

GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



Ein Mann. Ein Lokal. Die Kunst.

Hans Schulze-Osterfeld ist Wirt mit Leib und Seele. An seinen alten Beruf erinnert nur noch die Fähigkeit, seinen Gästen hier und da die Brille zu richten. Seine Philosophie, sein Leben, seine Liebe zur Kleinkunst stellen wir in einem außergewöhnlichen Interview vor.

BIER  SCHNEIDER

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

XIX

Lesen sie...

ab Seite 4

BOA - Deutschlands größte und modernste Bowlingbahn geht neue Wege.



Seite 9

BISTRO TALK - Mutter Heidi macht die Bundesliga zum Erlebnis.

ab Seite 10

ANNO-TUBAC - ein Wirt plaudert aus dem Nähkästchen.



Seite 13

KEGELSTUBE SINZIG - Schnitzel und Schnittchen kommen gut bei den Gästen an.



ab Seite 14

DORF-OASE - Dart-Spieler fühlen sich wohl bei Doris Emmerich in Zündorf.

Seite 16

INTERNET - mit www.bier-schneider.net sind Sie besser informiert.



Seite 17

ZUR KRONE - Berthold Schmitz gehört zu Remagen wie der Rhein.

ab Seite 18

INFORMATION JA - Aktionismus Nein. Der Deutsche Brauerbund stellt sich der Diskussion um den Alkohol.

Wer Bier oder Biermixgetränke trinkt und noch keine 16 ist oder Bier oder Biermixgetränke an Leute unter 16 verkauft, wird mit Kamillentee nicht unter 10 Tassen bestraft.



BIER SCHNEIDER

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

Liebe Kundinnen und Kunden,

mehr Infos, mehr Anregungen, mehr Tipps - wir haben unserem Magazin nicht nur einen neuen, modernen Anstrich verpasst, sondern wollen ab sofort auf mehr als doppelt so vielen Seiten über die Gastronomie im Allgemeinen und über die Gastronomen im Köln/Bonner Raum im Besonderen informieren.

Wussten Sie zum Beispiel, wo sich die älteste Kleinkunsthöhne Bonns befindet? Wir haben recherchiert und sie im Anno-Tubac an der Kölnstraße gefunden. Für unser Magazin plaudert Inhaber Hans Schulze-Osterfeld ein bisschen aus dem Nähkästchen.



Hinter die Kulissen geht's auch in Spich. Die größte und modernste Bowling-Arena Deutschlands gehört seit einiger Zeit zu unseren Kunden. Wie ein solcher Massenbetrieb am Laufen gehalten wird, lesen Sie in unserem Bericht ab Seite 4.

Und wir haben uns mit dem Brauerbund über die EU-Alkohol-Strategie unterhalten. Hauptgeschäftsführer Peter Hahn bekräftigte unserer Reporterin gegenüber seine "klare Absage an Aktionismus in Sachen Alkohol".

Und? Was sagen Sie? Wie gefällt Ihnen das neue Magazin? Über Lob, Kritik und Anregungen würden wir uns sehr freuen - persönlich per Telefon (02222 - 91110) oder per E-Mail unter vertrieb@bier-schneider.net. Melden Sie sich bei uns!

Herzlichst
Ihr



Manfred Schneider
(Geschäftsführer Innendienst)

DAS IST MEHR



“Wir wollen die Welt bewegen”

ALS BOWLING.



Schon von Weitem sichtbar: Mit großen Lettern werben die Betreiber für die Bowling-Arena Spich.



Modernes in luftiger Höhe: Auf den Bildschirmen an der Decke wird nicht nur das aktuelle BOA-Programm eingespielt. Hier können Spielstände auch aus der Ferne beobachtet werden.

In einer Rekordzeit von nur vier Monaten entstand in Spich die größte und modernste Bowlinghalle Deutschlands. Und die Investoren wollen mehr bieten als ein reines Bowlingparadies.

Wer kennt sie nicht, die dunklen, muffigen Bowlingkeller. Keine Fenster, Neonlicht und die Luft zum Schneiden. In Spich ist das anders. Der Besucher betritt ein großzügiges Entrée mit Glasdach. Das Dach unterteilt die Bereiche Bowling und Entertainment-Center. Mit 2.500 Quadratmetern Nutzfläche ist die Bowling-Arena, kurz BOA genannt, weit mehr als eine Ansammlung von geölten Bahnen.

"Wir verstehen uns als Multi-Event-Center", betont Geschäftsführer Mirko Werner. Der Gedanke kommt an,

wie die Erfahrungen der ersten zwölf Monate zeigen. Werner: "In unseren Veranstaltungsräumen halten mittlerweile Firmen Seminare ab, werden Kindergeburtstage gefeiert und rund um die Weihnachtszeit sind wir bereits Monate im Voraus ausgebucht."

