

## PRESSEINFORMATION

### **A-ROSA Sylt kooperiert mit Berliner Zwei-Sternekoch**

#### **Tim Raue eröffnet exklusives Spitzenrestaurant „Spices – by Tim Raue“ auf Sylt**

*Hamburg/Sylt, 9. Januar 2018.* Tim Raue steht für asiatisch inspirierte Küche der Meisterklasse, ist mit zwei Sternen des Guide Michelin ausgezeichnet, erkochte sich 2017 19 Gault&Millau Punkte und ist als einer von nur zwei deutschen Köchen auf der renommierten „The World’s 50 Best Restaurants“-Liste vertreten. Er gilt damit als der Überflieger der deutschen Küchenszene und erobert nun mit einem neuen Restaurant die beliebte Ferieninsel Sylt. Im März 2018 eröffnen das A-ROSA Sylt und der Sternekoch das „Spices – by Tim Raue“. Damit übernimmt Raue als Berater die kulinarische Leitung des bestehenden Spitzenrestaurants des Resorts in List. Insgesamt 70 Plätze umfasst das exklusive „Spices – by Tim Raue“ und ist sowohl für die Gäste des A-ROSA als auch für alle anderen Genießer geöffnet. „Ich freue mich darauf, im wunderschönen A-ROSA Resort auf Sylt mit einem legeren asiatischen Konzept an den Start zu gehen. Wir möchten der Insel damit ein Restaurant bieten, das die Küchen Japans, Chinas und Thailands kulinarisch verbindet und dabei zum unkomplizierten Genuss einlädt. Wie in allen Restaurants, die meinen Namen tragen, werden wir Gerichte präsentieren, die mit ihren intensiven Aromen Spaß am Gaumen machen sollen. Serviert werden sie in einer entspannten Atmosphäre“, erklärt Tim Raue. Auf der Karte des Restaurants finden sich unter anderem Sushi- und Sashimi-Variationen sowie Raue-Klassiker wie „Wasabi Garnelen“ und „Japanische Pizza mit Tuna und gelbem Rettich“. Der Sternekoch hat aber auch speziell für das Insel-Restaurant Gerichte wie „Sylter Fisch-Bun mit crispy Kabeljau, Ingwer-Gurke und Kurkuma-Mayo“ sowie „BBQ-Lamm-Belly, Kreuzkümmel-Honig und Sichuan-Knoblauch-Bohnen“ kreiert. „Gemeinsam mit Tim Raue erfinden wir das Spices-Konzept, das unseren Gästen bisher bekannt ist, neu. Wir freuen uns, unsere Gäste ab März in dem einzigartigen Ambiente des ‚Spices – by Tim Raue‘ zum Genuss asiatischer Küchenkunst begrüßen zu dürfen“, so Eckart Pfannkuchen, Direktor des A-ROSA Sylt.

#### **Infos zum „Spices – by Tim Raue“ im Überblick**

- Exklusives À-la-carte-Restaurant im A-ROSA Sylt
- Adresse: Listlandstraße 11, 25992 List
- 70 Plätze

- Öffnungszeiten (saisonabhängig): Mittwoch bis Sonntag von 18:00 bis 23:00 Uhr
- Weitere Infos und Reservierung: [www.spices-sylt.de](http://www.spices-sylt.de), [tischreservierung.sylt@a-rosa.de](mailto:tischreservierung.sylt@a-rosa.de), +49 465 196750 827

#### **A-ROSA Sylt**

*Das A-ROSA Sylt liegt eingebettet in die traumhafte Dünenlandschaft von List am nördlichen Ende der Insel. Fünf-Sterne-Superior zeichnen das Resort der A-ROSA Gruppe aus, das 2010 eröffnet wurde. „Das vielfältige Aktivangebot, die hervorragende Kulinarik und der weitläufige SPA begeistern unsere Gäste ebenso wie der herrliche Ausblick auf das Wattenmeer und in die Dünen“, sagt Hoteldirektor Eckart Pfannkuchen. Das A-ROSA Sylt wurde binnen kurzer Zeit vielfach prämiert und zählt zu den ersten Adressen auf der Insel. Die Architektur des Hauses erinnert an den großzügigen Baustil der traditionsreichen Nord- und Ostseebäder. Die hellen Fassaden sind von Veranden und Loggien unterbrochen, auf denen man die heilsame Seeluft windgeschützt genießen kann. Große Fenster geben den Blick frei auf das Spiel von Wind und Wellen. Das Resort verfügt über 147 Zimmer, 30 Suiten, zwei Restaurants, einen 3.500 Quadratmeter großen SPA-ROSA und 700 Quadratmeter Eventräume.*

