

Der Geschmack der Tropen Exotische Reiseziele für außergewöhnliche Gourmeterlebnisse rund um den Globus

München, 19. November 2024 – Kaum etwas verbindet uns mehr mit fremden Kulturen als ihre Küche. Der Geschmack von lokalen Zutaten und traditionellen Gerichten eröffnet nicht nur neue kulinarische Erlebnisse, sondern erzählt auch die Geschichte eines Landes und bietet faszinierende Perspektiven auf ferne Orte. Für alle, die ihr nächstes kulinarisches Abenteuer suchen, haben wir einzigartige Gourmetziele zusammengestellt, die Feinschmecker in die schönsten Ecken der Welt entführen.

1. One&Only Palmilla: Dinieren mit Buckelwalen
2. Patina Maldives, Fari Islands: Back to the Roots
3. The Datai Langkawi: Genussmomente im Regenwald
4. Raffles Seychelles: Selbst gefangen, vom BBQ Butler gegrillt
5. COMO Shambhala Estate: Wellness-Cuisine im balinesischen Dschungel
6. One&Only Mandarina: Catch of the Day mit Dschungel-Blick
7. Kuda Villingili: Teppanyaki – ein interaktives Dinner für alle Sinne

One&Only Palmilla, Mexiko: Dinieren mit Buckelwalen



One&Only Palmilla und das Restaurant Agua setzen in Sachen Kulinarik Maßstäbe: Kaum ein Ort konkurriert mit der Kombination aus erstklassigem Genuss, saisonaler mexikanischer Küche und – mit etwas Glück – dem Blick auf das regelmäßig wiederkehrende Spektakel der „tanzenden“ Buckelwale direkt vor der Küste des Luxusrefugiums. Wale kreuzen zwar das ganze Jahr über in den mexikanischen Gewässern, aber von Dezember bis April ist die beste Zeit, um zu beobachten, wie sie während ihrer saisonalen Wanderung von Alaska aus in Scharen unterwegs sind. Mit Blick auf das Naturschauspiel der Ozeanriesen tischt Küchenchef Sandro Falbo hier original mexikanische Küche mit mediterranen Einflüssen und frischen Zutaten aus dem resorteigenen Biogarten auf. Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf nachhaltig gefangenem Fisch und Meeresfrüchten aus der Region – von frischem Ceviche über King Crab Mango Salat bis hin zu einem mexikanischen Risotto „A la Tumbada“ mit Oktopus, Shrimps, Chipotle und Epazote. Das großzügige Agua wurde von David Mexico in Braun- und Blautönen gestaltet, die Verbindung von Meer und Himmel, Erde und Ozean setzt sich im Designkonzept des Restaurants mit einer Mischung aus Strohdächern und Holzmöbeln fort. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

g

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Patina Maldives, Fari Islands: Back to the Roots



Köstliche Gerichte, die gut für den Körper und Planeten sind – das Restaurant Roots im Luxusresort Patina Maldives bringt die Slow-Food-Philosophie auf ein neues Level. Eingebettet in einen kunstvoll angelegten Permakultur-Garten mit kreisförmigen Hochbeeten, schafft Roots eine einzigartige Atmosphäre, die Natur und Eleganz harmonisch verbindet. Organische Formen, natürliche Materialien und ein minimalistischer Ansatz spiegeln die Philosophie des Restaurants wider. Am großzügigen Steintisch unter freiem Himmel, geschmückt mit Blumen, die direkt aus der Mitte wachsen, werden biologisch, saisonal und pflanzlich inspirierte Gerichte serviert – von Wassermelonen-Tataki über Blumen-Minestrone bis hin zu hausgemachtem Brot mit Trüffelbutter. Doch Roots ist mehr als ein Ort des Genusses: Mit einem Resort übergreifenden Zero-Waste-Ansatz und dem „roots-to-leave“-Konzept legt es besonderen Wert auf Nachhaltigkeit und zeigt, dass ein bewusster und gewissenhafter Lebensstil ohne Verzicht auf Geschmack und Genuss funktioniert. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

The Datai Langkawi: Genussmomente im Regenwald



Tropische Genussmomente erleben Feinschmecker im The Datai Langkawi. Die Küche des malaysischen Luxusresorts aus der Feder von Architekt Kerry Hill spiegelt nicht nur die exotischen Aromen der Region wider, sondern zollt auch kulinarischen Traditionen aus aller Welt Tribut. Unter Leitung von Chai Chun Boon, Senior Chef de Cuisine, verbindet das Resort die Prinzipien der modernen europäischen Haute Cuisine mit innovativen, kulturübergreifenden Techniken und einem besonderen Gespür für asiatische Aromen. Dabei setzt Chef Chai auf die Verwendung lokal produzierter Zutaten. Besonders intensiv wird das kulinarische Erlebnis durch die einmalig grüne Umgebung: Das auf Stelzen erbaute Restaurant The Pavilion liegt auf 30 Meter Höhe und schwebt damit in den Baumkronen des Regenwaldes – die Geräusche des Dschungels verleihen jeder Mahlzeit eine unverwechselbare Atmosphäre. Ein Highlight ist zudem The Chef Series, bei der jedes Jahr die besten Talente der internationalen Gourmetszene zu Gast sind und außergewöhnliche Kreationen präsentieren. Auch 2025 werden wieder hochkarätige Sterneköche erwartet, die in dieser tropischen Kulisse ihr Können unter Beweis stellen, unter anderen im April der Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig, der sonst in seinem Münchener Restaurant JAN die Gäste verzaubert. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

