

Große Auswahl auf kleinem Raum

Klein, aber fein ist der hübsche Schuhladen *Frau & Fräulein*, den Judith Schipper seit drei Jahren am Kölner Tor 30 im beschaulichen Gerresheim betreibt.

„Vor allem die Kundin mit problematischen Füßen konnte ich durch meine schöne Auswahl an Komfortschuhen und durch die gute und kompetente Beratung dauerhaft an mich binden“, so die Inhaberin, die jedes Modell im Regal bei der Order am eigenen Fuß auf seine Bequemlichkeit hin geprüft hat. Seniorengerechte Sitzmöbel sucht

man in dem nur 35 Quadratmeter großen Store vergeblich. Der Laden ist loungig eingerichtet und wurde von einem Fachmagazin sogar als richtungsweisend im Ladenbau bezeichnet. Mit dem Interieur und ihrem ausgesuchten Angebot beweist die Unternehmerin, dass Tragekomfort, Mode und Ästhetik durchaus vereinbar sind. Neben zeitlosen Styles mit guter Machart und Modellen von *attica*, *Brunate* und *Valleverde* führt sie auch Hochmodisches von *Pura Lopez*, *The Seller* und *Lazamani*. „Die Nachfrage nach stylischen, aber bequemen Schuhen mit Fußbett oder für lose

Einlagen ist generationenübergreifend groß“, meint die Fachfrau, die ständig auf der Suche nach neuen Herstellern ist, die diese Anforderungen erfüllen. Auch der Aspekt der Nachhaltigkeit in der Schuhproduktion ist zunehmend ein Thema bei ihrer anspruchsvollen Kundschaft: „Heute fragen immer mehr Kundinnen nach, wo und wie die Schuhe hergestellt wurden“, stellt Frau Schipper fest. Mit *brako* führt sie nun ein trendiges Label, dessen Schuhe chromfrei gegerbt wurden, keine schädlichen Kleber aufweisen und obendrein noch allergietestet sind.

Modelle und Preise

- 1 - Western Boots - Lazamani 129,-
- 2 - Stiefelette - Cinzia Valle 175,-
- 3 - Military boots - brako 145,-
- 4 - Chelsea - attica 209,-
- 5 - Ledertasche - Aida 109,-



Frau & Fräulein Schuhe

Kölner Tor 30
Gerresheim
0211 - 46.87.25.28

Alle Modelle online unter:
www.frau-und-fraeulein.de



junge haarmoden

Betritt man diesen außergewöhnlich Friseursalon, überkommt einen zunächst das Gefühl, man sei in einem dieser Top-Restaurants gelandet, und man möchte sich am liebsten direkt an der einladenden Bar im Entrée platzieren, um lecker ein Gläschen Champagner zu genießen. Doch Sie sind zu Gast bei *Haarmoden Junge* im beschaulichen Mettmann.

CARPE DIEM (lat.: Nutze den Tag) ist das Credo der erfolgreichen Unternehmerin und Friseurmeisterin, Denise David, die eine aufregende berufliche Karriere hinter sich hat.

Bei *Junge & Michaelis* hat Denise vor vielen Jahren ihre Ausbildung absolviert. Das Fernweh zog sie in die Welt, doch die Chance, nach New York zu gehen, um bei Degenhardt Junior auf der 5th Avenue zu arbeiten, schlug sie aus und entschied sich spontan, auf einem ganz besonderen Kreuzfahrtschiff zu arbeiten, um die große weite Welt zu erkunden:

Das ZDF-Traumschiff heuerte sie als Stylistin an und so schiffte sie kurz darauf in Nassau (Bahamas) auf dem Luxusliner ein, um dort Stars und Promis, aber auch den Passagieren, ein schickes „Hairfit“ für die Sendung zu verschaffen.

„Die Arbeit auf dem Traumschiff war unglaublich und wirklich eine Bereicherung für mein Leben. Ich habe wahnsinnig viel von der Welt gesehen und ständig neue interessante Menschen kennengelernt. Das war einer der wundervollsten Jobs, die man sich vorstellen kann!“

In ihrer Zeit auf See frisierte sie am liebsten die Traumschiff-Chefstewardess, Schauspielerinnen Heide Keller, „... weil sie immer so natürlich und charmant war!“





Ein Team, fast wie eine Familie: Von links: Jennifer, Gabi, Jamena, Denise, Tanja, Mila, Ivana und Sarah



Hier fühlt sich der Kunde wie ein Gast: Der Salon von Denise David in Metzkausen bei Mettmann

Doch irgendwann übermannte sie das Heimweh und die Sehnsucht nach einem geregelterem Leben. Sie trat die Heimkehr an und kaufte kurzerhand einen der Betriebe Ihres beruflichen Ziehvaters, Ulrich Junge

Seit über 20 Jahren engagiert sie sich nun mit Leidenschaft und Begeisterung in ihrem eigenen Geschäft.

