



**ALTHOFF**  
HOTEL & GOURMET COLLECTION

## PRESSEMITTEILUNG

### Weihnachtsbäckerei mit der „Pâtissière des Jahres 2012“

Nicole Riechert verführt mit süßen Kreationen im Seehotel Überfahrt – Weihnachtsbäckerei in der neuen Genusswerkstatt Überfahrt der Althoff Hotel & Gourmet Collection am Tegernsee – Vier Althoff Küchenchefs erhalten die Auszeichnung „Spitzenkoch des Jahres 2012“ vom Schlemmer Atlas



**Köln, 2. November 2011.** Ungiftige Fliegenpilze mit Preiselbeerkern, zarte Baumstämme aus Schokoladentrüffelcreme oder ein Steingarten aus Schokolade, Kaffee und Mascarpone – das sind die Verführungen der vom Schlemmer Atlas zur „Pâtissière des Jahres 2012“ gekürten Nicole Riechert. Seit 2008 ist die Brandenburgerin für das süße Finale im Gourmetrestaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern unter der Regie von Christian Jürgens verantwortlich. „Ich bin begeistert von den innovativen Kreationen von Nicole. Ich gratuliere ihr von ganzem Herzen zu dieser tollen Auszeichnung“, so der ebenfalls vom Schlemmer Atlas als „Spitzenkoch des Jahres 2012“ ausgezeichnete Zwei-Sternekoch Christian Jürgens.

Wer sich professionell auf die Weihnachtstage vorbereiten möchte, besucht in der neu eröffneten Genusswerkstatt Überfahrt im Seehotel Überfahrt einen Kurs zur Weihnachtsbäckerei unter der Leitung von Nicole Riechert und Christian Jürgens. Der Kurs findet am 16. Dezember von 10 bis 13 Uhr mit anschließendem Gourmetlunch statt und ist inklusive Getränke während des Kurses, bestickter Kochschürze, Rezepte sowie Zertifikat für 320 Euro pro Person buchbar.

23 Restaurants in Deutschland, Österreich, Schweiz und den Niederlanden haben die höchstmögliche Bewertung von fünf Schlemmer Atlas-Kochlöffeln in der aktuellen Ausgabe des Schlemmer Atlas für 2012 erhalten. Vier der 17 deutschen als „Spitzenkoch des Jahres 2012“ ausgezeichneten Küchenchefs sind Chefköche der Althoff Hotel & Gourmet Collection: Joachim Wissler, Restaurant Vendôme im Grandhotel Schloss Bensberg, Christian Jürgens, Restaurant Überfahrt im Seehotel Überfahrt, und Bernhard Diers, Restaurant Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten in Stuttgart zählen wie im Vorjahr wieder zu den Spitzenköchen des Jahres. Erstmals erhielt auch Nils Henkel, Restaurant Lerbach im Schlosshotel Lerbach, die Auszeichnung „Schlemmer Atlas Spitzenkoch“. Weitere Informationen unter [www.seehotel-ueberfahrt](http://www.seehotel-ueberfahrt) und [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com).

Die **Althoff Hotel & Gourmet Collection** steht für die einzigartige Liaison von Spitzenhotellerie und Qualitätsgastronomie. Zu der Kollektion individueller Fünf-Sterne-Hotels 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 Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Die Unternehmensphilosophie der Althoff Hotel & Gourmet Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarium. Die Restaurants und Köche der Hotelgruppe wurden mit insgesamt zwölf Michelin-Sternen, 22 Feinschmecker „F“ und 153,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weitere Informationen unter [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com).

#### Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln / Ron Zippelius

(069) 71 91 36 -47 / -29

[vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de](mailto:vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de) / [zippelius.ron@gourmetnetwork.de](mailto:zippelius.ron@gourmetnetwork.de)