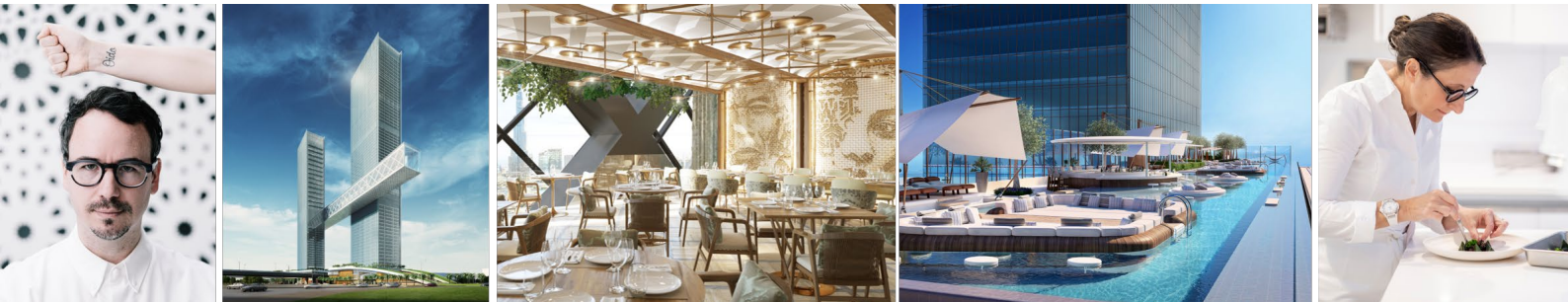


One&Only



One Za'abeel: Die kulinarische und innovative Exzellenz von Kerzner geht weiter

Anne-Sophie Pic, Paco Morales, Mehmet Gürs, Tetsuya Wakuda, das Duo Bo.Lan und Dabiz Muñoz werden mit der Eröffnung One Za'abeel zu Kerzners Portfolio an Spitzenköchen.

München / Dubai, 16. Mai 2023 – Durch die Zusammenarbeit mit Michelin Sternen ausgezeichneten und prominenten Köchen gilt Kerzner International schon seit langem als innovativer Vorreiter. Nach der spektakulären Eröffnung von Atlantis The Royal, die auch im kulinarischen Bereich neue Zeichen gesetzt hat, steht bereits die nächste Eröffnung in Dubai an.

Elf Restaurants und einige der renommiertesten Köche der Welt unter einem Dach – das verspricht The Link im One Za'abeel. Die monumentale Ikone mit der weltweit längsten freischwebenden Brücke zwischen zwei Türmen setzt ebenfalls kulinarisch neue Maßstäbe.

Dazu gehört die anspruchsvolle französische Küche im **La Dame de Pic von Anne-Sophie Pic**, der am häufigsten mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Köchin der Welt. **Qabu von Paco Morales** zelebriert die kulinarische Geschichte Córdobas und serviert zeitgenössische maurische Küche. Der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete Koch ist bekannt für seine moderne Interpretation der traditionellen Küche Andalusiens. Das **Sagetsu von Tetsuya Wakuda** setzt traditionelle und moderne japanische Küche in Szene. Der mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Chefkoch verbindet klassische französische Techniken mit der japanischen Philosophie, auf natürliche, saisonale Aromen zu setzen, um raffinierte Gerichte zu kreieren. Das **DuangDy von Bo.Lan, dem Power-Duo Bo Songvisava und Dylan Jones** serviert innovativste Thai-Geschmackserlebnisse aus Bangkok. Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant Bo.Lan gehört zu den 50 besten Restaurants Asiens und ist für seinen nachhaltig ausgerichtetes Konzept bekannt.

Das **Arrazuna von Mehmet Gürs** erweckt die lebendige Küche des Levante und der arabischen Halbinsel in einer High-End-Foodhalle und einem Markt mit acht offenen Küchen sowie Gourmetgeschäften zum Leben. Der mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Koch ist für seine

One&Only

innovative anatolische Küche bekannt. Das internationale Streetfood-Restaurant **StreetXO von Dabiz Muñoz** ist ein einzigartiges Konzept, das Haute Cuisine in einem legeren und überraschenden Ambiente serviert. Dabiz Muñoz gilt als einer der unkonventionellsten Köche Madrids und lässt sich von der ganzen Welt inspirieren. Dafür wurde er mit drei Michelin-Sternen und zum zweiten Mal in Folge mit dem ersten Platz bei den The Best Chef Awards ausgezeichnet.

Die One&Only Philosophie ist auch im Za'abeel mit eigens entwickelten Konzepten zu spüren: **Sphere** im The Link bringt frischen Wind in das Nachtleben der Stadt. Die schicke Bar bietet einen Panoramaausblick, kreative Cocktails, von Sommeliers ausgewählte Weine und faszinierende Unterhaltung. Auf dem Dach des The Link befindet sich **Tapasake** mit Zugang zum längsten Infinity-Pool der Vereinigten Arabischen Emirate sowie luxuriösen Cabanas. Hier genießen Gäste zeitgenössische japanisch-peruanische Küche und Cocktails sowie freien Blick auf Dubais Skyline. Im The Garden auf Ebene vier befindet sich **Andaliman**, das die gewagten Aromen des indonesischen Archipels in einer ansprechenden Atmosphäre aufgreift.

