



## KÖ-GEFLÜSTER Die Düsseldorf-Kolumne

Sie erreichen uns unter: 02 11/139 30 und duesseldorf@express.de

VON NATHALIE RIAHI & PAULINA MEISSNER

60-Sekunden-Interview mit...

dem Direktor des Medici-Hotels



Bertolt Reul

Was hat Sie in der vergangenen Zeit beschäftigt?

Das schöne Wetter, aber auch der für Hotel- und Gastronomie katastrophale Mai mit seinen vielen Feiertagen. Düsseldorf ist leider keine touristische Hochburg. Wir lieben unsere Stadt, die aber leider Defizite hat, wenn andere übers verlängerte Wochenende etwa nach Ibiza verreisen. Das Schöne ist allerdings, dass man dann in Düsseldorf im Freien immer einen Sitzplatz bekommt.

Welchen Tipp haben Sie für Düsseldorf, die den Sonntag in der Stadt genießen wollen?

Bei schönem Wetter auf jeden Fall einen Spaziergang am Rhein. Das mache ich übrigens auch gerne mal in der Mittagspause in der Woche. Kurz an die Rheinuferpromenade und Urlaubsfeeling einatmen. Und dabei die Überschaubarkeit unserer schönen Stadt genießen.

Wie verbringen Sie den heutigen Sonntag?

Meine Mutter feiert mit ihren 70. Geburtstag! Sie wohnt in der Voreifel.

Worauf freuen Sie sich in den kommenden Tagen?

Ganz klar auf den Start der Fußball-Weltmeisterschaft in Russland! Und auf das damit verbundene Wir-Gefühl in unserer schönen Republik. Vor allem freue ich mich auf das Spiel Deutschland gegen Mexiko - ich werde nach Moskau fliegen und im Stadion dabei sein. Darauf freue ich mich natürlich besonders und drücke unseren Jungs ganz feste die Daumen!

# „Lachen verschaffte mir meinen Sixpack“



BU: Chistirrin umgeben von den Zirkus-Artistinnen „Bello Sisters“ - über seinem Kopf bewacht von seiner schönen Verlobten Gyslaine

Foto: Katharina Schiffli/Circus Roncalli

Clown Chistirrin begeistert die Frauen

Hand aufs Herz: Die meisten denken von einem Clown, dass er einen kugelrunden Bauch hat, der perfekt zu seiner runden roten Nase passt. Bei Clown Chistirrin ist das ganz anders. Er hat einen Six-Pack! Und der lässt die Frauenwelt dahinschmelzen und junge Teenie-Mädels zu begeisterten Autogramm- und Selfie-Jägerinnen bei ihm werden!

Chistirrin ist 27 Jahre jung und stammt aus Mexiko. Und wer jetzt meint, er würde seinen Bauch täglich mit bestimmten Übungen drangsaliieren, der irrt. Er hat seine Bauchmuskeln von etwas ganz anderem. Chistirrin: „Ich mache keine Fitness. Das beste Six-Pack-Training ist viel Lachen!“ Na, gut. Hinzu kommt noch sein tägliches Akrobatik-Training, das er für seine Auftritte braucht.

Derzeit ist er mit dem Circus-Theater Roncalli in Düsseldorf. „Storyteller“ heißt das neue Programm, mit dem der legendäre Zirkus von Direktor

Bernhard Paul noch bis zum 24. Juni im Rheinpark am Joseph-Beuys-Ufer gastiert - und er genießt es richtig, hier zu sein. „Der Platz, wo das Zirkuszelt und die Wohnwagen stehen, ist einfach zu himmlisch!“, schwärmt er.

„Jeden Morgen, wenn ich aufwache und aus dem Wohnwagen schaue, sehe ich die Schiffe“, sagt er und schwärmt vom Rhein und der Stadt. „Ich habe schon einige Städte in Deutschland gesehen. Aber Düsseldorf ist für mich die schönste deutsche Stadt, was das Lebensgefühl angeht. Ich liebe Düsseldorf!“

Und er liebt noch jemanden. Mädels, seid stark: Chistirrin ist vergeben. Und das schon seit seiner Teeniezeit. Seitdem ist er mit der schönen Gyslaine, die aus Chile stammt, zusammen. Gyslaine tanzt im Ballett des Roncalli Circus-Theaters. Und wird schon bald mit ihm ins Eheglück tanzen. Denn: „Kommenden Januar heiraten die beiden in Cancun in Mexiko am Strand!“



Stiehlt Clown Chistirrin manchmal die Show: die spektakuläre Hologramm-Projektion in der aktuellen Roncalli-Show. Licht-Elefanten statt echter Tiere - eine Sensation.

Heute: Das „Sila Thai“ an der Bahnstraße

## Gehobene thailändische Küche

Der Gastro-Check im EXPRESS: Zugegeben, asiatische Restaurants muss man in Düsseldorf meist nicht lange suchen. Doch ein Besuch im „Sila Thai“ lohnt sich. Schon beim Eintreten begeistert das aufwendig dekorierte Lokal mit imposanter Deko, die nur noch vom Essen getoppt wird.

■ **Ambiente:** Ein kleines Erlebnis. Es gibt aufwendig gestaltete Holzschnitzereien, Steinreliefs und goldene Buddha Statuen.



■ **Food:** Die gehobene thailändische Küche. Grünes Kokosmilch-Curry mit Rinderfilet, Riesengarnelen oder eine Mahlzeit, serviert in einer Ananashälfte. Hier erwarten Sie geschmackliche Highlights, die auch was fürs Auge sind.

■ **Drinks:** Neben Softdrinks, Kaffee und Tee gibt es auch eine Auswahl an Cocktails, serviert in einem steinernen „Buddha-Krug“ und garniert mit viel Dekoration.

■ **Service:** Herzlich und zuvorkommend. Vorab werden feuchte Handtücher zum Reinigen der Hände gereicht.

■ **Preisniveau:** Ein Besuch im Sila Thai ist nichts alltägliches - da bezahlt man auch gerne mal mehr.

■ **Öffnungszeiten:** Montags bis freitags von 12 bis 15 Uhr und 18 bis 0 Uhr, am Wochenende und Feiertags von 13 bis 15 Uhr und 18 bis 0 Uhr

■ **Adresse:** Bahnstraße 76 in 40210 Düsseldorf

EXPRESS-Tipp



■ Ein wissenswerter Fakt zum Namen: Der Name „Sila“ steht für einen besonders gebrannten Ziegelstein, der bei den Khmer und im alten Siam für Tempelbauten und Buddha-Skulpturen verwandt wurde.

■ Die thailändische Küche kann bekanntlich gerne mal etwas feuriger werden. In der Speisekarte weisen daher rote Chilis neben den Gerichten auf den Schärfegrad hin.

