

» tour de menu 2010

### **30.000 Gourmets hielten Küchenteams auf Trab – nun stehen die Sieger fest!**

**Nach dem sich die 51 teilnehmenden Restaurants der tour de menu vom Besucheransturm und dem damit verbundenen Wettbewerb erholen konnten, stehen nun die Gewinner fest. Insgesamt 26 Tage lang, vom 26. Februar bis 23. März 2010, gaben die Küchen- und Serviceteams ihr Bestes und überzeugten die rund 30.000 Feinschmecker der tour de menu mit ihren kreativen und außergewöhnlichen Menüvariationen. In drei Preiskategorien konnten die Gäste und zugleich Kritiker die Menükreationen testen und bewerten. Rund 8.000 METRO Gourmet-Pässe und Online-Bewertungen sind bei der Agentur RheinLust eingegangen.**

Neben zahlreichen kulinarischen Geschmacksvariationen, wie „Macchiato von Erbsen und Minze mit Flusskrebse“ [Hopmanns Olive], „Rinderfilet unter einer getrüffelten Champignon-Haube mit Sauce Madère und Kartoffeljulienne“ [Tristan] oder „Schokoladen-Kokosparfait auf mit Chili gewürztem Mango-Ananaskompott und Vanilleschaum“ [Klopotoskis Restaurant], konnten sich die Feinschmecker in einigen Restaurants auch auf einen Themenabend einlassen. Ob auf eine „Weltreise“, einer Reise entlang des „Jakobswegs“ oder einem Duell „Der Pate vs. Crocodile Dundee“, die Kreativität der Küchenchefs kannte keine Grenzen. Insgesamt 15 neue Restaurants stellten dem Publikum der tour de menu erstmals ihre Betriebe und Menüs vor und feierten eine gelungene Premiere. Als mehrfacher Gewinner der tour de menu hat das Restaurant „Saltimbocca“ auch in diesem Jahr nicht am Wettbewerb teilgenommen und außer Konkurrenz gekocht.

Neben dem Wettbewerb, der sowohl für die Gastronomen als auch für die Besucher interessant und wichtig ist, gab es für die Feinschmecker auch in diesem Jahr wieder zahlreiche Zusatzaktionen. So gab es u.a. für die Kunden der Stadtparkasse Düsseldorf, in ausgewählten Restaurants, bei Bezahlung mit MASTERCARD oder VISA, einen Rabatt von 10% auf das Menü sowie ein attraktives Pasta-Set. In den „König Pilsener“-Häusern erhielten die Besucher kleine Biertulpen. Auch die Aktion „Mamma Mia Marschal“ von Antenne Düsseldorf, bei der die Moderatorin Tanja Marschal in neun tour de menu Restaurants die Menüs verspeiste und diese anschließend bewertete, half einigen Besuchern bei ihrer Restaurantauswahl. Einen gelungenen Abschluss fand die tour de menu erneut mit der parallel stattfindenden ProWein, einer Veranstaltung der Messe Düsseldorf, die zum krönenden Ende der tour de menu eine ideale Symbiose zwischen Wein und Essen herstellte.

Insgesamt 8.000 METRO Gourmet-Pässe sind bei der Agentur RheinLust eingegangen und entschieden somit über den Sieg der Restaurants in der jeweiligen Preiskategorie sowie den besten drei Servicekräfte, die mit dem König Pilsener Service Award ausgezeichnet werden.

### Preiskategorie 1- EUR 28,50 bis 36,90:

- Platz 1: El Pescador – Das Düsseldorfer Fischhaus  
Gero Legner, Düsseldorf
- Platz 2: Christen! Im Haus Litzbrück  
Familie Christen, Düsseldorf
- Platz 3: Liedberger Landgasthaus  
Simone und Peter Schmitt, Korschenbroich

### Preiskategorie 2 - [EUR 37,50 bis 40,00]:

- Platz 1: Pungshaus Hilden  
Michael Wolff, Hilden
- Platz 2: Restaurant Schloss Morsbroich  
Jutta Kirberg, Leverkusen
- Platz 3: Ratingia in der DumeklemmerHalle  
Heinz Hülshoff, Ratingen

### Preiskategorie 3 - [42,00 bis 74,00 EUR]:

- Platz 1: Fehrenbach – das kleine Restaurant  
Julia und Jürgen Fehrenbach, Düsseldorf
- Platz 2: Weinhaus Tante Anna  
Barbara Oxenfort und Tobias Ludowigs, Düsseldorf
- Platz 3: AMIDA Restaurant  
Heide und Gregor Marx, Haan

Auch die Gäste der tour de menu, die den METRO Gourmet-Pass ausgefüllt haben, werden für ihren Einsatz belohnt. Neben einer „Champagner-Nacht“ oder einem „Feinschmeckerabend“ im Rheinhotel Vier Jahreszeiten werden die jeweiligen Gewinner in den nächsten Tagen auch Warengutscheine für den Onlineshop von Otto Gourmet oder Präsente aus dem Hause Geldermann erhalten.

