

SIRRU FEN FUSHI

PRIVATE LAGOON RESORT



Deutscher Sternekoch zu Gast auf Sirru Fen Fushi

Im Rahmen der neuen The Michelin Series holt das Luxusresort renommierte Spitzenköche auf die Malediven und begrüßt im Oktober Tristan Brandt

München / Malé, 02. September 2025 – Sterneregen über den Malediven: Mit der neuen The Michelin Series setzt Sirru Fen Fushi im Shaviyani-Atoll kulinarische Akzente und öffnet die Küche seines Azure Restaurants für internationale Gastköche. Für die erste Ausgabe reisen drei renommierte europäische Spitzenköche in das tropische Inselparadies, um die Gäste des Luxusresorts mit ihrer Kochkunst zu verwöhnen. Einer von ihnen: der deutsche Sternekoch Tristan Brandt, der Ende Oktober mit seinen raffinierten Kreationen begeistern wird. Weitere Informationen unter www.sirrufenfushi.com.

Mit einer hochkarätigen Besetzung startet The Michelin Series 2025 auf Sirru Fen Fushi in ihre erste Runde. Tristan Brandt, Valentino Cassanelli und Jean-Philippe Blondet tauschen hierfür ihre europäischen Arbeitsstätten vorübergehend gegen das offene Küchenkonzept des *Azure* mit Blick auf den Indischen Ozean. Vor der traumhaften Kulisse des türkisblauen Meeres und im stilvollen Boho-Ambiente des offen gestalteten Restaurants erleben Gäste live wie die Spitzenköche ihre beliebten Signature-Gerichte zubereiten. Ein besonderes Highlight: An jeweils einem Abend schließen sich die Gastköche mit Girish Sharma, Küchenchef des Sirru Fen Fushi, zu einem exklusiven Four-Hands-Dinner zusammen, um die europäische und maledivische Kochkunst zu vereinen.

„Wir freuen uns sehr, solch herausragende Köche auf Sirru Fen Fushi willkommen zu heißen, und mit der Michelin Series neue Maßstäbe für kulinarische Erlebnisse auf den Malediven zu setzen“, sagt General Manager Gerhard Stutz. „Alle drei Köche bringen ihre individuellen Rezepte und außergewöhnliches Können ein – für unvergessliche, genussvolle Momente. Jede Veranstaltung ist ein echtes Highlight in unserem Resort-Kalender.“

Teil der Michelin Series 2025 sind:

- 28. bis 30. Oktober 2025: Tristan Brandt (**) – Schlossparkrestaurant *by Tristan Brandt* in Weinheim, Deutschland, Artis *by Tristan Brandt* im Hotel Prätschli in Arosa, Schweiz und Tambourine Room (*) *by Tristan Brandt* im Carillon Miami Wellness Resort Miami, USA
- 8. bis 10. Dezember 2025: Valentino Cassanelli – Lux Lucis (*) im Hotel Principe in Forte dei Marmi, Italien
- 3. Januar 2026: Jean-Philippe Blondet – Alain Ducasse (***) im The Dorchester in London, England

Sirru Fen Fushi – Private Lagoon Resort ist Mitglied von

SIRRU FEN FUSHI

PRIVATE LAGOON RESORT



(v.l.n.r. Tristan Brandt, Valentino Cassanelli, Jean-Philippe Blondet)

Tristan Brandt (28. bis 30. Oktober 2025)

Spitzkoch Tristan Brandt erlangte spätestens 2016 Aufmerksamkeit, als er als jüngster Küchenchef Deutschlands im OPUS V in Mannheim mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Heute steht Brandt an der Spitze eines internationalen Genussnetzwerks. Unter dem Dach seiner Marke *by Tristan Brandt* entwickelt und betreut er Gourmetkonzepte in Deutschland, der Schweiz und den USA. Im Dezember 2022 eröffnete er das Tambourine Room by Tristan Brandt im Carillon Miami Wellness Resort, das bereits 2023 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde und diese Auszeichnung 2024 verteidigen konnte. Neu eröffnet hat dieses Jahr außerdem das Schlossparkrestaurant by Tristan Brandt in Weinheim. Brandts Handschrift: eine moderne, weltoffene Küche – französisch inspiriert und raffiniert verfeinert mit asiatischen Aromen und Techniken.

