

# One&Only

REETHI RAH

Maldives



## „Botanica with Matthew Kenney“ eröffnet im One&Only Reethi Rah

Mit Matthew Kenney, Starkoch und Pionier der pflanzenbasierten Küche, erweitert das preisgekrönte Resort auf den Malediven sein kulinarisches Angebot um ein weiteres Highlight

München / Malediven, 9. November 2021 – In Zusammenarbeit mit dem weltweit renommierten Koch und Vorreiter der pflanzenbasierten Ernährung, eröffnet „Botanica with Matthew Kenney“ im ultraluxuriösen Villenresort One&Only Reethi Rah. Das innovative Konzept bietet frische, originelle und raffinierte Gerichte, die Kenney mit natürlichen Zutaten sowie seinem kreativen kulinarischen Gespür zubereitet.

Der aus den USA stammende Matthew Kenney hat seit seiner Auszeichnung zu einem der besten neuen Köche des Landes durch die Zeitschrift Food and Wine im Jahr 1994 zahlreiche Anerkennungen erhalten. Die Veröffentlichung von zwölf Kochbüchern und die Gründung der weltweit ersten klassisch strukturierten Akademie für Rohkost, dem Food Future Institute, zählen zu seinen größten Meilensteinen.

„Wir freuen uns sehr mit One&Only Reethi Rah, einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt, zusammenzuarbeiten, um pflanzenbasierte Küche anzubieten, die die Sinne schärft und den Besuch im Botanica zu einem besonderen kulinarischen Highlight macht“, sagt Chefkoch Kenney. „Das Menü beinhaltet einige unserer klassischen Gerichte mit Fokus auf lokalen Zutaten und Aromen.“

# One&Only

REETHI RAH

*Maldives*

Als eine der sieben gastronomischen Adressen des One&Only Reethi Rah besticht Botanica mit einem üppigen Gemüse- und Kräutergarten, der die prachtvolle Natur der Insel widerspiegelt und ein perfektes Setting für das Menü von Matthew Kenney darstellt. Inmitten der charmanten Gärten dürfen sich Gäste auf ein von Kenney kuratiertes, rein pflanzliches Menü freuen. Passend zum Garden-to-Table-Konzept des Restaurants, werden die Gerichte mit natürlichen und lokalen Zutaten wie Königsausternpilzen, Sommerkürbissen und Bananenblüten zubereitet. Egal, ob Gourmets im idyllischen Gemüse- und Kräutergarten oder inmitten der farbenfrohen Umgebung des Orchideenhauses speisen, die frischen Aromen von Kenneys Gerichten harmonieren perfekt mit der Auswahl an 34 Gins aus aller Welt der Botanica´s Gin Bar.

„Im One&Only Reethi Rah bieten wir unseren Gästen eine exquisite kulinarische Auswahl auf Weltklasse-Niveau. Wir freuen uns sehr über die Kooperation mit Chefkoch Kenney, um mit der modernen und nachhaltigen Küche seines Teams weiterhin außergewöhnliche kulinarische Erlebnisse im Botanica zu ermöglichen“, sagt Jan Tibaldi, General Manager, One&Only Reethi Rah.

Da sich Gäste immer mehr für die positiven gesundheitlichen Effekte von Lebensmitteln interessieren und zu einer pflanzlichen Ernährung übergehen, freuen sich die One&Only Resorts, eine weitere Kooperation mit Matthew Kenney und seinem Expertenteam zu verkünden. In diesem Rahmen werden in den kommenden Monaten maßgeschneiderte Rezepte und Menüs in einigen der Häuser auf der ganzen Welt angeboten.

## **Über One&Only Resorts**

One&Only wurde für den Luxusmarkt geschaffen und steht als ultimatives Markenzeichen für Exzellenz. Jedes der preisgekrönten Resorts befindet sich an einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt. Der unverwechselbare Stil der One&Only Resorts spiegelt die lokale Kultur, Gastfreundschaft und Lebensfreude wider. Zur Kollektion gehören One&Only Reethi Rah auf den Malediven, One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, One&Only Royal Mirage und One&Only The Palm in Dubai, One&Only Palmilla und One&Only Mandarin in Mexiko, One&Only Cape Town in Südafrika, Emirates One&Only Wolgan Valley in den Blue Mountains in Australien, One&Only Desaru Coast in Malaysia, One&Only Nyungwe House, One&Only Gorilla's Nest in Ruanda sowie das kürzlich eröffnete One&Only Portonovi in Montenegro. One&Only Kéa Island und One&Only Aesthesis in Griechenland, One&Only One Za'abeel in Dubai sowie One&Only Private Homes in aller Welt sind zudem in Planung.

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

## **Presse- und Fotoanfragen:**

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