

HURAWALHI ISLAND RESORT STELLT BJOERN VAN DEN OEVER VOR

25.04.2017, 15:09 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *PAYA PR*

Presseagentur: *PAYA PR*

Malediven, 18. April 2017: Seit seiner Eröffnung im vergangenen Jahr, hat sich das beeindruckende Hurawalhi Island Resort auf den Malediven mit einem Weltklasse-Schnorchel-Angebot, der atemberaubenden Umgebung und dem luxuriösen „Organic Spa“ mit als eines der weltweit begehrtesten neuen Resorts durchgesetzt. Hurawalhi Island Resort ist nicht nur ein Inselparadies sondern verwöhnt Gäste auf hohem kulinarischem Niveau. Es beherbergt drei hochkarätige Restaurants, einschließlich des weltweit größten, komplett verglasten Unterwasserrestaurants „5.8“.

Das Highlight des kulinarischen Angebots des Resorts ist auf den Chef Bjoern van den Oever zurückzuführen. Mit seiner Fülle an Erfahrungen, die er in drei mit Rosette - und Michelin-Sternen ausgezeichneten Küchen sammeln konnte, hat Bjoern neben vielen bemerkenswerten Größen und Top-Führungskräften, darunter Jens Rittmeyer und Ed Cooney gearbeitet. Von Küchen in seiner Heimat Deutschland bis Irland, Portugal, Schweiz, Dubai, den Philippinen und weiteren internationalen Küchen, leitet Bjoern die Küchenteams des Unterwasserrestaurants „5.8“ und des zweiten Signature-Restaurants des Resorts „Aquarium“. Seine konkurrenzlose 5-Sterne-Erfahrung bringt Innovation und Kreativität in die kulinarischen Genüsse und lässt die Gaumen der Gäste vor Freude tanzen.

Hurawalhis Höhepunkt und Bjoerns absoluter Stolz ist „5.8“, das weltweit größte, komplett verglaste Unterwasserrestaurant, welches die Sinne in seiner einmaligen Lage, 5,8 Meter unter dem Meeresspiegel, in eine andere Welt gleiten lässt. Jedes Gericht verbindet die besten Zutaten mit Innovation und Stil, was in einer Bandbreite einfallsreicher moderner Küche resultiert, kombiniert mit der exklusiven Lage, exquisitem Wein und zuvorkommendem Service. Umgeben von unvergleichlichen Aussichten auf die Unterwasserwelt, setzt das minimalistisch eingerichtete Restaurant im Inneren auf romantisches Flair, da jeder Tisch nur für zwei gedeckt ist. Das Konzept besteht aus einer mehrgängigen Verkostung der Extravaganz – auch mit passender Weinbegleitung auf Empfehlung des Sommeliers.

Oberhalb des Meeresspiegels lassen die beiden anderen Restaurants „Aquarium“ und „Canneli“ keinen Zweifel an Hurawalhis exquisiter Küche, die restaurantübergreifend vollauf im Einklang steht. „Aquarium“ bietet eine atemberaubende Aussicht auf das Meer sowohl bei Tag als auch bei romantischem Kerzenlicht in der Nacht. Serviert wird hier ein modernes Menü mit nachhaltig erwirtschafteten Zutaten. Mit einem Teppanyaki-Grill setzt das Restaurant einen Schwerpunkt auf frische lokale Meeresfrüchte und erstklassiges Rindfleisch in Kombination mit köstlichem Sushi, Sashimi und Tempura, die allesamt von einem hoch qualifizierten Koch vorbereitet werden.

Das Restaurant „Canneli“ verwöhnt Hurawalhis Gäste mit einem frisch zubereiteten Frühstück und internationaler Buffet-Küche auf höchstem Niveau, während der Blick auf den endlosen Weiten des Indischen Ozeans ruht. Ein privates Dinner am Strand, al fresco unter dem Sternenhimmel, kreiert unvergessliche Erlebnisse in romantischer Umgebung zu delikatem Hummer und Wagyu-Beef. Die dezent beleuchtete „Coco Bar“ direkt am Strand lädt dazu ein, den Tag am elegant beleuchteten Pool mit Blick auf die Lagune bei einer Shisha ausklingen zu lassen.

Hurawalhis Küche setzt auf einzigartige Weise ihren Reichtum an frischen Meeresfrüchten und Kräutern für die Küche ein, und lässt Gäste so kulinarisch teilhaben. Chef Bjoern konzentriert sich auf seine meisterhaften technischen Kochkünste und sein gekonntes Spiel mit Aromen ohne allzu verspielt und experimentell zu wirken. Es geht ihm darum, gutes Essen aus den besten Zutaten zu erschaffen. Das Resort setzt stark auf lokale Produkte. Mit einer Tageskarte schafft sich Bjoern den Freiraum, das Menü an den lokalen Tageserwerb anzupassen. Um den unnötigen Import von Produkten zu vermeiden, baut das Resort zusätzlich Obst und Gemüse sowie Kräuter im Gewächshaus an. Dies garantiert nicht nur die Frische und Qualität der Zutaten, sondern auch die Nachhaltigkeit des Resorts.

Portrait

PAYA PR ist eine führende PR & Marketing Agentur, die die volle Bandbreite moderner Kommunikationsdienstleistungen bietet und auf Luxus- Reisen & Lifestyle spezialisiert ist. PAYA PR hat durch seine internationalen Verbindungen viel Erfahrung und Expertise im herkömmlichen PR-Markt, sowie Marketing Kommunikation und es wird ein Hauptaugenmerk auf die wachsende Kommunikation in sozialen Netzwerken und Kanälen gelegt.

News-ID: 948383 • Views: 714 (Stand: 12.08.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/948383/HURAWALHI-ISLAND-RESORT-STELLT-BJOERN-VAN-DEN-OEVER-VOR.html>