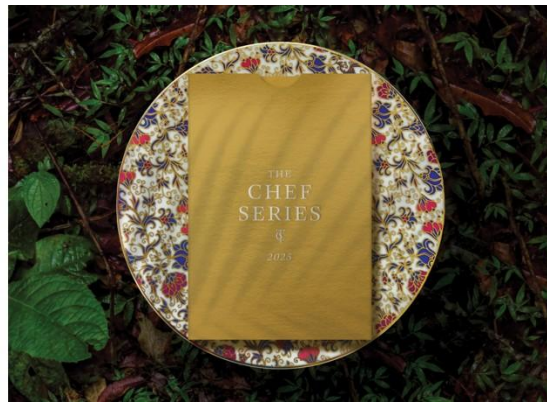




Münchner Sternekoch und weitere Spitzenköche zu Gast im The Datai Langkawi
Das Regenwaldresort holt im Rahmen der Chef Series 2025 erneut international renommierte Spitzenköche nach Malaysia und begrüßt an Ostern Sternekoch Jan Hartwig aus München

München / Langkawi, 27. Januar 2025 – So viele Sterne kommen selten an einem Ort zusammen: The Datai Langkawi, das ikonische Luxusresort in Malaysia, lädt zu einer Reihe besonderer kulinarischer Events ein: The Chef Series feiert alljährlich die besten gastronomischen Talente aus der Region und der ganzen Welt. In den vergangenen Jahren waren kulinarische Koryphäen wie Nils Henkel oder Douce Steiner zu Gast, um ihr außergewöhnliches Können zu zeigen. The Chef Series 2025 präsentiert für das erste Halbjahr 2025 das Line-up mit vier Sterneköchen aus Slowenien, Spanien, Deutschland und Malaysia, das aufgrund seiner exzellenten Besetzung treffend als The Gold List bezeichnet wird. Im April wird der sonst in München kochende Drei-Sterne-Koch Jan Hartwig die Gäste mit seinen Kreationen mitten im Regenwald verwöhnen. Weitere Informationen unter <https://www.thedatai.com/events-and-occasions/the-chef-series/>.

Die hochkarätige Besetzung der The Chef Series 2025 unterstreicht den Ruf des The Datai Langkawi als Destination für gastronomische Spitzenleistungen. Die exklusiven kulinarischen Veranstaltungen finden im The Dining Room statt, umgeben von der beruhigenden Atmosphäre des jahrtausendealten Regenwaldes. Gäste haben zudem die Gelegenheit, an ausgewählten Kochvorführungen und Meisterkursen teilzunehmen, die einen Einblick in die Handwerkskunst und die Leidenschaft der Köche hinter jedem Gericht bieten. Gute Tropfen aus dem bestens sortierten Weinkeller begleiten die gefeierte Küche. Für seine umfangreiche Weinkarte mit über 450 Weinen erhielt das Resort mehrfach den begehrten Wine Spectator Award – als nur eine von über 220 Auszeichnungen, die das Resort seit seiner Eröffnung im Jahr 1993 trägt.

Teil der Gold List der Chef Series 2025 sind:

- Januar 2025: Ana Roš - *Hiša Franko*, Kobarid, Slowenien (ein grüner und drei Michelin-Sterne)
- März 2025: Jordi Artal - *Cinc Sentits*, Barcelona, Spanien (zwei Michelin-Sterne)
- April 2025: Jan Hartwig - *JAN*, München, Deutschland (drei Michelin-Sterne)

- Juni 2025: Su Kim Hock - *Au Jardin*, Penang, Malaysia (ein Michelin-Stern)



Ana Roš (l.) und Jordi Artal (r.)

Ana Roš (24. und 25. Januar 2025)

Als Chef Patron des *Hiša Franko* im slowenischen Soča-Tal führt Ana Roš eines der wenigen Restaurants weltweit, das sowohl mit drei Michelin-Sternen als auch einem grünen Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Im Jahr 2017 ehrte sie The World's 50 Best Restaurants zudem mit dem Titel The World's Best Female Chef. Die autodidaktische Köchin lässt die Jahreszeiten, das Terroir, ihre Reiseerlebnisse und ihre Persönlichkeit in ihre Gerichte einfließen.

Seit 2018 steht das *Hiša Franko* ununterbrochen auf der Liste der 50 besten Restaurants der Welt. Im Jahr 2024 erhielt Roš drei Messer bei den The Best Chef Awards. . Außerdem wurde sie 2022 mit dem The Best Chef Pristine Award für ihr Engagement für qualitativ hochwertige, lokale Zutaten und ihren auf den Terroir fokussierten Ansatz ausgezeichnet.

Ana Roš' Einfluss reicht weit über die Grenzen ihrer eigenen Küche hinaus. Als Botschafterin für gastronomischen Tourismus bei der Welttourismusorganisation der Vereinten Nationen (UNWTO) und als Protagonistin in der Netflix-Serie *Chef's Table* teilt sie ihre innovative Verwendung von Zutaten aus ihrer abgeschiedenen Umgebung.

Jordi Artal (14. und 15. März 2025)

Jordi Artal ist ein gefeierter Küchenchef, der für seine innovativen Neuinterpretationen der traditionellen spanischen Küche bekannt ist. Der Visionär hinter dem mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant *Cinc Sentits* in Barcelona verbindet modernste Technik mit tiefem Respekt für seine spanische Herkunft, indem er die feinsten Zutaten der Saison in den Mittelpunkt stellt und seine Gerichte zu sorgfältig ausgearbeiteten Geschmackserlebnissen verarbeitet, die alle Sinne ansprechen und erfreuen.

