

## Genuss vereint mit Kultur und Nachhaltigkeit: Neues kulinarisches Highlight im Bucuti & Tara Beach Resort, Aruba



Hinweis: [Passendes Bildmaterial steht unter diesem Link zur Verfügung.](#)

**Eagle Beach, Aruba / Hannover – 21. Juli 2021 (kms) | Das mehrfach ausgezeichnete Elements Restaurant im Bucuti & Tara Beach Resorts auf Aruba verwöhnt seine Gäste mit einem neuen Menü. Das Besondere: Auf der Speisekarte stehen ausschließlich traditionell arubanische und karibische Gerichte, deren Rezepte von Generation zu Generation weitergegeben wurden. Besucher des Restaurants können so nicht nur kulinarisch einen Einblick ins „echte“ Aruba gewinnen, sondern sich auch an einem authentischen Ambiente erfreuen.**

### **Die traditionellen Gerichte des Elements entstanden über Generationen hinweg**

Das neue Mittagsmenü des Elements Restaurants steht symbolisch für die multikulturelle Gesellschaft Arubas, die ihre Wurzeln in Afrika, Südamerika, Spanien und den Niederlanden hat. Für die Entstehung der Speisekarte dieses besonderen Menüs sammelten die Köchinnen und Köche des Restaurants, die aus Aruba, Jamaika, der Dominikanischen Republik, Haiti, Kolumbien und Venezuela stammen, ihre von Generation zu Generation weitergegebenen, liebsten Familienrezepte. Laut Marc Giesbers, der Chefkoch des Restaurants, sei das Elements-Team sehr stolz darauf, bekannte lokale Gerichte, aber vor allem auch die Lieblingsrezepte ihrer eigenen Familien, Freunde und Verwandten mit den Urlaubern teilen zu können und ihnen so einen ganz besonderen Einblick in ihre Kultur zu geben.

### **Ein Einblick in die karibische Küche**

Die Speisekarte für das neue Mittagsmenü bietet eine bunte Auswahl vielfältiger, besonderer Gerichte. Das Angebot umfasst eine Vielzahl von Fisch- und Fleischgerichten. Dazu zählen zum Beispiel die regional bekannte Feuerfisch-Ceviche, eingelegte Muscheln, das traditionelle Gericht „Scabechi“, wobei es sich um marinierten Fisch mit Gemüse in einer gut gewürzten Soße handelt und gesalzener Kabeljau

aus Aruba, der sich „Bakijow“ nennt. Auf der Speiskarte stehende Fleischgerichte sind beispielsweise in Sulz eingelegtes Schweinefleisch, die arubanische Blutwurst „Sanger Yena“, geschmortes Antillenhuhn oder jamaikanisches „Jerk Chicken“. Für die Region typische Beilagen sind kubanische „arroz moro“, wie die schwarzen Bohnen mit Reis genannt werden, Yucca oder gebratene Kochbanane.

Jedes Gericht kann der Gast mit den hausgemachten Gewürzen des Lokals individuell und nach Belieben würzen lassen.

Auch ein Nachtisch darf bei einem typisch karibischen Mittagessen nicht fehlen: Im Elements Restaurant stehen derzeit unter anderem der bekannte Brotpudding „Pan Bolo“, traditionell arubanischer Cashewkuchen, Obstkuchen, Flan und der, aus dem spanischen Raum stammende Milchreis „arroz con leche“ zur Auswahl.

### **Das neue Menü entstand unter dem Nachhaltigkeitsmotto des Hotels**

Seit seiner Gründung im Jahr 1987 legt das Bucuti & Tara Beach Resort großen Wert auf die eigene Nachhaltigkeit und trägt den Titel als erstes klimaneutrales Hotel der Karibik. Auch das neue Menü verkörpert den Nachhaltigkeitsaspekt, welcher im Fokus des Hotelkonzeptes steht. Die angebotenen Gerichte werden stets der entsprechenden Saison angepasst. Die verwendeten Zutaten werden überwiegend lokal bezogen, wobei der Fokus darauf liegt, die umliegenden Landwirte der Region zu unterstützen. Auch die jüngsten Landwirte in der Umgebung, die Schüler der vierten Klasse einer örtlichen Grundschule, dürfen ihre geernteten Erzeugnisse, wie beispielsweise Minze, an das Elements Restaurant verkaufen.

###

#### **Hinweis für Redakteure:**

- **Gerne arrangieren wir persönliche Interviews mit Ewald Biemans, Gründer und Geschäftsführer des Bucuti & Tara Beach Resorts**
- **Bildmaterial: Passendes Bildmaterial steht Ihnen hier zum [Download](#) zur Verfügung. 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.

## PRESSEMITTEILUNG



**Für weitere Presseinformationen, Interviewanfragen und sonstige Anliegen wenden Sie sich bitte an:**

**Steffen Hager & Julia Christin Denneng**

Kaus Media Services  
Sophienstraße 6  
30159 Hannover

Mail: [shager@kaus.net](mailto:shager@kaus.net) / [jdenneng@kau.net](mailto:jdenneng@kau.net)  
Fon: +49 511 899 890 31 / +49 511 899 890 24

### **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 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!