InterContinental Düsseldorf

City Hideaway

und modernes Juwel an der Kö

Der Rhein prägt mit seinem gewundenen Verlauf das Düsseldorfer Stadtbild. Sieben Schrägseilbrücken („Düsseldorfer Brückenfamilie") bestimmen eindrucksvoll das Bild der Stadt am Fluss. Die herrlichen Rheinauen bringen die Natur ganz nah und laden zu jeder Jahreszeit zu langen Spaziergängen ein. Düsseldorf gehört mit seinem urbanen Zuschnitt und dem kulturellen Flair zu den wenigen deutschen Großstädten mit internationaler Atmosphäre. Die Rhein-Metropole ist Mode-Hauptstadt, Heimat der weltgrößten Messen und hat eine der elegantesten Shopping-Meilen Europas.

Text: Gabriele Isringhausen, Fotos: Ydo Sol

Die Königsallee – von den Düsseldorfern kurz Kö genannt – ist der ganze Stolz der Stadt. Zu Recht, denn schöner hätte die Prachtstraße kaum angelegt werden können. In der Mitte breitet sich eine parkähnliche Landschaft mit einem Wassergraben aus. Darüber spannen sich elegant geschwungene Brücken. Auf einer Seite reihen sich namhafte Luxusboutiquen wie Perlen an einer Schnur aneinander, auf der anderen Seite präsentiert sich mit imposanten Fassaden die Bankenmeile. Mit der Eröffnung des Hotels InterContinental Düsseldorf ist 2005 weiterer Glanz auf der Königsallee hinzugekommen. Und während die anderen beiden Fünf-Sterne-Häuser der Rhein-Metropole entweder zu abgeschieden vom Geschehen platziert sind oder ihr Hauptportal eben nicht auf der Königsallee haben, ist das InterContinental Düsseldorf allein schon von seiner Klasse, die Doormen und Empfang nach außen hin signalisieren, ein Juwel für die Kö. Obwohl wir weder mit einem Maybach noch mit einer S-Klasse vorfahren, begrüßt uns Doormann Nebosja mit seinem strahlendsten Lächeln. Der gebürtige Serbe, der einst in seiner Heimat Landwirtschaft studierte, hält die Wagentür auf, ordert einen Gepäckboy. Sein Deutsch ist so perfekt wie seine Manieren. Hier fühlt sich der Gast wahrlich herzlich willkommen.

Als „ständige Ausstellung" präsentiert das Luxushotel in der großzügigen, glasüberdachten Lobby (1 000 Quadratmeter, 50 Meter hoch) über der Rezeption die *artist's wall*. Der Düsseldorfer Art Consultant Helge Achenbach hat hier eine maßgeschneiderte Präsentation mit künstlerischen Zügen realisiert. Auf der überdimensional großen Wand erinnern Fotos und Namen an dreiunddreißig berühmte Söhne und Töchter der Stadt – u.a. Heinrich Heine, Clara Schumann, Joseph Beuys. Auch die Etagen des urbanen Refugiums sind nach den Protagonisten benannt. Ich beziehe ein Zimmer in der siebten Etage, die dem Enfant terrible unter den deutschen Künstlern, Joseph Beuys, gewidmet ist. Ästhetisch anspruchsvolle Bildcollagen auf den Fluren und in den Zimmern nehmen das Kunstthema gekonnt auf. High-Speed-Internet-Zugang, ISDN-Telefone, Voice-Mail, Dataport und interaktives Fernsehen mit *video on demand* sind ebenso Standard wie die individuell regulierbare Klimaanlage und ein 24-Stunden-Roomservie. Schöne Stoffe, bequeme, hochwertige Betten und Moroso-Möbel ausgesuchter italienischer Designer bestimmen das Interieur. Plüsch und Nostalgie sucht man vergebens. Alles ist klar, modern und dennoch äußerst behaglich.

