THE DATAI
LANGKAWI

Ein Garten im Dschungel

Von aromatischen Kräutern für die Küche bis hin zu feinen Aromen für Spa-Treatments – das Regenwald-Resort The Datai Langkawi zeigt, wie Permakultur in Malaysia funktioniert

München / Langkawi, 20. Mai 2025 – Weit mehr als nur ein Ort des Anbaus: Der Permakulturgarten im The Datai Langkawi steht für einen ganzheitlichen Umgang mit Natur, Ernährung und Gemeinschaft – und ist damit ein eindrucksvolles Beispiel dafür, wie nachhaltiges Wirtschaften in Luxusresorts heute aussehen kann. Die kluge Konzeption des Gartens, bei dem sich nebeneinander gesetzte Pflanzen gegenseitig Nährstoffe liefern, kann auch für den eigenen Garten oder Balkon als Inspiration dienen. Weitere Informationen finden Sie unter www.thedatai.com.

Seit seiner Entstehung vor vielen Jahren verfolgen die Gärtner im Permakulturgarten mitten im Regenwald auf der Insel Langkawi ein klares Ziel: im Einklang mit den natürlichen Kreisläufen zu wirtschaften. Ohne künstliche Zusätze, ohne Abfall, dafür mit viel Wissen, Hingabe und einem ausgeklügelten System, das Kompostierung, Wassermanagement und biologische Vielfalt vereint. Die geernteten Zutaten – etwa frische Kräuter, Kurkuma oder tropische Früchte – finden ihren Weg direkt in die Küche oder ins Spa des Resorts. Chefkoch Chai Chun Boon verfeinert seine Gerichte stets mit frischgepflücktem Chili, Kurkuma, Ingwer und Ulam Raja und sorgt damit für intensive, authentische asiatische Aromen. Im Spa werden für das Seven Spices Ritual die erntefrischen Blätter von Koriander, Gewürznelke, Sternanis, Muskatnuss, Pfeffer, Zimt und Kardamom verwendet.

Der Garten wurde in enger Zusammenarbeit mit dem Permakultur-Spezialisten Mark Garrett entwickelt, der seit über 20 Jahren Projekte auf der ganzen Welt begleitet. Seine Vision: eine Form des Gärtnerns, die nicht nur gesunde Lebensmittel hervorbringt, sondern Menschen näher an die Natur bringt und den ökologischen Fußabdruck deutlich reduziert. „Die Vorteile der Permakultur sind vielfältig“, sagt Garrett. „Mit Hilfe so eines Gartens können Menschen lernen, sauberes und chemiefreies Essen selbst zu erzeugen. Permakultur ermöglicht damit ein gesünderes Leben für ganze Gemeinschaften und gibt ihnen die Chance, aktiv die Folgen des Klimawandels zu verringern.“

Ein zentrales Element des Projekts ist *The Lab*, das aus mehr als 9.000 recycelten Glasfalschen erbaut wurde und als eine Art Outdoor-Laboratorium Gästen wie Einheimischen offensteht. Hier vermitteln Experten Wissen über nachhaltige Landwirtschaft, Biodiversität und natürliche Kreisläufe. Im angeschlossenen *Organic Wealth Centre* werden organische Abfälle zu nährstoffreichem Kompost

verarbeitet, der wiederum dem Garten zugutekommt. Ergänzt wird das System durch eine Wurm Farm für die Kompostierung und eigene Bienenstöcke, die nicht nur zur Bestäubung beitragen, sondern auch Honig liefern.

Das Projekt ist ein lebendiges Beispiel für einen respektvollen Umgang mit der Natur – und gewinnt gerade in Zeiten wachsender Umweltverantwortung und bewussteren Reisens an Bedeutung. The Datai Langkawi zeigt, wie verantwortungsvolle Gastfreundschaft aussehen kann: naturverbunden, authentisch und zukunftsorientiert.

Über The Datai Langkawi

The Datai Langkawi, eines der schönsten Resorts der Welt, befindet sich an der nordwestlichen Spitze der Insel Langkawi in Malaysia. Eingebettet in einen uralten Regenwald mit reicher Tierwelt und mit Blick auf die ruhige Datai-Bucht, die von National Geographic als einer der 10 besten Strände der Welt ausgezeichnet wurde, verzaubert das kultige Anwesen mit faszinierender Natur, visionärer Architektur, schlichter Eleganz und malaysischer Gastfreundschaft. Alle 121 Zimmer, Villen und Suiten im The Datai Langkawi, einschließlich der The Datai Estate Villa mit fünf Schlafzimmern, bieten einen atemberaubenden Blick auf die umliegende Natur. Inmitten der Baumkronen, im Herzen des Regenwaldes und direkt an der Küste gelegen, sind die gastronomischen Betriebe, darunter das preisgekrönte The Gulai House, The Pavilion, The Dining Room und The Beach Club, eine Hommage an die exotischen Aromen und kulinarischen Traditionen der Region und darüber hinaus. Zu den besonderen Einrichtungen gehören The Nature Centre, eine Bildungseinrichtung, in der Naturforscher und Meeresbiologen arbeiten, und The Spa mit Ramuan-Behandlungen, einer eigenen Akar-Linie und VOYA-Gesichtsbehandlungen. Zu den Freizeiteinrichtungen gehören drei Pools, ein hochmodernes Fitnesscenter im The Health Club, eine Reihe von Wellness-Aktivitäten wie Pilates und Yoga, die Einkaufsmöglichkeit The Boutique, ein reservierter Raum für die Präsentation lokaler Kunst und Talente im The Atelier sowie einer der landschaftlich reizvollsten Golfplätze der Welt, der von der Golflegende Ernie Els entworfen wurde, der Els Club Teluk Datai. Das Resort hat 2019 The Datai Pledge gegründet - eine Stiftung für Nachhaltigkeit und Naturschutz, die Langkawis einzigartige Fauna, Flora und Gemeinden unterstützt. Alle Erlöse aus The Datai Pledge kommen dieser Arbeit zugute und spenden an lokale, gemeinnützige Organisationen. Das Datai Langkawi wird von Datai Hotels and Resorts Sdn Bhd verwaltet, einer Gesellschaft, die für die Verwaltung und den Betrieb von Hotelanlagen in Malaysia und darüber hinaus gegründet wurde. Weitere Informationen unter www.thedatai.com.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei The Datai Langkawi. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von The Datai Langkawi verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt
The Datai Langkawi
Jalan Teluk Datai
Kedah Darul Aman
Malaysia
Tel: +60 4 9500 500
reservations@dataihotels.com
www.thedatai.com

Presse- und Fotoanfragen
segara Kommunikation® GmbH
Verena Mühlegger
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel: +49 (0) 89 552 797 14
verena@segara.de
www.segara.de