

Taste the Island: Fine Dining im Bucuti & Tara Beach Resort

Das Elements Restaurant und das von Jeremy Ford geprägte Terra by Jeremy Ford vereinen kreative Spitzenküche mit lokaler Authentizität und gelebter Nachhaltigkeit – in einer Atmosphäre, die ganz im Zeichen von Ruhe, Nähe und besonderen Momenten steht.



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

Eagle Beach, Aruba/Hannover –09. April 2026 (kms) | Wenn die Sonne langsam über dem Eagle Beach versinkt und das Meer in Pastelltönen glitzert, beginnt im Bucuti & Tara Beach Resort [eine kulinarische Reise](#), die alle Sinne berührt. Zwei herausragende Restaurants setzen hier Maßstäbe: das preisgekrönte Elements und das neue Terra by Jeremy Ford. Beide verbinden exklusive Fine-Dining-Exzellenz mit einem tiefen Respekt für die Natur, lokale Zutaten und die lebendige Kultur Arubas.

Elements Restaurant – Mediterrane Raffinesse trifft karibische Seele

In [Elements](#) verschmelzen mediterrane Raffinesse und arubanische Aromen zu einem harmonischen Ganzen. Tripadvisor hat das Adults-only-Restaurant als #1 Fine Dining in der Karibik und als #7 Best Spot for Date Night in the World ausgezeichnet.

Hier beginnt ein Abend oft barfuß im Sand, begleitet vom leisen Rauschen der Wellen und dem warmen Licht der untergehenden Sonne. Auf der Karte finden sich Kreationen wie die Mahi-Mahi-Ceviche, hauchdünn geschnittener, frisch gewürzter Fisch, der mit einer leichten Limettennote und Kräutern spielt, oder die Aruban Kabocha Pumpkin Agnolotti, zarte Ravioli gefüllt mit süßem Kürbis, gerösteten Maitake-Pilzen und einem Umami-Schaum, der süß, nussig und leicht herzhaft zugleich harmoniert. Alle Gerichte sind vegan und glutenfrei. Sie zeugen davon, wie kreativ und gleichzeitig achtsam die Küche mit lokalen Zutaten umgeht. Jede der ausgewogenen Kompositionen erzählt eine kleine Geschichte von der Insel, ihren Düften und Texturen.

Für besonders intime Momente bieten private Beach-Cabanas den perfekten Rahmen: Kerzenlicht, das sanft im Wind flackert, ein Glas Champagner in der Hand und der Blick auf das endlose Meer – Augenblicke, die in Erinnerung bleiben. Und selbst die vierbeinigen Begleiter werden Teil dieses Erlebnisses: Das Elements ist eines der wenigen Resorts, das auch ein eigenes Menü für Hunde anbietet.

Terra by Jeremy Ford – Michelin-geführte Innovation in der Karibik

Seit dem Sommer 2025 ergänzt das [Terra](#) das kulinarische Angebot. Unter der Regie des US-Amerikaners Jeremy Ford, dessen Restaurant *Stubborn Seed* in Miami mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde, kreieren die beiden Küchenchefs Jeanclaude Werleman und Moises Ramirez ausgewählte Gerichte auf höchstem Niveau – ohne jedoch die lokale Authentizität zu vernachlässigen.

Ford ist nicht nur für seine kühne, ausdrucksstarke Küche bekannt, sondern auch für seine kompromisslose Haltung gegenüber ökologischer Verantwortung. Mit seiner eigenen Bio-Farm in Florida („Ford’s Farm“) geht er neue Wege: von der Wurzel bis zum Gericht. Die dort angebauten Zutaten bilden die Basis vieler Gerichte im Terra – ergänzt durch lokale Produkte aus Aruba.

Highlight auf der saisonal inspirierten Karte ist das Tasting Menu mit acht bis zehn Gängen. Dazu gehören Speisen wie das Hamachi Crudo mit hauchdünnen marinierten Thunfisch Scheiben, begleitet von Basilikum-Tomaten-Consommé und einer Citrus-Umami-Granita, die den Gaumen erfrischt. Die Aruban Kabocha Pumpkin Agnolotti vereinen süßen Kürbis, geröstete Maitake-Pilze und einen Umami-Schaum zu einer harmonischen Komposition aus süß, nussig und leicht herzhaft. Den krönenden Abschluss bildet die Piña-Colada mit cremigem Kokosmousse, über Holzkohle gerösteter Ananas und frischem Ananas-Minz-Sorbet – ein Finale, das süß, fruchtig und leicht rauchig alle Sinne umschmeichelt.

Was Terra besonders macht, ist nicht nur die Präzision, sondern auch die Philosophie dahinter: Zutaten stammen von lokalen Bauern, die mit innovativen Methoden Obst und Gemüse von höchster Qualität erzeugen. Jede Komponente ehrt die Kultur und Geschichte Arubas.

Das Interieur des Restaurants spiegelt diese Philosophie wider: warme Holztöne, geschwungene Formen, handgefertigte Keramik – jeder Teller und jeder Winkel des Raumes erzählen von Handwerk, Natur und Eleganz. Dank nur 35 Plätzen entsteht eine sehr private Atmosphäre, perfekt für romantische Abende, Jubiläen oder besondere Momente.

„Bei Terra laden wir Sie zu einem Moment ein, der über das Essen hinausgeht: eine Erinnerung, geprägt von Schönheit, Verbundenheit und dem zeitlosen Herzschlag Arubas selbst.“ beschreibt Jeremy Ford.

Nachhaltigkeit als Stilmittel

Beide Restaurants teilen die Philosophie des Bucuti & Tara Beach Resorts: Luxus und Verantwortung gehen Hand in Hand. Zutaten werden ausgewählt, wenn sie ihren natürlichen Höhepunkt erreicht haben, die Küchen arbeiten energieeffizient und jedes Gericht ist so komponiert, dass Genuss und Achtsamkeit ineinanderfließen.

Ob bei einem romantischen Dinner am Strand, einer privaten Degustation unter dem Sternenhimmel oder einem intimen Tasting-Menü im Herzen von Terra – Bucuti & Tara bietet Erlebnisse, die weit über das Essen hinausgehen: kulinarische Momente, die die Seele berühren.

Ende

Hinweis für Redakteure:

- **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. Es verfügt über 104 luxuriöse Gästezimmer und Suiten.

Das Resort ist ausschließlich auf erwachsene Gäste ausgerichtet, nimmt keine Gruppenbuchungen an und positioniert sich insbesondere als Destination für Hochzeitsreisen und Jubiläumsaufenthalte, mit Fokus auf Ruhe, Privatsphäre und bewusste Entschleunigung. Gäste des Bucuti & Tara Resorts können sich unter anderem auf einen Infinity-Pool, ein Spa sowie verschiedene ausgezeichnete Restaurants und 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. Das Bucuti & Tara Resort liegt am weißen Eagle Beach Strand auf Aruba, welcher unter anderem das Zuhause für geschützte Meeresschildkröten ist.

Weitere Informationen sind auf der [Website des Hotels](#) verfügbar.

Pressekontakt:

Kaus Media Services

Sophienstraße 6

30159 Hannover

Fon: +49 511 899 890 00

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.