



PRESSEINFORMATION

August 2024

Atmosphäre Kanifushi präsentiert viertes JUST VEG-Festival

Vegetarische Tafelfreuden auf den Malediven – Der renommierte italienische Koch Fabrizio Marino kehrt mit einem beeindruckenden Menü in limitierter Auflage zurück

München/Malediven – 1. August 2024. Die vierte Ausgabe des JUST VEG-Festivals findet von 21. bis 26. Oktober 2024 im Atmosphäre Kanifushi auf den Malediven statt. Gäste erwartet wieder ein kulinarisches Abenteuer in einer beeindruckenden Kulisse aus Meer, Strand und tropischer Sonne sowie vegetarische Kreationen des preisgekrönten Kochs Fabrizio Marino. Der Italiener führt das renommierte Ristorante Maggese im Herzen der Toskana und ist bekannt für seine schmackhafte und gesunde Haute Cuisine, die durch eine starke ethische Komponente vervollständigt wird. Mit dem Restaurant JUST VEG, das die Top-Liste von TripAdvisor als erstes rein vegetarisches Restaurant auf den Malediven anführt, ebnete das Atmosphäre Kanifushi eine echte Kultur der pflanzlichen Gastronomie im Inselstaat. Es wird das Epizentrum des Festivals sein und lädt Gäste zum Genuss von feinsten italienischer und mediterraner Küche mit Blick auf die türkisfarbene Lagune ein. Für seine Rückkehr auf die Insel Kanifushi kreiert Marino farbenfrohe, kunstvolle Gerichte aus frischem tropischem Obst und Gemüse und vereint sie zu einem Gourmetmenü in limitierter Auflage. Das sechstägige JUST VEG-Event ist im Kanifushi Plan™ enthalten, der allen Gästen des Resorts zur Verfügung steht und die Kernphilosophie von Atmosphäre Hotels & Resorts – „Joy of Giving“ – verkörpert.



V.l.n.r.: Fabrizio Marino, neue vegetarische Kreationen, JUST VEG Restaurant © Atmosphäre Hotels & Resorts

Spannende vegetarische Küche trifft auf raffinierte Weinbegleitung

Die kulinarischen Kreationen von Fabrizio Marino spiegeln seine Kompetenz und seinen Innovationsgeist wider. Um das kulinarische Erlebnis zu vertiefen, wird Nicolas Laguet, Director of Wine bei Atmosphäre

Core, für jeden Gang einen passenden Wein auswählen. Das sorgfältig zusammengestellte Menü beinhaltet unter anderem „Happiness“, eine Vorspeise mit Kokosnussschaum, Kürbis-Currypüree, frischen Äpfeln, Brokkoli sowie Tomaten mit Himbeer-, Minz- und Kurkuma-Sauce, die vom leichten Cuatro Pasos Rosado des Weinguts Martín Codax begleitet wird. Bei den Hauptgerichten werden unter anderem zarte „Gnocchi“ mit pikanter Zitrone in einer reichhaltigen Beurre blanc-Sauce mit Mandeln und Lakritze serviert und durch einen fruchtbetonten Chardonnay der Glass Collection von Glenelly Estate ergänzt. „Caramelised Aubergine“ wiederum, besteht aus glasierten Auberginen nach orientalischer Art und knusprigen Kichererbsen, perfekt gepaart mit einem Allan Scott Marlborough Sauvignon Blanc. Zum Abschluss gibt es „Bee-Side“, ein köstliches Joghurt-Honig-Eis mit osmotisierten Erdbeeren und Streuseln, das ein aromatischer White Rabbit Riesling perfekt abrundet.

„Es ist mir eine große Ehre, meine kulinarischen Kreationen auf die Insel des Atmosphere Kanifushi zu bringen,“ sagt Küchenchef Fabrizio. „Seit mehreren Jahren habe ich das Vergnügen, mit dem dynamischen Team des Restaurants JUST VEG zusammenzuarbeiten. Es ist immer wieder eine Freude, wiederkehrende Gäste zu begrüßen, und ihr Lächeln spornt mich an, jedes Mal aufs Neue nach Spitzenleistungen zu streben. Ich freue mich darauf, den Gästen die unglaubliche Vielfalt und den Reichtum der vegetarischen Küche näher zu bringen.“

Raman Gomathi, Director of Food & Beverage im Atmosphere Kanifushi, ergänzt: „Viele Gäste, nicht nur Vegetarier und Veganer, setzen auf eine flexible Ernährung. Im JUST VEG waren wir diesem Trend immer einen Schritt voraus. Es ist uns eine Ehre, Chefkoch Fabrizio jedes Jahr zu unserem kulinarischen Festival zu begrüßen, bei dem er neben den Erlebnissen für die Gäste auch Workshops für unser Küchenteam leitet. Gemeinsam kreieren wir eine spannende Speisekarte für unsere Gäste.“

