



PRESSEINFORMATION

Kulinarischer Geheimtipp Aruba

Streetfood, frischer Fisch und karibische Aromen: Die One Happy Island für Foodies

München/Oranjestad – 29. Juli 2025 – Über 300 Sonnentage pro Jahr, traumhafte Strände und atemberaubende Landschaften – dafür ist Aruba bereits weltbekannt. Doch die Karibikinsel hat noch viel mehr zu bieten und überrascht mit ihrer vielfältigen Kulinarik. Das Besondere? Auf den Tellern landet eine bunte Mischung aus lateinamerikanischen, niederländischen und kreolischen Einflüssen. Dabei spielt es im Übrigen auch keine Rolle, wie viel Geld Gäste ausgeben wollen, denn von köstlichen Gerichten vom Grill am Straßenrand, bis hin zu Fine-Dining am Meer ist in jeder Preisklasse etwas Leckeres dabei. Auf Aruba wird Genuss großgeschrieben – unkompliziert, authentisch und voller karibischer Lebensfreude.



V.l.n.r.: 1) Zeerover Restaurant © Ricardo Freire 2) Pastechi © One Happy Photographer, 3) Aruba Ariba Cocktail © Erika Hincapie

Typisch arubanisch: Diese sieben köstlichen Sünden muss man probiert haben

Unbestritten auf Platz eins ist das Nationalgericht Keshi Yena. Ein herzhaftes Käsegericht mit Hühnchen und Oliven, das Herzen höher schlagen lässt. Doch auch Patacon (knusprige Kochbananenfladen), Ayacas (gefüllte Maispäckchen in Bananenblättern) und Arroz Moro (Reis mit schwarzen Bohnen) zählen zu den lokalen Spezialitäten, die man probiert haben muss. Besonders beliebt sind auch die süßen und herzhaften Pastechis, die gefüllten Teigtaschen geben den perfekten Snack für den Strand. Die Kürbissuppe Sopi di Pampuna ist mindestens genauso beliebt wie das zum Nachschlemmen lockende Cocada – ein karamellisiertes Kokoskonfekt mit Suchtpotenzial.

Lokaler Geheimtipp: Frischer Fisch im Zeerovers

Wer chi-chi sucht, ist hier definitiv falsch. Doch wer direkt am Wasser frisch geangelten und zubereiteten Fisch genießen will, ist im Zeerovers genau richtig. Im kleinen Fischerort Savaneta findet man diese rustikale Lokalität, die längst Kultstatus erreicht hat. Hier sitzt man auf der Holzveranda direkt am Karibischen Meer, bestellt fangfrischen Fisch und Shrimps, die perfekt gewürzt und direkt in großen Schüsseln serviert werden. Dazu gibt es einfache frittierte Kochbananen und hausgemachte Pikasauce. Das Zeerovers verzichtet bewusst auf Schnickschnack und punktet mit Frische, Authentizität und der vielleicht schönsten Aussicht beim Essen auf der ganzen Insel. Das Lokal ist der perfekte Treffpunkt für jeden – ob jung oder alt, einheimisch oder Tourist – wer frischen Fisch mag, wird das Zeerovers lieben.

Foodtruck-Kultur: Karibisch, kreativ, köstlich

Foodtrucks sind schon lange nicht mehr aus der Gastronomieszene wegzudenken. Wer also Aruba auf lässige Art schmecken will, hält am besten Ausschau nach den bunten Trucks – viele findet man rund um Oranjestad und San Nicolas, doch auch an vielen anderen Ecken stehen sie und verkaufen leckere, frische Gerichte. Von gegrillten Rippchen, Seafood-Tacos, Kochbananen-Snacks und hausgemachten Saucen bis hin zu Smoothies und frischem Obst – es gibt kaum ein Gericht, das nicht serviert wird. Und das auch oft bis spät in die Nacht. Ein Highlight für Nachtschwärmer, Familien und alle, die Land und Leute über den Gaumen kennenlernen wollen.

