

LEBENSKUNST



IM SCHLÖSSER

# QUARTIER BOHÈME

AUSGABE JUNI 2009 · HERAUSGEGEBEN VON DER BRAUEREI SCHLÖSSER

## Schlösser Festival Week

**Schlösser rockt die Ratinger Straße. Eine ganze Woche lang. Zur Eröffnung des „Schlösser Quartier Bohème“ lädt die Brauerei ganz Düsseldorf zu einer rauschenden Altbier-Party. Das Motto: Sieben Tage Lebenskunst ...**

Pech für Napoleon. Er kam zu früh. Ganze 200 Jahre. Hätte der kleine Franzose seinen großen Expansionsdrang gezügelt und so ganz nebenbei das Geheimnis ewigen Lebens gelüftet, dann wäre nämlich genau jetzt der richtige Zeitpunkt für einen Besuch (keine Besetzung!) der Düsseldorfer Altstadt. Bonaparte war bereits 1811 ein riesiger Fan der Ratinger Straße. Doch heute wäre er wohl völlig aus dem kaiserlichen Häuschen. Der Grund trägt einen sehr französischen Namen: Quartier Bohème.

Mit dem neuen Stammhaus feiert Schlösser ein grandioses Comeback. Genau dort, wo einst die französischen Truppen die Nacht zum Tage machten und 1873 das erste Schlösser Alt gebraut wurde. Das muss natürlich gefeiert werden. Sieben Tage lang. Vom 19. bis 25. Juni lädt die Brauerei zu einer grandiosen Festival-Week ins Schlösser Quartier Bohème mit dem angeschlossenen Henkel-Saal.

### LET'S GO

Am Freitag, 19. Juni, fällt der offizielle Startschuss für eine neue Ära der Altstadt-Gastronomie. Zur Eröffnung des Schlösser Quartier Bohème gibt sich die Düsseldorfer Prominenz die Ehre: Oberbürgermeister Dirk Elbers, Henkel-Aufsichtsratsvorsitzender Albrecht Wöste, IDR-Chef Dr. Heinrich Pröpper, Jonges-Baas Gerd Welchering, bekannte Vertreter

aus Kultur und Wirtschaft, Politik und Brauchtum. Sorgt am Vormittag The Jolly Jazz Orchestra für den musikalischen Background, rocken am Abend die **So schmeckt Düsseldorf** Band Fresh Music und DJ Mr. Plastic Bertrand das Quartier. Und den ganzen Tag fließt Schlösser Alt in Strömen.

diesem Motto steht der 21. Juni im Schlösser Quartier Bohème. Dahinter verbirgt sich ein Kochevent der ganz besonderen Art. High Noon auf der Ratinger! Ab 12 Uhr mittags kreiert Sternekoch Jean-Claude Bourgueil (Schiffchen) zusammen mit OB Dirk Elbers ein himmlisches Drei-Gänge-

22. Juni, auf dem Programm. Brauerei Schlösser und Rheinische Post laden um 19 Uhr zum RP-Talk in den Henkel-Saal. Eine prominent besetzte Gesprächsrunde diskutiert dann über aktuelle Düsseldorfer Themen.

### JONGES-ABEND

Der Henkel-Saal ist die neue Heimat der Düsseldorfer Jonges. Der große Traum eines repräsentativen Saals mitten in der Altstadt ist damit in Erfüllung gegangen. Doch die Tradition lebt auch im neuen Domizil fort: Der Dienstagabend gehört dem Heimatverein! Und wer die Jonges treffen möchte, sollte sein Schlösser Altbier dann im Quartier trinken. Vielleicht zusammen mit dem Baas ...

### UNI-PARTY

„Not only for students“ heißt es am 24. Juni im Schlösser Quartier Bohème. Studenten, solche, die es noch werden wollen, und alle, die vielleicht welche kennen, sind zur ultimativen Uni-Party an der Ratinger eingeladen. Studi-Night für hippe Youngsters – da kommen die Grooves der legendären DK Pimps gerade recht ...

