



PRESSEINFORMATION

Kulinarisches Spektakel auf der „One Happy Island“ - das Autentico Aruba Culinary Festival 2025 im Rückblick

Genuss, Kultur und Kreativität: Gäste aus aller Welt feiern die vielfältige Gastronomie Arubas

München/Oranjestad – 31. Oktober 2025 – Vom Autentico Aruba Culinary Festival 2025 bleibt mehr als nur die Erinnerung an unvergessliche Geschmackserlebnisse: Eine Woche lang wurde Aruba zur Bühne für kulinarische Innovationen, internationale Spitzenköche und authentische Inseltraditionen. Besucherinnen und Besucher konnten die Vielfalt der lokalen Küche auf unterschiedliche Weise erleben. Von exklusiven „Bucket-List Experiences“ mit einzigartigen Dinner-Events und kreativen kulinarischen Kollaborationen über die „Restaurant Week“, in der ausgewählte Restaurants auf der ganzen Insel speziell kreierte Autentico-Menüs präsentierten, bis hin zum zentralen Eventbereich „The Pavilion“ in Oranjestad, wo interaktive Formate wie die „Autentico Kitchen“ und die „Autentico Bar“ zum Mitmachen einluden. Im Folgenden werden diese Highlights von exklusiven Dinner-Erlebnissen über kulinarische Entdeckungen bis zu praxisnahen Workshops und Mixologie-Sessions vorgestellt.



V.l.n.r.: 1) The Pavilion - Autentico © JEREMY SAILING 2) The Pavilion - Autentico © JEREMY SAILING 3) Autentico Culinary Festival 2025 © Ramsay Soemanta

The Pavilion

Im zentralen Eventbereich „The Pavilion“ erweckt die Wilhelminastraat im Herzen von Oranjestad das Festival zum Leben. Diese moderne Open-Air-„Garden Party“ bringt zwei Tage lang Arubas Aromen, Traditionen und reichhaltiges gastronomisches Erbe in einem lebendigen Straßen-Setting zusammen. Neu in 2025 waren die „Pavilion Experiences“:

In der „Autentico Kitchen“ konnten Teilnehmende in interaktiven Kochklassen direkt mit lokalen Spitzenköchen und internationalen Talenten arbeiten, die Geheimnisse von Signature-Gerichten, lokalen Zutaten und globalen Techniken vermitteln. Ideal sowohl für erfahrene Foodies als auch für neugierige Anfänger. In der „Autentico Bar“ ging es beim Mixology-Erlebnis darum, mit Aruba's Top-Barkeepern und internationalen Mixologen eigene Cocktails aus lokalen Spirituosen, tropischen Aromen und modernen Techniken zu kreieren.

Restaurant Week

Die „Restaurant Week“ vom 11. bis 17. Oktober 2025 bot eine Woche voller Genuss und kulinarischer Entdeckungen. Während der Restaurant Week bieten ausgewählte Restaurants auf der ganzen Insel speziell kreierte Autentico-Menüs zu festen Preisen an. So können Gäste Arubas kulinarische Vielfalt durch besondere Gerichte und kreative Interpretationen authentisch erleben. Teilnehmende Restaurants waren unter anderem BLT Steak, Papillon Restaurant, Aruba Experience Cafe, Caya House und Eskama Cucina Italiana. Ob ein Local Foodie oder ein visiting gourmand, die Autentico Restaurant Week verspricht, die kulinarische Vielfalt Arubas auf besondere Weise erlebbar zu machen.

Bucket-List Experiences

Parallel zur Restaurant Week fanden die exklusiven „Bucket-List Experiences“ statt: Einmalige Dinner-Events und kulinarische Kollaborationen mit internationalen Spitzenköchen an ausgewählten Orten. Diese besonderen Abende verbinden lokale Zutaten, kreative Techniken und unterschiedliche Küchenstile, ideal für Genießerinnen und Genießer, die etwas Außergewöhnliches erleben möchten. Zu den Highlights zählten etwa „Grill, Chill and Mix this Way“ auf der Renaissance Private Island am 11. Oktober, bei dem die Celebrity Chefs Delilah Winder und Kevin Bludso ein exklusives BBQ in spektakulärer Insellage kreierten, oder der „Autentico Brunch“ im Mercát am 12. Oktober, bei dem Aruba's renommierte Köche Urvin Croes, Andres Davila, Zaida Everon, Albert Raven, Ashwin Maduro und Diego Palacios lokale Aromen mit internationaler Spitzenküche vereinten. Weitere Höhepunkte waren „Savor Peru“ im Lima Bistro am 17. Oktober, ein 5-Gänge-Wine-Pairing-Dinner mit den Spitzenköchen Jaime Pesaque und Teddy Bouroncle, sowie „A Culinary Quest“ in der Eskama Cucina Italiana, bei dem Michelin-gekrönte Tim Golsteijn ein 6-Gänge-Dinner mit Champagner-Sabrage-Ritual, Atelier-Tour und perfekt abgestimmten Weinen präsentierte. Ein elegantes Erlebnis, das europäische und karibische Aromen auf besondere Weise kombinierte.

Talente

Ein wesentlicher Fokus des Festivals liegt auf den Talenten: In 2025 waren internationale Gastköche und kulinarische Persönlichkeiten zu Gast, die ihre einzigartigen Aromen und Kompetenzen in das multikulturelle Festival einbringen. Zu den internationalen Gastköchen zählten unter anderem Jaime Pesaque aus Peru, Christian Petroni aus den USA sowie Tim Golsteijn aus den Niederlanden, sie bringen beim Festival 2025 ihre einzigartige kulinarische Handschrift auf die Insel. Diese Talente stehen stellvertretend für das Prinzip des Festivals, internationale Spitzenköche mit lokaler Küche und Kultur zu verbinden und so die Vielfalt Arubas kulinarisch erlebbar zu machen. Die Vielfalt der Hintergründe und kulinarischen Traditionen dieser Talente unterstreicht das globale und doch lokal verwurzelte Konzept von Autentico.

Das Autentico Aruba Culinary Festival wird auch 2026 wieder stattfinden. Wer die kulinarischen Höhepunkte der Insel nicht verpassen möchte, sollte dranbleiben und sich die Termine vormerken. Nach dem großen Erfolg der diesjährigen

Ausgabe dürfen sich Besucherinnen und Besucher schon jetzt auf neue, inspirierende Konzepte, außergewöhnliche Geschmackserlebnisse und internationale Gastköche freuen, die gemeinsam mit Arubas kulinarischen Talenten erneut zeigen werden, warum das „One Happy Island“ auch als Genussdestination der Karibik gilt. Das Festival entwickelt sich konsequent weiter und setzt erneut Impulse für Kreativität, kulturellen Austausch und kulinarische Exzellenz. Wer das authentische Flair, die herzliche Gastfreundschaft und die geschmackliche Vielfalt Arubas hautnah erleben möchte, sollte sich den nächsten Herbst im Kalender markieren, wenn es wieder heißt: Autentico Aruba – Taste the Island!

Weitere Informationen zu Autentico gibt es unter <https://www.aruba.com/us/autentico> sowie auf Facebook und Instagram <https://www.instagram.com/autenticoaruba>.

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 orientierungsneutral. 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 raueren 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 Auggenthaler & Isabel Zengerle

Bavariaring 38

D-80336 München

Tel.: +49 151 26642172

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

Internet: www.lmg-management.de

