



Joachim Wissler auf Platz 1 beim Capital-Gourmet-Kompass 2010

22. Dezember, 2009 – Es ist amtlich: Nach 22 Jahren hat der Capital-Gourmet-Kompass (aktuelle Ausgabe 1/2010) eine neue Nummer eins! Joachim Wissler aus dem Gourmetrestaurant „Vendôme“ des Grandhotel Schloss Bensberg der Althoff Hotel Collection übernimmt erstmals alleinig den ersten Rang der „100 besten Restaurants Deutschlands“. Er verweist damit Harald Wohlfahrt mit der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbrunn auf den zweiten Platz. „Dieses Ergebnis macht mich wirklich sehr stolz und zeigt, dass mein Team und ich auf dem richtigen Weg sind“, so Drei-Sterne-Koch Joachim Wissler. „Es bestätigt unser tägliches Streben nach Perfektion und belohnt uns für unsere Anstrengungen, unsere Gäste jeden Tag auf ein Neues zu überraschen und zu begeistern.“

Seit 2005 ist das Gourmetrestaurant „Vendôme“ des Grandhotel Schloss Bensberg mit drei Guide Michelin-Sternen dekoriert und gehört somit zu den besten Adressen Deutschlands. Mit Platz 25 in der Weltrangliste der besten Köche zählt Joachim Wissler zudem zu den besten seines Fachs im internationalen Ranking.

Aus den Hotels der Althoff Hotel Collection schneiden ebenfalls gut ab: Nils Henkel aus dem Schlosshotel Lerbach auf dem sechsten Platz und Christian Jürgens aus dem Seehotel Überfahrt, im vergangenen Jahr Neu-Einsteiger des Jahres 2009, auf Platz 13. Mit drei Platzierten in den Top 15 unterstreicht die Althoff Hotel Collection einmal mehr ihre einzigartige Gourmet-Kompetenz in der nationalen und internationalen Luxus-Hotellerie.

Die Rangliste des Capital-Gourmet-Kompass setzt sich aus den Wertungen von sieben renommierten Restaurantführern zusammen. Die verschiedenen Punkte-Systeme werden in ein einheitliches „übersetzt“, um so die Platzierungen und Bewertungen vergleichbar zu machen. Außerdem streicht Capital die jeweils schlechteste Bewertung, um zu vermeiden, dass Ausrutscher, extreme Benotungen oder Zufallseffekte das Ergebnis verschieben. Berücksichtigt werden der „Aral Schlemmer Atlas“, „Der große Restaurant & Hotel Guide“, des „Feinschmecker-Guide“, „Michelin Deutschland“, der „Varta-Führer Deutschland“, der „Gault Millau Deutschlande und „Marcellino’s Restaurantreport Deutschland“.

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 385qm große Ballsaal bereit. Der 1.000qm 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 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.

Pressekontakt:

Kleber PR Network GmbH

Elisabeth Behringer / Iris Königsdorff

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 - 47

behringer.elisabeth@gourmetnetwork.de

koenigsdorff.iris@gourmetnetwork.de