

## Wo schmeckt's am besten? Unter freiem Himmel natürlich!

Dining with the stars – und zwar mit den echten am Firmament: segara stellt die weltweit außergewöhnlichsten Locations für das nächste Freiluft-Dinner vor

München, 30. März 2023 – Sommer, Sonne, Sonnenschein, bald ist es wieder soweit. Und wie lässt sich die wärmste Jahreszeit am besten genießen? Mit einem Dinner alfresco und eisgekühlten Getränken dazu. Hier stellen wir Ihnen unsere weltweiten Highlights vor – von selbstgemachter Pizza in der Serengeti über italienische Feinkost mit Blick über den Gardasee bis hin zu komplett pflanzenbasierter Küche auf den Malediven.

1. Selbstgemachte Pizza in der Serengeti
2. Kochen unterm Sternenhimmel im Cretan Malia Park
3. Dinner im Luxus-Gemüsegarten auf Kreta
4. Freiluft Kulinarik im Eden Reserve am Gardasee
5. Plant-based only im Patina Maldives
6. Dinner mit Buckelwalen im One&Only Palmilla
7. Kein Fleisch – viel Genuss im One&Only Reethi Rah

\*\*\*

### Selbstgemachte Pizza in andBeyond Grumeti Serengeti River Lodge, Tansania



Raus aus dem Busch, rein in die traditionelle Boma der andBeyond Grumeti River Lodge in Tansania. Nach einem erfolgreichen Game Drive durch die Serengeti mit zahlreichen tierischen Begegnungen wartet in der neuen Designlodge am Grumeti bereits das nächste Abenteuer. Mit Blick auf die Hippos, die sich nur wenige Meter von der Lodge im Wasser tummeln, bereiten Reisende ihre selbstgemachte Pizza in der Outdoor-Küche zu, die anschließend im original italienischen Holzofen gebacken wird. Unter freiem Himmel mit dem Brüllen der Löwen in der Ferne und dem Knistern des Lagerfeuers schmeckt der italienische Klassiker gleich umso exotischer. Und wer auch afrikanische Spezialitäten probieren möchten, bekommt bei den täglichen Kochkursen in der Outdoor-Küche einen Überblick über die regionalen Zutaten und Gerichte. Mehr Informationen unter [www.andbeyond.com](http://www.andbeyond.com).

\*\*\*

### Kochen unterm Sternenhimmel im Cretan Malia Park



Mehr als nur Grillen: Im stylischen Restaurant Mouries des Designhotels Cretan Malia Park



Inhaberin  
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60  
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München

wird unter dem Sternenhimmel und ganz ohne Strom gekocht, denn Chefkoch Lefteris Iliadis bereitet seine typisch-kretischen Gerichte nach Parastia-Art zu – sprich ganz traditionell mit einem Steinofen oder einem Grill. Das Restaurant ist wie ein Atrium gestaltet, mit übergroßen Steintöpfen, üppigen Maulbeerbäumen und einer Fülle von Pflanzen im Mittelpunkt, und ist mit seiner stylischen Outdoor-Küche eine Hommage an Kretas gesunde Küche: von geräuchertem Auberginensalat mit Zutaten aus dem eigenen Garten, über gegrilltem Oktopus bis hin zu marinierter Mittelmeer-Sardelle mit Olivenöl aus eigenem Anbau. Wer noch tiefer in die gesunde, kretische Küche eintauchen möchte, bucht den Open-Air Kochkurs „Cretan Soul“. Hierbei werden gemeinsam Zutaten gesammelt, zu Gerichten verarbeitet und am Abend an einer langen Tafel gemeinsam verkostet. Kali Orexi! Mehr Informationen unter [www.cretanmaliapark.gr](http://www.cretanmaliapark.gr).

\*\*\*

## Dinner im Luxus-Gemüsegarten im Blue Palace Resort auf Kreta



Aus „farm to table“ wird im Restaurant Anthòs des Blue Palace Resort auf Kreta „table to farm“. Hier sitzen Gäste nicht nur unter freiem Himmel, sondern direkt zwischen den Kräuter- und Gemüseärten des Hotels und genießen zudem den Rundumblick über die griechische Ägäis. Schon beim Betreten des Restaurants steigt der Duft von Rosmarin, Thymian, Oregano und Majoran direkt in die Nase und breitet sich dann beim Verkosten der typisch-griechischen, aber modern interpretierten Gerichte auch im gesamten Gaumen aus. Der große Outdoor-Grill rundet den Abend für alle Sinne ab, denn so sehen, riechen und erleben die Gäste die kulinarischen Raffineszen im Anthòs bereits bei der Zubereitung. Mehr Informationen unter [www.bluepalaceresort.gr](http://www.bluepalaceresort.gr).