Dem 37-Jährigen ist bewusst, welches Glück er und die Investorengemeinschaft mit dem Gelände in Spich hatten. "Wir konnten hier auf der grünen Wiese bauen", erzählt er. Größe, Breite, Länge? Auf dem 5.000 Quadratmeter großen Grundstück war dies fast egal. Der Fantasie der Bowling-Visionäre waren bei der Planung keine Grenzen gesetzt.

Herausgekommen ist eine Arena mit unter anderem 24

Brunswick-Bahnen, einem Restaurant über zwei Etagen mit Vollküche (Werner: "Das ist für ein Bowling-Center auch eher ungewöhnlich."), eine Premiere Sportsbar, Dart-, Billard- und Internet-Bereichen, unterschiedlichen Veranstaltungsräumen, einem großen Veranstaltungszelt und einem Biergarten.

Ein großer Betrieb, der am Laufen gehalten werden muss. Werner: "Wir drehen hier ein riesiges Rad." Stillstand kann sich der BOA-Betreiber nicht leisten. Und so ist Geschäftsführer Werner immer auf der Suche nach neuen Ideen.

Jeden Tag gibt es neben dem normalen Bowling regelrechte Bowling-Events: vom Pärchen-Bowling (SIE zahlt, ER spielt kostenfrei), über Disco-Bowling mit viel Musik bis hin zum Glücksrad-Bowling.

Und auch die Formel 1 macht vor der BOA nicht halt. Wenn Ferrari und Co irgendwo auf der Welt über die "Curves rocken", wird zeitgleich in Spich Bowling gespielt. Egal zu welcher Uhrzeit.

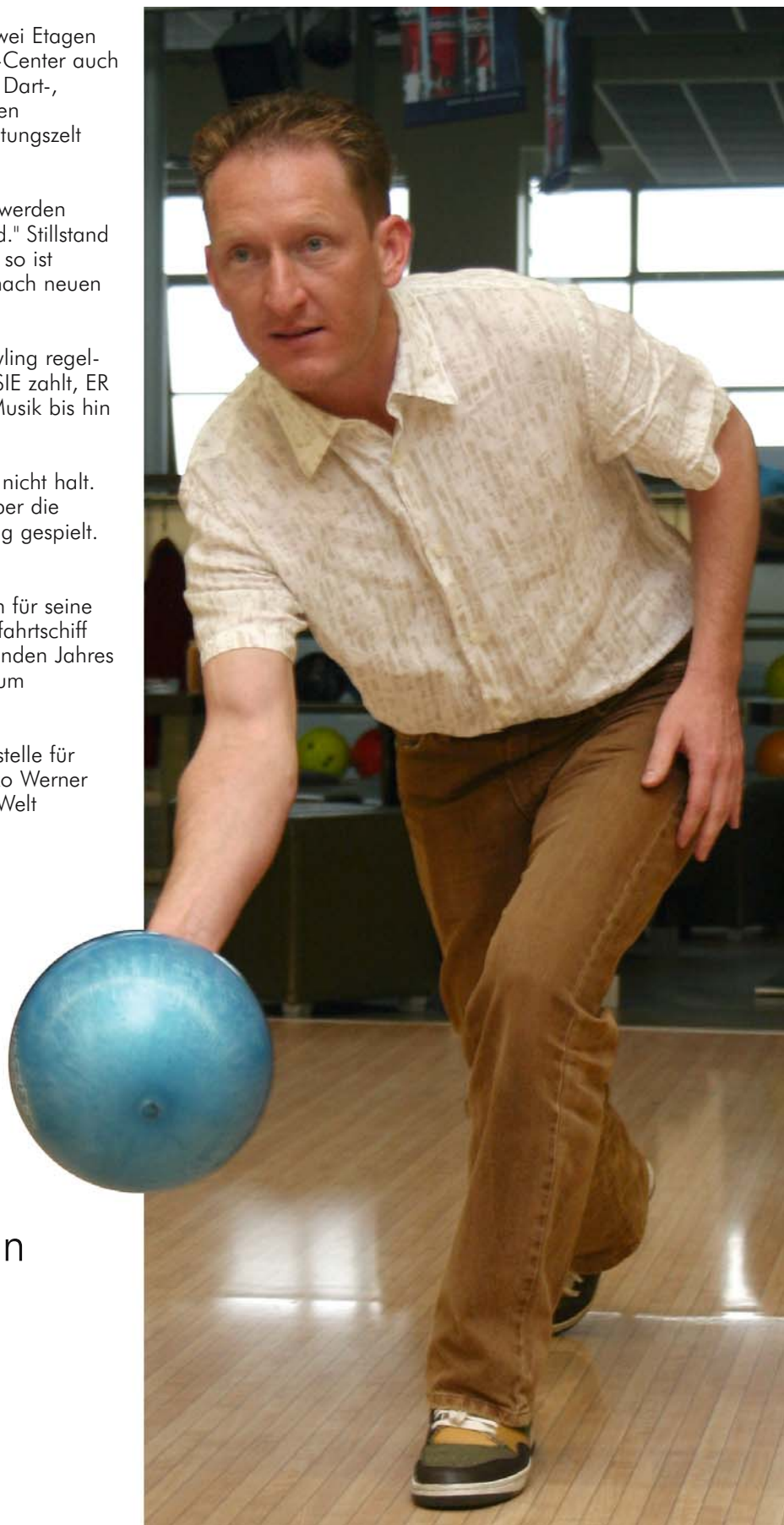
Als nächstes organisiert Mirko Werner Reisen für seine Gäste. Im Februar geht es auf ein neues Kreuzfahrtschiff mit eigenen Bowling-Bahnen und Ende kommenden Jahres über den großen Teich nach Las Vegas. Alles zum Vorzugspreis, versteht sich.

