



LUXURY TRAVEL

PRESSEMITTEILUNG

Zu Tisch mit Select Luxury Travel: Exquisite Genussmomente in den besten und gefragtesten Restaurants der Welt

Berlin/Frankfurt am Main, 26. August 2025. Reisen bedeutet Genuss – nicht nur für die Sinne, sondern ganz konkret auch für den Gaumen. Diese Überzeugung prägt bei Select Luxury Travel jede persönlich zugeschnittene Reiseplanung. Denn gerade die landestypische Küche und kulinarische Begegnungen vor Ort ermöglichen oft den tiefsten und authentischsten Zugang zur Kultur und Seele eines Reiseziels. Als Spezialist für maßgeschneiderte Luxusreisen öffnet das Berliner Unternehmen so Türen zu exklusiven Restaurants, die sonst aufgrund langer Wartelisten oft verschlossen bleiben. Genusserlebnisse, die höchste gastronomische Ansprüche mit kultureller Tiefe, regionaler Authentizität und individuellem Zugang verbinden.

Im peruanischen Lima, der kulinarischen Hauptstadt Südamerikas, erwartet Gäste im Restaurant **Maido** ein Höhepunkt der Nikkei-Küche. Das vielfach prämierte Restaurant vereint authentisch peruanische Produkte mit der feinen Handwerkskunst der japanischen Küche – eine Kombination, die dem Restaurant internationale Spitzenplatzierungen eingebracht hat. Bei den „World’s 50 Best Restaurants Awards“ belegt es 2025 den Spitzenplatz. Wer hier Platz nimmt, erlebt ein Menü, das die Grenzen beider Küchen auf meisterhafte Weise verschmelzen lässt.

Tokio steht für kulinarische Perfektion – und das **Harutaka** ist ein Paradebeispiel für die Essenz japanischer Hochküche. Als authentisches Edomae-Sushi-Restaurant mit drei Michelin-Sternen vereint es jahrhundertealte Tradition mit kompromissloser Qualität und zurückhaltender Eleganz. Chefkoch Harutaka Takahashi, einst Schüler der Sushi-Legende Jiro Ono, setzt auf eine meisterhafte Reduktion aufs Wesentliche: exzellenter Fisch, präzise Reifung, perfekt temperierter Reis und eine kunstvolle Balance aus Textur und Geschmack. Jeder Gang ist ein meditatives Erlebnis, serviert in einem schlichten, aber stilvollen Interieur aus hellem Hinoki-Holz. Mit nur 16 Sitzplätzen gehört Harutaka zu den exklusivsten Adressen der Stadt – Select Luxury Travel macht die nahezu unmögliche Reservierung möglich.

Buenos Aires ist weltweit bekannt für seine Steakkultur – und kaum ein Ort verkörpert diese besser als **Don Julio**. Das traditionsreiche Parrilla-Restaurant im Herzen des Stadtteils Palermo ist eine wahre Institution: gegründet von der Familie Rivero und bis heute mit Herz und Seele familiengeführt. Was als kleines Nachbarschaftsrestaurant begann, ist heute eine weltberühmte Adresse für Fleischliebhaber – ohne dabei seinen authentischen Charakter verloren zu haben. Don Julio serviert Premium-Cuts wie Bife de chorizo, Lomo oder Entraña, die über offenem Holzkohlefeuer gegrillt werden – begleitet von einer der besten Weinkarten des Landes. Die offene Küche, rustikale Fliesenwände und eine stimmungsvolle Atmosphäre machen das Essen hier zu einem geselligen Erlebnis. Dabei steht Don Julio nicht nur für

Pressekontakt: fame creative lab – Isabell Böck / Laura Bernd
Burgstraße 27, 60316 Frankfurt
selectluxurytravel@fame-creativelab.com

+49 69 17071683

Select

LUXURY TRAVEL

kulinarische Exzellenz, sondern auch für verantwortungsvolle Gastronomie: So wurde das Restaurant mit dem Grünen Stern des Guide Michelin ausgezeichnet – als Anerkennung für sein Engagement in Sachen Nachhaltigkeit. Das Fleisch stammt aus artgerechter Weidehaltung und die Zusammenarbeit mit lokalen Produzenten ist zentraler Bestandteil der Philosophie.

