



FINE DINING BY
PHILLIP PROBST

Ein Erlebnis für alle Sinne



HOHE KOCHKUNST IN BREMERHAVEN



www.liberty-bremerhaven.com
mulberry_st_und_fine_dining

Maruhabaa Malediven...

DAS Traumreiseziel, das soviel mehr bietet als klares türkisfarbenedes Wasser, weiße Strände und Postkartenmotive. Eine kulinarische Entdeckungsreise auf den Malediveninseln Kuramathi und Kandolhu mit nachhaltigen Überraschungen und vielen Wow-Momenten. Von atemberaubenden weißen Stränden über türkisfarbenedes Wasser zu exquisiten Gaumenfreuden.



G Die Inselresorts Kuramathi und Kandolhu sind zwei Juwelen, die sowohl Naturliebhaber als auch Feinschmecker verzaubern und glücklich machen. Die offizielle Sprache der Republik Malediven ist Dhivehi, aber Englisch ist weit verbreitet. *Maruhabaa heißt übrigens Guten Tag auf Dhivehi.*

Kuramathi: Weie Strände, ursprüngliche Natur, Luxus, Genuss für alle Sinne

Ein nachhaltig geführtes Schlaraffenland im Indischen Ozean am südlichen Rand des Rasdhoo-Atolls. Mit einer Länge von etwa 2 km und einer Breite von ca. 500 m ist sie eine der größten und am längsten betriebenen Hotelinseln der Malediven. Mit dem Wasserflugzeug ist man nach ca. 30 Minuten Flug auf der Insel angekommen.

Die Insel bietet eine unglaubliche Vielfalt an Landschaften – von üppigen Dschungeln bis hin zu makellosen weißen Sandstränden, die sich entlang trkisblauer Lagunen erstrecken. Man kann hier ent-

spannte Spaziergänge unternehmen, bei denen man viele einheimische Pflanzen und uralte Bäume – zum Beispiel 700 Jahre alte Banyan Trees – entdecken kann, natürlich auch schwimmen, schnorcheln, tauchen, sich im Spa verwöhnen und einfach die Seele baumeln lassen.

Kuramathi ist nicht nur eine Freude für die Augen, sondern auch für den Gaumen. Die kulinarischen Möglichkeiten auf der Insel sind beeindruckend. Es gibt neun * la carte* Restaurants von Grill über Seafood bis zu asiatischen oder indischen Spezialitäten sowie eine in-seleigene Bäckerei/Patisserie. Dazu drei Buffet-Restaurants, in denen ein vielseitiges Frühstücksbuffet angeboten wird, einen Coffee-Shop, sechs Bars, eine Wein-, Champagner- und Zigarrenbar und sogar eine privat buchbare Skybar – und von überall sieht man das türkisfarbene Wasser des Indischen Ozeans.

Die gastronomische Leitung auf Kuramathi hat der 60-jährige Franzose *Michel Muffat*, der seit über zwanzig Jahren die Insel sein Zuhause nennt und mit vielen

nachhaltigen Ideen, Innovationen und seinem großen Erfahrungsschatz seinen kulinarischen Stempel gesetzt hat. Zu seinem Team gehören ca. 120 Menschen aus vielen Regionen der ganzen Welt.

Laut Michel Muffat war Kuramathi eine der ersten Inseln, die ihr eigenes Eis produziert hat – mit Mangoeis fing im Jahr 2005 alles an, und jetzt kann man das selbstgemachte Eis in vielen leckeren Sorten genießen.

Herausforderung Logistik – (fast) alles muss auf die Insel(n) kommen

Besonders zu beachten, ist die große Herausforderung einer nachhaltigen Logistik für den Einkauf der Lebensmittel auf der Insel, für die Michel Muffat die Hauptverantwortung trägt.

Aufgrund der warmen Temperaturen, der hohen Luftfeuchtigkeit, des erhöhten Salzgehaltes der Luft und auch wegen des Platzmangels auf der Insel ist es nicht einfach, Früchte, Gemüse und Kräuter vor Ort anzubauen, die hier nicht natürlich



Weite, Sand, Meer – Ein Blick auf die ca. 1 km lange Sandbank, vielleicht der romantischste Ort der Insel.



