



Coco Collection - Der Sushi-Weltmeister und Chefkoch Pepi Anevski bringt zu Ostern seine unverwechselbaren kreativen Aromen ins Coco Bodu Hithi

Malé/München, 22. März 2024:

Zu Ostern begrüßt das maledivische Resort [Coco Bodu Hithi](#) seinen ersten Sushi-Koch, den preisgekrönten Küchenchef **Pepi Anevski**. Er wird am Ostersonntag, 31. März, und Montag, 1. April, im **Tsuki**, dem japanischen Spezialitätenrestaurant des Resorts, mit seinen kreativen Sushi- und Sashimi-Künsten das kulinarische Erlebnis bereichern.

Der aus Mazedonien stammende Küchenchef Pepi gewann 2013 den ersten World Sushi Cup in Tokio, Japan, und gilt seitdem als der kreativste Sushi-Meister der Welt. Er hat sich auf klassisches japanisches Sushi in Chiba, Japan, unter der Anleitung von Herrn Masayoshi Kazato spezialisiert. Als zertifizierter Sushi-Chefkoch mit mehr als 20 Jahren Erfahrung verfügt Chef Pepi über Zertifizierungen des World Sushi Skill Institute und der All-Japan Sushi Association (AJSA). 2019 eröffnete er das Sushi Rebellion in Mälmo, Schweden, mit dem Ziel, qualitativ hochwertiges Sushi mit einem rebellischen Touch in einer lässigen, urbanen Umgebung zu servieren. Das Restaurant wurde kürzlich unter die Top 10 der besten Sushi-Restaurants in Schweden gewählt.

"Was ich mitbringe, ist ein solides Verständnis für kulturelle Unterschiede, eine starke Erfolgsbilanz bei der funktionsübergreifenden Arbeit und ein Verständnis für die gesamte Wertschöpfungskette vom Rohprodukt bis zum Teller des Kunden", sagt Küchenchef Pepi.

Seine Kreativität entspringt seiner angeborenen Neugier, neue Geschmacksrichtungen zu kombinieren und Rezepte zu entwickeln. Sein bescheidener Umgang mit der Kultur und den lokalen Produkten bringt eine unerwartete Wendung und eine elegante Überraschung für den Gaumen. Alexi Argyris, General Manager des Coco Bodu Hithi, sagte über den bevorstehenden Aufenthalt von Chefkoch Pepi: "Ich glaube, ein solches Talent unter uns zu haben, wäre nicht nur eine Inspiration für unser Team, sondern auch ein völlig neues Esserlebnis für unsere Gäste. Ich freue mich, einen so vielseitigen Koch, der sich in verschiedenen Kochstilen hervorgetan hat, bei uns begrüßen zu dürfen, um seine exquisiten Speisen zu probieren".

Seit 2012 hat das Coco Bodu Hithi seine Türen für Gastköche geöffnet, aber Chefkoch Pepi ist der erste Sushi-Maestro, der die Küche des Tsuki leitet. Er wird die Gäste am 31. März und 1. April mit zwei außergewöhnlichen Dinners verzaubern. Darüber hinaus wird er zwei exklusive Erlebnisse anbieten, bei denen er Gerichte vorstellt, die die lebendigen Aromen der

Malediven mit traditionellen japanischen und ostasiatischen Elementen verbinden. Der Besuch von Chefkoch Pepi verspricht ein sinnliches Vergnügen.

Chef Pepi Anevski's Tsuki Menu Salmon Tataki

Tosa sauce, apple oroshi, capers

Parmesan Popcorn Shrimp

Spicy sauce, parmesan

Sushi

Nigiri (2 pieces)

Scallop aburi, Hamachi, yuzu foam, coriander paste

Gunkan (1 piece)

Lobster, lemon

Yaki (1 piece)

Tuna, kataifi

Chili akami uramaki (4 pieces) Kataifi Scallop

Gochujang butter, soy egg foam

Grilled Beef

Wasabi truffle sauce, grilled padrones, chives

Chocolate Dessert

Sugar-coated cashew nuts, spicy pineapple

Über die Coco Collection

Seit ihrer Gründung im Jahr 2005 hat die Coco Collection Fünf-Sterne-Destinationen mit unterschiedlichem Charakter geschaffen und dafür bereits viele Auszeichnungen erhalten. Jedes Coco Collection Resort auf den Malediven ist eine Oase für Liebhaber von Reisen mit Stil. Jedes zelebriert die traditionelle maledivische Architektur und das Ambiente. Beide Coco Resorts befinden sich auf traumhaften, authentisch maledivischen Inseln und stehen nicht nur für paradiesische Natur und Exklusivität, sondern vor allem auch für ökologisch durchdachten Luxus. Coco Collection umfasst hierbei die stylische Gourmet-Insel Coco Bodu Hithi im Nord-Malé-Atoll sowie das Eco-Barfuß-Resort Coco Palm Dhuni Kolhu im Baa-Atoll. Die Coco Collection arbeitet mit Umwelt- und Tierschutzorganisationen zusammen und kreiert so einzigartige Nachhaltigkeits-Projekte und unvergessliche Angebote für Gäste. Als Teil der Sunland Hotels Gruppe profitiert die Coco Collection von über 30 Jahren Erfahrung im Gastgewerbe. Das Erbe von Sunland, Grenzen zu überschreiten und sich kreativ weiterzuentwickeln, setzt die hohen Standards und bereichert die Erfahrung ihrer Gäste.

www.cocollection.com

PR Kontakt

Schaffelhuber Communications GmbH
Edith Frieser | Andrea Rehn

edith.f@pr-sc.de | andrea.r.extern@pr-sc.de

+49 (0)89 78 79 79 1-00

www.pr-sc.de