

**BBH: Udo Lindenberg's erste
Adresse in Düsseldorf Auch
die Brasserie 1806 ist ein
Klassiker der Zukunft**

**Der aufgefrischte Breidenbacher Hof
in Düsseldorf ist auch
gastronomisch top**

**Udo Lindenberg fing hier als
Liftboy an**

**und ist heute Stammgast im
Nobelhotel**

Mit Fischsuppe kann man baden gehen. Wann immer wir in einer mäßigen Bouillabaisse rühren, sehnen wir uns nach der Brasserie 1806 im Breidenbacher Hof, weil sie dort besonders gut ist. Sie ist die Luxusversion der rustikalen Fischsuppe – mit Edelfischen, Pulpo, Jakobsmuschel und Muscheln, die bestens gegart und nicht etwa als verkochter Einheitsbrei aufgetischt werden und in einem wunderbar aromatischen Sud schwimmen. Küchenchef Philipp Ferber, der unter anderem auf

Sylt im Zwei-Sterne-Restaurant Söl'ring Hof bei Johannes King als Souschef arbeitete, hat ein Faible für Fischgerichte. Mag der Breidenbacher Hof als bestes Hotel von Düsseldorf bekannt sein, als kulinarisches Ziel wird er immer noch unterschätzt, wobei er gerade in den letzten zwölf Monaten deutlich an Qualität und Profil zulegte.



Brasserie 1806

In der Brasserie wird gerne am Tisch gearbeitet, oft legt Küchenchef Philipp Ferber mit Hand an. Rinderschulter, Fasan und Lammhaxe sind wunderbare Wonneproppen, die auch gleich den Nachbarn Lust machen. Eine derart fabelhafte geschmorte Lammhaxe ist leider keine gastronomische Wirklichkeit und eher die Ausnahme. Dazu gibt's Feigen in Portwein und Couscous und vor allem eine intensive Jus, wie stets in der Brasserie noch einmal zum Nachlöffeln und Nachgießen à part serviert. Fasan kann trocken und fade ausfallen, in der Brasserie erlebten wir die aufgeschnittene Fasane Brust jedoch saftig, zart und sensibel gewürzt, wobei auch hier wieder die Jus *stark wie zwei war*. Fisch, geschmorte Gerichte und Saucen aller Art sind die Highlights in der Brasserie.

Weitere Favoriten der Speisekarte:

Fischfilet à la Bouillabaisse

Der punktgenau gegarte pralle und saftige Kabeljau ist ein

wahres Vorzeigexemplar seiner Spezies. Die hervorragende Bouillabaisse-Sauce pointierte den Fisch. Die Sauce wird separat im attraktiven Stielpfännchen serviert und ist zum puren Weglöffeln gut.

Flammlachs

Der warme und auf Zedernholz gegrillte Flammlachs mit hausgemachter Honig-Senfauce und Wiesenkräutersalat ist zu Recht Hausklassiker und Bestseller. Durch seine einzigartige Würze wird der Lachs seiner oft langweiligen Form entrissen und zeigt sich hier in ungewohnter, aber sehr gelungener und feinwürziger Art.



Rotbarbe

Rotbarbe

Der saftige Fisch wird mit kleingehackten und in Curry-Öl gerösteten Macadamia-Nussteilchen on top aufgepeppt sowie von zartem und im Aroma wohldosiertem Limettenschaum vollendet begleitet. Elegante Optik, ideale Proportionen, enorme Leichtigkeit, stimulierende Geschmackskomponenten.

Marensin-Hähnchen

Das südfranzösische Hähnchen (Label Rouge) ist wegen seiner Qualität bei vielen Topköchen beliebt. In der Brasserie wird es perfekt zubereitet und zeigt sich saftig und zart. Da die

Hähnchenbrust in diesem Fall geschmacklich besser ohne Haut wirkt, wird quasi als Ersatz krosser hauchdünner Elsässer Speck dazu serviert, was sich sehr gut macht. Selleriepüree und Fingermöhren sowie Estragon sind gute Beilagen, eine vortreffliche Basis bilden Kalbsjus und Rieslingschaum aus Elsässer Trimbach-Wein. Ein feines, leichtes und doch ausdrucksstarkes Gericht.

Beef Tatar

Sehr oft gegessen, aber selten so gut wie in der Brasserie des Breidenbacher Hofes. Beste Fleischqualität, in Konsistenz und Würze formvollendet ausbalanciert. Als Beilage sind die breiten hausgemachten Pommes frites vielleicht dem gerösteten Toast vorzuziehen.



Edelfischsuppe

Himmel & Ähd

Der rheinische Klassiker, als hochsolider Gassenhauer. Die Blutwurst ist von überzeugender Produktqualität, bestens kross gebraten und innen nicht zu weich, sondern nur leicht cremig. Dazu passen die sehr gute und intensive Rübenkrautsauce, die cremige Kartoffel-Apfelpüree, die Röstzwiebeln und das knackige und leicht süßliche Szegediner Kraut.

Gehört auch zur Tischkultur: Brot mit krachiger Kruste und saftigem Innenleben, das neben guter Butter vorneweg ansehnlich rustikal auf einem Holzbrett serviert wird.

