



Internationale Sterneköche zu Gast im The Datai Langkawi

Das Regenwaldresort holt im Zuge der Chef Series 2026 neun Michelin-Sterne nach Malaysia, darunter auch die einzige deutsche Zwei-Sterne-Köchin Douce Steiner sowie eine TV-Ikone

München / Langkawi, 19. Dezember 2025 – Umgeben vom jahrtausendealten Regenwald trifft sich 2026 erneut die kulinarische Weltklasse im The Datai Langkawi. Im Zuge der Chef Series 2026 „The Art of the Distinctive“ bringt das Regenwaldresort auf der malaysischen Insel Langkawi in der diesjährigen Auflage erneut Spitzenköche und die besten kulinarischen Talente der Welt zusammen, darunter Chefköche wie Alain Roux vom Waterside Inn aus England und die Deutsche Douce Steiner, Chefköchin im Hirschen in Sulzburg. Auch die renommierte Chefköchin und Fernsehpersönlichkeit Monica Galetti wird zu Gast sein. Die exklusiven kulinarischen Veranstaltungen finden im Hauptrestaurant The Dining Room statt und bieten den Gästen die seltene Gelegenheit, die Koryphäen der Küche persönlich kennenzulernen, sich mit ihnen auszutauschen und ihre Weltklasse-Küche in der Atmosphäre des Regenwalds zu genießen. Weitere Informationen finden Sie unter www.thedatai.com/events-and-occasions/the-chef-series.

Mit der Chef Series und ihren hochkarätigen Gästen unterstreicht das The Datai Langkawi seine Rolle als weltweit wichtige Destination für gastronomische Spitzenleistungen. In den vergangenen Jahren waren bereits viele kulinarische Größen der Welt zu Gast, darunter Angela Hartnett, Douce Steiner (die 2026 bereits zum zweiten Mal gastiert), Jan Hartwig, der verstorbene Michel Roux, Tom Aikens und viele mehr. Die veröffentlichte Liste für 2026 führt diese Tradition fort und bietet Gästen mit insgesamt neun Michelin Sternen einzigartige Fine-Dining Erlebnisse, die durch Zutaten aus dem eigenen Permakultur-Garten des Resorts und den natürlichen Schätzen Langkawis zum Leben erweckt werden.

Teil der Chef-Series 2026: The Art of the Distinctive sind:

- Januar 2026: **Alain Roux** – The Waterside Inn, UK (drei Michelin-Sterne)
- Februar 2026: **Seamus Sam** – Evelyn’s Table, UK (ein Michelin-Stern)
- April 2026 (Osterwoche): **Mathew Leong**, Norwegen (Asiens Bestplatzierung im Bocuse d’Or 2025)
- Juni 2026: **Wong Chin Hua** – Restaurant Shu KL, Malaysia (Michelin Guide Young Chef 2026)
- August 2026: **Douce Steiner** – Hotel Restaurant Hirschen, Deutschland (zwei Michelin-Sterne)
- November 2026: **Monica Galetti** – Chefköchin und britische Fernsehpersönlichkeit

„Die Chef Series 2026: The Art of the Distinctive spiegelt unser Engagement wider, außergewöhnliche kulinarische Talente nach Langkawi zu holen, und gleichzeitig anzuerkennen, dass wahrer Einfluss über Michelin-Auszeichnungen hinausgeht.“, so Stephane Duvacher, General Manager des The Datai Langkawi über die 2026 Ausgabe. „Vom legendären Alain Roux über den innovativen Mathew Leong und die raffinierte Douce Steiner bis hin zur einzigartigen Monica Galetti – jeder Gastkoch bringt etwas ganz Einzigartiges mit. Diese Erlebnisse sind weit mehr als ein kulinarisches Vergnügen, sie sind eine kulturelle Reise, geprägt von Nachhaltigkeit, Kreativität und der natürlichen Magie Langkawis.“



Alain Roux und Seamus Sam (v.l.n.r)

Alain Roux, The Waterside Inn (13. bis 17. Januar 2026)

