



## C'est la vie—mon ami!

Zwei Jahre lang suchte das erfolgreiche Gastronomen Paar, Heide & Gregor Marx, aus dem Alten Speicher in Solingen Ohligs nach einer für ihre Ansprüche passende Gastronomie. Es wurden Collagen erstellt, Ziele notiert, überall hingehängt und sich viele unterschiedliche Betriebe angesehen und zum Teil sogar viele Monate der Planung in dem einen und anderen Betrieb investiert. Es hing bereits an der “großen Glocke” - dass die Marxens auf der Suche waren—und so ergab es sich, dass durch einen Stammgast im Alten Speicher der Kontakt zur Familie Selders, den Besitzer vom AMIDA, geknüpft wurde.

Von der Lage und dem Ausblick des Restaurants war Marxpaar sofort überzeugt. Im Dezember 2009 wurden die Verträge unterschrieben und der Einzug konnte beginnen. Doch STOP—dieses Mal wollten es Heide & Gregor besonders schön haben! Mit Architekten, Freunden und Familie wurde sehr viel Zeit und Arbeit investiert—um das Restaurant so effektiv, positiv und so schön wie möglich zu gestalten — wie ein Top-Modell stand es dann fertig da — am 25.02.2010! Schon eine Woche zuvor wurden die Türen zum Slow-Opening geöffnet.

Unter Volldampf ging es direkt in die erste Runde—Tour de Menu 2010. Die Presse kam, Berichte im à la Carte Magazin wurden geschrieben, Fotografen tummelten sich, um das neu gestylte Restaurant in der virtuellen Welt zu verewigen. Auf der Internet Seite [www.amida-restaurant.de](http://www.amida-restaurant.de) können sich die Gäste immer auf dem Laufenden halten—egal, ob sie ein bisschen Foto schauen in der Galerie, sich über den Lebenslauf von Heide und Gregor Marx informieren, sich den WDR Film vom Amida Restaurant ansehen, oder sich einfach Appetit auf die kreativen Speisen von Gregor Marx zu holen, um dann im Internet zu reservieren.

Übrigens wussten Sie schon, dass das Amida einen wunderschönen Veranstaltungsraum mit traumhaftem Ausblick und Sonnenterrasse für Ihre Feierlichkeiten jeder Art bis zu 70 Personen bietet? Gerne steht Ihnen das Team vom Amida für eine persönliche Beratung zur Verfügung. Vereinbaren Sie doch schon heute einen Termin!

Das Team von Heide und Gregor Marx freut sich sehr, Sie im AMIDA mit dem außergewöhnlichen Ambiente willkommen zu heißen.

Das Amida Team wird sich gerne alle Zeit der Welt für Sie nehmen —und wünscht es sich auch von den Gästen. Genießen Sie die Stunden Ihres Aufenthaltes im AMIDA und lassen Sie sich auf feinste kulinarische Art und Weise verwöhnen.

Die am Häufigsten gestellte Frage lautet: Warum AMIDA? Schon durch den Alten Speicher konnten wir immer in den Genuss kommen, wie positiv sich ein Name mit „A“ auswirkt. Doch der schöne Klang von einem „I“ fehlte uns. Somit durchstöberten wir alle Duden und Internet Seiten, um den passenden Namen zu finden und stießen auf AMIDA. AMIDA steht zum Einen für das reine Land, was wir stark unterstützen durch die Verarbeitung unserer Produkte, Speisen, Getränke bis hin zum Papier der Speisekarten und Visitenkarten. Außerdem steht das AMIDA auf einem „reinen Land“ mit viel Grün und Natur in seiner Umgebung. Zum Anderen ist AMIDA eine sehr hoch angesehene Gottheit, ein Buddha in Asien. Er ist größer als die Freiheitsstatue und steht für den „unendlichen Glanz / Licht“.

In Tokio kann man den Amida-Buddha in seiner Höhe von 120 Metern besuchen. — Wir fühlen uns sehr wohl mit der Namensgebung und finden den Namen sehr passend für unser neues Restaurant. Wir freuen uns, wenn er Ihnen genauso zusagt.

*„Nicht weil der Mensch glaubt, wird er von AMIDA aufgenommen, sondern weil er aufgenommen ist, hat er das gläubige Herz, das so stark ist wie ein Diamant“ - Zitat aus dem Buch: Das Reine Land.*

