



# 5 Sterne, 5 Jahre

## Das Hyatt Regency in Düsseldorf feiert und wird gefeiert

Bettina Linnig

Fotos: Joachim Gärtner

**M**it einer launigen Ansprache begrüßte Axel Ziegler, seit dem Sommer 2013 Generaldirektor des Hyatt in Düsseldorf, die Gäste zur 5-jährigen Geburtstagsfeier – weit über 200 gaben sich an exakt dem 5. Jahrestag der Eröffnungsfeier ein Stelldichein. Anlässlich dieses besonderen Ereignisses setzte man gerne den Beginn der Fastenzeit aus und war man Aschermittwoch noch in Trauer, war angesichts einer grandiosen Geburtstagsfeier schnell Trost gefunden.

Axel Ziegler erinnerte noch einmal in lockerem Ton an das Damals, vergaß weder die Befürworter des Hyatt zu erwähnen noch die anfängliche starke Verärgerung der Düsseldorfer ob dieses Plans. Würde man sie doch damit um ihr geliebtes Monkey's Island berauben. Ihrer Afterwork-Insel im gerade neu entstandenen Medienhafen, ihren Strandkörben, ihrem Beach, ihren After-Work-Cocktails.

Auf der Hafenspitze – mit atemberaubendem Blick auf die Skyline Düsseldorfs – entstand das 5-Sterne-Hotel Hyatt Regency. Zum Wohle aller. Stolz berichtete Ziegler, das zum Beispiel über 95% der Besucher des DOX Restaurants aus Düsseldorf und Umgebung kommen sowie über die zahlreichen Stammgäste, die das Hotel und die dort angebotenen Leistungen nutzen. Bevor er das Büfett eröffnete animierte er ausdrücklich, auch mit einem Löffel direkt aus den Töpfen auf dem Herd die kulinarischen Köstlichkeiten zu probieren, galt

sein besonderer Dank dem gesamten Hyatt-Team. Diesem Dank möchten wir uns an dieser Stelle anschließen. Der Anlass eines Besuches im Hyatt in Düsseldorf ist eigentlich immer egal. Allzeit findet man einen authentischen Service, gutgelaunt mit sympathischer Ausstrahlung und stets den Eindruck erweckend, dass man nirgendwo anders sein möchte und hin gehört. Dann wurde gefeiert. Delikatessen wie beispielsweise Austern, Hummercocktail, Rindertartar, Jakobsmuschel und Kaviar oder Linguini mit schwarzem Wintertrüffel, 48 Stunden gegarte





Rinderkeule sowie Lachsforelle im Salzteig, vom liebenswürdigen Küchenchef Paul Hoffmann, seit Juni 2014 Küchenchef im Hyatt Düsseldorf und seinem Küchenteam zubereitet, warteten darauf, verköstigt zu werden.



Die Geburtstagstorte wollte angeschnitten sein. Erstklassig auch die Getränke. So zum Beispiel der Champagner, die Hausmarke „Billecart-Salmon“, ausgewogen, fein und elegant, dem Hotel entsprechend oder der Riesling „Eins, Zwei, Dry“ vom Weingut Leitz aus Rüdesheim, Johannes Leitz war übrigens 2011 „Winzer des Jahres“. Musikalisch wurden die Gäste hervorragend und ebenfalls auf höchstem Niveau unterhalten durch „wavemusic feat. Alex DaBass & Gianni Bello“. Rundum eine stimmige und gelungene Geburtstagsparty – nicht nur dem Geburtstagskind zur Freude.



Das Hyatt Regency Düsseldorf befindet sich in einem von zwei neu gebauten, 19-stöckigen Türmen auf der Spitze der Landzunge im Medienhafen. Eine Fußgängerbrücke verbindet das Haus mit der gegenüberliegenden Hafenseite. Zur großen Terrasse gibt es einen

außen liegenden freien Zutritt für jeden Besucher. Dies war eine der Auflagen die ausgehandelt wurden, um den Zuschlag zum Bau zu bekommen. Und auch der Düsseldorfer hat sich schon lange versöhnt. Bietet das Hyatt doch, beginnend mit den ersten Sonnenstrahlen und steigenden Temperaturen, in der Bar „Afterwork@Pebble´s“ auf der großen Pebble´s Terrasse – am besten auf den Treppenstufen sitzend mit einem Getränk in der Hand – die Möglichkeit einen spektakulären Sonnenuntergang mit Blick auf die Skyline Düsseldorfs zu genießen. „Ich fühle mich rundum wohl“ heißt zu mindestens auf düsseldorferisch „Hyatt“. Was übrigens auch internationale Stars wie Depeche Mode oder U2 sowie der amtierende Fußball-Weltmeister bestätigen und zu schätzen wissen. [www.dusseldorf.regency.hyatt.com](http://www.dusseldorf.regency.hyatt.com)

[www.LaViaVita.de](http://www.LaViaVita.de)