Ein besonderes Highlight wartet auf einen der 15 Gourmets, der in den 26 Tagen insgesamt achtmal Essen war. In Zusammenarbeit mit Almonds Resorts und Condor schickt die Agentur RheinLust den Gewinner mit einer Begleitperson für eine Woche ins Almond Casuarina Beach Resort auf die Insel Barbados. Alle Gewinner werden innerhalb der nächsten Tage schriftlich benachrichtigt.

### **METRO Gourmet-Pass**

### **Gewinner der tour de menu 2010**

### **Gewinnspiel/Sonderverlosung**

Bereits seit 2008 lobt die König-Brauerei gemeinsam mit der Agentur RheinLust den König Pilsener Service Award aus, der an die besten drei Servicekräfte der tour de menu vergeben wird. Mit dieser Auszeichnung wird noch einmal ein Augenmerk auf den Service in den Restaurants gelegt, die durch eine aufmerksame Betreuung zu einem perfekten Abend beigetragen haben. Neben den Servicekräften, die von König Pilsener mit attraktiven Preisen belohnt werden, erhalten auch die Besucher in diesem Jahr eine Aufmerksamkeit aus dem Hause König Pilsener. Unter allen Einsendern werden 3 x 2 Karten für das GOP-Variété in Essen verlost.

1. Platz: Haldun Baysak  
El Pescador – Das Düsseldorfer Fischhaus, Düsseldorf
2. Platz: Franziska Dix  
Fehrenbach – das kleine Restaurant, Düsseldorf
3. Platz: Hardy Rosendahl  
Weinhaus Tante Anna, Düsseldorf

### Teilnehmer der tour de menu 2010

Allgäuer Hof [Ratingen] • Altes Fischerhaus [Düsseldorf] • AMIDA Restaurant [Haan] • architektur & esskultur [Düsseldorf] • Brasserie „1806“ [Düsseldorf] • Bellevue [Meerbusch] • Benkay [Düsseldorf] • Bénoa [Düsseldorf] • Bistro im Victorian [Düsseldorf] • Bottaccio [Düsseldorf] • Brand's Jupp [Düsseldorf] • Caruso in Meerbusch [Meerbusch] • Christen! Im Haus Litzbrück [Düsseldorf] • Die Ente [Düsseldorf] • D'VINE [Düsseldorf] • El Pescador – Das Düsseldorfer Fischhaus [Düsseldorf] • Fehrenbach – das kleine Restaurant [Düsseldorf] • Gallo Nero [Düsseldorf] • Gatto Verde [Düsseldorf] • Gerard's [Düsseldorf] • Grevenmühle – Das Restaurant [Ratingen] • Hopmanns Olive [Erkrath] • Jean Claude's [Düsseldorf] • Klopotosk's Restaurant [Hilden] • Klosterhof – Bistro im Maxhaus [Düsseldorf] • La Castagnas [Düsseldorf] • La Cucina Toscana [Mettmann] • La Galleria [Düsseldorf] • La Piazzetta di Positano [Düsseldorf] • Lavanta – Das Weinrestaurant [Ratingen] • Liedberger Landgasthaus [Korschenbroich] • Limoneto [Neuss] • Mangold [Düsseldorf] • Osteria Italiana [Düsseldorf] • NERO Restaurant Nesselrode [Essen] • PÉGA – Das Restaurant [Düsseldorf] • Pigage [Düsseldorf] • Positano [Düsseldorf] • Pungshaus Hilden [Hilden] • Ratingia in der DumeklemmerHalle [Ratingen] • Regalido [Meerbusch] • Restaurant Hummelbachau [Neuss] • Restaurant Schloss Morsbroich [Leverkusen] • Saltimbocca [Düsseldorf] • Spoerl Fabrik [Düsseldorf] • Tafelspitz 1876 [Düsseldorf] • Tristan [Düsseldorf] • Tußmann [Düsseldorf] • VENTE [Düsseldorf] • Verdi im Bauenhaus [Düsseldorf] • Weinhaus Tante Anna [Düsseldorf]

### König Pilsener Service Award 2010

Bei Rückfragen wenden Sie sich bitte an:

»RheinLust  
Gabriela Maria Picariello  
Citadellstraße 5  
D – 40213 Düsseldorf

Ihr Ansprechpartner:  
Julia Schöpp  
schoepp@rheinlust.de

Fon 0211. 86 29 87-0  
Fax 0211. 86 29 87-10  
Mobil 0172. 88 60 624  
Email info@rheinlust.de

**Abdruck frei,  
Belegexemplar erbeten.**