



## PRESSEMITTEILUNG

# 10 Jahre Wiedereröffnung

## Breidenbacher Hof, a Capella Hotel, feiert Jubiläum

**Düsseldorf, 6. Juni 2018.** Mitte Mai jährte sich die erfolgreiche Wiedereröffnung des traditionsreichsten Hotels der Königsallee zum zehnten Mal. Unter der Schirmherrschaft der Capella Hotel Group führte Horst Schulze das Hotel in eine neue Ära, in der es seine ursprüngliche Tradition fortsetzte und gleichzeitig neue Maßstäbe für exzellenten Service und Komfort setzte. Gefeiert wird mit – dem Jubiläum entsprechenden – zehn Aktionen, deren Höhepunkt zum Jahresende ein kulinarisches Event der Extraklasse ist.

Am 18. Mai 2008 wurde nach 28 Monaten währenden Bauarbeiten das rote Band zur feierlichen Eröffnung durchgeschnitten. Cyrus Heydarian, General Manager, seit zehn Jahren Kopf des 5-Sterne-Hauses, hatte seinerzeit den Start begleitet. Er erinnert sich: „Wir haben zu jener Zeit im wahrsten Sinne des Wortes bei null angefangen. Mobiliar, Gästelisten, Personal, Reputation – alles musste neu aufgebaut werden. Dabei ist es uns gelungen, eine gute Balance zwischen unserer Hoteltradition von über 200 Jahren und unserer Philosophie zu finden.“ Damals wie heute gilt das Credo, den Gast in den Mittelpunkt zu stellen und mit Leidenschaft unvergleichliche Erlebnisse zu schaffen. „Wir machen unseren Gästen keine Angebote, wir erfüllen ihre Wünsche und übertreffen ihre Erwartungen. Dabei gehen wir auf die Bedürfnisse jedes einzelnen Gastes persönlich ein“, bringt Cyrus Heydarian die Leitmaxime auf den Punkt.

### Zehn exklusive Highlights zum 10-jährigen Jubiläum

- 1. Das Rundum-Verwöhn-Paket:** Das Jubiläumsarrangement lässt keine Wünsche offen: Eine Überraschung und Champagner bei Anreise, das 5-Gang-Jubiläumsmenü in der Brasserie „1806“ und natürlich der exzellente persönliche Service.
- 2. Gaumenfreuden:** Philipp Ferber, Küchenchef des Breidenbacher Hof, a Capella Hotel, verwöhnt seine Gäste mit einem ausgesuchten 5-Gang-Menü. Mit der erlesenen Weinbegleitung ist ein langer Genussabend garantiert.
- 3. Capella Cocktail 2.0:** Carsten Möller, Barchef der Capella Bar, hat sich zum Jubiläum etwas Besonderes ausgedacht: den Capella Cocktail 2.0. Eine



moderne Interpretation mit traditionellen Ingredienzien – ein fruchtiger Mix mit leichter Schärfe von Pfeffer, gekrönt durch asiatische Shisoblätter. Aufgegossen mit Champagner ein würdiger Jubiläumscocktail.