Der Leiter des The Waterside Inn, dem ältesten Drei-Sterne-Restaurants Großbritanniens, gastiert fünf Tage im The Datai Langkawi. Als Sohn des legendären Michel Roux, setzt Alain Roux das kulinarische Erbe seiner Familie mit seiner raffinierten französischen Haute Cuisine und seinem unerschütterlichen Engagement für Spitzenleistungen fort. Die Tradition und Qualität der Restaurants der Familie Roux sowie der Einsatz für das Roux-Stipendium haben dazu beigetragen, Großbritannien kulinarisch zu etablieren. Unter Alain Roux' Führung hält The Waterside Inn seit 1985 ununterbrochen seine prestigeträchtigen drei Michelin-Sterne, eine bemerkenswerte Leistung, die weltweit nur zwei andere Restaurants teilen. Sein Aufenthalt im The Datai Langkawi umfasst folgende kulinarische Höhepunkte:

- 13. und 14. Januar 2026: Degustationsmenüs im The Dining Room
- 15. Januar 2026: Sonnenuntergangs-Kreuzfahrt mit Canapés an Bord des Katamarans Gadis Pulau
- 16. und 17. Januar 2026: Alfresco-Dinner am Strand im The Beach Club

Seamus Sam, Evelyn's Table (27. und 28. Februar 2026)

Seamus Sam, Chefkoch im Evelyn's Table in London, etablierte sich mit seinen außergewöhnlichen Fähigkeiten und seinem innovativen Ansatz schnell in der kulinarischen Spitzenklasse. Unter seiner Führung präsentiert das gemütliche Evelyn's Table mit nur 12 Tresenplätzen eine Mischung aus Kreativität und Präzision. Seine Gerichte sind geprägt von Sams Erfahrung in einigen der renommiertesten Restaurants Großbritanniens.

Seamus Sam begann seine kulinarische Laufbahn 2012 in Tom Aikens' Restaurant Elystan Street und arbeitete anschließend in den mit jeweils zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants The Clove Club und Restaurant Story, bevor er 2019 als Küchenchef zum mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Muse by Tom Aikens zurückkehrte. Seine kulinarischen Einflüsse bezieht er aus dem reichhaltigen und multikulturellen London, den akribischen Techniken seiner Ausbildungsküchen sowie seinem malaysischen Erbe, geprägt durch die Erinnerungen an das Café seiner Großmutter in Johor.



Mathew Leong und Wong Chin Hua (v.l.n.r.)

Mathew Leong (Osterwoche, 2. und 4. April 2026)

Mathew Leong ist ein renommierter Koch aus Singapur, der im norwegischen Stavanger lebt und arbeitet. In diesem Jahr vertrat Mathew zum zweiten Mal Singapur beim Bocuse d'Or Finale, der alle zwei Jahre stattfindenden Kochweltmeisterschaft in Frankreich, die weithin als „kulinarische Olympiade“ und als der renommierteste Kochwettbewerb der Welt gilt. Er belegte den ersten Platz Asiens und den sechsten Platz weltweit – die höchste Platzierung für Asien seit 2015 und für Singapur seit 1989.

Seine Küche wurzelt in modernen nordischen Aromen und wird durch sein asiatisches Erbe bereichert. Seine Kreationen bedienen sich an sorgfältig ausgewählten Zutaten aus aller Welt und erschaffen eine unverwechselbare Harmonie der Aromen.

2023 war er der einzige Singapurer auf der Forbes-Liste „30 Under 30 Europe“ in der Kategorie Kunst und Kultur. Leong schrieb damit Geschichte und wurde der erste Repräsentant seines Landes. Im Jahr 2025 wurde er außerdem in die Forbes-Liste „30 Under 30 All-Star Alumni“ aufgenommen.

Wong Chin Hua, Restaurant Shu KL (19. und 20. Juni 2026)

Als Chefkoch und Inhaber des Restaurants Shu KL erweist sich Wong Chin Hua als einer der interessantesten neuen Köche Malaysias. 2026 vom Guide Michelin mit dem „Young Chef Award“ ausgezeichnet, ist er für seine durchdachten, modernen und technik-inspirierten Kreationen aus der traditionellen chinesischen Diaspora-Küche bekannt. In Singapur geboren und in einer malaysisch-chinesischen Familie aufgewachsen begann Wongs kulinarische Laufbahn 2013 in Singapur, in einem Restaurant ehemaliger Mitarbeiter des Forschungs- und Entwicklungsteams des The Fat Duck. Während seiner Ausbildung lernte er bei den einflussreichsten Köchen und renommiertesten Restaurants in ganz Asien – von Singapur über Bangkok bis Shenzhen – bevor ihn die Pandemie schließlich nach Malaysia zurückbrachte.

