

# GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



**EXTRA** SEITE 18

**BIER-SCHNEIDER  
SUCHT DIE  
BIERFEE 2010**

## Rund und bunt

Rund ist die Kugel - bunt das Programm im PINUP. Ob Halloween oder Weihnachtsfeier - Chefin Tanja Pütz läßt sich immer mottogerecht etwas einfallen. Und das leibliche Wohl wird auch ganz großgeschrieben. Lesen Sie alles über ein Bowlingcenter der Superlative auf den Seiten 4-8

**BIER  SCHNEIDER**

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

**XX**

# Lesen Sie...

**Seite 4-8**

**PINUP** - Schöner bowlen  
Bei Tanja Pütz wird  
Bowlen zum Erlebnis



**Seite 9**

**NORDLICHT** - fürstlich feiern  
**KAISER GARDEN**  
Inhaber mit Narrengen im Blut

**Seiten 10-12**

**PARKRESTAURANT RHEINAUE**  
Bei Dirk Dötsch wird Musik  
ganz groß geschrieben



**Seite 13**

**AM FRANKENBAD**  
Marlies Baum, Bonns beliebteste  
Wirtin macht schluß

**Seite 14 + 15**

**BIER-SCHNEIDER**  
Jeckes Jubiläum, 111 Jahre im  
Dienst des Kunden



Mitarbeiter stellen sich vor:  
Der Mann für alle Fälle und die  
Engel vom Büro

**Seite 16**

**SERVICE** - Der Kunde ist König  
Die Checkliste für den noch  
besseren Service



**Seite 17**

**Lord NELSON** - Kulinarisches  
Urlaubs-Flair  
**ALTE KAPELLE** mit frischem Wind

**Seite 18**

**BIERFEE 2010** - Wo ist die  
netteste Kellnerin des Jahres  
Tolle Preise locken



**Seite 19**

**MARKTHAUS** - Auch Engländer  
können kochen  
**EM HÖTTICHE** - wo Beethoven tanzte



# BIER SCHNEIDER

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

*Liebe Kundinnen und Kunden,*

die neue „GastroNom“ ist da! Informieren Sie sich über die aktuellen Tipps, Trends und gastronomischen Betriebe.

Wir haben uns bemüht für Sie eine interessante und informative Zeitschrift zu gestalten.

In unserem Service-Teil finden Sie beispielsweise eine hilfreiche Checkliste um einmal die Außenwirkung Ihres Lokals/Gaststätte zu überprüfen. Jeder kennt die sogenannte Betriebsblindheit - und vielleicht hilft Ihnen unsere Checkliste ja weiter, sich noch besser Ihren Kunden zu präsentieren.



Wie gewohnt haben wir auch wieder bei vielen Gastronomen hinter die Kulissen geschaut und viele interessante Anekdoten und Informationen für Sie zusammengestellt.

Unter anderem haben wir Tanja Pütz, Chefin des Bornheimer PINUP Bowlingcenters, besucht und ein vollkommen neues Bowlingkonzept kennengelernt.

Oder auch "Em Höttche"-Chef Falk Brandau, der uns verraten hat, dass in seiner Traditionsgaststätte bereits Bonns berühmtester Sohn Ludwig van Beethoven das Tanzbein geschwungen hat. Lesen Sie einfach selbst.

Last but not least wollen wir Ihnen ab sofort in jeder weiteren "GastroNom" Ausgabe Mitarbeiter unserer Firma persönlich vorstellen. In dieser Ausgabe lernen Sie unsere beiden Büroengel kennen.

Über Anregungen, Lob und Kritik freuen wir uns sehr. Ihre Meinung ist uns wichtig. Entweder persönlich per Telefon (02222 - 91110) oder per E-Mail unter [vertrieb@bier-schneider.net](mailto:vertrieb@bier-schneider.net). Melden Sie sich bei uns!

