

PERSBERICHT - 5 oktober 2026

NEDERLANDS RECORD VERLENGD: 55 JAAR MICHELINSTER

55 JAAR ONAFGEBROKEN MICHELINSTER VOOR HEELSUMS RESTAURANT DE KROMME DISSEL

HEELSUM – Restaurant De Kromme Dissel in Heelsom heeft zijn Michelinster behouden en verlengt daarmee zijn Nederlandse record naar 55 opeenvolgende jaren. Dat werd vandaag bekendgemaakt tijdens de Michelin Guide Restaurant Ceremony Nederland 2026 in Maastricht. Sinds 1971 voert het restaurant onafgebroken één Michelinster en daarmee blijft De Kromme Dissel het langst onafgebroken met een Michelinster bekroonde restaurant van Nederland.

De Kromme Dissel bestaat sinds 1968 en ontving in 1971 de eerste Michelinster. Sindsdien is het restaurant een vaste waarde binnen de Nederlandse gastronomie. Een Michelinster wordt ieder jaar opnieuw toegekend. Het onafgebroken behouden van de ster gedurende 55 jaar maakt de prestatie zeer bijzonder.

Een prestatie van generaties

Achter deze mijlpaal staan generaties vakmensen, duizenden middagen en avonden op hoog niveau en de ambitie om gasten te blijven verrassen. Chef-kok Tonny Berentsen ziet het sterbehoud als een compliment aan het team én aan de gasten die De Kromme Dissel al jarenlang vertrouwen. *“Iedere Michelinuitreiking voelt opnieuw spannend. Je kunt nooit teren op wat je in voorgaande jaren hebt bereikt. Dat we vandaag deze bijzondere mijlpaal van 55 jaar mogen vieren, maakt ons ontzettend trots. Het is een compliment aan ons hele team, maar ook aan alle gasten die ons al jarenlang hun vertrouwen schenken. Zonder hen hadden we deze geschiedenis nooit kunnen schrijven.”* vertelt Tonny.

Traditie en vernieuwing

Onder leiding van de Chef-kok gaan klassieke Franse kooktechnieken samen met moderne smaken, verfijnde presentaties en producten van Nederlandse bodem. Ook gastvrijheid en persoonlijke aandacht zijn al decennialang belangrijke onderdelen van de ervaring. In de karakteristieke Saksische boerderij draait een bezoek om meer dan alleen de gerechten; gasten uit Nederland en daarbuiten komen terug voor de combinatie van gastronomie, gastvrijheid en de bijzondere omgeving.

Die beleving kan worden verlengd met een overnachting in het naastgelegen Fletcher Boutique Hotel De Kromme Dissel. De luxe superior kamers sluiten met hun inrichting aan bij de sfeer en uitstraling van het restaurant. Ook voor zakelijke bijeenkomsten biedt De Kromme Dissel een bijzondere setting. De exclusieve boardroom biedt ruimte aan gezelschappen tot zestien personen en kan worden gecombineerd met een gastronomische lunch, diner of private dining ervaring.



Een record dat blijft groeien

Met 55 jaar onafgebroken een Michelinster kijkt De Kromme Dissel met trots terug op een bijzondere geschiedenis. Tegelijkertijd blijft het restaurant zich ontwikkelen, met aandacht voor vakmanschap, gastvrijheid en de kwaliteit van de keuken. Het jubileum wordt gevierd met een speciaal 5-gangen jubileummenu en een arrangement inclusief overnachting. Beide zijn beschikbaar tot en met 30 januari 2027.

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

Het met één ster bekroonde restaurant De Kromme Dissel, gevestigd bij Boutique Hotel De Kromme Dissel, is sinds 1 januari 2019 onderdeel van Fletcher Hotels. Fletcher Hotels is een oer-Hollandse hotelketen met ruim 170 unieke hotels die allen zijn gelegen op de mooiste locaties door heel Nederland, België en Duitsland. 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.

Podcast: Sinds begin dit jaar deelt het restaurant verhalen over de mensen en passie achter De Kromme Dissel in een eigen podcastserie. De ambitie blijft onveranderd: gasten verrassen en vakmanschap doorgeven aan nieuwe generaties. Zo kijkt het restaurant met trots terug op 55 bijzondere jaren én vooruit naar wat nog komt.

Meer informatie: www.krommedissel.nl