

Dr. Thompsons – der neue Szene-Treff

Seit etwas mehr als **100 Tagen** ist das neue Szene-Lokal an der Erkrather Straße geöffnet. In dieser kurzen Zeit hat es sich zur **angesagtesten In-Location** für die gesamte Region entwickelt. Die **220 Restaurantplätze** sind jeden Abend ausgebucht. Am Wochenende kann auch getanzt werden.

VON ANKE KRONEMEYER

Bei seinen Kollegen heißt er nur „Schmitti, der Köhler.“ Denn Alexander Schmidt hat einen richtig heißen Arbeitsplatz. „Wir haben ihm mal ein Thermometer auf die Brust gelegt: Das zeigte doch tatsächlich 100 Grad,“ erzählt sein Chef Rainer Wengenroth. Aber so richtig Sorgen macht er sich nicht um seinen Mitarbeiter. Der fühlt ziemlich gut gelaunt, den ganzen Abend immer wieder die heiße Kohle in die Tischgrills, auf denen sich die Gäste Fleisch, Gemüse oder Fisch selbst grillen können.

Die Feuer-Station von Schmitti ist nur eine Attraktion im neuen Lokal Dr. Thompsons, das sich seit der Eröffnung Anfang Dezember zu einem absoluten In-Treff mit hoher Promi-Dichte entwickelt hat. Der Run auf die 220 Restaurantplätze ist so groß, dass schon Wochen vorher reserviert werden muss. „Eine Clique wollte sogar für ein Jahr im Voraus für jeden Freitag immer den gleichen Tisch bestellen“, erzählt Geschäftsführer Wengenroth.

Von Ballack bis Dante kommen sie alle nach Flingern

Wer zum ersten Mal das Restaurant betritt, muss sich erst einmal orientieren: Fast 600 Quadratmeter ist die Halle groß, in der früher ein Fußboden-Wachs unter dem Namen Dr. Thompsons produziert wurde. Der Bau steht auf dem Areal der Schwanenhöfe, auf dem in den nächsten Jahren Wohnungen, Büros und weitere Gastronomie entstehen sollen. Mittelpunkt des Raums sind die Sitzplätze – zum einen ebenerdig, ein Teil aber auch auf einer Galerie. Dort sieht man dann schon mal die Promis: An dem einen Abend sitzt da die Fußballmannschaft von Mönchengladbach um Dante und Marco Reus, am nächsten der Aachener Printenbäcker Hermann Bühlbecker mit Begleitung, dann Fußballer Michael Ballack, Alessandra Pocher, oder Schauspieler, deren Namen einem grad' nicht einfallen.

Um all diese Sitzplätze sind die Ausgabestellen angeordnet: an der einen gibt es die Pizzen (ab sieben Euro), dann die süßen, mit Eis gefüllten Macarones von „Pure Freude“ aus der Carlstadt, ein paar Meter weiter steht Schmitti und befüllt die Tischgrills, nebenan ist die Küche unter anderem für Salate (ab vier Euro) oder die Patatas fritas (3,50). Die Speisekarte ist angenehm übersichtlich und wird von den Gerichten für den Tischgrill dominiert. Dazu gibt es dann ein halbes Schwarzfederhuhn oder Iberico-Schwein, die Beilagen wie Ros-



220 Gäste finden im Restaurant Dr. Thompsons Platz – links die Galerie, unten der große Raum. An den Wochenenden spielen Live-Bands auf der erhöhten Bühne. Die Akustik ist so gut, dass sich die Gäste nicht gestört fühlen. RP-FOTOS: CHRISTOPH GÖTTERT



Arbeitsplatz von Alexander Schmidt: Er befüllt die Tischgrills mit heißer Kohle.



Rainer Wengenroth und Esther Kim vor der alten Fabrikhalle.



Der linke Arm von Isa Josten zeigt Tattoos mit japanischen Motiven: So und ähnlich sehen auch die anderen Kellner aus.

marinkartoffeln (3,50), Röstgemüse (4) oder Ofenpaprika (4) bucht man sich je nach Geschmack dazu.

„Unser Renner sind aber auch die Pizzen“, freut sich Jannis Lambropoulos. Der Grieche betreibt seit einem Vierteljahrhundert in Solingen eine Pizzeria und wollte immer schon mal mit seinem früheren Geschäftspartner und Weggefährten Wengenroth ein gemeinsames gastronomisches Konzept entwickeln. Da sollte es dann unbedingt Pizza geben. Ibiza-Fan Wengenroth wollte die Küche von der Balearen-Insel nach Düsseldorf bringen. Beide brachten ihre Ideen unter einen Hut.

Mit im Team, das das Thompsons aufgebaut hat, sind außerdem Hans-Günter Müller (Rheinkultur) sowie die Event-Experten Martina

und Thomas Ullrich, die vor allem über Facebook fürs Thompsons werben.

Die etwas mehr als 30 Mitarbeiter zeichnen sich vor allem durch Individualität aus. „Uniformen wollten wir auf keinen Fall, hier darf jeder anziehen, was er will.“ Ante behält die Mütze im Service auf, und Isa und Marko dürfen ihre fast komplett tätowierten Arme zeigen. „Die rechte Seite ist mit religiösen Motiven, die linke mit japanischen gestochen“, hält Isa stolz ihre Arme in die Kamera.

Auch wenn sich im Dr. Thompsons viel ums Essen dreht: Freitags und samstags sind Musik und Tanzen angesagt, kommen die späten Gäste in glamourösem Outfit. Das musikalische Konzept stammt von Betriebsleiter Andreas Bialek, bes-

ser bekannt als DJ Andry Nalin. Er legt selbst auf oder bucht seine alten DJ-Freunde. Und dann kann es eben mal vorkommen, dass der berühmte CrissieD. plötzlich Zeit hat und sich ein paar Stunden ans Pult stellt und die Gäste locker zur House-Musik abtanzen lässt.

Außerdem gibt es Live-Musik: Die kommt von unterschiedlichen Bands, die die Chance für einen Auftritt gerne nutzen. Oft dabei ist dann auch Esther Kim, die abends nicht nur die Gäste begrüßt, sondern auch exzellent Piano spielt. Das macht die Koreanerin übrigens so gut, dass sogar die Toten Hosen sie schon häufiger gebucht haben – unter anderem für die Aufnahmen zur CD „Nur zu Besuch“ aus dem Wiener Burgtheater, aber auch als Tournee-Begleitung.

INFO

Daten & Fakten

Dr. Thompsons, Erkrather Straße 232, 40233 Düsseldorf, Telefon 0211 88 9215 88.

Reservierungen werden auch über das Buchungssystem angenommen: <http://drthompsons.info/booking/>

Geöffnet ist das Lokal außer montags ab 18 Uhr, Küche bis 23 Uhr in der Woche, fr+sa bis 23.30 Uhr. Ein **Mittagstisch** ist geplant – vor allem dann, wenn das Gelände drum herum belebter ist.

Parken: Auf dem Gelände ist es zurzeit noch sehr eng. Das Parkhaus mit 500 Stellplätzen soll aber bald fertig sein.