Die BOA will eben mehr sein als nur Anlaufstelle für schlichtes Pinumwerfen. Und deshalb wird Mirko Werner auch nicht müde, zu betonen: "Wir wollen die Welt bewegen, das Bowlingspielen revolutionieren."

„Wir wissen, dass wir hier ein riesiges Rad drehen.“



**BOA-Geschäftsführer
Mirko Werner**



Mirko Werner spielt selbst Bowling, wenn es seine Zeit zulässt. Bei Stammgästen springt er in seltenen Fällen auch mal ein, wenn ein Mann fehlt.



Mit insgesamt 24 Bowling-Bahnen der Top-Marke Brunswick ist die BOA in Spich die modernste Bowling-Anlage in Deutschland.



Ob alt, ob jung, ob männlich oder weiblich - Bowling ist ein Sport für jedermann, weiß der BOA-Betreiber und passt deshalb die Aktionstage genau dem Publikum an.



Ideen muss man haben: Für eine Modenschau wurden die Bowlingbahnen kurzerhand mit einem Laufsteg überbaut.

BOA-Geschäftsführer Mirko Werner im Interview

“Habe mich immer über schlechte Bowlingbahnen geärgert”



Mirko Werner hasst sprudelnde Wasserspender und Druckerschwärze an den Händen. Sudoku-Rätsel liebt er dagegen – vorzugsweise in der Badewanne. Was sonst noch so in dem Kopf vorgeht, der hinter Deutschlands modernster Bowlingbahn steht, fand der „Gastronom“ im Gespräch mit dem 37-Jährigen heraus.

Herr Werner, Sie wollten doch bestimmt schon als Kind Chef einer Bowlingbahn werden, oder?

Mirko Werner: Gar nicht. Ich bin gelernter Kfz-Mechaniker und habe danach viele Jahre ein eigenes Möbelhaus besessen.

Woher dann die Leidenschaft für Bowlingbahnen?

Mirko Werner: Ich habe früher selbst oft Bowling gespielt und mich immer über die schlechten Bahnen und Rahmenbedingungen geärgert.

Aha, dann geht man hin und macht mal schnell selbst ein Bowling-Center auf?

Mirko Werner: Natürlich nicht. Ich hatte in Berlin die Möglichkeit, ein Center zu eröffnen, und habe den Schritt gewagt.

Und ihn nie bereut?

Mirko Werner: Nein, nie. Die Bowlingbahn in Berlin habe ich fast neun Jahre mit großem Erfolg betrieben.

Doch dann zog es Sie nach Spich?

Mirko Werner: In Berlin konnte ich nichts mehr ausbauen. In Spich standen uns alle Möglichkeiten offen. Eine tolle Herausforderung!

Kein einfacher Job...

Mirko Werner: Ein toller, aber ein arbeitsintensiver. Die BOA ist mein Wohnzimmer.

Wie kann man denn bei dem Krach um einen herum gute Ideen entwickeln?

Mirko Werner: Man gewöhnt sich dran. Aber ganz davon ab: Die besten Ideen habe ich beim Autofahren oder morgens kurz nach dem Aufstehen.

Und was machen Sie, wenn Sie nicht gerade arbeiten?

Mirko Werner: Ein wenig Sport – Squash, Badminton, Mountainbike – und zum Entspannen Sudokus lösen. Vorzugsweise in der Badewanne.



info

In nur vier Monaten wurde in Spich mit 24 Brunswick-Bahnen und aufwendigster Licht-, Ton- und Videotechnik die modernste Bowlinghalle Deutschlands gebaut. Auf einem etwa 5.000 Quadratmeter großen Grundstück entstand in Stahlkonstruktion ein hochmodernes Center, das eine Nutzfläche von 2.500 Quadratmetern bietet. Den Besuchern steht ein Parkplatz mit mehr als 150 Stellplätzen zur Verfügung.

