*MEDIA INFO*

**Gourmet in Action**

**Tobias Rocholl neuer Küchenchef**

**im FRITZ’s FRAU FRANZI**

**• Bewusste Weiterentwicklung zu „Gourmet in Action“**

**• Ethisch, nachhaltig produzierte Produkte**

**• Laktosefrei und ohne raffinierten Zucker**

**Düsseldorf Mit dem Remscheider Tobias Rocholl bekommt das Restaurant FRITZ's FRAU FRANZI zum fünfjährigen Jubiläum einen neuen, zukunftsgewandten Küchenchef, den es in Richtung Heimat zieht. Bestens in der Düsseldorfer Restaurantszene etabliert, startet das FRITZ's FRAU FRANZI Seite an Seite mit Tobias Rocholl in eine neue Ära und hat die Idee von Casual Fine Dining ohne Hemmschwellen bewusst weiter entwickelt.**

Das im Hotel THE FRITZ integrierte Restaurant FRITZ’s FRAU FRANZI steht für „Casual Fine Dining at it‘s best“. In der Landeshauptstadt Düsseldorf versprüht es großstädtische Lebensfreude und hat sich einen Namen gemacht für außergewöhnliche Gastfreundschaft sowie eine offene, kommunikative Philosophie. Lebendigkeit und Leichtigkeit spiegeln sich perfekt in Ambiente und Musik. Ohne Hemmschwellen und dennoch hochprofessionell in Service und Küche passt das Restaurant zum urbanen Flair der Stadt Düsseldorf. Durch den neuen Küchenchef Tobias Rocholl erreicht das hochwertige Restaurant mit seiner raffiniert innovativen Form von Kulinarik jetzt eine neue Dimension. Das frisch erdachte Konzept „Gourmet in Action“ bringt zum fünfjährigen Jubiläum eine moderne Richtung in die Rheinmetropole. Vegetarische Gerichte sind eine Selbstverständlichkeit für Tobias Rocholl. Laktosefrei zu arbeiten und gänzlich auf Industriezucker zu verzichten ist für ihn heute ein Muss und absolut kein Widerspruch zum Genuss an sich.

Hoteldirektorin Eva Herrmann befürwortet und unterstützt diese Weiterentwicklung auf ganzer Linie. Sie ist überzeugt, dass mit Tobias Rocholl ein grandios-innovativer Kopf ausgewählt werden konnte: „Wir begeistern unsere Gäste mit Geschmack, wollen am Puls der Zeit sein und verarbeiten ausschließlich ethisch und nachhaltig produzierte Produkte. Da war es von Bedeutung, einen Küchenchef zu finden, der eine große Offenheit für neue Wege und Entwicklungen zeigt. Tobias Rocholl hat bereits bewiesen, dass er handwerklich so wie kreativ viel kann. Es macht einfach Spaß, mit ihm und seiner Expertise zu arbeiten. Außerdem gefällt mir sein Anspruch und die souverän unprätentiöse Art. Er ist die perfekte Ergänzung für unser geniales Team hier im THE FRITZ, das wunderbar engagiert arbeitet.“

Tobias Rocholl, der mit 34 Jahren schon in zwei Küchenchef-Positionen zuverlässig einen Stern erkochen konnte, freut sich auf die neue Aufgabe. „Das Triple-Konzept THE FRITZ bestehend aus Hotel, Bar und Restaurant finde ich selbst in höchstem Maße ansprechend. Ich liebe Design und finde das Interieur geradezu umwerfend. Da macht es besonders viel Freude, für das FRITZ's FRAU FRANZI nach fünf bereits sehr erfolgreichen Jahren eine neue Ära einzuläuten,“ zeigt sich der sympathische Remscheider motiviert.

Gelingen wird ihm dies durch ein bewusst weiterentwickeltes, weltoffenes Küchenkonzept. Besonders freut es ihn, dass er in Düsseldorf neben weltoffenen Ideen auch regionale Akzente setzen kann. Eine wichtige Rolle spielt dabei „sein“ Gemüsehändler aus Remscheider Zeiten, der mit sehr vielen Bauern aus der Umgebung eng zusammenarbeitet. „Beste Regionalprodukte, gerade auch Gemüse, sind einfach ein großartiger Garant für Topqualität auf dem Teller,“ findet Tobias Rocholl. Für das FRITZ's FRAU FRANZI hat Tobias Rocholl ein Konzept entwickelt, das aktiv zukunftsgewandt ist: keine klassische Butter, gute Fette wie regionale Nussöle und Olivenöl, keine Laktose und schon gar kein raffinierter Zucker, viel saisonales Gemüse. Alles was das Schlemmen leichter macht, ist willkommen. Dabei läuft Tobias Rocholl keinen Trends hinterher. Er lässt sich gerne inspirieren und findet seine ganz eigene Kreativität am liebsten dort, wo er gut abschalten kann und einen freien Kopf hat. Da sprudeln die Ideen für neue Gerichte, die er dann gemeinsam mit seinem starken Küchenteam entwickelt, so z.B. die Sauerländer Forelle mild gebeizt, Rettich, Radieschen, Wachholder. Saisonal findet man aktuell den confierten weißen Spargel vom Niederrhein mit Bärlauch und einer Getreide-Honig-Vinaigrette. Mit Bluefin-Thunfisch von Balfego, Wolfsbarsch und Deichlamm zeigt das neue Team um Tobias Rocholl deutlich, dass die Gerichte auf erlesensten Zutaten basieren.

