

Bensberg & Friends:

Kulinarischer Feiertag im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 28. August 2024 (w&p) – Bensberg & Friends geht in die sechste Runde: Seit 2018 lädt das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg schon traditionell am Tag der Deutschen Einheit zum beliebten Kulinarik-Event ein. Im Mittelpunkt steht dabei ein Walking-Lunch, bei dem befreundete Gastronomen und Restaurants aus der direkten Umgebung zusammenkommen und ihre Köstlichkeiten live zubereiten. Bei der Veranstaltung erleben Gäste regionale Kochkunst und Küche „hautnah“.

Die Veranstaltung dient dem wertvollen Austausch der eng vernetzten regionalen Kochszene, bei dem die Freundschaft und der kulinarische Austausch im Vordergrund stehen. Rund 16 Live-Cooking-Stationen sind in den ansprechenden Räumlichkeiten von Schloss Bensberg verteilt und neugierige Gäste haben die Möglichkeit, die Küchenkünstler ganz nah zu erleben. Das offene Ambiente ermöglicht es, den Profis über die Schulter zu blicken, mit ihnen ins Gespräch zu kommen und sich den ein oder anderen wertvollen Tipp für die eigene Küche abzuschauen. Für die musikalische Komponente sorgt in diesem Jahr die Akustik Band „The Speedos“. Die Combo überzeugt seit über 20 Jahren mit schwungvoller und unterhaltender Musik und ist ein wahres Highlight jeder Veranstaltung.

Unter den diesjährigen Gastköchen sind viele langjährige Wegbegleiterinnen und Wegbegleiter von Marcus Graun, dem Küchendirektor der hauseigenen Gastronomie. Mit von der Partie sind Maximilian Lorenz aus dem Kölner Sterne-Lokal „Restaurant Maximilian Lorenz“, Sonja Baumann und Erik Scheffler aus dem ebenfalls in Köln ansässigen Casual Fine Dining Lokal „NeoBiota“, Christian Sturm-Willms aus dem japanischen Sterne-Restaurant „Yunico“, Christopher und Alejandro Wilbrand aus dem Hotel-Restaurant „Zur Post“ in Odenthal sowie Christian Warnke aus dem Wermelskirchener Traditionshaus „Zum Schwanen“. Des Weiteren dürfen sich die Gäste auf Denis Steindorfer aus „Gruber's Restaurant“, Nikos Kasotakis aus der „Ouzeria“ sowie Joshua Tepner und Fabian Scheithe vom Excelsior Hotel Ernst Köln freuen. Die Bensberger Schlossküche präsentiert sich mit der „Trattoria Enoteca“ und einem abwechslungsreichen Dessertbuffet von Chef-Pâtissier Nicolai Riebeling und seinem Team.

Mit zahlreichen Lieferanten, die ebenfalls Teil des Walking-Lunch sind, pflegt das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg seit vielen Jahren eine enge Partnerschaft. Auf Food-Seite zählen dazu Rungis Express, Abels Früchte Welt, Beef & Meer, Altonaer Kaviar Import Haus by Markus Rüscher, Creme Eis, der Ölpapst und der Handelshof. Getränkeseitig wird die Veranstaltung vom Aperitif bis zum Digestif von verschiedenen Weingütern aus Deutschland begleitet, von der Mosel bis in den Rheingau – darunter auch das von Thomas H. Althoff im Jahr 2021 übernommene Traditionsweingut Schloss Ortenberg aus dem Schwarzwald.

Bensberg & Friends startet am 03. Oktober 2024 um 12:00 Uhr mit Empfang und Apéritif im Schloss Foyer. Der Walking-Lunch ist von 12:30 bis 16:00 in verschiedenen Räumlichkeiten angesetzt, bei gutem Wetter auch auf der Terrasse. Tickets kosten 215 Euro pro Person inklusive aller Speisen, Getränke und Livemusik. Reservierung unter <https://shop.e-guma.ch/schloss-bensberg/de/events>.

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 die Villa Belrose mit Bellevue Villa Rental in St. Tropez. Im Sommer 2025 werden das Dom Hotel in Köln und The Florentin in Frankfurt eröffnet. 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