



€ 9

GASTRONOMIE

# Düsseldorf geht aus!

2016

2017

ÜBER 300 RESTAURANTS IM TEST

# 25

WIR TESTEN  
ANONYM  
UNABHÄNGIG  
UND ZAHLEN SELBST

## die Pluszahnärzte®: ein Plus für Ihre Gesundheit im Herzen von Düsseldorf

Professionelle und individuelle Behandlung in Wohlfühl-atmosphäre: In Düsseldorf und Umgebung hat sich das Spezialisten-Team der Pluszahnärzte® in der Graf-Adolf-Str. 24 als Experte der Zahnmedizin etabliert. Das breite Leistungsspektrum, modernste Techniken sowie die interdisziplinäre Zusammenarbeit von 14 Fachzahnärzten sichern jedem Patienten die optimale Behandlung. Persönliche und intensive Beratung sowie effektive Behandlung ermöglicht das „Leitarztprinzip“: Jeder Patient hat seinen Leitarzt, der alle Behandlungsschritte zusammen mit ihm begleitet. Ein weiteres Plus ist die erstklassige Serviceorientierung, die sich unter anderem durch arbeitnehmerfreundliche Sprechzeiten auszeichnet.



Die Chefärzte der Zahnarztpraxis in der Graf-Adolf-Straße 24

Zähne sind lebenswichtige Werkzeuge, aber auch Markenzeichen. Die Pluszahnärzte® bieten jedem, ob gesetzlich oder privat versicherten Patienten, den perfekten Einklang zwischen Ästhetik und Gesundheit. Der Standort im Düsseldorfer Zentrum vereint fünf zahnärztliche Fachpraxen, die sich durch ihr breites Spektrum an zahnmedizinischen Leistungen und den Einsatz modernster Behandlungstechniken und -methoden von herkömmlichen Praxen unterscheiden. „Unser Schwerpunkt liegt auf der Prophylaxe. Die lebenslange Zahnerhaltung, Funktionalität und Gesunderhaltung der Zähne genießt bei uns schon immer oberste Priorität. Daran arbeiten wir täglich mit Kompetenz und Leidenschaft“, betont Dr. med. dent. Marc Hoffmann, der 1993 mit Dr. med. dent. Oliver Maierhofer, M. Sc. den Grundstein für das Zahnarztzentrum legte.

Die Pluszahnärzte® profitieren einerseits von 23 erfolgreichen Jahren Erfahrung, andererseits von der stetigen Weiterentwicklung und Optimierung des Netzwerks. „Qualität, Sicherheit und Fortschritt prägen schon immer unser Konzept. Wir haben in unserem Praxisverbund für jede Fachrichtung mindestens einen Spezialisten, so können wir die gesamte Palette zahnärztlicher Versorgung anbieten“, bestätigt Maierhofer. Das erspart dem Patienten zeitintensive Überweisungen oder Doppeluntersuchungen.

Die Zufriedenheit der Patienten hat für die Pluszahnärzte® oberste Priorität. Die langen Sprechzeiten erleichtern Berufstätigen die Terminfindung: Die Servicezeiten sind wochentags zwischen 7 und 24 Uhr, samstags von 9 bis 19 Uhr. Absolute Wohlfühl-Atmosphäre garantieren auch die hochmodernen Praxen. Durch ihre Ausstattung und Weitläufigkeit empfindet der Patient die kurze Wartezeit als sehr angenehm. Nach durchschnittlich nur sieben Minuten Wartezeit begrüßt der Zahnarzt seinen Patienten. Das ist halb so lang wie in anderen Zahnarztpraxen.

### Individuell und eigens für Sie bestimmt

Im Mittelpunkt der Pluszahnärzte® stehen der Patient und sein Wohlbefinden. „Wir gehen auf jeden Einzelnen persönlich ein – nur so erzielen wir die vollständige Zufriedenheit unserer Patienten“, erklärt Zahnarzt Ralf-Peter Einhoff. Bei jedem Ersttermin erhält der Patient nach einer gründlichen Untersuchung eine ausführliche Beratung – bei Bedarf folgt eine weitere, umfangreiche Befundaufnahme. Dr. med. dent. Philipp Foth verdeutlicht: „Zahnerkrankungen oder Erkrankungen des Kauorgans können Auswirkungen auf den gesamten Körper haben. Umgekehrt kann der körperliche und mentale Zustand des Patienten die Gesundheit der Zähne beeinflussen. Ein gutes Beispiel ist hier die Stressverarbeitung durch Zähneknirschen.“ Die intensive Beratung beim ersten Termin stellt sicher, dass der behandelnde Zahnarzt die Physis und Psyche des Patienten ganzheitlich erfasst. So entsteht ein Behandlungsplan, der über eine individuelle Therapie die langfristige Zahngesundheit sicherstellt.

