

Lindner Hotel Dom Residence

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Alles aus dem Smoker: Neues BBQ-Restaurant im Lindner Hotel Dom Residence

Wer auf Grillgerichte und BBQ steht, der findet im neuen Restaurant „Green Smoke“ im Lindner Hotel Dom Residence einen neuen Lieblingsplatz: Mit dem riesigen Smoker grillt Küchenchef Philipp Klockenhoff seine Ribs und Briskets stundenlang zu saftiger Perfektion - ganz „the american way“.

Köln, 07. April 2022. Das Green Smoke ist der wahr gewordene Traum für Fleischliebhaber und Fans von amerikanischem BBQ. Hier locken U.S.-Klassiker wie das Reuben Sandwich mit Pastrami, Sauerkraut und Gewürzgurke, die Brisket-Platte von geräucherter Rinderbrust mit Grillkartoffeln, Burger, Mac and Cheese und natürlich die inoffiziellen „Best Ribs in Town“ ins [Lindner Hotel Dom Residence](#). In Dom-Nähe dürfen aber natürlich auch kölsche Klassiker wie das Rörgelchen nicht fehlen oder eben eine Mischung aus beiden Küchen - wie die „Kölschen Ribs“ auf Pumpernickel und Blutwurst. All das wird im [Green Smoke](#) jeden Tag selbstgemacht - von Coleslaw bis Kartoffelchips, von der Aprikosen-Mayo bis zur Honey Smoke BBQ-Sauce.

Legends of New York

Selbst der Name „Green Smoke“ ist von einem Klassiker inspiriert: Das „[Blue Smoke](#)“, ein kultiges New Yorker BBQ-Restaurant, lebt von der Legende, dass perfekt mit Soße betupfte Ribs im Smoker perfekt gegart den Rauch vom Smoker auf magische Weise blau färben... Dieses hehre Ziel inspirierte Betreiber Philipp Klockenhoff: „Mein Traum war es schon immer, ein eigenes Restaurant wie dieses zu eröffnen, das sich ganz um unser geliebtes Herzstück in der Küche dreht. Aus Blue Smoke machte ich daher Green Smoke, angelehnt an das grüne Lindner-Logo.“

Ein Mann, eine Liebe

Wenn er vom „Herzstück“ spricht, ist übrigens nicht etwa seine bessere Hälfte gemeint, sondern sein riesiger Smoker in der Küche, dem der Chefkoch jeden Morgen zu Schichtbeginn einen symbolischen Kuss gibt. Insgesamt 80

Kilogramm Fassungsvermögen hat dieser. Im Smoker wird das Fleisch sehr langsam und schonend gegart, um es so saftig und geschmackvoll wie möglich zuzubereiten. „Es macht einfach nur Spaß, qualitativ tolle Produkte mit diesem Smoker zu zaubern. Wir smoken alles - selbst unser Mac and Cheese“, lacht der 38-Jährige.

Kochen ist Liebe - und Effizienz!

Besonders wichtig dabei: „Wir nutzen unsere Kreativität, um wirklich alles zu verwerten. Fleisch ist eine äußerst wertvolle Zutat, und bei uns wird so gut wie nichts weggeworfen! Wir achten dabei auf Saison, regionale und frische Produkte und drehen zum Beispiel das Burger-Fleisch in der Küche traditionell durch den Fleischwolf oder verwenden die Abschnitte vom Brisket in unserer superleckeren „Schäm-dich-Pfanne“. Daher ist auch die Qualität das A und O, das Fleisch stammt von rheinischen Zulieferer Otto Gourmet, der für erstklassige Qualität, artgerechte Tierhaltung und Rückverfolgbarkeit steht.

Ein Zuhause für Fleisch-Fans

Aber all das ist in einem Restaurant nichts ohne eine herzliche, einladende und umfassende Gastfreundschaft, findet Klockenhoff: „Wir wollen hier eine Wohnzimmeratmosphäre schaffen, in der sich unsere Gäste zu Hause fühlen.“ Dazu veranstaltet das Green Smoke Thementage wie die Fußballsamstage, den „Bone Thursday“, bei dem es alles vom Knochen gibt, oder Steak- sowie Rib-Tastings. Das freut auch Hoteldirektorin Stefanie Stotz: „Das Lindner Hotel Dom Residence bekommt wieder ein gastronomisches Herz, und wir freuen uns sehr auf die Zusammenarbeit mit dem Green Smoke Team!“

Das [Green Smoke](#) im [Lindner Hotel Dom Residence](#) ist von Dienstag bis Samstag ab 17.00 Uhr geöffnet, die Küche ist bis max. 22.30 Uhr offen, oder solange Gäste da sind. Reservierungen unter Tel: +49 0221/16444-70 oder direkt [online](#).

Bilder zur Medienmitteilung finden Sie [hier](#) zum Download.

Das Lindner Hotel Dom Residence

Das 4-Sterne-Haus in Köln (An den Dominikanern 4A/ Stolkasse, 50668 Köln) ist ein beliebtes Business Hotel und eine ideale Residenz für Kulturinteressierte. Mit dem Kölner Dom vor der Tür, der legendären Altstadt und dem Hauptbahnhof um die Ecke hat das Hotel eine besonders gute Lage für Städtereisende und Geschäftskunden. Die

Gäste erwarten eine stilvolle Atmosphäre, moderne Media-Ausstattung in den 130 [Zimmern](#) und ausgefallene Freizeitangebote.

Lindner Hotels AG

Zum Portfolio der familiengeführten Hotel-Gruppe (1.300 Mitarbeiter; 90 Millionen Euro Umsatz in 2021) gehören insgesamt 34 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben 18 Lindner Hotels in Großstädten, sieben hochwertigen Spa- und Sport-Resorts (eins davon in Planung) und einem Ferienpark zählen acht Hotels der Marke me and all dazu (drei davon im Bau). Einige Lindner Hotels & Resorts wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Alle Häuser vereinen individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. Die besonderen Hotelkonzepte erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmoblie des Jahres“ gekürt, Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“ und im Human-Resources-Bereich gewann Lindner bereits vier Mal einen Hospitality HR Award und belegt jährlich hohe Plätze im Ranking „Deutschlands beste Arbeitgeber“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter www.lindner.de/bilder

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: instagram.com/lindnerhotels

Neuigkeiten gibt es auch auf facebook.com/LindnerHotels

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels:
Catherine Bouchon (Director Public Relations)
Fon: +49 211 5997 1133
Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Lisa-Marie Bille
Fon: +49 162-2444707
Mail: lisa.bille@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20
40547 Düsseldorf