

## **PRESSEMITTEILUNG**

### **LAUNCH EINES NEUEN AFTERNOON TEA KONZEPTS**

**Der BREIDENBACHER HOF freut sich, den Launch des neuen Afternoon Tea Konzepts „Breidenbacher FashionisTea“ bekanntzugeben und stellt damit parallel den nächsten Schritt in der Zusammenarbeit mit Modeunternehmer Thomas Rath vor.**

Köstliche Scones, Kuchen und Kleingebäck und dazu die immer perfekt passende Teemischung – der britische Afternoon Tea ist eine Tradition, die im BREIDENBACHER HOF schon lange geschätzt und gelebt wird. Nun baut das Luxushotel sein einzigartiges Angebotsportfolio aus und verbindet die Themen Mode und Genuss als Hommage an die Modestadt Düsseldorf neu miteinander und launcht zum 27. Januar 2022 den „Breidenbacher FashionisTea“.

Entstanden ist eine zeitgenössische Neuinterpretation mit verschiedenen süßen und herzhaften Gebäckvariationen in Zusammenarbeit von Küchendirektor Philipp Ferber und dem Düsseldorfer Modeunternehmer Thomas Rath, die es so bis jetzt noch nicht gab.

Inspiziert von den Gerichten des kürzlich erschienenen Kochbuchs von Thomas Rath, wurden die nun angebotenen Afternoon Tea Speisen daran angelehnt und im typischen Breidenbacher Hof Stil individuell und dem für das Hotel bekannten „gewissen Extra“ abgewandelt – auch visuell wird der Modebezug mit passenden Dekorationen sichtbar eingebaut.

*„Eine englische Tea-Time steht für besondere Etikette. Kulinarisch sowie stilsicher. Was ist also naheliegender als ‚Kulinarik im modischen Gewand‘?“* Küchendirektor Philipp Ferber

### **ZUSAMMENARBEIT THOMAS RATH**

Mit der Entstehung des „Breidenbacher FashionisTeas“ geht die enge Zusammenarbeit und Freundschaft des Hotels und Thomas Rath in die nächste Runde. Bereits 2016 wurde kollaboriert und Thomas Rath entwickelte seine erste Corporate Fashion Kollektion für das Traditionshotel. Seitdem begrüßen die MitarbeiterInnen alle Gäste in den eigens für sie designten Serviceuniformen – ganz getreu dem Motto des Designers „Classic with a twist“.

Den gewissen Twist gibt es auch dieses Mal rund um die neuste Kooperation: Denn die Zusammenarbeit ging über die gemeinsame Entwicklung des extravaganen gastronomischen Angebots des „Breidenbacher FashionisTea“ hinaus und so wurde zusammen ein kreatives Booklet mit spannenden Hintergrundinformationen zum „Breidenbacher FashionisTea“ entworfen. Zu lesen sind Facts zur Geschichte des Afternoon Teas sowie Auszüge aus dem allumfassenden Fashionratgeber von Thomas Rath zur modischen Etikette; untermalt von Illustrationen des Künstlers Tug Rice.



BREIDENBACHER HOF  
DÜSSELDORF · GERMANY

Der „Breidenbacher FashionisTea“ ist ab sofort immer von Freitag bis Sonntag zw. 14 Uhr und 17.30 Uhr in der Lobby Lounge des BREIDENBACHER HOF mit einem Tag Vorbestellung verfügbar und kostet regulär 79 € bzw. 99 € inkl. Champagner. Für alle, die spontan zum Nachmittagstee kommen möchten, wird täglich der reguläre Afternoon Tea angeboten.

#### Über BREIDENBACHER HOF:

*Direkt an der berühmten Einkaufsmeile Königsallee, in der historischen Innenstadt von Düsseldorf, verbindet der Breidenbacher Hof Modernität und Lifestyle mit einer reichen Vergangenheit und Geschichte. Das traditionsreiche Hotel bietet seinen Gästen ein einzigartiges rundum Wohlfühlpaket und hebt es dank seiner Mischung aus erstklassigem persönlichen Service sowie einem fein kuratierten und vielseitigen Angebot von anderen Luxushotels ab. Das Hotel, dessen Eigentümer der Immobilie eine kuwaitische Familie ist, gehört der exklusiven Association „Small Luxury Hotels of the World“ an. Cyrus Heydarian ist Managing Director der Betriebsgesellschaft.*

Pressemitteilung, 27. Januar 2023

Pressekontakt GUIDO BOEHLER COMMUNICATIONS

Schwanenmarkt 3  
40213 Düsseldorf  
Tel.: 0211/82827733  
Email: [gbc@guidoboehler.com](mailto:gbc@guidoboehler.com)

Pressekontakt BREIDENBACHER HOF

Königsallee 11  
40212 Düsseldorf  
Tel.: 0211/16090150  
Email: [britta.germann@breidenbacherhof.com](mailto:britta.germann@breidenbacherhof.com)



BREIDENBACHER HOF  
DÜSSELDORF · GERMANY

## **„BREIDENBACHER FASHIONISTEA“**

### Süß:

- Kleine Breidenbacher Apfel Tarte Tatin mit Schokoladenaufleger im Thomas Rath Radfahrer-Design
- Orangenkuchen-Cake-Pop – in Anlehnung an das Kochbuch-Rezept „Saftiger Orangenkuchen“
- Mandel-Marillentörtchen mit Schokoladenaufleger im Thomas Rath Pünktchen-Design in Anlehnung an das Kochbuchrezept „Tante Karins Marillen-Mandel Kuchen“

### Herzhaft:

- Kürbis-Tarte mit Amarettini und Salbei – in Anlehnung an das Kochbuch-Rezept „Tortelli di Zucca mit Salbeibutter“
- Gebackene Kaninchenpraline mit Sultaninen und Zitronen-Safran-Mayonnaise – in Anlehnung an das Kochbuchrezept „Kaninchen mit Zwiebel und Sultaninen“
- Macaron mit Buchenrauchlachs, eigenem Caviar und Crème fraîche

### Scones:

- Natur und mit kandierter Amalfizitrone – in Anlehnung an das Kochbuchrezept „Zitronenparfait“
- Käsekuchen-Clotted Cream mit Keksgebäck in Handtaschen-Form – in Anlehnung an das Kochbuch-Rezept: „Käsekuchen à la Jacques“