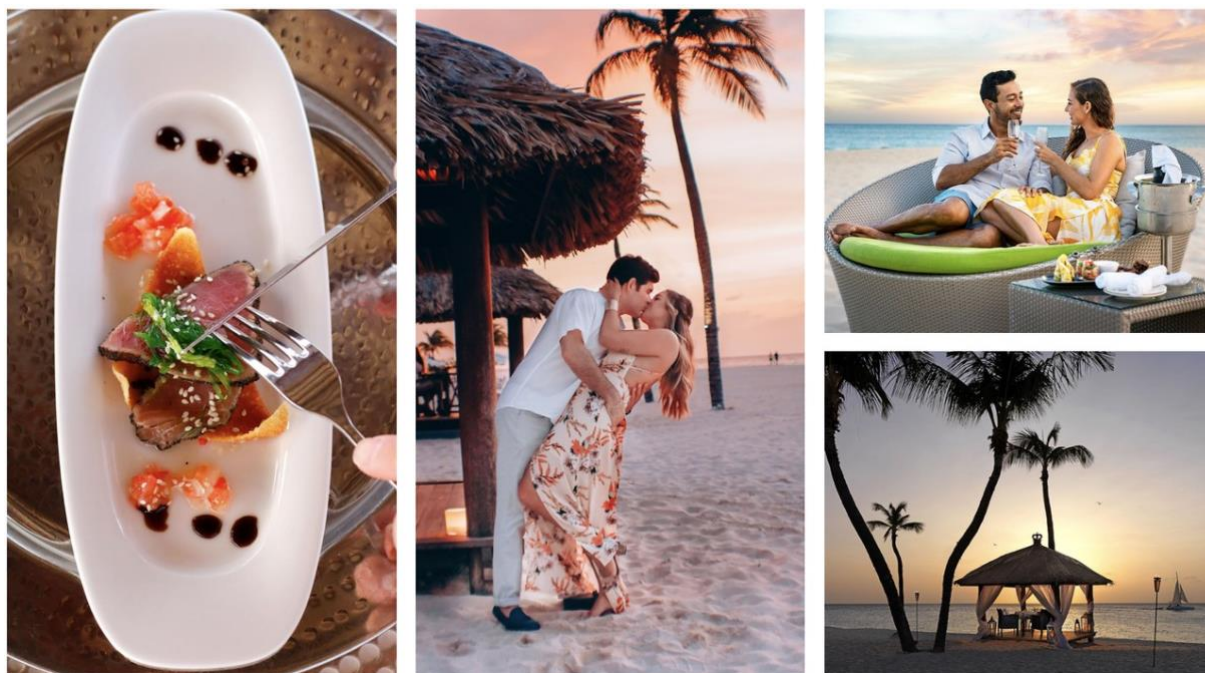


## Das Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba glänzt mit einem der romantischsten Restaurants der Welt *Zwei hochkarätige Auszeichnungen & die Wein-Trends 2021*



Hinweis: [Passendes Bildmaterial steht hier zum Download zur Verfügung.](#)

Eagle Beach, Aruba / Hannover – 04. August 2021 (kms) | Erneut beeindruckt das [Bucuti & Tara Beach Resort](#) auf Aruba mit zwei hochkarätigen Auszeichnungen, diesmal kulinarischer Natur: So wurde das Elements Restaurant kürzlich auf Platz zwei der romantischsten Restaurants weltweit gewählt. Auch die erlesene Weinauswahl des Resorts wurde gewürdigt. Zudem werden die wichtigsten Wein-Trends des Jahres enthüllt.

### Eines der romantischsten Dinner-Erlebnisse der Welt

Das Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba wird nicht nur regelmäßig für seine Nachhaltigkeitsinitiativen ausgezeichnet, auch das kulinarische Portfolio des Adults-Only-Resorts wird regelmäßig prämiert. So auch kürzlich bei den Tripadvisor Travelers' Choice Awards 2021 in der Kategorie Restaurants: Tausende Tripadvisor Nutzer weltweit stimmten für das Resort ab, sodass das Elements Restaurant auf Platz zwei der romantischsten Restaurants der Welt gewählt wurde. Die neueste Auszeichnung ergänzt den Tripadvisor Travelers' Choice Award als romantischstes Hotel der Karibik und die Platzierung unter den zehn romantischsten Hotels weltweit.

„Jeden Tag können wir im Elements Restaurant beobachten, wie der Alltagsstress in weite Ferne rückt und Paare bei romantischer Zweisamkeit unsere Gerichte vor der traumhaften Kulisse des Eagle Beachs genießen“, berichtet Marc Giesbers, Chefkoch des Elements und Director of Food & Beverage des Bucuti & Tara Beach Resorts.

Bereits die Terrasse des Elements beeindruckt durch ein besonders romantisches Ambiente. Noch exklusiver und privater wird das Dinner-Erlebnis, wenn sich Paare für ein Abendessen direkt am Strand in einem der beiden Pavillons entscheiden.

Das [Menü des Elements](#) bietet eine facettenreiche und innovative Küche für jeden Geschmack. Ein neues kulinarisches Highlight ist beispielsweise ein Menü, welches mit traditionellen Gerichten aus

Aruba und der Karibik, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben wurden, lockt. Darüber hinaus ist das Elements Restaurants auch für seine vegetarischen und veganen Menüs bekannt, passend zum gesteigerten Wunsch der Gäste nach pflanzenbasierten Speisen.

