

PERSBERICHT - 6 oktober 2025

STERRENSTATUS BEVESTIGD: DE KROMME DISSEL STRAALT OPNIEUW

AL 54 JAAR LANG ONAFGEBROKEN CULINAIR VAKMANSCHAP BEKROOND

HEELSUM – Al 54 jaar op rij schittert er een Michelinster boven Heelsum. Waar andere restaurants komen en gaan, houdt De Kromme Dissel stand: ook dit jaar mag het zijn prestigieuze ster behouden. Dit werd op 6 oktober tijdens de jaarlijkse sterrenceremonie van MICHELIN bekend gemaakt. Daarmee schrijft het restaurant opnieuw geschiedenis als het langst onafgebroken bekroonde sterrenrestaurant van Nederland en hét toonbeeld van constante kwaliteit en vakmanschap.

Restaurant De Kromme Dissel in Heelsum behoudt voor het 54ste jaar op rij zijn Michelinster. Daarmee bevestigt het restaurant opnieuw zijn status als culinair icoon. Sinds 1968 staat De Kromme Dissel bekend om verfijnde gastronomie, gastvrijheid en warme sfeer. Chef-kok Tonny Berentsen en zijn team combineren de klassieke Franse keuken met moderne creativiteit en streekproducten van topkwaliteit.

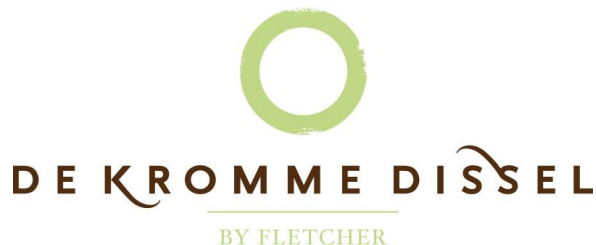
Chef-kok Tonny Berentsen ziet de ster niet als routine, maar als voortdurende uitdaging: *“Het is een enorme eer om de ster al 54 jaar vast te mogen houden,”* zegt Berentsen. *“We willen gasten blijven verrassen met gerechten die een verhaal vertellen. Deze erkenning is een ode aan ons hele team én onze trouwe bezoekers.”*

Meer dan dineren

Wie de ervaring wil verlengen, kan terecht in het naastgelegen Fletcher Boutique Hotel De Kromme Dissel. De onlangs geopende luxe superior kamers en een prachtige tuinkamer. Men kan bij De Kromme Dissel genieten van een ontbijt of meergangen lunch op sterrenniveau, om het verblijf compleet te maken. Op iedere kamer ligt bovendien de Kromme Dissel Krant, waarin de rijke geschiedenis en hoogtepunten van het restaurant sinds 1968 zijn vastgelegd. Ook kunnen gasten tijdens hun verblijf genieten van persoonlijke service, vers gezette koffie en lekkernijen van de patissier. Het Deluxe Arrangement, met zes gangen diner in De Kromme Dissel, overnachting en goodiebag, biedt gasten zelfs een culinaire mini-reis.

Zakelijk en authentiek

Naast gastronomisch genieten is er ook ruimte voor intieme vergaderingen in de exclusieve



boardroom, geschikt voor gezelschappen tot 16 personen. De combinatie van moderne faciliteiten en de rust van de Heelsumse bossen geeft zakelijke bijeenkomsten een verrassend stijlvolle omlijsting. Uiteraard worden zakelijke gasten ook culinair verzorgd, met mogelijkheden voor lunch, breaks of een aansluitend diner.

Met 54 jaar onafgebroken bekroonde kookkunst en service bewijst De Kromme Dissel dat traditie en innovatie uitstekend samengaan en dat een ster ook na ruim een halve eeuw nog volop kan schitteren.

EINDE PERSBERICHT

Noot voor de redactie (niet voor publicatie):

Enkel voor redactievragen of het opvragen van beeldmateriaal:

Restaurant de Kromme Dissel

Chef-kok Tonny Berentsen

T: +31(0) 317 – 313 118

E: restaurant@krommedissel.nl



Persmap:

Er is een persmap beschikbaar. In deze persmap vindt u een factsheet, en (rechtenvrije) foto's. Deze informatie is te downloaden via: www.krommedissel.nl/pers

Persverzoeken:

Het team van De Kromme Dissel staat open voor interviews (telefonisch of digitaal). Heeft u interesse om in contact te komen om persoonlijk vragen te kunnen stellen, dan horen wij dit graag. Neem hiervoor contact met ons op per mail via Pers@fletcher.nl.

Over De Kromme Dissel by Fletcher Hotels

Sterrenrestaurant De Kromme Dissel, gevestigd bij Fletcher Hotel-Restaurant Klein Zwitserland, is sinds 1 januari 2019 onderdeel van Fletcher Hotels. Fletcher Hotels is een oer-Hollandse hotelketen met ruim 110 unieke hotels die allen zijn gelegen op de mooiste locaties door heel Nederland. De hotels liggen onder andere in de duinen, de heuvels van Limburg en in historische steden. Er zijn ruim 6000 mensen werkzaam bij Fletcher Hotels.

Meer informatie: www.krommedissel.nl