Herzlichst  
Ihr

Frank Schneider  
(Geschäftsführer Außendienst)

# HIER ROLLT DIE K



# PIN

...w

# Dschungelke

# UGEL FÜR DEN FC



**Hier rollt die Kugel: Auch der 1. FC Köln hat das PINUP als ideales Bowlingcenter für das entspannende und anregende Spiel entdeckt.**



**Die Handball-Profis des VfL Gummersbach im PINUP. Erst kommt das Spiel, dann freut sich jeder auf die kulinarischen Höhepunkte der Küche.**

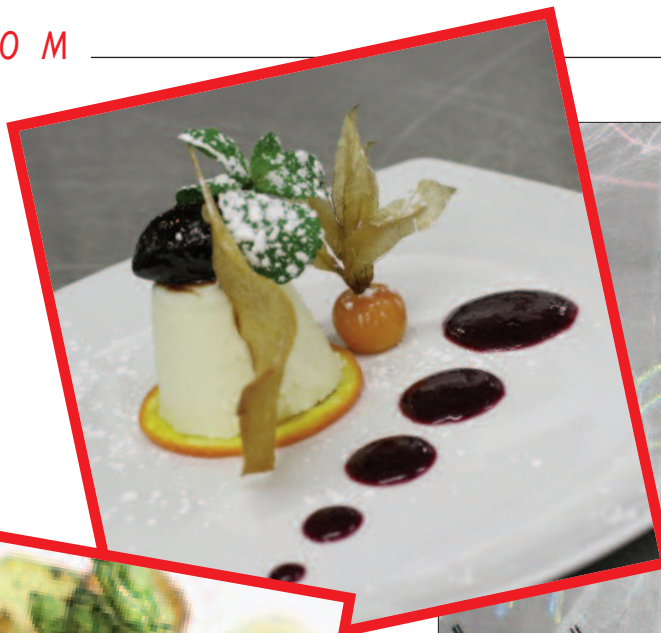
# UP o auch der önig bowlt

**A**uf einer verstaubten Bowlingbahn in schummrigen Ambiente mit den Arbeitskollegen bowlen, das war einmal. Tanja Pütz, Chefin des Bornheimer PINUP beweist, dass es auch anders geht. "Bei uns bleibt kein Wunsch offen. Geht nicht, gibts nicht", das ist unser Motto, verspricht Tanja Pütz.

Bereits wenn man in das PINUP hineinkommt, fühlt man sich wohl. Helle Farben und ein edles Ambiente laden zum Verweilen ein. Ob Sie einfach nur einen leckeren Cocktail an der Bar trinken möchten, mit ihren Freunden bowlen, oder lecker essen möchten, hier ist alles möglich. Täglich bietet das PINUP für Frühaufsteher ein Frühstück bis 13 Uhr an. Ein wechselnder Mittagstisch mit fünf verschiedenen Gerichten für schlappe 5,90 Euro ist für alle, die keine Lust mehr auf das eintönige Kantinenessen oder Fastfood haben, genau das Passende. Chefkoch Daniel Schlieben hat mit Sicherheit auch für Sie das Passende im Gepäck.

Nur Bowlen? Das wäre doch zu langweilig. Hier wird bowlen zum Erlebnis. "Wir veranstalten regelmäßig Mottopartys und

Ein Mann greift nach den Sternen: Küchenchef Daniel Schlieffen dürfte mit seinen kulinarischen Extravaganzen auch die Gäste eines Michelin-dekorierten Edelrestaurants positiv überraschen. Gottseidank fühlt er sich aber im PINUP wohl.



Bei diesen heißen Kellnerinnen liebt man gerne mal eine Bowling-Pause ein.



Events für unsere Gäste. Ob an Halloween eine schaurig schöne Halloweenparty, zum Jahresende eine schicke Silvesterparty oder eine heiße Karnevalsparty. Spaß ist garantiert.

Auch Promis geben sich hier die Klinke in die Hand. Der 1. FC Köln entspannte sich hier von der harten Session und bowlte was das Zeug hält. Handballbundesligist VFL Gummersbach schiebt hier regelmäßig die Kugel und der EXPRESS veranstaltete im Pinup sein Singlebowling. Hier bowlten unter anderem Ex-BroSis Sänger und Spaßvogel Ross Antony, Ex-DSDS-Teilnehmer Marc Jentzen, Bonns Oberbürgermeister Jürgen Nimptsch, Ex-Miss Köln und Mario Barth Assistentin Sarah Teodoro-Belmonte um die Wette.

Vielleicht haben Sie aber auch einfach Lust Ihre Betriebsfeier einmal anders zu gestalten. Auf den 18 Bahnen ist genügend Platz vorhanden. Hier können vom 5 Mann Betrieb bis zur großen Firma tolle Abende veranstaltet werden. Sonderwünsche auch hier: "Kein Problem", so Chefin Tanja Pütz. "Wir machen alles möglich. Der Kunde ist bei uns König."

