

Neuer Kräuterschnaps



Peter-Michael **Halcour** mit dem „Rätemateng“.

RP-FOTO: WBER

(wber) Düsseldorfs Nationalgetränk Killepitsch hat Konkurrenz bekommen. **Peter-Michael Halcour**, Chef im „Goldenen Ring“ und im Frankenheim Ausschank an der Wielandstraße, hat jetzt einen neuen Kräuterlikör mit dem Namen „Rätemateng“ auf dem Markt gebracht. Die besondere Note: Der Rachenputzer schreibt sich mit „ä“ statt mit „e“. Halcour: „Der Goldene Ring liegt schließlich in der Altstadt. Und da wollen wir unseren Gästen auch eine Altstadtspezialität als Verdauungsschnäpschen anbieten.“ „Rätemateng“ gibt es in kleinen Fläschchen oder abgefüllt in großen Flaschen. Nach Angaben von Halcour läuft sein Kräuterlikör bisher hervorragend.

Ex-Prinz auf Reisen

(wber) Fröhlich war Ex-Prinz **Günther Keime** schon immer. Ab heute ist er ausgesprochen glücklich. „Ich habe meine Firma verkauft, zu einem Preis, mit dem beide Seiten zufrieden waren“, sagt er. „Andere müssen aufgeben wegen Insolvenz. Ich bin ganz normal aus einem gut gehenden Geschäft mit modernen Türen und Fenstern ausgestiegen, weil ich mit meiner Frau **Claudia** noch etwas vom Leben haben will.“

„Dr. Thompson's“ eröffnet in Flingern

(ak) Wenn alles gut geht, werden Restaurant und Bar mit der Adresse Erkrather Straße 230 zum Eurovision Song Contest Mitte Mai eröffnet. „Wir hoffen, dass wir in den zwei Monaten bis dahin fertig werden“, meint **Rainer Wengenroth** optimistisch. Noch sind die Handwerker gut beschäftigt, aus dem früheren Kraftwerk der Firma Thompson ein Lokal zu machen: Gestern wurde die Bar gemauert, in den nächsten Tagen wird die Wand zwischen Restaurant und Bar herausgerissen, dann muss der Boden begradigt und die Fassade gestaltet werden. „Und dann eigentlich nur noch mal durchfegen“, grinst Wngenroth, der schon in vielen anderen Gastronomie-Projekten unterwegs war: Monkey's Schiff, Monkey's Island, Malkasten oder die Diskothek 3001 im Hafen trugen seine Handschrift. Jetzt zieht es ihn mit seinen Partnern nach Flingern: Gemeinsam mit **Hans-Günter Müller** von Rheinkultur, den Event-Experten **Martina** und **Thomas Ullrich** sowie **Jannis Lambropoulos** entwickelte er das Konzept für das Objekt, das den alten Namen führen darf: Dr. Thompson's. Wengenroth: „Henkel, die die Thompson-Siegel Werke zuletzt führten, haben uns die Namensrechte übertragen und uns erlaubt, den Original-Schriftzug zu verwenden.“ Betriebsleiter in dem Projekt wird **Andreas Bialek**, der nicht nur auf Personalsuche ist, sondern sich vor allem Gedanken über das zukünftige Musik-Konzept macht. Es soll Live-Musik geben, und wenn die Gäste Lust haben, sollen sie auch tanzen können. Das gastronomische Konzept steht: Es gibt zum Beispiel Pizza aus dem Holzkohleofen (ab 6,50), T-Bone-Steak für 36 Euro pro Kilo sowie viele verschiedene Salate. Im Mittelpunkt des



Die Projektpartner auf der Baustelle: **Andreas Bialek**, **Jannis Lambropoulos**, **Thomas Ullrich**, **Hans-Günter Müller**, **Martina Ullrich**, **Rainer Wengenroth** (v.l.)

FOTOMONTAGE: PAUL ESSER

Restaurants steht der historische Schornstein, der mit Nebelrauch als Kunstobjekt integriert wird, aber auch das ganze Jahr über befeuert wird und brennt. Im Restaurant finden 150 Personen Platz, draußen soll dann im Sommer noch eine Terrasse aufgebaut werden. Ganz besondere Plätze werden draußen zudem auf einer Insel in einem Wasserbecken installiert. Das Restaurant gehört zum Projekt „Schwanenhöfe“, das binnen zwei Jahren zu einem Gelände vor allem für Kleingewerbe, Agenturen oder Galerien entwickelt werden soll. www.drthompsons.com



Wo früher das **Thompson-Siegel-Wachs** produziert wurde, soll in zwei Monaten gegessen und getanzt werden: „Dr Thompson's“ eröffnet im Mai. ANIMATION: PRIVAT