Die „guten Geister" des Hauses umsorgen den Gast unauffällig und erfrischend unaufdringlich. „Unsere Mitarbeiter müssen ihre Gastgeberrolle perfekt spielen können", erklärt Jörg T. Böckeler. Ende 2006 hat der gebürtige Lippstädter die Leitung des Hideaways übernommen. Eine sehr gute Entscheidung der InterContinental Hotels Group, denn mit ihm kam nicht nur ein erfahrener Hotelier, sondern auch ein Hotelier aus Leidenschaft nach Düsseldorf. Nach Stationen u.a. im Savoy London, im hoch dekorierten Cliveden Hotel und als General Manager des Arabella Sheraton Grand Hotel Kapstadt kennt der sympathische Westfale das Hotelgeschäft mit all seinen Facetten. „Ich bin kein *nine to five* Direktor", sagt Jörg T. Böckeler schmunzelnd. Das InterContinental Düsseldorf ist sein zweites Zuhause. Er kennt jeden Mitarbeiter, weiß um die Wünsche seiner

Blick in den Private Dining Room.

Sommelière Birgitt Mockler, Küchendirektor Johann Mitterlechner (sitzend), Küchenchef Sönke Höltgen und Barchef Frank Kappenstein.

Der Bauerntisch ist die sonntägliche Bühne für das beliebte Gabelfrühstück.

Surf & Turf. Variationen vom Rind mit Hummer und bretonischen Jacobsmuscheln (links oben).

Eifeler Rehrücken im knusprigen Gemüsemantel (daneben).

Szenetreff: „bar fifty nine".

Der richtige Platz für eine geruhsame Nacht.

Stammgäste, schaut in der Küche vorbei, erkundigt sich in der Lobby nach dem Wohlbefinden des Gastes oder bittet zum geschäftlichen Meeting in den Club InterContinental.
Seit Jörg T. Böckeler das Haus führt, laufen die Geschäfte und die Vernetzung mit dem internationalen Messestandort äußerst erfolgreich. „Im vergangenen Jahr hatten wir eine Auslastung von 75 Prozent, gehören damit zu den Top 5 in Deutschland“, freut sich der engagierte General Manager. Jedes Jahr findet im großen Ballsaal (750 Quadratmeter) die Gala „Dolphin Aid“ statt. Zur Zeit ist Jörg T. Böckeler dabei, ein weiteres Event zu etablieren. „Im Dezember werden wir erstmals einen Aids-Ball ins Leben rufen“, sagt der zweifache Familienvater. Seit vielen Jahren engagiert er sich in der Elton John Aids Foundation. Außerdem sind für 2009 neue Wellness-Suiten (200 Quadratmeter) mit Dachterrassen sowie eine Zigarren-Lounge geplant. Im Januar wurde das InterContinental Düsseldorf, das über 14 Konferenzräume mit einer Gesamtfläche von 1800 Quadratmetern verfügt, mit dem „Business Diamond 2009“ ausgezeichnet. „Mein Team und ich haben eine Philosophie und eine Strategie an den Start gebracht, die Nachhaltigkeit zeigt“, erklärt Jörg T. Böckeler. In der Tat sind der Mix aus großer Kapazität und individuellem Umsorgtsein des Gastes sowie die Synthese aus Moderne und Urbanität perfekt gelungen. Das zeigt ein Blick ins Gästebuch. So bedankt sich Heidi Klum für den schönen Aufenthalt, Boris Becker verspricht wiederzukommen und für Berlins Bürgermeister Klaus Wowereit erfüllt das Haus die höchsten Anspüche. Mit Horst Seehofer fühlte sich auch ein Bayer in Düsseldorf wie zu Hause, die Rolling Stones verewigten sich schlicht mit ihren Unterschriften. „Das InterContinental Düsseldorf ist das einzige Hotel in der Landeshauptstadt, das mit dem hohen Standard der TÜV-Sicherheitszertifizierung ausgezeichnet ist. Dies bedeutet, dass hochrangige Gäste aus Politik oder Popkultur bei uns sicher und abgeschirmt ihren Aufenthalt genießen können. Für die Rolling Stones haben wir extra vier gleiche Suiten gebaut“, erzählt Jörg T. Böckeler. Auch das norwegische Königspaar war zu Gast, ebenso Robbie Williams, Rod Stewart und Pop-Ikone Madonna. „Madonna haben wir eine Bühne im Ballsaal aufgebaut, damit sie mit ihren Musikern proben konnte.“
Wir verlassen das Thema Prominenz und wenden uns der Kulinarik zu. Denn Jörg T. Böckelers Lieblingsbereich im Hotel ist die Trend- und Lifestyle-orientierte Gastronomie. „Die besondere Kunst der Hotelküche besteht darin, beides einzufangen: das internationale Flair der Gäste und das Lokalkolorit des Standortes“, sagt Küchenchef

Die elegante Präsidentensuite beherbergt hochkarätige Gäste.

