



30.000 Menüs in 26 Tagen!

[21. April 2009] Insgesamt 26 Tage lang krempelten die 51 teilnehmenden Küchen- und Restaurantteams der ?tour de menu? die Ärmel hoch und kochten für rund 30.000 Gourmets mit voller Hingabe die eigens kreierten Menüs. 7.500 METRO Gourmet-Pässe wurden bei der Agentur RheinLust eingereicht. 20 Tage nach der tour de menu wurden die Sieger nun auf einer Preisverleihung im Weindepot Lust4Wine gekürt.

Die Vielfalt der teilnehmenden Restaurants und der Menüs war auch im zehnten Jahr der ?tour de menu? im Frühjahr ausgefallen und hochwertig. Ob ?Ragout Fin von Flusskrebse[n] [Essenz], ?Rinderfilet auf getrüffelten Kartoffelwürfeln mit Vanillekarotten und Portweinjus? [Tristan] oder ?Mangomousse Millefeuille mit Himbeeren und Schokoladensorbet? [RIVA] - die mannigfaltige Auswahl der Menüs fand für jeden Gaumen das Richtige. Die 30.000 Feinschmecker ließen sich verwöhnen und allein 7.500 stimmten mit dem METRO Gourmet Pass über die kredenzten Menücreationen ab.

Obgleich 51 Restaurants das spezielle tour de menu-Menü anboten, nahmen nur 48 Restaurants an der Wertung teil. Die mehrfachen Gewinner ?Liedberger Landgasthaus?, ?km 747 - Feine Küche? und ?Saltimbocca? nahmen in diesem Jahr außer Konkurrenz teil und bekochten lediglich zur Kür die neugierigen Feinschmecker, die trotzdem in den Genuss der Kochkünste kommen wollten. So kreativ wie u.a. das ?Liedberger Landgasthaus?, das mit einem ?Best of-Menu? an die zahlreichen Siege erinnerte, gingen viele Restaurants mit einem speziellen Motto an den Herd. Ob ?eine kulinarische Zeitreise durch das letzte Jahrhundert? [Belle Etoile], ?Tartuffel-Menü? [Brand?s Jupp] oder einem Flying Gericht ?Himmlisch ? Höllisch - Kulinarisch? aus der toskanischen Gewürzstraße [La Piazzetta di Positano].

Einen erneuten und besonderen lukullischen Abschluss fand Düsseldorf und die ?tour de menu? mit der ProWein. Die altbewährte Kombination mit der Leitmesse der Wein- und Spirituosenindustrie [29. bis 31. März 2009], Veranstaltung der Messe Düsseldorf, sorgte auch in diesem Jahr für einen kulinarisch abgerundeten Jahresauftakt. Mehr als 35.000 Besucher aus Handel und Gastronomie besuchten 2009 die ProWein. 3180 Händler informierten über Trends und aktuelle Produkte der Branche.

Auch für die beiden neuen Kooperationspartner ?Geldermann? und ?Haaner Felsenquelle? war die ?tour de menu? ein perfekte Plattform. Neben zahlreichen Neukunden aus der Gastronomie, konnten sie sicherlich einige Endverbraucher für sich gewinnen. Das Unternehmen Geldermann bietet bereits seit über 166 Jahren hochwertigen Sekt in den verschiedensten Varianten, wie z.B. Rose, Carte Blanche oder Carte Noire an.

Die Haaner Felsenquelle feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Firmenjubiläum und unterstützt getreu dem Motto ?Aus der Region für die Region? erstmalig die tour de menu mit ihren verschiedenen Mineralwassersorten.

Die Sonderaktion von 'König Pilsener' fand auch in diesem Jahr wieder großen Zuspruch. So verteilten allein zehn auserwählte Restaurants 4.000 König Pilsener Tulpen [0,11] an die Gäste, die in den Genuss des tour de menu-Menüs gekommen sind. Als Gastronomie-Partner von jedem zweiten 5-Sterne-Hotel in Deutschland baute König Pilsener die Zusammenarbeit in diesem Jahr aus und entschloss sich für die Vergabe des 'König Pilsener Service Awards', der auch in diesem Jahr an die drei besten Servicekräfte verliehen wurde. Natürlich wurden die Sieger belohnt, so erhielten sie König Pilsener Accessoires und Eintrittskarten für ein 'Heute ein König'-Arrangement inkl. 3 Gänge Menü.

