

Joachim Wissler auf Erfolgskurs mit zwei Sternen im Guide Michelin

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 04. April 2023 – Spitzenkoch Joachim Wissler und sein Team im Restaurant *Vendôme* schlugen im vergangenen Herbst kulinarisch neue Wege ein mit einem verstärkten Fokus auf die vegetarische Küche. Diese Neuausrichtung von einem der besten Restaurants in Deutschland ist geglückt, wie der Guide Michelin jetzt bestätigt. Das Gourmet Restaurant im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg erhält erneut zwei Sterne.

Joachim Wissler ist dankbar und voller Zuversicht: „Natürlich haben wir der heutigen Verkündung mit großer Spannung entgegengesehen und ich freue mich sehr über diese Bewertung. Wir haben die Herausforderung im vergangenen Jahr angenommen und unsere Küche weiterentwickelt. Ein großer Dank gilt meinem Team für das außerordentliche Engagement. Gemeinsam bedanken wir uns bei allen Gästen für die Neugier der letzten Monate und für die enorm positive Resonanz, die ein großer Ansporn für uns ist.“

Auch Benedikt Jaschke, COO der Althoff Hotels, gratuliert: „Mein herzlicher Glückwunsch geht an Joachim Wissler und sein Team für diese hervorragende Leistung. Mit frischen Ideen und großem Einsatz kehrte die Crew im vergangenen September aus der kreativen Sommerpause zurück. Sich immer wieder neu zu erfinden ist wahrlich eine Kunst und diese Haltung imponiert mir sehr. Das *Vendôme* gehört zweifellos zu den kulinarischen Top-Adressen in Deutschland und ich freue mich sehr über die Wertschätzung von Seiten des Guide Michelin.“

Kulinarische Weltklasse

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.

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 & Fanni Albrecht

Wilde & Partner Communications GmbH

Tel.: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30

E-Mail: althoff@wilde.de