\*\*\*

## Freiluft Kulinarik im Eden Reserve am Gardasee



Alfresco bedeutet Kochen und Essen im Freien; doch wer jetzt ans Zeltlager, Stockbrot, Würstchen und Lagerfeuer denkt, liegt falsch: Die neue Outdoor-Kitchen des Eden Reserve hebt Speisen unter freiem Himmel auf ein neues Level. In der Chipperfield-Villa Nord, auf der Terrasse mit stilvoller Pergola und direkt neben dem privaten Pool, wartet eine Open-Air-Kochinsel mit Platz für bis zu acht Personen. Während Chefkoch Marco Carasi Bernsteinmakrelentartar, Angus Entrecôte und Rosenkuchen zubereitet, genießen Gourmets den Ausblick über den See, zur Isola del Garda oder über den weiten Horizont bis zum Monte Baldo. Mehr Informationen unter [www.eden-reserve-hotel.com](http://www.eden-reserve-hotel.com).

\*\*\*



Inhaberin  
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60  
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München

**Plant-based only im Patina Maldives, Fari Islands**



Back to the Roots: Das Restaurant Roots im Luxusresort Patina Maldives lebt Slow-Food-Philosophie par excellence – und das unter freiem Himmel. Inmitten des geschwungenen selbststangebauten Permakultur-Gartens entstehen hier mit saisonalen Zutaten köstliche Gerichte im Einklang mit der Natur, die gut für den Körper und gut für unseren Planeten sind. Um mit der resortübergreifenden Zero-Waste-Philosophie mitzuhalten, wird strikt darauf geachtet, Food-Waste zu vermeiden. Deshalb basieren alle Gerichte auf einem roots-to-leave-Ansatz und alles von der Wurzel bis zur Blattspitze wird auch verwertet. Der Tisch aus grob geschlagenem Stein mit einem Tischläufer aus Gras und Blumen bietet Platz für bis zu acht Personen, die das tagesaktuelle Menü stets frisch zubereitet und unter freiem Himmel genießen. Mehr Informationen unter [www.patinahotels.com/maldives](http://www.patinahotels.com/maldives).

\*\*\*

**Dinner mit Buckelwalen im Agua, One&Only Palmilla, Mexiko**



Das One&Only Palmilla und das dortige Restaurant Agua, hoch über dem Meer auf einer Klippe, setzen in Sachen Kulinarik neue Maßstäbe: Kaum ein Ort konkurriert mit der Kombination aus erstklassigem Genuss, saisonaler mexikanischer Küche und – mit etwas Glück – dem Blick auf das regelmäßig wiederkehrende Spektakel der „tanzenden“ Buckelwale direkt vor der Küste des Luxusrefugiums. Küchenchef Sandro Falbo tischt hier original mexikanische Küche mit mediterranen Einflüssen und Zutaten aus dem resorteigenen Bio-Gemüsegarten auf. Ein besonderer Schwerpunkt liegt hier auf nachhaltig gefangenem Fisch und Meeresfrüchten aus der Region. Das große luftige Areal des Agua wurde von Designer David Mexico in Braun- und Blautönen gestaltet, die Verbindung von Meer und Himmel, Erde und Ozean setzt sich im Designkonzept des Restaurants mit einer Mischung aus Strohdächern, Holzmöbeln und Erdtönen fort. Auf Gäste wartet eine Reihe legerer Sitzmöglichkeiten entlang der höher gelegenen Pavillons, der unteren Terrasse, den Familientischen des Küchenchefs und den einzigartigen Pods am Klippenrand mit Blick auf die Bucht von San Jose. Auf einem Felsvorsprung mit Blick auf die Weiten der Sea of Cortez gelegen, ist One&Only Palmilla traditionell das Luxusresort in Los Cabos, in dem Hollywoods Größen ein und ausgehen. Mehr Informationen unter [www.oneandonlyresorts.com/palmilla](http://www.oneandonlyresorts.com/palmilla).

\*\*\*



Inhaberin  
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60  
aloha@segara.de

segara Kommunikation® GmbH  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München

## Kein Fleisch – viel Genuss im One&Only Reethi Rah, Malediven



Grün, grüner, "Botanica by Matthew Kinney". Das Gartenrestaurant des One&Only Reethi Rah, umrahmt vom tropischen Regenwald, verschmilzt mit der Flora und Fauna der Malediveninsel. Unter dem sanft beleuchteten Banyan-Baum werden nur frisches Gemüse, duftende Kräuter und aromatische Gewürze serviert – alles folgt der Philosophie von Matthew Kenney, einem der berühmtesten Köche für rein pflanzenbasierte Ernährung. Das innovative Konzept bietet frische, originelle und raffinierte Gerichte, die der aus den USA stammende Kenney mit natürlichen Zutaten sowie seinem kreativen kulinarischen Gespür zubereitet. 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 die Umwelt schon“, so Chefkoch Kenney. Mehr Informationen unter [www.oneandonlyresorts.com/reethi-rah](http://www.oneandonlyresorts.com/reethi-rah).

\*\*\*

**Bitte beachten Sie:** Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Aline Vitzthum

Harmatinger Straße

D – 81377 München

Phone: +49 (0) 89 – 552 797 60

[aline@segara.de](mailto:aline@segara.de)

[www.segara.de](http://www.segara.de)



Inhaberin  
Heike Götz

+49 – (0)89 – 552 797 60  
[aloha@segara.de](mailto:aloha@segara.de)

segara Kommunikation® GmbH  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München