König Pilsener Service Award

1. Platz: Jan Sauer / El Pescador?Das Düsseldorfer Fischhaus
2. Platz: Ineke Plauschinn / Die Ente
3. Platz: Domenico Scapello / Gatto Verde

Nach den Kriterien 'Preis/Leistung', 'Qualität' und 'Service' kürten rund 7.500 Feinschmecker mit dem METRO Gourmet Pass die Siegerrestaurants in den drei Preiskategorien.

Preiskategorie 1 [24,90 ? 35,50 ?]

1. Platz: El Pescador ? Das Düsseldorfer Fischhaus [Düsseldorf], Gero Legner
2. Platz: Die Ente [Düsseldorf], Roswitha Bonacker
3. Platz: La Noce [Düsseldorf], Pia Iacovacci
4. Platz: Locanda Mina Bar [Düsseldorf], Tonino Iacovacci

Preiskategorie 2 [36,00 ? 41,50 ?]

1. Platz: Weinhaus Tante Anna [Düsseldorf], Barbara Oxenfort und Tobias Ludowigs
2. Platz: Pungshaus Hilden [Hilden], Michael Wolff
3. Platz: Altes Fischerhaus [Düsseldorf], Markus Schulte
4. Platz: Christen! im Haus Litzbrück [Düsseldorf], Johannes Christen

Preiskategorie 3 [42,00 ? 74,00 ?]

1. Platz: Fehrenbach ? das kleine Restaurant [Düsseldorf], Julia und Jürgen Fehrenbach
2. Platz: Claudio?S [Düsseldorf], Claudio Schlottmann
3. Platz: D?VINE [Düsseldorf], Antonios Askitis und Christoph Suhre

4. Platz: Gatto Verde [Düsseldorf], Bruno Perissinotto

Besonderer Anreiz für die 7.500 Feinschmecker war neben der Verköstigung des Menüs natürlich auch die Chance auf einen der 22 attraktiven Preise, die in diesem Jahr unter allen Einsendern verlost worden sind. Über einen Rundflug mit dem Heißluftballon der Haaner Felsenquelle darf sich Elke Bonekamp aus Düsseldorf freuen, die gemeinsam mit einer Begleitperson über das Bergische Land schweben darf. Auf je ein entspannendes Wochenende im Meerbuscher ?Rheinhotel Vier Jahreszeiten? dürfen sich Birgit Kleinbudde aus Düsseldorf und Roland Jäger aus Erkrath freuen. Alle weiteren Gewinner sind unter www.rheinlust.de zu finden und werden innerhalb der nächsten Tage schriftlich benachrichtigt.

Für insgesamt 26 Gourmets ging es in der Sonderverlosung um eine Reise mit Air France auf die Seychellen, in das Sainte Anne Resort & Spa. Zusammen waren diese Gourmets alleine 216mal Essen, d.h. jeder von ihnen hat im Rahmen der Tour acht verschiedene Restaurants getestet. In Zusammenarbeit mit Air France und Beachcomber Hotels belohnt die Agentur RheinLust natürlich diesen Einsatz und zog am Abend der Preisverleihung den glücklichen Sieger. Curd Seiffert [Düsseldorf] darf nun gemeinsam mit einer Begleitperson, bei Halbpension fünf entspannte Nächte in einer Villa Beau Sejour im Sainte Anne Resort & Spa verbringen.

Alle teilnehmenden tour de menu gusto-Kritiker nehmen durch ihre Bewertung automatisch an dem Gewinnspiel zur Tour teil und können einen von zahlreichen Preisen gewinnen. So warten u.a. eine Übernachtung für zwei Personen im Rheinhotel Vier Jahreszeiten**** in Meerbusch oder eins der neuen Kochbücher ?tour de menu - Das Kochbuch? welches am 05. September veröffentlicht wird auf die Gourmets.

