



Von A wie Ananas bis Z wie Zimtblätter

Senior Gardener Jason Ernesta kennt das Raffles Seychelles noch aus Zeiten, in denen das Luxusresort in den Kinderschuhen steckte – und versorgt es heute mit frischesten Zutaten

München / Praslin, 16. April 2019 – Oktopus-Curry mit frischer Kokosnussmilch, Zitronengras und Auberginen aus dem hoteleigenen Garten: Im Luxusresort Raffles Seychelles erhält der Begriff „Healthy Food“ eine ganz neue Bedeutung! Als eine der schönsten Inseln der Seychellen bietet die tropische Natur auf Praslin den perfekten Nährboden für Obst- und Gemüseplantagen sowie für zahlreiche Kräuterpflanzen – warum also nicht die Zutaten selbst anbauen und ernten? Mit der Vision, Lebensmittel aus dem eigenen Beet für die Küche des Luxusresorts zu verwenden, zieht Jason Ernesta heute eine Vielzahl von Pflanzen und Sträuchern im Raffles Seychelles groß und versorgt als Senior Gardener das Küchenteam des Hideaways mit frischesten Bio-Zutaten und lokalen Kräutern. Sonnengereift, mit viel Liebe gepflegt und von Hand geerntet: Dank des grünen Daumens von Jason bekommen Gäste des Raffles Seychelles nur das Beste der Seychelleninsel serviert. Weitere Informationen unter www.raffles.com/seychelles.

Jason Ernesta kannte den Ort bereits, als auf dem Grundstück des Raffles Seychelles noch wenig an Privatvillen, Infinity-Pools und Gourmetrestaurants erinnerte, wie die eigene Westentasche: Wo Gäste heute ihren Traumurlaub erleben, legte er einst als Bauarbeiter die Grundsteine für das heutige Anwesen. Dabei verliebte er sich nicht nur in die Anlage des Resorts – besonders die Pflanzenwelt der Insel Praslin hat es dem Seychellois angetan. Und so kam es, dass Jason auch nach Eröffnung des Hotels blieb – nun nicht mehr als Handwerker, sondern als Gärtner. Bis heute ist der 73-jährige Naturliebhaber als Senior Gardener ein wichtiger Bestandteil des Raffles-Teams und für die Frische auf jedem einzelnen Teller verantwortlich. Mit Herz und Seele kümmert sich Jason um den hauseigenen Gemüse- und Kräutergarten, den er selbst angelegt hat, und pflegt zudem zahlreiche Obstbäume, die im gesamten Resort zu finden sind.



Von A wie Ananas bis Z wie Zimtblätter: Durch die Vielfalt der Obst- und Gemüsesorten sowie der verschiedenen Kräuter kreiert das Küchenteam unter Leitung des deutschsprachigen Küchenchefs Jenö Friedl internationale Gourmetgenüsse mit kreolischen Einflüssen. Dabei zählen verschiedene Arten von Chili, Butternusskürbis, Auberginen, Tomaten, Minze und Dill zu den Besonderheiten aus Jasons Beeten, die Foodies so nur hier genießen können. Für Gäste, die Tipps für das heimische Beet mit nach Hause nehmen möchten, hat Jason immer ein offenes Ohr und lässt sie gerne an seiner täglichen Routine teilhaben – inklusive Tasting, denn um den perfekten Geschmack zu erhalten muss laut Jason die Zutat genau im richtigen Moment geerntet werden. Wird Jason Ernesta von verwunderten Gästen gefragt, warum er in seinem hohen Alter noch immer im Resort arbeitet, hat er dafür eine ganz einfache Antwort: „Ich sehe meinen Job eher als Hobby und verbringe viel lieber Zeit in meinem Reich, als langweilig alt zu werden“.

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 ein UNESCO Weltnaturerbe. Egal, ob Honeymooner, Gourmet oder Abenteurer – 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, wo das Beste der lokalen Küche der Seychellen mit internationaler Gourmetküche verschmilzt.

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
www.raffles.com/seychelles

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Nadine Böhnke
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
nadine.boehnke@segara.de
www.segara.de