

THE RITZ-CARLTON STRAHLT AM KULINARIK-HIMMEL

05.12.2016, 20:35 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *The Ritz Carlton Hotel Company L.C.C*

Presseagentur: *Global Communication Experts*



THE RITZ - CARLTON

16 Michelin-Sterne, darunter vier Neuzugänge für 2017

Chevy Chase/ Frankfurt, 2. Dezember 2016 – Kulinarische Extraklasse: The Ritz-Carlton Hotel Company L.L.C. kann sich in diesem Jahr mit insgesamt 16 Michelin-Sternen schmücken. Die Restaurants Summer Pavilion im The Ritz-Carlton, Millenia Singapore, Lai Heen im The Ritz-Carlton, Macau, LAB by Sergi Arola im Penha Longa Resort und Jin Xuan im The Ritz-Carlton Shanghai, Pudong erhielten erstmals die begehrte Auszeichnung des weltbekannten Guide Michelin. Die 16 Sterne, verteilt auf elf Restaurants in Europa und Asien, bestätigen erneut die Bedeutung der Luxushotelkette in Sachen kulinarischer Exzellenz und Innovation. Von Spanien über Portugal, Deutschland, China bis nach Hongkong – die führenden Ritz-Carlton-Restaurants behaupten immer wieder ihren Platz unter den Besten der Welt.

„Die Anerkennung gebührt den Ladies und Gentlemen, die gastronomische Exzellenz in unseren Restaurants Tag für Tag zum Leben erwecken. Sie arbeiten mit einer solchen Hingabe und Leidenschaft in einem Umfeld, das stetigem Wandel unterliegt und in dem ein hohes Maß an Kreativität von größter Bedeutung ist. Es ist immer eine große Ehre, von einer so geschätzten und renommierten Institution ausgezeichnet zu werden“, sagt Rainer Zinngrebe, Vice President Food & Beverage von The Ritz-Carlton.

Die Zahl der mit drei Sternen prämierten Restaurants ist klein, mit gerade mal etwas mehr als 100 Etablissements weltweit. Eines davon ist das Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg in Deutschland. Die Auszeichnung erhält es erneut für seine moderne europäische Cuisine, kreiert vom gefeierten Chefkoch Sven Elverfeld. The Ritz-Carlton, Hongkong dagegen konnte seine Michelin-Sterne für zwei seiner Restaurants auch 2016 verteidigen: Tin Lung Heen behält seine zwei Sterne für seine traditionellen Dim Sum, die Chefkoch Paul Lau Ping Lui verantwortet und gepaart mit der

spektakulären Aussicht des 102. Stockwerks serviert. Unter der Leitung von Pino Lavarra behält auch das Tosca seinen Michelin-Stern, der die einzigartige Mischung aus Innovation und Tradition der italienischen Kreationen prämiert. Zwei Sterne-Restaurants finden Feinschmecker auch im The Ritz-Carlton, Abama auf Teneriffa. 2010 erhielt das M.B. unter der Leitung des baskischen Chefkochs Martín Berasategui seinen ersten Michelin-Stern für seine originellen Interpretationen der spanischen Küche, 2013 folgte der zweite Stern. Dem M.B. auf den Fersen ist das Kabuki mit einem Stern, in dem der Spanier Ricardo Sanz traditionelle japanische Einflüsse mit zeitgenössischen westlichen Techniken und Zutaten der Kanaren verbindet und damit japanische Cuisine in Vollendung kreiert. LAB by Sergi Arola dagegen ist seit gerade mal 18 Monaten für Gäste des portugiesischen Penha Longa Resorts in Betrieb und konnte bei seiner ersten Michelin-Bewertung gleich einen Stern abräumen.

Unglaubliche Kreativität haben die Ladies und Gentlemen der vier Restaurants an den Tag gelegt, die in diesem Jahr zur Michelin-Familie von Ritz-Carlton hinzugekommen sind. Sie haben sich auf den besonders umkämpften Märkten Portugal, Singapur, Macau und Shanghai behauptet und mit ihren innovativen Menüs und dem exzellenten Service ihren Platz auf der kulinarischen Weltbühne erobert.

Michelin-Sterne für 2017:

- Aqua – The Ritz-Carlton, Wolfsburg: 3 Michelin-Sterne
- M.B. – The Ritz-Carlton, Abama: 2 Michelin-Sterne
- Enoteca – Hotel Arts Barcelona: 2 Michelin-Sterne
- Tin Lung Heen – The Ritz-Carlton, Hongkong: 2 Michelin-Sterne
- Kabuki – The Ritz-Carlton, Abama: 1 Michelin-Stern
- Tosca – The Ritz-Carlton, Hong Kong: 1 Michelin-Stern
- Azure 45 – The Ritz-Carlton, Tokyo: 1 Michelin-Stern
- Summer Pavilion – The Ritz-Carlton, Millenia Singapore: 1 Michelin-Stern
- Lai Heen – The Ritz-Carlton, Macau: 1 Michelin-Stern
- Jin Xuan – The Ritz-Carlton, Shanghai: 1 Michelin-Stern
- LAB by Sergi Arola – Penha Longa Resort: 1 Michelin-Stern

Portrait

Über The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C.

The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. mit Sitz in Chevy Chase, Maryland (USA) betreibt derzeit mehr als 90 Hotels und Resorts in über 30 Ländern und Hoheitsgebieten. Über 40 weitere Hotels und Eigentumsanlagen sind weltweit in Planung. The Ritz-Carlton bietet The Ritz-Carlton Rewards[®] an, in deren Rahmen Mitglieder ihre Konten mit Marriott Rewards[®] und Starwood Preferred Guest[®] verbinden können, um sogleich Elitestatus und unbegrenzte Punkteübertragung zu erhalten. Informationen und gebührenfreie Reservierungen finden Interessierte auf www.ritzcarlton.com, die neusten Updates des Unternehmens auf news.ritzcarlton.com und zur Kommunikation in Echtzeit #RCMemories. The Ritz-Carlton Hotel Company, L.L.C. ist hundertprozentiges Tochterunternehmen von Marriott International, Inc. (NASDAQ:MAR).

The Ritz-Carlton Hotel Company hat keine Häuser in Großbritannien und ist unabhängig vom The Ritz London.

<https://www.openpr.de/news/930255/THE-RITZ-CARLTON-STRAHLT-AM-KULINARIK-HIMMEL.html>