



## Kulinarische Weltreise auf Kuda Villingili

Das junge Luxusresort Kuda Villingili wartet mit einer großen geschmacklichen Vielfalt auf – kreative Konzepte und kulinarisches Erbe gibt es obendrauf

München / Malediven, 26. September 2024 – Vielfalt ist die Devise! Im Kuda Villingili Inselresort haben Gäste die kulinarische Qual der Wahl: sieben verschiedene Restaurants mit individuellen, internationalen Konzepten, die sich auf dem Teller aber auch im Ambiente der Restaurants widerspiegeln. Von Rinderbrust im The Restaurant Fire über indisches Lamm im The Hawkers Spice bis hin zu peruanisch-japanische Spezialitäten inklusive Teppanyaki-Live-Show im Mar-Umi – auf Kuda Villingili bereiten Spitzköche, darunter auch zwei Brüder aus der indischen Qureshi-Familie, die Bandbreite der Kulinarik mit viel Leidenschaft und Expertise zu. Jedes Restaurant hat dabei sein ganz eigenes Konzept, inspiriert von Regionen, Orten, Zutaten oder Elementen. So begeben sich Gäste im Kuda Villingili auf eine kulinarische Reise um die Welt. Weitere Informationen unter [www.kudavillingili.com](http://www.kudavillingili.com).

### Mar-Umi – Nikkei-Küche mit Teppanyaki

Das Mar-Umi Restaurant, das kulinarische Herzstück auf Kuda Villingili, serviert eine besondere Küche: Die japanisch-peruanische Nikkei-Küche. Diese bereitet mit japanischen Kochtechniken traditionell peruanische Zutaten auf ganz neue Art und Weise zu. Kräftige Aromen Perus vereinen sich mit dem feinen und minimalistischen Geschmack Japans. Auf den Teller kommt viel Fisch und naturbelassene, unverarbeitete Zutaten, die in Kombination zu einem intensiven Geschmackserlebnis verschmelzen. Seit wenigen Wochen erweitert das Mar-Umi seine japanisch-peruanische Fusionsküche um eine Teppanyaki-Station. Bis zu acht Gäste sitzen um die heiße „Eiserne Platte“ (wörtlich übersetzt) herum, auf der die Profis der japanischen Kochkunst die Gerichte vor ihren Augen grillen, garen und anrichten. Die fachkundige Zubereitung des Oktopusses (Pulpo y tierra) oder der Jakobsmuscheln (Hotate Bata Yaki) direkt vor den Gästen macht das Dinner zu einem spektakulären Erlebnis.

### The Restaurant – Fire, Earth, Ocean

Ein Steakhouse im amerikanischen Stil, asiatisch und orientalisch inspirierte Speisen sowie Meeresfrüchte, zubereitet im europäischen Stil: The Restaurant widmet sich den Elementen Feuer, Erde und Wasser bzw. den Köstlichkeiten aus dem Meer. Mit 180-Grad-Blick auf den Indischen Ozean erleben Gäste beim Dinner die verschiedenen Elemente. Im Fire wartet über offener Flamme gegartes Angus Rind kombiniert mit verschiedenen amerikanischen Saucen und einer großen Auswahl an Beilagen. Earth bietet, wie der Name andeutet, Essen aus rein biologischen Zutaten mit orientalischen und rustikalen Einflüssen. Verbunden mit dem maledivischen Twist gibt es fein gewürzte Spezialitäten aus Fisch oder Fleisch, aber auch Veganer. Das Fine-Dining-Lokal Ocean serviert Meeresfrüchte auf europäische Art. Die Aromen des Ozeans machen das Dinner mit Meeresbrise zu einer Night to remember.

