

ALTHOFF

HOTEL COLLECTION

Genuss als Philosophie, Natur als Kulisse: Nach umfangreichem Umbau feiert das *Restaurant Dieter Müller* als *Gourmetrestaurant Lerbach* Wiedereröffnung

28. Januar, 2010 – Für Drei-Sterne Koch Nils Henkel fängt ab sofort ein neues Kapitel an: Das *Restaurant Dieter Müller* wird in *Gourmetrestaurant Lerbach* umbenannt. Zudem wurden die Räumlichkeiten in den letzten Wochen komplett neugestaltet - das Restaurant präsentiert sich ab sofort im neuen Gewand.

Das Design des *Gourmetrestaurant Lerbach* legt einen besonderen Fokus auf Natur und Natürlichkeit und bietet damit einen idealen Rahmen für die Kochphilosophie Nils Henkels, der mit seinem „Pure Nature“ Konzept neue Wege in der Gastronomie einschlägt. „'Pure Nature' ist für mich nicht nur ein Konzept, sondern eine Lebenseinstellung, gleichbedeutend mit purem, unverfälschtem Genuss“, so der Sternekoch. „Ich fühle mich den besten Produkten verpflichtet, die uns die Natur bietet.“

Henkels Arrangements sind dabei ein perfekt ausbalanciertes Spiel verschiedener Aromen und Texturen. Damit schafft er nicht weniger, als das Restaurant in die Zukunft zu führen. Im Jahr 2009 wurde er hierfür mit der Spitzenbewertung von drei Sternen im Guide Michelin geehrt.

Doch nicht nur die Küche ist in der kulinarischen Moderne angekommen, auch das Interieur des Restaurants präsentiert sich nun im eleganten „Pure Nature“ Look. Die Inneneinrichtung mischt Materialien wie Chrom oder Glas mit natürlichen Elementen, wie Holz. Die Ästhetik wird durch harmonische Formen geprägt, die eine Balance zwischen vertrauten Elementen und einer außergewöhnlichen Tischarchitektur umsetzen. Das naturverbundene Design erzeugt ein Ambiente des Wohlfühlens und schafft einen eleganten und doch entspannten Rahmen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse.

Passend zu Wiedereröffnung hat das Schlosshotel Lerbach ein genussvolles Eröffnungspaket zusammengestellt:

Die „Lerbacher Genuss-Essenz“ beinhaltet:

- Eine Übernachtung im Superior-Schluszimmer inklusive Minibar
- Ein gehobenes Landhausfrühstück
- Ein 7-Gänge-Galadinner von Küchenchef Nils Henkel und seinem Team in unserem neu gestalteten *Gourmetrestaurant Lerbach*
- Champagner und Früchte bei Anreise auf dem Zimmer
- € 310,- pro Person im Doppelzimmer / € 390,- pro Person im Einzelzimmer
- Buchbar bei Anreise zwischen Dienstag und Samstag

ALTHOFF

HOTEL COLLECTION

Das Hotel im Überblick: Das Schlosshotel Lerbach verfügt über 52 Zimmer und Suiten. Die Einrichtung im englischen Landhausstil und der 28 Hektar große Schlosspark schaffen eine einzigartige Umgebung. Der exklusive Spa-Bereich lässt keine Wünsche offen. Umfangreiche Tagungsmöglichkeiten runden das Angebot ab. 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.

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Elisabeth Behringer/Iris Königsdorff

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 - 47

behringer.elisabeth@gourmetnetwork.de

koenigsdorff.iris@gourmetnetwork.de