

## **Larissa Metz aus dem Restaurant Vendôme zur „Pâtissière des Jahres“ gekürt**

### **Auszeichnung bestätigt 25 Jahre kulinarische Exzellenz im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg**

Bergisch Gladbach/Köln, 12. Februar 2025 (w&p) – Erneute Freude im Schloss Bensberg: Larissa Metz aus dem Restaurant Vendôme wurde vom Food-Magazin „Der Feinschmecker“ als „Pâtissière des Jahres 2025“ ausgezeichnet. Die Dessertkünstlerin gilt als eine der aufstrebendsten Talente der Spitzengastronomie und begeistert mit ihren süßen Kompositionen seit rund zwei Jahren die Gäste im Gourmet Restaurant im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Das Fünf-Sterne-Haus im Bergischen Land feiert in diesem Jahr sein 25-jähriges Bestehen und zählt mit Spitzenkoch Joachim Wissler seit einem Viertel Jahrzehnt zu einer der Top-Adressen im kulinarischen Deutschland.

#### **Pâtisserie neu gedacht**

Larissa Metz denkt Pâtisserie neu und nutzt für ihre süßen Eigenkreationen ungewöhnliche Verarbeitungen, wie Umami und Fermentation. Sie verlässt die konventionellen Wege, sowohl was Optik und Konzeption betrifft, und schafft es auf vorbildliche Weise, Kreativität, Talent und die Liebe zum Produkt zu vereinen. Erst kürzlich wurde der 29-Jährigen die Auszeichnung der „Chef Pâtissière des Jahres“ der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung (FAS) verliehen, die einmal jährlich die „Lieblinge des Jahres“ kürt und damit das Beste, was Deutschland in Sachen Kulinarik, Service und Wein zu bieten hat. Larissa Metz macht bei Kennern schon eine ganze Weile von sich reden, wurde sie doch 2022 bereits vom Gault&Millau als „Pâtissière des Jahres“ gefeiert. Vor ihrem Antritt als Chef Pâtissière im Restaurant Vendôme war sie in gleicher Position für verschiedene Top-Adressen tätig, unter anderem das Sterne-Restaurant im Parkhotel Favorite, und arbeitete bei Bernd Siefert, Weltmeister der Konditoren.

Joachim Wissler kommentiert: „Herzlichen Glückwunsch an Larissa Metz für diese herausragende Auszeichnung! Ihr erneuter Erfolg zeigt uns, wie viel Leidenschaft sie für die Pâtisserie an den Tag legt und dass sie ein außergewöhnliches Talent für süße Angelegenheiten hat. Ihre Kreativität und ihre Herangehensweise an neue Dessertkreationen sind beeindruckend und ich bin dankbar, dass sie ein Teil von uns ist. In Kombination mit unserer fortschrittlichen Küche, für die mein engagiertes Team jeden Tag aufs Neue brennt, ist ein Besuch im Restaurant Vendôme für unsere Gäste rundum ein einzigartiges Geschmackserlebnis.“

#### **Die Feinschmecker Gastro-Awards**

In insgesamt zwölf Kategorien zeichnet das Food-Magazin „Der Feinschmecker“ jährlich die Besten der Besten aus. Darunter finden sich Köche und Konzepte, Gastgeber und Sommeliers aus Deutschland, die im vergangenen Jahr die Verantwortlichen überzeugen konnten. Sie haben besondere Akzente gesetzt, die Branche inspiriert und das kulinarische Deutschland bereichert. Mit Leidenschaft und zeitgemäßen Konzepten sorgen erfahrene Könner sowie frische Talente dafür, dass die gehobene Küche hierzulande noch spannender und genussvoller wird.

### **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. In 2025 werden das Dom Hotel in Köln und The Florentin in Frankfurt eröffnen. Die Philosophie der Althoff COLLECTION beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter [www.althoffcollection.com](http://www.althoffcollection.com).

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht | Alexander Posch  
Wilde & Partner Communications GmbH  
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30  
E-Mail: [althoff@wilde.de](mailto:althoff@wilde.de)