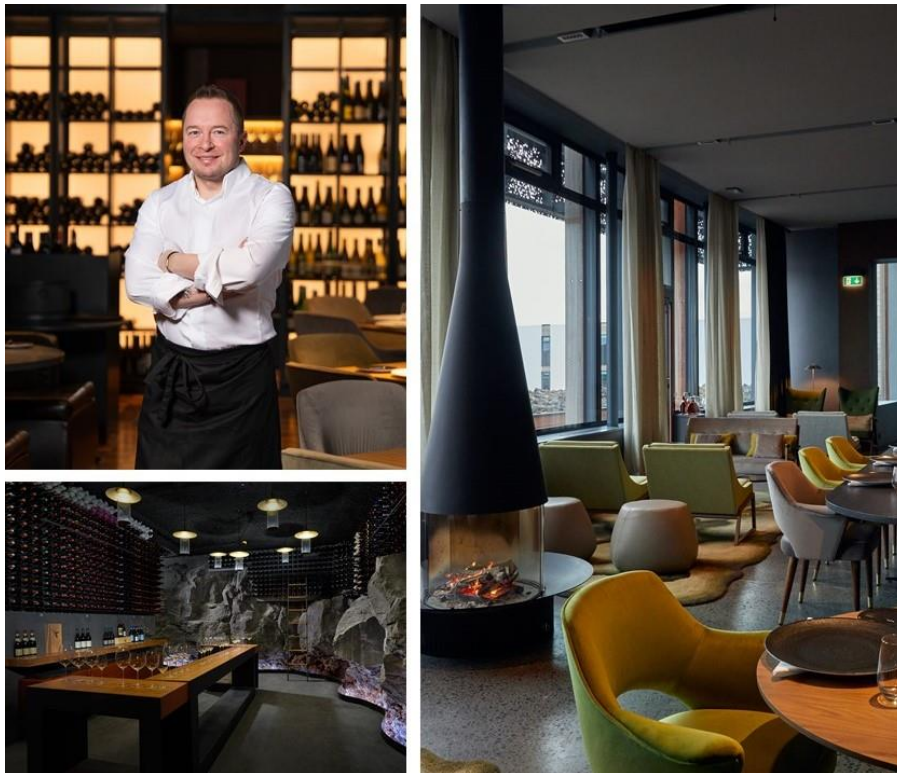


PRESSEMITTEILUNG

**Neuer Spitzenkoch im The Retreat at Blue Lagoon Iceland:
Isländischer Küchenchef Agnar Sverrisson leitet das Fine-Dining-Restaurant Moss**



Grindavík, Island/Frankfurt, 8. Juni 2021. The Retreat at Blue Lagoon Iceland freut sich, dass der isländische Küchenchef Agnar (Aggi) Sverrisson die Rolle des Executive Chefs im hoteleigenen Fine Dining Restaurant Moss übernommen hat. Die Kochkarriere des gebürtigen Isländers Aggi begann im Alter von 18 Jahren und führte ihn von Reykjavík über London nach Luxemburg und 2002 zurück nach England, wo er sich Raymond Blanc im Le Manoir aux Quat'Saisons anschloss, dem ältesten mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurant des Landes. Aggi war Chef Patron und Eigentümer des mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Texture Restaurant and Champagne Bar in London, das 2010 seinen ersten Michelin-Stern erhielt und diesen zehn Jahre lang behielt, bis er Anfang dieses Jahres die Entscheidung traf, das Restaurant zu schließen und in sein Heimatland zurückzukehren.

Das Moss Restaurant befindet sich auf dem höchsten Punkt des UNESCO Global Geopark, auf dem The Retreat at Blue Lagoon liegt. Es interpretiert die kulinarischen Traditionen Islands durch drei Degustationsmenüs neu: fünf Gänge, sieben Gänge oder vegan – dabei führt es die Gäste durch die Meere, Berge, Flüsse und Bauernhöfe des Landes, wobei die reinsten saisonalen und regionalen Zutaten im Mittelpunkt stehen.

Das Moss Restaurant verfügt über einen außergewöhnlichen Weinkeller, der in eine große Höhle aus mehrfarbiger, erstarrter Lava gebaut wurde, die von einem Vulkanausbruch im Jahr 1226 stammt. Neben Weinen aus der Alten Welt - mit einem Schwerpunkt auf Bordeaux und Burgund - beherbergt der Weinkeller auch Weine aus der Neuen Welt, aus Amerika und Australien. Des Weiteren wird es ab Herbst 2021 einen Chef's Table mit zehn Sitzplätzen geben, der aus Lavagestein besteht, das direkt vor Ort abgebaut wurde.

Chefkoch Aggi, der bereits das Konzept des Menüs im Moss bei der Eröffnung 2018 entworfen hat, wird nun Vollzeit im Haus tätig sein und eng mit Chefkoch Ingi Thorarinn Fridriksson zusammenarbeiten, um das Moss zu einem der besten Restaurants in Skandinavien zu entwickeln.

Weitere Informationen zum Moss finden Interessierte unter www.bluelagoon.com/restaurant/moss.

Suiten sind im The Retreat at Blue Lagoon ab circa 1,200 Euro pro Nacht buchbar. Details zur Buchung sowie weitere Informationen erhalten Interessierte unter <https://www.bluelagoon.com/accommodation/retreat-hotel>

ÜBER BLUE LAGOON ICELAND & THE RETREAT AT BLUE LAGOON ICELAND

Die Blue Lagoon Iceland wurde 1992 gegründet, um die Möglichkeiten des geothermalen Meerwassers zu erschließen. Sie hat sich zu einem Unternehmen entwickelt, das transformative Spa-Erlebnisse, Forschung und Entwicklung, Nachhaltigkeit, kulinarischen Genuss, eine renommierte Hautpflegeserie und die Zusammenführung von Gastlichkeit und Wellness bietet. Im Jahr 2012 wurde das legendäre Herzstück des Unternehmens, die Blaue Lagune, von National Geographic als eines von 25 Weltwundern genannt, wodurch das majestätische, heilende Wasser in die oberen Ränge der globalen Reiseziele gelangte. Im Jahr 2018 schloss das Unternehmen eine bemerkenswerte Expansion ab und eröffnete das Retreat in der Blue Lagoon Iceland. Das Areal, das in die Liste der „World's 100 Greatest Places“ des Time Magazine aufgenommen wurde, umfasst ein 62-Zimmer-Luxushotel, ein unterirdisches Spa, eine mineralreiche Lagune und zwei neue Restaurants. Soziale und ökologische Verantwortung sind Kernaufgaben der Blue Lagoon Iceland, deswegen wird ihr gesamter Energiebedarf aus nachhaltigen Ressourcen gewonnen.