Lounge des Club InterContinental in der zweiten Etage.

General Manager Jörg T. Böckeler.

Sönke Höltgen. Eindrucksvoll ist die Spannbreite seines kulinarischen Repertoires von der klassischen bis zur Molekularküche. Und mit einem Blick, das verrät der junge Mann aus Sylt, schaue er auch nach Frankreich. „Die Mutter aller Küchen.“ Aber trotz seiner Experimentierfreude – was für Sönke Höltgen zählt, ist die Qualität der Produkte. Wild bezieht der von Gault Millau mit 15 Punkten und zwei Kochmützen ausgezeichnete Chef de cuisine aus der Eifel, Fisch darf nicht älter als 48 Stunden sein und oft geht Sönke Höltgen höchstpersönlich zum Markt, um die Frische und Qualität zu bekommen, die er verlangt: biologisch, gesund und hochwertig. Brot lässt er von einem heimischen Bäcker backen. „Besondere Sorten, die es nur bei uns gibt.“ Jeden Monat wechselt die Speisekarte im eleganten Restaurant „Caliga“, das neben der Lobby seinen Platz gefunden hat. Die passenden Weine offeriert Sommelière Birgitt Mockler. Sie zählt zu den gefragtesten Weinexpertinnen des Rheinlandes. 350 Positionen stehen auf der Weinkarte. „500 sind mein Ziel.“ Gern besucht die Weltenbummlerin in Sachen Wein die Winzer vor Ort. „Das Geheimnis der Qualität ist in den Weinbergen zu finden“, ist Birgitt Mockler sicher. Liebhaber edler Tropfen überzeugt die angehende „Master of Wine“ mit kreativen Präsentationen wie jüngst mit der Weintour entlang des Jakobsweges.
Ob Afterwork, tagsüber oder nach einem guten Dinner – die „bar fifty nine“ mit ihrem beleuchteten Tresen zieht Gäste des InterContinental Düsseldorf und Nachtschwärmer gleichermaßen an. In Düsseldorfs Szenetreff und „Wohnzimmer“ (von Marcellino als „Beste Bar Düsseldorfs 2008/2009“ ausgezeichnet) kann man aus der größten Wodkasammlung der Stadt aus 180 Sorten wählen. Außerdem mixt Barchef Frank Kappenstein über 130 verschiedene Cocktails, Eigenkreationen wie die für Starfotograf Jim Rakete sind auch dabei. In der „bar fifty nine“ mit Blick auf die Kö nimmt man seinen gepflegten Drink inmitten von Kunst sowie international inspiriertem modernen Design und Lifestyle ein. Auch der freundliche Barmann kennt seine Stammgäste beim Namen, kennt ihre Lieblingsdrinks – ob süß oder sauer, prickelnd oder cremig, mit oder ohne Alkohol – und lässt noch bis weit in die Nacht hinein Clubsandwiches servieren. Wer dann nicht das Glück hat, in einem der komfortablen Zimmer des Hotels zu übernachten, dem ruft Doorman Nebosja gern ein Taxi. ■

INTERCONTINENTAL DÜSSELDORF

General Manager: Jörg T. Böckeler
Adresse: Königsallee 59, 40215 Düsseldorf
Telefon: 00 49 - (0)2 11 - 82 85 0
Telefax: 00 49 - (0)2 11 - 82 85 11 11
duesseldorf@ihg.com
www.duesseldorf.intercontinental.com

Übernachtungspreise: 254 Zimmer, 31 Executive-Suiten, Club-Etage (25 Zimmer) mit Club-Lounge und Bibliothek, 1 Präsidentensuite mit großer Dachterrasse, DZ ab 199 Euro inklusive Frühstück

Restaurant Caliga: täglich 6.30 – 15.00 Uhr und 18.00 – 23.00 Uhr, an Sonn- und Feiertagen von 11.00 – 16.00 Uhr, Gabelfrühstück mit Kinderbetreuung

bar fifty-nine: ab 8.00 Uhr – open end

Innen-Design:
Dott. Arch. Andrée Behncke

Sonstiges: Private Dining Room Vintage, Catering's Best by InterContinental; Wellness: Holmes Place Health Club mit Sportpool, Whirlpool, Saunalandschaft, Beauty Spa, Fitnesscenter