

Kokosnuss: Superfood und Schönheitselixier
Mit der Coco Collection die Heilkraft des traditionell maledivischen
Grundnahrungsmittels entdecken

München/Malé, Oktober 2022: Das maledivische Familienunternehmen Coco Collection trägt die Kokosnuss nicht nur im Namen, sondern setzt auch in ihren luxuriösen und nachhaltig bewirtschafteten Resorts auf deren Superkräfte. Ob im Dschungel-Spa der Insel Coco Palm im Baa-Atoll oder in den Overwater-Restaurants von Coco Bodu Hithi im Nord-Malé-Atoll: Gäste der Maledivenresorts kommen in den vielseitigen Genuss der Kokosnuss, die auf den Malediven eine lange Tradition hat.

Die Kokosnuss ist gar keine Nuss

"Die Malediven waren zwar schon früh eine Handelsnation, Schiffe brachten immer wieder Waren auf die einsam gelegenen Inseln. Aber von Zuverlässigkeit konnte keine Rede sein und natürlich konnten sich viele Malediver gar keine fremden Waren leisten. Deswegen waren **Thunfisch und Kokosnüsse wichtige Grundnahrungsmittel**, die noch heute eine große Rolle in der modernen maledivischen Küche spielen", so **Malu Hilmy**, Marketing Communications Manager der Coco Collection und Tochter einer der vier Brüder, die die Coco Collection in den achtziger Jahren als eines der ersten Tourismusunternehmen auf den Malediven überhaupt gegründet haben. "Was viele gar nicht wissen, die Kokosnuss ist gar keine Nuss, sondern eine **Frucht der Kokosnuss-Palme**, die für uns auch als Schattenspender schon immer eine große Bedeutung hatte", erzählt die junge Malediverin weiter.

Die Kokosnuss als Superfood für Gourmets

Kokosnüsse beinhalten große Mengen an **gesunden Fettsäuren und Eiweiß**. Die enthaltenen **Mineralien**, **Vitamine** und auch der Fruchtzucker machen die Frucht zu einem Rundumversorger. Darauf setzen die Malediver schon seit jeher, denn durch den hohen Anteil an **gesättigten Fettsäuren** war die Kokosnuss nicht nur nahrhaft, sondern dank der zusätzlich enthaltenen Laurinsäure auch eine echte Geheimwaffe für das **Immunsystem**. Die antivirale

Wirkung der Laurinsäure unterstützt die Gesundheit ebenso wie die im Kokoswasser enthaltenen Mineralien wie Eisen, Kalium, Natrium oder Kalzium.

Auch aus diesen Gründen hat die Frucht eine große Bedeutung im kulinarischen Konzept der Coco Collection inne. Ob beim traditionell **maledivischen Frühstück** in Kombination mit Thunfisch und Chili oder zum süßen Abschluss eines Gourmet-Menüs unter den Sternen, zum Beispiel in Form einer **Kokosnuss Panna Cotta**. Neben ihren Wundereigenschaften überzeugt die Kokosnuss dabei auch durch ihren feinen und unverkennbaren Geschmack.

Kokosnussöl: Schönheit kommt auch von außen

Auch in den Spas der Coco Collection kommt die Kokosnuss in Form des **edlen Kokosnussöls** zum Einsatz. Ob als pures Öl, oder auch veredelt mit kostbaren Essenzen von Lavendel und anderen Kräutern, nutzen die erfahrenen Therapeutinnen das Öl für ihre Treatments und Massagen. Denn Kokosnussöl dringt rasch in tiefere Hautschichten ein, stärkt das dortige Gewebe, **gleicht den PH-Haushalt der Haut aus**, schützt diese und hat dabei sogar eine **straffende Wirkung**. Doch nicht nur die Haut profitiert von den Eigenschaften des Kokosnussöls, auch für die Haare ist es ein wahres Schönheitselixier. Diesen Umstand machen sich die Coco Spa-Expertinnen unter anderem in ihrem **Kokosöl & Kurkuma Haar-Treatment** zu nutze. Warmes, maledivisches Kokosnussöl wird auf die Haare und die Kopfhaut gegeben und mit einer entspannenden Kopfmassage eingearbeitet. So werden die Haare vor Sonne und Salzwasser geschützt und gestärkt. Anschließend sorgt eine Maske aus Kurkuma, Milch und Honig für besseres Wachstum sowie einen gesunden Glanz.

Über die Coco Collection:

Die Resorts der Coco Collection 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 sowie das Eco-Barfuß-Resort Coco Palm Dhuni Kolhu. Die Coco Collection arbeitet regelmäßig mit namhaften Persönlichkeiten zusammen und kreiert so einzigartige Nachhaltigkeits-Projekte und unvergessliche Angebote für Gäste.

www.cococollection.com

Schaffelhuber Communications

Stefanie Hartl | Andrea Rehn Lindwurmstr. 113 | 80337 München

Tel.: +49 (0)89/ 78 79 791 -00

Email: stefanie.h@pr-sc.del | andrea.r@pr-sc.de

www.pr-sc.de