

Joachim Wissler: Einer der kreativsten Köche Deutschlands verlässt den Herd

**Sous Chef Dennis Kuckuck
übernimmt die Leitung
des Restaurants Vendôme**

Joachim Wissler beeindruckte uns schon als junger Küchenchef im Restaurant Marcobrunn auf Schloss Reinhartshausen im Rheingau. Durch Talent, Fleiß und eine Willensstärke, die stets von spitzbübischem Charme begleitet wurde. Sein schelmisches Lächeln ist ihm auch heute noch im Alter von 62 Jahren ins Gesicht geschrieben.

Nach 45 aktiven Jahren am Herd, davon 25 Jahre als Chef und Restaurateur des Restaurants Vendôme im Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach, übergibt Joachim Wissler zum 31. Oktober 2025 die kulinarische Leitung des Gourmetrestaurants an seinen langjährigen und engen Vertrauten Dennis Kuckuck.



Joachim Wissler (l.) übergibt an Dennis Kuckuck

Joachim Wissler zählt zu den bedeutendsten Köchen Deutschlands. Seit der Eröffnung des Vendôme im Jahr 2000 an der Seite von Hotelunternehmer Thomas H. Althoff führte er das Restaurant innerhalb weniger Jahre an die Spitze der deutschen Gastronomie und wurde für seine Küche vielfach mit höchsten Auszeichnungen geehrt. Das Vendôme ist bis heute mit Höchstbewertungen in allen renommierten Restaurantführern gelistet, zuletzt mit zwei Sternen im Guide Michelin. Der Michelin stutze ihn allerdings 2022 von drei auf zwei Sterne. Ob Wissler dies als unwürdige Degradierung empfunden hat oder nicht, mag angesichts seiner Gesamtleistung zumindest für die Allgemeinheit nicht wichtig erscheinen.

Durch die jahrelange vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Dennis Kuckuck und der Überzeugung, einen begabten Nachfolger aufgebaut und ausgebildet zu haben, setzt Joachim Wissler auf Kontinuität und wird sich nun aus seiner aktiven Tätigkeit im Restaurant Vendôme zurückziehen.

Diese Entscheidung traf Wissler gemeinsam mit Thomas H. Althoff, der diesen Schritt nach einem Vierteljahrhundert „Höchstleistung an der Spitze“ würdigt und sich mit großer Anerkennung für die außergewöhnlich erfolgreiche

Zusammenarbeit bedankt. Gleichzeitig freue er sich, so Thomas H. Althoff, auf Joachim Wissler mit all seiner Erfahrung und seinem großen kulinarischen Wissen auch zukünftig bauen zu können. Joachim Wissler bleibt Mitarbeiter der Althoff-Gruppe und wird die kulinarische Entwicklung gemeinsam mit den einzelnen Häusern und dem Management-Board vorantreiben.

Das letzte Menü von Joachim Wissler kostet 550 € pro Person inkl. Begleitung von deutschen Weinen. Der neue Vendôme-Küchenchef Dennis Kuckuck wird vorerst kaum gravierende Kursänderung vornehmen, muss aber auch ein eigenes Profil zeigen. Die gesamte Entwicklung in der Gastronomie verlangt nach tiefgreifenden Veränderungen.