4. **Neue Barkarte:** Beim Blick in die Barkarte fällt der asiatische Einschlag sofort ins Auge. Im japanischen Manga-Stil präsentiert sich seit Mai das Barangebot der Capella Bar: Die exquisite und außergewöhnliche Auswahl von *Tanzender Flamingo* bis *Blossom of Japan* lässt die Herzen von Kennern höherschlagen.
5. **Jubiläum on tour:** Auf drei Rädern und an der frischen Luft konnten am Jubiläumswochenende im Mai Gäste die Highlights Düsseldorfs besichtigen. Die Düssel-Rikschas brachten dabei die Jubiläumsbotschaft auf die Straßen.
6. **Neuer Nachbar mit Stil:** Das Traditionsunternehmen Bucherer Fine Jewellery bezieht im Juni seine neue Boutique direkt im Breidenbacher Hof und ergänzt mit seinem erstklassigen Schmucksortiment und den preisgekrönten Kreationen ideal das hochwertige Hotelangebot.
7. **Luxus-Spa:** Die VIP-Luxusbehandlung – Sinnbild der Philosophie, die zur zweiten Jahreshälfte im Spa-Bereich mit einem neuen Partner noch einmal mehr Wirklichkeit wird. Die hochwertigen Body- und Face-Treatments versprechen eine pflegende, belebende, entgiftende, stimulierende und revitalisierende Wirkung. Der ganzheitliche Ansatz konzentriert sich auf das Wohlbefinden des Gastes und die Erfüllung seiner Wünsche.
8. **Ausbau einer weiteren Luxusetage:** Zum zehnjährigen Jubiläum der Wiedereröffnung ist der Ausbau einer weiteren Etage angedacht. Die nationalen und internationalen Gäste können sich dann auf weitere 1.000 Quadratmeter der Extraklasse freuen.
9. **Küchenparty 2018:** Mittlerweile eine feste Institution in Düsseldorf: Die Küchenparty zum Ende des Jahres. Am 18. November des Jubiläumsjahres verwöhnt Küchenchef Philip Ferber gemeinsam mit befreundeten Sterne- und Spitzenköchen aus Deutschland, Belgien und Österreich die Partygäste.
10. **Krönender Abschluss: Pop-up-Restaurant mit Starkoch Jan-Philipp Berner:** Der Küchenchef des Söl'ring Hof Sylt von Johannes King ist vom 28. November bis 20. Dezember 2018 im Breidenbacher Hof zu Gast und bringt zur Weihnachtszeit einen Hauch Nordseeluft an den Rhein. Am großen Tisch in der Show-Küche genießen Freunde der guten Küche ein 6-Gang-Menü. Zwei Michelin-Sterne und 17 Gault-Millau-Punkte versprechen wahre Gaumenfreuden.



## **Zehn Jahre – zehn Fakten: Ein Rückblick der besonderen Art**

Mehr als 500.000 Hotelgäste haben in den letzten zehn Jahren den zuvorkommenden Service des Breidenbacher Hof genossen. Dabei wurden knapp 240.000 Zimmer gebucht, wobei der längste Aufenthalt sich über 438 Nächte erstreckte. „Das passiert, wenn Hotelgäste zu Freunden werden“, kommentiert Britta Germann, Director Sales & Marketing, diesen Marathonaufenthalt. Gestartet wurde 2008 mit 100 Mitarbeitern, heute sind 160 Mitarbeiter rund um die Uhr für das Wohl der Gäste im Einsatz. Und das mit Herz und Freude: Mit einer unglaublich niedrigen Turnoverrate von 10% zeigt das Haus, wie unglaublich wichtig es ist, vor allem das Wohl der Mitarbeiter in den Mittelpunkt zu stellen. „Für mich die wichtigste und emotionalste Kennzahl, denn ohne starken Teamgeist und ein positives Arbeitsumfeld, würden wir all das nicht leisten können“, sagt Cyrus Heydarian. Die Liste lässt sich mit 5.123 Currywürsten, 27.895 Schnitzeln, 22.667 Flaschen Taittinger Champagner oder 12.536 Tea Times vervollständigen und wird gekrönt von über 50 nationalen und internationalen Auszeichnungen für Hotel, Küche, Personal und Bar.

## **Breidenbacher Hof, a Capella Hotel**

Exklusives Shopping auf der Königsallee, zwei Privatkliniken mit direktem Zugang zum Hotel, Kulinarik-Erlebnisse und stilvolles Ambiente im Living Room, gepaart mit dem besonderen Capella Service der „Persönlichen Assistenten“: Sowohl für Geschäftsreisen als auch für private Aufenthalte bietet der Breidenbacher Hof den idealen Rahmen mit luxuriöser Ausstattung und herzlichem Service, in idealer Lage im Herzen Düsseldorfs. Mit täglich wechselnden Menüs lockt die französisch-regionale Brasserie „1806“ aufregende Cocktail-Kreationen in der Capella Bar versprechen gesellige Stunden und für einen Ausgleich sorgt die leichte Superfood-Küche in der Lobby Lounge.

### **Pressekontakt:**

Ratschläger GbR  
Kathrin Sion  
Glehner Weg 2  
40547 Düsseldorf  
Tel.: 0211 7022927  
E-Mail: [kathrin.sion@ratschlaeger.com](mailto:kathrin.sion@ratschlaeger.com)

### **Pressekontakt Breidenbacher Hof:**

Britta Germann  
Breidenbacher Hof, a Capella Hotel  
Königsallee 11  
40212 Düsseldorf  
Tel.: 0211 160 90 150  
E-Mail: [britta.germann@capellahotels.com](mailto:britta.germann@capellahotels.com)