Bowling-Arena Spich
Heinkelstraße 1
53844 Troisdorf
Telefon (02241) 2500999
<http://www.bowling-arena-spich.de>

BISTRO TALK liegt im historischen Bonn

Mutter Heidi macht die Bundesliga zum Erlebnis

Es ist wohl einer der idyllischsten Plätze in der Bonner Innenstadt: die Brüdergasse direkt unterhalb der historischen Mauern der Remigiuskirche. Hier haben Rüdiger und Markus Klug ihr neues Bistro Talk eröffnet.

Die Gastronomie in der Bonner Innenstadt ist den Klugs bestens vertraut. Seit zwölf Jahren betreiben sie das Aktuell. Das kleine, modern eingerichtete Bistro Talk ist nun seit sechs Monaten ihre zweite Dépendance.

Eine lockere Atmosphäre, wechselnde Kunst und die unterschiedlichsten Aktionen sollen die Gäste Sommer wie Winter in die Brüdergasse ziehen. Die Grillabende auf der Terrasse haben sich bereits herumgesprochen. Neuer Publikumsmagnet soll nun ein regelmäßiger Karaoke-Abend werden.

Aber ein ganz besonders Highlight verdanken die Brüder Klug ihrer Mutter Heidi. "Sie macht an Bundesliga-Tagen immer Eintopf. Die Gäste finden es toll", sagt Markus Klug.

Aber auch neben bester Hausmannskost hat die Speisekarte des Bistro Talk einiges zu bieten: Neben Salaten wie etwa der "Salatvariation talk" mit marktfrischen Salaten, gebratenem Ziegenkäse in Essig-Öl-Dressing" und Fleischgerichten wie "Saltimbocca gefüllt mit Schinken und Salbei auf Bandnudeln und geschäumter Buttersoße" gibt es auch wechselnde Gerichte wie etwa "Schweinegulasch mit Nudeln und Apfelmus".

Aus dem Zapfhahn kommen Sion Kölsch, Radeberger, Budweiser Pils und Schöfferhofer Weizen.

Bistro Talk

Brüdergasse 9
53111 Bonn
Telefon
(0228) 96397925



Markus Klug (35) führt das Geschäft in der Brüdergasse.

PLAUDERN AUS DE

“In der Gastronomie kriegt man die Quittung sofort”

Als Augenoptiker zog er los, die Welt zu erkunden. Als Wirt hat er sie entdeckt. Im Interview mit dem Magazin "Gastronom" erzählt Hans Schulze-Osterfeld, seit 17 Jahren Chef des Anno-Tubac, warum er bis heute noch kein Millionär ist, weshalb Chauvis in seinem Laden so beliebt sind und was er so alles niemals im Anno tun würde.

Herr Schulze-Osterfeld, was bewegt einen gelernten Augenoptiker, Gastronom zu werden?

Schulze-Osterfeld: Zufall! Ich habe vor 23 Jahren mit Kellnern begonnen und musste mich entscheiden.

Dennoch sind es zwei vollkommen unterschiedliche Berufe...

Schulze-Osterfeld: Gar nicht. Bei beiden geht es um Kundendienst. Wobei die Gastronomie schwieriger ist. Wenn hier etwas aus Kundensicht nicht stimmt, kriegt man die Quittung sofort.

Und? Haben Sie schon einmal die Quittung bekommen?

Schulze-Osterfeld: Nicht wirklich. Klar geht manchmal was schief. Aber wenn man so lange dabei ist wie ich, weiß man, was sein Publikum will.

Was denn zum Beispiel?

Schulze-Osterfeld: Wir haben Gäste jeden Alters, aber



M NÄHKÄSTCHEN

Die Brillen hat er immer noch fest im Griff: Als gelernter Optiker repariert Hans Schulze-Osterfeld auch schon mal die Gestelle seiner Stammgäste.



Das Getränke-Sortiment kann sich sehen lassen: Im Anno gibt es eine riesige Auswahl an Malt-Whiskeys mit mehr als 50 verschiedenen Sorten.



Warme Farben in mandarine und korallenrot bestimmen das einladende Ambiente im Restaurant-Bereich des Lokals an der Kölnstraße.



Noch bis März sind Thomas Weger und Andres Orth mit ihrem Programm ‚Bis die Schlüpfer fliegen...‘ auf der Anno-Bühne zu sehen.

Manch einer träumt von Sonne und Meer im Ruhestand. Hans Schulze-Osterfeld nicht. Er will ein Gastronom auf Lebenszeit sein.



