

# Conrad begrüßt Gäste in Duvenhof

**WILLICH** (msc) Namensgeber für das Restaurant „Conrad's“ ist der Familienhund Conrad, eine hellbraune französische Bulldogge. Er begrüßt die Gäste mit dem zweibeinigen Team in der neuen Gastronomie auf der Golfanlage Duvenhof in Willich auf der Hardt.

„Die Location auf einem Golfplatz ist toll für Gastronomie – mit der großen Terrasse und dem Blick ins Grüne ist es eine Ruhe-Oase, um für kurze Zeit dem Alltag zu entfliehen“, sagt David Adrian, der mit Dennis Voss den Restaurant-Betrieb übernommen hat. Dennis Voss (41 Jahre), der in einem Hamburger Sterne-Restaurant gelernt hat, verantwortet die Küche, die von Küchenchef Stefan Himmler geleitet wird. Nach seiner Koch-Ausbildung war Voss über Jahre mit einer Event-Agentur selbstständig und hat als Projektleiter für ein Catering-Unternehmen gearbeitet. David Adrian (38 Jahre) kommt aus einer Familie, „die nur Gastronomie kann. Mein Opa war 30 Jahre Geschäftsführer im Goldenen Ring in der Düsseldorfer Altstadt. Ich habe seit meinem 15.

Lebensjahr gekellnert“, erzählt er. Als logische Konsequenz hat er eine Ausbildung zum Restaurant-Fachmann gemacht. Seine Prägung auf das Thema „Golf und Gastronomie“ hat für David Adrian mit 16 Jahren begonnen – als Kellner im Röttgenhof im Golfpark Meerbusch. Seit 2016 ist er dort als Geschäftsführer für Restaurant und die Event-Scheune verantwortlich. Vor etwa einem Jahr sei der Kontakt zu Duvenhof-Geschäftsfüh-

rer Michael Kerkhoff entstanden, der einen Nachfolger für das Restaurant suchte. Er habe schon immer nach Möglichkeiten für einen zweiten Betrieb im Umkreis gesucht, sagt Adrian, der sich selbst als „Gastronom aus Überzeugung“ sieht. Als dritte im Team leitet Katherina Staats (bald: Katherina Adrian) den Bereich Service in beiden Restaurants. Wichtig ist allen Beteiligten: „Wir sind eine öffentliche Gastronomie für alle. Hier isst

der Golfer nach der Platzrunde seine Curry-Wurst, aber auch Spaziergänger und Radfahrer kommen zu Kaffee und Kuchen oder einem Imbiss.“ Ebenso im Angebot sind Gerichte aus der gehobenen Küche für ein festliches Abendessen. Das kulinarische Grundkonzept: Die Karte im „Conrad's“ sei regional und frisch – mit saisonalen Spezialitäten wie jetzt im Herbst Gans oder Kürbissuppe, so Adrian und Voss. Verlockend klingen auch die Pommes in Trüffelbutter geschwenkt mit Parmesan und frischem Trüffel, handgemachte Pasta mit Frischkäsefüllung oder Eifler Hirsch als Ragout in Rotwein geschmort. Immer auf der Karte sei auch ein Angebot für die Fisch-Fans. „Im Sommer können Themen-Abende wie ein großes Barbecue auf dem Grillplatz stattfinden“, sagen die Gastronomen. Im Seitenraum des Duvenhofs können zudem kleinere Veranstaltungen wie Geburtstage, Taufen oder Weihnachtsfeiern stattfinden. „Für größere Feiern wie eine Hochzeit haben wir die Event-Scheune in Meerbusch“, so David Adrian.



Das Restaurant-Team sowie Duvenhof-Geschäftsführer Michael Kerkhoff freuen sich auf viele Gäste.

FOTO: GOLFSPORT WILLICH GMBH/NADIA JOPPEN