

»tour de menu 2011

**tour de menu -
kulinarischer Frühlingsanfang**

Am 17. März 2011 startet mit 52 Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung die zwölfte Auflage der tour de menu. Bis zum 10. April 2011 buhlen die Restaurantteams, in drei Preiskategorien, um die Gunst der Feinschmecker und deren Bewertungen auf dem METRO Gourmet-Pass, der über den Sieg entscheidet. Rund 30.000 Feinschmecker überzeugten sich im letzten Jahr von den Menüvariationen. Erstmals in diesem Jahr haben die Veranstalter eine professionelle tour de menu-Jury ins Leben gerufen, die unabhängig von den Besuchern die besten Restaurants küren wird.

52 Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung haben für die tour de menu ein spezielles Menü zusammengestellt, um die Gourmets der Stadt von ihren Qualitäten zu überzeugen. Insgesamt 25 Tage lang können die Gäste der tour de menu in den verschiedensten Restaurants, ob im Brauhaus, dem Szenelokal, dem Italiener um die Ecke oder dem Sternerestaurant, exklusive und liebevoll zusammengestellte Menüs genießen. Ob z.B. ein 3 Gänge Menü für 22,90 EUR im „Il Disperato“, ein 4 Gänge Menü für 39,00 EUR im „Bottaccio“ oder ein 6 Gänge Menü für 78,00 EUR im „Weinhaus Tante Anna“ – die Restaurantauswahl bietet sowohl preislich als auch kulinarisch für jeden etwas. Als Schirmherr der tour de menu lässt es sich natürlich auch Sternekoch Jean Claude Bourgueil nicht nehmen und öffnet für die Tour-Besucher sein Bistro „Jean Claude’s“.

Neben den altbekannten Tour-Teilnehmern, wie dem Restaurant „Bellevue“ aus Meerbusch [seit 2002 dabei], dem „Liedberger Landgasthaus“ aus Korschenbroich oder dem familiengeführten Restaurant „Christen – im Haus Litzbrück“ aus Düsseldorf, freut sich die veranstaltende Agentur RheinLust über insgesamt 15 neue Restaurants. So starten u.a. das „fame fatale“ [Düsseldorf], die „EssKlasse im Salvea“ [Krefeld] und das „Restaurant MAX“ im Hilton [Düsseldorf] erstmals bei der tour de menu. Mit dem vor kurzem eröffneten Hyatt Regency Düsseldorf wagt sich das „DOX Restaurant“ erstmalig an den Wettbewerb der Tour. Auch in Mettmann scheut sich das erst Anfang Februar eröffnete Restaurant „Takla’s in der Grevenmühle“ nicht dem Vergleich und nimmt nur wenige Wochen nach der Eröffnung zum ersten Mal an der tour de menu teil. Eine weitere Premiere zelebrieren zugleich drei Düsseldorfer Brauhausbetriebe – „Brauhaus Fuchsjagd“, „Goldener Ring“ und „Schlösser Quartier Bohème“ – die die Gäste mit nicht nur traditionellen Speisen, sondern ebenso einfallsreichen Kombinationen überraschen, z.B. Apfel-Altbierecremesuppe, Seeteufelmedaillons an Flusskrebs-Proseccoschaum oder Rätemateng-Creme.

**Teilnehmer
der tour de menu 2011**

Bereits seit 2005 hat die tour de menu einen starken Partner der Gastronomie an ihrer Seite – die METRO Cash & Carry. Nicht nur weil sie dem Bewertungsbogen, dem METRO Gourmet-Pass, ihren Namen gibt, sondern weil auch sie in all den Jahren ihr Sortiment an die Wünsche der Gastronomie angepasst hat und somit einen wichtigen Bestandteil zu den Menükreationen beiträgt.