„Gib den Leuten, was sie wollen, und achte immer aufs Niveau.“

mit gehobenen Ansprüchen. Die wollen kein Schnickschnack sondern eine gradlinige, klassische Küche.

Die sich durch was auszeichnet?

Schulze-Osterfeld: Etwa dadurch, dass wir im Anno niemals Tiefkühlprodukte verwenden würden. Hier kommt alles frisch auf den Tisch.

Was ärgert Sie denn an Tischen von Mitbewerbern am meisten?

Schulze-Osterfeld: Gehobenes Getue gepaart mit stümperhafter Ausführung. Ich gehe oft essen. Neulich bekam ich einen Wein, den ich im ersten Moment mit dem Wasser verwechselt habe.

Was sollte man da tun?

Schulze-Osterfeld: Solche Kollegen bräuchten mal eine vernünftige Beratung. Ich würde ihnen sagen: Gebt den Leuten, was sie wollen, aber achte immer aufs Niveau.

Aha, wäre der Beraterposten etwa ein Job für Hans Schulze-Osterfeld im Ruhestand?

Schulze-Osterfeld: Sollte ich irgendwann das Anno nicht mehr betreiben können, würde ich gern als Berater arbeiten. Aber in erster Linie gilt: Ich will solange aktiv hinterm Tresen stehen, wie es nur geht.

Hat ja auch was, so ein Gastronom-Leben. Allein der Bonus bei der Damenwelt...

Schulze-Osterfeld: Habe ich auch schon von gehört. Aber

ich flirte nicht im eigenen Laden. Der Schuss kann schnell nach hinten losgehen. Außerdem bin ich viel zu schüchtern.

Ist nicht wahr?

Schulze-Osterfeld: Doch! Ehrlich!

Sind die Chauvis deshalb bei Ihnen so beliebt? Der Chef ist schüchtern, aber die Jungs sagen, was Sache ist?

Schulze-Osterfeld: Chauvis gibt es hier nicht. Sie meinen "Die letzten Chauvikaner". Das ist unser aktuelles Musik-Kabarett. Thomas Weger und Andres Orth sind bei unseren Gästen - vor allem den weiblichen - so beliebt, dass sie ihr Programm „Bis die Schlüpfers fliegen...“ noch bis März bei uns zeigen.

Stimmt, das Anno hat ja auch eine Kleinkunsthöhne...

Schulze-Osterfeld: ...auf der ursprünglich die Springmäuse und danach Comedians wie Bastian Pastewka und Bernhard Hoecker aufgetreten sind.

Wow, eine Talentschmiede. Riecht nach einer Menge Umsatz...

Schulze-Osterfeld: Nee, Millionär werde ich hier nicht. Aber zufrieden und glücklich bin ich mit dem Anno. Und das ist die Hauptsache!

Möchte der Augenoptiker nicht doch manchmal wieder die Oberhand übernehmen?

Schulze-Osterfeld: Der repariert öfters mal die Brillen seiner Stammgäste. Das reicht!



Sein ganzer Stolz: Der Anno-Chef auf der ältesten Kleinkunstbühne Bonns.

Sonntags und montags ist Schnitzeltag

Hans Schulze-Osterfeld (48) übernahm das Anno-Tubac vor 17 Jahren. Als Restaurant bietet das Lokal am Rande der Altstadt eine internationale Küche. Wobei die Schnitzel- und Steakvariationen zu den Spezialitäten gehören - sonntags und montags ist Schnitzeltag.

Bei Veranstaltungen hat das Anno im Saal Platz für bis zu 100 Personen; 45 passen in die gemütliche Partyecke und bis zu 16 Gäste können die Kegelbahn unsicher machen.

Besonderes Highlight ist das Programm auf Bonns ältester Kleinkunstbühne, auf der seit vielen Jahren Comedy-Newcomer ihre ersten Erfahrungen sammeln.

Anno-Tubac

Kölnstraße 47
53111 Bonn
Telefon (0228) 654074

Kegelstube setzt auf Gutbürgerliches

Schnitzel und Schnittchen sind in Sinzig beliebt



Fühlen sich wohl in Sinzig: Die Eheleute Roswitha und Friedhelm Neitzert in ihrem Lokal an der Mühlenbachstraße.

Eigentlich stammen Roswitha und Friedhelm Neitzert aus dem Westerwald beziehungsweise aus Godesberg. Ihr Beruf hat die Gastronomen nach Sinzig verschlagen, wo sie sich mittlerweile aber mehr als heimisch fühlen.

Über zehn Jahre ist es nun schon her, dass die Eheleute in Sinzig die Kegelstube übernommen haben. „Die beiden Kegelbahnen haben uns überzeugt, nach Sinzig zu gehen“, sagt Friedhelm Neitzert. Und bereut haben er und seine Frau den Entschluss nie.

