



Datum: Mai 2010  
Thema: Flughafen Düsseldorf

## Kult aus Köln und Frisches aus Fernost

### **4cani und coa: Stockheim hat zwei neue Restaurants am Flughafen eröffnet**

**In dieser Woche sind im Flughafen Düsseldorf International zwei neue Restaurants an den Start gegangen. Die Stockheim-Gruppe hat die innovativen Gastro-Konzepte von 4cani (sprich: quadro cani!) und coa in Zusammenarbeit mit erfahrenen Partnern für die besonderen Anforderungen des Airport weiterentwickelt.**

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. Stockheim zielt mit dem 4cani 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, in der Shopping-Pause oder zum Feierabend bieten wir die passende Wohlfühl-Atmosphäre und besten Service.“ Das 4cani, mitten in den Airport-Arkaden, ist – anders als das Vorgänger-Restaurant Leonardo – ein Bedienrestaurant.

4cani-Erfinder Patrik Jaros setzt – in Köln wie am Airport – auf „einfache, ehrliche und schnelle Küche – gerade am Flughafen ist für die Gäste ein definiertes Zeitfenster wichtig“.



Datum: Mai 2010  
Thema: Flughafen Düsseldorf

Die Pasta muss frisch gekocht sein, Aufgewärmtes ist tabu. Sein Konzept hat Jaros für die erste Dependance im Lizenzbetrieb um einige neue Elemente erweitert: „Für eilige Passagiere ist die Take-away-Theke gedacht – mit originellen Ciabatta- und Panini-Kreationen.“

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, so dass insgesamt 130 Plätze zur Verfügung stehen.

## **coa rückt Asiens Küchenvielfalt in den Fokus**

Nur zwei Tage nach dem 4cani wurde das ebenfalls von Stockheim betriebene coa-Restaurant im umgestalteten Flugsteig C – hinter den Sicherheitssperren – eröffnet. Das coa-Konzept setzt auf die Kombination von frischer asiatische Küche, Genuss und gesunder Kost. Die coa-Gründer Alexander und Constantin v. Bienenstamm: „Asien und damit die asiatische Küche gewinnt aufgrund des rasanten Wachstums einiger Staaten und der zunehmenden Reisetätigkeit zunehmend an Bedeutung. Folglich rücken auch Verkehrsstandorte wie Flughäfen in den Fokus der Standortwahl unseres Konzepts.“

Beim coa „feelgoodfood“ wird viel Wert auf die Qualität gelegt – auf die Wertigkeit, Ausgewogenheit und professionellen Zubereitung: Ausschließlich frische Zutaten von ausgewählten Lieferanten werden verwendet, zudem nährstoffreiches Gemüse und Obst, bestes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte. Kräuter und Gewürze werden gezielt eingesetzt, um den Gästen die asiatische Vielfalt so authentisch wie möglich zu vermitteln.

Der erste Airport-Store von coa bietet auf 220 m<sup>2</sup> Sitzplätze für etwa 105 Gäste, um deren Wohl sich rund 20 Mitarbeiter kümmern – darunter ein eingespieltes Team erfahrener Köche, die mit der kulinarischen Tradition Asiens aufgewachsen sind. Parkettboden im Bar-Lounge-Bereich (zur Passage hin), dunkel gebeizte Holzmöblierung und die grün-rote Farbgebung schaffen am Flughafen Düsseldorf International das Ambiente, das aus den bisher sechs City-coa-Stores vertraut ist.



Datum: Mai 2010  
Thema: Flughafen Düsseldorf

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