### KUNST & KULTUR

Der letzte Tag der Schlösser Festival Week steht ganz im Zeichen der Bohème. Kabarettist Jens Heinrich Claassen und Chansonist Jean-Claude Séférian sorgen am 25. Juni ab 20 Uhr für den intellektuellen Touch im Quartier. Doch keine Angst, nicht nur Dichter und Denker sind herzlich willkommen ...

Das Ende der Festival-Week ist der Beginn einer neuen Ära. Alle Veranstaltungen – egal ob Rheinrausch-Party, Kochevent, RP-Talk oder Uni-Party – werden in Zukunft zur festen Institution im Quartier. Schlösser ist angekommen. Im Herzen der Altstadt. Mitten in der Bohème!



Festival Week  
Sieben Tage Lebenskunst.

- Fr. 19.6.** 22 Uhr **Eröffnungsfeier**  
Fresh Music Live und DJ Mr. Plastic Bertrand
- Sa. 20.6.** 23 Uhr **„Rheinrausch“ Party**  
DJ CHRISSE DI! und DJ Howie
- So. 21.6.** 12 Uhr **So schmeckt Düsseldorf**  
Kochevent mit regionalen Kochgrößen
- Mo. 22.6.** 18 Uhr **RP Talk**
- Di. 23.6.** 20 Uhr **„Jonges Abend“**  
Genießen Sie gesellige Stunden nach Art der Düsseldorfer Jonges
- Mi. 24.6.** 22 Uhr **Uni Party**  
Die legendären DK Pimps · Schlösser Alt: 1 Euro
- Do. 25.6.** 20 Uhr **Kunst & Kultur**  
Chanson & Kabarett

**Schlösser**  
QUARTIER BOHÈME

### RHEINRAUSCH

Einen Tag später, am 20. Juni, geht dann richtig die Post ab. Die DJ-Legenden Chrissi DI! und Howie bitten ab 23 Uhr zur Rheinrausch-Party ins Quartier Bohème. Heiße Sounds und coole Drinks sind garantiert.

### KOCHEVENT

„So schmeckt Düsseldorf“ – unter

Menü. Der Clou: Schlösser gehört zu den exquisiten Zutaten. Ob der Oberbürgermeister beim **Eine neue Ära der Altstadt-Gastronomie** Party, Kochevent, RP-Talk oder Uni-Party – werden in Zukunft zur festen Institution im Quartier. Schlösser ist angekommen. Im Herzen der Altstadt. Mitten in der Bohème!

### TALK-TIME

Ihre Meinung ist gefragt! Dinge, die die Stadt bewegen, stehen am Montag,

GETRÄNKE

SOFTDRINKS

Coca Cola <sup>1,3,8</sup> 0,2l	€ 1.70
Coca Cola light <sup>1,3,6,8</sup> 0,2l	€ 1.70
Sprite 0,2l	€ 1.70
Fanta <sup>1,8</sup> 0,2l	€ 1.70
Selters Tafelwasser 0,2l	€ 1.40
Selters Classic 0,25l	€ 1.70
Selters Leicht kohlenäurereduziert 0,2l	€ 1.70
Selters Naturell ohne Kohlensäure 0,2l	€ 1.70
Selters Classic 0,75l	€ 4.90
Selters Leicht kohlenäurereduziert 0,75l	€ 4.90
Selters Naturell ohne Kohlensäure 0,75l	€ 4.90
Selters Apfelschorle 0,2l	€ 1.50
Rapp's Ananassaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Apfelsaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Bananensaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Grapefruitsaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Kirschsft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Maracujasaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Orangensaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Pfirsichsaft 0,2l	€ 2.40
Rapp's Tomatensaft 0,2l	€ 2.40
Bionade Holunder 0,33l	€ 2.50
Bionade Kräuter 0,33l	€ 2.50
Bionade Litschi 0,33l	€ 2.50
Red Bull <sup>7</sup>	€ 3.50
Red Bull Sugarfree <sup>7</sup>	€ 3.50
Schweppes Bitter Lemon 0,2l	€ 2.40
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup> 0,2l	€ 2.40
Schweppes Tonic Water <sup>1,4</sup> 0,2l	€ 2.40
Orangina 0,25l	€ 2.60
Orangina rouge 0,25l	€ 2.60

