

5.4.2018

LIEBLINGSORTE VON MICHAEL REINHARDT

Meisterkoch entspannt an der Kaiserpfalz

Die USA, Irland, Singapur, die Schweiz oder Berlin – **Michael Reinhardt**, 45, hat schon viele Stationen in seinem Kochleben durchlaufen. In Mecklenburg-Vorpommern geboren und aufgewachsen, begann er seine Ausbildung in Münster, um von dort aus die Republik mit seiner bodenständigen, aber kreativen Handschrift zu erobern. Ob als Sous Chef in Quickborn und Wasenberg oder als Chef de Cuisine in Sankt Peter Ording – stets arbeitete er sich ein Stück weiter nach oben. Düsseldorf hat es dem lustigen, sympathischen Küchenexperten angetan.

„Nach meiner Ausbildung im Hotel Restaurant Tannenhof in Münster bin ich ins Düsseldorfer Victorian gegangen“, so Michael Reinhardt. Dort sei er jedoch nur acht Monate geblieben – denn ihn ereilte der Ruf als Privatkoch im Haus „Clemens August Montforts von Hobbe“ in Mönchengladbach. Auch bei der Eventreihe „Pomp, Duck & Circumstance“ sammelte er wichtige Erfahrungen. Über vier Jahre – von 2008 bis 2012 – leitete Reinhardt als Executive Chef die Geschicke der Brasserie „1806“ im Breidenbacher Hof und kreierte dort sein legendäres Wiener Schnitzel, für das er weit über Düsseldorf hinaus bekannt ist. Heute kommen die Gäste immer noch wegen des krossen Kalbsschnitzels – aber in sein eigenes Restaurant in Ludenberg. „Wir haben in den letzten fünf Jahren des



Michael Reinhardt steht an der Kaiserpfalz: Die Ruine strahlt für ihn eine große Ruhe aus.

RP-FOTO: ANDREAS ENDERMANN

Bestehens viele Stammgäste aus Düsseldorf und Umgebung gewinnen können“, sagt er. Seine siebenjährige Tochter wuselt am Wochenende oft im Restaurant herum:

„Meine Familie wurde von Anfang an eingebunden. Meine Frau ist für die Organisation von Events wie Firmenfeiern, Taufen, Hochzeiten oder Kommunionen zuständig. Unsere Event-Galerie im oberen Stock ist besonders für Hochzeiten stark gebucht.“ Reinhardt lebt für sein Restaurant – das ist auch ein Grund, warum es einer seiner fünf Lieblingsorte ist.

Gut Moschenhof Seit mehr als 300 Jahren liegt der Moschenhof idyllisch im Grünen, er beherbergt eine Reitschule, ein Fachwerkhotel und sein Restaurant. „Hier in Ludenberg ist alles so schön grün und landschaftlich reizvoll, das ist für meine kleine Familie ideal“, schwärmt der Küchenprofi. „Auch im Naturschutzgebiet Rotthäuser Bachtal können wir wunderbar relaxen und ich kriege hier den Kopf vom oft hektischen Küchenalltag frei.“

Esprit Arena Für ihn als Fußballfan sei die Arena das größte Tummelfeld, sagt er – er stattet der Arena zu jeder Jahreszeit einen Besuch ab. „Die Atmosphäre ist grandios, im Winter ist das Areal sogar beheizt.“ Die einzigartige Stimmung, in der sich viele verschiedene Menschen treffen, die alle hinter ihrer Mannschaft stehen, habe es ihm angetan. „Bei einem Tor liegen sich die Men-

schen in den Armen, obwohl sie sich gar nicht kennen. Dazu noch ein gutes Altbier und eine Bratwurst – was will man denn mehr?“

Wildpark im Grafenberger Wald An 365 Tagen im Jahr geöffnet, sei der Wildpark mit seinen über 100 Tieren ein Highlight für ihn als Naturfan. „Meine Familie und ich kommen oft hierher, meine Tochter liebt es, mit uns im Grafenberger Wald spazieren zu gehen und die Tiere zu sehen.“

Kaiserpfalz Für Geschichtsinteressierte sei die Kaiserpfalz ein absolutes Muss, meint der Restaurantchef. Die Ruine der alten Festung des Kaisers Barbarossa und die Lindenallee stahlen eine solche Ruhe aus, die ihn immer zur völligen Entspannung bringe. „Im Sommer sind wir oft mit Freunden im Burghof-Biergarten und freuen uns darüber, dass Düsseldorf so reich an Geschichte und so grün ist.“

Alter Markt in Gerresheim Der kleine Marktplatz sei ruhig gelegen und umrandet von altem Fachwerk, das einfach schön anzusehen ist. „Dazu ein paar nette Eiscafés wie beispielsweise die sehr empfehlenswerte Eismanufaktur „Ghirloni“, jede Menge Restaurants und ein Brauereiaus-schank; all das sind echte Plätze des Genusses. Hier treffen wir unsere Nachbarn und Bekannten zu einem kleinen Plausch oder genießen Events wie das jährliche Weinfest.“

Susanne Mendack