

Höchstwertung zum 20. Geburtstag

Joachim Wissler verteidigt auch im Jubiläumsjahr drei Michelin-Sterne für das Restaurant *Vendôme*

KÖLN, 3. März 2020 (w&p) – *Vendôme* glänzt im Guide Michelin: Seit 20 Jahren steht Joachim Wissler für kulinarische Höhenflüge und erlangt 2020 mit seinem Restaurant im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg erneut die Höchstwertung im Gourmetführer. Die weit über das Bergische Land hinaus bekannte Fine Dining Adresse eröffnete 2000 unter der Leitung des 57-jährigen Spitzenkochs. 2001 erreichte er dort den ersten, 2002 den zweiten und 2004 den dritten Michelin-Stern, den er seitdem kontinuierlich hält.

„Es gibt weltweit nur eine handverlesene Zahl von Chefs, die über einen derart langen Zeitraum dieses hohe Niveau in ihrer Küche halten“, kommentiert Thomas H. Althoff, Gründer und Inhaber der Althoff Hotels, den Erfolg. „Joachim Wissler erfindet sich kulinarisch immer wieder neu – und das auch noch nach 20 Jahren. Seine Küche ist von kontrastreichen Kompositionen geprägt mit denen er sowohl Gäste als auch Kritiker kontinuierlich überrascht und beeindruckt. Ich gratuliere Joachim Wissler und dem gesamten Team des *Vendôme* herzlich für diese herausragende Leistung.“

20 Jahre Althoff Grandhotel Schloss Bensberg – 20 Jahre Joachim Wissler

Seit zwei Jahrzehnten pilgern die Gäste zu ihm – dem Küchenchef des legendären Restaurant *Vendôme* im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, das zu den besten in Europa zählt. Kreativ sein und neugierig bleiben. Das sind treibende Kräfte für Joachim Wisslers Arbeit. Eine klare Struktur und Authentizität sind ihm bei seinen Kreationen ebenso wichtig. „Provokation ist der wohl kalkulierte Versuch, Menschen ihrer gewohnten Geschmackswelt zu entreißen“, lautet einer der Leitsätze des Küchenchefs, wobei er stets Wert darauf legt, Bewährtes als Fundament für innovative Gerichte zu nutzen. Im Laufe seiner Karriere nahm er sich zunehmend die Freiheit, seinen eigenen Stil zu entwickeln. Er emanzipierte sich von der klassischen Haute Cuisine, indem er es wagte, bevorzugt regionale Zutaten zu verwenden, ohne dabei altbekannte Luxusprodukte und Aromen auszugrenzen.

Das Restaurant *Vendôme*, benannt nach dem berühmten Platz in Paris, logiert im alten Kavaliershäuschen von Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Travertin und farbiges Glas bestimmen das moderne und gleichzeitig elegante Ambiente. Hier starten die Gäste zu einer kulinarischen Entdeckungsreise – wahlweise mit fünf, acht oder zehn Gängen, oder mittags zum Gourmetlunch inklusive Champagner.

Althoff

GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Bergisch Gladbach

Die Öffnungszeiten sind mittwochs bis sonntags ab 19:00 Uhr. Am Wochenende öffnet das Restaurant zudem von 12:00 bis 15:00 Uhr. Reservierung telefonisch unter +49 (0)2204 – 42 906 oder per E-Mail an info@schlossbensberg.com. Mehr Informationen unter www.althoffcollection.com/de/althoff-grandhotel-schloss-bensberg.

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In den derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzt Hotelier Thomas H. Althoff auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nadja Göricke | Johanna Seelmann-Eggebert
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 94
E-Mail: althoff@wilde.de