Vorreiter in der pflanzlichen Küche

Als erstes vegetarisches À-la-carte-Restaurant auf den Malediven serviert JUST VEG erlesene Gourmetküche aus dem arabischen, indischen und mediterranen Raum sowie ein spezielles Menü aus der Jain-Küche. Gäste genießen ihr Mittag- oder Abendessen auf einer Terrasse mit Blick auf den türkisfarbenen Indischen Ozean. Während sie mit einer unendlichen Vielfalt an innovativen, modernen pflanzlichen Gerichten verwöhnt werden, lassen sich in der unter ihnen liegenden Lagune oft Baby-Riffhaie blicken – ein besonders exotisches Speiseerlebnis.

Inselparadies im Lhaviyani-Atoll

Ein 35-minütiger Rundflug mit dem Wasserflugzeug bringt die Gäste vom Velana International Airport in Malé zum wunderschönen Atmosphere Kanifushi. Abseits ausgetretener Pfade liegt dieses tropische Refugium an einem abgelegenen Rand des Lhaviyani-Atolls. Die Insel ist etwa zwei Kilometer lang und 90 Meter breit, mit üppig grünen Palmen und dichter tropischer Vegetation. Das klassische Fünf-Sterne-Luxusresort bietet 162 freistehende Villen und Suiten, idyllisch am Strand oder über der türkisfarbenen Lagune gelegen. Großzügige Räumlichkeiten mit raffinierter Innenausstattung unterstreichen die raue natürliche Schönheit der Insel. Die umfassenden Inklusivleistungen des Atmosphere Kanifushi Plan™ beinhalten eine erlesene Auswahl an erstklassigen Weinen und Spirituosen, eine Kombination aus Buffet-, Fine-Dining- und Themenabend-Optionen sowie eine Reihe von Aktivitäten wie Ausflüge, Angeln bei Sonnenuntergang, Schnorcheln und nicht-motorisierten Wassersport.

Weitere Informationen zum Atmosphere Kanifushi unter www.atmosphere-kanifushi.com sowie unter www.atmospherehotelsandresorts.com.

ÜBER ATMOSPHERE CORE

Atmosphere Core ist ein dynamisches Hotelunternehmen mit drei unverwechselbaren Lifestyle-Marken: THE OZEN COLLECTION, COLOURS OF OBLU und Atmosphere Hotels & Resorts. Es betreibt neun Resorts auf den Malediven und plant innerhalb der nächsten drei Jahre ein weiteres Resort auf den Malediven, ein Resort in Sri Lanka sowie elf Hotels und Resorts in ganz Indien zu eröffnen. Ein authentisches Gefühl für den Ort, inspirierender Service und frische feinste Küche verleihen jedem Atmosphere Core-Haus eine einzigartige Note.

ÜBER ATMOSPHERE HOTELS & RESORTS

Die Atmosphere Hotels & Resorts kuratierten unverwechselbare, von der lokalen Kultur inspirierte Erlebnisse und bieten so jedem Gast die Möglichkeit, in eine reizvolle Umgebung einzutauchen. Das Versprechen „A New Experience Awaits“ erwartet Reisende an jedem Ort. Zum Portfolio der Marke gehören Atmosphere Kanifushi (2013), VARU by Atmosphere (2019) und RAYYA by Atmosphere auf den Malediven sowie sieben neue Hotels in Indien: SADAR MANZIL HERITAGE BY ATMOSPHERE BHOPAL (Q4/2024), STILLWOOD RETREAT A SIGNATURE ATMOSPHERE COORG (Q4/2024), AVONGROVE TEA GARDENS BY ATMOSPHERE MIRIK DARJEELING WEST BENGAL (Q1/2025), ATMOSPHERE LAKEVIEW KOLKATA (Q2/2026), ALLITA AN ATMOSPHERE EXPERIENCE KURSEONG DARJEELING HILLS (Q4/2026), ATMOSPHERE BHUBANESWAR (Q4/2026) und VARSĀ ELEMENTS OF NATURE BY ATMOSPHERE KANNUR (Q4/2027).

[Link](#) zum Foto-Download

Bildrechte: © Atmosphere Hotels & Resorts

PRESSEKONTAKT

Für Atmosphere Core sowie die Marken Atmosphere Hotels & Resorts und COLOURS OF OBLU:

Lieb Management & Beteiligungs GmbH

Anja Höbler

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 (0)89 45 21 86-15

E-Mail: ahoebler@lieb-management.de

Internet: www.lieb-management.de