„Geht nicht, gibts nicht - für den Gast machen wir alles möglich“

**PINUP-Chefin Tanja Pütz zur Philosophie des Hauses**



Cocktails ohne Ende und auch einige gepflegte Biersorten. Das Getränkeangebot im PINUP läßt keine Wünsche offen.



Auch Promis wie Ross Antony wissen das besonders schöne Ambiente im PINUP zu schätzen und finden hier einen Ausgleich zu ihrem stressigen beruflichen Alltag.



Die Lounge. In dieser edlen Atmosphäre läßt es sich bei intimen Dinner oder wichtigen Geschäfts-Essen bestens verweilen.

Und sollten Sie an einem Abend einmal keine Lust auf Bowlen haben: Unter anderem bietet das PINUP alles was das Herz begehrt für einen lustigen Dart-, Billard- oder Flipperabend.

Last but not least dürfen natürlich auch die Kids nicht vergessen werden. Kids-Bowler (bis 14 Jahre) erhalten bis 18 Uhr 20 % auf alle nicht reduzierten Spieleinheiten. Auch für Geburtstagspartys gibt es im PINUP verschiedene Angebote. So wird etwa das Kids-Birthday-Paket 1 (für Kinder bis 14 Jahre) angeboten.

Die Preise: Eine Bowlingbahn pro Einheit inkl. Leihschuhe für 13 Euro, zusätzlich gibt es für 4,50 Euro pro Kind einen 0,2 Softdrink und eine Waffel mit Kirschen und Sahne. Das Geburtstagskind ist eingeladen und erhält eine Überraschung. Das ist doch mal eine Alternative zu einer anstrengenden Kinderparty im eigenen Haus.

## info bowling

**Die Spielregeln.** Die Pins sind als gleichseitiges Dreieck mit einer Kantenlänge von 36 in (91,44 cm) angeordnet; eine Spitze des Dreiecks zeigt zum Spieler. Ein Spiel (Game) besteht aus zehn Durchgängen (Frames). Ziel ist es, in jedem Frame die maximale Anzahl an Pins, also alle zehn, umzuwerfen. Dazu hat ein Spieler pro Frame maximal zwei Würfe. Räumt ein Spieler beim ersten Wurf alle zehn Pins ab, so nennt man das Strike. Werden alle Pins erst mit Hilfe des zweiten Wurfes in einem Frame abgeräumt, so ist das ein Spare. Können auch mit dem zweiten Wurf nicht alle Pins abgeräumt werden, so spricht man von einem Open Frame (offener Durchgang). Für die Punkte werden nun pro Frame die umgeworfenen Pins gezählt. Bei einem Spare werden zusätzlich zu den zehn Punkten (für zehn Pins) auch die Punkte des nächsten Wurfs gezählt, die höchste erreichbare Punktzahl ist hierfür also 20 (Spare, im nächsten Frame ein Strike). Beim Strike werden sogar die nächsten zwei Würfe mitgezählt, so dass sich die Höchstpunktzahl je Frame auf 30 erhöht (drei Strikes in Folge). Wird im letzten Frame des Spiels ein Spare erzielt, darf noch ein dritter Ball geworfen werden, um das Ergebnis zu ermitteln. Wird ein Strike geworfen, folgen noch zwei Extrawürfe. Das höchste zu erreichende Ergebnis ist damit 300 Pins (perfektes Spiel), das heißt zwölf Strikes in Folge in einem Spiel.

Quelle: WIKIPEDEA



Auch die Cocktails sind eine Wucht. Im PINUP hat alles eben besondere Klasse. Chefin Tanja Pütz stößt an mit Betriebsleiter Andre´ Will.

### **PINUP Bowling Center**

Johann-Philipp-Reis Str. 7

53332 Bornheim

Telefon 02222-93949-0

E-Mail: [info@pinup-bowling.de](mailto:info@pinup-bowling.de)

### **Öffnungszeiten:**

Montags-Donnerstags 11 bis 1 Uhr

Freitags und Samstags: 11 bis 3 Uhr

Sonn- und Feiertags: 10 bis 1 Uhr



## China-Chef mit Narren-Gen

**J**in Jian Shu, Chef des China-Restaurants "Kaiser Garden" in Hersel direkt an der B 9, kennt in Bornheim jeder. Zehn Jahre kochte er schon in Dersdorf, bevor er letztes Jahr ein zweites Restaurant in Hersel eröffnete.

