

# EINE EXQUISTE REISE ENTLANG DER ALTEN GEWÜRZROUTE

Das vielfach einzigartige Ba'theli by the Reef auf Milaidhoo Maldives













München, 17. Oktober 2023 – Eine kulinarische Reise wie keine andere: Das Inselparadies Milaidhoo Maldives entführt in seinem Gourmetrestaurant Ba'theli by the Reef auf eine Reise entlang der alten Gewürzroute. Und ist damit auch das einzige Restaurant der Welt, dessen herrliche Gourmetküche von dieser legendären Route inspiriert ist. Auch die beeindruckende Architektur spiegelt dies gekonnt und authentisch – das Ba'theli hat die Form eines alten Segelschiffs, das in der Insellagune zu schweben scheint. Das Wort "Ba'theli" stammt aus der Dhivehi-Sprache und bedeutet Frachtschiff, das zwischen den Atollen verkehrte und mit diesen Waren durch den gesamten Archipel segelte, um das Wissen über andere Länder, Bräuche und Küchen zu verbreiten.

### Tradition setzt sich fort – Ein Reichtum aus herrlichen Gewürzen

Einst waren die Malediven ein einflussreicher Handelshafen für Händler, die von Indonesien und Indien nach Arabien reisten und an Bord wahre Gewürzschätze transportieren. Darunter Zimt, Kardamom, Kurkuma, Nelken, Ingwer und Pfeffer. Das Ba'theli setzt diese fesselnde Geschichte fort. Die preisgekrönten Küchenchefs kreieren exquisite Gourmet-Kreationen, indem sie feinste Zutaten sorgfältig kombinieren und Kräuter und Gewürze harmonisch so aufeinander abstimmen, um die natürlichen Aromen direkt in Szene zu setzen.

Sofort bei Ankunft ziehen die drei bezaubernden Holzboote, die in der azurblauen Lagune schwimmen, in ihren Bann. Das erste Boot ist die Lounge und Sunset-Bar. Hier werden leckere Drinks, die von den Inseln inspiriert und mit lokalen Zutaten zubereitet werden, serviert. Das zweite Boot beherbergt die Küche, in der sich die kulinarische Magie entfaltet. Das Dritte Boot verwandelt sich in das Restaurant – hier lassen sich unter dem Licht von tausend Sternen und wehenden Segeln die köstlichen Kreationen genießen. Einfach unvergesslich ist ein Dinner auf dem Deck unter dem sagenhaften Firmament des glitzernden Nachthimmels.

Perfekter Start für das kulinarische Erlebnis ist die Lounge mit Sunset Bar mit einem der charakteristischen Ba'theli-Cocktails. Beispiel ist der erfrischende "Parrot Fashion" zubereitet aus lokalen Zutaten wie dunkler Plantagen-Rum, der geheimen Fünf-Gewürze-Mischung, einem Hauch von Bitter und Grapefruitöl.



















Magisch ist dabei der Blick auf den Sonnenuntergang, delikat die lokal inspirierten Canapés, verlockende Leckerbissen als verführerischer Auftakt für die kulinarischen Köstlichkeiten, die gleich folgen werden.

## Drei exquisite Optionen

Im Restaurant gibt es drei verschiedene Dinner-Optionen zur Wahl. Im Mittelpunkt steht das maledivische Degustationsmenü: Eine fünfgängige Gourmet-Reise als Hommage an das reiche kulturelle Erbe der Malediven. Jeden Abend besonders und sorgfältig ausgewählt ist der Gruß des Küchenchefs, mit dem das Menü startet.

Die À-la-carte-Selektion ist eine Fusion-Cuisine aus traditionell-maledivischen Köstlichkeiten mit modernem Twist. Darunter Mezze, Suppen und traditionelle Salate. Die dritte Möglichkeit ist die "Spice Route Karte" – hier verzaubern eine Reihe von Hauptgerichten wie indonesisches Rindfleisch Rendang, indisches Tikka Biriyani und Nyama Choma aus Südafrika, alle mit einem Hauch maledivischen Flairs zubereitet.

## 5.000 Jahre zurück und doch ganz im Moment

Das Ba'theli lädt seine Gäste auf eine kulinarische Entdeckungsreise ein, die sie fast 5000 Jahre in die Vergangenheit zurückversetzt. In eine Zeit, in der die Malediven eine zentrale Rolle als wichtiger Handelsplatz spielten. Bei einem Essen im Ba'theli lernen Gäste die Geschichte der Malediven und die Küche der Gewürzroute kennen, während sie mit allen Sinnen eine Sinfonie der Aromen genießen. Fachkundig angeleitet vom charmanten Ba'theli-Team in unvergleichlicher Kulisse.

Bildergalerie: https://we.tl/t-fadDGndcol



















#### MILAIDHOO MALDIVES

Milaidhoo Maldives ist ein unberührtes Inselparadies, das stolz darauf ist, in den lokalen Inseltraditionen verwurzelt zu sein. Das Boutique-Luxus-Resort verfügt über 50 moderne und komfortable Pool-Villen im maledivischen Stil, die von einem renommierten maledivischen Architekten eigens designt wurden.

Jedem Gast steht ein Insel-Butler zur Verfügung, der ihm dabei hilft, bedeutsame Erfahrungen zu schaffen und sich um alle Anliegen kümmert. Zu den Aktivitäten gehören Spa-Behandlungen über Wasser, Yoga-Kurse bei Sonnenaufgang und Schnorchelausflüge, um das unglaubliche Hausriff zu entdecken.

Das Essen ist ein weiteres Highlight auf Milaidhoo, denn es gibt drei Weltklasse-Restaurants, darunter das Ba'theli. Dieses einzigartige maledivische Restaurant spiegelt das Erbe der Insel wider und ist in Form von drei traditionellen Booten auf Säulen über der Lagune gebaut. Die innovativen und köstlichen Gerichte des Restaurants sind tief in der maledivischen Tradition verwurzelt und jedes Gericht ist von den Favoriten der alten maritimen Gewürzroute inspiriert.

Milaidhoo steht für die authentischen Malediven. Das Resort definiert Luxus neu – Gäste erleben einen lässig-luxuriösen Barfuß-Insel-Lifestyle und haben das Gefühl, dazuzugehören, während sie sich in der natürlichen und üppigen Umgebung einer tropischen Insel befinden. Als ein Adults Only Resort, ist Milaidhoo für seine Romantik und sein Angebot an Destination Dining Möglichkeiten bekannt.

Jeder Wunsch kann erfüllt werden – von Delfinbeobachtung bei Sonnenuntergang bis hin zum Besuch einer verlassenen Sandbank für ein privates Strandpicknick. Milaidhoo ist ein Mitglied der Small Luxury Hotels of The World.

Milaidhoo ist mit einem 35-minütigen Flug mit dem Wasserflugzeug vom internationalen Flughafen Malé oder einem 15-minütigen Inlandsflug zum Flughafen Dharavandhoo im Baa Atoll zu erreichen, gefolgt von einem 15-minütigen Schnellboottransfer nach Milaidhoo. Weitere Informationen unter <a href="https://www.milaidhoo.com">www.milaidhoo.com</a>

#### Pressekontakt

Schaffelhuber Communications GmbH
Christine Klimscha | Iris Vogel
christine.k.extern@pr-sc.de | iris.v.extern@pr-sc.de
+49 (0)89 - 78 79 79 100 | www.pr-sc.de