Wer es schafft, während der Tour in acht verschiedene Restaurants essen zu gehen, nimmt darüber hinaus noch an einer Extra-Verlosung teil. Als Sonderpreis winkt hier ein 1-wöchiger Aufenthalt für zwei Personen im 4 Sternehotel ?Le Victoria? auf Mauritius. Neben atemberaubenden Stränden und dem glasklaren Meer kommen auch Gourmets in dem sehr guten Hotelrestaurant auf ihre Kosten.

Ein weiteres Tour-Highlight ist die Gewinnaktion ?Koch mit!?, die die Agentur RheinLust gemeinsam mit Antenne Düsseldorf auf die Beine gestellt hat. Mit etwas Glück kann man durch Antenne Düsseldorf selbst zum Kochlöffel greifen und gemeinsam mit einem von fünf Top-Küchenchefs der tour de menu gusto drei Freunde bekochen. Infos zum Gewinnspiel auf www.antenne-duesseldorf.de.

Ein weiteres Bonbon für die Gourmets der Tour bietet die Stadtparkasse Düsseldorf, die allen Feinschmeckern die Tour mit einem Rabatt von 10% auf das Menü versüßen. Diesen erhält man bei Bezahlung mit einer Kreditkarte der Stadtparkasse Düsseldorf während der Tour. Alle teilnehmenden Restaurants dieser Sonderaktion sind auf der Stadtparkassenseite in der Broschüre abgebildet.

Alle teilnehmenden Restaurants inkl. Metro Gourmet-Pass sind in der kostenlosen Broschüre zur tour de menu gusto zusammengefasst. Ab dem 15. August 2008 ist die Broschüre bei allen Teilnehmern oder gegen einen frankierten Rückumschlag [1,45 €] bei der Agentur RheinLust [Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf] erhältlich. Weitere Informationen erhalten Sie unter www.rheinlust.de.

Zusätzlich steht die gesamte Broschüre der tour de menu gusto ab dem 15. August 2008 zum Download unter www.rp-online.de bereit.

Neu ? ?tour de menu ? Das Kochbuch?!

[5. September] Anlässlich des zehnjährigen Jubiläums der Agentur RheinLust und der tour de menu bringt Gabriela Maria Picariello mit ?tour de menu ? Das Kochbuch? [19,95 EUR, Droste Verlag] nun das erste Kochbuch zur Tour heraus. Insgesamt 45 Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung präsentieren dort 45 kreative Menüs aus den letzten zehn Touren zum Nachkochen.



Droste Verlag: "tour de menu - das Kochbuch"

Mit ?tour de menu ? Das Kochbuch? veröffentlicht Gabriela Maria Picariello im Droste Verlag erstmalig 45 Menükreationen aus den vergangenen Jahren der tour de menu. Neben den Sterneköchen Jean Claude Bourgueil [Jean Claude?s] und Christian Penzhorn [Victorian] greifen auch die mehrfachen Tour-Sieger Enrico De Angelis [Saltimbocca], Richard Nicolaus [km 747-Feine Küche] und Peter Schmitt [Liedberger Landgasthaus] zum Stift und veröffentlichen ihrer Rezepte. Zusätzlich lässt es sich auch Walter Stemberg gemeinsam mit seinem Sohn Sascha Stemberg nicht nehmen, eine seiner hochwertigen Menüvariationen vorzustellen und die Leser zum Nachkochen zu animieren.