„Kerzner setzt weiterhin neue Maßstäbe in der Branche und legt die Messlatte für Architektur und kulinarische Exzellenz höher. Mit der Enthüllung des neuen, ikonischen Wahrzeichens The Link wird auch ein neues Musterbeispiel an Bar- und Restaurantkonzepten mit einem Höchstmaß an Michelin-Sternen unter einem Dach etabliert“, so Philippe Zuber, Chief Executive Officer von Kerzner International. „Das Herzstück unserer Arbeit sind die einzigartigen gastronomischen Angebote; jede Zusammenarbeit und jedes Erlebnis ist Teil unseres Vermächtnisses. Mit unserem beeindruckenden Portfolio an erfahrenen Köchen wollen wir Emotionen wecken und schöne Erinnerungen für alle unsere Gäste schaffen. Wir sind stolz darauf, dass unser weltweites Portfolio eine große Anzahl an ausgezeichneten und prominenten Köchen umfasst. Wir sind stets auf der Suche nach Synergien mit unseren Partnern – Gleichgesinnten, die die Branche mit vielversprechenden kulinarischen Konzepten verändern - die unsere Markenwerte und Vision teilen. Diese Partnerschaften werden zu einer Basis, um die besten Talente für unsere Teams auf der ganzen Welt zu gewinnen.“

Da sich die Ultra-Luxus-Hotellerie ständig weiterentwickelt, ebnet Kerzner als globaler Entwickler, den Weg für neue kulinarische Erlebnisse, die von führenden Persönlichkeiten in der Branche in exklusiven Signature-Restaurants, Chefkoch-Residenzen und konzeptionellen Pop-Ups gestaltet werden. Kerzners großer Erfahrungsschatz und Wissen im Umgang mit unterschiedlichen, anspruchsvollen Gourmets äußert sich in der sorgfältigen Auswahl der Partner und den zahlreichen Auszeichnungen, die diese erhalten haben. Die Förderung aufstrebender Talente durch verschiedene Programme und Plattformen ist ebenfalls ein wichtiges Ziel der kulinarischen Unternehmensstrategie, die darauf abzielt, auch die nächste Generation von Innovatoren zu fördern und ihnen eine Bühne zu geben.

One&Only

Das kulinarische Angebot im The Link erweitert Kerzners Portfolio an globalen gastronomischen Highlights: dazu gehören Atlantis The Royal und Atlantis The Palm mit Nobu und Nobu by the Beach von Nobu Matsuhisa, Hakkasan und Ling Ling von Hakkasan (Tao Group Hospitality), Ariana's Persian Kitchen von Ariana Bundy, Heston Blumenthals Dinner by Heston, estiatorio Milos von Costas Spiliadis, Jaleo von José Andrés, La Mar von Gastón Acurio, The Little Venice Cake Company von Mich Turner, Bread Street Kitchen von Gordon Ramsay, Studio Frantzén von Björn Frantzén sowie Ossiano von Gregoire Berger.

Zum globalen kulinarischen Portfolio von One&Only zählen Talente wie Jean-Georges Vongerichten, Nobu Matsuhisa, Mauro Colagreco, Yannick Alleno, Andrew Walsh, Enrique Olvera, Matthew Kenney und Trèsind. Die Einbindung erfolgreicher Kooperationen mit diesen Partnern ist ein wesentlicher Bestandteil der Marke, um die einzelnen Häuser als erstklassige Gastronomie- und Lifestyle-Adressen zu etablieren.

One Za'abeel soll im vierten Quartal 2023 seine Tore öffnen. Das Resort befindet sich in einer einzigartigen Lage. Es bildet eine Schnittstelle zwischen dem alten und dem neuen Dubai und wird die Skyline der Stadt prägen. Der ikonische Bau stellt gleich zwei Premieren für Kerzner dar – er beherbergt das weltweit erste vertikale urbane One&Only Resort und luxuriöse Private Homes, sowie das erste SIRO-Hotel überhaupt.

Mehr Informationen finden Sie unter www.oneandonlyresorts.com/one-zaabeel.

Über One&Only Resorts

One&Only wurde für den Luxusmarkt geschaffen und steht als ultimatives Markenzeichen für Exzellenz. Jedes der preisgekrönten Resorts befindet sich an einem der außergewöhnlichsten Orte der Welt. Der unverwechselbare Stil der One&Only Resorts spiegelt die lokale Kultur, Gastfreundschaft und Lebensfreude wider. Zur Kollektion gehören One&Only Reethi Rah auf den Malediven, One&Only Le Saint Géran auf Mauritius, One&Only Royal Mirage und One&Only The Palm in Dubai, One&Only Palmilla und One&Only Mandarin in Mexiko, One&Only Cape Town in Südafrika, Emirates One&Only Wolgan Valley in den Blue Mountains in Australien, One&Only Desaru Coast in Malaysia, One&Only Nyungwe House und One&Only Gorilla's Nest in Ruanda sowie das kürzlich eröffnete One&Only Portonovi in Montenegro. One&Only Kéa Island und One&Only Aesthesis in Griechenland, One&Only One Za'abeel in Dubai sowie One&Only Private Homes in aller Welt sind zudem in Planung.

Die Bildrechte liegen bei One&Only. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung von One&Only verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.

Presse- und Fotoanfragen:
segara Kommunikation® GmbH
Carolin Schwager
Harmatinger Straße 2
D-81377 München
Telefon: +49 (0) 89 552 797 18

One&Only

carolin@segara.de
www.segara.de