Valentino Cassanelli (8. bis 10. Dezember 2025)

Schon als er seine Großmutter das erste Mal beim Pasta-Rollen beobachtete, war Valentino Cassanelli klar, dass er Koch werden möchte. Heute zählt der aus der Toskana stammende, mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Küchenchef zu den herausragenden Talenten der neuen Generation italienischer Spitzengastronomie. Nach seiner Ausbildung an renommierten Kochschulen sammelte er internationale Erfahrung in London – unter anderem bei Locanda Locatelli und Nobu – bevor er nach Mailand zurückkehrte, um unter Starkoch Carlo Cracco zu arbeiten. Seit 2012 steht er an der Spitze des Lux Lucis im Hotel Principe in Forte dei Marmi, das 2017 erstmals mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Cassanellis Küche verbindet toskanische Bodenständigkeit mit moderner Finesse. Im Zentrum stehen sorgfältig ausgewählte Zutaten, die enge Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten sowie ein tiefgreifender Prozess aus Forschung, genauem Studium der Aromen und kontinuierlicher Weiterentwicklung.

Jean-Philippe Blondet (3. Januar 2026)

Als Chef Patron im mit drei Michelin Sternen ausgezeichneten Alain Ducasse im The Dorchester zählt Jean-Philippe Blondet zu den führenden Vertretern der modernen französischen Haute Cuisine. Geboren in Nizza an der Côte d'Azur, arbeitet Blondet seit über einem Jahrzehnt eng mit dem weltbekannten Starkoch Alain Ducasse zusammen. Ihre gemeinsame kulinarische Reise begann im Londoner Spoon at Sanderson, gefolgt von Stationen im legendären Le Louis XV – Alain Ducasse à l'Hôtel

Sirru Fen Fushi – Private Lagoon Resort ist Mitglied von

SIRRU FEN FUSHI

PRIVATE LAGOON RESORT

de Paris in Monte-Carlo. Heute interpretiert Blondet die Philosophie seines Mentors in London auf zeitgemäße, elegante Weise: Im Mittelpunkt seiner Küche stehen höchste Produktqualität, absolute Saisonalität und ein tiefes Verständnis für Herkunft und Charakter der Zutaten. Jedes Gericht ist eine raffinierte Komposition – reduziert auf das Wesentliche, getragen von Geschmack, Textur und Ästhetik.

Über Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort

Das im nördlichen Shaviyani-Atoll der Malediven gelegene Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort, Teil der renommierten The Leading Hotels of the World, ist eingebettet in eine geschützte Lagune mit einem neun Kilometer langen Hausriff und bietet Zugang zu einer blühenden und artenreichen Unterwasserwelt. Die 120 Villen des Resorts, die entweder im dichten Palmengrün der Insel liegen oder elegant über dem Wasser thronen, verbinden Boho-Chic mit Barfuß-Luxus. Für Glamping-Erlebnisse sorgen fünf Luxury Safari Zelte – vier im Inselinneren, eines davon direkt am Strand – die echtes Robinson-Crusoe-Feeling versprechen. Einer der längsten Pools der Maledivenerstreckt sich über 200 Meter von der einen Inselseite zur anderen, während das mehrfach ausgezeichnete Arufen Spa sowie Yoga-Sessions am Strand und das lichtdurchflutete Art Studio für Entspannung und kreatives Wohlbefinden sorgen. Für kulinarische Vielfalt sorgen drei Restaurants, darunter das Azure mit fangfrischem Fisch sowie das elegante Kata, das japanische Küche in stilvollem Ambiente serviert. Ein besonderes Highlight ist das Coralarium – die weltweit erste Unterwasser-Kunstgalerie. Auch das Sustainability Lab, eine Recycling-Werkstatt zur kreativen Verwertung von Meeresplastik, lädt Gäste ein, selbst Teil des Umweltschutzes zu werden.

Die Bildrechte liegen bei Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Sirru Fen Fushi verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Buchungskontakt:

Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort
Shaviyani Atoll
Malediven
Tel.: +960 654 8888
reservations@sirrufenfushi.com
www.sirrufenfushi.com

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Verena Mühlegger
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
verena@segara.de
www.segara.de

Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort ist Mitglied von