HEISSGETRÄNKE

Espresso	€ 1.80
Espresso Macchiato	€ 1.90
Kaffee	€ 1.80
Latte Macchiato	€ 2.30
Cappuccino	€ 2.30
Milchkaffee	€ 2.30

WEINE

Weisswein Silvaner trocken 0,2l	€ 4.00
Rotwein Dornfelder trocken 0,2l	€ 4.00

SPEISEKARTE

Düsseldorfer Senfsuppe mit Apfel und Flönz.....	€ 4.90
Tomatensuppe mit Basilikum und Mozzarellaperlen .....	€ 4.50
Rinderkraftbrühe mit Kasselerklößchen.....	€ 5.50
Rauchlachstatar mit Pilleküchlein und Meerrettichschmand .....	€ 9.80
Strudel von Leber-, Blutwurst und Apfel mit Kopfsalat in süßem Senfdressing.....	€ 8.50
Tafelspitzsülze mit Linsensalat und Schwarzbrot-Crostini .....	€ 8.90
Sommerlicher Wurstsalat mit Bergkäse, Radieschen, jungen Zwiebeln und gebratenen Drillingen .....	€ 8.50
Marinierte Putenbrust, gebraten, auf Saisonsalaten in Pink-Currydressing .....	€ 10.50
Blattsalate in roter Zwiebelvinaigrette mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern .....	€ 8.80
Fussilnudeln mit Grillgemüse in Tomaten-Chilisugo.....	€ 7.40
Capellinudeln mit Pancetta-Schinken, Zwiebeln, Ei und Thymian-Brie .....	€ 8.60
Zander auf der Haut gebraten mit Wonnekraut und Kräuter-Drillingen .....	€ 14.80
Lachssteak auf Kartoffel-Lauchgemüse und leichter Käse-Sahnesauce.....	€ 12.40
300g Ribeye-Steak CAJUN vom Lavagrill mit hausgemachter BBQ-Sauce, Folienkartoffel mit Sauerrahm und Krautsalat.....	€ 25.20
Schweineschnitzel Wiener Art mit Bratkartoffeln und kleinem Salat.....	€ 10.90
Gebratener Tafelspitz auf Fassbohnen mit Karokartoffeln und Nußbutter.....	€ 12.50
Käseschnitzel von der Putenbrust mit Gemüse-Nudeln in Tomaten-Basilikumsauce .....	€ 10.80
Sauerbraten vom Schweinefilet mit Schmandwirsing und hausgemachten Spätzle.....	€ 14.40
Feine Creme vom Schlösser Altbier.....	€ 4.80
Mascarpone-Milchreis mit Amarenakirschen und Schattenmorellen .....	€ 5.50
Karamelisierter grüner Spargel mit Erdbeerragoût und Zitronensorbet.....	€ 6.60

