

Wohlfühloase mit Suchtpotenzial

Amy Stierli hat sich auf den Malediven ihr Fünf-Sterne-Resort geschaffen, das sie mit ihren Gästen teilt. «As unique as you» ist ihr Motto für dieses Ferien- und Tauchparadies.

■ Text und Bilder von Charly Bieler

«Mirihi? Du gehst tatsächlich nach Mirihi zum Tauchen?», fragte Gaby und fuhr atemlos fort: «Du wirst von dieser Insel verzaubert sein und nicht mehr davon loskommen, so wie ich.» Ich war also gespannt, was mich erwarten würde. Eine Woche später: Nach zwanzigminütigem Flug sinkt das Wasserflugzeug allmählich aus den Wolken, Kurs Südwest. Da, das muss sie sein, nicht grösser als zwei Fussballplätze, im Westen ein kurzer Steg, zwei Reihen von Wasserbungalows.

Mirihi! Als ich das letzte Mal einen Fuss auf diese Insel setzte, war sie noch im Aufbau begriffen. Das war 1989. Jetzt erwartete ich das Übliche maledivische Styling mit viel dunklem Holz und Plättliboden, geschnitzten Säulen und Alibi-Marmor. Stattdessen gerate ich in ein gestyltes Dekor ohne Schickimicki, als hätte ein preisgekrönter italienischer Designer hier im Indischen Ozean sein Gesellenstück hinterlassen. Es gibt nichts, das das Auge schmerzt, vom Barhocker bis zum Sitzkissen stimmt alles. Zum ersten Mal in meiner Taucherlaufbahn verspüre ich Lust, einen Tauchgang auszulassen (was ich dann doch nicht übers Herz bringe), um mich an die-

Links: Wasserbungalows auf der Nordseite der Insel.

Rechts: Strandpartie vor dem Bar-Bereich.



Der Steg ist genau zum Sonnenuntergang hin ausgerichtet.

ser Wohlfühl-Oase zu erfreuen – auf dieser Barfussinsel, wo niemand ungelentk in Flip-Flops herumslatscht. Ein Verzicht aufs Tauchen hätte auch geheissen, auf die Kapriolen der Mantas zu verzichten, die sich in jenen Novembertagen des letzten Jahres ausserhalb ihrer «Saisonzeit» dort tummelten.

Mirihi wurde vor zwei Jahren von den Besuchern des On-lineportals Tripadvisor zu Asiens zehn besten Luxusresorts gewählt. Wer das übertrieben findet, der war noch nie in diesem Resort. Dessen ganze Exklusivität hat natürlich ihren Preis: Je nach Saison ab 3900 Franken pro Woche. Trotzdem: Gaby hatte recht! ■

Weitere Infos

Eigentlich kam ich nur nach Mirihi, um zu tauchen. Dass ich mich nebenbei kulinarischen Freuden hingeben durfte, erfuhr ich unverhofft schon am ersten Tag beim Abendessen. Chefkoch Felix Bamert aus Stein am Rhein ist ein Mann wie ein Berg. Einer, dem man ansieht, dass er gerne isst. Und noch lieber kocht. Jeden Abend steht er auskunftsfreudig am Buffet, wedelt mit der Hand die Düfte aus den dampfenden Cloques, und auf die Frage, wie es komme, dass er seinen Gästen auf den Malediven nebst exotischen Spezialitäten besten italienischen Salami, spanischen Schinken, britisches Angus Beef und vier Sorten frisch gebackenes Brot auftischen könne lakonisch antwortet: «Es ist alles eine Frage des Geldes.» Bamert und seine Brigade – zu der auch ein Bäcker, ein Patissier und ein Metzger gehören – zaubern jeden Abend eine andere Küche hin. Am Samstag gibt's zum Beispiel Orientalisches, am Montag ist Asien an der Reihe; auch ein Dutzend Salate, fünf Currygerichte, Vegetarisches und Fleischiges und zudem 15 Sorten Dessert. Einmal in der Woche steht das maledivische Buffet auf dem Programm. Die Gerichte werden stets nicht nur ausgestellt, sondern fürs Auge präsentiert wie Juwelen in einer Bijouterie. Mirihi-Style eben. Aber ich bin ja zum Tauchen hierher gereist... Und habe ganz vergessen, was auf diesen Inseln in den Anfängen ihres Tourismus aus der Küche kam: mittags Fisch und Reis. Und abends Reis und Fisch...

Mirihi ist im Programm von Manta Reisen
www.mirihi.com, info@mirihi.com