

Trommelwirbel und Standing Ovations für den ...

10. GUIDE MICHELIN STERN IN FOLGE

für das Restaurant Agata's im Living Hotel Düsseldorf

April 2023: Wer sich einmal einen Guide Michelin Stern erkocht, der darf sich wahrlich Meister des Küchenfachs nennen. Wem dieses Husarenstück aber zehnmal in Folge gelingt, der steht – neben dem kulinarischen Ausnahmekönnen, den Gaumen der Gäste immer wieder auf's Neue zu verwöhnen – unverhandelbar für höchste Beständigkeit, höchsten Qualitätsanspruch, höchste Kochkunst und für Exzellenz vom anderen Stern. Wer zehnmal in Folge mit einem Guide Michelin Stern gekürt wird, der spielt in einer eigenen (Sterne) Liga.



Fotos: Sascha Perrone, Living Hotels

Die 10 Sterne-Frau: Agata Reul (2. Reihe li.) mit Living Hotels Direktor Daniel Gust, (Mitte) ihrem Küchen-Maestro Marcel Förster und (re.) ihrem Team freuen sich riesig über die Auszeichnung für das Agata's

Diese Meisterleistung ist die Tage dem Restaurant Agata's von Inhaberin Agata Reul mit ihrem Team an hingebungsvollen, unermüdlichen Gastro-Maniacs in Düsseldorf gelungen. Seit die passionierte Gastgeberin 2013 direkt nach Eröffnung ihres ersten Pempelforter Restaurants erstmals ausgezeichnet wurde, gab es kein Jahr mehr ohne Sterneregen. Auch und erst recht nicht, seit sie im April 2017 mit ihrem Gourmet-Tempel ins Living Hotel Düsseldorf umzog, weil Bertold Reul, seit 2015 Direktor des Living Hotel De Medici (und „zufällig“ auch ihr Ehemann) Chancen wie Potential für beide Seiten sah und zusammenbrachte, was – wie sich sehr schnell herausstellte – auch zusammengehört.

Hier, in der Kirchfeldstraße 59, in einem extravagant-edlen und gleichzeitig so lässigen Ambiente mit 40 Plätzen, vertieft, verfeinert und feinjustiert Agata Reul von Jahr zu Jahr mit immer wieder neuen, herausragenden Kreationen ihr Erfolgsrezept. „Wir sind voller Freude und absolut überwältigt, dass wir den Stern zum 10. Mal in Folge verteidigen konnten und uns auch der Michelin Stern 2023 verliehen wurde.“ so Agata Reul über die Prämierung.

Und Daniel Gust, seit 2018 Direktor des Living Hotel Düsseldorf, der von Bertold Reul zur Hotelgruppe geholt wurde, ergänzt: „Wir gratulieren und freuen uns aus vollem Herzen mit und für das Agata's. Denn wir sind hier – ganz im Sinne unserer familiären Unternehmenskultur – von Tag Eins vielmehr Partner als Hotel und Pächter, denken in Synergien und agieren gemeinsam, wo immer es sinnvoll ist. Mit dem Agata's haben wir ein absolutes Highlight der Düsseldorfer Gastronomie im Haus, auf das wir alle sehr stolz sind.“



Fotos: Sascha Perrone

Poesie für den Gaumen und die Augen & ein Gedicht in 7 oder 5 Gängen. Nach vorheriger Absprache sind im Agata's auch 3 Gänge möglich und für geschlossene Veranstaltungen gibt es auf Wunsch auch abgewandelte Menüs

Dieser Erfolg kommt aber nicht von ungefähr, dahinter stecken jede Menge Arbeit, Hingabe, Können sowie Gespür für Teamspirit und den kulinarischen Zeitgeist. Eine Tugend, die fest in der Reul'schen DNA verankert ist. Denn dafür, dass die Kreativität im Agata's keine Grenzen zu kennen scheint, dafür stehen in zehn Jahren rund 400 auf der Zunge zergehende Gänge, die Agata Reul und ihr Team mit hohem handwerklichem Können und der für sie so typischen „immer über den klassischen Tellerrand hinausblicken“-Philosophie“ für ihre Gäste gezaubert haben.

Allen voran mit ihrem Küchenchef Marcel Förster, der seit letztem Jahr zum Team gehört und mit dem Patrone Agata Reul ein besonderer Glücksgriff gelungen ist. Marcel Förster stellt seine Virtuosität mit neuartigen Menüs der modernen internationalen Küche, denen er sichtbar seinen Stempel aufgedrückt, eindrucksvoll Tag für Tag unter Beweis. Dabei stets im Fokus: beste Qualität, hohe Regionalität, innovative Zubereitungsweisen, das Zusammenspiel vielfältiger Aromen und die vollendet schöne Inszenierung jedes einzelnen Tellers.

Eine Küche voller Finesse par excellence, die nun mit Stern 10 gewürdigt wurde. „Jeder hier im Team hat seinen Anteil an diesem Stern, denn gerade die letzten Jahre waren doch sehr emotional und herausfordernd“, so Agata Reul. „Wir fühlen uns reich beschenkt und entlohnt und hatten von Beginn immer ein Höchstmaß an Unterstützung von Seiten der Living Hotels Geschäftsführung. Momentan könnte ich nicht stolzer auf mein Team und wir alle könnten nicht glücklicher sein. Diese Auszeichnung ist für uns die beste Motivation auch in Zukunft immer unser Bestes zu geben“, denn nach dem Stern ist ja bekanntlich vor dem Stern...

Agata's Restaurant | im Living Hotel Düsseldorf | Kirchfeldstraße 59 | 40217 Düsseldorf | T +49 (0)211-20030616 | Mittwoch bis Samstag 18 bis 24 Uhr (Küchenzeit 22 Uhr) | www.agatas.de | [agatas_restaurant](https://www.instagram.com/agatas_restaurant)



Kontakt Medien | Alexandra Köhnlechner | Marketing & Medien | T +49 (0)89 - 4111998-0 | ak@akoehnlechner.de
 Kontakt Living Hotels | Tim Düysen | Chief Marketing Officer | T +49 (0)89 - 23701-158 | duysen@living-hotels.com