



**Farm-to-table: Laucala Island versorgt sich selbst**  
**Frischer geht es nicht: Auf Laucala Island kommen 80% der in den Restaurants verwendeten Zutaten direkt von der Insel – so entsteht ein echter und nachhaltiger Gourmet-Genuss**

*München / Laucala Island, 13. Dezember 2018* – Vom entspannten Barbecue am Strand bis hin zum exklusiven Fünf-Gänge-Menü – die fünf Restaurants auf der Privatinsel Laucala Island in der Südsee bieten alles, was der Gaumen begehrt – jederzeit, überall und obendrein noch hausgemacht. Dank einer eigenen Farm, mehreren Obst- und Gemüsegärten sowie dem größten Fischereigebiet der Fidschi-Inseln kann das Eiland sich nahezu komplett selbst versorgen. Das Ergebnis: Eine kulinarische Vielfalt vom gegrillten Riff-Fisch des Tages bis hin zum selbstgemachten Vanilleeis aus eigens angebaute Vanilleschoten. Für die Gäste bedeutet das Bio-Gerichte, Laucala-Spezialitäten und Fidschi-Kokosnusswasser. Weitere Informationen unter [www.laucala.com](http://www.laucala.com).

Enten, Hühner, Wachteln, Truthähne, Schafe, Ziegen und Schweine leben auf der Laucala Farm – artgerecht und ökologisch korrekt. Zudem grasen insgesamt 45 Rinder auf dem Eiland, darunter 13 japanische Wagyu-Rinder, die seltensten und teuersten Rinder der Welt. Gourmet-Gaumen können daher gleich zum Frühstück frisches Wagyu-Tartar mit Blick auf den türkisfarbenen Pazifik genießen. Dazu gibt es Obst und Gemüse aus dem Garten, von unterschiedlichsten Kartoffelsorten über Brotfrucht bis hin zu Stachelanonen. Auch für die Region eher untypische Pflanzen wie Tomaten und Paprika werden hier in drei Gewächshäusern gezogen. Der Kräutergarten liefert die passenden Gewürze, was die Auswahl an frischen Zutaten vervollständigt. Aus Kokosnüssen werden Öl, Milch und Wasser gewonnen, was sowohl für das Kochen als auch für die Getränke verwendet wird. In 18 auf der Insel verteilten Bienenstöcken entsteht zudem ökologischer Südsee-Honig.

Durch die Vielfalt an vor Ort zugänglichen Produkten können die Köche auf Laucala Island ihren Gästen eine große Bandbreite an Speisen bieten. Ob Popcorn Garnelen mit scharfer Aioli, einem fidschianischen Chicken Curry mit Hühnchen, Kokosmilch und Bananenchips der Insel oder einem Grüntee-Parfait mit roter Bohnen Eiscrème: Von außergewöhnlichen Kochkünsten bis hin zu traditionellen Gerichten der Südsee genießen Foodies auf Laucala Island Frische pur. Dabei werden den Gästen alle Wünsche erfüllt: egal ob spätes Frühstück am Pool oder Mitternachtssnack in der Villa.



## Über Laucala Island

Paradies trifft Privatsphäre – willkommen auf Laucala Island, der Trauminsel in der Südsee, mit Kokosnussplantagen, Sandstränden, vulkanischen Bergen und Regenwäldern. Gäste, die hier mit dem Privatflugzeug landen, betreten eine Welt des Luxus, aber auch der Nachhaltigkeit. Laucala ist die Vision eines ökologischen Paradieses: um die Vegetation nicht zu beeinträchtigen, blieb über die Hälfte der Insel unberührt. Jede der 25 luxuriösen Villen ist ein individuelles Hideaway, mit eigenem Pool, persönlichem Concierge Service und Blick aufs Meer. Im resorteigenen U-Boot die bunte Unterwasserwelt der Südsee erkunden oder eine Runde Golf auf dem exklusiven 18-Loch-Platz spielen? Zu Pferd die Schönheit dieses tropischen Paradieses erkunden oder im Spa mit der hauseigenen Naturkosmetik entspannen? Auf Laucala zählt nur eines: Träume Wirklichkeit werden zu lassen und unvergessliche Momente des Glücks zu schaffen. Weitere Informationen unter [www.laucala.com](http://www.laucala.com).

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

### **Buchungskontakt:**

Laucala Island  
Fiji  
Telefon: +679 8880077  
[info@laucala.com](mailto:info@laucala.com)  
[www.laucala.com](http://www.laucala.com)

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

segara Kommunikation® GmbH  
Sarah Hameister  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60  
[sarah.hameister@segara.de](mailto:sarah.hameister@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)