

segara

Festival-Feeling mal anders

Für alle, die Festivals lieben, aber Lust auf ein paar neue Ideen haben

München, 11. August 2026 – Gummistiefel, Campingstuhl und Dosenbier – das gehört zu einem Festival einfach dazu ... oder doch nicht unbedingt? Für viele ist dieses Bild nach wie das klassische Festivalerlebnis. Und das hat durchaus seinen Reiz. Gleichzeitig gibt es Festivals heute in den unterschiedlichsten Formen. Wir möchten Ihnen deshalb ein paar etwas andere Festivals rund um die Welt vorstellen. Wie wäre es mit einem dreitägigen Malediven-Festival mit DJ-Sets unter den Sternen und einem gemeinsamen Charity-Island-Run über die Strände? Oder einem fernöstlich inspirierten Festival mit Dumpling-Workshop (ja, hier lernt man tatsächlich, wie man die kleinen asiatischen Teigtaschen selbst zubereitet), Wellness-Ritualen wie Klangheilung und Reiki und gemeinsamen Mahjong-Runden? Diese Festivals zeigen, wie unterschiedlich diese aussehen können.

1. Patina Maldives: One Festival, Every Sense
2. Lošinj Hotels & Villas: Kulinarisches Gipfeltreffen beim „Taste the Mediterranean Festival“
3. Sirru Fen Fushi – Private Lagoon Resort: Mid-Autumn Festival unter Palmen

Patina Maldives: One Festival, Every Sense



Drei Tage, zwei Inselresorts, eine Bühne mitten im Indischen Ozean: Vom 13. bis 15. August 2026 verwandeln sich die Fari Islands auf den Malediven nach der erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr erneut in eine Festival-Kulisse. Unter dem Motto „One Festival, Every Sense“ bilden Musik, Kunst, Kulinarik, Wellness und Naturschutz eine Symbiose und versetzen Gäste in einen dreitägigen Flow. Die Tage beginnen bei Sonnenaufgang mit Yoga, Klangtherapie und Erkundungen des Ozeans mit Meeresbiologen, führen über Gespräche mit Künstlern, Köchen und Naturschützern sowie gemeinsame Dinner und Cocktail-Sessions bis zu Performances und Musik am Strand – und klingen unter dem Sternenhimmel aus. Das internationale Line-up kann sich sehen lassen: Headlinerin ist Schauspielerin und humanitäre Aktivistin Rosamund Pike, die Einblicke in ihre Arbeit als Schauspielerin ebenso wie in ihr humanitäres Engagement gibt. Musikalisch verwandelt der niederländische DJ und Produzent FS Green die Strände der Fari Islands in eine Open-Air-Bühne und zieht die Gäste mit seinem Mix aus Hip-Hop, elektronischer Musik, Afrobeats, Dancehall und House in seinen Bann. Dazu kommen der französische Musiker und Elektro-Pop-Ikone Sébastien Tellier

segara

sowie die multidisziplinäre thailändische Künstlerin NOTEP, deren Performances Musik, Natur und Storytelling verbinden. Vom Hören geht es weiter zum Sehen und Fühlen: Designer Sean Wotherspoon entwickelt gemeinsam mit den Gästen eine großformatige, von Korallenriffen inspirierte Skulptur, die anschließend in der Lagune der Fari Islands zur Korallenregeneration beitragen soll. Ausdauerikone Milind Soman lädt zum Charity Island Run über fünf oder zehn Kilometer ein, während National Geographic Explorer Gibbs Kuguru gemeinsam mit dem Olive Ridley Project die marine Artenvielfalt der Malediven den Gästen nahebringen. Kulinarisch treffen die Michelin-prämierte Küche des Pariser Neo-Bistros SENSation und das Tokioter Konzept WAGYUMAFIA aufeinander, ergänzt durch kreative Cocktails des Dry Wave Cocktail Studio. Weitere Informationen unter <https://patinahotels.com/maldives>.

Lošinj Hotels & Villas: Kulinarisches Gipfeltreffen beim „Taste the Mediterranean Festival“



Zarte Langustinen, aromatischer Eukalyptus-Honig, feinstes Olivenöl und wilde Inselkräuter: Die geschmacksintensive DNA der Kvarner-Region steht vom 9. bis 13. September 2026 im Mittelpunkt des internationalen Feinschmecker-Interesses, wenn die Lošinj Hotels & Villas zum zweiten Mal in Folge das „Taste the Mediterranean“-Festival ausrichten. Fünf Tage lang laden die Fine-Dining-Adressen in der Čikat-Bucht – allen voran das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Alfred Keller im Boutique Hotel Alhambra – zu einem hochkarätigen Kulinarik-Event ein. Michelin-prämierte Gast-Chefs aus aller Welt kochen Hand in Hand mit den lokalen Küchenchefs der Insel, um nachhaltige Insel-Produkte in exquisite mediterrane Gourmet-Kunstwerke zu übersetzen. Exklusive Four-Hands-Dinner, inspirierende Workshops, Showcookings und Wein-Tastings machen das Festival zu einer Huldigung an die Aromenvielfalt der Region Kvarner und beweisen warum sie aktuell völlig zurecht den Titel „European Region of Gastronomy 2026“ trägt. Weitere Informationen unter www.losinj-hotels.com.

segara

Sirru Fen Fushi – Private Lagoon Resort: Mid-Autumn Festival unter Palmen



Vom 25. September bis 10. Oktober 2026 treffen auf Sirru Fen Fushi Kulinarik, Kunst, Wellness und Natur aufeinander und werden zu einem facettenreichen Inselerlebnis. Inspiriert von fernöstlichen Traditionen verteilen sich die Programmpunkte zwischen der 600 Hektar großen Lagune und dem satten, fast dschungelartigen Palmengrün über die gesamte Insel. Yoga und Klangmeditation am Wasser treffen auf Dumpling- und Sushi-Workshops, Laternenkunst und Mahjong-Runden, während die Golden Duck Soirée, ein Hot-Pot-Abendessen bei Mondschein, ein Wein- & Sake-Dinner und das Imperial Seafood Feast unter freiem Himmel kulinarische Akzente setzen. Die Lagune wird dabei selbst zur Festivalbühne, ob bei Dolphin Cruises in den Sonnenuntergang, Schnorcheltouren zu Ammenhaien oder Ausflügen zum Unterwasserkunstwerk Coralarium. Wer tiefer in das Engagement des Resorts eintauchen möchte, erhält bei Führungen durch das Nachhaltigkeitslabor Einblicke in Projekte zum Schutz der marinen Umwelt. Begleitet wird das Festival durch die exklusive Wellness-Residenz des international renommierten Gesundheitsberaters Dr. Hetalkumar Doshi, der mit Meditationen, Reiki, Klangheilung und Yoga auf Basis der Fünf-Elemente-Lehre fernöstliche Philosophie in das Inselprogramm einfließen lässt. Weitere Informationen unter www.sirrufenfushi.com.

Bitte beachten Sie: Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des Copyright-Inhabers verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:

segara Kommunikation® GmbH

Linda Margarete Pohlmann

Harmatinger Straße 2

D - 81377 München

Phone: +49 (0) 89 552 797 60 – 23

linda@segara.de

www.segara.de