In Hersel kann Shu in fernöstlichem Ambiente 160 Gäste empfangen. Seine Spezialität werden China-Fans auch hier serviert bekommen: "Das ist die Ente, so wie man sie in meiner südchinesischen Heimat zubereitet", so der Chef des Herseler Gourmet-Tempels.

Ein weiteres Highlight sind die Garnelen. Auch das chinesisch-mongolische Buffet kann sich sehen und vor allem schmecken lassen. Für Gruppen ab acht Personen werden sogar Extrawünsche entgegengenommen.

Aber nicht nur mit seinen fernöstlichen Spezialitäten hat sich die Familie Shu einen Namen gemacht. Nach so langer Zeit im Rheinland hat auch Familie Shu der Narrenvirus gepackt: Shu`s Tochter Jin-Li war Kinderprinzessin in Waldorf und Sohn Jin Hao zuvor Kinderprinz der GDKG. Über diese ungewöhnlichen Regentschaften haben Funk und Fernsehen aus aller Welt berichtet.

### Kaiser Garden

Kleinstraße 16  
53332 Hersel  
Telefon  
02222/9293388



## Gastronomische Kleinode in Bonn

### Nordlicht: Bei Toni läßt es sich zünftig feiern

**W**enns es um die schönsten Gaststätten im Norden Bonns geht, dann ist man bei Gastwirt Toni Stein und seinen beiden Häusern "Nordlicht" und "Om Auerberg" genau richtig. Das Nordlicht ist perfekt für Gesellschaften geeignet. Inhaber Toni Stein und Lebensgefährtin Kirsten Leue bieten in ihrem edel eingerichteten Restaurant Platz für bis zu 60 Gäste. Ob Kinderkommunion, Beerdigung oder Hochzeitsfeiern. Hier sind Sie in den besten Händen. "Wir beraten unsere Gäste gerne bei der Auswahl des Menüs oder auch Buffets, dekorieren den Saal entsprechend den Wünschen unserer Gäste", so die beiden. Für Nichtraucher interessant: Das Restaurant hat einen separaten Eingang. Die Gaststätte ist ein Raucherclub. "Bier und Zigarette gehört einfach zusammen", so Stein.

Bekannt ist das Nordlicht auch für seine gutbürgerliche Küche. Kirsten Leue präsentiert hier ausgefallene, fast in Vergessenheit geratene rheinische Spezialitäten: Saure Nierchen, Rinderleber oder auch einfach ein zünftiges Bauernomlett. Von 11.30 bis 14 Uhr können sich hier die Gäste mit den wechselnden Mittagsmenüs für schlappe 5,50 Euro richtig verwöhnen lassen. Aber auch um nur einfach ein leckeres Kölsch zu trinken und eine Frikadelle zu essen, ist man im Nordlicht richtig. In gemütlicher Atmosphäre kann man es sich hier mit Freunden oder Kollegen gutgehen lassen. Und für alle Fußballfans: "Zur WM werden wir hier alle Spiele auf Leinwand ausstrahlen", verspricht Stein.

Interessant: "Einmal in Monat veranstalten wir wechselnde Events für unsere Gäste. Von der Ü-30 Party mit Livemusik bis zum Oldie-Abend findet hier jeder einen Grund zu feiern.

Steins zweites Lokal "Om Auerberg" ist bei den Bonnern als "schönster Biergarten im Bonner Norden" bekannt. Im Schatten von Ahorn- und Kastanienbäumen finden hier rund 48 Gäste Platz.



Gastliche Atmosphäre: Toni Stein und Lebensgefährtin Kirsten Leue verstehen es, ihre Gäste zu verwöhnen.

### Nordlicht

Kölstraße 496  
53117 Bonn

## OPEN-AIR FÜR 800

Jazz-Highlights und  
kulinarische Höhepunkte

Willkommen in Bonns größtem Biergarten. Das Parkrestaurant RheinAue bietet in den Sommermonaten in seinem herrlichen Biergarten Sitzplätze für bis zum 800 Personen. Neben einem leckeren Bier bieten Chef Dirk Dötsch und Ehefrau Katharina ihren Gästen ein Rund-Um-Wohlfühl-Programm. "Ab Mitte Mai veranstalten wir regelmäßig Konzerte in unserem Biergarten. Los geht es mit unserer Reihe "Jazz im Biergarten". Jeden Freitag ab 19.30 Uhr sorgen hier Jazzbands für gute Stimmung", so Dötsch. Ab Juli startet dann

