

"Wurzeln & Wellen": Gemüseküche trifft Inselgefühl

26.01.2026, 15:31 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *Nova Maldives*



Kulinarisches Gastspiel von 2-Sternekoch Sebastian Frank im Nova Maldives vom 10. bis 15. Mai 2026

Sebastian Frank, Spitzenkoch und Inhaber des Berliner 2-Sterne-Restaurants Horváth, wird vom 10. bis zum 15. Mai 2026 für ein außergewöhnliches kulinarisches Gastspiel im Nova Maldives zu Gast sein. Der aus Österreich stammende Küchenchef hat mit seiner "emanziptierten Gemüseküche" eine unverwechselbare kulinarische Handschrift geschaffen, die weit über klassische Fine-Dining-Konzepte hinausgeht.

Für seinen Auftritt im Nova Maldives hat Sebastian Frank neue Menükreationen unter dem Motto "Wurzeln & Wellen" entwickelt - radikal, einzigartig und kompromisslos in ihrer Klarheit. Das Menü steht für die Essenz seiner Küche: kein Blendwerk, kein Luxus um des Luxus willen. Stattdessen erhebt Frank vermeintlich einfache Produkte zu Hauptdarstellern, indem er ihnen durch präzises Handwerk, kreative Techniken und den Faktor Zeit eine neue Wertigkeit verleiht. So entstehen Gerichte, die Haltung zeigen und unvergesslich bleiben.

Mit seiner "emanziptierten Gemüseküche" rückt Frank Gemüse und Früchte konsequent in den Mittelpunkt. Lokale Produkte wie u. a. Aubergine, Spinat oder Kürbis werden bei seinem kulinarischen Gastspiel auf den Malediven im Mittelpunkt stehen, denn Frank legt in seiner Küche großen Wert auf regionale Produkte. Er nutzt ihre Aromen in unterschiedlichsten Facetten und schafft damit ein vollkommen neues kulinarisches Erlebnis. Der vegetarische Schwerpunkt folgt nicht nur seiner Philosophie, sondern ergänzt auch das nachhaltige Konzept des Nova Maldives auf ideale Weise.

Während seines Gastspiels lädt Sebastian Frank am 10. und 15. Mai 2026 zu zwei exklusiven Gourmetabenden im Flames Restaurant. Am 12. Mai 2026 steht ein Gemüse-Kochkurs im Soul Kitchen Restaurant auf dem Programm. Dabei wird Frank auch das Signature-Rezept seines ikonischen Gerichts "Sellerie reif und jung" vorstellen - ein Gericht, dessen Sellerie-Komponente ein ganzes Jahr lang in einem speziellen Verfahren reift. Auf Wunsch wird zu den Menüs seine trendsetzende alkoholfreie Getränkebegleitung serviert, bestehend aus Teeauszügen, hausgemachten Gemüsesäften, hochwertigen Ölen und raffinierten Reduktionen. Alle Menüs sind entweder rein vegetarisch oder wahlweise mit lokalen Fisch- oder Fleischkomponenten erhältlich.

Seine Philosophie beschreibt Sebastian Frank selbst mit den Worten: "Einschränkung ist Fokus und Gemüse mein stärkster Ausdruck. Ich setze mich kontinuierlich mit meinen kulinarischen Wurzeln auseinander und bin dadurch in der Lage, Gerichte zu kreieren, die Menschen emotional berühren. Ich freue mich darauf, den Gästen von Nova meine emanziptierte Gemüseküche näherzubringen - mit raffinierten Gerichten, die maledivische Zutaten mit regionalen Produkten vereinen."

Diese Haltung fügt sich nahtlos in den Anspruch des Nova Maldives ein, wo Genuss, Nachhaltigkeit und moderner Lifestyle zu einem außergewöhnlichen Fine-Dining-Erlebnis mitten im Indischen Ozean verschmelzen. "Wir freuen uns

sehr, mit Sebastian Frank einen echten Pionier der Gemüseküche bei uns begrüßen zu dürfen. Mit Spannung erwarten wir seine kreativen Gerichte, die Zutaten der Malediven und regionale Produkte verbinden. Die maledivische Küche lässt sich überraschend gut vegetarisch oder sogar vegan interpretieren: So wird das klassische Fisch-Curry heute häufig mit Süßkartoffeln oder Jackfruit zubereitet. Beliebt sind zudem Currys mit Kürbis, Auberginen, Okra oder Kichererbsen und es gibt vegetarische Snacks wie z. B. gebackene Kochbanane oder Brotfrucht. Unsere Gäste auf Nova können diese vielfältigen Kreationen bei uns genießen", sagt Abdulla Aboobakuru, General Manager von Nova Maldives.

Mehr Infos unter: nova-maldives.com

Nova Maldives

Effnerstr. 44-46
81925 München

AnnetteZierer

+49 (0)89 356 124 - 88

annette.zierer@zierercom.com

www.zierercom.com/

Pressekontakt

ziererCOMMUNICATIONS GmbH
Effnerstr. 44-46
81925 München

AnnetteZierer

+49 (0)89 356 124 - 88

News-ID: 1302115 • Views: 1222 (Stand: 29.07.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1302115/Wurzeln-Wellen-Gemuesekueche-trifft-Inselgefuehl.html>