Ihre achtköpfige Crew besucht mit großem Interesse regelmäßig Seminare, Shows und Schulungen, um den höchsten Ansprüchen der Stammkunden gerechtzuwerden, zu denen auch namhafte Persönlichkeiten des Düsseldorfer Adels gehören.

An aller erster Stelle steht immer ein qualifiziertes Beratungsgespräch in entspannter Atmosphäre. Ihre Stylisten, Master Stylisten, Master of Colours und Make up Artists machen sich dann ans Werk, um mit einem vielseitigen und professionellen Dienstleistungsprogramm ein nachhaltiges Friseurerlebnis zu schaffen.

Denise David und ihr Team veranstalten das ganze Jahr über auch verschiedene Events wie Modenschauen im lokalen Golfclub.

„Es gibt nichts Schöneres, als sich in seinem Traumberuf verwirklichen zu können“, erklärt Denise David. „Mit exklusiven Partnern wie La Biosthetique, Wella und Great Lengths, das Original in Sachen Haarverlängerung und Haarverdichtung, haben wir ein ganzheitliches Schönheits- und Pflegekonzept für Haut und Haar.“

Haarmoden Junge

Peckhauser Straße 57
40822 Mettmann | Metzkausen

Öffnungszeiten:

Di - Fr 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Sa. 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Jeden ersten Dienstag bis 22.00 Uhr!
Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus

0 21 04 - 5 28 42

www.haarmodenjunge.de



**Tiefer Schlaf und entspanntes Sitzen
geben Ihrem Leben die Balance.**

Jeder Mensch ist einzigartig.

Darum soll es auch **Ihr** Bett und

Ihr Sitzmöbel sein. Ich berate Sie gern!



SCHLAFSTUDIO SCHOENING

EXKLUSIVES SCHLAFEN UND SITZEN



0211-57.20.20 · mail@betten-schoening.de
www.betten-schoening.de
Hansaallee 38 · Düsseldorf-Oberkassel

**Baubiologie · Erdstrahlen · Feng Shui
Biofeldtest nach Dr. Schweitzer**

REINHARDT'S

Gourmet-Hotspot im Moschenhof

Fast fünf Jahre verwöhnte er Gäste im 5-Sterne-Hotel *Breidenbacher Hof* an der Kö. „Eine tolle Zeit“, sagt Michael Reinhardt (40), „aber jeder Koch träumt doch von der Selbständigkeit.“

Die hat er nun: Reinhardt ist Inhaber und Chef eines idyllischen Restaurants auf *Gut Moschenhof* in Hubbelrath und das eigene Restaurant trägt seinen Namen: *REINHARDT'S*.



Foto: Dino Franke

Der erfahrene Spitzenkoch, der schon Küchen in Singapur, der Schweiz und den USA kennenlernte, bereitet hier ganz nach *Gusto* Speisen für ein anspruchsvolles Publikum zu.

In Schubladen lässt sich die Kochkunst im *REINHARDT'S* nicht stecken. Der Chef lässt sich aber auf die Klassifizierung „deutsche Küche mit französischen Elementen“ ein. Und dabei gelingt ihm auf geniale Art der Spagat zwischen der „Milchschnitte von Gänseleber“ und der „Rindsroulade, wie Oma sie macht“.

In seinem neuen Reich will er den Reitern vom *Gut Moschenhof*, Wandersleuten, Nachbarn, Stammkunden und Geschäftsleuten eine solide, normale und ganz und gar nicht abgedrehte Küche bieten. „Wir wollen nicht nur Feinschmecker bedienen, sondern bieten auch Rindsroulade mit Rotkohl an, genauso wie Currywurst oder Wiener Schnitzel“, sagt Reinhardt.

In der romantisch gelegenen Hofanlage von 1896 kommen aber natürlich auch Wildwassergarnelen mit Koriandernudeln und geräuchertem Knoblauch oder Salzwiesenlamm auf den Tisch.

Die Karte bietet verschiedene Genusswelten wie *Reinhardt's Klassiker*, ein *Regionalmenü*, das große *Feinschmecker Menü* und natürlich ein *Mittagsmenü*. „Da ist ganz sicher was für jeden Geschmack dabei, in jeder Preisklasse“, so der Gastronom.

