einen Hauch von Süße, der typisch für die kreolischen Rezepte ist. Am häufigsten wird das Curry mit Fisch oder Garnelen und dazu Gemüse, wie Auberginen Tomaten und Paprika, serviert. Der Hauptunterschied liegt in der Zubereitung – einst wurde es in großen gusseisernen Töpfen, sogenannten Marmites, über offenem Holzfeuer gekocht. Die Technik hat sich geändert, aber die Essenz bleibt unverändert. Dieses Curry spiegelt, das reiche, multikulturelle Erbe der Seychellen wider.

Aufgewachsen in Grand Anse auf der Hauptinsel Mahé, war es ihr Vater, der die heutige Sous Chefin Manuella zum Kochen inspirierte. Seit neun Jahren arbeitet sie im Raffles Seychelles und absolviert gerade ihre Ausbildung zum Chef de Cuisine. Trotz der feinen Küche, die typisch für ein Fünf-Sterne-Resort ist, blieb sie dem Creole Curry treu: „Als Kinder haben wir uns immer auf dieses Curry gefreut, denn es brachte die Familie zusammen. Heute kann ich mit diesem Gericht diese tiefe Verbundenheit mit unseren Gästen aus aller Welt teilen und ihnen einen echten Eindruck von meiner Heimat vermitteln.“

Das Creole Curry schmeckt am besten mit Reis, einer Auswahl an lokalen Chutneys und gekochtem Inselgemüse wie Maniok, Süßkartoffeln oder Brotfrucht. Als erfrischende Ergänzung empfiehlt Manuella eine hausgemachte Limonade mit heimischer Passionsfrucht, Mango oder Zitrusfrüchten.



Alle Zutaten bezieht das Raffles Seychelles von langjährigen und ausgewählten Lieferanten auf Praslin und den umliegenden Inseln. Auf diese Weise werden die Gemeinschaft vor Ort unterstützt und der ökologische Fußabdruck geringgehalten, so dass dieses Gericht auch ein gutes Beispiel für das Farm-to-table Konzept und das Thema Nachhaltigkeit im Raffles Seychelles ist. Die Verwendung lokaler Produkte reduziert nicht nur den Abfall und die Transportwege, sondern bewahrt auch die Esskultur der Insel.

Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

### Über Raffles Seychelles

Willkommen im Paradies: Das edle Raffles Seychelles liegt auf der Insel Praslin mit Blick auf den Indischen Ozean. Ausschließlich Villen warten hier auf Gäste, die die einmalige Natur der Seychellen lieben. Der Nationalpark Vallée de Mai ist nicht nur Heimat der Seychellenpalme Coco de Mer, sondern auch UNESCO Weltnaturerbe. Egal, ob Honeymooner, Gourmet oder Abenteuerer – im Raffles Seychelles kommen alle auf ihre Kosten. Direkt ums Eck liegt einer der bekanntesten Strände der Welt: Anse Lazio. Absolute Privatsphäre garantieren die 86 Villen, die alle einen eigenen Pool und einen Traumblick bieten. Das gilt auch für die Restaurants, in denen das Beste der lokalen Küche der Seychellen mit internationaler Gourmetküche verschmilzt. Weitere Informationen unter [www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles).

Die Bildrechte liegen bei *Raffles Seychelles*. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von *Raffles Seychelles* verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

#### **Buchungskontakt:**

Raffles Seychelles  
Anse Takamaka  
Praslin  
Seychelles  
Telefon: +248 4296 000  
[praslin@raffles.com](mailto:praslin@raffles.com)  
[www.raffles.com/seychelles](http://www.raffles.com/seychelles)

#### **Presse- und Fotoanfragen:**

segara Kommunikation® GmbH  
Vera Forck  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 27  
[vera@segara.de](mailto:vera@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)