

Die Althoff COLLECTION im Gault&Millau 2025

Kulinarische Extraklasse in Bergisch Gladbach, Celle und am Tegernsee – Restaurant Überfahrt steigt mit drei roten Hauben ein

KÖLN, 21. Januar 2025 (w&p) – Die erste kulinarische Bestenliste des Jahres ist da – Gault&Millau kürte die führenden Restaurants Deutschlands 2025 sowie Persönlichkeiten der deutschen Gastronomie. Die Althoff COLLECTION ist mit fünf Top-Adressen im neuen Guide vertreten. Zurück in der Wertung ist das Restaurant Überfahrt, das unter der Leitung von Cornelia Fischer direkt mit drei roten Hauben einsteigt. Am Tegernsee befindet sich außerdem das Il Barcaiolo, das erneut zwei schwarze Hauben erhält. Auch die Taverna & Trattoria Palio in Celle zieren zwei schwarze Hauben. In Bergisch Gladbach ist die Trattoria Enoteca mit einer schwarzen Haube vertreten und das Restaurant Vendôme bestätigt mit der erneuten Höchstnote von fünf roten Hauben auch in diesem Jahr wieder seine Zugehörigkeit zur absoluten Spitzengastronomie in Deutschland.

„Die Beurteilung durch den Gault&Millau erwarten wir jedes Jahr mit Spannung und das Ergebnis erfüllt uns mit Stolz. Fünf Restaurants aus unserem Portfolio sind gelistet – das erachten wir als großen Erfolg und gratulieren den Teams von Herzen. Alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter haben mit ihrem unermüdlichen Einsatz für die Gäste ihren Anteil und dafür danken wir jedem Einzelnen“, so Frank Marrenbach, CEO der Althoff Hotels.

Er führt fort: „Ein besonderer Glückwunsch geht in Richtung Bensberg, wo Joachim Wissler seit 25 Jahren kulinarische Maßstäbe setzt und die Sonderklasse des Restaurant Vendôme einmal mehr unter Beweis stellt. Nur fünf Betriebe in Deutschland sind mit fünf roten Hauben prämiert. Dies zeigt das außerordentliche Niveau. Wir freuen uns außerdem sehr über die erste Auszeichnung für Cornelia Fischer und ihr Team im Restaurant Überfahrt. Das neue Konzept wird von den Gästen hervorragend angenommen und diese Bewertung spiegelt uns wider, dass wir hier auf dem richtigen Weg sind.“

Fünf erstklassige Genuss-Adressen

Im **Althoff Grandhotel Schloss Bensberg** finden die Gäste zwei gastronomische Top-Adressen vor und darunter kulinarische Weltklasse: In Joachim Wisslers Küche im **Restaurant Vendôme** werden hochwertigste pflanzliche Zutaten zu Hauptdarstellern neben dem Besten vom Land und aus dem Meer und tragen dabei seine ganz persönliche Handschrift – fantasievoll, raffiniert, bisweilen gewagt – dabei zugleich puristisch und auf das Wesentliche reduziert. Sein außergewöhnlicher Kochstil zeichnet ihn als einen der besten Köche des Landes aus. Die zweite ausgezeichnete Location, die **Trattoria Enoteca**, erwartet die Gäste mit italienisch inspirierter Küche und charmantem Service. Neben einer kräftigen Landküche, leichten Delikatessen von der Küste und hausgemachter Pasta serviert das Team um Küchendirektor Marcus Graun eine „Cucina Creativa“ – samt den passenden Weinen Italiens.

Auch in der **Taverna & Trattoria Palio** im **Althoff Fürstenhof Celle** steht die italienische Gastfreundschaft und Küche im Vordergrund: In authentisch toskanischem Ambiente präsentiert Küchendirektor Holger Lutz mit seiner Crew regelmäßig wechselnde Menüs aus den verschiedenen Regionen Italiens.

Althoff

COLLECTION

Das **Althoff Seehotel Überfahrt** am Tegernsee punktet mit vielfach ausgezeichnete Kulinariik in insgesamt fünf Restaurants und behauptet sich damit regelmäßig unter den besten deutschen Genießerhotels. Der Gault&Millau hebt zwei Locations besonders hervor: Das **Restaurant Überfahrt** empfängt die Gäste seit vergangenem Herbst unter der Leitung von Spitzenköchin Cornelia Fischer mit einem rundum erneuerten Konzept – das Credo „Regionale Verbundenheit mit Blick in die Welt“ stellt lokale Helden und globale Aromen in den Fokus. Das **Il Barcaiolo**, für das Küchenchef Walter Leufen und Küchenchef Stefano Romano verantwortlich zeichnen, setzt in legerer Atmosphäre auf ehrliche und zugleich raffinierte norditalienische Gerichte, die einfach glücklich machen.

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 eröffnen. Die Philosophie der Althoff COLLECTION beruht auf den Säulen Kulinariik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter 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