Kurz vor Abflug am Wasserflughafen Malé



Kuramathi - Thundi Water Villa mit Pool direkt an der Kuramathi Sandbank - Außenansicht



Hochbeet des „Hydroponic Gardens“ mit frischen Salaten - Anbau im Wasser mit einer Nährlösung.



wachsen. Mit der Anlage des „Hydroponic Gardens“ gelingt es aber mittlerweile einen großen Teil (ca. 70% des Gesamtbedarfs der Insel) von Salaten, Kräutern und Blumen anzubauen. Diese effiziente und umweltfreundliche Methode ermöglicht eine schnelle Ernte, bei der die Pflanzen innerhalb eines Monats wachsen und täglich frisch auf den Tellern landen. Alle anderen Nahrungsmittel werden nachhaltig bezogen und man verzichtet zum größten Teil auf Luftfracht-Güter - und setzt auf die Seefracht. Die Versorgungsplanung läuft daher ca. 3-5 Monate im Voraus und bedarf großer Sorgfalt.

Nachhaltigkeit und Schutz der Natur wird großgeschrieben.

Michel Muffat hat in einem langen Interview einen intensiven Einblick über die nachhaltige Philosophie der Insel gegeben und von den ausgiebigen Maßnahmen und Initiativen berichtet, die hier unternommen werden. Aktuelle und wichtige Themen zum Umwelt- und Klimaschutz sind Energieeffizienz, Wasser- und Abfallmanagement, Schutz der Tier- und Meeresumwelt sowie eine nachhaltige Gastronomie. Neben der Verwendung von Stromgeneratoren wird immer mehr Solarenergie genutzt – kein Wunder bei der Wetterlage vor Ort. Es gibt umfassende Recyclingprogramme, Mülltrennung, Reduzierung von Plastikmüll wie z.B. der Einsatz von wiederaufladbaren Glasflaschen in den Unterkünften. Wassertanks mit gefiltertem Wasser stehen überall bereit, an denen sich alle Gäste bedienen können.

Haben Sie schon einmal einen Wal im Glashauss gesehen?

Kuramathi ist die erste Insel der Malediven, die einen TUI Eco Award erhalten und ein Eco Center hat, das Mitarbeiter und alle Gäste für den Naturschutz sensibilisieren und aufklären soll. Im Eco Center, das 2010 vollendet wurde, ist zum Beispiel das komplette Skelett einer Pottwauke in einem Glassarg zu bewundern, das 2004 auf einer anderen Malediven Insel angespült wurde und von Kuramathi gekauft wurde. Ein deutscher Meeresbiologe war federführend daran beteiligt, das Skelett vor Ort wieder zusammenzufügen. Das Eco Center ist auch ein wichtiger Link zu globalen, wissenschaftlichen Forschungen zur Meeresbiologie. Sehr wichtig sind für die Malediven Erhaltungs- und Restaurierungsprojekte für Korallenriffe. Vor Schnorchelgängen wird intensiv darüber informiert, wie man sich unter Wasser verhält, um die einzigartige Unterwasserwelt zu schützen.

Die Kulinarik auf der Insel - Rezepte von den Kochprofis für maledivische Gaumenfreuden daheim

Bei verschiedenen Live-Kochevents kann man die exotische Genuss- und Gewürzwelt der Malediven kennenlernen und sich köstliche Inspirationen für zuhause mitnehmen. Bei den Zutaten wird man hierzulande bestimmt auf Märkten oder in gut sortierten Asialäden fündig.



Michel Muffat, gastronomischer Chef Kuramathi beim Interview.



Tunfischcurry mit Tomatensalat



Cream Cheese Cake mit Früchten und Pistazien

Drei Originalrezepte von Michel Muffat für 6 Personen:

MAS RIHA – Maledivisches Fish-Curry mit Tunfisch

500 g in Würfel geschnittener Tunfisch
50 g gehackte Zwiebeln
50 g gehackter Knoblauch
2 Curryblätter
2 Frühlingszwiebeln
60 g Kokosnussöl
200 g Kokosnusscreme
300 g Kokosnussmilch
400 g Wasser
Salz

Ca. 50 g Koriander-Curry-Kurkuma Pulver (je nach Geschmack)

Zubereitung Kokosnussöl in einer Pfanne erhitzen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Curryblätter und Frühlingszwiebeln hinzufügen und goldbraun braten. Jetzt den Tunfisch dazugeben und leicht anbraten. Die Gewürzpulver und das Salz mit anbraten und mit der Kokosnussmilch und dem Wasser ablöschen. Bei niedriger Hitze für ca. 10 Minuten simmern lassen und dann die Kokosnusscreme hinzufügen und umrühren. FERTIG!

Serviert wird dieses maledivische Curry mit Basmatireis, Chutney, Papadam Brot und frischem Tomaten Salat mit roten Zwiebeln.