### Perfektes Rund-um-sorglos-Paket

Die Pluszahnärzte® gehen für das Wohl ihrer Patienten innovative Wege: Jeder Patient wird von seinem sogenannten Leitarzt betreut, der als sein fester Ansprechpartner fungiert. Dieser bespricht und begleitet jeden Eingriff in Zusammenarbeit mit den anderen Fachärzten. Dieses Konzept stellt sicher, dass alle Behandlungsschritte sinnvoll abgestimmt sind. Zum anderen wird der Patient jederzeit vom passenden Spezialisten behandelt. Zwischen Patient und Leitarzt entsteht ein gutes Vertrauensverhältnis. „Das Leitarztprinzip der Pluszahnärzte® ist einzigartig auf dem Markt und wir erleben täglich, dass diese besondere Form der Behandlung den Patienten eine individuelle, intensive Beratung und uns eine effektive Behandlung sichert.“, so Dr. med. dent. Kai Dannenberg. Dieses Prinzip bewährt sich vor allem bei ängstlichen Patienten, denen sich Dr. med. dent. Thomas Grau, M. Sc. mit besonders viel Zeit widmet: „Wir behandeln mit viel Geduld, Zeit und großer Erfahrung. Im Dialog bauen wir Vertrauen auf und haben zudem zahlreiche Methoden, um dem Patienten die Behandlung so angenehm wie möglich zu machen. So kann zum Beispiel auch eine leichte Form der Narkose die passende Lösung bieten.“ Nach durchschnittlich nur sieben Minuten Wartezeit begrüßt der Zahnarzt seinen Patienten. Das ist halb so lang wie in anderen Zahnarztpraxen.

Besuchen Sie für mehr Informationen unsere Homepage [www.diepluszahnaerzte.de/GAS24](http://www.diepluszahnaerzte.de/GAS24)  
Gern beraten wir Sie auch persönlich unter **02 11-86 20 70 2182**

ro), die wiederum allesamt mit den urdeutschen Beilagen Sauerkraut, Kartoffelstampf und Röstzwiebeln serviert werden – und gerne auch mit ABB-Senf, der neben den Haussaucen auf den Tisch gestellt wird. Aus unter anderem Kartoffeln, Blumenkohl und Hüttenkäse hat das Mälzer-Team vegetarische und vegane Gerichte kreiert wie einen Kartoffelrisotto und Käseklößchen (10,90 bis 12,50 Euro). Im Zentrum der Karte aber steht pure Fleischelust: Aus der Rotisserie des Hauses kommt ein halber Bauernhahn, eine halbe Ente, Rollbraten vom Schweinebauch, in Craft-Bier geschmorte Kalbshaxe, ein 300 Gramm schweres Entrecote von der Färse (15,90 Euro bis 29,50 Euro) sowie eine wahrlich rosa gegrillte Rinderrippe, die wir schon deshalb bestellen, weil man sie nicht alle Tage bekommt (28,50 Euro); selten so gutes, so

**WO TRIFFT MAN ...**



**Dr. Nektarios Sokolis,** Chefarzt in der Pluszahnärzte-Praxis im Stadttor im Düsseldorfer Medienhafen

Seit langer Zeit war ich auf der Suche nach einem guten griechischen Restaurant in Düsseldorf. Als Grieche sind meine Ansprüche diesbezüglich natürlich sehr hoch. Um so erfreuter war ich, als ich das Kytaro entdeckt habe. Das Ambiente ist schön, der Service ist hervorragend, und das Wichtigste für mich ist, dass das Essen einfach lecker schmeckt. Besonders von den Vorspeisen bin ich begeistert. Das Saganaki mit Garnelen ist ein Gaumenschmaus. Meistens ist man schon nach den Vorspeisen satt. Und egal, ob man sich für Fisch oder Fleisch als Hauptspeise entscheidet, alles ist ausgezeichnet zubereitet. Man fühlt sich wie in Griechenland. Mit dem Kytaro ist Düsseldorf um ein Top-Restaurant reicher.

