

Restaurant *Vendôme* mit neuer Sommelière: Hannah Schmiderer verstärkt Team um Joachim Wissler

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 25. Oktober 2022 – Das Gourmet Restaurant *Vendôme* im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg hat eine neue Sommelière: Hannah Schmiderer verkörpert die Weinkompetenz im Team um Küchenchef und Restaurateur Joachim Wissler.

Zu den vorherigen Stationen der gebürtigen Salzburgerin gehören das Kunsthotel Seehof in Goldegg und das weithin bekannte Restaurant-Hotel Obauer in Werfen, wo sie als Gastgeberin bzw. Chef de Rang wertvolle Erfahrungen sammelte. Mit verschiedenen Aus- und Weiterbildungen, unter anderem zur Diplom-Sommelière und zur Sparkling Wine Sommelière, erwarb die 26-jährige eine umfangreiche fachliche Kompetenz rund um das Thema Wein. Optimale Grundlage für ihren eindrucksvollen beruflichen Werdegang war das Diplomstudium für Tourismus und Eventmanagement am renommierten Klessheim Kolleg. Dieses beinhaltet zugleich eine klassische Hotelfach- und Serviceausbildung und legt einen starken Schwerpunkt auf den Bereich F&B.

Joachim Wissler, seit über 20 Jahren einer der besten Köche in Deutschland, freut sich über den Neuzugang im *Vendôme*: „Hannah Schmiderer ist eine wunderbare Verstärkung für unser Serviceteam um Restaurantleiter Christoph Strahl. Sie kennt sich hervorragend aus, auch mit bislang eher unbekannteren Rebsorten und Regionen, und berät unsere Gäste auf höchstem Niveau.“

Ähnlich beeindruckend wie die Küche von Ausnahmekoch Joachim Wissler ist auch der ehrwürdige, über viele Jahre gewachsene Weinkeller im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Die Weinkarte des Restaurant *Vendôme* umfasst rund 650 Positionen – darunter namhafte Winzer und handverlesene Geheimtipps, edle Raritäten und eine umfangreiche Auswahl an Süßweinen. Zu einem stärkeren Fokus auf die Anbaugebiete in Deutschland und Frankreich kommen Weine aus Österreich, Spanien, Kalifornien und Südafrika sowie ausgewählte Tropfen aus Italien und Portugal.

Der Einfluss von Hannah Schmiderer wird unter anderem in den Speisenbegleitungen deutlich: „Unser aktuelles Konzept beinhaltet zum Beispiel eine umfangreiche alkoholfreie Getränkebegleitung zum großen Menü. Basis hierfür sind Kefir und Kombucha aus eigener Herstellung, ergänzt durch ausgewählte Manufakturprodukte, wie edle Säfte und zuckerreduzierte Fruchtschaumweine. Die zart fermentierten Getränke reichen wir in Kombination mit selbst angesetzten Frucht- und Kräuteresenzen in Anlehnung an Saisonalität, Wald und Wiese.“

Über die Althoff Collection

Die Althoff Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser 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 Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Das Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart unterzieht sich einer umfassenden Renovierung und wird zum Sommer 2025 wiedereröffnen. Die Philosophie der Althoff Collection beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Althoff

COLLECTION

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier & Leonie Wilde

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de