

Restaurant mit vielen Facetten

Albert Baudouin I., von 1951 bis 1993 König der Belgier, blickt in Bronze gegossen und zufrieden durch das Foyer des ehemaligen Belgischen Museums im Camp Spich.

Seine Büste erinnert an die lange Geschichte des jüngsten Troisdorfer Gewerbeparks, die über 50 Jahre eben auch eine Belgische ist. Dem weitläufigen Kasernen-Areal mit Platz für zwei Battalione kommt 2005 eine neue Bedeutung zu: nach der Zurückverlegung der belgischen Streitkräfte verliert Spich zwar zunächst ein Stück flämisch-wallonisches Lebenselement der Menschen, die hier gelebt hatten und die für viele Troisdorfer zu Freunden wurden.

Mit der Erschließung als Gewerbepark öffnen sich neue Perspektiven. Über 60 Unternehmen siedeln in Camp Spich neu an. Dank ihrer unmittelbaren Nähe zum Flughafen und der guten Verkehrsanbindung ist die begehrte Fläche am Rande des Naturschutzgebietes Wahner Heide nach nur drei Jahren vollständig verwandelt in einen modernen Gewerbepark.

Der Museumskomplex ist dabei erhalten geblieben und zeigt sich heute liebevoll saniert. Für das Objekt mit der unscheinbaren Bezeichnung Gebäude 210 „haben wir den Belgiern die Büste König Baudouins mit Engelszungen zäh abgerungen“, erklärt Manfred Kohnen, Geschäftsführer der TroService GmbH das Verhandlungsgeschick am Tisch der Spicher Offiziere, um „ein kleines Stück der Camp-Spich-Geschichte zu bewahren“.

Es ist diese Liebe zum Detail, die sich auch beim weiteren Rundgang durch das Gebäude in seiner neuen Funktion stets wieder findet: als Restaurant Camp Spich.

Die Leidenschaft für gute Gastronomie teilt Kohnen mit den Restaurantleiter-Paar Antje Rieger und Lars Rückbeil – eigens aus dem schönen Südharz mit Kind und Kegel nach Troisdorf gezogen.

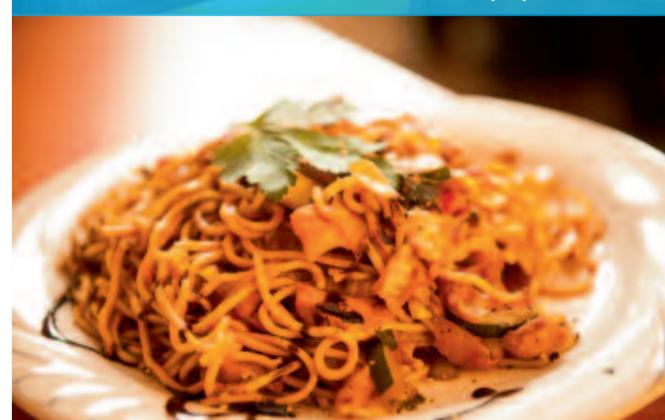


Lars Rückbeil

Küchenchef im Restaurant Camp Spich



Salatbar und Aktionsküche im Restaurant Camp Spich



Freier Blick auf die Aktionsküche

Gekonnt schwenkt Küchenchef Lars Rückbeil die großen Pfannen, frische Zutaten wirbeln treffsicher und entsprechend ihrer Garpunkte in festgelegter Reihenfolge umher, landen nach wenigen Minuten als Portion für ganze Kerle auf dem Porzellan oder in Thermoboxen ‚to go‘. Frische Speisen – zubereitet in wenigen Minuten: das ist kompatibel zur knappen Zeit in der Mittagspause und kommt dementspre-

Lars Rückbeil, Küchenchef:

„Unsere Wok-Gerichte sind die Renner beim Mittagstisch“

chend gut an in den Unternehmen der umliegenden Gewerbeparks. Für Abwechslung sorgen sieben Gerichte, die täglich zur Wahl stehen. Von Grillbuffet, über Salatbar bis zum wechselnden Motto-Menü.

Dabei beginnt das gastronomische Angebot bereits mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet, täglich serviert ab 9:00 Uhr.



Restaurant Camp Spich



Tagungsräume für 6 bis 250 Personen



Freie Bahn ins Grüne

Nicht weniger abwechslungsreich ist der Ausblick. Ganz gleich ob aus dem Speiseraum oder der Cafeteria: Die unmittelbar angrenzende Heidelandschaft bietet zu jeder Jahreszeit reizvolle Ansichten. Bei schönem Wetter auch direkt von der großen Sonnenterrasse mit bis zu 60 Sitzplätzen. Das neue Tor zum Camp-Baudouin-Weg direkt neben dem Restaurant erschließt das Naturschutzgebiet auch für Aktive und lädt gleichermaßen zu kurzen wie ausgedehnten Ausflügen ein.

