


NEWS

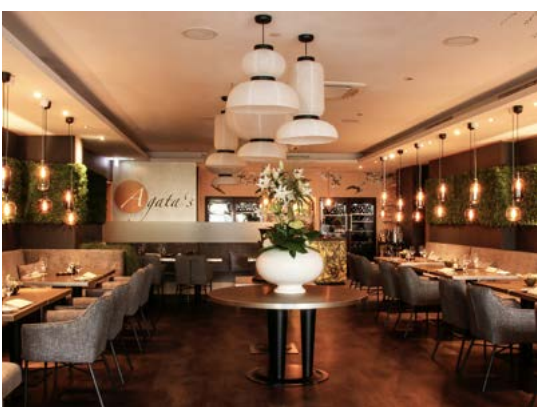


Ein  namens Agata's im Living Hotel Düsseldorf

## Living Hotels holt seinen ersten Gastro Stern ins Haus

Sterne haben die 17 Living Hotels der Derag Gruppe, der Marktführer im Bereich Serviced Apartments im deutschsprachigen Raum von München über Berlin bis nach Wien eine ganze Menge. Nun aber kam aber ein ganz besonderer hinzu, der erste kulinarische Stern.

Ist mit dem Restaurant Agata's doch das erste, vom Guide Michelin ausgezeichnete Restaurant und keine Geringere als Gastronomin Agata Reul, die direkt nach Eröffnung ihrer Erst-Dependance im Stadtteil Pempelfort mit dem ersten Stern bedacht wurde, in das Living Hotel Düsseldorf in der Kirchfeldstraße 59 eingezogen. Mitsamt Stern, edlem Interieur und jeder Menge Haute Cuisine. „Was kann man sich in einem Haus mehr wünschen, als bereits im ersten Direktoren Jahr ein Michelin Stern dekoriertes Restaurant zu bekommen“, so General Manager Daniel Gust, der zu Beginn diesen Jahres das Living Hotel Düsseldorf übernommen hat über den so feinen Neuzugang. „Mit dem Agata's haben wir ein absolutes Highlight der Düsseldorfer Gastronomie im Haus, auf das wir alle sehr stolz sind.“



Der erste Guide Michelin Stern innerhalb der Living Hotels Kette:  
das Restaurant Agata's im Living Hotel Düsseldorf

Denn mit Agata Reul und dem ersten Stern innerhalb der Hotel Kette ist on top auch ein sehr smartes, ganzheitliches und für beide Seiten synergereiches Gastro-Konzept in das Living Hotel eingezogen: Zusätzlich zu ihrer eigenen Karte und dem Restaurant Betrieb mit rund 40 Plätzen von Dienstag bis Samstag jeweils ab 18 Uhr können auch die Businessgäste, die im Convention Center des Hauses mit insgesamt 4 Tagungsraum-Möglichkeiten meeten, tagen und arbeiten fortan auf Wunsch ihr Mittag- oder Abendessen aus der feinen Agata's-Küche beziehen. Bei Anfragen, die ihre Platzkapazität übersteigen, kann die sternebesetzte Gastronomin auf die sehr wertig und mit Kunst ausgestatteten Veranstaltungs-Räumlichkeiten des Hauses für bis zu 120 Personen zugreifen. Und darüber hinaus wird eine Roomservice- und Barkarte mit Küchenklassikern à la Agata's Handschrift vom Club Sandwich über Salatkreationen bis hin zur Yakitori-Platte angeboten, sodass die Hotelgäste abends auch jederzeit inhouse eine kulinarische Anlaufstelle haben, wenn es sie einmal nicht vor die Tür und in Düsseldorf's buntes Restaurant- und Barleben zieht.

„Unser neues Zuhause könnte besser nicht sein. Wir sind und arbeiten alle unter einem Dach. Wir hatten von Beginn an ein Höchstmaß an Unterstützung von Seiten der Living Hotels Geschäftsführung. Daher war mir von Anfang an wichtig, dass wir vielmehr Partner als reiner Pächter sind, über den klassischen Tellerrand hinausblicken, in Synergien denken und wo es sinnvoll ist, gemeinsam agieren.“ so Agata Reul.

Denn gemeinsam ist eines der verbindenden Kern-Werte des Living Hotels Düsseldorf um Daniel Gust sowie Agata Reul, die zusammen mit ihrem gesamten Team die neuen Räumlichkeiten bezogen hat. Allen voran mit ihrem Küchenchef, dem Deutsch-Koreaner und Weltenwanderer Jörg Wissmann, dessen euro-asiatischer Kochstil und seine Kreativität für das Zusammenspiel von Aromen schon für jede Menge Lobeshymnen in Restaurantführern und eine treue, stetig wachsende Stammkundschaft gesorgt hat.

Dass man sich im Agata's ab der ersten Minute wohl und willkommen fühlt, sorgt neben der Gaumendisco-Küche zudem das leise, unaufdringliche, ton sur ton gehaltene und gerade darum so zeitlos-zeitgemäß wirkende Interieur, das der Begrifflichkeit Sterne Restaurant einen modernen, lässigen und lebendigen Touch verleiht und genau darum so gut zum Düsseldorfer Living Hotel passt. Ganz besonders fein und überlegt ausgesucht sind das zum Verweilen einladende Sitzmobiliar und der großzügig bedachte Platz zwischen den einzelnen Tisch Arrangements für individuellen Gesprächs-Raum. „Wir haben auch im Feld Interior alles selbst entworfen“, so Agata Reul und Daniel Gust ergänzt „wir wollten, dass sich die externen Restaurant Gäste als auch die Hotelgäste vom ersten Moment an bei uns wohlfühlen, dass man einfach gerne bei uns isst und ist.“



Fotos: Sascha Perrone

Haben gut lachen: Agata Reul und Daniel Gust in ihrem neuen Schmückstück, das Agata's: mit Interieur in ton sur ton Nuancen, viel Raum zwischen den einzelnen Tischen und euro-asiatische Küche vom Feinsten