Die Fangemeinde der tour de menu wächst stetig, alleine 30.000 Feinschmecker pilgerten im letzten Jahr in die Restaurants und ließen sich verwöhnen. Rund 8.000 der Gäste griffen zum METRO Gourmet-Pass und nahmen die Restaurants besonders unter die Lupe und bewerteten ihren Besuch nach den Kriterien „Preis/Leistung“, „Service“ und „Qualität“. Auch in diesem Jahr können die Besucher über das Menü abstimmen und mit ihrer Stimme dem besuchten Restaurants zum Sieg verhelfen – entweder mit der Abgabe des METRO Gourmet-Passes oder online unter:

www.rp-online.de/voting_2011

Mit der Übernahme und dem Relaunch der Marke DUESSEL AQUA bleibt die Haaner Felsenquelle der tour de menu weiterhin treu und präsentiert als neuer Namensgeber den DUESSEL AQUA Service Award. Mit der Einführung des Service Awards wurde in den letzten Jahren vermehrt ein Augenmerk auf die Servicekräfte gelenkt, die mit ihrer Arbeit einen wichtigen Beitrag zu einem gelungenen Abend im Rahmen der tour de menu leisten. So auch in diesem Jahr, bei dem die Besucher mit ihrer Stimme die beste Servicekraft mit dem DUESSEL AQUA Service Award küren können.

Die Bewertung der Menüs und Servicekräfte verhilft nicht nur den Restaurants zum Sieg, sondern auch die Gäste selbst können als Sieger der tour de menu hervorgehen. Bereits mit einer Stimmabgabe nehmen sie am Gewinnspiel teil und haben somit die Chance auf einen der attraktiven Preise wie z.B. ein Kurzurlaub im Sol Melia Düsseldorf, ein Feinschmeckerabend im Restaurant „Bellevue“ oder einem Geschenkset von HEIDOLI-Kräuterlikör.

Die Gäste, die in den 25 Tagen gleich achtmal Essen gehen und ihre Bewertungen bei der Agentur RheinLust einreichen, können in diesem Jahr eine All Inclusive-Reise mit Condor ins Iberostar Playa Pariso Beach in Mexiko gewinnen.

Der langjährige und steigende Erfolg der tour de menu ist auch auf die gute Partnerschaft mit den Kooperationspartnern zurückzuführen. Neben den o.g. Partnern begleitet auch die Stadtparkasse Düsseldorf bereits seit Jahren die tour de menu und zeigt mit einer 10 % Rabattaktion in ausgewählten Restaurants ein Bekenntnis zur Düsseldorfer Gastronomie.

Auch die König-Brauerei bietet den Gästen der tour de menu zum wiederholten Mal in den König Pilsener-Häusern kleine Biertulpen an, die die Besucher zu einem idealen „Bier“-Apertif vor dem Menü einladen.

METRO Gourmet-Pass

DUESSEL AQUA Service Award

Gewinnspiel

Sonderverlosung

**Sonderaktionen:
Stadtparkasse Düsseldorf**

König Pilsener

Viele Düsseldorfer lieben die Gastronomiekritiken von Tanja Marschal, die vor zwei Jahren zur tour de menu gusto mit der Aktion "Mamma Mia-Marschal" an den Start ging. In diesem Jahr wird sie gleich acht Tour-Stationen testen. In ihrem Blog www.antenneduesseldorf.de berichtet „Mamma Mia-Marschal“ ausführlich über die Besuche im Rahmen der Tour.

Wie in jedem Jahr ist die Fachmesse ProWein, eine Veranstaltung der Messe Düsseldorf, ein wichtiger Bestandteil der tour de menu. In diesem Jahr liegt die Fachmesse für Weine und Spirituosen in der Mitte der Tour und bildet somit eine ideale Tour-Halbzeit. Alleine 2010 kamen 36.000 Fachbesucher auf die ProWein und entdeckten bei den 3.300 Ausstellern neue Weine und Trends.

