

Neustart im Restaurant Überfahrt:

Wiedereröffnung im September mit Küchenchefin Cornelia Fischer

ROTTACH-EGERN/KÖLN, 14. März 2024 (w&p) – Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt – so lässt sich die Philosophie von Cornelia Fischer auf den Punkt bringen. Ab Sommer 2024 leitet die Spitzenköchin, die in den vergangenen drei Jahren im fränkischen Volkach die Gourmetwelt auf sich aufmerksam machte, den Neustart im Restaurant Überfahrt ein. Die Fine-Dining-Adresse im Althoff Seehotel Überfahrt empfängt die Gäste nach mehreren Genusswochenenden mit hochkarätigen Gastköchen ab dem 6. September 2024 wieder im regulären Betrieb.

Nach ihrer Hotelfachlehre prägte sich bei Cornelia Fischer ein außerordentliches Interesse am Kochen. So folgte eine zweite Ausbildung zur Köchin, die sie 2011 als Jahrgangsbeste der IHK Fulda abschloss, der Beginn einer eindrucksvollen beruflichen Laufbahn.

Diese führte die heute 39-Jährige in erstklassige Küchen in Deutschland und in der Schweiz. Nach ihrem ersten Engagement im Restaurant Überfahrt als Chef de Partie war sie zwei Jahre lang als Sous Chef von Drei-Sterne-Koch Andreas Caminada in der Schweiz tätig. Von Graubünden zog es die gebürtige Unterfränkin 2021 zurück in die Heimat und sie verantwortete als Küchenchefin im Hotel Zur Schwane zwei Restaurants, darunter das mit einem Michelin-Stern gekürte „Weinstock“. Hier erreichte Cornelia Fischer im vergangenen Jahr einen bedeutenden Meilenstein: Der Schlemmer Atlas kürte sie zur „Köchin des Jahres 2024“.

Benedikt Jaschke, COO der Althoff Hotels, sieht der Neuausrichtung voller Vorfreude entgegen: „Wir sind sehr stolz, Cornelia Fischer wieder in unserer Althoff Familie begrüßen zu dürfen. Schon 2015 bis 2018 gehörte sie zum Team Restaurant Überfahrt und bereits im Spätherbst letzten Jahres sind wir übereingekommen, gemeinsam die Zukunft des Restaurant Überfahrt neu zu gestalten.“

Cornelia Fischer kommentiert: „Ich freue mich unwahrscheinlich darauf, wieder in die wunderschöne Überfahrt zurückzukommen und das Restaurant mit neuem Konzept und Leben füllen zu können. Es fühlt sich an wie Nachhause kommen.“

Vincent Ludwig, Managing Director des Althoff Seehotel Überfahrt, fügt hinzu: „Wir haben hervorragende Erinnerungen an Cornelia Fischer und aus unserer Sicht ist sie derzeit eines der größten kulinarischen Talente im deutschsprachigen Raum. Sie fokussiert eine moderne Regionalküche und zeigt sich dabei erfrischend weltoffen. Unsere Gäste dürfen sich auf kulinarische Erlebnisse der Spitzenklasse freuen. Im Mittelpunkt werden heimische Produkte stehen, zum Teil sogar aus dem eigenen Anbau.“

Weitere Informationen und die Möglichkeit zur Reservierung folgen in Kürze auf der Website.

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. 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