

SIRRU FEN FUSHI

PRIVATE LAGOON RESORT



Zwei-Sterne-Koch Heiko Nieder zu Gast auf den Malediven
Sirru Fen Fushi lädt im Rahmen von „The Michelin Series“ zu exklusiven
Dinner-Events und einem Kochkurs mit dem Deutschen Heiko Nieder

München / Malé, 06. Februar 2026 – Mitte Februar gastiert Zwei-Sterne-Koch Heiko Nieder im Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort auf den Malediven, stolzem Mitglied von The Leading Hotels of the World. Gäste des Resorts erhalten dabei die seltene Gelegenheit, dem international renommierten Küchenchef bei mehreren Events zu begegnen. Nieder steht für eine moderne Haute Cuisine, die präzise Technik mit einer mutigen kreativen Handschrift zu einer unverwechselbaren Aromenküche verbindet. Der Besuch des Spitzenkochs eröffnet die diesjährige Michelin Series, zu der das Resort regelmäßig internationale Gastköche auf die abgelegene Insel im nördlichen Shaviyani-Atoll einlädt. Weitere Informationen unter www.sirrufenfushi.com.

Den Auftakt bildet am 14. Februar 2026 ein Four-Hands-Dinner, bei dem Heiko Nieder gemeinsam mit dem Executive Chef des Resorts, Girish Sharma, kocht. Anlässlich von Valentinstag und Lunar New Year (Mondneujahr) verbindet das Menü unterschiedliche kulinarische Einflüsse und Handschriften und spricht alle Sinne an. Am 18. Februar 2026 folgt einem exklusiven Haute-Cuisine-Kochkurs, bei dem Nieder den Gästen einen seltenen Blick hinter die Kulissen seiner Küche gewährt und die Zubereitung zweier Gerichte Schritt für Schritt erklärt. Am selben Abend lädt das Resort zu einem Signature Dinner, bei dem ausgewählte Kreationen des Sternekochs in einem Vier-Gänge-Menü serviert werden.

Heiko Nieder ist seit vielen Jahren Kulinarischer Leiter des The Dolder Grand in Zürich und einer der profiliertesten Köche der Schweiz. Der gebürtige Deutsche absolvierte seine klassische Kochausbildung im Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg. Anschließend vertiefte er sein handwerkliches Können in den renommiertesten Küchen Deutschlands, darunter im Restaurant Le Canard in Hamburg, im Hotel Zur Traube in Grevenbroich sowie im Restaurant Vau in Berlin. Prägend für seine kulinarische Handschrift waren zudem fünf Jahre im Restaurant L'Olivo in Bonn, in denen er seine eigene Philosophie verfeinerte. Zu seinen vielfachen Auszeichnungen zählen unter anderem die Ehrung als „Entdeckung des Jahres“ durch den GaultMillau (2003), der erste Michelin-Stern (2004), die Auszeichnung des zweiten Sterns durch den Guide Michelin (2011) sowie der Titel „GaultMillau Koch des Jahres“ (2018). Aktuell hält Heiko Nieder 19 GaultMillau-Punkte.

Sirru Fen Fushi – Private Lagoon Resort ist ein Mitglied von

SIRRU FEN FUSHI

PRIVATE LAGOON RESORT

Im Jahr 2014 initiierte Nieder das internationale Gourmetfestival THE EPICURE im The Dolder Grand, das sich seither als renommierte Plattform für Spitzenküche etabliert hat. 2023 veröffentlichte er sein erstes Kochbuch „Heiko Nieder – The Restaurant“, das in der Fachpresse breite Anerkennung fand. Im November 2025 erschien sein aktuelles Werk „Heiko Nieder – Private Dining“, das einen persönlichen Einblick in seine Auffassung von Haute Cuisine, die Private Dining Kultur sowie seine Philosophie maßgeschneiderter, hoch exklusiver kulinarischer Erlebnisse bietet.

Über Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort

Das im nördlichen Shaviyani-Atoll der Malediven gelegene Sirru Fen Fushi - Private Lagoon Resort, Teil der renommierten 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. Der mit 200 Metern längste Infinity-Pool der Malediven erstreckt sich 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 erste und einzige halb unter Wasser liegende Kunstsammlung der Malediven. 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 ein Mitglied von