# D SOMMERGÄSTE

Ein Sommerabend mit fetziger Musik. Da hält es niemand auf den Stühlen im Parkrestaurant RheinAue.



unser Sommerfestival. Sieben Wochen lang können sich alle Biergartenfans von Konzerten aus allen Musikrichtungen verwöhnen lassen. Neben Coverbands wie etwa die Robbie Williams Cover Band "Sir Williams" oder der Blues Brothers Cover Band "Heart & Soul", treten hier Mundartbands wie die "Kribbelköpp" oder auch heiße Salsabands auf. Für jeden Geschmack ist mit Sicherheit während der Sommerzeit das passende Konzert für einen lauen Sommerabend dabei. Und das Beste: Der Eintritt zu den Konzerten ist frei!



Das Essen kommt. Restaurant-Chef Dirk Dötsch legt Wert auf saisonale Spezialitäten und Frische. So darf man sich im Sommer auf leckeren Spargel freuen und im Herbst auf knusprige Gänsebrust.



Krönender Abschluß eines fetzigen Sommerkonzerts. Ein Wunderkerzen-Meer als Dankeschön von den Fans an die Band, die alle von den Stühlen riß.



Künstler aus ganz Deutschland schätzen den nahen Kontakt zum Publikum. Im Parkrestaurant RheinAue springt der Funke über zwischen Gästen und Interpreten.



**Die Hände zum Himmel - alle machen mit, wenn in der RheinAue der Sommer 2010 eingeläutet wird.**

Aber nicht nur der Biergarten im Parkrestaurant RheinAue ist einen Besuch wert. Auch ein Besuch im Restaurant lohnt sich immer. Frühaufsteher können sich hier ab 9.30 Uhr mit einem leckeren Frühstück verwöhnen lassen. Montags bis Freitags bietet das Parkrestaurant von 12-14.30 Uhr wechselndes Business-Lunch mit jeweils zwei Gängen und vier Gerichten (ein Low-Fat-Menü) Mittagstisch zu kleinen Preisen an.

Der Nachmittag ist perfekt um mit Oma und Opa einen der leckeren Kuchen oder im Winter die hausgemachten Waffeln zu testen. Abends ab 18 Uhr verwöhnt das Team von Dirk Dötsch seine Gäste mit edlen Menüs und erlesenen Weinen.

Ein besonderes Highlight: In den Wintermonaten bietet das Parkrestaurant RheinAue allen Gourmets ein 7-Gänge Überraschungsmenü für schlappe 35,80 Euro an. Da

kann man doch nicht mehr nein sagen.

Chef Dötsch legt besonderen Wert auf frische und regionale Zutaten. Aus diesem Grund gibt es auch immer eine große Auswahl an saisonalen Gerichten. Wie etwa leckere Gänsegerichte zur Winterzeit oder ausgefallene Spargelgerichte im Sommer.

Auch für große und kleine Feierlichkeiten ist das Parkrestaurant RheinAue die richtige Adresse: "Wir bieten auf Wunsch einen Full-Service an. Von der Dekoration, über Vermittlung von Hotelzimmern oder individuellen Hochzeitstorten, nehmen wir unseren Gästen gerne die Arbeit ab", verspricht Dötsch. Das spiegelt sich auch in seinem Motto wieder: "Wenn ich etwas mache, dann richtig. Wir haben einen sehr hohen Anspruch. Und wenn es sein muss, dann greife ich auch mal gerne selbst zum Tablett um unsere Gäste zu verwöhnen", so Dötsch.

Das Frankenbad bleibt in der Familie

## Schwester Susanne führt die Tradition fort



Nach zehn tollen Jahren zieht sich Marlies Baum zurück vom Zapfhahn. Aber das „Frankenbad“ kommt nicht in fremde Hände.

**T**schüs Marlies - Marlies Baum, Wirtin der Gaststätte "Am Frankenbad" hat schluss gemacht. "Es waren zehn tolle Jahre hier für mich. Wovon ich fünf Jahre die Gaststätte selber geleitet habe. Aber nun ist Ende. Meine Gesundheit macht nicht mehr mit", so Baum. Die Gäste werden die beliebte Wirtin mit Sicherheit vermissen. Aber der Abschied von der dreimal zur EXPRESS-Wirtin des Jahres gewählten Marlies wird den Stammgästen leicht gemacht. "Meine Schwester Susanne Kaspari und ihr Ehemann Dietmar werden meine Nachfolger. Ich werde den beiden natürlich mit Rat und Tat zur Seite stehen und mit Sicherheit auch das eine oder andere Bierchen hier

zwischen durch trinken."

