

Die Anda Barut Collection empfängt weltberühmte Michelin-Sterneköche auf der Delice-Halbinsel

Barut Hotels lanciert eine neue kulinarische Event-Reihe – in der Premieren-Saison 2026 werden fünf Michelin-Sterneköche aus Europa begrüßt, darunter auch aus Deutschland.



Frankfurt am Main, 06.07.2026 | Die Anda Barut Collection bringt führende Kulinarik-Profis aus Europa für besondere gastronomische Erlebnisse an die Ägäis. Im Rahmen der saisonalen Veranstaltungsreihe haben Gäste die Möglichkeit, an exklusiven Workshops teilzunehmen und Abendessen mit den Signature-Menüs renommierter Köche zu erleben – Momente, die Genuss und Inspiration auf das Engste miteinander verbinden.

Die Elite der Weltgastronomie zu Gast auf der Delice-Halbinsel

Die BAYOU Michelin Culinary Masters-Serie vereint über die gesamte Saison internationale Köche, die für ihre modernen, mediterranen und zeitgenössischen Fine-Dining-Ansätze bekannt sind – und bringt damit die Weltküche in einzigartiger Form in die Anda Barut Collection.

Den Auftakt macht **Grégoire Berger** am 14. und 15. Juli – der kreative Kopf hinter Ossiano, dem Michelin-Sterne-Restaurant in Dubai. Berger verbindet Gastronomie mit Storytelling und schafft sinnliche Erlebnisse, die Geschmack und Kreativität zu einer Reise werden lassen.

Am 22. und 23. Juli folgt **Tom Aikens** – ein Koch, der in jungen Jahren Geschichte schrieb: Mit 26 Jahren erhielt er als jüngster britischer Küchenchef zwei Michelin-Sterne. Geformt durch die Arbeit mit Legenden wie Pierre Koffmann, Joël Robuchon und Gérard Boyer, bringt Aikens heute mit seinem Michelin-Sterne-Restaurant Muse eine Küche auf die Delice-Halbinsel, die Saisonalität und Nachhaltigkeit in den Mittelpunkt stellt.

Im August übernimmt **Thomas Bühner** – einer der bedeutendsten Dreisterne-Köche Europas – die Küche. Am 26. und 27. August präsentiert er die einzigartige kulinarische Sprache, die er in seinem Restaurant La Vie entwickelt hat: eine Küche, die den natürlichen Charakter der Zutaten in den Vordergrund rückt und Geschmack mit Tiefe und Ausgewogenheit interpretiert.

Am 10. und 11. September bringt **Bruno Ménard** seine erlesene Küche auf die Halbinsel. Mit drei Michelin-Sternen im legendären Restaurant L'Osier in Tokio hat er Gastronomiegeschichte geschrieben. Seine Küche verbindet die zeitlosen Techniken der französischen Haute Cuisine mit modernen Interpretationen – ein Erlebnis von besonderer Klasse.

Den krönenden Abschluss der Saison setzt am 22. und 23. September der italienische Koch **Giorgio Diana**. Diana interpretiert mediterrane Küchenkultur mit Molekulargastronomie und zeitgenössischen Techniken neu und teilt mit den Gästen eine Philosophie, die Nachhaltigkeit und Kreativität konsequent in den Mittelpunkt stellt.

Die BAYOU Michelin Culinary Masters-Serie wird im Laufe der Saison durch weitere Namen bereichert. Mit zusätzlichen Michelin-Sterneköchen im Juli und August können Gäste der Anda Barut Collection den gesamten Sommer über verschiedene Küchenkulturen hautnah erleben.

Gastronomie als Begegnung von Kultur, Kreativität und Entdeckung

Die Veranstaltungsreihe ist Teil der BAYOU Curated Experiences und verbindet Gastronomie mit kulturellem Austausch, persönlichem Lernen und echten Entdeckungsmomenten.

Gäste begegnen nicht nur den führenden Namen der Weltküche und kosten deren Signature-Menüs – sie erhalten auch Einblick in die Geschichten verschiedener Küchenkulturen, in kreative Prozesse und inspirierende Perspektiven. Die Anda Barut Collection unterstreicht damit einmal mehr ihren Anspruch, gastronomische Erlebnisse als unverzichtbaren Bestandteil eines bewussten, erfüllten Lebens zu begreifen.

Yiğit Özalpay, Group Director of Brand, Marketing & Communication der Barut Hotels: *„Als Anda Barut Collection möchten wir unseren Gästen während ihrer Reise Erlebnisse bieten, die inspirieren, neugierig machen und echte Verbindungen zu verschiedenen Kulturen schaffen. Mit der BAYOU Michelin Culinary Masters-Serie verwandeln wir die Delice-Halbinsel in einen Begegnungsort der Weltküche. Unser Ziel ist es, mit dieser Serie – die verschiedene Küchenkulturen und die führenden Köche ihres Fachs zusammenbringt – unvergessliche Momente und authentische Erlebnisse zu schaffen.“*

Die Anda Barut Collection liegt nur rund eine Stunde vom Flughafen Bodrum-Milas (BJV) entfernt. Die Programme, die im Einklang mit dem natürlichen Rhythmus der Halbinsel stehen, laden Gäste dazu ein, nicht nur im Moment zu verweilen, sondern auch ihre Lebensenergie neu zu entdecken. Die Nähe zu historischen Kulturstätten macht jeden Aufenthalt zu einer zeitlosen Reise.

--Ende--

Passendes Bildmaterial zu dieser Pressemitteilung steht Ihnen [hier](#) zum Download zur Verfügung. Bitte beachten Sie das Copyright © Barut Hotels sofern nicht anderweitig im Dateinamen vermerkt.

PRESSEMITTEILUNG



Pressekontakt:

Steffen Hager
BZ.COMM GmbH
Hanauer Landstrasse 136 | 60314 Frankfurt am Main
bayouvillas@bz-comm.de | +49 69 256 2888 0
www.bz-comm.de

Über Barut Hotels

Die Barut Hotels Luxury Collection bietet ihren Gästen einen eleganten und luxuriösen Urlaub, in dem sie sich in grenzenlosem All-Inclusive-Luxus entspannen und erholen können. Die Collection Hotels sind Teil der Barut Hotel Group, die sich im Besitz der Familie Barut befindet und seit 1971 im türkischen Tourismus tätig ist. Barut Hotels steht für ein Servicekonzept, das sich ausschließlich auf die Zufriedenheit der Gäste konzentriert. Die Gruppe wurde mit einer visionären Perspektive gegründet und arbeitet nach der Philosophie „Glückliche Mitarbeiter - glückliche Gäste“. Die Acanthus Cennet Barut Collection, die Lara Barut Collection und die Anda Barut Collection bieten ihren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt, der bis ins kleinste Detail durchdacht ist.