



Shake Teriyaki: gebratener Lachs in Teriyakisoße mit gebratenen Pilzen, Reis und Misosuppe (links).
Tempura Teishoku: Riesengarnelen, Fisch und Gemüse in japanischem Blätterteig (daneben).

KOSAIDO INTERNATIONAL GOLF CLUB
DÜSSELDORF

ORIGINAL JAPANISCHE Kochkunst

Susanne Schmitz-Abshagen ist eine echte Powerfrau: Sie spricht fließend japanisch, bis 2005 war sie eine der erfolgreichsten Investment-Bankerinnen Deutschlands und führt seit 2005 nicht minder erfolgreich gemeinsam mit ihrem Mann, dem erfahrenen Unternehmer Ralf H. Schmitz, das Unternehmen SRS Enterprise Group. Mit der Übernahme des traditionsreichen Kosaido International Golf Clubs Düsseldorf im vergangenen Jahr stellt sich das Ehepaar einer neuen Herausforderung, die Susanne Schmitz-Abshagen (Handicap 14,9) mit dem gleichen Enthusiasmus und der gleichen Energie meistert wie ihre bisherigen Projekte. „Der Club hat eine japanische Tradition, der wir aufgrund meiner kulturellen und sprachlichen Kenntnisse gerecht werden können. Und wir möchten den wunderschönen 18-Loch-Platz mit seinem herrschaftlichen Clubhaus wieder zu neuem Leben erwecken und ihn öffnen. Das komplette Anwesen wurde einer Verjüngungskur unterzogen. Foyer, Lounge, Restaurant, Bistro sowie das japanische Bad mit Whirlpool, Sauna und Tauchbecken erstrahlen in neuem Glanz – schwarz

und rot, wie es sich für die Japan-begeisterte Besitzerin gehört. „Unter dem Motto ‚More than Golf vereint der Kosaido International Golf Club Düsseldorf Sport, Gourmet und Business unter einem Dach. Unser Haus bietet den passenden Rahmen für eine Vielzahl von Veranstaltungen. Die Genüsse der deutschen und japanischen Küche machen jedes Event zu einem absoluten Highlight. Wir freuen uns, dass wir mit Hide Takeuchi einen bekannten japanischen Spitzenkoch für unser Bistro gewinnen konnten.“ Hide Takeuchi verwöhnt nicht nur mit Suhsi und Sashimi, sondern auch mit original japanischer Hausmannskost auf hohem Niveau – echt, unverfälscht, köstlich! Den Auftakt macht Gyu Niku Udon, eine heiß dampfende Suppe mit Weizennudeln, gebratenem Rindfleisch, Gemüse und Ei. Teppanjaky-Steak – das Rindersteak – ist auf den Punkt gebraten und wird mit Misosuppe und Reis serviert. „Schmeckt wie bei Freunden in Tokio, besser kann man es nicht machen.“ Fischliebhaber sollten unbedingt Tempura-Teishoku – Riesengarnelen, Fisch und Gemüse in einem knusprigen japanischen Backteig – probieren. Zum Kosaido International Golf Club Düsseldorf gehören gleich zwei Hotels, die bequem in zwanzig Minuten zu erreichen sind; das Hotel am Ruhrufer Business & Golf und das jüngste Projekt des engagierten Ehepaars, das kleine Fünf-Sterne-Hotel Villa am Ruhrufer Golf &

Spa, das ein idealer Ort für sinnenspendende Golf-&-Gourmet-Wochenenden im Kosaido sein wird. „Noch in diesem Jahr eröffnen wir die Villa am Ruhrufer Golf & Spa, ein kleines, feines Fünf-Sterne-Hotel in Mülheim an der Ruhr mit Pool und einem exklusiven Wellnessbereich. Die Renovierungsarbeiten der traditionsreichen Villa von 1898, übrigens in malerischer Lage direkt am südlichen Ruhrufer und doch nur fünfzehn Minuten von Düsseldorf entfernt, laufen auf Hochtouren. Unsere Gäste werden sich in den luxuriös eingerichteten Deluxe-Zimmern und Suiten vom ersten Moment an äußerst wohlfühlen. Als besondere Highlights bieten wir eine venezianische Wasserlimousine und einen Shuttle-Service.“ ■

Kosaido International Golf Club Düsseldorf
Am Schmidtberg 11, 40629 Düsseldorf
Telefon: 0 21 04 / 77 06 - 0
E-Mail: info@kosaido.de
Internet: www.kosaido.de
Öffnungszeiten japanisches Bistro: Dienstag bis Freitag 12.00 – 14.30 Uhr, 17.30 – 21.30 Uhr, Samstag/Sonntag durchgehend 12.00 – 21.00 Uhr, Ruhetag: Montag
Öffnungszeiten Kosaido's deutsches Clubrestaurant: Dienstag bis Freitag 12.00 – 14.30 Uhr, 17.30 – 21.30 Uhr, Samstag/Sonntag durchgehend 12.00 – 21.00 Uhr,
Ruhetag: Montag, Reservierungen erforderlich, große Sonnenterrasse, 18-Loch-Meisterschaftsplatz, Golfakademie, Kosaido-Proshop, zwei Hotels, Kooperation mit den DEG Metro Stars
Kreditkarten: alle

