

Gastro-Tipp

Im „Sööt“ gibt es nicht nur Süßes

Pâtisserie, Kaffeerösterei und kleine Mittags-Snacks oder das gesunde Brötchen zum Mitnehmen: Auf dem Gelände der Schwanenhöfe hat das „Sööt“ als Tagescafé eröffnet.

Süß kann Andy Vorbusch am besten. Darum haben er und Ursula WiedenlÜbbert ihr gemeinsames kleines Restaurant auch „Sööt“ genannt. Das Wort ist eine Mischung aus Hamburger und Düsseldorfer Platt und heißt natürlich „süß“.

Für Vorbusch ist es das erste Düsseldorf-Engagement. WiedenlÜbbert hat mit ihrer Kaffeerösterei zuerst an der Rethelstraße, jetzt auch auf dem Carlsplatz einen Namen als Kaffee-Expertein. Beide haben sich über Tim, den Sohn von WiedenlÜbbert, gefunden: Der machte eine Ausbildung im „Vendom“ in Bergisch-Gladbach. Und genau dort arbeitete Vorbusch sechs Jahre als Pâtissier – also als der Mann, der für die süßen Gerichte zuständig ist. Vorbusch hat mit 15 Jahren angefangen zu kochen und sich irgendwann („Das war der Rat von Cornelia Poletto“) auf die Pâtisserie kon-

zentriert. Das Duo fand zusammen, plante sein eigenes Geschäft. Vorbusch und seine Freundin kamen nach Düsseldorf, bezogen eine Wohnung im Zooviertel. Und die Geschäftspartner das kleine Café in Flingern auf dem hippen Gelände der Schwanenhöfe. Beide sind sich einig: „Drumherum ist ein kreativer Pool, hier fühlen wir uns wohl.“ Und weil so viele Büros drumherum entstanden sind, versorgen die Neugastronomen vor allem ihre „Kollegen“ auf dem Gelände über den ganzen Tag.

Seit einigen Wochen gibt es dort nun jeden Tag immer eine Suppe sowie ein weiteres Tagesgericht. Beispiel: Maultaschen im Gemüsesud, Chili con Carne, Blumenkohltopf mit Hackbällchen oder Wurstgulasch mit Paprika (jeweils 5,50 Euro). Dazu gibt es viele kleine Salate mit und ohne Fleisch, Quiche oder Brote zum Mitnehmen und Dort-Essen. An jedem Tag sind außerdem zehn verschiedene süße Törtchen im Angebot: aus Kaffee und Kardamom, aus karamellisier-

**Mehr
Gastro-Tipps
gibt es im
Internet unter
restaurant.rp-
online.de**



Ursula WiedenlÜbbert und Andy Vorbusch in ihrem gemeinsamen Restaurant „Sööt“ in den Schwanenhöfen. RP-FOTO: BAUER

ter weißer Schokolade, aus Buttermilch und Flieder mit Leindotteröl oder aus einer Blütencreme mit Aloe Vera und Erdbeeren. Diese äußerst hübschen und appetitlichen Teilchen kosten zwischen 2,80 und 4,40 Euro und sind vor allem dadurch gekennzeichnet, dass sie nicht allzu stark mit Zucker gesüßt sind. Genauso wie die Macarons, die Vorbusch selbst entwickelt hat.

Der Tag im „Sööt“ beginnt gegen 7.30 Uhr mit Frühstück. „Viele holen sich jeden Tag ihr Salami-Brötchen ab und gehen dann zur Arbeit“, erzählen die beiden. Das Bauernbrot und die Brötchen beziehen sie von Bäcker Schüren, die Brote kosten zwei bis 3,50 Euro. Ab 11.30 Uhr gibt es Mittagessen. „Manchmal sind wir schon um 13 Uhr ausverkauft.“ Dann gibt es eben nur noch Tört-

chen für den Büro-Nachmittag. Selbst gerösteter Kaffee gehört zum Getränke-Angebot, vom Uerige kommt die Fassbrause. Wegen der noch fehlenden Konzession darf kein Alkohol ausgeschenkt werden. „Nur bei geschlossenen Gesellschaften.“ Dass die süßen Gerichte von Andy Vorbusch ihren Ruf haben, hat auch Stefan Marquardt bereits gehört. Er eröffnet im Sommer

DAS RESTAURANT

Tagescafé in den Schwanenhöfen

Adresse „Sööt“, Erkrather Straße 228a, Telefon 0173 2777886; auf dem Gelände ist ein Parkhaus. 90 Minuten kosten dort 1,50 Euro.

Öffnungszeiten Montags bis Freitags von 8-18 Uhr, samstags von 9-17 Uhr – dann gibt es auch vier verschiedene Frühstücksangebote zwischen sechs und 19 Euro.

Terrasse Draußen sind noch einmal rund 80 Sitzplätze aufgebaut.

Aktion Beim Weinblütenfest am Sonntag, 15. Juni, in Kaiserswerth ist das „Sööt“ neben vielen anderen Gastronomen dabei – gemeinsam mit dem Sternekoch **Marcel Schiefer** aus dem Restaurant Schorn und **Jörg Wissmann** aus dem Sternerestaurant Agata's teilen sie sich einen gemeinsamen Stand. Das „Kaffeereich“ von Ursula WiedenlÜbbert auf dem Carlsplatz, ist mit einer mobilen Kaffeebude dabei.

auf dem Gelände sein Restaurant „Hase & Igel“ und verhandelt schon mit dem Pâtissier, ob der nicht auch für sein Restaurant die Desserts zubereiten kann. Aber die beiden Gastronomen wollen auch ihre Törtchen in der Stadt verkaufen und suchen gerade nach einer geeigneten Location. „Vielleicht auch noch auf dem Carlsplatz“, sagt WiedenlÜbbert. **Anke Kronmeyer**