GETRÄNKE

BIERE

Schlösser Alt 0,25l	€ 1.70
Schlösser Alt Fässchen 10l	€ 63.00
Schlösser Alt Fässchen 20l	€ 120.00
Radeberger Pilsner vom Faß 0,25l	€ 2.00
Radeberger Pilsner 0,33l	€ 2.60
Radler 0,25l	€ 2.00
Alster 0,25l	€ 2.00
Schöffelhofer Hefeweizen vom Faß 0,5l	€ 3.90
Schöffelhofer Hefeweizen vom Faß 0,3l	€ 2.40
Schöffelhofer Kristallweizen 0,5l	€ 3.90
Schöffelhofer Dunkles Hefeweizen 0,5l	€ 3.90
Schöffelhofer Banane mit Weizen 0,5l	€ 3.90
Schöffelhofer Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	€ 3.90
Schöffelhofer Eis-Kristall 0,33l	€ 2.60
Schöffelhofer Kaktus-Feige 0,33l	€ 2.60
Schöffelhofer Grapefruit 0,33l	€ 2.60
Corona Extra 0,33l	€ 3.50
Estrella Damm 0,33l	€ 3.50
Jever Lime 0,33l	€ 2.60
Jever Light 0,33l	€ 2.60
Jever Fun 0,33l	€ 2.60
Vitamalz 0,33l	€ 2.30

SPIRITUOSEN DIVERS

Underberg	€ 2.30
Jägermeister	€ 2.50
Ramazotti 4cl	€ 5.00
Samtkragen	€ 1.90
Killepitsch	€ 1.90
Korn	€ 1.90
Averna 4cl	€ 5.00

LONGDRINKS

Vodka Apfelsaft 4cl	€ 7.00
Vodka Lemon 4cl	€ 7.00
Vodka Red Bull <sup>7</sup> 4cl	€ 8.00
Gin Tonic	€ 7.00
Whiskey Cola 4cl	€ 7.00
Havana Cola	€ 7.00
Jack Daniels Cola	€ 7.00
Jim Beam Cola	€ 7.00
Campari Orange	€ 7.00

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> chininhaltig, <sup>5</sup> mit Süßungsmitteln, <sup>6</sup> phenylalaninhaltig, <sup>7</sup> mit Taurin, <sup>8</sup> mit Antioxidationsmitteln



Liebe Leserinnen und Leser,

mit Düsseldorf und ganz besonders mit der Ratinger Straße fühlen wir uns eng verbunden. Hier kommen wir her. Hierhin kehren wir jetzt auch wieder zurück. Jetzt ist es so weit: Das „Schlösser Quartier Bohème“ ist die neue Heimat für Schlösser Alt, für das Brauchtum, aber

auch für die junge Szene. Das wollen wir natürlich gebührend feiern – eine ganze Woche lang.

„Sieben Tage Lebenskunst“ ist unser Motto, und ich bin sicher, dass bei unserem Event-Feuerwerk wirklich für jeden Geschmack etwas dabei ist.

Gemeinsam mit allen, die an der Realisierung unseres „Schlösser Quartier Bohème“ beteiligt waren und sind, freue ich mich auf Sie.

Willkommen in Düsseldorfs neuem Hot Spot,

Ihr Peter Kapfer,  
Geschäftsführer der Brauerei Schlösser

## Reservierung

Reservieren Sie schon jetzt vorab per E-Mail an [buergersaal@schloesser.de](mailto:buergersaal@schloesser.de). Die verbindlichen Buchungen werden nach Bekanntgabe aller Details und nach Rückbestätigung vorgenommen.

### IMPRESSUM

#### HERAUSGEBER

Brauerei Schlösser  
Alt-Pempelfort 2  
40211 Düsseldorf  
Tel. 02 11-44 94 0  
Fax 02 11-44 94 298

#### V.i.S.d.P.

Daniela Balduin  
[d.balduin@radeberger-gruppe.de](mailto:d.balduin@radeberger-gruppe.de)  
Marianne Kock  
[m.kock@radeberger-gruppe.de](mailto:m.kock@radeberger-gruppe.de)

### REDAKTION

Dodo Simon,  
Düsseldorf  
United Public Relations GmbH,  
Düsseldorf

### GRAFIK/LAYOUT

garanten, Düsseldorf

### DRUCK

Decker Druck GmbH,  
Bergisch Gladbach  
Gedruckt auf Recycling Offset  
aus 100% Altpapier.



