Althoff
COLLECTION

Guide Michelin bestätigt zwei Sterne für Joachim Wissler

BERGISCH-GLADBACH/KÖLN, 27. März 2024 (w&p) – Spitzenkoch Joachim Wissler und sein Team im Restaurant *Vendôme* zeigen, dass sie mit ihrem zeitgemäßen Konzept auf dem richtigen Weg sind. Das Gourmet Restaurant im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg wurde erneut mit zwei Sternen im Guide Michelin ausgezeichnet. Der Schwerpunkt im *Vendôme* liegt seit Herbst 2022 auf einer verstärkt vegetarischen Küche und gehört damit zu einem der Vorreiter im Fine Dining.

„Am Tag der Verkündung des Guide Michelin herrscht immer eine gewisse Anspannung unter Köchen. Daher bin ich sehr dankbar und stolz, dass mein Team und ich erneut mit zwei Sternen bewertet wurden. Die Gewohnheiten und Präferenzen der Gäste entwickeln sich auch im Fine Dining weiter. Wir sind froh, dass wir mit unserem Fokus auf pflanzliche Zutaten auf der einen Seite und dem Besten vom Land und aus dem Meer auf der anderen Seite die Entwicklung frühzeitig erkannt haben. Mein Dank gilt dem engagierten Team, das jeden Tag aufs Neue tatkräftigen Einsatz zeigt. Auch bei unseren Gästen möchte ich mich bedanken, die diesen neuen Weg voller Neugier unterstützen“, kommentiert Joachim Wissler.

Benedikt Jaschke, COO der Althoff Hotels, gratuliert: „Herzlichen Glückwunsch an Joachim Wissler und die gesamte Crew. Mit einer fantasievollen und raffinierten, zugleich auch minimalistischen und auf das Wesentliche fokussierten Küche trifft das Restaurant *Vendôme* den Nerv der Zeit und ist für seine innovative Küche bekannt. Auch nach über 20 Jahren gehört das Restaurant zu den Top-Adressen in Deutschland und wir freuen uns sehr über die erneute Auszeichnung im Guide Michelin.“

24 Jahre Spitzengastronomie im Restaurant *Vendôme*
Joachim Wissler, 1963 geboren, wuchs auf einem Bauernhof auf der Schwäbischen Alb auf und absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. 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 September letzten Jahres wurde er im Rahmen der Rolling Pin.Convention erneut zum „Koch des Jahres 2023“ gewählt.

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