

Genuss & Gesundheit – wie geht das?

Der Breidenbacher Hof

Lockt auch Medizintouristen

Detox Days und Health Care im Luxushotel Breidenbacher Hof? Ausgerechnet dort, wo es eine der besten Bars in Deutschland gibt? Selbstredend genau dort. Wenn so viel unter einem Dach angeboten wird, kann man gut kombinieren. Zeit für Genuss, Zeit für Gesundheit. Man kann sich aber auch nur für eines von beidem entscheiden. Die medizinische Abteilung im Hotel ist hochkarätig ausgestattet und durch den Arzt und Buchautoren Professor Dietrich Baumgart weit über die Stadt hinaus bekannt geworden. Der Genussmensch selbst ist ein Beispiel dafür, wie man Lebensfreude und Gesundheitsbewusstsein in einem Körper vereint. Immer mehr Gäste aus allen Ländern der Welt wissen Düsseldorf zu schätzen – der Medizintourismus boomt.

Der Breidenbacher Hof ist Düsseldorfs bestes Hotel. Die sehr komfortablen Zimmer sind in dieser Klasse vielleicht eine Selbstverständlichkeit, die nette Geste, dass die Minibar (Refreshment Center genannt) im Preis enthalten ist leider noch viel zu wenig gängig. Eine iPod-Station und kostenfreier Internetzugang ist Standard, ebenso ein Panel am Bett, von dem aus sich alle wichtigen Zimmerfunktionen steuern lassen. Besonders schön fallen die Bäder aus, mit Fußbodenheizung und integriertem TV-Monitor im Spiegel – beim Rasieren blickt der allgegenwärtige Johann Lafer ins Bad. Man kann mit manchen persönlichen Überraschungen rechnen. Wenn der Gast aufs Zimmer kommt, steht vielleicht schon ein Bild von ihm und der Familie

auf dem Nachttisch (hat sich das Hotel zuvor aus dem Internet gezogen). Allen Gästen steht eine große und komfortable Lounge zur Verfügung, hier Living Room genannt. Dort kann man rund um die Uhr Kaffee und Häppchen bekommen und sich der bereitstehenden Computer bedienen. Das Frühstück im Restaurant ist sehr gut.



Brasserie 1806

Die Brasserie 1806 ist das einzige Lokal im Hotel und deshalb etwas breiter aufgestellt, wobei man aber auch regional Flagge zeigt. Küchenchef Michael Reinhardt und seine Crew verstehen sich auf pfiffige Brasserieküche und servieren eine rheinländisch-französische Melange. Die Entencurrywurst und die Breidenbacher Frikadelle mit Karotten-Ingwer-Kartoffelstampf und Trüffel sind ebenso gutgemachte Hausklassiker, wie das *Sauerkraut Sea* mit Seeteufel, Lachs, Kabeljau und Hummer. Sehr gut außerdem die gebratene Düsseldorfer Blutwurst mit Jakobsmuschel, Kartoffelstock, Apfelkompott und Balsamicojus.

In der Rubrik *Les Fruits de Mer* werden verschiedene Austern angeboten, die man sich einzeln bestellen oder zu einer Degustation zusammenfügen kann. Stückpreis drei bis fünf Euro. Auf diese Weise lernt der Gast so nebenbei die verschiedenen Austernarten kennen. Die Austern werden attraktiv in einer Eisschale präsentiert und fallen erstklassig aus. Die Variationen lassen sich zudem noch mit Hummer, Taschenkrebs und Crevetten erweitern. Alles wird mit Zitronenmayonnaise,

Sauce Rouille, Schalottenvinaigrette und Chesterbrot serviert. Gute Champagner gibt's auch glasweise. Während der aktuellen Tour de Menu-Wochen ist ein besonderes Menü zu haben, das durch die besten Brasserie-Küchen der Welt von New York über Paris bis Tokio führt.

Die Capella Bar & Cigar Lounge gehört zum Besten, was es auf diesem Gebiet bei uns gibt. Gut, sie mag auf den ersten Blick ein klein wenig zu glitzy und ziemlich Dubai-like sein. Doch irgendwie ist Düsseldorf ja auch das schönste Emirat Deutschlands. Und arabische



Gäste sind gerade wegen der Kombination aus Luxus, Health Care und Barleben besonders gerne hier. Umso größer ist dann die Überraschung, weil in dieser amüsanten und originell gestalteten Bar eine seltene Qualität zu erleben ist. Das liegt vor allem am Chefbarkeeper Ewald Stromer, einem gelernten Instrumentenbauer, Posaunisten und Jazzliebhaber, der als Seiteneinsteiger zu einem der Fähigsten seiner Zunft wurde. Er war zuvor im Kempinski Falkenstein im Taunus, wo auch sein jetziger Direktor, Cyrus Heydarian, als General Manager Regie führte.

Die schicke Bar ist von großem Unterhaltungswert, mit Flirt-Faktor. Mitarbeiter, Atmosphäre und Ambiente strahlen eine ungezwungene Freundlichkeit aus. Allein das *Avantgarde Cocktail Menu* ist großartig: Zu fünf hochspeziellen Cocktail-Ideen werden drei korrespondierende kulinarische Miniaturen gereicht (Gesamtpreis 75 €). Beispiel: Liquid Kitchen mit Hendrick's Gin, Agavesirup, Gin, Zitronensaft, Maccheroni und dazu Medaillons zum Gewürzlachs mit Gurke und Saiblingskaviar. Man bekommt aber auch als Kombination passend zur Cohiba Robusto einen Whisky-Drink. Die Bar bietet sehr viele Eigenkreationen an, zudem solche mit Lokalkolorit (mit

Killepitsch, einem Düsseldorfer Kräuterlikör). Der wahrscheinlich erste weltweit kreierte Cocktail, der Sazerac mit Absinth und Whisky, erlebt auch in Düsseldorf eine Renaissance und wird hier perfekt zubereitet.



