Dorint Hotels setzen aufs Bistrot 99

HOTELGASTRONOMIE

Die Gruppe rollt ein neues F&B-Konzept in ihren Häusern aus. Es steht für unkomplizierte mediterrane Küche – kombiniert mit Kunst und Kultur.

Foto: Roland Breitschuh

Le Bistrot 99 in der Aachener Straße in Köln: Französisch-lockeres Flair statt gediegener Restaurant-Atmosphäre.

Köln. Le Bistrot 99 – dieses Konzept steht bei der Dorint-Gruppe auf der kulinarischen Agenda. Keimzelle ist das 2008 unter einem Dach mit der Galerie Kunstraub eröffnete Le Bistrot 99 in der Aachener Straße in Köln. Es liegt direkt gegenüber der Dorint-Hauptverwaltung und wird heute von der Gruppe gemanagt. Initiatorin des Restaurants war die Kölner Künstlerin Heike Iserlohe. Sie ist die Ehefrau von Dirk Iserlohe, CEO der Dorint-Mutter Honestis AG.

2015 eröffnete als erster Ableger das Le Bistrot 99 im Dorint Kongresshotel Düsseldorf/Neuss. Vorrangiges Ziel dabei war es, langjährige Hotelgäste durch ein hochwertiges, aber dennoch unkompliziertes F&B-Angebot stärker ans Haus zu binden, gleichzeitig neue Zielgruppen sowohl aus dem Leisure- als auch aus dem Business- und Mice-Bereich zu erschließen und auch mehr lokale Gäste ins Hotel zu bringen. Der richtige Weg, wie sich bereits zeigte.

Umsatz kräftig gesteigert

„Aufgrund seiner gelungenen Symbiose von Kunst und Kulinarik erreicht das Bistrot 99 bei den Hausgästen eine sehr hohe Akzeptanz. Von ihnen bleiben deutlich mehr als bisher zum Essen im Hotel. Vor allem bei den Mice-Gästen findet das Konzept großen Anklang“, so Dorint-COO Jörg Böckeler. Aber auch Ortsansässige seien gern dort zu Gast, vor allem für Feierlichkeiten. „Gegenüber dem früheren Hotelrestaurant hat das Bistrot 99 in Neuss seinen Umsatz um 25 Prozent gesteigert.“

