



ALTHOFF
HOTEL COLLECTION

Presseinformation

„Althoffs Festival der Meisterköche 2018“

Events bei den Althoff Meisterköchen mit Special Guests Ana Roš, Thorsten Michel und Dieter Müller

KÖLN/MÜNCHEN, 12. Juli 2018 – *„Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck, den er zurücklässt, ist bleibend“*, Johann Wolfgang von Goethe.

Genuss schaffen, der bei seinen Gästen bleibende Erinnerungen hinterlässt – diesem Anspruch hat sich Thomas H. Althoff verschrieben, Gründer der Althoff Hotel Collection. Mit „Althoffs Festival der Meisterköche“ festigt die Hotelgruppe nun im dritten Jahr ihren Platz als Deutschlands führende Gourmetdestination. Nach der fantastischen Resonanz der letzten Jahre, werden auch 2018 wieder Top-Stars der Gourmetszene in den Küchen der Althoff Hotels zaubern, darunter Joachim Wissler, Christian Jürgens, Denis Feix, Holger Lutz und zum großen Finale die als „World’s Best Female Chef 2017“ ausgezeichnete Ana Roš.

„Das Ziel, Menschen, die das Besondere schätzen, glückliche Momente zu schenken, treibt uns täglich an“, sagt Thomas H. Althoff. Seit über 20 Jahren sind seine Restaurants durch ihre hohe kulinarische Qualität Anlaufpunkte internationaler Gourmetfreunde – kein anderes Unternehmen vereint mehr Michelin-Sterne als die Althoff Hotel Collection. Nicht nur die Kulinarik ist Weltklasse. Auch perfekter Service, herausragende Architektur sowie stilvolles Ambiente sind für Thomas H. Althoff und seine Mitarbeiter Anspruch und Ansporn zugleich.

„Für mich sind die Abende von ‚Althoffs Festival der Meisterköche‘ etwas ganz Besonderes“, sagt auch Andreas Schmitt, Geschäftsführer der Althoff Hotels. „Unsere Gäste in anregenden Gesprächen vertieft zu erleben, verwöhnt mit den kreativen Genüssen unserer Meisterköche und -sommeliers, dazu umsorgt von unserem aufmerksamen Service – das sind die Sternstunden der Hotellerie.“ Jeder einzelne Gourmetevent hat dabei seinen ganz eigenen Charakter, geprägt von den Meisterleistungen der Spitzengastronomie – Abende, die in Erinnerung bleiben.

„Sternstunden für Genießer“

Althoff Hotel am Schlossgarten, Restaurant Zirbelstube, Stuttgart; 17. Oktober 2018

Eine Küchenlegende empfängt Denis Feix, Sternekoch und Küchenchef im Restaurant Zirbelstube, zusammen mit dem Partner Hapag-Lloyd Cruises: Dieter Müller. Als „Botschafter des außergewöhnlichen Geschmacks“ bezeichnet sich der Baden-Württemberger, der in seiner Kochkunst mediterrane, französische und asiatische Einflüsse vereint. Seine Leidenschaft wurde mit drei



ALTHOFF
HOTEL COLLECTION

Michelin-Sternen belohnt, zudem kürte ihn der Restaurantführer Gault&Millau zum „Koch des Jahres“. Gemeinsam mit Denis Feix wird er an diesem Abend die Gäste auf eine kulinarische Kreuzfahrt entführen, Sommelière Kathrin Feix sorgt für die passende Weinbegleitung. Sechs-Gänge-Sternemenü inkl. korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee, 245 EUR pro Person.

„Kulinarische Zeitreise“

Althoff Seehotel Überfahrt, Restaurant Überfahrt, Rottach-Egern; 4. November 2018

Aus Hingabe, Kreativität und perfektem Handwerk entstehen überraschende Geschmackskompositionen für die er unter anderem mit drei Michelin-Sternen und 19,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet wurde. Um 12 Uhr begrüßen Christian Jürgens und seine Überfahrer die Gäste mit kleinen Köstlichkeiten und einem Aperitif in der Genusswerkstatt. Anschließend beginnt im Restaurant Überfahrt die kulinarische Zeitreise, dafür wählte der Ausnahmekoch zehn Gänge aus, die von Restaurantkritikern und Gourmetführern besonders gelobt wurden – ein außergewöhnliches Jubiläumsmenü. „Zehn Jahre – Zehn Gänge“ Jubiläumsmenü inkl. Wein, Wasser und Kaffee, 598 EUR pro Person.

„Wissler & Friends“

Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, Restaurant Vendôme, 4. November mit Torsten Michel und 25. November 2018 mit Ana Roš

„Neue Wege“ beschreiten Torsten Michel und Joachim Wissler im Restaurant Vendôme. Sagenhafte sechs Michelin-Sterne vereinen die beiden Star-Köche an diesem Abend, für den Torsten Michel erstmalig seine heimische Küche in der legendären Schwarzwaldstube verlässt. Frisch von Harald Wohlfahrt als Küchenchef übernommenen, verteidigte er dort 2017 mit seinen zeitgemäß leichten, klassisch französischen Menüs die höchste Auszeichnung des Guide Michelin – zum 25. Mal. Ein Rekord! Zusammen mit Küchenchef Joachim Wissler erwartet die Gäste ein Menü der absoluten Spitzenklasse. Acht-Gänge-Dinner inkl. Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee, 385 EUR pro Person.

„Charisma“ verspricht dieser Gourmet-Genuss, zubereitet von Ana Roš und Joachim Wissler. Die mediterranen Geschmacksverbindungen, welche die gebürtige Slowenin Roš im Restaurant Hiša Franko nahe der italienischen Grenze kreiert, suchen weltweit ihresgleichen. Quasi aus dem Nichts und ansässig im winzigen slowenischen Dorf Kobarid, eroberte sie nicht nur die internationale Gourmetszene, sondern überzeugte auch die 1000 Jurymitglieder der „World’s 50 Best Academy“. Sie wählten im letzten Jahr Ana Roš zum „World’s Best Female Chef“. Für alle Kulinarik Freunde ist der Abend mit dem neuen Shooting-Star am Küchenhimmel ein Muss! Acht-Gänge-Dinner inkl. Aperitif, korrespondierender Weine, Mineralwasser und Kaffee, 385 EUR pro Person.



ALTHOFF
HOTEL COLLECTION

„Restaurant Endtenfang“

Althoff Hotel Fürstenhof Celle, 28. und 29. September 2018

Mehr als 25 Jahre führte das Restaurant Endtenfang einen Michelin-Stern, Ende letzten Jahres schloss es seine Pforten. Chef de Cuisine Hoger Lutz aber blieb dem Althoff Hotel Fürstenhof Celle erhalten und erweiterte das kulinarische Konzept der hoteleigenen Taverna & Trattoria Palio. Nun kehrt das Restaurant Endtenfang für zwei Tage zurück, um seine vielen Fans erneut auf Sternenniveau zu verwöhnen. Dafür kreiert Holger Lutz ein fein abgestimmtes Gourmetmenü, Restaurantleiter und Sommelier Kilian Skalet stellt dafür aus dem großen Raritäten-Weinkeller des Hauses die passende Weinreise zusammen. Sechs-Gänge-Menü inkl. Aperitif, korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee, 199 EUR pro Person.

Über die Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp
Wilde & Partner Public Relations
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0
althoff@wilde.de