

Das einstige Gourmet-Schloss Lerbach eröffnet wieder

Die Althoff-Legende wird von den Dorint-Hotels übernommen

Schloss Lerbach und Sternekoch Dieter Müller sind Geschichte und in den Köpfen untrennbar verbunden. Er machte aus dem wunderschön gelegenen Hotel im Park eine Gourmet-Destination erster Klasse. Gerichte wie Cannelloni von Weinbergschnecken und Provence-Kräutern auf Mangold mit Fontina-d´Aosta-Sauce bleiben genau so lebhaft in Erinnerung wie die Terrasse mit Blick ins Grüne. Nach jahrelangem Leerstand kommt nun Bewegung auf, aus dem einstigen Althoff-Hotel wird ein Hotel der Dorint-Gruppe. 2026 soll Schloss Lerbach Bergisch Gladbach – vor den Toren der Rheinmetropole Köln – als 4-Sterne-Superior Dorint Hotel neu eröffnet werden.

Diese für die Hotellerie sehr spannende Neuigkeit gaben der Dorint Aufsichtsratsvorsitzende Dirk Iserlohe und Dorint Geschäftsführer Jörg T. Böckeler gemeinsam mit den neuen Eigentümern der Schloss- und Parkanlage, der Schloss Lerbach GmbH & Co KG des Investorenpaars Ute Reißdorf und Heribert Landskron-Reißdorf, auf der Internationalen Tourismus-Börse in Berlin bekannt.



So soll das neue Schloss Lerbach aussehen

Geplant ist eine design-orientierte Hotelanlage für Geschäftsreisende und Individualgäste. Im Mittelpunkt soll das renovierte Schlossgebäude mit seinen 125 Zimmern und Suiten stehen. Sämtliche Pläne für die Revitalisierung des gesamten Areals – inklusive einer Erweiterung mit Zimmern, Konferenzräumen und einem SPA mit Pool – sind mit dem Eigentümer inzwischen konzeptionell abgestimmt. Baubeginn ist für 2024 vorgesehen. Mit der Neueröffnung wird das Dorint Schloss Lerbach Bergisch Gladbach dann über 30 Zimmer und Suiten im Schlossgebäude, 70 Gästezimmer im Neubautrakt und weitere 25 Zimmer, darunter auch fünf Maisonette-Suiten und eine Signature Suite, in den bestehenden Nebengebäuden verfügen.

Ein Gourmet-Restaurant wie einst wird es nicht mehr geben. Das neue Restaurant mit 140 Plätzen soll mit einem regional und saisonal orientierten Speise- und Getränke-Angebot für alle Mahlzeiten ausgelegt sein. Darüber hinaus ist auch ein französisches „LeBistrot99“ vorgesehen, in dem Kunst, legere frankophile Lebensart und typisch französische Bistrot-Küche mit der rheinischen Lebensart und Küche kombiniert werden. Die klassische Hotelbar mit Außenterrasse und die Wintergarten-

Lounge mit Zugang zur Außenterrasse sollen der zentrale Treffpunkt der Gäste werden.

Als weiteres Highlight ist der Weinkeller gedacht. In diesem können beispielsweise im Rahmen von Incentives, Weinproben und Wine & Dine-Abende durchgeführt werden. Dazu wird es auch eine eigene Küche für Kochkurse geben. Ergänzt wird das neue Hotel durch einen SPA-Bereich mit Indoorpool, Saunen, Ruhezonen, Treatmentzimmern, einer Fitness-Lounge und einem Schwimmteich für den Sommer.

LF