

Datum: März 2010
Thema: Flughafen Düsseldorf

Das Kult-Restaurant aus Köln landet in Düsseldorf

Stockheim bringt im Mai mit 4cani mediterrane Frische in den Flughafen

Ein neues Gastronomie-Konzept geht im Mai am Flughafen Düsseldorf International an den Start. Gut zehn Jahre nach seiner Eröffnung weicht das Restaurant Leonardo einer Airport-Variante des 4cani. Frische leichte Küche, italienisch geprägt, aber mit zahlreichen „Zutaten“ aus dem gesamten Mittelmeerraum, aus Asien oder Kalifornien.



In Köln ist das mediterrane Gastro-Konzept von Sterne-Koch Patrik Jaros schon lange eine Szene-Location mit Kultcharakter: Das 4cani in der Ehrenstraße lockt tagtäglich Architekten und Werber, Künstler und Musiker, stylische City-Shopper und genussfreudige Business-People mit kreativer Küche an die Tische. Modern und mediterran, mit Crossover-Elementen und immer wieder überraschenden Kreationen – ein Treffpunkt für alle, die den zwanglosen Genuss in entspanntem Ambiente zu schätzen wissen.

„Das ist genau das Konzept, das wir für den Flughafen gesucht haben“, schwärmt Dirk Uhlenbruch, Geschäftsführer der Flughafen-Restaurant Stockheim GmbH & Co. KG, der mit seiner 220-köpfigen Mannschaft insgesamt zehn gastronomische Betriebe am Airport Düsseldorf betreibt. Mit dem 4cani in den Airport Arkadengelegen, zielt Stockheim nicht nur auf Urlauber und Geschäftsreisende. Dirk Uhlenbruch: „Das neue Restaurant soll sich darüber hinaus zum gastronomischen Treffpunkt für einen weiteren Einzugsbereich des Flughafens entwickeln. Nach dem Meeting oder in der Shopping-Pause bieten wir die passende Wohlfühl-Atmosphäre.“ Im Gegensatz zum Leonardo ist das 4cani ein Bedienrestaurant. Für den Flughafenbereich wird das Konzept um eine großzügige Take-away-Theke erweitert.

Patrik Jaros hat das 4cani-Konzept kulinarisch weiterentwickelt und betreibt das „Mutterhaus“ in der Kölner City seit nunmehr 17 Jahren. Der Michelinsterne-gekürzte Witzigmann-Schüler hat sich den Partner Stockheim sorgsam ausgesucht: „Das Unternehmen hat umfassende Erfahrung in der Verkehrsgastronomie und vor allem auch im Umgang mit Qualität.“ Er setzt – in Köln wie am Düsseldorfer Airport – auf „einfache, ehrliche und schnelle Küche – gerade am Flughafen ist für die Gäste ein definiertes Zeitfenster wichtig“. Die Pasta muss frisch gekocht sein, Aufgewärmtes ist tabu. Sein Konzept hat Jaros für die erste Dependence im Lizenzbetrieb um einige neue Elemente er-



Datum: März 2010
Thema: Flughafen Düsseldorf

weitert: „Für eilige Passagiere ist die Take-away-Theke gedacht – mit originellen Ciabatta- und Panini-Kreationen.“

Wenn ein in Köln beheimateter Gastronom eine Niederlassung in Düsseldorf gründet, gibt es als Bier übrigens Gerstensaft aus Italien zu trinken: Peroni – frisch gezapft, versteht sich! – ist sozusagen die Hausmarke des 4cani.

Insgesamt sind im Restaurant, im Thekenbereich und auf der vorgelagerten, rund 80 Quadratmeter großen Terrasse rund 130 Sitzplätze vorgesehen. Tische, die sich für Gästegruppen rasch zusammenschieben lassen, die passende Loungebestuhlung im Innenbereich und auf der Terrasse sowie ein „Presetisch“ im Restaurant gehören zu den prägenden Komponenten. Die Gestaltung und Inneneinrichtung wird von der Stockheim-Tochterfirma Hagatec umgesetzt. Motive aus der Cani Art Collection zieren die lichten Wände und Säulen ebenso wie die farblich angeglichenen Deckenfahnen und bestimmen auch die Optik der vorgelagerten Terrassenfläche, die auf 80 Quadratmetern über 40 Sitzplätze bietet.

Das 4cani wird voraussichtlich im Mai eröffnet. Etwa zeitgleich geht – airside gelegen – das ebenfalls von Stockheim betriebene coa-Restaurant im umgestalteten Flugsteig C an den Start. G

Dirk Uhlenbruch: „Mit coa haben wir auch dort einen Partner gefunden, dessen Konzept unser gastronomisches Angebot am Flughafen hervorragend abrundet. Frische, leichte Speisen im Trendsegment Asiatische Küche und Front Cooking bilden einen attraktiven Mix; dazu kommt die rasche Zubereitung, ein wichtiger Faktor in der Verkehrs- und Airport-Gastronomie.“

Über Stockheim

Im 1948 in Düsseldorf gegründeten Familienunternehmen, das bundesweit rund 1200 Mitarbeiter beschäftigt, nimmt die Verkehrsgastronomie einen besonderen Rang ein. An Flughäfen und großen Bahnhöfen wird fast die Hälfte des Gesamtumsatzes der Stockheim-Gruppe erwirtschaftet. Stockheim betreibt derzeit – vorwiegend in Eigenregie, aber auch als Franchisenehmer – Outlets an den Flughäfen Düsseldorf, Köln/Bonn und Münster/Osnabrück sowie an den Hauptbahnhöfen Düsseldorf, Köln, Aachen, Leipzig und am Bahnhof Hamburg-Altona.

Zu weiteren Schwerpunkten der Unternehmenstätigkeit zählen die Messe- und Kongressgastronomie sowie das Eventcatering.