



Wo der Dschungel den Tisch deckt

Hoch in den Bäumen oder traditionell am Boden: Im The Datai Langkawi verschmelzen thailändische und malaysische Gerichte mit der Natur des umliegenden Regenwaldes

München / Langkawi, 22. Juli 2025 – „Pesta untuk semua deria“ – ein Fest für alle Sinne – erleben Gäste beim Abendessen im The Datai Langkawi. Ob hoch oben auf 30 Meter hohen Stelzen inmitten der Baumkronen oder traditionell malaysisch im *duduk bersila*-Stil mit überkreuzten Beinen am Boden: Jedes Restaurant des ikonischen Resorts ist harmonisch in den über zehn Millionen Jahre alten Regenwald eingebettet und spiegelt sowohl architektonisch als auch geschmacklich die tiefe Verbundenheit mit der Natur wider. Die Küche im *The Pavilion* und im *The Gulai House* verbindet thailändische bzw. malaysische Aromen mit der Magie der Natur und die Köche geben ihr Können gern auch an Gäste weiter. Weitere Informationen finden Sie unter www.thedatai.com.

The Pavilion: Thai Cuisine in luftiger Höhe

Umgeben vom melodischen Zwitschern exotischer Vögel, dem leisen Zirpen der Grillen und dem sanften Rauschen der Palmblätter speisen Gäste im *The Pavilion* inmitten der Baumkronen majestätischer Regenwaldbäume. Das Restaurant ist einem traditionellen thailändischen Stelzenhaus nachempfunden und schwebt auf 30 Meter hohen Keruing-Holzstelzen über dem Dschungel. Mit offen gestalteten Wänden verschmilzt der Raum nahezu nahtlos mit seiner Umgebung: Der Panoramablick reicht über die weiten Baumwipfel bis hinunter zur Datai-Bucht, in der Luft liegt der feuchte Duft der Erde, und das Dinner wird von der natürlichen Klangkulisse des Regenwaldes begleitet. Besonders in der Dämmerung lohnt sich ein aufmerksamer Blick in die Baumwipfel, denn mit etwas Glück erspäht man einen seltenen Colugo (Fluglemur) oder das geheimnisvolle Riesengleithörnchen.

Als preisgekröntes Restaurant serviert *The Pavilion* jeden Abend traditionelle thailändische Küche – authentisch, aromatisch und liebevoll von Chef Somkeat Lok zubereitet. Die Auswahl der Speisen zelebriert die Vielfalt der thailändischen Küche und setzt auf frisch geerntete Kräuter wie Chili und Kaffir-Limettenblätter aus dem resorteigenen Permakulturgarten, die jedem Gericht eine besondere Note verleihen. Zu den Highlights zählen unter anderem das südthailändische gelbe Curry mit Riesengarnelen und Ananas (*Kaeng Som Goong Lai Suer Sapparod*) sowie das knusprige Thai-Omelett (*Khai Chiaw*). Auch vegetarisch und vegan orientierte Gäste werden kulinarisch verwöhnt – etwa mit dem farbenfrohen *Phad*



Prig Sod Jae, einem Wokgericht aus Taro, Zuckerschoten, Pilzen, jungem Mais und Tofu, welches das Gemüse in den Vordergrund stellt.

The Gulai House: Malaysische Küche in ihrer ursprünglichen Form

Wer Malaysia nicht nur als Land, sondern auch auf dem Teller erleben möchte, ist im *The Gulai House* genau richtig. Tief im üppigen Regenwald gelegen, verzaubert dieses Restaurant mit seinem traditionellen *Kampung*-Haus-Design: offene, luftige Architektur, rustikale Holztische, gemütliche Sitzbereiche am Boden und stimmungsvolle Beleuchtung verschmelzen harmonisch mit der natürlichen Umgebung. Gäste haben die Wahl zwischen klassischen Tischen oder einem authentischen *duduk bersila*-Erlebnis – dem traditionellen Essen im Sitzen auf dem Boden, wie es in vielen malaysischen Familien gepflegt wird. Passend dazu genießt man Gerichte, die tief in der Kultur des Landes verwurzelt sind und bis heute in vielen malaysischen Haushalten zubereitet werden.

Zum Einsatz kommen im *Gulai House* – dem „Haus der Gewürze“ – ebenfalls aromatische Kräuter aus dem eigenen Garten und neben bekannten Zutaten wie *serai* (Zitronengras), *pandan* (Schraubenpalmenblätter) und Limettenblättern finden auch weniger bekannte Pflanzen wie *daun kemangi* (eine Basilikumart), *daun kesum* (Laksa-Blatt) und *bunga kantan* (wilde Ingwerblüten) den Weg in die Küche. Dabei entstehen Gerichte wie das traditionelle Kedah-Curry mit Ente und frischen Wintermelonen, ein süß-salziges Auberginen-Ananas-Curry oder der knusprig frittierte Rote Schnapperfisch, serviert mit einer Tamarinden-Honig-Sauce.

The Dapur: Kochkurse im The Datai

Bei *The Dapur* – übersetzt „die Küche“ – haben Gäste die Möglichkeit, selbst zum Kochlöffel zu greifen. Ganz im Sinne der malaysischen Kultur, in der das gemeinsame Zubereiten und Teilen von Speisen eng mit Gastfreundschaft verbunden ist, steht hier neben dem Probieren das Mitmachen im Mittelpunkt. Die Kochkurse beginnen mit einem Spaziergang durch den Garten, wo gemeinsam mit dem Küchenchef frische Zutaten geerntet werden. Dann lernen die Kochschüler Schritt für Schritt, wie aus den sorgfältig ausgewählten Zutaten traditionelle malaysische, thailändische oder indische Gerichte entstehen und erfahren mehr zu deren Herkunft und typischen Zubereitungsweisen. Den Abschluss bildet ein gemeinsames Mittagessen der selbst kreierten Köstlichkeiten.

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