### **Die Wein-Trends in 2021**

Auch in 2021 kann das Elements Restaurant mit seiner ausgefeilten [Weinkarte](#) die anspruchsvolle Jury von Wine Spectator überzeugen und den [Wine Spectator 2021 Award of Excellence](#) für sich entscheiden. „*Während unsere Gäste vergangenes Jahr vorwiegend vertraute Weinmarken gewählt haben, gibt es dieses Jahr einige Veränderungen*“, erzählt Marc Giesbers. „*Unsere Weinliebhaber entscheiden sich vermehrt für hochpreisige Weine, da sie den Rückkehr zur Normalität zelebrieren.*“ Zudem wächst insbesondere bei jüngeren Gästen die Nachfrage nach nachhaltig produzierten Weinen – passend zum einzigen CO2-neutralen Resort der Karibik.

###

#### **Hinweis für Redakteure:**

- **Gerne arrangieren wir persönliche Interviews mit Ewald Biemans, Gründer und Geschäftsführer des Bucuti & Tara Beach Resorts.**
- **Passendes Bildmaterial finden Sie [hier zum Download](#). Bitte beachten sie das Copyright © Bucuti & Tara Beach Resort.**
- **Generelles Fotomaterial über das Bucuti & Tara Resort finden Sie in der [Online-Galerie](#) des Resorts. Bitte beachten Sie das Copyright © Bucuti & Tara Beach Resort, sofern nicht anderweitig unter dem jeweiligen Bildnamen angegeben.**

### **Über das Bucuti & Tara Beach Resort**

Das Bucuti & Tara Beach Resort auf Aruba wurde 2018 zum ersten CO2-neutralen Hotel der Karibik erklärt. Der Gründer und Geschäftsführer des Adults-Only Hotels, Ewald Biemans, ist gebürtiger Österreicher und ist ein gefeierter Hotelier sowie Umweltschützer. So wurde er beispielsweise 2017 vom Caribbean Journal als Hotelier des Jahres ausgezeichnet. Das Bucuti & Tara Resort liegt am weißen Eagle Beach Strand auf Aruba, welcher unter anderem das Zuhause für geschützte Meeresschildkröten ist.

Dank seines ausgeklügelten COVID-19 Sicherheitsprotokolls bietet das Resort heute das sicherste Urlaubserlebnis der Karibik. Es verfügt über 104 luxuriöse Gästezimmer, Suiten und Penthäuser. Gäste des Bucuti & Tara Resorts können sich unter anderem auf einen Infinity-Pool, ein Spa und verschiedene ausgezeichnete Restaurants bzw. Bars freuen. Das Resort ist ein Vorreiter hinsichtlich des nachhaltigen Tourismus und ist nach unter anderem LEED Gold, Green Globe Platinum und ISO 14001 zertifiziert. 2016 wurde es von Green Globe zum umweltfreundlichsten Resort der Welt gekürt. Weitere Informationen sind auf der [Website des Hotels](#) verfügbar.

#### **Pressekontakt:**

**Steffen Hager**  
**Account Director PR**  
Kaus Media Services  
Sophienstraße 6  
30159 Hannover

Mail: [shager@kaus.net](mailto:shager@kaus.net) / [Jdenneng@kaus.net](mailto:Jdenneng@kaus.net)  
Fon: +49 511 899 890 31 / 25

#### **Hinweis zum Datenschutz:**

Seit dem 25. Mai 2018 ist die neue EU-Datenschutz-Grundverordnung (EU-DSGVO) in Kraft. Wir nehmen den Schutz Ihrer Daten sehr ernst. Um Sie in der Ausübung Ihrer Meinungsfreiheit sowie der Presse-, Rundfunk- und Medienfreiheit gemäß Artikel 5 Grundgesetz (GG) und Artikel 11 EU-Grundrechtecharta (GRCh) für die freiheitliche demokratische Grundordnung zu unterstützen, senden wir Ihnen unsere Presseinformationen zu. Dafür haben wir Ihre Kontaktdaten (Name, Anschrift, Telefonnummer und E-Mail-Adresse) in einer Datenbank gespeichert. Ihre Daten werden von uns ausschließlich für

## PRESSEMITTEILUNG



journalistische Zwecke gemäß Art. 6 Abs. 1 e) und f) DSGVO verwendet und nicht an andere Organisationen, Firmen oder Personen außerhalb unseres Unternehmens weitergegeben und auch nicht in ein Drittland gesendet. Verantwortlich ist hierfür unsere Firma Kaus Communications Limited mit Sitz in Birmingham/UK.

Sollten Sie der Zusendung von Presseinformationen, aktuellen Mitteilungen, Einladungen zu Events und Pressereisen zukünftig nicht mehr zustimmen wollen, schicken Sie uns bitte eine formlose E-Mail mit der zu löschenden E-Mail-Adresse in der Betreffzeile an [abmeldung@kaus.net](mailto:abmeldung@kaus.net). Wir werden Ihre Daten dann aus unserem Verteiler löschen. Vielen Dank für Ihre Unterstützung!