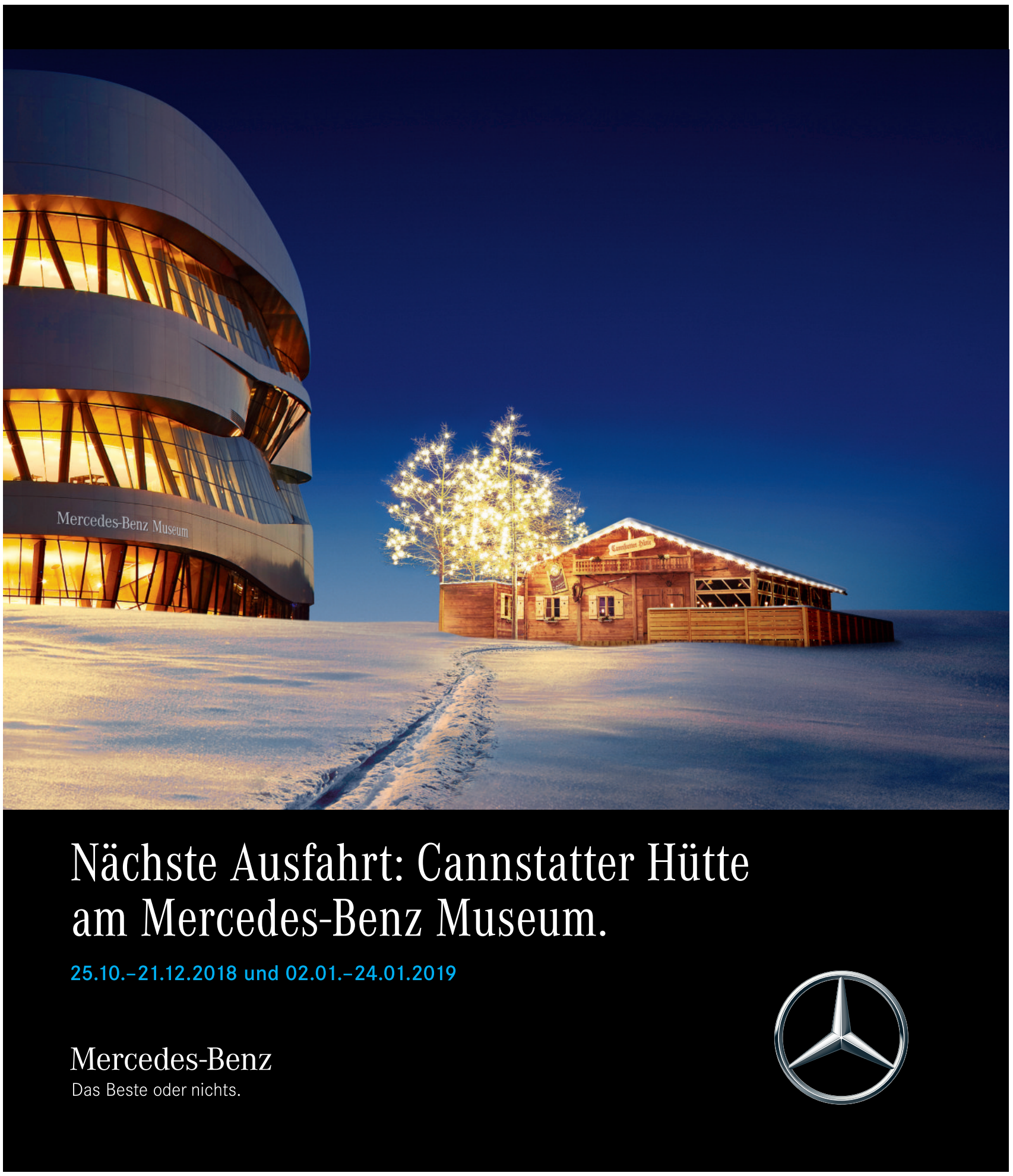
Ein Bistrot 99 erhält nach Möglichkeit eine offene Küche. Kleine, einfach eingedeckte Tische mit schlichten Stühlen und Sitzbänken nehmen die Schwellenangst. Das Speisen- und Getränke-Angebot steht auf dem Tischset, Tagesgerichte werden auf Schiefertafeln geschrieben, die vom Mitarbeiter an den Tisch gebracht werden.

Menagen mit Fleur de Sel, Olivenöl und Balsamico unterstreichen das mediterrane Flair. Für die passenden Kunstwerke sorgt die Galerie Kunstraub 99. In den Restaurants finden regelmäßig Vernissagen statt, außerdem Musikevents und Lesungen.

Französisches und Regionales

Aus der Küche kommen französische Klassiker sowie nach Jahreszeit wechselnde Spezialitäten aus der Region. Im Schnitt bietet das Bistrot 99 drei Vorspeisen, einen vegetarischen Hauptgang, einen Fleisch-Hauptgang, zwei Desserts und einen Käseteller. Auf der Getränkekarte stehen unter anderem offene französische Landweine, je drei weiße und rote sowie ein Rosé, außerdem Crémant, Champagner, französisches Mineralwasser, lokale Biere, hausgemachte Eistees und Limonaden sowie diverse Aperitifs und Digestifs. Die Bistro-Atmosphäre wird durch das Erscheinungsbild der Mitarbeiter unterstrichen. Sie präsentieren sich in schwarzen Hosen und weißem Hemd mit schwarzen Ärmelhaltern und pinkfarbener Fliege sowie einer Sommelier-Latzschürze.

Die Pläne sind ambitioniert: Im ersten Quartal 2019 soll das Bistrot 99 im Dorint Dresden Einzug halten, im zweiten Quartal 2019 im Dorint Pallas Wiesbaden. Außerdem im Gespräch ist das Konzept für das Dorint am Heumarkt Köln sowie das Dorint Zürich Airport.

Susanne Stauß

Anzeige