



Das Teppanyaki Restaurant Hamakaze an neuer Location

Kurumba Maldives

We proudly presents the dreamhotel

„Hamakaze“ nennen Malediver **Wind**, der vom **Meer** kommt. Wenn Hamakaze auf das **maledivische Resort Kurumba** trifft, nimmt er alle **Gerüche** in sich auf und trägt sie über die Insel. Ein Atemzug und der **Appetit** lässt nicht lange auf sich warten:

Mit seinen acht verschiedenen Restaurants, maledivischen Spezialitäten und traditionellen Zubereitungstechniken erweitert Kurumba den Horizont seiner Gäste und lädt zu neuen Erlebnissen ein. Hamakaze ist auch der Name des Teppanyaki Restaurants. Es befindet sich ab sofort auf einem einzelnen Steg und ist damit das erste Restaurant auf Kurumba, was direkt über dem Wasser liegt. Bis zu 24 Gäste können rund um die heißen Platten der Kochstelle Platz nehmen und bei der Zubereitung der japanischen Spezialitäten aus nächster Nähe zuschauen – die Fingerfertigkeit der Köche beim raschen Rollen der Sushi ist beeindruckend! Der philippinische Chefkoch Ronny hat aber noch andere Talente: Singend erklärt er, was er gerade zaubert, und sorgt mit



seinen humorvollen Liedern für ein besonders unterhaltsames Essen. Ein Erlebnis ist auch der neue „Fihuni“ im Ocean Grill Restaurant,

ein typisch maledivischer Grill aus Kokosnussschalen, der an Fisch und Fleisch eine rauchige Kokosnusnote abgibt. Gäste genießen hier frischen

Hummer, saftige Muscheln und zartes Lammfleisch. Neben Süßkartoffeln, Kürbis und Limettensauce gilt es aber auch noch Platz zu lassen für das Dessert: Auf den Malediven sind die Früchte des Schraubenbaums eine Delikatesse. Sie erinnern optisch an Ananas, obwohl sie nicht mit dieser Pflanzenart verwandt sind. Einheimische essen sie nur an besonderen Festtagen. Aber auf Kurumba ist jeder Tag wie ein Festtag: Zusammen mit frischem Kokosnuss-Sorbet, Granatapfel, Limonen-Biskuit, Baiser und Papaya-Gelee wird die traditionelle Fruchtspeise zu einem süßen Abschluss kombiniert. Die Kokosnuss gab der Insel ihren Namen und begegnet den Gästen überall auf Kurumba, beispielsweise abends an der Beach Bar, bei einem Coconut Sorbet Martini. Neugier-



Ocean Grill

rig, was drin ist? Inselgäste können während eines wöchentlichen Cocktail-Workshops den einen oder anderen Barkeeper-Trick lernen. Ein Geheimnis wird hier schon gelüftet: Oft geben die lokalen Kräuter und Gewürze den Cocktails den letzten Pfiff.

Neben maledivischer Küche können sich die Gäste auch durch libanesischen, chinesischen und indischen Spezialitäten probieren. „Mit seinen acht Restaurants gehört Kurumba zu den Maledivenresorts mit der größten kulinarischen Auswahl“, so Moosa Raha, Food & Beverage Manager auf Kurumba. „Wir bieten unseren Gästen kulinarische Highlights aus der ganzen Welt. Essen soll zu einem Erlebnis für alle Sinne werden!“ Dabei spielt auch die Umgebung eine Rolle: Kurumba bietet Gästen ab sofort noch mehr Möglichkeiten, unter freiem Himmel zu dinieren – so beispielsweise inmitten der Kokospalmen. Mit den Füßen im Sand.

Einblick in die Kultur des Inselstaates

Ibrahim Abdulla, der als Koch seit über fünf Jahren auf Kurumba Maldives traditionelle maledivische Gerichte für die Mitarbeiter zaubert, gewährt nun ab sofort auch jeden

Mittwochmorgen den Hotelgästen Einblick in seinen Kochtopf. Was wird serviert? Kleine Snacks, gewickelt in Betelblätter, Thunfischsuppe, maledivisches Chapati und Thunfischcurry. Betelblätter sind die Blätter einer Pfefferpflanze, die auf den Malediven gemeinsam mit Gewürzen und Betelnüssen verzehrt werden. Das maledivische Chapati ist besonders fluffig, es ähnelt einem dünnen Fladenbrot und wird beispielsweise zum Curry serviert. Das Curry, dem indischen ähnlich, ist meist scharf gewürzt. Wem Schärfe nicht liegt, der genießt die klare, milde Thunfischsuppe mit Reis. Zudem bieten einheimische Künstler nun auch Malkurse für Gäste an. Und beim wöchentlichen Guest Cocktail erleben Besucher maledivische Tradition hautnah: Einheimische Musik erklingt, Mitarbeiter tragen maledivische Kleidung, Gäste üben sich im Seilknüpfen und Palmwedel weben. Zu Kosten gibt es Kokosnuss-Palmwein. Und zu sehen: wie man Kokosnüsse „the maldivian way“ knackt.

Es ist kein Zufall, dass sich auf Kurumba so viel um die Kokospalmen dreht: Die Insel ist besonders dicht mit Kokospalmen bewachsen. Daher wurde sie auch „Kurumba“ getauft; denn das heißt in der Landessprache Dhivehi Kokosnuss. Bei



Beach Bar

Massagen im Veli Spa wird auf den Malediven produziertes Kokosnussöl verwendet. Und hier findet sich die maledivische Tradition auch in den Anwendungen wieder: Beispielsweise bei der Massage mit heißen Kaurimuscheln, die früher auf den Malediven als Handelswährung verwendet wurden.

Auch die Beach Bar bietet neue, von den Malediven inspirierte Cocktails: Der „Indian Ocean Spiced Colada“ wird etwa aus Ananas und Kokosnusslikör gemixt, mit Zimt

und Sternanis gewürzt und mit Kokosnusschaum garniert. Auf der Bühne bewegen sich einheimische Tänzer zu traditioneller Bodu-Beru-Musik und im Restaurant Ocean Grill werden neuerdings maledivische Gewürze zu den Fleischgerichten gereicht.

Kurumba Maldives (Vihamanafushi)
North Male Atoll
Republic of Maldives
T (960) 664234 · F (960) 6643885
www.kurumba.com