



KANDU – vom Riff zur Raffinesse in Rekordzeit

Mit KANDU eröffnet Patina Maldives ein neues Restaurant, dessen Fine-Dining-Konzept voll und ganz den kulinarischen Traditionen der Malediven gewidmet ist

München / Malediven, 28. Mai 2026 – Neueröffnung auf den Malediven: Mit dem Restaurant KANDU wächst das vielseitige kulinarische Portfolio des Luxusresorts Patina Maldives um ein dreizehntes kulinarisches Konzept, dessen Tasting-Menü tief in der Identität des Archipels verwurzelt ist. Weitere Informationen unter www.patinahotels.com/maldives.

Eine Hommage an Strömungen, Herkunft und Handwerk

Der Name KANDU bezeichnet auf *Dhivehi* (Landessprache der Malediven) die Meereskanäle, welche die Atolle der Malediven verbinden – und steht sinnbildlich für den nahtlosen Übergang zwischen Ozean und Teller. Als einziges Restaurant der Fari Islands, das sich vollständig der zeitgenössischen maledivischen Küche widmet, verfolgt KANDU eine „Dhivehi Modern Ocean-to-Table“-Philosophie: Traditionelle Rezepturen, die über Generationen hinweg weitergegeben wurden, treffen auf moderne Techniken und bilden so eine neue kulinarische Perspektive. Das Ergebnis ist eine Reise durch den Archipel, die Geschichten erzählt und Erinnerungen weckt.

„Die maledivische Küche war für mich schon immer etwas sehr Persönliches. Mit KANDU wollen wir die Aromen ehren, mit denen viele von uns aufgewachsen sind, und sie gleichzeitig neu denken. Dieses Menü ist geprägt von persönlichen Erinnerungen, vom Ozean und von den außergewöhnlichen Produkten unserer Inseln. Es ist eine Hommage an unsere Herkunft – und an das, was die maledivische Küche heute sein kann“, erzählt Abdulla Rifzan, Chef de Cuisine im KANDU.

Ein Menü wie eine Reise durch den Archipel

Das mehrgängige Tasting-Menü ist wie eine kulinarische Landkarte konzipiert: Jeder Gang repräsentiert ein anderes Atoll. Kokosnuss, Thunfisch, Brotfrucht und lokale Kräuter werden miteinander kombiniert und entfalten eine differenzierte Aromensprache. Im Mittelpunkt steht dabei stets der Indische Ozean als lebendige Speisekammer. Durch die enge Zusammenarbeit mit lokalen Fischern und einen konsequent nachhaltigen Fischfang wird nicht nur die Frische der Produkte gesichert, sondern auch die lokale Gemeinschaft gestärkt und die Umwelt geschont.

Tropische Texturen

In den tropischen und überwiegend alkoholfreien Getränken kommen *Raa* (Palmensaft), *Sai* (Tee) und *Kashikeyo* (Kokoswasser) zum Einsatz und unterstreichen den exotischen Fokus des Menüs. Ergänzt wird das Angebot durch Signature Drinks wie Bilimagu Whisky Sour sowie eine sorgfältig kuratierte Weinauswahl. Im Fari Marina Village gelegen, greift das KANDU in seiner Gestaltung die natürliche Ästhetik der Malediven in Farbwelt und Formensprache auf: der Einsatz von Materialien in warmen, erdigen Tönen sowie von Werken lokaler Künstler bestimmen das Ambiente. Sitzbereiche unter freiem Himmel und ein entspannter Sound mit lokal-maledivischen Einflüssen runden das Tasting-Erlebnis ab.





Über Patina Maldives

Als erstes Flaggschiff der noch jungen Lifestyle Marke Patina Hotels & Resorts – dem neuesten Konzept der Capella Hotel Group – setzt Patina Maldives im Nord Malé-Atoll Zeichen. Entworfen vom renommierten brasilianischen Architekten Marcio Kogan und Member of Design Hotels, bietet Patina Maldives 90 moderne Strand- und Wasservillen mit bis zu drei Schlafzimmern sowie 20 lässige Fari Studios. Gerade Linienführungen, harmonisch kombinierte Materialien, ruhige Farbkonzepte und fließende Übergänge zwischen innen und außen sorgen für ein Wohngefühl, das sich ganz bewusst an Liebhaber moderner Architektur richtet. Ganzheitliche Wellnessreisen im „FLOW“, interaktive Kunst- und Musikprogramme, dreizehn kulinarische Konzepte, darunter ein komplett pflanzenbasiertes Restaurant, und ein Kids Club, der für immer „Footprints“ in den Herzen der Kleinen hinterlässt – all das erleben Gäste inmitten der pulsierenden Szene rum um das Fari Marina Village mit seinen Boutiquen und angesagten Food-Trucks sowie dem Fari Beach Club. So divers die Erlebnisse sind, so klar ist die Linie in Sachen Nachhaltigkeit: Das Luxusresort hat es sich zum Ziel gemacht, als Teil der globalen Bewegung durch langfristiges Denken und ökologisches Handeln, Nachhaltigkeit mit einem Höchstmaß an Luxus einhergehen zu lassen – vom zero waste Management in den Küchen bis hin zum eigenen Bio-Permakultur-Garten. Ein Konzept, das auf den Malediven einzigartig ist.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen bei Patina Maldives. Der Urheber ist bei Bedarf in den Bildeigenschaften bzw. der Bildbeschriftung hinterlegt. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von Patina Maldives verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



Buchungskontakt:

Patina Maldives
Fari Islands
North Malé Atoll, 20026
The Republic of Maldives
Telefon: +960 4000 555
reservations.maldives@patinahotels.com
www.patinahotels.com/maldives
www.instagram.com/patinamaldives

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH
Linda Margarete Pohlmann
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 60
linda.pohlmann@segara.de
www.segara.de