Tatsächlich sind die Preise für die gebotene Qualität absolut moderat und fair. Erst recht, wenn man das *Mittagsmenü* nutzt, um die Kochkünste von Michael Reinhardt kennenzulernen. Ein 3-Gänge-Menü kostet dann gerade mal 19,50 Euro. Was es kann, haben wir bei unserem ersten Besuch im *REINHARDT'S* getestet.

Foto: Marc Witzsche, Patissier (links) und Inhaber & Küchenchef Michael Reinhardt

FRAU & FRAÜLEIN SCHUHE



ANDREA CARRANO
VALLEVERDE
HENRY & MAGDA
BRUNATE
BIONDINI
CHÉRIE
CLIC!
BRUNO PREMI
ATTICA
LAZAMANI
HOMERS
SCHOLL
SEMLER

WONDERS
DR. GRUBER
HIP
ILSE JACOBSEN
BRAKO
PURA LOPEZ
THE SELLER
CINZIA VALLE

FÜR LOSE EINLAGEN:
PIESANTO
SEMLER
BRAKO



Frau & Fräulein Schuhe

Kölner Tor 30
40625 Düsseldorf (Gerresheim)
Tel. 0211 - 46.87.25.28

Mo. - Fr.: 10:30 - 18:30 Uhr
Sa.: 10:00 - 13:30 Uhr

Alle Modelle online unter:
www.frau-und-fraeulein.de

Vorneweg gab es *Räucherfische mit Meerrettichcrème und Wildkräutersalat*. Eine liebevoll angerichtete Vorspeise mit einer perfekten, mild-rauchigen Note – wahrscheinlich von Buche und Obstbäumen – umschmeichelt von der nicht zu scharfen Meerrettichcrème. Nicht schlecht für den Anfang.

Als Hauptgang standen zu Auswahl: Ganz klassisch-regional der *Düsseldorfer Senfrostbraten mit Bohnen und Bratkartoffeln*, für den

Der französische Hahn an deutscher Traube war schlichtweg ein Gedicht. Dazu der frisch duftende Spinat mit einem Hauch von frischer Vanille und die schwäbische „Sättigungsbeilage“ – eine runde Sache.

Zum Abschluss noch die *Mascarpone-Creme mit Quittenragout*, erntefrisch-hausgemacht, herrlich fruchtig-frisch und wunderbar zur herbstlichen Jahreszeit passend. Quitten sind heute in der Küche viel zu selten zu finden.



Eifler Hirschrücken – im Brotmantel gebacken – mit Selleriepüree, Mole & Cranberrys

„amoureux du poisson“ gab's gebratene *Edelfische auf herblichem Gemüse-Cassoulet* und als letzten im Bunde ein *Coq au Riesling auf Blattspinat mit gebräunten Spätzle*. Wir entschieden uns dazu, den kulinarischen Spaziergang ohne Fisch fortzusetzen. Der Regionalklassiker aus zart-mürbem Roastbeef hielt, was er versprach, und war wunderbar zart und nicht zu senflastig im Abgang.

Das 3-Gänge-Mittagsmenü kostete pro Person gerade mal 19,50 Euro und ließ keinen Spielraum für Kritik, ganz im Gegenteil (wer nur zwei Gänge möchte, ist schon mit 17,00 Euro dabei).

Dabei folgt seine Küche den Hausgesetzen: „Alles muss frisch sein, keine Fertigprodukte, kein Convenience Food und möglichst viel aus



Stilvolles Ambiente gepaart mit ländlichem Charme: Das Restaurant im Haus beherbergt gut 60 Gäste, Terrasse und Event-Galerie nicht eingerechnet.

der Region oder zumindest von erstklassiger Herkunft wie zum Beispiel unser *Schwäbisch Hällisches Landschwein*.“ Aus der Region kommen auch die erstklassigen *Gillbacher Gänse* vom bestens bekannten *Gänsepeter* aus Rommerskirchen, die er ganz traditionell ab 12. November im kulinarischen Angebot hat.

Knusprige Brust und Keule mit Cassis-Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel gibt es bei ihm dann für 24,50 Euro als Einzelportion. Daneben gibt es auch ein 3- oder 4-Gänge-Gänsemenu:

Wer die Gans lieber – wie bei Müttern – im Ganzen auf dem Tisch haben möchte, genießt nach vorheriger Reservierung eine *ganze Gans vom Gillbach* am Tisch tranchiert (4 Personen) mit *Cassis-Rotkohl, Klößen, Bratapfel und glasierten Maronen* in fröhlicher Runde für 140 Euro.