Dennoch hält das FRITZ’s FRAU FRANZI die Hemmschwellen niedrig. Agilität und Bewegung zeigen sich im gesamten Angebot von Mittwoch bis Samstag. So gibt es, neben einer einfallsreichen Bierbegleitung zum Menü, auch immer sehr gute alkoholfreie Alternativen, wie Säfte, Tees und Cocktails. Großstädtisch ist zudem, dass Gäste auch ein 3-Gang-Dinner inklusive Getränke – sehr zügig serviert von Tobias Rocholl – an Tischen in der THE FRITZ Bar genießen können. Perfekt für eine Metropole wie Düsseldorf, in der Business und gutes Essen immer mehr an Bedeutung gewinnen. Wer länger bleiben möchte, kann nach dem Menü noch gerne in der Lounge kreative Drinks und großartige Weine genießen.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **FRITZ’S FRAU FRANZI**  **by THE FRITZ**  Adersstrasse 8  D-40215 Düsseldorf  Tel. 0211 –370 750  www.thefritzhotel.de |  | Öffnungszeiten Mittwoch bis Samstag  19.00 Uhr bis 22.30 Uhr  **7-GANG MENÜ 152 € pro Person**  **6-GANG MENÜ 142 € pro Person**  **5-GANG MENÜ 134 € pro Person** |

**TOBIAS ROCHOLL**

Schon als kleiner Junge wollte Tobias Rocholl immer nur eines: Koch werden. Mit der Urgroßmutter, Großmutter und Mutter hatte der gebürtige Remscheider gleich drei gute Köchinnen zuhause, die ihn früh motivierten, mit am Herd zu wirken. Vor allem der Rinderschmorbraten der Urgroßmutter hatte es ihm angetan. Bis heute hat er keine Leibspeise, sondern liebt einfach alles, was mit Liebe zubereitet und mutig gewürzt ist.

Eine fundierte Ausbildung und positive Lehrzeit absolvierte Tobias Rocholl im Restaurant, „Heldmann“ in seiner Heimatstadt Remscheid. Es folgten Stationen im Restaurant „Charlemagne“ in Aachen, der Wartenberger Mühle in Wartenberg und im „Petit Charlemagne“ in Aachen, wo er im Alter von 24 Jahren schon seine erste verantwortungsvolle Position als Küchenchef übernahm. Danach zog es ihn zurück nach Remscheid in seinen Lehrbetrieb. Als Küchenchef verantwortet er dort gleich zwei Auszeichnungen und das über sechs Jahre: 1 Michelin Stern sowie 16 Punkte Gault Millau im Restaurant „Heldmann“, dazu einen Bib Gourmand für „Herzhaft Klassische Küche“, ebenfalls im Hause Heldmann. Die letzten drei Jahre hatte Tobias Rocholl die Position des Küchenchefs im Gourmet Restaurant „Brogsitter“ im Gasthaus Sanct Peter in Walporzheim an der Ahr begleitet, wo er erneut mit 1 Michelin Stern und 16 Punkten Gault Millau ausgezeichnet wurde. Inspirationen holte er sich zudem in Praxisworkshops bei Kevin Fehling und Joachim Wissler. Seit April 2022 ist Tobias Rocholl jetzt Küchenchef im Restaurant FRITZ’s FRAU FRANZI in Düsseldorf und setzt dort zielstrebig und ohne verbissen zu sein mit seinem Konzept „Gourmet in Action“ neue Akzente. Seine Freizeit verbringt Tobias Rocholl am liebsten mit seiner Lebensgefährtin. Er liebt es, Essen zu gehen und bezeichnet sich selbst als „offenes Buch“, in dem auch zu lesen ist, dass Tobias ein eingefleischter Schalke Fan ist.

**THE FRITZ**

Das Konzept von Eva Herrmann und ihrem internationalen Team ist so charakteristisch wie der Hotelname selbst: THE FRITZ ist die raffinierte Hotel-Antwort auf einen modernen, unabhängigen Lifestyle. THE FRITZ steht für pure Lebensfreude mit einem Hauch individuell abgestimmter Extravaganz. Diese Kombination lässt jeden Besuch im THE FRITZ zu einem emotionalen Erlebnis werden. Dabei hat die Wahl-Düsseldorferin die Landeshauptstadt bewusst als den idealen Ausgangpunkt für die Premiere von THE FRITZ gewählt: „Unsere Lage in unmittelbarer Nähe zur Königsallee und dem Rhein – im Herzen Düsseldorfs mit internationalen Boutiquen, Sehenswürdigkeiten und zahlreichen Museen – ist chic und lässig, zentral und ruhig zugleich. Ob bei kurzen oder längeren Aufenthalten, der Standort in einer urbanen Nachbarschaft ist ebenso überzeugend wie das Design der niederländischen Designerin Vivian van Schagen. Spannende Gegensätze setzt auch das Interieur: Wertvoller Marmor und luxuriöse Farben wie Gold und Schwarz treffen auf freundlich warmes Holz. „THE FRITZ ist mehr als ein Hotelkonzept. THE FRITZ ist ein Ort, der den Charme legendärer Grand-Hotels mit urbaner Modernität vereint. Bestehend aus Hotel, Bar und dem FRITZ's FRAU FRANZI ist THE FRITZ ein "Place to be" für Designliebhaber und Genießer.

**FOTO CREDITS**

Food Sascha Perrone, Essberichte

People Klaudia Taday, Atelier Klaudia Taday