



ALTHOFF
HOTEL & GOURMET COLLECTION

PRESSEMITTEILUNG

Bergisch Gladbach ist der Olymp der Kulinarik: Grandhotel Schloss Bensberg feiert Althoffs neuntes Festival der Meisterköche

Noch mehr internationale Köche beim kulinarischen Gipfeltreffen am 28. August 2011 im Grandhotel Schloss Bensberg der Althoff Hotel & Gourmet Collection – Premiere: „Festa della Vespa“ am 27. August 2011



Köln, 14. Juni 2011. Das Grandhotel Schloss Bensberg ist am letzten Augustwochenende der “Place To Be“, für Gourmets: Beim neunten Festival der Meisterköche hält die Crème de la Crème der nationalen und internationalen Spitzenköche in Bergisch Gladbach Einzug. Erstmals nehmen die Zwei-Sterne-Köche Quique Dacosta (Quique Dacosta Restaurante, Alicante, Spanien), Erik van Loo (Restaurant Parkheuvel, Rotterdam, Niederlande), Dieter Koschina (Vila Joya, Albufeira, Portugal) sowie Sternekoch Alan Murchison (Paris House, Woburn Park, Bedfordshire, England) am Festival der Meisterköche teil. Sie stehen für die wachsende internationale Bedeutung des Festivals. Gemeinsam mit den Spitzenköchen der Althoff Hotel & Gourmet Collection Joachim Wissler, Nils Henkel, Christian Jürgens, Hans Sobotka, Thierry Thiercelin, William Drabble und weiteren Meisterköchen verwöhnen sie die Gäste mit exquisiten Geschmackskompositionen.

Schon die Althoff-Küchenchefs allein stehen mit insgesamt 11 Michelin-Sternen, 20,5 Feinschmecker F und 135,5 Gault Millau Punkten für exklusiven Hochgenuss. Die Anwesenheit neun weiterer Sterneköche mit insgesamt 16 Michelin-Sternen macht Bergisch Gladbach wahrhaftig zum Olymp der Kulinarik. Die Gäste dürfen sich auf eine internationale Vielfalt kulinarischer Raffinessen freuen. Dafür stehen auch die Zwei-Sterne-Köche Norbert Niederkofler (Restaurant St. Hubertus, Hotel & SPA Rosa Alpina, Sankt Kassian, Südtirol, Italien) und Onno Kokmeijer (Ciel Bleu Restaurant, Amsterdam, Niederlande) sowie der in Tokio geborene Sternekoch Akira Oshima (Restaurant Yamazato, Hotel Okura, Amsterdam, Niederlande). Aus der Belétage der deutschen Küche geben erstmalig auf dem Festival die Zwei-Sterne-Köche Dirk Luther (Alter Meierhof Vitalhotel, Glücksburg) und Kevin Fehling (La belle Epoque, Columbia Hotel, Travemünde) eine Probe ihres Könnens.

Althoffs Festival der Meisterköche

„Es ist eine Freude unseren Gästen ein so facettenreiches Angebot der internationalen Gourmetküche präsentieren zu können“, betont Thomas H. Althoff, Präsident der Althoff Hotel & Gourmet Collection. Ein Champagnerempfang bildet den Auftakt zu diesem kulinarischen Fest und steigert die Vorfreude der Festivalgäste auf die edlen Speisen. Die



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Gäste genießen die zahlreichen Köstlichkeiten der Meisterköche sowie eine große Auswahl erlesener Weine beim „Walking Lunch“, der sie durch alle Räumlichkeiten des Schlosses führt. Eine einmalige Gelegenheit, einen Blick hinter die Kulissen der Gourmetküche zu werfen; die Meisterköche bereiten die Speisen vor den Augen der Besucher an mobilen Küchenmodulen zu. Der krönende Abschluss der kulinarischen Reise liegt in Händen von Marcus Graun, Küchendirektor des Grandhotels Schloss Bensberg, und seinem Pâtisserie-Team. Das Buffet aus zahlreichen sowie fantasievollen Dessert-Kreationen ist ein wahrer Schlemmertraum.

Ein Ticket für die Erlebnisreise durch das Festival der Meisterköche, inklusive aller Speisen und Getränke, können Gourmets für 235 Euro pro Person erwerben. Kinder von 6 bis 11 Jahre zahlen 77 Euro und für Jugendliche von 12 bis 16 Jahre kostet ein Ticket 115 Euro. Für eine Übernachtung im Doppelzimmer Superior mit Anreise am 27. oder 28. August inklusive Frühstücksbuffet und Teilnahme an Althoffs Festival der Meisterköche zahlen Gäste 390 Euro pro Person.

„Festa della Vespa“ – Italienischer Thementag feiert Premiere

Am 27. August 2011 bildet ein italienischer Thementag – eine kulinarische Reise mit der Vespa durch Italien – den Auftakt für Althoffs Festival der Meisterköche. Die Besucher begeben sich unter den Linden des Barockschlosses auf eine imaginäre Reise an die wunderschöne Adria und genießen einen authentisch italienischen Lunch. Wie echte Italiener messen sie sich bei einer Partie Boccia, machen ein Fahrt mit der Vespa über einen eigens angelegten Parcours und lernen wie italienischer Schinken angeschnitten wird. Bei Antipasti, selbstgemachter Pasta an ‚Live-Cooking-Stationen‘ und einem traditionellen italienischen Eiswagen ist das echte ‚Dolce-Vita-Gefühl‘ garantiert. Am Abend kredenzen die Althoff-Köche Markus Graun (Trattoria Enoteca, Grandhotel Schloss Bensberg) und Walter Leufen (Il Barcaiolo, Seehotel Überfahrt) nach einem gemeinsamen Aperitif ein italienisches Sechs-Gänge-Degustationsmenü, inklusive korrespondierender Weine, Wasser und Kaffee. Begleitet wird das Menü von italienischer Livemusik. Die komplette „Festa della Vespa“ erleben die Gäste für 195 Euro pro Person.

Darüber hinaus lädt Sommelier Markus Berlinghof am 27. August zur ‚Champagner Entdeckung‘ mit Fingerfood und Champagnerverkostung zum Preis von 95 Euro pro Person.

Das Hotel im Überblick: Das Grandhotel Schloss Bensberg, Mitglied bei Leading Hotels of the World, 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 1.000 Quadratmeter große Spa-Bereich lädt mit vielfältigen Anwendungen, mehreren Saunen, Dampfbad und Pool zum Entspannen ein. Weitere Informationen unter www.schlossbensberg.com



ALTHOFF

HOTEL & GOURMET COLLECTION

Die **Althoff Hotel & Gourmet Collection** steht für die einzigartige Liaison von Luxus-Hotellerie und Qualitäts-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 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, 24 Feinschmecker „F“ und 153,5 Gault Millau Punkten ausgezeichnet. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.

Pressekontakt:

KPRN/Gourmet Network

Valerie von Oppeln

Hamburger Allee 45

60486 Frankfurt am Main

(069) 71 91 36 - 47

vonoppeln.valerie@gourmetnetwork.de