Raffles Seychelles, Praslin: Selbst gefangen, vom BBQ Butler gegrillt



Sommer, Sonne, Grillen! Wie könnte ein Tag im tropischen Paradies schöner ausklingen als mit einem Barbecue unter freiem Sternenhimmel? Beim exklusiven In-Villa-BBQ im Raffles Seychelles stehen regionaler Fisch und Fleisch auf der Karte, dazu Beilagen aus eigenem Anbau oder der tropischen Umgebung, die auf der Terrasse der eigenen Villa vom privaten BBQ-Butler zubereitet und serviert werden. Auch den selbstgeangelten Catch of the Day – Rotbarsch, Dorade oder Thunfische – bereitet Chef Manuella Lablache vor den Augen der Gäste nach Belieben zu. Grillfreunde, die es deftiger mögen, wählen das „Raffles Barbecue“ oder das „Praslin Barbecue“, die entweder mit Fleisch- oder Gemüsevarianten überzeugen. Unser Geheimtipp: Das traditionell kreolische Barbecue, bei dem Urlauber dank süßlicher Aromen, kombiniert mit scharfen Nuancen, kulinarisch in das Archipel eintauchen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

COMO Shambhala Estate: Wellness-Cuisine im balinesischen Dschungel



Mitten im balinesischen Payagan-Dschungel, an einer Quelle, die von den Einheimischen aufgrund ihrer heilenden Wirkung verehrt wird, liegt das COMO Shambhala Estate – ein Refugium, das durch seine Lage im tropischen Dschungel eine Oase meditativer Ruhe schafft. Hier beginnt der ganzheitliche Wellnessansatz, der maßgeschneiderte Gesundheitstherapien, ayurvedische Behandlungen und die heilende COMO Shambhala Cuisine umfasst. COMO-Gründerin Christina Ong hat sich zum Ziel gesetzt, ein ausgewogenes, gesundes und ernährungswissenschaftlich abgestimmtes Ernährungskonzept zu kreieren, ohne dabei das Geschmackserlebnis zu mindern. Die COMO Shambhala Wellness Cuisine bietet eine perfekte Kombination aus Nährstoffen und Vitaminen, rohen und gekochten Lebensmitteln und ist zudem immer an die jeweilige COMO Destination angepasst. Die daraus resultierenden Gerichte fördern nicht nur die Konzentration und steigern den Energiehaushalt, sondern helfen auch, den Blutzuckerspiegel auszugleichen und Heißhunger zu stillen. Gerichte wie Salat aus Gemüsenudeln, junger Kokosnuss, Tamarinde, Mandeln und Chilisoße oder typisch indonesisches Nasi Goreng mit Tempeh, Sambal und süßer Sojasoße laden dazu ein, diese heilsame Küche in vollen Zügen zu erleben. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).



Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

One&Only Mandarin, Mexiko: Catch of the Day mit Dschungel-Blick



Hier schmeckt man das Meer: Steil stürzt sich der üppige Regenwald über vulkanische Felsen. Zwölf Meter über in den Ozean, in versteckter Lage, geht das Luxusresort One&Only Mandarin eine Symbiose mit der Natur ein und macht mit spektakulären Blicken auf den Regenwald und den Pazifischen Ozean sprachlos. Das Restaurant Alma, das Herzstück des luxuriösen Treehouse-Resorts, liegt inmitten dieser dramatischen Kulisse und bietet ein einzigartiges Lounge- und Esserlebnis. Hier speisen Gäste zu jeder Tageszeit unter freiem Himmel – egal ob zum Frühstück, Mittag- oder Abendessen, Chefkoch Olivier Deboise bietet ein erfrischendes Konzept aus panamerikanischer und mediterraner Küche, das den Garden-to-Table-Ethos widerspiegelt. Ein besonderes Highlight auf der Speisekarte: Der fangfrische „Catch of Day“, der eingewickelt in Kombu Algen und langsam im Ofen gegart ein ganz besonderes Aroma entwickelt. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

Kuda Villingili: Teppanyaki – ein interaktives Dinner für alle Sinne



Das Mar-Umi Restaurant im Kuda Villingili Resort auf den Malediven bietet seinen Gästen eine neue Dimension der Kulinarik: Die Nikkei-Küche verbindet die präzisen Kochtechniken Japans mit den kräftigen, intensiven Aromen Perus zu einem unverwechselbaren Geschmackserlebnis. Die neue Teppanyaki-Station hebt dieses Erlebnis nun auf die nächste Sinnesebene. Gäste nehmen zum Dinner rund um die heiße „Eiserne Platte“ Platz, wo die Meister der japanischen Kochkunst direkt vor ihren Augen mit beeindruckenden Messer- und Bratetechniken exquisite Gerichte wie Oktopus (Pulpo y tierra) oder Jakobsmuscheln (Hotate Bata Yaki) grillen, garen und anrichten. Die Zubereitung der naturbelassenen Zutaten wird so zu einem spektakulären Erlebnis, bei dem sowohl die Aromen als auch die Kunstfertigkeit der Köche auf faszinierende Weise zur Geltung kommen. Weitere Informationen finden Sie [hier](#), passendes Bildmaterial gibt es [hier](#).

Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Isabelle Adler
Harmatinger Straße 2
D - 81377 München
Phone: +49 (0) 89 552 797 60
isabelle.adler@segara.de
www.segara.de

Inhaberin
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH
Harmatinger Straße 2
D-81377 München

