

**Bertold Reul ist General Manager im neuen Derag Livinghotel De Medici in Düsseldorf**

BERLIN  
BONN  
DÜSSELDORF  
FRANKFURT  
MÜNCHEN  
NÜRNBERG  
WEIMAR  
WIEN

MÜNCHEN (w&p) 22. Juli 2014 – Von der Spree zurück an den Rhein: Ab sofort ist Bertold Reul General Manager des Derag Livinghotel De Medici, das im Spätsommer 2014 nach aufwändiger Sanierung seine Pforten im ehemaligen Stadthaus in der Düsseldorfer Altstadt öffnen wird. Zuvor zeichnete Bertold Reul unter anderem für das Düsseldorfer Nikko Hotel verantwortlich, seine letzte Station war das Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz.

„Ich freue mich sehr, Bertold Reul als General Manager für das Derag Livinghotel De Medici gewonnen zu haben“, sagt Albert Dander, Vorstand der Derag Livinghotels. „Er ist eine geborene Führungskraft, die sehr strategisch und kreativ arbeitet und zudem ein profundes Wissen der Hotelbranche sowie enge Düsseldorfer Kontakte mitbringt. Daher bin ich überzeugt, dass sich unser neues Derag Livinghotel De Medici unter seiner Führung bestens auf dem Markt etablieren wird.“

**Über den neuen General Manager Bertold Reul**

Bertold Reul ist gelernter Hotelkaufmann und bringt mehr als 20 Jahre Erfahrung in der Hotellerie mit. Zunächst durchlief er bei der Queens-Gruppe Deutschland mehrere Stationen wie etwa die des Rooms Division Managers und F&B-Managers. Anschließend wechselte er zur Event Hotelgruppe, innerhalb derer der 45-Jährige zuletzt General Manager im zweitgrößten Hotel Deutschlands, dem Park Inn by Radisson Berlin Alexanderplatz, war. Auch die Rheinmetropole kennt Bertold Reul wie seine Westentasche: aus der Zeit, als er knapp sieben Jahre lang das Nikko Hotel in der Düsseldorfer Innenstadt als General Manager leitete.

**Team des F&B-Bereichs steht ebenfalls fest**

Den Restaurant- und Barbereich des Derag Livinghotel De Medici werden Barbara Oxenfort und Tobias Ludowigs betreiben, die den Düsseldorfern bereits als Inhaber des Restaurants „Weinhaus Tante Anna“ in der Altstadt bekannt sind.

Gemeinsam mit ihrem neuen Gesellschafter Florian Conzen, bisheriger Küchenchef des Intercontinental Düsseldorf, bieten sie in der neuen „Brasserie Stadthaus“ Spezialitäten der französischen Küche an. Restaurantleiter wird Thomas Berg, der aktuell im Weinhaus Tante Anna beschäftigt ist. Insgesamt wird das Team im F&B-Bereich aus 14 Mitarbeitern bestehen.

## PRESSEINFORMATION

### Derag Livinghotels

Das Derag Livinghotels Konzept „Flexibles Wohnen auf Zeit“ bietet für geschäftliche wie private Anlässe den optimalen Raum für kurz-, mittel- und langfristige Aufenthalte. Mit aktuell 14 eigenen Häusern und rund 2.600 Zimmern hat sich die Gruppe als einer der führenden Anbieter von Apartments im deutschsprachigen Raum etabliert. Zudem verfügt das Münchner Unternehmen über ein klassisches Hotelangebot. Gäste genießen herausragenden Komfort, ein wohnliches Ambiente und zahlreiche Services je nach Bedarf.

BERLIN  
BONN  
DÜSSELDORF  
FRANKFURT  
MÜNCHEN  
NÜRNBERG  
WEIMAR  
WIEN

Bildnachweis: © Derag Livinghotels

### Für weitere Presseinformationen:

Ute C. Hopfengärtner  
Barbara Lang  
Wilde & Partner Public Relations  
Tel. +49 (0)89 - 17 91 90 - 0  
[info@wilde.de](mailto:info@wilde.de) | [www.wilde.de](http://www.wilde.de)  
[www.facebook.com/WildeundPartner](https://www.facebook.com/WildeundPartner)  
[newsroom.wilde.de](https://newsroom.wilde.de) [twitter.com/WildePR](https://twitter.com/WildePR)

Tim Düysen  
Direktor Marketing & Distribution  
Derag Livinghotels  
Tel. +49 (0)89 - 23 70 12 50  
[tim.dueysen@deraghotels.de](mailto:tim.dueysen@deraghotels.de)  
[www.deraghotels.de](http://www.deraghotels.de)  
[www.facebook.com/deraghotels](https://www.facebook.com/deraghotels)