



Familienunternehmerin Heike Iserlohe im LE BISTROT<sup>99</sup> im Dorint am Heumarkt

Jetzt hat Geschäftsführerin Katrin Haas ihr Team deutlich verjüngt. Mit Ralf Schmierzchata hat sie einen erfahrenen Restaurantleiter engagiert, der inzwischen sein Service-Team neugeformt hat. Der Gastronomie-Fachmann begann seine Laufbahn mit einer Ausbildung zum Koch im „Romantik Restaurant Brogssitter's Sanct Peter“ in Bad Neuenahr-Ahrweiler. Im Anschluss war er als Chef de Partie im „Gasthaus Assenmacher“ in Altenahr tätig. Danach zog es den gebürtigen Thüringer nach Köln, wo er seine Laufbahn im Lifestyle-Hotel „The New Yorker“ als Betriebsleiter der „Belgische Taverne 541“ fortsetzte. Bevor er die Service-Leitung des beliebten „LE BISTROT<sup>99</sup>“ übernommen hat, war er über acht Jahre Restaurantleiter im „Wartesaal am Dom“. Konzept und Philosophy des „LE BISTROT<sup>99</sup>“ gefielen Ralf Schmierzchata so sehr, dass er nicht lange überlegt hat, als er die Position angeboten bekommen hat.

Unterstützt wird er zum einen von seiner ehemaligen Kollegin aus dem „Wartesaal am Dom“, Christina Petrescu, die zuvor in ihrer Heimat Rumänien Musik studiert hat, und zum anderen von Ibrahim Altunbas, der bis zu seinem Wechsel ins LE BISTROT<sup>99</sup> an der Aachener Straße im Dorint Hotel gearbeitet hat. Gemeinsam bilden sie nun ein echtes „Dreamteam“ in Junkersdorf. Gemeinsam mit Sembe und weiteren engagierten jungen Teilzeitkräften stellt das Team nun rund um die Uhr geballte Gastro-Power im Traditions-Lokal von Familienunternehmerin Heike Iserlohe unter Beweis. Die Gäste sind begeistert: das Team verkörpert genau das, was man sympathischen und kompetenten Service nennt.

## Kunst, Kultur und Kulinarik

Gastronomie und Kunst – das passt zusammen, dachte sich Familienunternehmerin, Galeristin und Yogalehrerin Heike Iserlohe vor über 13 Jahren. Als Malerin hat Heike Iserlohe häufig

Paris besucht und die Atmosphäre der Stadt in Cafés und Bistros kennen – und lieben gelernt. Dort traf sie oft Schriftsteller, Philosophen, Künstler und Schauspieler. Mit ihnen erlebte sie die Kultur des Genusses, der Entspannung, Inspiration und Kommunikation, die es so nur in der französischen Hauptstadt gibt. Von diesem Pariser Lebensgefühl war sie so begeistert, dass Sie es auch in ihre Kölner Heimat übertragen hat. In der Aachener Straße 1002 hat sie ihre Idee mit dem „LE BISTROT<sup>99</sup>“ zusammen

mit der Galerie „Kunstraub<sup>99</sup>“ seither erfolgreich verwirklicht. Die Leidenschaft für die französische Lebensart hat sie sich bis heute bewahrt: Eine Dependance des LE BISTROT<sup>99</sup> gibt es inzwischen auch im Dorint Hotel am Heumarkt. Beide Bistros sind mit ihrem unverwechselbaren Charme zum Treffpunkt all jener geworden, die gerne abtauchen in jene Welt, die Paris so attraktiv für seine Besucher macht. Zwischen anspruchsvollen Kunstwerken kann man in legerem Bistrot-Ambiente genau diese Kultur genießen, die Heike Iserlohe aus Paris „importiert“ hat.

Das erfolgreiche Konzept von Familienunternehmerin Heike Iserlohe, das LE BISTROT<sup>99</sup> mit ihrer Galerie Kunstraub<sup>99</sup> zu kombinieren, wird in diesem Jahr 15 Jahre alt. Am 15. November steigt an der Aachener Straße die große Jubiläumsparty mit Stammgästen, Nachbarn und Freunden. Französische Lebensart par excellence...Salut et à bientôt!

## LE BISTROT<sup>99</sup>



Ein Stück Paris im Kölner Westen. Im LE BISTROT<sup>99</sup> an der Aachener Straße ist man gern zu Gast

LE BISTROT<sup>99</sup>

Aachener Str. 1002  
50858 Köln  
Tel.: 0221 - 17 04 43 92  
info@lebistrot99.com  
www.lebistrot99.com

### Öffnungszeiten:

Mo. - Fr.: ab 12:00 Uhr  
Sa.: ab 18 Uhr  
Sonntag: Ruhetag

Leitung: Katrin Haas  
Küchenchef: Gregor Gehrmann



Dependance in der Kölner Innenstadt, das LE BISTROT<sup>99</sup> im Dorint am Heumarkt.

LE BISTROT<sup>99</sup>  
im Dorint Hotel am Heumarkt

Pipinstraße 1  
50667 Köln  
Tel.: 0221 - 28260  
heumarkt@lebistrot99.com  
www.lebistrot99.com

### Öffnungszeiten:

Di. - Sa.: 12:00 Uhr - 22:00 Uhr  
Sonntag und Montag: Ruhetag

Leitung: Nadine Ernesti-Heller  
Küchenchef: Julian Lübke