butterzartes Rindfleisch gegessen. Der köstliche Eigengeschmack wird von zurückhaltend pflaumigen Aromen der hauseigenen BBQ-Sauce noch gehoben, der begleitende Rotkrautsalat ist knackig, Pommes haben wir allerdings schon knuspriger und weniger überwürzt gegessen. Ist das tatsächlich das Beste aus Omas Küche? Wir wissen ja nicht, wie Ihre Omi so drauf war. Unsere Oma dürfte allenfalls Speisen wie den handgeschnittenen „Hackepeter“ gekannt haben, den „Strammen Bub“, der anderswo „Strammer Max“ genannt wird, oder den milden, butterzarten Matjes, der auf einem Holzbrett schick-rustikal angerichtet wird (neun bis 9,50 Euro). Und den Salat namens „Grünzeug“ (6,50 Euro) hätte sie zwar auch mit Buttermilch angemacht, doch geröstete Hanfsamen, mit denen er hier getoppt wird, dürften ihr unbekannt gewesen sein. Aber niemals hätte sie ein gebackenes Schweinekotelett (vom Bentheimer!, 24,50 Euro) „Fette Sau“ genannt. Ihr Hühnerfrikassee schmeckte mehr nach Huhn als das hier servierte, bei dem die Kräuter im Reis das Aroma des Gerichts definieren (17,50 Euro), was aber auch lecker ist. Und Riesengarnelen vom Grill, die hier mal keck im Speisekarten-Kapitel „Heimatsachen“ einsortiert wurden, hat unsere Omi nie gegessen. Das mit der Omi ist laut Hausmann's-PR-Text dann ja auch wieder relativ. Schließlich, steht da, heiße die Omi hier Tim Mälzer, der jedem Gericht „einen gewissen Dreh“ gebe. Das erklärt einiges, auch die Piemont-Haselnüsse zum Milchreis und das Erdnusskaramell zum Schokokuchen (8,50 Euro). Dafür sind die Portionen genauso üppig wie bei Omi, gibt es am siebten Tag der Woche neben Brunch auch Sonntagsbraten, und auch unsere Omi wusste genau, wo sie Schwein, Rind und Huhn in bester Qualität bekam. Im Hausmann's sind Fleisch- und Geflügellieferanten namentlich benannt, das könnten andere



Jewaan Lal, La Bouillabaisse

ruhig mal nachmachen. Zu trinken gibt es zahlreiche Craft- und belgische Biere, aber nur ein Alt und ein Pils (Frankenheim/Warsteiner) – Bier trinkt man bei Mälzer dann doch lieber trendgerecht international als regional, Rotwein auch. Ofen ausgeschenkte Weißweine wiederum kommen ausschließlich von deutschen Gütern wie Emil Bauer und dem Hauswinzer Metzger (0,2l 6,60 bis 7,60 Euro), flaschenweise sind aber auch eine Reihe französischer Tropfen zu finden. Insgesamt ein Konzept, das gut anzukommen scheint: Selbst an einem schnöden und verregneten Wochentag ist hinten, in dem im skandinavischen Stil gehaltenen Restaurantbereich mit Glasdach, nahezu jeder Tisch mit erstaunlich gemischtem Publikum besetzt. An den Wochenenden, so vermuten wir, wird der Barbereich in der Mitte – Industrial Style – brummen. Ganz vorne gleich beim Eingang, wo es ein bisschen so aussieht wie in Omas Küche, lässt man sich gerne auch zu Kaffee und Tee nieder. Bei Omi Tim, deren Küche nahezu immer geöffnet ist und deren blutjunges Service-Personal in karierten Hemden

rührend darum bemüht ist, das sich auch jeder wohlfühlt. [www.hausmanns-duesseldorf.de](http://www.hausmanns-duesseldorf.de) Altstadt, Hafenstr. 9, Fon 26 10 12 10 mo-sa 12-23.30, Küche 12-15 & 18-23, so 10-23, Küche 10-15 & 17-22 Uhr EC/AE/MASTER/VISA **M T V** HG 14-33 Euro **DIE NEUEN**

**La Bouillabaisse**

*Der Overkill*

Von allem zu viel und trotzdem glücklich: So darf es uns nach dem opulenten Mittagmenü gern öfter gehen. Unser Besuch im kleinen Fischlokal hinter der Altstadtwache beginnt jedoch mit einem Zuwenig: Die winzige Terrasse mit gerade einem Dutzend Plätzen ist bereits komplett von Geschäftsleuten annektiert die das mitunter pittoreske Treiben in diesem Teil der Stadt wohl als folkloristische Zugabe ihres Businesslunchs verstehen. Quetschen wir uns also an der Frischfischvitrine vorbei hinein zu den Habitués, die sich so oft wie möglich in der Woche den Platz vor der offenen Kombüse