Ein besonderes Erlebnis für alle Sinne erwartet Gourmets auf Ibiza: **Sublimotion**, das wohl avantgardistischste Restaurant der Welt, entführt seine Gäste in eine multisensorische Welt aus Kulinarik, Technologie und Kunst. Hinter dem Konzept steht Starkoch Paco Roncero, der mit einem Team aus Künstlern, Technikern und Designern ein Erlebnis geschaffen hat, das weit über klassisches Fine Dining hinausgeht. In einem streng limitierten Rahmen von nur zwölf Plätzen pro Abend wird ein 20-Gänge-Menü inszeniert, bei dem jeder Gang in ein immersives Erlebnis eingebettet ist – unterstützt durch Lichtinstallationen, Projektionen, Sounds und Düfte. Das Ergebnis ist ein spektakuläres Gesamtkunstwerk, das Emotionen weckt und Genuss neu definiert. Damit zählt Sublimotion zu den begehrtesten Adressen Europas – Select Luxury Travel sorgt für den exklusiven Zugang zu diesem kulinarischen Ausnahmeort.

In San Sebastián, einer der kulinarischen Hochburgen Europas, führen gleich zwei Sterne-Adressen ins Reich der kreativen Küche. **Arzak**, ein Familienbetrieb mit drei Michelin-Sternen, steht für avantgardistische Baskenküche mit internationalem Ruf. In dritter Generation von Elena Arzak geführt, kombiniert das Restaurant innovative Techniken mit lokalen Produkten, oft aus der hauseigenen Versuchsküche. Nur wenige Minuten entfernt, spektakulär gelegen auf dem Monte Igueldo, lädt **Akelarre** zu einem multisensorischen Erlebnis ein – von fein abgestimmten Degustationsmenüs bis hin zur perfekten Weinbegleitung. Das Restaurant mit drei Michelin-Sternen befindet sich im gleichnamigen Hotel und wird von Küchenlegende Pedro Subijana geleitet – einem der Gründerväter der Neuen Baskischen Küche. Sein Kochstil ist kreativ, technisch raffiniert und doch tief in traditionellen Werten verankert.

Und sogar in der Arktis bietet Select Luxury Travel seinen Gästen außergewöhnliche Kulinarik. Das abgelegene Spitzbergen überrascht mit einem kulinarischen Juwel: dem **Huset** Restaurant in Longyearbyen. In einem historischen Gebäude aus dem Jahr 1951 gelegen, verbindet es heute stilvolle Fine-Dining-Küche mit nordischem Erbe und arktischer Authentizität. Die Küche ist modern-nordisch inspiriert und basiert auf saisonalen Zutaten aus der Arktis und Nordnorwegen wie Rentier, Königskrabbe oder arktische Kräuter – begleitet von einer der umfangreichsten Weinkarten Skandinaviens mit über 1.000 Titeln und fast 6.000 Flaschen im eigenen Weinkeller. Das Ambiente: reduziert, gemütlich, mit skandinavischer Klarheit – und einem Hauch Geschichte, der in jedem Raum spürbar ist. Ein Ort, an dem sich Spitzbergens Geschichte und Gegenwart in kulinarischer Form begegnen.

Mit seinem Zugang zu den renommiertesten Adressen der internationalen Gastronomie bietet Select Luxury Travel seinen Gästen nicht nur Spitzenküche, sondern auch echte Einblicke in die kulturelle Vielfalt und kulinarische Seele eines Landes – und macht jedes Dinner zu einem Erlebnis, das weit über den Tellerrand hinausreicht. Weitere Informationen und Buchungen unter: <https://select-luxury.travel/>

Select

LUXURY TRAVEL

Über Select Luxury Travel

Der Berliner Luxusreiseveranstalter, die Reisemanufaktur Select Luxury Travel lässt Reiseträume zu echten Traumreisen werden. Erlesene Trips an Orte voller Zauber, mit vielen exklusiven Momenten, bieten Einblicke hinter die Kulissen zusammen mit ausgewählten Experten und Insidern.

Weitere Informationen unter <https://select-luxury.travel>