## Termine und Events

### AUGUST

08.08.2009 – 23 Uhr  
Rheinrausch-Event

### OKTOBER

22.10.2009 – 20:00 Uhr  
Kabarettabend  
Jürgen Beckers  
»Der Hausmann«, Einlass 18.00 Uhr

### NOVEMBER

06.11.2009 – 19:00 Uhr  
Sessionsvorspiel  
In Zusammenarbeit mit dem AVDK wird dort auftreten, was Rang und Namen im Karneval hat: de Räuber, Paveier, Bläck Fööss, Guido Cantz

### JANUAR 2010

23.01.2010  
1. Schlösser  
Brauhaussitzung

### VORSCHAU

»Weihnachten  
in Düsseldorf«  
mit Willibert Pauels und  
Düsseldorfer Freunden  
Termin unter:  
[www.quartierboheme.de](http://www.quartierboheme.de)



### KÖBES-GESCHICHTE

## Flönz oder Froschschenkel?

Tach, liebe Leute!  
Stellt euch vor, ich hab 'nen neuen Job! Im Schlösser Quartier Bohème. Noch nix von gehört? Logisch, hat ja auch gerade erst eröffnet. Erst war ich mir nicht ganz sicher, ob ich zusagen soll. Allein der Name! Geht gar nicht, hab ich mir gedacht. Sind wir hier in Düsseldorf oder in Fronkreisch. Essen wir hier Flönz oder Froschschenkel? Trinken wir Alt oder Absinth?

Doch dann haben mir meine Chefs Torsten te Paß und Howie Karimie ihr Konzept erklärt. Die Mischung macht's. Hier gibt's nämlich für jeden was. Fürs Brauchtum und fürs Szenevolk, für Lieschen Müller, Herrn Professor und die Kö-Lady. Also hab ich zugesagt. Und dann haben wir erst mal gewartet und gewartet und gewartet ... So lange, bis auch wirklich jede behördliche Auflage erfüllt war. Ich sag' euch, so einen Laden aufzumachen ist komplizierter als der Bau der Pyramiden. Das fängt bei den Fluchtwegen an, geht über Sozialräume fürs Personal, den Brand- und Schallschutz bis hin zu gefühlten 100.000 Hygiene- und Lebensmittelbestimmungen. Man glaubt ja gar nicht, wie viele Ämter es gibt, die alle was von einem wollen. Kleine Auflistung gefällig? Amt für Verbraucherschutz, Bauaufsichtsamt, Vermessungs- und

Katasteramt, Einwohnermeldeamt, Finanzamt, Arbeitsamt, Amt für Verkehrsmanagement, Veterinäramt und – ganz wichtig – natürlich Ordnungsamt und Gesundheitsamt. Dagegen hatte Sisyphos mit seinem Felsbrocken (den er permanent einen Berg hinaufwälzen musste, von dessen Gipfel der blöde Stein jedes Mal wieder zurückrollte) echt einen lauen Job.

Wusstet ihr zum Beispiel, dass man als Wirt einen „Unterrichtsnachweis über lebensmittelrechtliche Kenntnisse“ erbringen muss? Jawoll! Musste erst mal inne Schule, bevor du Spiegeleier braten darfst. Das ist genauso notwendig wie der „Belehrungsnachweis nach dem Infektionsschutzgesetz“. Man könnte ja schließlich unter der Amöbenruhr, einem Hakenwurmbefall oder der afrikanischen Trypanosomiasis leiden. Alles schon vorgekommen.

Ich hatte echt Mitleid mit meinen Chefs. Da lob' ich mir doch das Köbes-Leben. Tablett mit Schlösser-Bierchen in der Hand, Bleistift hinterm Ohr, ein bisschen Kopfrechnen und immer 'nen losen Spruch auf den Lippen. Mehr musste nicht können. Und wenn dat nich mehr geht, dann geh ich zum Amt. Gastronomen ärgern ...