#### **Tim Raue**

*Tim Raue wurde 1974 in Berlin geboren und sammelte nach dem erfolgreichen Abschluss seiner Kochausbildung zunächst Erfahrungen in verschiedenen Restaurants der Hauptstadt, bis er 1997 im Alter von nur 23 Jahren zum ersten Mal Küchenchef wurde. 1998 dann die erste Auszeichnung vom renommierten Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“, das ihn zum Aufsteiger des Jahres wählte. Nur ein Jahr später folgte der Titel „Berliner Meisterkoch“. 2003 brachte den ersten entscheidenden Jobwechsel mit sich: Tim Raue übernahm die Position des Executive Chefs und Global Culinary Advisor im „Restaurant 44“ des „Swissôtel Berlin“. Dort wurde er 2005 vom Gault&Millau zum „Aufsteiger des Jahres“ und sein Restaurant vom Condé Nast Traveller zu einem der „80 hottest tables around the world“ gewählt. 2007 dann der Durchbruch mit der Verleihung des ersten Michelin Sterns, der Anerkennung mit 18 Punkten und der Wahl zum „Koch des Jahres“ im Gault&Millau. 2008 der nächste große Wechsel: Tim Raue heuerte als Kulinarischer Direktor und Corporate Executive Chef bei der Adlon Holding GmbH an und erkochte dort fünf Monate nach der Eröffnung des Restaurants „MÂ Tim Raue“ einen Michelin Stern und 18 Punkte im Gault&Millau. 2010 eröffnete Tim Raue schließlich gemeinsam mit seiner Geschäftspartnerin Marie-Anne Raue das Restaurant Tim Raue. Nur drei Monate nach der Eröffnung erhielt er den begehrten Stern des Guide Michelin. Der Gault&Millau bewertete das Restaurant im November 2011 erstmals mit 19 Punkten. Im November 2012 folgte dann der zweite Michelin Stern. Darüber hinaus belegt das Restaurant Tim Raue Platz 48 auf der Liste der „The Worlds 50 Best Restaurants“. Als einziger deutscher Koch hat das NETFLIX Erfolgsformat „Chefs Table“ dem Berliner eine eigene Folge gewidmet. Inzwischen ist Tim Raue jedoch weit mehr als ein international ausgezeichneter Spitzenkoch. Er ist zum erfolgreichen Unternehmer avanciert: So eröffneten im April und Mai 2013 das Sra Bua by Tim Raue im legendären Kempinski Hotel Adlon sowie das La Soupe Populaire timraue auf Bützow Berlin, die Tim Raue beide als Kulinarischer Berater betreut. Seit Dezember 2015 sind in München, Berlin und Konstanz die Restaurants „Brasserie Colette Tim Raue“ entstanden. Auf vier Schiffen der der TUI – Mein Schiff Flotte wurde das HANAMI by Tim Raue Restaurant als Erfolgskonzept implementiert. Im Kulm Hotel St. Moritz wurde erst kürzlich das Pop-up Restaurant „The K – by Tim Raue“ eröffnet.*

**Weitere Infos zu den A-ROSA Resorts:** [www.a-rosa-resorts.de](http://www.a-rosa-resorts.de)

#### **Pressekontakt:**

##### **A-ROSA Resorts**

Sarah Gorski, Telefon: +49 40 300322 123, [s.gorski@dsr-hotelholding.de](mailto:s.gorski@dsr-hotelholding.de)

##### **Tim Raue**

Regine Schneider, Telefon +49 30 91505 501, [rs@die-schneiderei-berlin.de](mailto:rs@die-schneiderei-berlin.de)