## Ein Jahr „AMIDA“

Gregor Marx ist der Küchenchef im Restaurant AMIDA. Gregor ist in Paderborn geboren und hat schon zu Hause bei seiner Mutter das Kochen lieben gelernt. Nach der Ausbildung zum Koch 1990 und verschiedenen Positionen in Sterne-Restaurants gelangte Gregor zu einem weiteren Höhepunkt seiner Kochkarriere im Schweizer Wallis. Im „**Waldhotel Fletschhorn**“ \*\* Michelin-Sterne, Saas-Fee, kochte er in über 2.000 Meter Höhe auf höchstem Niveau. Sein Kochen trug dazu bei, dass das Restaurant „Fletschhorn“ als Restaurant des Jahres 1994 nominiert wurde. Während dieser Zeit hatte Gregor die Gelegenheit bei Gastspielen in Tokio, Hong Kong und London zu kochen. 1997 bis 1999 besuchte Gregor die **WIHOGA**.—Hier lernten sich Heide & Gregor im April 1997 kennen & lieben. Nach erfolgreichem Abschluss zum staatlich geprüften Betriebswirt ließ sich Gregor von Heide überreden mit nach London zu gehen, dort sammelte er zwei Jahre Erfahrung in der Fünf-Sterne-Hotellerie im Designer-Hotel „**One Aldwych**“. Anschließend leitete Gregor als Senior-Sous-Chef das Top-Restaurant der Conran-Gruppe „Le Pont de la Tour“ an der Towerbridge in London. Hier hat Gregor seinen ihm heute eigenen und favorisierten Kochstil, französische und deutsche Küche mit asiatischen Aromen zu fusionieren, zur Reife gebracht. 2003, im „**Bambuddha Grove**“ Restaurant auf Ibiza, hatte Gregor seine erste Küchenchef-Position. Hier kochte er in die Sommersaison 2003 jeden Abend für bis zu 300 Gäste sehr kreativ und auf einem hohen „Mediterr-Asian“-Niveau. Geschmack und Zutaten aus Ost und West wurden zusammengeführt und zu einem Sinneserlebnis vereint. Nach den zahlreichen Wanderjahren führte Gregor Marx sechs erfolgreiche Jahre die Küche im Restaurant Alter Speicher in Solingen, bevor er dann mit 14 Punkten Gault Millau, dem BIB Goumant und dem Showkoch des Jahres Titel mit Heide das AMIDA in Haan öffnete. // Heide Marx, gebürtige Wuppertalerin, ist die Inhaberin des Restaurants „AMIDA“. Sie hat als gute Ergänzung zu Gregor eine Karriere im Hotel- und Restaurantfach durchlebt. Ausgebildet wurde sie 1987 in Lörrach, hier stellte sie mit Begeisterung hausgemachte Spätzle her. Nach drei Jahren zog es Heide wieder zurück nach Wuppertal, dort lernte sie die gehobene Gastronomie im **Scarpati**, Hotel Kaiserhof und Queenshotel Velbert kennen. 1993 boten sich neue Karrierechancen in der 5-Sterne-Hotel **Langham Hilton** und anschließend im **Dorchester Hotel in London**. 1996 entschloss sich Heide zu einer zweijährigen Fortbildung zur staatlich geprüften Betriebswirtin, Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie, in Dortmund. Nach erfolgreichem Abschluss arbeitete Heide im Einkauf im **Schlosshotel Lerbach** bei **Dieter Müller**. Wie vorher erwähnt, zog es beide gemeinsam nach London, hier angekommen, wurde Heide zum zweiten Mal im Dorchester Hotel tätig, dieses Mal im Einkauf. Nach einer Weile vermisste sie den Kontakt zu „ihren Gästen“ und nutzte die Chance 2001 als Room-Service-Manager die Neueröffnung des 5-Sterne **Renaissance-Chancery-Court-Hotels** mitzerleben. März 2003 brachen Heide & Gregor ihre Zelte in London ab, um ein besseres Leben auf Ibiza zu führen und sich während dieser Zeit über ihre gemeinsame Zukunft klar zu werden. Nach der Sommersaison machte sich das Paar auf eine neue Suche und wurde im Dezember 2003 fündig. ...Das Restaurant „**Alter Speicher**“ war Liebe auf den ersten Blick und waren dort erfolgreich selbstständig vom 9. Januar 2004 bis zum 31.12.2010. —Schon im Alter Speicher und dem Amida Team ist es sehr wichtig, auf hohem Niveau die bestmöglichen, fein abgeschmeckten und mit liebevoller Hingabe kreierten Gerichte zu servieren—und dass immer mit einem herzlichen Lächeln. Wir hoffen und wünschen uns, dass wir weiterhin so viel liebevolle Gäste im AMIDA begrüßen dürfen. Uns allen ist es sehr wichtig, über die Jahre hinweg, unsere Gäste zufrieden zu stellen — das macht uns sehr glücklich! Unser Versprechen an Sie—die Qualität von Service und Küche konsequent weiter zu verfolgen und uns stetig zu verbessern, der Ehrgeiz und Enthusiasmus bei unserer Brigade im Service und in der Küche bleibt weiterhin vorhanden. Ein herzliches Dankeschön an Alle und weiter so mit viel positiver Energie!

Wir sind stolz & sehr, sehr dankbar. Satnam.

**Arbeite, als bräuchtest Du kein Geld. Liebe, als habe Dir nie jemand was zu leide getan. Tanze, als ob niemand Dich beobachte. Singe, als ob niemand Dir zuhöre. Lebe, als sei das Paradies auf Erden.**