Nelson Müller eröffnet Hoteldreams in Gladbach ج Ein Fest der Kulinarik!

Spitzenkoch Nelson Müller eröffnet am 27. Mai 2025 sein Hotel "Diepeschrather Mühle" mit Sternerestaurant und Brasserie in Gladbach.

Diepeschrather Mühle, 51465 Bergisch Gladbach, Deutschland - Der renommierte Sterne- und TV-Koch Nelson Müller bereitet die offizielle Eröffnung seines ersten Hotels, der Diepeschrather Mühle, in Bergisch Gladbach vor. Diese Veranstaltung, die am 27. Mai 2025 stattfinden soll, wird nicht nur das Landhotel umfassen, sondern auch die neue Brasserie ȝMüllers in der Mühleȝ und das Sternerestaurant ȝSchoteȝ. Über 300 Gäste, darunter bekannte Persönlichkeiten wie Matze Knop, Joey Kelly und Horst Lichter, werden erwartet. Auch die Sängerin Cassandra Steen wird an diesem besonderen Tag auftreten und Müllers Lieblingslied ȝWenn das Liebe istȝ zum Besten geben.

Müller teilt mit, dass die letzten Monate für ihn herausfordernd

waren und spricht von einer ȝEingewöhnungsphaseȝ. Dies vergleicht er mit dem Umgang mit einem neuen Messer oder Auto, bei dem man sich erst an die Technik gewöhnen muss. Trotz der Schwierigkeiten, die mit der Eröffnung verbunden sind, bleibt Müller optimistisch und betont, dass das Arbeitspensum hoch bleibt, bis das Konzept vollständig umgesetzt ist. Er hat ein starkes Team an seiner Seite, einschließlich seiner Assistentin Katrin Lohmann und vertrauenswürdigen Küchenchefs.

Ein ganzheitliches gastronomisches Konzept

Die Diepeschrather Mühle vereint Kulinarik und Gastfreundschaft in einem umfassenden Konzept. Neben dem bereits etablierten Sternerestaurant ȝSchoteȝ, das seit 2011 ununterbrochen mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist, wird die Brasserie ȝMüllers in der Mühleȝ eine zentrale Rolle spielen. Diese Neuerung zielt darauf ab, Gästen ein unvergessliches Erlebnis zu bieten. Bereits seit 2014 betreibt Müller auch die Brasserie ȝMüllers auf der Rüȝ in Essen, die 2023 einen weiteren Standort im Boutique-Hotel ȝ1884 Norderneyȝ eröffnet hat.

Besonders die Bergisch Gladbacher haben die Wiedereröffnung des Betriebs in der Diepeschrather Mühle positiv aufgenommen, trotz anfänglicher Herausforderungen im Biergarten. Müller zieht mit seiner Familie nach Bergisch Gladbach und schätzt die Naturnähe, die ihm Kraft gibt.

Die Auszeichnung von Michelin

Die Eröffnung des neuen Hotels kommt in einem Jahr, das für Deutschlands Gastronomie bedeutend ist. Aktuelle Veröffentlichungen des Guide MICHELIN Deutschland 2024 zeigen, dass das Land über 1.260 Restaurantempfehlungen СДfasst. In Deutschland gibt es derzeit 10 Restaurants mit drei Sternen, 50 Restaurants mit zwei Sternen und 280 mit einem

Stern, was die hohe kulinarische Qualität betont, die auch im neuen Konzept von Nelson Müller angestrebt wird.

Die Eröffnung der Diepeschrather Mühle markiert somit nicht nur einen weiteren Schritt in Müllers Karriere, sondern stellt auch einen bedeutenden Beitrag zur gastronomischen Landschaft in der Region dar. Müller plant, entschieden mehr Zeit an einem Ort zu verbringen und damit noch stärker in die kulinarische Szene einzutauchen.

Details	
Vorfall	Sonstiges
Ort	Diepeschrather Mühle, 51465 Bergisch Gladbach, Deutschland
Quellen	• www.ksta.de • www.diepeschrather-muehle.de • news.michelin.de

Besuchen Sie uns auf: n-ag.net