



Zurück zur Natur – mit Hühnern und Bio-Garten im Luxusresort Amilla Fushi Glückliche Hühner legen Bio-Eier für die Gäste: Zum Neustart am 1. Juli punktet Amilla Fushi in Sachen Nachhaltigkeit, Umweltschutz, Gesundheit und Lifestyle

München / Malediven, 29. Juni 2020 – Eigene Hühner, selbst gezüchtete Kräuter, biologisch angebautes Obst und Gemüse im Inselgarten: Die Mitarbeiter auf Amilla Fushi haben die coronabedingte Zwangspause genutzt, um das Luxusresort in vielen Bereichen noch mehr mit der Natur zu verbinden. So bauten sie in Eigenregie und Teamwork aus heimischen Materialien einen Hühnerstall – und zwar einen ganz besonderer Art, der die Extravaganz des Fünf-Sterne-Resorts untermalt. „Cluckingham Palace“ heißt der neue Stall, ein Wortspiel aus dem Englischen „to cluck – glucksen“ und dem Buckingham Palast der Queen. Jedes der 23 Hühner hat einen Namen und ein eigenes Nest in einem geflochtenen Körbchen aus Flechtwerk. Auf die Urlauber wartet damit ein einmaliges Maledivenerlebnis: Sie kommen in Kontakt mit den Hühnern, sehen wie sie in Freiheit leben, friedlich durch die Natur stolzieren, nach Insekten und Körnern picken, fröhlich gackern und ihren eigenen Charakter haben. Obendrauf gibt's zum Frühstück frische Eier. Ob gebraten, gebacken, pochiert oder gekocht entscheidet allein der Gast.

Gesund für den Menschen und gut für die Umwelt ist auch das neue Gartenprojekt. Statt Obst, Gemüse und Kräuter per Flugzeug und dann per Boot auf die kleine Insel im Baa-Atoll zu bringen und dadurch schädliche CO2-Emissionen zu produzieren, wird nun im eigenen Bio-Garten vor Ort angebaut. Hinzu kommt, dass frisch geerntetes Obst und Gemüse sowie Kräuter aus ökologischer Landwirtschaft mehr Vitamine und Nährstoffe enthalten – und auch Geschmack. Für Victoria Kruse, die Nachhaltigkeitsmanagerin des Amilla Fushi Resorts, stellt der neue Garten einen Meilenstein dar: für natürlichen Lifestyle, bewusste Ernährung und authentisches Wellness. „Wellness Your Way“ heißt auch das neue Kulinarikangebot, zu dem Gerichte der unterschiedlichsten Ernährungsweisen gehören – von Keto- und Paläoernährung über vegane Küche bis hin zu probiotischen Lebensmitteln wie Kefir, Kimchi und Miso, was natürlich alles selbst hergestellt wird.

Über Amilla Fushi:

Amilla Fushi besticht durch seinen für die Malediven einzigartig puristischen Stil – Strohdach Fehlanzeige. Die weißen Villen scheinen über dem Wasser zu schweben. Noch ausgefallener sind die Tree-Houses, die eine Auszeit in den Wipfeln ermöglichen. Ruhe, Erholung, Loslassen vom Alltag stehen im Vordergrund. Die Kombination aus purem Luxus und entspannter Atmosphäre bezaubert Paare genauso wie Familien, die in großen Strandhäusern ihr eigenes Hideaway finden. Die Dinner-Optionen reichen vom Over-Water-Restaurant „Feeling Koi“, dem legeren Fish&Chips-Shop bis hin



zum Strandpicknick oder einem Abend im Dschungel-Grill „Mystique Garden“. Mehr Informationen über Amilla Fushi finden Sie unter www.amilla.mv.

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

Kontaktadresse:

Amilla Fushi
Baa Atoll, Maldives
PO Box 2123 Male
Republic of Maldives
Telefon: +960 6606 444
www.amilla.mv/de

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Antje Achter-Zens
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
antje.achter-zens@segara.de
www.segara.de