## The Hawkers – Spice, East, Med

Indisch, thailändisch und mediterran – diese drei traditionellen Küchen interpretieren die drei Restaurants des The Hawkers kreativ und mit maledivischem Flair. Inmitten der grünen Insel tauchen Gäste im Spice in die Gewürzwelt Indiens ein und werden von der Vorspeise bis zum Dessert mit vegetarischen oder fleischhaltigen Spezialitäten verwöhnt. Das Signature Dish vereint das Beste des besten im Hawkers Thali, einer Platte mit indischen Spezialitäten – vom Koch höchstpersönlich ausgewählt. Im East wartet als Signature Gericht mit Hummer der König der Meeresfrüchte auf Gourmets. Die weiteren thailändisch inspirierten Speisen reichen von Krabben bis hin zu Gemüse-Curry nach Bangkok-Art. Zum Lunch hält das Med italienische Spezialitäten gegen den Hunger bereit: Pizza, Pasta und zur Vorspeise Carpaccio.

## Qureshi-Erbe im The Hawkers Spice

Früher kochte die Familie für Queen Elizabeth, heute beeilen die Qureshi Brüder das The Hawkers Spice mit ihren Kochkünsten. Traditionssreicher als die Geschichte von Ajaz und Asif Qureshi geht es kaum: Die Brüder der fünften Generation der legendären Familie aus Indien erlebten schon als Kinder die generationenübergreifende Leidenschaft für Kulinarik und tragen das Erbe der Mughlai Küche, einer Kombination aus indischen und islamisch-asiatischen Rezepten, um die ganze Welt. Im Kuda Villingili sorgen sie als Chef De Cuisine und Executive Sous Chef für fein abgestimmte Köstlichkeiten voller Gewürze und empfehlen das Lamm nach Haleem-Art, das in Kombination mit Linsen über 24 Stunden schonend gegart wird.

## Über Kuda Villingili

Das Kuda Villingili Resort Maldives liegt im Nord-Malé-Atoll, nur 30 Minuten mit dem Schnellboot von Malé entfernt. Dort befinden sich 75 Villen, darunter 39 Strandvillen und Residenzen mit privatem Pool und 36 Wasservillen hier auf einer kristallklaren Lagune. Die geräumigen Villen und Suiten mit offenem Grundriss bieten nicht nur 180-Grad-Blick auf den Indischen Ozean, sondern auch – je nach Inselseite - Sonnenaufgangs- als auch Sonnenuntergangspanorama. Das absolute Highlight ist der tempelartig angelegte Swimmingpool in der Inselmitte – der größte auf den Malediven. Mit exklusivem Zugang zu einem der besten Surfspots der Malediven, dem Chickens Break, wo ein Riffabschnitt über zehn Sekunden lange Barrels hervorbringt, ist Kuda Villingili der perfekte Ort für Surf Enthusiasten. Durch das breite (Wasser)-Sport-Angebot eignet sich der Aufenthalt für Urlauber, die neben totaler Entschleunigung die sportliche Aktivität nicht missen wollen. Nur wenige Schritte vom Meer entfernt auf einer Insel, erwartet das Spa die Gäste, um dort bei wohltuenden Treatments zur Ruhe zu kommen und neue Kraft zu tanken. Im gastronomischen Angebot von Kuda Villingili wird die Vielfalt kultureller Ausdrucksformen zelebriert. So vereint das Resort mit sieben kulinarischen Erlebnissen eine Vielfalt an globalen Aromen. Seit der Eröffnung 2021 legt das Resort zudem großen Wert auf Nachhaltigkeit und entwickelt sich in diesem Sinne stetig weiter. Weitere Informationen unter [www.kudavillingili.com](http://www.kudavillingili.com).

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

### Buchungskontakt:

Kuda Villingili Resort Maldives  
Kudavillingili, Kaafu Atoll  
Republic of Maldives  
Tel.: +960 400 1700  
[reservations@kudavillingili.com](mailto:reservations@kudavillingili.com)  
[www.kudavillingili.com](http://www.kudavillingili.com)

### Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH  
Verena Mühlegger  
Harmatinger Straße 2  
D-81377 München  
Tel.: +49 (0) 89 552 797 60  
[verena@segara.de](mailto:verena@segara.de)  
[www.segara.de](http://www.segara.de)