Die Brasserie 1806 ist von einer noblen Gemütlichkeit, deren Atmosphäre weit weniger formell ausfällt, als viele denken. Der zumeist junge Service und sein frischer Charme lassen erst gar keine unnötige Distanz zu. Die Weinkarte bietet viel Großes, weit Interessanter aber sind die Newcomer, vorzugsweise aus Deutschland, wie etwa das Weingut Emil Bauer aus der Pfalz. Inzwischen bekannt für frische, knackige Weine und forsche Etiketten: „No Sex, Drugs & Rock´n Roll, just Riesling“. Weine *Unter´m Säufermond*.



Brotkultur

Der Breidenbacher Hof ist ein Grand Hotel, aber kein *Ball pompös*. Trotz traditioneller Manieren geht es ziemlich amüsant zu. Allein die Bar und die Zigarren-Lounge haben Unterhaltungswert. Dort steht kein *cello*, sondern immer ein Klavier, Mittwoch bis Samstag live besetzt. Lobby Lounge und Bar wurden gerade neu gestaltet. Die Bar von Chefkeeper Thorsten Feth gehört zu den besten ihrer Art in Deutschland und ist durch die dazugehörige Zigarren-Lounge das letzte Raucherparadies der Stadt. Der begehbare Humidor hält über 120 ausgesuchte kubanische und dominikanische Zigarren parat. In der Bar gibt es gute und kreative Drinks und Cocktails – aus Ingwer, Agaven-Sirup, Lakritze, Fenchel, Himalaya-Salz, arabischen Gewürzen oder hausgemachtem Sellerie-Wodka. Die

Beschreibungen des Single Malt Whisky Menus animieren zu jedem Glas, die Cocktails werden allein schon durch die heiter illustrierte Karte zu einer Vorfreude. Um den Cocktail „Casino“ kann man sogar mit dem Bar-Team würfeln, wenn der Gast gewinnt, geht der Drink aufs Haus. Daneben gibt es außerdem gute Weine, Dom Pérignon glasweise oder ein original Düsseldorfer Schlüssel Alt vom Fass.



Bar im Breidenbacher

Panische Nächte sind trotz der lebhaften Bar nicht zu erwarten. Ein kleiner schicker Spa-Bereich mit Pool gehört seit Neustem zur Grundausstattung des Breidenbacher Hofes. Die höher gelegenen Zimmer haben einen tollen Blick über Düsseldorf – *hinterm Horizont geht's weiter*. George Clooney dankte nach einigen Tagen für einen „Great Stay“ und dokumentierte, dass er auch zeichnen kann, Eric Clapton trug sich ins Gästebuch im perfekten Slow Hand Stil ein, US-Schauspieler John Malkovich lobte die Mitarbeiter. Durchaus Alltagsszenen: Brian Ferry sitzt artig beim Frühstück, Udo Lindenberg pafft breitlippig in der Zigarren-Lounge. Das Frühstück im Breidenbacher Hof gehört zu den kostspieligsten in Deutschland, bietet aber auch Champagner und eine Topqualität.



Udo mit Hoteldirektor Cyrus Heydarian

Hoteldirektor Cyrus Heydarian ist als weltoffener Genussmensch oft genug selbst Gast im eigenen Hotel und will auch dann selbstredend Gutes erleben. Dies hat er zuvor auch als General Manager in der Villa Rothschild und im Kempinski Falkenstein bei Frankfurt gezeigt. Heydarian bewahrt im stets gut sitzenden Anzug immer Haltung und lässt sich auch von russischen Oligarchen nicht aus der Fassung bringen, die mit ihrem Bademantel am liebsten durchs ganze Hotel schlurfen möchten. Gerade im Umgang mit schwierigen und problematischen Gästen erweist sich der gute Gastgeber. Einer der beliebtesten und umgänglichsten Hausgäste ist Udo Lindenberg, wobei man schon eher von Bewohner sprechen sollte. Er kommt auch deshalb ohne Allüren aus, weil er selbst einmal als Liftboy im Breidenbacher Hof begann und das Auf und Ab des Lebens kennenlernte.

Ludwig Fienhold



Küchenchef Philipp Ferber
(l.) mit TV-Moderator Ingo
Nommsen

Breidenbacher Hof, Düsseldorf, Königsallee 11/Eingang Theodor-
Kröner-Str. 1-7, Tel. 0211 160 900

Brasserie 1806, Tel. 0211 – 160 90 500.

www.capellahotels.com/dusseldorf

Das Hotel bietet viele Packages an, besonders interessant ist
das mit einem privat geführtem Besuch der berühmten Altstadt
und seinem guten Altbier.

*Die kursiv markierten Begriffe sind allesamt Songs von Udo
Lindenberg. Bild oben rechts: Udo Lindenberg in seiner Suite
im Breidenbacher Hof*

[Siehe auch BISS-Artikel „Udo Lindenberg – Vom Liftboy zum
Rocker“](#)

[Siehe auch BISS-Artikel „Genuss & Gesundheit – Der
Breidenbacher Hof lockt auch Medizintouristen](#)



Bar-Team



Bar



Neue Lobby Lounge



Drink Sex and the
City



Frühstücksbuffet



Drink Casino

Photocredit: Breidenbacher Hof, Barbara Fienhold