

Joachim Wissler ist die Nummer 1 der 100 Best Chefs Germany 2023

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 26. September 2023 – Joachim Wissler aus dem Restaurant *Vendôme* im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg ist Deutschlands „Koch des Jahres 2023“. Die Verleihung der Awards am gestrigen Abend war der Höhepunkt der Rolling Pin.Convention in Berlin. Tausende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der deutschen Gastronomiebranche haben in einem zweistufigen Verfahren zahlreiche Persönlichkeiten und Betriebe für außergewöhnliche Leistungen ausgezeichnet – darunter die besten Köchinnen und Köche des Landes.

Die meisten Stimmen und damit den Spitzenplatz im Ranking der „100 Best Chefs“ erhielt Joachim Wissler, der sich sehr ergriffen zeigt: „Dieser Titel bedeutet mir viel, da hier keine Fachjury ihr Urteil fällt, sondern die Kolleginnen und Kollegen in der Gastronomie. Deren Bestätigung ist etwas ganz Besonderes und ich bin dankbar für jedes einzelne Voting. Mein Dank gilt außerdem meinem Team, ohne das derart außergewöhnliche Errungenschaften nicht möglich wären. Wir haben mit unserem neuen Weg seit Herbst 2022 Großartiges erreicht und ich freue mich sehr, dass dies in der Branche auch so ankommt.“

Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels, ist voller Stolz: „Joachim Wissler ist die Nummer 1 in Deutschland und ich gratuliere ihm und dem gesamten Team des *Vendôme* von Herzen. Die Auszeichnung beweist einmal mehr, dass die Neuausrichtung des Konzepts mit einem größeren Fokus auf die vegetarische Küche zum richtigen Zeitpunkt kam und auch Anklang findet. Eine schönere Wertschätzung könnte es nicht geben.“

Seit 2005 ehrt das österreichische Fachmagazin Rolling Pin jene Persönlichkeiten, welche die Gastronomie durch ihre Vorbildwirkung, ihren Mut sowie ihre Kreativität nachhaltig positiv beeinflussen. Heute sind die Rolling Pin.Awards mit mehr als 10.000 Votings nicht nur der größte Branchenaward, sondern gelten auch als die Oscars der Gastronomie.

Ausnahmekoch seit über zwei Jahrzehnten

Joachim Wissler, 1963 geboren, wuchs auf einem Bauernhof auf der Schwäbischen Alb auf und absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Traube Tonbach in Baiersbrunn. Nach Stationen im Badner Land erhielt er als Küchenchef im Schloss Reinhartshausen in Erbach im Rheingau 1995 den ersten Michelin-Stern. Seit 2000 ist er Geschäftsführer und Küchenchef im *Vendôme* im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach. Bereits nach einem Jahr erhielt das nach dem gleichnamigen Platz in Paris benannte Gourmetrestaurant den ersten und 2002 direkt den zweiten Michelin-Stern. 2002 kürte der Gault&Millau den gebürtigen Nürtinger zum „Koch des Jahres“ und 2015 wurde Wissler zum wiederholten Male von seinen Kollegen zum „Koch der Köche“ gewählt. Im Rahmen des Gourmetfestivals „Fine Food Days Cologne“ wurde er 2021 ein weiteres Mal als „Koch des Jahres“ ausgezeichnet. Im Gault&Millau 2023 ist das *Vendôme* mit der Höchstnote von fünf roten Hauben vertreten.

Althoff

COLLECTION

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.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de