Freier Raum für Tagungen und Seminare

Das Obergeschoss des Restaurants Camp Spich beherbergt mehrere Tagungsräume für Veranstaltungen von 6 bis 40 Personen. Im Untergeschoss befindet sich ein Saal für bis zu 200 Personen, in Kombination mit Cafeteria ist für bis zu 250 Gäste Platz. „Nah dran aber doch in der Natur“, erklärt Antje Rieger das Konzept hinter den umfassend ausgestatteten Tagungsräumen. Die gelernte Industriekauffrau weiß, was für eine erfolgreiche Schulung bedeutend ist: „Ruhe“.

Der Restaurantleiterin genügt ein knappes Briefing, um die geeignete Bestuhlung, passende Seminartechnik und eine individuelle gastronomische Betreuung abzustimmen. Auf Wunsch auch zu günstigen Tagungspauschalen.



Antje Rieger

Restaurantleiterin im Restaurant Camp Spich

Manfred Konen, Geschäftsführer:

„Wir liefern die belegten Brötchen für Meetings und wenn es etwas mehr sein darf, dann stattdessen wir auch Großveranstaltungen mit bis zu 15.000 Gästen kulinarisch aus.“

Frei Haus genießen

Dabei kennt das gastronomische Angebot des Restaurant Camp Spich auch den Weg vor die eigene Türe und hinein in die Räume der Unternehmen. Küche und Personal sind auf zeitgemäßes Catering jeder Größe ausgelegt: „Wir liefern die belegten Brötchen für Meetings und wenn es etwas mehr sein darf, dann stattdessen wir auch Großveranstaltungen mit bis zu 15.000 Gästen kulinarisch aus.“, erklärt Manfred Kohen das Vor-Ort-Angebot. Auf bis zu 300 Servicekräfte kann das TroService-Team dafür zurückgreifen.

Festzelte, Hüpfburgen, Bierpilze und individuelle Veranstaltungstechnik haben die Event-Fachkräfte dann gleichfalls im Gepäck und zuverlässig am gewünschten Ort installiert.



Das Catering kann auch im Onlineshop individuell zusammengestellt werden

Kinderbetreuung beim Sonntagsbrunch

Catering-Service 24/7

Wer seinen Gäste- und Konferenz-Service in die Hände der Camp-Spich-Profis legen möchte, kann sich auch eines Novums bedienen: Über den Catering-Onlineshop des Unternehmens steht ein großes gastronomisches Angebot jederzeit Online zur Verfügung.

Geschäftskunden können hier individuelle Gerichte kombinieren – von Canapé bis zum kölschen Fingerfood – und dort auch direkt bestellen.

Der Service ist erreichbar über www.restaurantcampspich.de

Freie Bahn für Kinder und private Veranstaltungen

Dem Team im Restaurant Camp Spich gelingt ein Spagat: Unternehmen finden ein reichhaltiges kulinarisches wie professionelles Service-Angebot. Gleichzeitig sind Familien herzlich Willkommen und private Veranstaltungen eine Spezialität

Antje Rieger, Restaurantleiterin:

„Unser Konzept für Tagungen und Schulungen: Nah dran, aber doch in der Natur“

im Portfolio. Kein Wunder, leben Restaurant-Betreiber Kohnen und das Leitungsteam Rieger und Rückbell doch ein familiäres Miteinander.

Als echter Familienbetrieb kommen die Kleinen eben nie zu kurz. Und so werden Kinder im Alter von 1 bis 6 Jahren bei größeren Veranstaltungen auf Anfrage im Wichtelzimmer durch Erzieherinnen betreut. Die Eltern genießen derweil eine kleine Auszeit, zum Beispiel beim Brunch im Restaurant oder auf der Sonnenterrasse. Auch das ist familienfreundlich: das Sonntags-Frühstücksbuffet kostet 7,90 EUR.

Die Nähe zum Naturschutzgebiet, große und hübsch angelegte Freiflächen, unzählige Parkplätze und die einmalige Alleinlage machen das Restaurant Camp Spich zum Insider-tipp für private Feiern jeder Art. Das kulinarische Angebot erstellt der Küchenchef dafür persönlich.

Den König der Belgier erfreut dieser Facettenreichtum eben zurecht.

Fakten

Firma

TroService GmbH & Co. KG
(Restaurant Camp Spich)

Geschäftsführer

· Manfred Kohnen

Restaurantleitung

· Lars Rückbeil
· Antje Rieger

Mitarbeiter

in Troisdorf 25

Kontakt

Restaurant Camp Spich
Camp-Spich-Straße 1
D-53842 Troisdorf
Telefon 02241 - 16 99 872
Fax 02241 - 16 90 159
restaurant@restaurantcampspich.de
www.restaurantcampspich.de

Angebot

- reichhaltiges Frühstück
- Mittagstisch
- Konferenzservice
- Sonderveranstaltungen
Taufen, Kommunion / Konfirmation,
Geburtsstagsfeiern, Hochzeiten,
Betriebsfeiern

Öffnungszeiten

Mo- Fr 9.00 - 11.00 Uhr Frühstück
Mo - Fr 11.30 - 14.00 Uhr Mittag
Sonntag 9.00 - 12.00 Uhr Frühstück
Samstag nur nach Vereinbarung

ab Mai: Mo - Do 14.30 - 17.00 Uhr
Kaffee, Kuchen und Eisbecher auf der
Sonnenterrasse.