



Europas Küchenelite kocht im Regenwald

Im zweiten Teil der Chef Series 2025 verfeinern europäische Spitzenköche ihre Haute Cuisine Kreationen mit saisonalen Zutaten aus dem Permakulturgarten des The Datai Langkawi

München / Langkawi, 25. Juni 2025 – Kulinarische Spitzenklasse trifft auf die reiche Natur Langkawis: The Datai Langkawi, das ikonische Regenwaldresort in Malaysia, empfängt im zweiten Teil seiner diesjährigen The Chef Series weitere hochkarätige Küchenchefs aus Europa. Auf kulinarische Koryphäen wie Jan Hartwig und Ana Roš folgen im zweiten Halbjahr 2025 drei Sterneköche aus Belgien, Frankreich und Großbritannien. Mit dabei ist auch Alain Roux, der über fünf Tage hinweg die kulinarische Handschrift der berühmten Roux-Dynastie präsentiert. Weitere Informationen unter 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. Das diesjährige Line-up wird aufgrund seiner exzellenten Besetzung treffend als „The Gold List“ bezeichnet. Die exklusiven kulinarischen Veranstaltungen finden im The Dining Room und The Beach Club statt, umgeben von der Atmosphäre des jahrtausendealten Regenwaldes, sowie an Bord der neuesten Attraktion des Resorts: einem Katamaran mit dem Namen *Gadis Pulau*, übersetzt „Die Lady der Insel“. Die 16 Meter lange Segelyacht startet von den unberührten Stränden der Datai-Bucht und eröffnet den Blick auf Langkawis Küstenlandschaft. Die eingeladenen Sterne-Köche präsentieren bei ihren Gastaufenthalten Menüs, die ihren jeweils unverwechselbaren Stil widerspiegeln und gleichzeitig auf saisonale, lokal bezogene Zutaten aus Langkawi setzen – viele davon stammen direkt aus dem Zero-Waste-Permakultur-Garten des Resorts.

Teil der zweiten Runde der Chef Series 2025 sind:

- Juli 2025: Gert De Mangeleer – *Hertog Jan at Botanic*, Belgien (zwei Michelin-Sterne)
- Dezember 2025: Thibaut Gamba – *Logis De La Cadène*, Frankreich (ein Michelin-Stern)
- Januar 2026: Alain Roux – The Waterside Inn, Vereinigtes Königreich (drei Michelin-Sterne)

D
THE DATAI
LANGKAWI



Gert De Mangeleer; Thibaut Gamba; Alain Roux (v.l.n.r)

Gert De Mangeleer (18. und 19. Juli 2025)

Gert De Mangeleer, einer der renommiertesten Köche Belgiens, erlangte mit seinem Restaurant Hertog Jan in Brügge internationale Bekanntheit. Gemeinsam mit Sommelier Joachim Boudens gelang es dem Duo als jüngstes Team weltweit, innerhalb von nur fünf Jahren drei Michelin-Sterne zu erhalten. Seit 2021 kocht De Mangeleer in Antwerpen, wo er im Hertog Jan at Botanic mit seinem Omakase-inspirierten Konzept seine kreative Reise fortsetzt. Hier verbindet er japanische Traditionen mit saisonal wechselnden Gerichten, die auf frischem Gemüse aus den eigenen Gärten basieren. So wird jede Mahlzeit zu einem neuen und abwechslungsreichen Geschmackserlebnis. Bereits kurz nach der Eröffnung wurde das Restaurant mit zwei Michelin-Sternen und 18 von 20 Punkten im Gault&Millau ausgezeichnet. Mit seiner Teilnahme an der Chef Series 2025 bringt er seine tiefgründige, inspirierende und eindrucksvolle Gastronomie nach Langkawi.

Thibaut Gamba (4. und 5. Dezember 2025)

Thibaut Gamba gilt als aufstrebender Stern der französischen Spitzengastronomie. Er leitet das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Logis De La Cadène, eines der ältesten Restaurants in Saint-Émilion und Teil des renommierten Weinguts Château Angélus. Seine Küche ist eine Hommage an die Eleganz der französischen Gastronomie: feinsinnige, subtil komponierte Kreationen, die regionale Produkte in den Mittelpunkt stellen. Geprägt von seiner Ausbildung bei einigen der bedeutendsten Michelin-Köche der Welt – darunter Pierre Gagnaire, Jean-Louis Nomicos und dem amerikanische Ausnahmekoch Thomas Keller – hat Gamba einen unverwechselbaren Stil entwickelt. Auf dem Teller vereint er Raffinesse, Respekt vor dem Produkt und die Freude am gemeinsamen Genuss. Seine Menüs im Rahmen der The Chef Series werden von erlesenen Weinen des Château Angélus begleitet – ein Fest für Liebhaber französischer Haute Cuisine und großer Weine. Als besonderes Highlight wird auch Hubert de Boüard, Weingutbesitzer von Château Angélus, persönlich bei den Dinnerevents anwesend sein.

Alain Roux (13. bis 17. Januar 2026)

Premiere feiert 2026 bei einem erstmalig fünftägigen kulinarischen Gastauftritt im The Datai Langkawi Alain Roux, der vielfach ausgezeichnete Chefkoch von Großbritanniens traditionsreichem Drei-Sterne-Restaurant The Waterside Inn. Als Sohn der Legende Michel Roux, führt er das kulinarische Erbe der berühmten Roux-Dynastie fort – mit klassisch französischer Haute Cuisine, meisterhaft interpretiert und getragen von einem kompromisslosen Streben nach Perfektion. Die Beständigkeit und Qualität der Roux-Restaurants sowie der internationale Einfluss der Roux-Stipendien haben entscheidend dazu beigetragen,



Großbritannien als ernstzunehmende Größe auf der kulinarischen Weltkarte zu etablieren. Unter Alain Roux' Leitung hält The Waterside Inn seit 1985 ununterbrochen drei Michelin-Sterne – eine herausragende Leistung, die weltweit nur zwei weitere Restaurants teilen. Sein Aufenthalt im The Datai Langkawi vereint Weltklasse-Kulinarik, Tradition und den Zauber Langkawis und umfasst dabei folgende kulinarische Höhepunkte:

- **13. & 14. Januar 2026:** Degustationsmenü im *The Dining Room*
- **15. Januar 2026:** Sunset Cruise mit Canapés an Bord des *Gadis Pulau* Katamaran
- **16. & 17. Januar 2026:** Al Fresco Beachside Dining im *The Beach Club*

Stéphane Duvacher, General Manager des The Datai Langkawi sagt dazu: „Die Fortsetzung der Chef Series 2025 mit diesem herausragenden Line-up in Teil II unterstreicht erneut unser Engagement, die besten kulinarischen Köpfe in unser Regenwaldparadies zu bringen. Von der Legende Alain Roux über den innovativen Gert De Mangeleer bis hin zum kreativen Thibaut Gamba, bringt jeder dieser Spitzenköche seine ganz eigene Handschrift mit. Es sind nicht nur kulinarische Erlebnisse, sondern kulturelle und sinnliche Momente, getragen von Nachhaltigkeit und inspiriert von der natürlichen Magie Langkawis. Sie spiegeln unser gemeinsames Verständnis von Umweltschutz und kulinarischer Innovation wider.“

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
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