



## **Brasserie „1806“**

### **Interview mit Küchenchef Michael Reinhardt**

**Der Breidenbacher Hof feiert im Mai seinen ersten Geburtstag. Was ist Ihr Eindruck seit der Eröffnung?**

**Michael Reinhardt (MR):** Wir haben einen sehr positiven Eindruck, Hotel und Restaurant werden von den Gästen gut angenommen. Das Küchenteam ist formiert, Küche und Service sind gut aufeinander eingespielt. Unsere Gäste sind begeistert. Unser Ziel ist es, dass man bei uns in schöner Atmosphäre leger speisen kann. Dabei wollen wir die Lieblingsgerichte der Gäste der Region anbieten: eine bodenständige Küche, mit regionalen und saisonalen Einflüssen, auf hohem Niveau.

**Wer kommt zu Ihnen ins Restaurant, eher Hotelgäste oder viel mehr die Düsseldorfer?**

**MR:** Die meisten Gäste in der Brasserie „1806“ sind aus der Region. Unsere Hotelgäste essen schon auch bei uns im Restaurant, haben aber sehr oft Termine außer Haus. Ab sofort werden wir unsere Gäste durch unsere „Persönlichen Assistenten“ im Vorfeld über unsere kulinarischen Highlights informieren. Wir können uns vorstellen, dass sie dann ihre Termine noch öfter gleich hier im Haus machen.

**Seit Kurzem heißt das Restaurant *Brasserie „1806“*. Was machen Sie ab sofort anders?**

**MR:** Wir haben die Karte nach den Wünschen unserer Gäste optimiert und angepasst. So bieten wir zum Beispiel eine Meeresfrüchteplatte mit Austern und Hummer an. Andere Spezialitäten und Vorspeisen sind typisch deutsch, wie zum Beispiel unsere beliebten Entenbratwürstchen nach Hausrezept. Unser Signature Dish soll aber die Breidenbacher Frikadelle sein, schön saftig aus erstklassigem



Nebraska Rind, die wird jeden Tag frisch gemacht. Das Besondere daran: Die Trüffelsauce, herrliche sahniges Kartoffelpüree und dazu Erbsen und Möhren. Wir trauen uns aber auch, Matjes mit Blutwurst als Vorspeise anzubieten. Diese bodenständige Küche auf höchstem Niveau wird von den Gästen geliebt. Daher dürfen auch die Klassiker auf der Brasserie-Karte nicht fehlen: Wiener Schnitzel, eine Hummercreme oder der Breidenbacher Ochenschwanz. Am Wichtigsten ist, dass die Qualität bei allen Gerichten an erster Stelle steht. Die Produkte werden regional und saisonal ausgesucht, so dass immer alles ganz frisch ist.

#### **Warum hat man sich für eine *Brasserie* entschieden? Was ist das Ziel?**

**MR:** Die Bezeichnung Brasserie soll den Gästen verdeutlichen, was sie hier erwartet. Wir sind ein Restaurant für die Düsseldorfer, wir wollen, dass sich unsere Gäste „in der guten Stube“ Düsseldorfs wohlfühlen, dadurch eine lockere Atmosphäre schaffen und mit persönlichem Service überraschen. Oft wird der Begriff Hotel-Restaurant mit *Nouvelle Cuisine* assoziiert oder mit Sterneküche. Das wollen wir nur bei bestimmten Events anbieten. Das Konzept unserer Brasserie verspricht bodenständige Küche mit vielseitigen Produkten von höchster Qualität. Unser Ziel: Es muss einfach lecker sein!

#### **Was machen Sie, damit vor allem die Düsseldorfer in „ihr“ Hotel zum Essen kommen?**

**MR:** Wir müssen den Düsseldorfern die Schwellenangst nehmen, im Breidenbacher Hof in den ersten Stock zu gehen. Die Karte ist abwechslungsreich, es ist für jeden etwas dabei und die Qualität stimmt. Das spricht sich schnell rum. Vom legendären High Tea über das Wiener Schnitzel bis zum Hummer! – bei uns ist alles möglich. Unsere Karte gilt mittags und abends, es wird zusätzlich vier bis fünf Tagesgerichte geben. Die Gäste sollen genießen können an der Kö. Wir tun alles, damit sie wiederkommen.



### **Wie sieht die neue Karte aus? Was sind die speziellen Highlights?**

Die Brasserie Karte bietet alle Klassiker, die man auch erwarten würde – plus das gewisse Etwas. Das absolute Highlight ist sicher unsere Meeresfrüchteplatte mit Austern, Jakobsmuscheln, Scampi und Hummer. Diese bieten wir ab zwei Personen an. Mein ganz persönlicher Favorit sind die Eigelb Ravioli als vegetarische Vorspeise, die besonders sorgfältig zubereitet werden müssen. Und dann möchte ich noch die Qualität des Fleisches hervorheben: Das Nebraska Beef ist einfach hervorragend. Das gilt für die Steaks vom Lavasteingrill genauso wie für unsere Breidenbacher Frikadelle – immer wunderbar zart. Wir bieten auch wöchentliche Specials an, wie eben zum Beispiel jeden Donnerstag frisches Beef Tartar – auch vom zarten Nebraska-Rind – direkt am Tisch zubereitet oder dienstags den „Hummer in drei Akten“.

### **Sind im Jahr 2009 spezielle Aktionen rund um Küche und Kulinarik geplant?**

**MR:** Jede Menge! Wir planen einige Specials mit Gastköchen, die zusammen mit unserem Team ein Menü für unsere Gäste kreieren und kochen. Den Anfang macht Johannes King am 27. April 2009. Außerdem laden wir regelmäßig zu unseren Gentlemen's Nights, immer zu einem besonderen Thema, ein. Für die Damen gibt es die Ladies Only Veranstaltungen – die nächste findet am 7. April statt und Regina Menger-Krug wird da sein.

#### **Pressekontakt:**

Kleber PR Network GmbH  
Hanna Kleber / Simone Roemheld  
Hamburger Allee 45  
60486 Frankfurt  
Tel.: 069 / 71 91 36 – 37  
E-Mail: [roemheld.simone@kprn.de](mailto:roemheld.simone@kprn.de)

#### **NRW:**

Birgit Borreck  
BBorreck Communications & Consulting  
Mühlenstr. 31  
41460 Neuss  
Tel.: 021 31 / 52 85 85 3  
E-Mail: [bb@bborreck.de](mailto:bb@bborreck.de)