So werden sich die Stammgäste von Marlies mit Sicherheit auch nach dem Pächterwechsel in der urigen Kneipe wohlfühlen.

"Grundsätzlich soll sich für die Gäste nicht viel ändern. Es soll alles beim alten bleiben", verspricht Marlies. Und vielleicht schafft es ihr Schwesterherz ja auch innerhalb kürzester Zeit zur beliebtesten Wirtin Bonns aufzusteigen. Wir drücken die Daumen.

### Am Frankenbad

Vorgebirgsstraße 60  
53119 Bonn - Nordstadt  
Telefon 0228-637244

### Restaurant RheinAue GmbH

Ludwig-Erhard-Allee 20  
53175 Bonn

Telefon 0228 / 37 40 30

Telefax 0228 / 37 85 22

Geöffnet: täglich ab 9.30 Uhr,  
durchgehend warme Küche

## 1 1 1 JAHRE BIE



# Jecke

## Jubiläumsparty

**Das Chef-Trio: In der Mitte Senior Hans Schneider, links Frank Schneider, rechts Manfred Schneider**

**E** Angefangen hat die Firma Bier-Schneider vor 111 Jahren. "Mein Opa, Firmengründer Peter-Josef Schneider, hat 1898 mit einem Handkarren die ersten Bierauslieferungen in Bonn gemacht", erzählt Senior-Chef Hans Schneider. "Da gab es natürlich noch nicht so viele Bier- und Getränkesorten wie heutzutage", so Schneider.

"Später wurde mit einer Kutsche ausgeliefert, und 1927 gab es den ersten firmeneigenen LKW", verrät der Senior Chef. "Im Jahr 1978 sind wir von der Bonner Innenstadt "Im Krausfeld" nach Hersel gezogen. Angefangen haben wir mit 5000 qm Fläche, mittlerweile haben wir 13 000

qm", freut sich Schneider. Zum Jubiläum wurden die drei Chefs, Senior Hans und seine beiden Söhne Manfred (46) und Frank Schneider (39), von ihren Mitarbeitern überrascht. "Bei 111 Jahren kam uns die Idee, dass wir eine Karnevals-Party für unsere Chefs schmeißen müssen", erzählt Betriebsleiter Toni Stolk. Gesagt - getan. Die Belegschaft stellte eine tolle Fete auf die Beine. Neben den "Germania Funken" sind die "Golden Girls", natürlich die Mitarbeiter mit einer eigenen Choreographie und die "Rheinland Fanfaren" aufgetreten. "Das haben wir nicht erwartet", sagten die Schneiders gerührt.