In der Landeshauptstadt hat der gebürtige Usedomer und Vater einer dreijährigen Tochter seine Heimat gefunden: „Hier habe ich alles, was man braucht. Düsseldorf, das ist Alt und Champagner. Hier stimmt das kulturelle



Foto: Dino Franke

Consommé von der Bühler Zwetschge, Macadamia-Nuss & Dulce-Schokolade von Valrhona

Geräucherte Gänsebrust mit Waldorfsalat, danach eine *Kürbiscrème-Suppe mit gebackener Gänsepraline*, gefolgt von *knuspriger Brust und Keule mit Cassis-Rotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel* und abschließend zum Dessert *Winterliches aus Birne, Schokolade & Gewürzen*. Bei 4 Gängen kostet das weihnachtliche Festmahl 39,50 Euro, bei nur 3 Gängen 34,50 Euro.

Angebot – von der Oper bis zum Jazz-Festival. Ich lebe hier in Hubbelrath quasi auf dem Land und bin, wenn ich will, 15 Minuten später auf der Kö.“

Privat einkaufen – das macht der Gastro-Fachmann gern auf dem Carlsplatz, „aber auch beim *Trotzhof* nebenan.“ - emy / car -

Reinhardt's Restaurant & Café auf Gut Moschenhof
Am Gartenkamp 20 • 40629 Düsseldorf
Telefon (0211) 30 33 77 47 • info@reinhardts-restaurant.de

www.reinhardts-restaurant.de



JUNGE
HAARMODEN

Haarmoden Junge - Peckhauser Straße 57 - 40822 Mettmann - Metzkäusen
Öffnungszeiten: Di - Fr 9.00 Uhr bis 18.00 Uhr | Sa. 8.00 Uhr bis 14.00 Uhr
Jeden ersten Dienstag bis 22.00 Uhr! - Kostenlose Parkplätze direkt vor dem Haus.

0 21 04 - 5 28 42

www.haarmodenjunge.de

Ganz privat: Michael Reinhardt



Glückliche Familie: Michael Reinhardt mit Ehefrau Elke und Marie Sophie

style-g: Was charakterisiert in Ihren Augen einen wahren Genießer?

Michael Reinhardt: Ein Genießer kann sich fallen lassen und für einen bestimmten Moment in sich ruhen.

style-g: Mit wem würden Sie gern mal ein Menü kochen bzw. haben Sie ein Vorbild?

Michael Reinhardt: Harald Wohlfahrt.

style-g: Wo und mit wem würden Sie am liebsten mal Essen gehen?

Michael Reinhardt: Mit meiner Frau bei Marc Haerberlin in der *L'Auberge d'ill* im Elsass.

style-g: Ihr Hauptcharakterzug?

Michael Reinhardt: Ehrgeiz!

style-g: Ihr Lebensmotto?

Michael Reinhardt: „Man lebt nur einmal!“

style-g: Ihr Lieblingsgericht?

Michael Reinhardt: Kohlrouladen mit Kartoffeln von Oma.

style-g: Und welche Mahlzeit haben Sie als Kind gehasst?

Michael Reinhardt: Blutwurst.

style-g: Was haben Sie denn dann als Kind am liebsten gegessen?

Michael Reinhardt: Eier in Senfsauce!

style-g: Welche rheinische Spezialität mögen Sie am liebsten?

Michael Reinhardt: Grünkohl – mit 48 Stunden gegartem Schweinebauch.

style-g: Ihr Lieblingsrestaurant in der Region?

Michael Reinhardt: Haus Stemberg.

style-g: Ihr Lieblingsurlaubsziel?

Michael Reinhardt: Mallorca.

style-g: Ihr Lieblingsgetränk?

Michael Reinhardt: Altbier.

style-g: Ihre heimliche Leidenschaft?

Michael Reinhardt: Musik – ich spiele Schlagzeug und singe gern.

style-g: Ihre Lieblingsbeschäftigung?

Michael Reinhardt: Meine Tochter!

style-g: Wie viele Kochbücher haben Sie?

Michael Reinhardt: So um die 250 ...

style-g: Nachhaltigkeit in der Küche bedeutet für Sie ...?

Michael Reinhardt: Wissen, wo die Produkte herkommen – am liebsten von kleinen Bauern aus der Region.



Die Maßstäbe, die Michael Reinhardt anlegt, sind streng. Er hat unter anderem bei den Kochlegenden Günter Scherrer im Düsseldorfer „Victorian“ und bei Hans Peter Wodarz im Restaurant-Theater „Pomp Duck and Circumstance“ gelernt.