

Steckbrief

Name:
Daniel Quartier

Alter:
35 Jahre

Lokal:
CurryQ

Gründungsjahr:
2004,
seit 2015 in Kevelaer



#kevelaerhaeltzusammen

Was ist bei Ihnen ganz speziell, was mögen Ihre Kunden besonders gerne?
Natürlich steht bei CurryQ die Currywurst im Fokus. Es handelt sich bei unserer Wurst um ein traditionsreiches Rezept und wir verwenden nur beste Zutaten. Aber auch unser Frühstücksbuffet ist in Kevelaer zum Steckenpferd geworden und ein toller Treffpunkt auf der Hauptstraße.

Beschreiben Sie kurz Ihr gastronomisches Angebot

Neben unserer Currywurst in unterschiedlichen Varianten bieten wir gutbürgerliche Gerichte wie Schnitzel, Schaschlik, Burger, Pastagerichte und einen wechselnden Mittagstisch an. Auch unser tägliches Frühstücksbuffet ist (außerhalb von Corona) gut besucht.

Worin liegt für Sie der besondere Reiz im Gastgewerbe?

Als Fleischermeister mit eigener Metzgerei ist es etwas Besonderes, dass wir unsere eigenen Produkte in unseren CurryQs anbieten können. Damit haben unsere Gäste immer ein regionales Produkt auf dem Teller und das schmeckt man auch!

Welche Erfahrungen machen Sie in Corona-Zeiten?

Es ist ein auf und ab. Wir haben nun schon acht harte Monate hinter uns und es werden noch einige folgen. Nach den anfänglichen Unsicherheiten zu den Hygienemaßnahmen muss man allerdings sagen, dass die Gastronomie -und damit meine ich nicht nur uns sondern alle Betriebe- sehr souverän mit dem Thema Corona umgeht und viele kreative Lösungen gefunden hat, um den Gästen einen sicheren Aufenthalt bieten zu können. Ich bin auch deshalb sehr zuversichtlich, dass sich die Situation wie wir sie gerade erleben, in den nächsten Wochen wieder entspannen wird und wir nicht den kompletten Winter im Lockdown verbringen.