



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Sternstunden für Gourmets im Grandhotel Schloss Bensberg Europäische Spitzenköche beim achten Althoffs Festival der Meisterköche

30. August 2010 – Rund 800 Gäste besuchten am Sonntag das achte Althoffs Festival der Meisterköche im Grandhotel Schloss Bensberg. 17 Meisterköche mit insgesamt 30 Michelin-Sternen, 249 Gault Millau Punkten und 39,5 Feinschmecker F's, darunter sechs Köche der Althoff Hotel & Gourmet Collection, kredenzt an mobilen Küchenmodulen in allen Räumlichkeiten des Grandhotels Schloss Bensberg ihre kulinarischen Kreationen. Passend dazu schenkten Weingüter aus dem Rheingau, Sizilien, der Toskana und dem Burgenland ihre Weine aus. Zum krönenden Abschluss entführte Marcus Graun mit seinem orientalischen Dessertbuffet die Gäste in ein Märchen von Tausendundeiner Nacht.

Im Anschluss an den Champagnerempfang erlebten die Besucher beim „Walking Lunch“ exquisite kulinarische Köstlichkeiten aus den europäischen Gourmetküchen von der Côte d'Azur bis Finnland. Der Hausherr Joachim Wissler verwöhnte seine Gäste mit einer Komposition aus Taschenkrebs, Gänseleber und Minze in seinem Gourmetrestaurant Vendôme. Christian Jürgens, Gourmetrestaurant Überfahrt, servierte auf originalen Tegernseer Steinen sein Sashimi vom Tegernseer Saibling. Nils Henkel, Chef de Cuisine des Gourmetrestaurants Lerbach, begeisterte die Gäste mit seiner Kreation aus Kaisergranat, Kressesaft, Meerretticheis und Avocado. William Drabble lud zu mit Madeira glasierten geschmorten Schweinebäckchen und der Chefkoch der Villa Belrose, Thierry Thiercelin, kombinierte Rotbarben, Kraken, Meeresspinnen, Brot und Cerealien zu einem saftigen Meeressandwich. Die Partnerköche wie Juan Amador, Restaurant Amador in Langen, bereitete vor den Augen der Gourmetliebhaber geeisten Apfel mit Gänseleber, Ziegenkäse und Arganöl zu und Hans Välimäki, Restaurant Chez Dominique in Helsinki, legte den Fokus auf die nordische Küche mit einem Gericht aus mariniertem Wildlachs mit Gurke und Räucherlachs-Rogen.

Unter den kulinarisch interessierten Gästen fand sich auch Prominenz wie etwa Rainer Calmund und die Schauspielerin Marie Louise Marjan. Thomas H. Althoff, Geschäftsführer der Althoff Hotel & Gourmet Collection, freut sich: „Das Festival der Meisterköche, das jedes Jahr traditionell am letzten Augustwochenende stattfindet, zählt mittlerweile zu einem der festen Termine im Gourmet-Kalender.“

Das Hotel im Überblick: Das Grandhotel Schloss Bensberg verfügt über 84 Zimmer und 36 Suiten, deren luxuriöse Ausstattung und technischen Raffinessen ein sinnliches Gesamtkonzept schaffen. Für Feiern und Tagungen stehen neun Tagungsräume, die Bel Etage und der 385 Quadratmeter große Ballsaal bereit. Der 1.000 Quadratmeter große Spa-Bereich lädt mit vielfältigen Anwendungen, mehreren Saunen, Dampfbad und Pool zum Entspannen ein.

Die **Althoff Hotel Collection** steht für die einzigartige Liaison von Luxus-Hotellerie und Sterne-Gastronomie. Zu der Kollektion individueller Luxushotels zählen das Grandhotel Schloss Bensberg und das Schlosshotel Lerbach in Bergisch Gladbach, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und die Villa Belrose in St. Tropez. In allen Häusern setzt der Unternehmer Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden für 2010 mit insgesamt elf Michelin-Sternen ausgezeichnet.



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 - 47

vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de