



C'est la vie—mon ami!

Zwei Jahre lang suchte nun schon das erfolgreiche Gastronomen Paar, Heide & Gregor Marx, aus dem Alten Speicher in Solingen Ohligs nach einer für ihre Ansprüche passende Gastronomie.

Es wurden Kollagen 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 lieben Stammgast im Alten Speicher der Kontakt zur Familie Selders geknüpft wurde.

Schon im Sommer 2009 gab es die erste Kontaktaufnahme. Von der Lage und dem Ausblick des Restaurants waren die zwei Gastronomen sofort überzeugt. Im Dezember 2009 wurden die Verträge unterschrieben und der Einzug konnte beginnen. Doch STOP—dieses Mal wollten es die Heide & Gregor besonders schön haben! Mit Architekten, Freunden und Familie wurde sehr viel Zeit und Arbeit investiert—um alles so effektiv, positive und so schöne wie möglich aus der Gastronomie von Selders herauszuputzen — wie ein Modell stand es dann fertig da — am 25.02.2010! Schon eine Woche zuvor wurden die Türen klammheimlich 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 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 traumhaften 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 wünschen sich das Selbe von den Gästen. Genießen Sie die Stunden Ihres Aufenthaltes im AMIDA und lassen sich auf 's 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 komme, wie positiv sic en Name mit „A“ auswirkt. Doch der nette 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 auch bin hin zum Papier der Speisekarten und Visitenkarten. Außerdem steht auch 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 Asian. Er ist größer als die Freiheitsstatur und steht für den „unendlichen Glanz / Licht“ - In Tokio kann man den Amida-Buddha in seiner Größe von 120 Meter Höhe besuchen. — Wir fühlen uns sehr wohl mit der Namengebung und finden den Namen sehr passend für unser neues Restaurant. Wir freuen uns, wenn Ihnen der Name genauso zusagt.

www.amida-restaurant.de

„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.