

## Drei Sterne für das Restaurant *Vendôme*

### **Joachim Wissler erkocht mit seinem Team erneut die Höchstwertung im Guide Michelin**

KÖLN, 5. März 2021 (w&p) – Kulinarische Weltklasse in Bergisch Gladbach: Joachim Wissler und sein Team aus dem Restaurant *Vendôme* sind erneut mit der höchsten Wertung im diesjährigen Guide Michelin ausgezeichnet. Schon seit 20 Jahren leuchtet ein Stern über dem Spitzenrestaurant im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, seit 2004 sind es drei. Damit gehört Joachim Wissler als Vorreiter der „Neuen Deutschen Küche“ zur weltweiten Kochelite. Seine Markenzeichen sind kontrastreiche Kompositionen, die selbst versierte Gaumen immer wieder geschmacklich herausfordern und überraschen.

Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels, gratuliert dem Drei-Sterne-Koch: „Bereits seit über 20 Jahren haben wir mit Joachim Wissler eine absolute Koryphäe in Sachen Gourmetküche an unserer Seite. Er emanzipierte sich von der klassischen Haute Cuisine und beeindruckt Gäste wie auch Kritiker durch maximalen Genuss mit Hang zur Provokation. Wir bedanken uns herzlich bei Joachim Wissler und seinem Team für ihren außergewöhnlichen Einsatz und diese kulinarische Höchstleistung.“

### **Joachim Wissler: Über zwei Jahrzehnte Substanz und Provokation**

Seit dem Jahr 2000 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.

Mehr Informationen unter [www.schlossbensberg.com](http://www.schlossbensberg.com).

Althoff  
GRANDHOTEL  
SCHLOSS BENSBERG  
Bergisch Gladbach

**Über die Althoff Collection**

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit sechs individuellen Fünf-Sterne-Häusern der Kollektion setzen 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](http://www.althoffcollection.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Anja Eder | Johanna Seelmann-Eggebert  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 37  
E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)