Neu am Eagle Beach: Fine Dining im „Terra by Jeremy Ford“

Wer es gerne gehoben mag, ist bei Sternekoch Jeremy Ford genau richtig. Er eröffnet im Sommer 2025 das *Terra* im nachhaltigen Bucuti & Tara Beach Resort. Direkt am prämierten Eagle Beach serviert Ford ein saisonales Tasting-Menü mit Zutaten von seiner Bio-Farm in Florida und lokalen Produkten. Die Gerichte sind durchdacht, kreativ und nachhaltig. Ein Muss für alle, die Fine Dining in paradiesischer Kulisse suchen.

Ariba Aruba! Der Geschmack des Sommers im Glas

Auch flüssig zeigt sich Aruba von seiner genussvollen Seite. Besonders beliebt ist der ikonische Aruba Ariba Cocktail. Der Drink ist ein bunter Mix aus Coecoei (einem lokalen Likör aus Agave), Bananenlikör, Rum, Cranberry- und Ananassaft. Er wird mit Crushed Ice und einem Stück Ananas serviert und ist der perfekte Sundowner am Palmenstrand. Viele Bars und Resorts bieten eigene Interpretationen des National Drinks an – hier kann man sich durchprobieren und seinen Lieblingscocktail finden.

Kulinarik-Highlight im Herbst: Autentico Aruba Culinary Festival

Ein kulinarisches Highlight im Herbst: Das Autentico Aruba Culinary Festival kehrt vom 11. bis 19. Oktober 2025 zurück. Nach der ausverkauften Premiere 2024 erwartet Besucher erneut eine Woche voller köstlicher Spezialitäten, renommierter Gastköche und karibischer Lebensfreude – ein besonderes Erlebnis für alle Genießer und Foodies.

Weitere Informationen zu Aruba gibt es unter www.aruba.com/de sowie auf Facebook und Instagram.

BILDMATERIAL & DISCLAIMER

Bildmaterial sowie weitere Pressemitteilungen finden Sie **hier** zum Download (Copyright, wenn nicht anders angegeben: Aruba Tourism Authority).

Aus Gründen des Leseflusses haben wir in dem Text auf das Gendern verzichtet. Wenn wir über Künstler, Darsteller und Co. sprechen, so meinen wir dies stets geschlechts- und orientierung neutral. Wir sehen stets den Menschen, Inklusion ist für uns selbstverständlich.

ÜBER ARUBA

Die 30 Kilometer lange und neun Kilometer breite "One Happy Island", Teil der karibischen ABC-Inseln, besticht mit den meisten Sonnentagen in der Karibik, warmherzigen Menschen, paradiesisch weißen Sandstränden und türkisblauer See. Der lebendige Süden und Westen der Insel mit Resorts, Geschäften und Ausgelmöglichkeiten steht im Kontrast zum rauerem Norden mit seiner schroffen, von Wind und Wellen geformten Kalksteinküste. Im Landesinneren lockt der Arikok-Nationalpark mit ausgedehnter Wüstenlandschaft, Riesen-Kakteen und einzigartigen Naturwundern. Die Insel bietet gute Flugverbindungen und ist über Amsterdam bequem zu erreichen. Aruba gilt als autonomes Land innerhalb des Königreichs der Niederlande. Als Destinationsmarketing- und Managementorganisation (DMMO) für Aruba ist die Aruba Tourism Authority (A.T.A.) dafür verantwortlich, die touristischen Interessen der Akteure auf und außerhalb der Insel zu vereinen, um Destinationsmarketing, -entwicklung und -partnerschaften zu koordinieren.

PRESSEKONTAKT

LMG Management GmbH

Ornella Augenthaler & Isabel Zengerle

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 151 26642172

E-Mail: oaugenthaler@lmg-management.de, izengerle@lmg-management.de

Internet: www.lmg-management.de

