

Dass ein Hotelier in einer Stadt gleich zwei Köche beschäftigt, die vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet wurden, ist weltweit einmalig. Der Kölner Thomas Althoff, Inhaber und Geschäftsführer der gleichnamigen „Hotel- und Gourmet Collection“, darf diesen Superlativ für sich in Anspruch nehmen. Wir besuchten seine beiden Sterne-Restaurants in Bergisch Gladbach.

Von Peter Hauptvogel



**Keine Fliegenden Fische:** eine Vorspeise aus Meeresfrüchten, ebenso kreativ wie liebevoll dekoriert von Chefkoch Joachim Wissler.

Fürstlich wohnen, tagen und genießen: Das Grandhotel Schloss Bensberg gehört zum Besten, was die Hotellerie in Deutschland zu bieten hat.



# Die Kochartisten von Bergisch Gladbach

**E**in Restaurant mit drei Sternen ist nach der Definition des Guide Michelin eine Reise wert. Da fügt es sich gut, dass man in beiden Häusern auch übernachten kann. Von dem Bensberger Hotel aus, übrigens dem zweitgrößten Barockschloss nördlich der Alpen, hat man einen fantastischen Blick

auf das Rheintal. Und auch vom Restaurant „Vendôme“ aus kann man noch den Kölner Dom sehen. Doch die Leute, die hier tafeln, kommen nicht wegen der schönen Aussicht, sondern wegen des guten Essens. Unter den „World’s 50 best restaur-

rants 2011“ belegt das „Vendôme“ den 21. Platz und ist damit das bestplatzierte deutsche Restaurant. Chefkoch Joachim Wissler wurde 2006 erstmalig mit drei Michelin-Sternen dekoriert. Mitt-

## Kollegen und Konkurrenten zugleich

wochs bis sonntags verwöhnen er und seine 20 Mitarbeiter aus Küche und Service bis zu 44 Gäste an den 15 Tischen des Lokals. Wir wählten ein („kleines“) Sieben-Gänge-Menü (160€) mit Weinbegleitung (70€) nach den Empfehlungen von Sommelier Markus Berlinghof: nach einigen „Grüßen aus der Küche“, hier „Mundschmeichler“ genannt, „Maccaron“ (Champignonbaiser, Ricotta, Sojamayonnaise), „Hamatchi“ (Fjord-Shrimps, Orchideenblüten), „Rosen“ (Rosenblätter, Rosenöl, Pfifferlinge, Schinkensaft), „Rascasse“ (grüne Tomatenbouillon, schwarzer Quinoa), Rehbock (Rouennaiser Haxe, gelbe Bohnen), Pfirsich

Fotos: Althoff Hotels; Thomas Ruhl/Port Culinaire

(auf Holzkohle gegrillt, mit Joghurt und Lavendelsorbet), Parfait (souffliert, mit Fenchel und Grapefruit). Dazu wurden vier durchweg junge Weine aus Deutschland, Frankreich und Italien gereicht. Alles köstlich und gut aufeinander abgestimmt. Den nachhaltigsten Eindruck haben allerdings die beiden sehr erfrischenden Desserts und das leckere Brot, das zwischen den Gerichten gereicht wurde, auf mich gemacht. Es ist das „Kreuz der Sterne“: Bei drei Michelin-Sternen kann die Erwartungshaltung des Gastes manchmal eben doch zu hoch sein.

Um so beeindruckter war ich einen Abend später im Schlosshotel Lerbach. In dessen Gourmetrestaurant regierte früher jahrelang Dieter Müller, eine der großen deutschen Kochlegenden. 1997 wurde Nils Henkel dessen Sous-Chef, 2008 dann alleiniger Küchenchef. Bereits ein Jahr später verlieh ihm der Michelin-Führer drei Sterne; und der Gault

Millau ernannte ihn zum „Koch des Jahres“. Er servierte uns seine „Degustation Pure Nature“ (195€). Bereits mit seinem Amuse Bouche kündigte er an, dass er mit Kräutern, Gewürzen und Aromen nicht geizen würde. Und mit der ersten Vorspeise, Königskrabbe mit Gewürzgurke, Borretsch, Gurkensaft und Remoulade, waren wir bereits im Kräuterrausch. Sensationell geriet dann der Rochenflügel in Bouillabaisse mit Bohnenkraut, köstlich der mild geräucherte Hering. Beim Zwischengang „sautierte Waldpilze“ dominierte dann allerdings der Kürbissud. Zum Höhepunkt des Abends wurde dann ein so banales Gericht wie „krosser Schweinebauch“ gereicht. Noch nie habe ich ein so herzhaftes Stück Schweinefleisch gegessen! Super dann auch die Taubenbrust im Lorbeersud (mit schwarzem Knob-

lauch!). Von den beiden Desserts schaffte ich dann nur noch das Sanddornsorbet – auf Brombeeren mit Rote Bete musste ich leider verzichten. Vielleicht auch, weil die Weinbegleitung zu gut war. Man kann Thomas Althoff zu seinen beiden Superköchen nur beglückwünschen. [www.althoffhotels.com](http://www.althoffhotels.com) ■



**Mild geräuchert:** Nils Henkels Seesäibling mit Holunderkapern-Vinaigrette, Kresspüree und Saiblingskaviar.

Ländlich-stilvoll: Das Schloss liegt inmitten einer weitläufigen Parklandschaft. Es ist seit vielen Jahren ein Mekka für Gourmets.



**Erfolgstrio:** Hotelier Thomas Althoff mit seinen beiden Spitzenköchen Joachim Wissler (l.) und Nils Henkel. Auch die Küchen in fünf weiteren Althoff-Hotels wurden mit Sternen dekoriert.