

IDEEN & KONZEPTE

Stück Paris in der Kölner City



Très chic ? das neue Le Bistrot99 ist der neue Treffpunkt in der Kölner Innenstadt für Kunst, Kultur und Kulinarisches / Foto: Raphael Stötzel für Dorint

Das seit mehr als einem Jahrzehnt erfolgreiche Kölner Le Bistrot99-Konzept wird im Herzen von Köln ? im Dorint Hotel am Heumarkt ? fortgesetzt. Hinter Idee und Konzept steckt die Kölner Künstlerin, Galeristin und Yoga-Lehrerin Heike Iserlohe.

Schon länger hat Heike Iserlohe damit geliebäugelt, ein zweites typisch pariserisches Bistrot ? gemäß ihrem Pilotprojekt im Kölner Westen ? zu eröffnen. Und das am liebsten im Herzen von Köln. Im Zuge der Modernisierung des Dorint Hotels am Heumarkt hat die Unternehmerin die Gelegenheit ergriffen, zusammen mit Dorint-Architekt Joachim Troyke, im Erdgeschoss des Hotels Pariser Ambiente zu schaffen. Auch General Manager Marko Markovic freut sich über den gastronomischen Zuwachs: ?Ich freue mich, wenn sich ab sofort bei uns Nachbarn, Freunde, Künstler und Hotelgäste treffen, um zwischen ausgewählten Kunstwerken ? bei Musik, die gute Laune macht ? klassische französische Cuisine mit einem Glas Crémant oder verführerischem Wein zu genießen.?

Das neue Le Bistrot99 mit 40 Plätzen wurde konzipiert und mit Liebe zum Detail ausgestattet. Heike Iserlohe hat es sich nicht nehmen lassen, ihren neuen Ableger in der Kölner City mit viel Fingerspitzengefühl selbst zu dekorieren. Selbstverständlich dürfen auch Bilder aus ihrer Galerie ?Kunstraub99? nicht fehlen. ?Wir wollen allen Gästen, die in der Kölner Innenstadt französische Bistrot-Atmosphäre suchen, mit unserer Mischung aus Kunst, Kultur und Kulinarik das Lebensgefühl der Stadt an der Seine vermitteln?, beschreibt die Heike Iserlohe ihre Idee vom beliebten Treffpunkt frankophiler Lebenskünstler, Genießer und Gourmets. ?Jetzt kann man auch im Herzen der Domstadt in legerer

Atmosphäre mit charmantem Service, bei französischen Spezialitäten und interessanten Unterhaltungen den Alltag hinter sich lassen, kurz: mit allen Sinnen genießen?, so die Künstlerin und Unternehmerin zu ihrem Konzept.

Legere Atmosphäre

Als Malerin hat Heike Iserlohe häufig Paris besucht und die Inspiration, die von der Stadt an der Seine in den unzähligen Cafés und Bistros ausgeht, lieben gelernt. Dort traf sie Schriftsteller, Philosophen, Künstler und Schauspieler. Mit ihnen erlebte sie die Kultur des Genusses, der Entspannung und der Kommunikation, die es so nur in der französischen Hauptstadt gibt. ?Hier lernt man sich kennen, man diskutiert, tauscht sich aus bei gutem Essen, Wein und Musik?, erinnert sich Heike Iserlohe begeistert.

Offizielle Eröffnung mit VIP-Gästen

Zur offiziellen Eröffnung am 1. September lud Heike Iserlohe ? zusammen mit ihrem Mann, Dorint Aufsichtsratschef Dirk Iserlohe ? viele Kölner VIPs, Freunde und Stammkunden ein. Unter den Gästen waren auch Comedian und Dorint Markenbotschafter Ingolf Lück, Komponist und Musiker Helmut Zerlett und TV-Koch Mario Kotaska. Das Team unter Leitung von General Manager Marko Markovic gab eine erste Kostprobe der zukünftigen Speisekarte mit vielen Klassikern der französischen Küche, darunter Elsässer Flammkuchen mit Pfifferlingen, Boeuf Bourguignon mit Drillingen und Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Käsepüree und Safran.