KUKULURIHA – Hühner-Curry mit Kartoffeln

1 kg Hühnerkeulen mit Knochen, ohne Haut
500 g geschälte Kartoffeln - in große Würfel geschnitten (Kartoffeln vorher kurz kochen)

4 TL Currypulver
100 g dünn geschnittene Zwiebeln
60 g gehackter Knoblauch
1 Kirschpaprika halbiert
4 Curryblätter
2 Frühlingszwiebeln
45 g Kokosnussöl
100 g Kokosnusscreme
200 g Kokosnussmilch
Wasser
Salz

Zubereitung Kokosnussöl in einer Pfanne erhitzen, dann Zwiebeln, Knoblauch, Curryblätter, Kirschpaprika und Frühlingszwiebeln hinzufügen und goldbraun braten. Jetzt die Hähnchenschenkel dazugeben, gut umrühren und anbraten. Die Kartoffelwürfel und die Kokosmilch hinzufügen und mit Wasser auffüllen, so dass alles gut abgedeckt ist. Das Currypulver und Salz einrühren. Zum Kochen bringen und dann bei niedriger Temperatur köcheln lassen, bis die Kartoffeln und das Fleisch gar sind. Am Schluss die Kokoscreme hinzugeben. FERTIG! Ebenso wird dieses maledivische Curry mit Basmatireis, Chutney, Papadam Brot und frischem Tomaten Salat mit roten Zwiebeln Serviert.

Cream Cheese Cake mit Früchten – ohne Backen!

125 g salzige Kekse
70 g Butter
Zitronenschale von einer Zitrone
60 g Mandelpulver
20 g Puderzucker
300 g Frischkäse
150 g Zucker
Vanillemark

300 g Sahne (35% Fettgehalt)
50 g Mascarpone

Zubereitung Butter in der Pfanne erhitzen zu einer Nussbutter (hellbraune Farbe). Die salzigen Kekse zerkleinern, die geschmolzene Butter und Zitronenzesten dazu geben und gut vermischen. Danach einen ca. 1 cm dicken Boden aus dieser Masse in eine Form/Metallring einfüllen und kurze Zeit auskühlen lassen. Geschlagene Sahne, Puderzucker, Vanillemark, Frischkäse, Mascarpone verrühren und kaltstellen. Am besten in einem Spritzbeutel in die Form geben und mit Früchten garnieren. Nochmal in den Kühlschrank stellen und dann genießen!



Zwei gut gelaunte Chefs auf Kandolhu beim Zubereiten eines maledivischen Fischcurrys



Kandolhu Ocean Pool Villa – ein absoluter Wohnraum auf 90m² mit Terrasse, eigenem Pool und direktem Meerzugang



Kandolhu: Viel Privatsphäre, intime Eleganz, Schönheit und Gourmetküche

Nur eine ca. 30minütige Fahrt mit dem Resort eigenen Speedboat von Kuramathi entfernt, liegt die kleine und sehr luxuriöse 5-Sterne Insel Kandolhu im Nord-Ari-Atoll.

Die Ankunft auf Kandolhu ist wie das Betreten einer Traumwelt. Die herzliche Begrüßung, das freundliche Winken vom Steg, ein erfrischender Cocktail und ein duftiges Tuch für die Hände hinterlassen sofort ein Wohlgefühl. Dieses intime Resort ist ein wahres Paradies für Honeymooner, Ruhesuchende, Tauchliebhaber (eigenes Hausriff) und Gourmets gleichermaßen. Mit nur 30 Villen (für 60 Gäste) bietet Kandolhu eine exklusive, sehr private Atmosphäre, die durch erstklassigen Service und beeindruckende kulinarische Erlebnisse ergänzt wird. Mit fünf Restaurants findet man hier eine hohe Dichte an kulinarischen Hochgenüssen. Auch der Spa-Bereich ist eine Wohlfühl- und Entspannung mit drei Räumen, in denen man sich auch als Paar bei einer Massage perfekt entspannen kann.

Das „The Market“ Restaurant – natürlich wie überall mit Blick auf den Indischen Ozean und Palmen – serviert ein Frühstücksbuffet, das keine Wünsche offenlässt. Aus der Frühstückskarte kann man frisch zubereitete Omeletts, Bowls, French Toasts und vieles mehr bestellen und so den perfekten Tag im Paradies beginnen.