Ob Gerichte für den Leichten Hunger oder für ein klassisches drei bis vier Gänge Menü ? mit dem Kochbuch zur tour de menu präsentieren die Köche aus Düsseldorf und Umland eine abwechslungsreiche Küche. So gewährt u.a. Sterneköche Jean Claude Bourgueil Einblick in die Zubereitung seines traditionellen Sauerbratens, zudem gibt Christian Penzhorn einige Rezepte aus seinem Flying Menü preis. Ob ?Carpaccio vom Düsseldorfer Rand mit eingelegtem Parmesan?, ?Basilikum-Crêpes gefüllt mit Spinat und Möhren an Safran-Chilisauce und Garnelen?, ?Rehrücken in Preiselbeersauce mit Korianderkruste und Olivenpüree? oder der ?italienischen Milchschnitte und Amarettoeis? ? die vielseitigen Rezepte laden ein Jedermann zum eifrigen Nachkochen ein.

Pünktlich zum Start der tour de menu gusto [5. September bis 1. Oktober 2008] liegt die kulinarische Rezeptsammlung für nur 19,95 EUR [inkl. MwSt.] u.a. im

Buchhandel aus. Als Partner der Gastronomie und exklusiver Kooperationspartner offerieren zusätzlich auch die METRO Cash & Carry Filialen Düsseldorf, Neuss und Krefeld das Kochbuch neu in ihrem Warensortiment. Zudem sind die Kochbücher auch in jedem teilnehmenden Restaurant und bei der Agentur RheinLust [Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf] erhältlich.



16. Januar 2008] Die neunte "tour de menu" findet dieses Jahr vom 22. Februar bis zum 18. März 2008 in 50 Restaurants in und um Düsseldorf statt.

Alle Freunde und Kenner der "tour de menu", aber auch Neulinge erhalten die "tour de menu"-Broschüre ab dem 25. Januar 2008 entweder per Download direkt hier auf www.rheinlust-gastroguide.de oder per frankiertem Rückumschlag [1,45?] an [RheinLust, "tour de menu", Citadellstraße 5, 40213 Düsseldorf] oder in den teilnehmenden Restaurants.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie als Genießer der "tour de menu" in den teilnehmenden Restaurants begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen "Guten Appetit"!

Frühlingserwachen für Gourmets!

Düsseldorfer kürten die Gewinner der ersten "tour de menu gusto"



Die Gewinner der ersten "tour de menu gusto": v.l.n.r.: Tonino Iacovacci [La Noce], Sebastiano Bascarino [Saltimbocca], Karsten Rehan [El Pescador - Das Dssd Fischhaus], Gabriela Maria Picariello [RheinLust], Katharina von Reden [Malkasten], Hans Mikolajczyk [Die Ente], Christian Penzhorn [Victorian]

[31. Oktober 2007] Zur Premiere der tour de menu gusto schlemmten sich rund 20.000 Besucher vom 1. bis zum 21.



vom 22. Februar 2008 bis zum 18. März 2008 wird in Düsseldorf wieder "getourt"!

Christian Penzhorn brauchte nur ein Jahr für seinen ersten Stern

Oktober 2007 durch die 59 teilnehmenden Restaurants. Die besten Menukreationen der Küchenchefs wurden getestet und bewertet. Die Restaurants kochten in 6 Themengebieten um die Gunst der Gäste und sammelten dort eifrig Stimmen. Insgesamt fast 5.000

Gourmets lobten und bewerteten die Kochkünste der Restaurants.

Die Kreativität in den Themenbereichen "Fit & Gesund?", "Flying Menu?", "Hummer & Meer?", "Kräuter & Gewürze?", sowie "Trüffel" und "Wild & Wald" bot für jeden Geschmack etwas. So verwöhnten die Küchenchefs u.a. mit eingebetteter Wild-Bolognese in einer Crêpe-Torte mit Schoko-Chillisaucе [Geissel], getrüffelter Entenstopfleber mit karamellisierter Scheibe vom Ochsenmark [Landsknecht] oder mit einer Komposition von Vivani Bio-Schokolade mit Kürbiseis und Hagebutten-Hippe [Caliga].

Das neue Konzept mit den 6 verschiedenen Geschmacksrichtungen kam bei den Besuchern und Gourmets bestens an. Mit rund 20.000 verkauften Menüs war die Premiere der tour de menu gusto ein Erfolg. Auch die fast 5.000 Feinschmecker, welche eifrig die METRO Gourmet Pässe ausfüllten, um die Kochkunst der Restaurants zu bewerten, unterstreichen das gute Echo unter allen Feinschmeckern.