Artal, der sich nach einer erfolgreichen Karriere im Silicon Valley der Kochkunst zuwandte, bringt eine ausgeprägte analytische Präzision in seine Küche ein. Im *Cinc Sentits* verbindet er gekonnt katalanische Kochtraditionen mit modernem Flair. Er kreiert Gerichte, die seine Wurzeln ehren und gleichzeitig die Grenzen der Kreativität erweitern. Jeder Teller ist als sinnliche Reise konzipiert, die den Gast in die Aromen, Texturen und den Geist Kataloniens eintauchen lässt. Als Verfechter von Nachhaltigkeit und Authentizität hat Artal mit seinem Engagement für Spitzenqualität weitreichende Anerkennung erfahren und seinen Ruf als Pionier der katalanischen Slow Food-Bewegung gefestigt.

D
THE DATAI
LANGKAWI



Jan Hartwig (l.) und Su Kim Hock (r.)

Jan Hartwig (18. und 19. April 2025 – Dinner am Ostersonntag)

Jan Hartwig gilt als eines der größten kulinarischen Talente Deutschlands. 2022 eröffnete er das gleichnamige Restaurant *JAN* in München, das es auf die erweiterte Liste der The World's 50 Best Restaurants schaffte und bereits ein halbes Jahr nach Eröffnung mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Bekannt für seine präzise Technik, seine Liebe zum Detail und seine kunstvollen Präsentationen, sind Hartwigs Kreationen eine harmonische Mischung aus klassischer Handwerkskunst und moderner Innovation, die Gaumen und Augen gleichermaßen begeistern.

Bevor er sein eigenes Restaurant eröffnete, machte sich Hartwig im Restaurant *Atelier* im Münchner Hotel Bayerischer Hof einen Namen, das unter seiner Leitung in nur drei Jahren drei Michelin-Sterne erhielt und damit internationale Anerkennung erlangte. Im *JAN* erhebt er die Haute Cuisine zur Kunstform, indem er seine Leidenschaft für erstklassige lokale Zutaten mit einer akribischen Herangehensweise an Geschmack und Textur verbindet. Sein Engagement für Handwerkskunst und Kreativität haben seinen Ruf als einflussreiche Stimme der zeitgenössischen europäischen Küche gefestigt.

Su Kim Hock (20. & 21. Juni 2025)

Als stolzer Vertreter des reichen kulinarischen Erbes Malaysias verbindet Küchenchef Kim Hock traditionelle Aromen mit moderner Raffinesse. In seinem Restaurant *Au Jardin* in Penang, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, vereint der Visionär französische Kochtechniken mit malaysischen Produkten und zelebriert dabei lokale Zutaten sowie nachhaltige Praktiken. Die monatlich wechselnde Speisekarte des *Au Jardin* präsentiert raffinierte europäische Gerichte, die durch subtile lokale Einflüsse bereichert werden.

Kim Hock perfektionierte sein Handwerk in renommierten Küchen auf der ganzen Welt, bevor er zu seinen Wurzeln zurückkehrte und das *Au Jardin* zu einem Leuchtturm der modernen Gastronomie machte. Seine auf Nachhaltigkeit ausgerichtete Speisekarte bietet Farm-to-Table-Kreationen, die der lebendigen kulinarischen Tradition Malaysias Tribut zollen und gleichzeitig moderne Techniken integrieren. Unter seiner Leitung hat sich das *Au Jardin* als feste Größe in der malaysischen Gourmetszene etabliert und wurde für seinen innovativen wie herzlichen Küchenansatz vielfach ausgezeichnet.

Stéphane Duvacher, General Manager des The Datai Langkawi sagt dazu: „Die Gold List Edition der The Chef Series im Jahr 2025 setzt unsere Tradition der kulinarischen Exzellenz fort und vereint die weltbesten Köche mit der inspirierenden Kulisse von Langkawi. Jede Veranstaltung ist ein echtes Highlight in unserem



Kalender, und das diesjährige Programm verspricht, neue Maßstäbe für Gourmeterlebnisse zu setzen. Jeder der Köche bringt seine einzigartige Vision und sein unvergleichliches Können in unser Resort ein, um für unsere Gäste unvergessliche Momente zu schaffen und gleichzeitig die Schönheit und den Reichtum von Langkawi zu feiern. Wir freuen uns, wieder einmal eine unglaubliche Reihe von außergewöhnlich talentierten Köchen begrüßen zu dürfen, die unser Engagement für Nachhaltigkeit und kulinarische Innovation teilen. Diese Zusammenarbeit ermöglicht es uns, ihr Talent mit dem außergewöhnlichen Reichtum unserer lokalen Produkte zu verbinden und so ein wirklich einzigartiges Erlebnis zu schaffen.“

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 und den genannten Fotografen. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von The Datai Langkawi und den genannten Fotografen verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt

The Datai Langkawi
Jalan Teluk Datai
Kedah Darul Aman
Malaysia
Tel: +60 4 9500 500

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Verena Mühlegger
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Tel: +49 (0) 89 552 797 14



reservations@dataihotels.com
www.thedatai.com

verena@segara.de
www.segara.de