Man kann in dieser Bar bestellen, was man will, bei allem spürt man gute Grundprodukte und präzise Handwerklichkeit, mit jenem Schuss Individualität, der eine erstklassige Bar auszeichnet. Unbedingt probiert haben muss man *Mixology* aus hausgemachtem Sellerie-Vodka, Sellerie, Apfel, Apfelsaft, Zitronensaft, Agavesirup und Zimt. Für diese hohe Qualität fallen die Preise moderat aus, man muss sich nur einmal vergegenwärtigen für welche Preise diese Containerdrinks in Szenebars über den Tresen gehen. Ein 12 Jahre alter Chivas mit Stone's Premium Ginger Wine, Rose's Lime Juice und Zitronenzeste ist für 14 € im Breidenbacher Hof fast schon ein Geschenk. Für alle probierten Drinks gilt: Attraktive Präsentation, Verwendung von Qualitätsprodukten, Balance der Ingredienzien, Harmonie des Geschmacks. Das Barsortiment ist ausgezeichnet: Whisky, Rum, Cachaca, Vodka, Gin und andere Spirituosen sind kenntnisreich gewählt. Die für eine Bar so wichtige Champagnerauswahl beschränkt sich ebenfalls nicht nur auf die üblichen Verdächtigen. Außerdem sind gleich drei Biere vom Fass haben.

Chefbarkeeper Ewald Stromer und sein Team sind ungewöhnlich gut aufgestellt. Freundlichkeit, Beratung, offensiver Charme, Aufmerksamkeit und Fachkenntnis gehen Hand in Hand. Die Stimmung in der Bar ist gut, vor allem samstags, wenn Pianomusik live auf dem Programm steht. Hinter der Bar wartet eine stilvoll gestaltete Zigarren-Lounge, der große begehbare Humidor stellt hohe Ansprüche zufrieden, es werden 124 verschiedene Sorten angeboten. Es ist übrigens der größte

Humidor in einem Hotel in Europa.

Genug geraucht, gegessen und getrunken? Dann ins Health Center des Hotels. Immer mehr Touristen, gerade aus arabischen Ländern und Russland, reisen nach Düsseldorf, um sich medizinisch checken und auffrischen zu lassen. Kuwait, Dakar, Dubai, Moskau, alle da.



Im Breidenbacher Hof ist man deshalb schon lange sehr vielsprachig gewappnet. Hoteldirektor Cyrus Heydarian vermag in seinem Haus zwei Privatkliniken zu beherbergen und hat mit Dietrich Baumgart einen versierten Mediziner an seiner Seite, dessen Buch „Mut zur Gesundheit – Die Baumgart-Strategie für Führungskräfte“ man ganz kardiologisch jedem ans Herz legen kann. Genussmenschen verstehen ja mehr von Essen und Wein als von Medizin, zumal sie gerade das als ihre Medizin betrachten, doch gibt es keinen dauerhaften und gesunden Genuss, ohne Abstinenz und medizinische Kontrolle. Zumindest sollte man wissen und überprüfen lassen, wie es mit dem eigenen Körper steht.

Im Breidenbacher Hof kann man den Luxus und den Service eines Fünf-Sterne-Hotels genießen und als Gast durch einen privaten Zugang zu den Behandlungsräumen gelangen – Privatsphäre und Sicherheit haben Priorität. Die Privatklinik bietet Cardio Check-ups und misst die Leistungsfähigkeit des Herz-Lungen-Systems sowie den Energiestoffwechsel bei körperlichem Stress. Mit einem modernen 4D-Sonographen lassen sich die Herzfunktionen detailliert beurteilen, wobei auf einem 40-Zoll-LCD-Bildschirm zu sehen ist, wie die Herzstrukturen zusammenarbeiten. Spezielle Detox Days unter medizinischer Betreuung werden ebenfalls im Breidenbacher Hof angeboten.

Detoxing Days im Breidenbacher Hof

Regenerieren & Abnehmen

Detoxing Days Arrangement beinhaltet 5 Nächte

Medizinischer Check up Cardio und Stoffwechsel, Ernährungsberatung, Physiotherapeutischer Check, 2 Detoxing Tage im Breidenbacher Hof, medikamentöses Detoxing. Details: Blutabnahme, ärztliches Aufnahmegespräch, Medical Check Cardio, Medical Check Stoffwechselorgane, Physiotherapeutischer Check mit Experten, 3 Infusionen medikamentöses Detoxing, Ernährungsberatung mit Ausgabe des individuellen Ernährungsplans (2 Termine).

Kosten für das Übernachtungspackage inklusive Frühstücksbuffet sowie alle medizinischen Leistungen (Minimum 5 Übernachtungen): Preis im Einzelzimmer ab 1030 € pro Nacht inkl. MwSt., Frühstücksbuffet sowie aller genannten medizinischen Leistungen. Preis im Doppelzimmer: ab 1760 € pro Nacht inkl. MwSt. Frühstücksbuffet sowie aller medizinischen Leistungen.

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

www.capellahotels.com/dusseldorf

www.preventicum.de