Die Idee für sein Restaurant entstand während Wongs Zeit in Shenzhen. Seine Neugierde veranlasste ihn zu fragen, warum sich dasselbe Gericht in China, Thailand, Hongkong, Singapur oder Malaysia unterschiedlich entwickelt. Für ihn besitzt jede Tellerkomponente seinen Zweck und jedes Gericht stellt eine Frage zum kulturellen Erbe. So besitzt im Restaurant Shu KL jedes Menü eine eigene kulinarische Philosophie, hinterfragt die Sinnhaftigkeit und erzählt eine eigene Geschichte. In Wongs Küche erstreckt sich dieses Bewusstsein für Sinnhaftigkeit über den Teller hinaus auf das gesamte kulinarische Erlebnis.

THE DATAI
LANGKAWI



Douce Steiner und Monica Galetti (v.l.n.r.)

Douce Steiner, Hotel Restaurant Hirschen (7. und 8. August 2026)

Bereits zum zweiten Mal zu Gast im The Datai Langkawi ist Deutschlands einzige Zwei-Sterne-Köchin, Douce Steiner, Inhaberin des Hotels und Restaurants Hirschen in der Kleinstadt Sulzburg. Seit über 40 Jahren unter der Leitung der Familie Steiner und mit 500 Jahren kulinarischer Tradition hat es sich das Restaurant zur Aufgabe gemacht, seinen Gästen unvergessliche Erlebnisse und ein Erwachen der Sinne zu bieten. Es konzentriert sich auf die traditionelle französische Küche und zelebriert darin Zutaten wie Gemüse, Fisch und Fleisch.

Nachdem Steiner ihr Handwerk im Restaurant ihres Vaters erlernt hatte, absolvierte sie ihre Ausbildung bei renommierten und hochdekorierten Köchen wie Georges Blanc, Fritz Schilling und Harald Wohlfahrt. Während ihrer Zeit in Harald Wohlfahrts Restaurant Schwarzwaldstube in Baiersbronn lernte sie ihren Ehemann Udo Weiler kennen und kehrte 1998 gemeinsam mit ihm in den Familienbetrieb in Sulzburg zurück. Gemeinsam mit Steiners Vater sorgten sie für feinste Kulinarik in der Küche des Hirschen, der 1995 mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Douce Steiner übernahm 2008 die Nachfolge ihres Vaters, erlangte bereits 2012 erneut zwei Michelin-Sterne und wurde kürzlich vom Magazin Feinschmecker zur „Köchin des Jahres“ gekürt.

Monica Galetti, Chefköchin und TV-Persönlichkeit (6. und 7. November 2026)

Zum ersten Mal begrüßt The Datai Langkawi Monica Galetti, die beliebte TV-Persönlichkeit und eine der renommiertesten Küchenchefinnen Londons und zudem Autorin der drei Bücher „Monica’s Kitchen“, „The Skills“ und „Monica at Home“. Galetti ist vor allem für ihre langjährige Rolle als Jurorin in Koch- und Hospitality-Shows bekannt und bietet mit ihrem Besuch für die Gäste die seltene Gelegenheit, ihre kulinarische Expertise und Kreativität in einer privaten Umgebung abseits des Rampenlichts zu genießen. Die in Samoa geborene Galetti entwickelte schon früh ein Interesse für Kulinarik bevor sie in Neuseeland ihre Ausbildung zur Köchin absolvierte. 1999 fand sie ihren Weg nach Großbritannien, um im mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Le Gavroche an der Seite von Chefkoch Michel Roux Jr. zu arbeiten, wo sie eine klassische Ausbildung in der Welt der Fine-Dining-Küche genoss. In Zusammenarbeit mit einem hoch angesehenen Team sammelte Chefköchin Monica Galetti Erfahrungen und verfeinerte ihre Fähigkeiten, die schließlich als Grundlage für die Eröffnung ihres ehemaligen Restaurants Mere dienten.



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