



PRESSEINFORMATION

April 2024

Vorgeschmack auf das Just Veg Festival

Atmosphäre Kanifushi auf den Malediven – Der renommierte Koch Fabrizio Marino kehrt im Juni 2024 für eine spezielle Sommerausgabe des Festivals der vegetarischen Küche zurück

München – 4. April 2024. Die vegetarische, gesundheitsbewusste Küche hält weltweit Einzug und wird immer vielfältiger. Neben ihrer optisch ansprechenden Präsentation bieten die geschmackvollen pflanzen- und obstbasierten Gerichte eine Vielzahl von Vorteilen. Das Fünf-Sterne-Resort Atmosphäre Kanifushi macht sich diese Philosophie zu eigen und reagiert auf die steigende Nachfrage mit einem „Sommer-Special“, das das für Herbst 2024 geplante Just Veg Festival im ersten vegetarischen À-la-carte-Restaurant der Malediven einläutet. Vom 21. bis zum 26. Juni 2024 wird der weithin bekannte italienische Koch Fabrizio Marino das kulinarische Ereignis im preisgekrönten Spezialitätenrestaurant Just Veg ausrichten und Gäste mit einem exklusiven Fünf-Gänge-Menü verwöhnen. Dieses ist bei Voranmeldung kostenfrei im Kanifushi Plan™ eingeschlossen. Das innovative Menü offeriert zwei neue Rezepte: eine Kreation auf Basis von Kokosmilch, die vor Aromen nur so strotzt, sowie ein progressives Gericht, das die indische mit der italienischen Küche vereint. Auf vielfachen Wunsch ist auch das Gericht „Bite By Bite“ mit frisch geräuchertem Hüttenkäse und Gemüse wieder Teil des Menüs. Viele der Zutaten, von der Kokosnuss bis zu den Kräutern, werden von den Köchen im inseleigenen Garten geerntet.



Fabrizio Marino, „Bite by Bite“ aus dem Sommermenü, feine pflanzenbasierte Küche im Just Veg, Terrasse des Restaurants
© Atmosphäre Hotels & Resorts

Pflanzliche Tafelfreuden

Chefkoch Fabrizio Marino ist die Seele des bekannten vegetarischen Restaurants Maggese in der Toskana. Seit drei Jahren reist er über den Ozean auf die Insel Kanifushi, wo er eng mit dem kulinarischen Team zusammenarbeitet, um das Just Veg Festival zu präsentieren und die Speisekarte des vegetarischen Restaurants mit einer künstlerischen, innovativen und geschmackvollen Note aufzufrischen. Zu dieser

speziellen Sommerausgabe sagt er: „Ich habe schon immer die Grenzen überschritten, indem ich köstliche, hausgemachte Lieblingsgerichte mit den besten natürlichen Zutaten kreierte und Obst und Gemüse für sich selbst sprechen ließ. Dieses Jahr bringen wir den Reichtum der indischen und italienischen Aromen auf den Teller. Wir laden Gäste zu einer einzigartigen kulinarischen Reise ein, bei der sich Essen, Wein und die Schönheit des Indischen Ozeans verbinden.“

„Sommerzeit ist Erntezeit und in einigen Ländern wird der Juni sogar als Monat des frischen Obstes und Gemüses gefeiert. Studien zeigen, dass ein pflanzenbetonter Lebensstil dazu beitragen kann, Gesundheitsrisiken zu verringern. Im Restaurant Just Veg bemühen wir uns bewusst darum, unseren Gästen Alternativen zu Fleisch vorzustellen. Dies reicht von eiweißhaltigen Gerichten mit Hüttenkäse und Gemüse bis hin zu Blattgemüse und Kräutern, aber auch der Verwendung von Trüffeln für einen Hauch von Genuss“, sagt Raman Gomathi, F&B Direktor im Atmosphere Kanifushi.

Über das Restaurant Just Veg und Atmosphere Kanifushi

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 mittags oder abends eine umfassende Vielfalt an innovativen, modernen Gerichten, während sie von der Terrasse auf den türkisfarbenen Indischen Ozean und die unter ihnen liegende Lagune blicken, die von Baby-Riffhaien bevölkert wird – ein perfektes exotisches Speiseerlebnis. Ins tropische Paradies des Atmosphere Kanifushi am abgeschiedenen Rand des Lhaviyani-Atolls gelangt man vom internationalen Flughafen Malé innerhalb von 35 Minuten mit dem Wasserflugzeug. 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 am Strand oder über der türkisfarbenen Lagune. Luftige Villen mit raffinierter Innenausstattung betonen die raue natürliche Schönheit der Insel. Der Atmosphere Kanifushi Plan™ ist ein Premium-All-Inclusive-Plan mit einer erlesenen Auswahl an erstklassigen Weinen und Spirituosen, einer Kombination aus Buffet-, Fine-Dining- und Themenabend-Optionen sowie einer Reihe von Aktivitäten wie Ausflügen, Angeln bei Sonnenuntergang, Schnorcheln und nicht-motorisiertem Wassersport.

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

ÜBER ATMOSPHERE CORE

Atmosphere Core, stellvertretend für Atmosphere Core Private Limited, bietet erstklassige Gastfreundschaft, die von der Philosophie „Joy Of Giving“ inspiriert ist, und betreibt acht Resorts auf den Malediven innerhalb eines starken Markenportfolios. Dieses umfasst THE OZEN COLLECTION, Atmosphere Hotels & Resorts und COLOURS OF OBLU. Das Unternehmen macht sich bereit für ein starkes Wachstum in Südasien und steht mit drei THE OZEN COLLECTION-Häusern in den Startlöchern. OZEN MANSION KOLKATA wird im ersten Quartal 2024 in Indien eröffnen, OZEN PRIVÉ ATHIRI GILI soll im vierten Quartal 2024 auf den Malediven und OZEN SECLUDED TANGALLE in Sri Lanka folgen.

ÜBER ATMOSPHERE HOTELS & RESORTS

Atmosphere Hotels & Resorts kuratiert unverwechselbare, von der lokalen Kultur inspirierte Erlebnisse und bietet 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, VARU by Atmosphere sowie RAAVA BY ATMOSPHERE (Eröffnung im Juli 2024) auf den

Malediven sowie fünf neue Hotels in Indien: SADAR MANZIL HERITAGE BY ATMOSPHERE BHOPAL (Juni 2024), STILLWOOD RETREAT A SIGNATURE ATMOSPHERE COORG (Juni 2024), VARSĀ ELEMENTS OF NATURE BY ATMOSPHERE KANNUR (2025), ALLITA AN ATMOSPHERE EXPERIENCE KURSEONG DARJEELING (2025), ATMOSPHERE BHUBANESWAR (2026) und ATMOSPHERE LAKEVIEW KOLKATA (2026).

[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



ATMOSPHERECORE
A HOSPITALITY COMPANY