

## Sol Meliá Düsseldorf: Picknick im Hofgarten

Blauer Himmel und Sonnenschein, das macht Lust auf ein Picknick im Grünen. Und ein solches kann man auch mitten in der Stadt machen – im Hofgarten zum Beispiel. Seit Mai 2011 sorgt das Sol Meliá Hotel, das sich an dessen Rand befindet, für ein besonderes Sommervergnügen. Es verleiht geräumige Weidenkörbe samt Geschirr, Decke und natürlich leckerem Inhalt. Ganz nach Gusto hat man dabei die Wahl zwischen rheinischen oder spanisch-mediterranen Leckereien (18 bis 25 Euro pro Person). Dann braucht es nur noch ein lauschiges, grünes Plätzchen, um schlemmend auszuspannen – und mit dem Hofgarten hat das Sol Meliá ja reichlich davon direkt vor der Tür. Picknicken kann man an sieben Tagen in der Woche und am Sonntag mit Live-Band, die das Haus eigens engagiert. Weitere Informationen und Anmeldung an der Rezeption.

[www.melia-duesseldorf.de](http://www.melia-duesseldorf.de)

Stadtmitte, Inselstr. 2, Fon 52 28 42 20



## „Modell Sonntagsbraten“: Hacienda Argentina

Wenn schon ein Stück Fleisch, dann ein richtig gutes – so lautet ein Fazit unserer Titelstory „Radikal Regional“ (ab Seite 40). Nun kommt argentinisches Rindfleisch zwar nicht aus der Region, aber Rindviecher, die in Argentinien aufwachsen, haben wenigstens ein schönes Leben – sie können ein artgerechtes Dasein führen, so der kleine, feine Neusser Direkt-Importeur Hacienda Argentina, der feine Fleischstücke im Umkreis von 20 Kilometer frei Haus liefert. Ein Grund für den guten Geschmack des Fleisches sei das reiche und gesunde Futterangebot in den argentinischen Weidegründen, womit die Zufütterung von teuren und tierische Erzeugnisse enthaltenden „Kraftfutterstoffen“ entfalle. Das mache das Fleisch nicht nur günstiger, sondern auch BSE-frei. Und weil die Tiere nicht in engen Ställen stehen müssten, bräuchten sie auch keine Antibiotika. In Argentinien wüchsen Kälber noch zusammen mit der Mutterkuh auf und eine Schnellmast sei schon aufgrund der räumlichen Entfernungen gar nicht möglich. Durch den natürlichen Lebensrhythmus entwickelten die Tiere prächtig durchmasertes Fleisch, was weltweit als höchstes Qualitätsmerkmal eingestuft wird. Geschlachtet werde ausschließlich in dem Unternehmen bekannten Höfen, die sich im direkten Umkreis der Haltung befinden, um lange Tiertransporte zu vermeiden. Fachgerecht ausgelöste Stücke böten erstklassige Qualität, die sich auch für die Spitzengastronomie eigne. Ab 50 Euro sind Sie als Fleisch genießender Endverbraucher dabei – und einen guten argentinischen Tropfen können Sie bei der Hacienda Argentina gleich mitbestellen. [www.hacienda-argentina.de](http://www.hacienda-argentina.de)



## Party Rent: Zu Hause feiern mit allem Drum und Dran

Egal, ob Hochzeitsfeier, Jubiläum oder Geburtstagsparty – glücklich, wer ein großes Haus und/oder Grundstück hat und seine Gäste in heimischer Umgebung bewirten kann. Aber haben Sie auch ausreichend Stühle, Tische, Bänke, Gläser, Geschirr, Besteck? Und entsprechen Ihre Besitztümer den Ansprüchen Ihrer Gäste, sind sie dem besonderen Anlass angemessen? Nicht verzagen, Party Rent fragen. Das Unternehmen bietet seinen renommierten Feier-Full-Service auch für Feste in den eigenen vier Wänden oder im Garten an. Wie wäre es beispielsweise mit einem Zelt, das jede Open-Air-Party wetterunabhängig macht und unter dessen Dach Speisen serviert, aber auch Tanzbeine geschwungen werden? Das könnte ein kleines, feines, verblüffend hohes Pagodenzelt sein oder auch eine große Halle mit Glaswänden, mit Teppich- oder Holzboden, ganz wie Sie wollen; mit temporären Terrassen, die als Lounges fungieren. Auch für das passende Mobiliar sorgt die Party Rent Group, egal, ob Sie elegante Designer-, moderne Brücken- oder runde Bistrotische bevorzugen. Dazu lieber barocke Holzstühle, edle Designer-, bequeme Polster-, hochwertige Rattanstühle oder gar stilvolle Barhocker? Und was soll auf den Tisch? Porzellan von Rosenthal, Villeroy & Boch oder Hering, hochwertiges Besteck von Bugatti oder Robbe & Berking, mundgeblasene Gläser von Schott Zwiesel? Möchten Sie Frontcooking-Stationen oder Induktionsherde, Grillplatten oder Kühlschränke? Sie sehen, es gibt viel zu bedenken. Party Rent wird Ihnen helfen und dafür sorgen, dass alles zur rechten Zeit am rechten Platz ist. Und so können auch Sie als Gastgeber ganz entspannt dem großen Tag entgegenfiebern. [www.partyrent.com](http://www.partyrent.com)