Ein neues Konzept, dass jedes Gourmet-herz höherschlagen lässt, hat sich seit einiger Zeit dort etabliert. Dekorierter Köche aus allen Teilen der Welt werden eingeladen, um Gerichte mit dem dortigen Team zu kochen und dieses zu schulen, damit diese Rezepte auch nach Abreise der Chefs in Perfektion weiter im Restaurant Olive zubereitet werden können.

Laut Aussage des Resort-Chefs Guillaume Aublet eine absolute Win-Win-Situation, da das gesamte Team von den neuen Inspirationen der internationalen Chefs profitiert. Das 5-Gang „Seasonal Celebrity Chefs Degustation Menu“ zeigt eine enorme Vielfalt und Finesse. Der Sternekoch aus Paris, Guillaume Goupil, kreierte mit einem Gaspacho de Fêta mit gegrillten Wassermelonen, Blaubeeren, schwarzen Oliven und Feta ein erfrischendes,

vorzügliches Gericht, das vollkommen in die tropische Atmosphäre passt. Das zweite Gericht des Pariser Sternekochs im Menü ist ein butterzartes Lamm-Karree mit Kartoffel-Tomaten Gnocchi, Olivenöl und schwarzem Trüffel. Einfach, bodenständig und raffiniert.

Die spanische Sterneköchin und als beste vegetarische Köchin Europas ausgezeichnete Begoña Rodrigo aus Valencia, hat ein unvergessliches Gericht mit Hecht, Salicorne und Zitronensellerie auf die Speisekarte gebracht. Zum Dessert von Yoni Saada, Koch, Buchautor aus dem Pariser Viertel Marais und Enkel der ältesten Bäckerei dort, gibt es eine erfrischende Creme aus Basilikum und Zitrone, gekrönt von einer geistigen Pomelescheibe.

Kuramathi und Kandolhu bieten die perfekte Mischung aus natürlicher Schönheit und kulinarischen Erlebnissen. Während Kuramathi durch seine Vielfalt und das umfangreiche gastronomische Angebot besticht, überzeugt Kandolhu mit Exklusivität und Gourmetküche auf höchstem Niveau. Beide Inseln sind ein Muss für jeden, der die Malediven nicht nur sehen, sondern auch schmecken möchte. Was man auf keinen Fall bei einer Reise auf die Malediven vergessen sollte, sind Sonnencreme, Badezeug, Sonnenhut und Flip-Flops. Mehr braucht man hier meistens nicht.

Beide Resorts haben sich auch dem weltweiten Trend der Nachhaltigkeit verschrieben und ja, Nachhaltigkeit und Luxus gehen hier zusammen.





Malé – (oben) Eine der ältesten Moscheen im Sultans Park – heute als Treffpunkt im Schatten und Gebetsplatz genutzt

Kleiner Abstecher in die Hauptstadt der Malediven – Malé

Falls man aufgrund des Transfers vom Resort zum Flughafen via Flugzeug oder Speedboat noch ein paar Stunden Aufenthalt in Malé hat, gibt es am Flughafen diverse Anbieter, die einen mit dem Taxi und einem Guide vom Flughafen in die Stadt bringen können. Die Koffer kann man am Flughafen lassen.

Die Stadt Malé ist eine faszinierende Mischung aus Tradition und Moderne und ein großer Kontrast zu den luxuriösen Resorts der Inseln. Es lohnt sich, dort einige Stunden zu verbringen, um einen bereichernden Einblick in die Kultur und Geschichte der Malediven zu bekommen.

Unbedingt anschauen sollte man sich den Fischmarkt und die Gemüse- und Obstmarkthalle, wo man das Leben der Einheimischen hautnah miterleben kann. Hier werden frisch gefangener Fisch, frische Früchte und Gemüse sowie Gewürze verkauft. Auch die Hukuru Miskiiy, das älteste Gebäude und Moschee der Malediven, erbaut im 17. Jahrhundert, ist mit ihrer Konstruktion aus Korallenstein und kunstvollen Schnitzereien einen Blick und Besuch wert.

Zum Abschluss: der Zeitunterschied zwischen den Malediven und Deutschland beträgt drei Stunden im Sommer/4 Stunden im Winter und die Hauptreisezeit ist während der Trockenzeit von November bis April. Vakivani Maldives (Auf Wiedersehen).

Bettina Axterer

Malé – (unten) Die Freitagsmoschee, Hukuru Miskii, das älteste Gebäude von Malé aus 1656 und seit 2008 UNESCO Weltkulturwelterbe



Malé - Obst- und Gemüsemarkthalle – zahlreiche Stände bieten alles, was die Malediver zum täglichen Leben brauchen.