25 Sitzplätze finden sich in der Kegelstube. Hinzu kommen 35 Plätze im Gesellschafterraum. Bei ihrer Speisekarte setzen die Neitzerts auf gutbürgerliche Küche wie Schnitzel und Schnittchen. Und bei den Gästen kommt's an.

Sinziger Kegelstube

Mühlenbachstraße 4
53489 Sinzig
Telefon (02642) 5422

EINE OASE FÜR



In Zündorf fliegen die Pfeile tief

Eigentlich hat Doris Emmerich sonntags Ruhetag. Eigentlich... - wenn aber der 1. FC Köln spielt, dann herrscht auch rund um die Domstadt Ausnahmezustand. So auch in der Dorf-Oase in Zündorf.

Dabei ist Fußball aber eher eine schöne Nebensache in dem kleinen Lokal an der Einkaufsmeile. Dart ist die Sportart, die unübersehbar den Alltag in der Dorf-Oase bestimmt. Gleich zwei elektronische Dartgeräte hat Doris

Emmerich aufgebaut. Und bei größeren Turnieren kommt auch noch ein drittes hinzu. Platz ist schließlich in der kleinsten Hütte. Denn wenn es um den Erfolg ihrer Dartmannschaften geht, rücken die Stammgäste gern mal ein bisschen zusammen.

Gleich zwei Vereine - Porz-Blout und die Zündorfer Scorpione - spielen in der Dorf-Oase. Selbstredend sind Doris Emmerich, ihr Mann Hans-Gerd und Sohn Lars aktive Mitglieder. "Wir haben früher in diesem Lokal als

DARTSPIELER



Platz ist in der kleinsten Hütte: Für Dart-Turniere müssen die Tische weichen.



Hans-Gerd, Doris und Lars Emmerich sind selbst leidenschaftliche Dartspieler.

Gäste schon Dart gespielt", erzählt die Gastronomin. Doch dann machte die Kneipe dicht. "Und nicht nur die Zündorfer Jugend hatte plötzlich keine Anlaufstelle mehr", so die 47-Jährige weiter.

Etwas über ein Jahr ist das nun her. Und Doris Emmerich hatte bis dato nichts mit Gastronomie zu tun. Mit Hand- und Bastelarbeiten verdiente sie als Selbstständige ihr Geld. Dennoch wollte sie die Dorf-Oase retten.

"Wir haben uns ausführlich einer Gründungsberaterin informiert und dann nicht lange gefackelt", erklärt die Zündoferin. Und auf die Frage, ob sie ihren Schritt in den vergangenen Monaten bereut hat, schüttelt sie heftig den Kopf: "Nein, es ist zwar eine Menge Arbeit, aber es macht

auch viel Freude."

Nur eines bereitet der Gastronomin wie so vielen ihrer Kollegen in diesen Tagen Kopfzerbrechen: das Nichtsraucher-Schutzgesetz. "Das kann in meinem kleinen Laden einfach nicht funktionieren", meint sie.

DORF-OASE

**Houdainer Straße 2
51143 Köln-Zündorf
Telefon (02203) 1832315**

Mit www.bier-schneider.net besser informiert

Aktuell und schnell - auf einen Klick



Sie wollen mehr wissen über Bier Schneider, die Firmenphilosophie und das umfangreiche Portfolio? Dann gehen Sie doch mal ins Netz. Unter <http://www.bier-schneider.net> finden Sie zahlreiche Informationen über das Unternehmen und die Menschen, die dahinter stehen.

Immer auf dem neuesten Stand ist zum Beispiel die Pachtbörse. Hier finden Sie Restaurants und Kneipen im Großraum Köln/Bonn, die gerade vakant sind. Beschrieben wird nicht nur die genaue Lage des Objektes sondern auch jeder einzelne, dazugehörige Raum und natürlich die Höhe der Pacht. "Um es für die Internet-User so übersichtlich wie möglich zu machen, stellen wir die neuesten Inserate der Börse direkt auf die Startseite von [bier-schneider.net](http://www.bier-schneider.net)", beschreibt der zuständige Geschäftsführer, Frank Schneider.

Aber Bier Schneider online bietet für alle, die sich umfassend über die neuesten Entwicklungen im Getränkebereich informieren wollen, noch einiges mehr. Unter der Rubrik "Getränke" wird das Bier Schneider-Sortiment aufgelistet, welches mehr als 60 Fass- und 120 Flaschenbiere sowie rund 250 alkoholfreie Getränke umfasst.

Dass Service bei dem Bonner Unternehmen große-

geschrieben wird, erfahren Sie in der gleichnamigen Rubrik. Tipps gibt es hier nicht nur für Werbemöglichkeiten sondern auch für das Ausleihen von Schankanlagen und für die Betriebswirtschaft.