Die erstmalig veranstaltete Gewinnaktion "Koch mit!?", die die Agentur RheinLust gemeinsam mit Antenne Düsseldorf auf die Beine gestellt hat, fand großen Zuspruch. Die Gewinner griffen selbst zum Kochlöffel um gemeinsam mit einem von sechs Top-Küchenchefs der tour de menu gusto drei Freunde zu bekochen. "Die Hörer haben die Aktion sehr gut angenommen und das Gewinnspiel hatte eine riesengroße Resonanz!" so Michael Mennicken, Chefredakteur von Antenne Düsseldorf. Die Gewinner freuten sich über die einmalige Möglichkeit hinter die Kulissen zu schauen und Freunde auf hohem Niveau zu bekochen.

Nachdem die Einführung des Service-Awards im Frühjahr sehr erfolgreich und positiv von den Gästen und den Servicekräften in der Gastronomie angenommen wurde, suchten wir nun im Herbst die besten drei Servicekräfte. Hoch motiviert und besonders zuvorkommend zeigte sich der Service in den teilnehmenden

Restaurants. Die Besonderheit eines markelosen Services zeichnete sich auch bei dieser Tour aus und forderte die Teams zur Höchstleistung.

Service Award

1. Platz: Sebastiano Bascarino, ?Saltimbocca?
2. Platz: Luigi Berardi, ?La Noce?
3. Platz: Karsten Rehan, ?El Pescador - Das Düsseldorfer Fischhaus?

Nach langer und spannender Auswertungsphase und vielen interessanten Feedbacks der Hobbykritiker stehen nun die Gewinner der 6 verschiedenen Themenkategorien fest:

Kategorie ?Fit & Gesund?

1. Platz: Malkasten
2. Platz: Liedberger Landgasthaus
3. Platz: Im Nordpark

Kategorie ?Flying Menu?

1. Platz: Victorian Restaurant
2. Platz: Tußmann
3. Platz: Das Dycker Weinhaus

Kategorie ?Hummer & Meer?

1. Platz: El Pescador - das Dssd Fischhaus
2. Platz: Patrick?s Seafood N°1
3. Platz: Victorian Bistro

Kategorie ?Kräuter & Gewürze?

1. Platz: La Noce
2. Platz: Saltimbocca

3. Platz: Wasserburg Haus zum Haus

Kategorie ?Trüffel?

1. Platz: Vito?s
2. Platz: Rosati
3. Platz: Gatto Verde

Kategorie ?Wild & Wald?

1. Platz: Die Ente
2. Platz: Trattoria Baccalà
3. Platz: La Castagnas

Natürlich werden auch die Gourmetkritiker für ihre Teilnahme belohnt. Unter allen eingegangenen Stimmzetteln wurden tolle Preise verlost. So können sich die Gewinner über Freiflüge der LTU, eine Übernachtung für zwei Personen im Rheinhotel Vier Jahreszeiten**** in Meerbusch oder Kochkurse der Kochschule Kuchenduft freuen.

Unter den 15 Gourmets, die ihren **METRO Gourmet Pass** gleich mit acht Stempeln komplett ausfüllten, wurde ein Aufenthalt mit zwei Übernachtungen im Sportschloss Velen von Thomas Cook Reisen verlost. Das im Münsterland gelegene Sportschloss bietet nicht nur ausreichend Gelegenheit für sportliche Aktivitäten, sondern auch zahlreiche Gelegenheiten zum Entspannen und Wohlfühlen.

Alle Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Seit bereits fünf Jahren übernimmt der Sternekoch Dieter Müller die Schirmherrschaft der tour de menu in und um Köln. Mit seinem Restaurant ?Coq au vin? im Schlosshotel Lerbach ging er auch in diesem Jahr an den Start. Überrascht wurde er vor allem von den vielen Gourmets, die eine kreative Schlemmerreise aus der tour de menu gestalten und so natürlich auch Halt in