In 2011 haben sich die Veranstalter der tour de menu dazu entschlossen erstmalig eine zehnköpfige Jury in die teilnehmenden Restaurants zu schicken, um die angebotenen Menüs unter besonderen Kriterien unter die Lupe zu nehmen. Die Krönung des Siegers findet unabhängig von den eingehenden Besucherstimmen statt. Diese Fachjury wird in verschiedenen Sitzungen, die drei Siegerrestaurants unter hohen Bewertungskriterien auswählen. Die Namen der Jury sind während der tour de menu geheim. Im Rahmen der Abschlussveranstaltung am Montag, 2. Mai 2011 im Klosterhof – Bistro im Maxhaus [ab 19.00 Uhr] werden die Mitglieder der Jury vorgestellt. Auch die Gäste der Tour sind herzlich eingeladen, bei der Kürung der Sieger live dabei zu sein. Bei Fingerfood und Wein können die Besucher im Anschluss an die Siegerehrung gemeinsam mit den Gastronomen über die tour de menu fachsimpeln und den Abend entspannt ausklingen lassen. Die limitierten Karten sind ab sofort bei der Agentur RheinLust [Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf] und/oder im Klosterhof – Bistro im Maxhaus [Schulstraße 11, 40213 Düsseldorf] für 18,00 EUR im Vorverkauf käuflich zu erwerben. Der Ticketpreis beinhaltet Fingerfood und Getränke, solange der Vorrat reicht.

Alle Informationen zur tour de menu 2011 sowie eine Auflistung aller Teilnehmer gibt es ab sofort auf: www.rp-online.de und www.rheinlust.de. Die Broschüre zur tour de menu ist zeitgleich in den teilnehmenden Restaurants, sowie bei allen Kooperationspartnern und der Agentur RheinLust [Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf – gegen einen frankierten Rückumschlag -1,45 EUR] erhältlich.

Mamma Mia-Marschal

ProWein

tour de menu-Jury und Abschlussveranstaltung

Teilnehmer der tour de menu 2011

[gu:s] [Düsseldorf] • Allgäuer Hof [Ratingen] • Altes Fischerhaus [Düsseldorf] • Am Zault Dorfstube & Wirtschaft [Düsseldorf] • aqua im Sol Melia [Düsseldorf] • Bellevue im Rheinhotel Vier Jahreszeiten [Meerbusch] • Benkay im Nikko Hotel [Düsseldorf] • Bottaccio [Düsseldorf] • Brand's Jupp [Düsseldorf] • Brasserie „1806“ im Breidenbacher Hof [Düsseldorf] • Brauhaus Fuchsjagd [Düsseldorf] • Caruso [Düsseldorf] Christen im Haus Litzbrück [Düsseldorf] • Das Dycker Weinhaus [Jüchen] • Die Ente [Düsseldorf] • DOX Restaurant [Düsseldorf] • D'VINE [Düsseldorf] • El Pescador - Das Düsseldorfer Fischhaus [Düsseldorf] • EssKlasse Krefeld im Salvea [Krefeld] • fame fatale [Düsseldorf] • Fehrenbach - das kleine Restaurant [Düsseldorf] • Gallo Nero [Düsseldorf] • Gatto Verde [Düsseldorf] • Goldener Ring [Düsseldorf] • Hopmanns Olive [Erkrath] • Il Disperato [Düsseldorf] • Jean Claude's [Düsseldorf] • Klosterhof - Bistro im Maxhaus [Düsseldorf] • La Castagnas [Düsseldorf] • La Galleria [Düsseldorf] • La Noce [Düsseldorf] • La Piazzetta di Positano [Düsseldorf] • Liedberger Landgasthaus [Korschenbroich] • Menuett im Steigenberger Parkhotel [Düsseldorf] • Pigage [Düsseldorf] • Positano [Düsseldorf] • Pungshaus Hilden [Hilden] • Ratingia in der DumeklemmerHalle [Ratingen] • Restaurant MAX im Hilton Düsseldorf [Düsseldorf] • Rossini [Düsseldorf] • Saltimbocca [Düsseldorf] • Schlösser Quartier Bohème [Düsseldorf] • Schorn [Düsseldorf] • Spoerl Fabrik [Düsseldorf] • Tafelspitz 1876 [Düsseldorf] • Takla's in der Grevenmühle [Mettmann] • Trattoria Bacçalà [Düsseldorf] • Trattoria Mille Lire [Düsseldorf] • Tristan [Düsseldorf] • VENTE [Düsseldorf] • Weinhaus Tante Anna [Düsseldorf] • Winkmannshof [Krefeld]

Für die Unterstützung im Rahmen der tour de menu 2011 danken wir ganz herzlich unseren Partnern:



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.**