Sie als Gastronom wollen Feste feiern? Bier Schneider hilft dabei. Mit Rat, Dekoration und Mobiliar. Wie genau, erfahren Sie auf der "Aktionen"-Seite.

Und wenn Sie wissen wollen, wie sich andere Gastronomen so im Internet präsentieren, dann klicken Sie doch mal auf die Seite "Kunden im Netz". Frank Schneider: "Hier finden Sie Links zu den Homepages von einigen Bier Schneider-Partnern."

Für den Geschäftsführer Außendienst ist der Online-Auftritt ein Muss. "Das Internet prägt die heutige Gesellschaft", sagt der 38-Jährige. Neben dem Informationsangebot reizt ihn bei Bier Schneider Online vor allem der direkte Draht zum Kunden. "Die Gastronomen können nicht nur unser Portfolio und freie Pachtobjekte auf einen Blick einsehen, sie können uns per E-Mail auch sofort erreichen, Fragen stellen oder ihre Bestellung aufgeben."

Ein Angebot, das schon zahlreiche Wirte nutzen.

Hier schlägt das Herz von Remagen

Berthold Schmitz gehört zu Remagen wie der Rhein. Seit 27 Jahren betreibt er das Lokal Zur Krone im Herzen des Städtchens. Und nach wie vor ist es der Treffpunkt für die ortsansässigen Vereine.

Eigentlich ist Berthold Schmitz gelernter Schiffsbauer. Aus gesundheitlichen Gründen musste der 67-Jährige diesen Job allerdings an den Nagel hängen.

Der Senior bedauert es nicht: "Die Gastronomie ist ein toller Beruf", sagt er. Wenn auch ein arbeitsintensiver. Aber das ist Berthold Schmitz egal. Er investiert gern in das Lokal, das er 1980 gemeinsam mit seiner Frau von seinen Schwiegereltern übernommen hat.

Vor allem begeistert den Gastronomen, dass er seine private Leidenschaft - das Remagener Vereinsleben - gut mit seinem Beruf verbinden kann. Schon über 20 Mal war die Krone Hochburg des Remagener Karnevalsprinzen. Und wenn es nach Berthold Schmitz geht, wird sie es auch noch mal die nächsten 20 Jahre.

Oder vielleicht die Hochburg einer Prinzessin? Schließlich ist Enkelin Carolina (10) schon seit Jahren Mitglied der Mönnegesellschaft Remagen. Und für einen der nächsten Schützenkönige ist auch schon gesorgt: Enkel Maximilian (6) gehört seit seiner Geburt den ortsansässigen Schützen an.



Der Online-Auftritt informiert sowohl über das Unternehmen und sein Team...



... als auch über den Service zum Beispiel bei Schankanlagen.



Ist glücklich hinter seinem Tresen: Berthold Schmitz.

Zur Krone

Bachstr. 3
53424 Remagen
Telefon
(02642) 23107

Absage an Aktionismus in Sachen Alkohol

Brauer setzen auf Aufklärung und Prävention

Die deutschen Brauer begrüßen den vom Europäischen Parlament Anfang September mehrheitlich verabschiedeten Bericht zur EU-Alkohol-Strategie, der verstärkt auf Prävention und Aufklärung abstellt.



Peter Hahn

"Damit hat eine große Mehrheit des Parlaments einem vordergründigen Aktionismus eine Absage erteilt" erklärt Peter Hahn, Hauptgeschäftsführer des Deutschen Brauer-Bundes. Den Vorstellungen einiger Hardliner in Sachen Alkohol, die unter anderem die Anbringung von Warnhinweisen oder flächendeckende Werbeverbote gefordert hatten, sei damit ein Riegel vorgeschoben worden. Auch Forderungen nach einer Beschränkung der Abgabezeiten und Abgabeorte seien abgelehnt worden.

Grundlegendes Ziel eines verantwortungs- und situationsbedingten Umgangs mit alkoholhaltigen Getränken sei es, die Menschen zu befähigen, Eigenverantwortung und Selbstständigkeit sowie "Lebenskompetenz" zu entwickeln. Das habe das Europäische Parlament klar zum Ausdruck gebracht. Alkoholprävention werde nur wirksam, wenn sie auch den einzelnen Menschen ergreife und verhaltensbezogene Ziele verfolge wie beispielsweise die Verhinderung des Alkoholkonsums bei Jugendlichen unterhalb der gesetzlichen Abgabegrenze.

"Verbote, Warnhinweise und Werbeverbot sind Ausdruck einer absolutistischen Bevormundungskultur, die nicht nachhaltig zu einem verantwortungsvollen Umgang mit Alkohol führen", fährt Hahn fort. Aus der Sicht des Deutschen Brauer-Bundes seien Aufklärung und Prävention die einzig Erfolg versprechenden Möglichkeiten, langfristig Alkoholmissbrauch zu verhindern. Der falsche Umgang mit Alkohol zeige sich mehr und mehr als gesellschaftliches Problem, dessen Ursachen ebenso wenig wie falsches Konsumverhalten durch Verbote verändert werden könnten.

Mit einer breit angelegten Plakataktion begleitet der Brauerbund die derzeitigen Diskussionen. Verantwortungsvoller Umgang mit Alkohol ist auch eine Kernforderung des Brauerbundes - Aktionismus aber wird abgelehnt.



Informations

bier-bewusst-geniesse



Der politischen Diskussion um Alkohol werde durch die aktuelle Entscheidung des EU-Parlaments die Schärfe genommen. Die deutschen Brauer, die sich bereits Mitte des Jahres einem selbstverpflichtenden Brauer-Kodex unterworfen haben, sehen sich durch das Abstimmungsergebnis darin bestärkt, auch weiterhin ihre Aufklärungskampagne "Bier bewusst genießen" mit den Slogans "Don't drink and drive" und "Alkohol? Sorry. Erst ab 16/18" fortzusetzen.

icht!
Sechzehner
auf!



broschüre

.de

www.brauerbund.de

Mehr Informationen zum Thema
finden Sie im Internet auf den
Seiten des Brauerbundes.

**Wer Bier oder
Biermixgetränke trinkt
und noch keine 16 ist
oder Bier oder
Biermixgetränke an
Leute unter 16 verkauft,
wird mit Kamillentee
nicht unter 10 Tassen
bestraft.**

Echt, jetzt!



Eine Aktion der deutschen Brauer.

bier-bewusst-genossen.de

G A S T R O N O M I M P R E S S U M

Herausgeber: Bier Schneider GmbH
Verantwortlich: Manfred Schneider
Anschrift der Redaktion:
Allerstraße 23, 53 332 Bornheim
Telefon: (02222) 91 11 0

Ust-Id. Nr. DE123368562
Amtsgericht Bonn HRB 2418

Cocktails



JETZT NEU IM SORTIMENT!

READY TO SHAKE

15 COCKTAILBASEN IN PREMIUMQUALITÄT

ALLE PRODUKTE UND WERBEMITTEL IM STARTERPAKET



MOJITO MAI TAI SWIMMING POOL LONG ISLAND ICE TEA TEQUILA SUNRISE PINA COLADA PLANTERS PUNCH CAIPIRINHA SEX ON THE BEACH STRAWBERRY COLADA

COCONUT KISS BORIS SPORTSMAN GRAND SLAM PEACH DREAM BIG APPLE

ALKOHOLFREI

SERVICEPAKET

GASTRO-TREND GMBH • 85421 ERDING
HITCHCOCK@GASTRO-TREND.INFO • WWW.GASTRO-TREND.INFO

Mit Hitchcock "Ready to Shake" verspricht die Gastro-Trend GmbH aus Erding ihren Cocktailkunden Cocktailkompetenz von "0 auf 100." Grundsätzlich ist das Mixen beliebter Cocktailklassiker, wie zum Beispiel Pina Colada mit hohem Aufwand und einer Vielzahl von Zutaten verbunden. Mit den fertigen Cocktailbasen von Hitchcock können jedoch leckere Cocktails auch von ungeübtem Personal ohne Vorkenntnisse rund um die Uhr in gleich bleibender Qualität gemixt werden. Je nach Sorte entweder Orangen- oder Ananassaft zugeben, mit Eiswürfeln im

Shaker kräftig schütteln und in ein Cocktailglas geben, dekorieren - fertig!

Zum Kennenlernen wird ein sog. "Starterpaket" angeboten, das neben den 15 angebotenen Cocktailbasen (5 alkoholfreie und 10 alkoholhaltige) auch das komplette Equipment (Shaker, Jigger, Gläser, Karten, Servietten, Trinkhalme, etc.) enthält.

Das Besondere an Hitchcock "Ready to Shake" ist die Qualität der Cocktailbasen und der Geschmack der damit hergestellten Cocktails. Bei der Entwicklung hat der

bekannte Barmeister Franz Brandl seine umfangreichen Mixkenntnis eingebracht, so dass Hitchcock "Ready to Shake" den Originalgeschmack der beliebten Cocktailklassiker garantieren kann.

Ihre Vorteile auf einen Blick:

- Schnelle und einfache Zubereitung
- Gleichbleibende Qualität
- Originalgetreuer Geschmack
- Breites Sortiment
- Umfassendes Servicepaket
- Attraktive Wertschöpfung