# R SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor

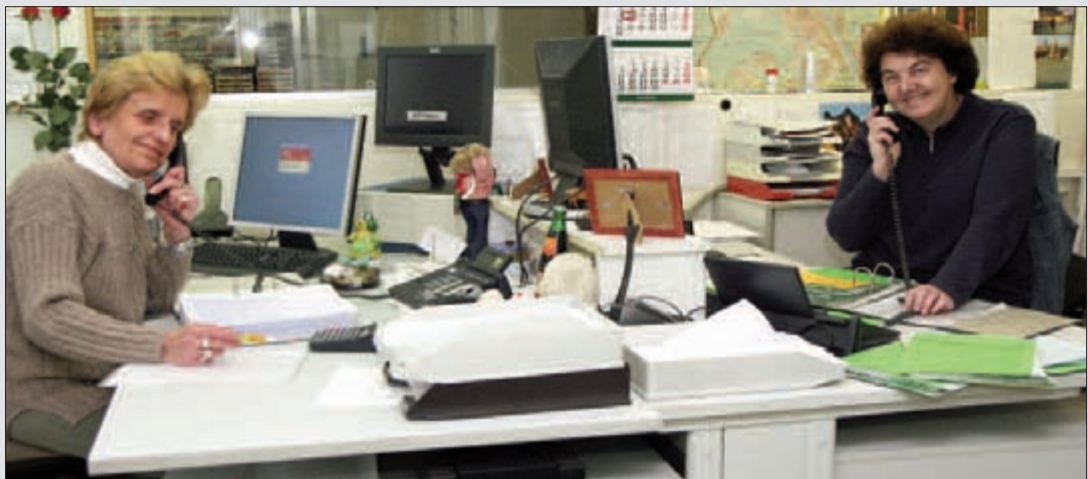


Souveräner Lenker hinter den Kulissen: Roland Krüger

## Roland Krüger: Der Mann für alle Fälle

**E**in stolzes Jubiläum feiert Bier-Schneider Mitarbeiter Roland Krüger: Ganze 20 Jahre ist der 40-Jährige bei dem Herseler Familienunternehmen tätig. "Vor 20 Jahren habe ich meine Ausbildung zum Bürokaufmann hier gemacht", berichtet Krüger. Mittlerweile ist Roland Krüger für den Einkauf, die Tourenplanung, die Hausverwaltung, Logistik, Automatenumstellungen, Abrechnungen, Reklamationen, Tourenabnahme "Und was sonst noch im normalen Tagesgeschäft anfällt", zuständig. "Ohne ihn, würde es hier nicht laufen. Wir hoffen, auf weitere 20 Jahre", so Geschäftsführer Frank und Manfred Schneider und Senior Hans Schneider.

**Sie sorgen dafür, das Bier Schneider beim Kunden sympathisch ankommt: Unsere Büro-Engel Monika Schneider und Gaby Schönemann**



## Aushängeschild: Die guten Seelen vom Büro

**S**ie sind seit Jahren Kunden von Bier-Schneider, telefonieren regelmäßig mit den verschiedensten Mitarbeitern, wissen aber nicht, wer sich hinter der netten Stimme verbirgt? Das soll sich ab sofort ändern. In den nächsten GastroNom-Ausgaben stellen wir Ihnen kurz die verschiedenen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Den Start machen wir mit den beiden Büroengeln Gaby Schönemann (51) und Monika Schneider (58).

Gaby Schönemann (51) ist seit 11 Jahren für die Kundenbetreuung, Tourenplanung und Rechnungsstellung zuständig. Und sollten Sie ein Event planen und noch Hilfe wie etwa Stehtische, Gläser, Zapfanlagen etc. benötigen, auch dann können Sie sich vertrauensvoll an Gaby Schönemann wenden. "Ich freue mich auf Ihren Anruf", so die Kundenbetreuerin.

Direkt gegenüber ist seit fünf Jahren der Arbeitsplatz von Monika Schneider (58) - und nein, Monika Schneider ist nicht mit den Inhabern verwandt - "Wir haben lediglich den gleichen Nachnamen. Aber es ist schon witzig, dass viele nach mir verlangen, da sie glauben, dass ich zur Familie gehöre", erzählt die Bürokauffrau. Zuständig ist Monika Schneider ebenfalls für die Kundenbetreuung, Rechnungserstellung, Abrechnungen und Fahrerabrechnungen.

**Zu erreichen sind die beiden Büro-Mädels täglich ab 7.30 Uhr unter: 0228-91-1111.**

Mit [www.bier-schneider.net](http://www.bier-schneider.net) besser informiert.

# Ein Lächeln ist die schönste Werbung

**D**ie Wirtschaftskrise sorgt in allen Bereichen für Schwierigkeiten. Das Geld sitzt nicht mehr so locker bei der Kundschaft. Das hat mittlerweile schon jeder Betrieb - mehr oder weniger - zu spüren bekommen. Unsere Gäste überlegen sich in diesen schweren Zeiten genau, wo und bei wem sie ihr Geld lassen. Umso wichtiger ist es sich und seine Gaststätte regelmäßig kritisch zu überprüfen. Wie ist die Außenwirkung meiner Gaststätte, lädt dieser Anblick zum Verweilen ein. Wie sieht es in meiner Gaststätte aus? Ist das Inventar noch in Ordnung? Ist alles sauber? Bin ich mit meinen Dekorationen immer auf dem neuesten Stand? Oder auch "Ist meine Karte ansprechend und übersichtlich für den Gast?"

Wir alle kennen das Problem, dass man über den alltäglichen Stress eine gewissen Betriebsblindheit bekommt. Wir haben für Sie eine kleine Checkliste vorbereitet, die Ihnen vielleicht hilft, Ihren Betrieb einmal kritisch zu überprüfen und vielleicht sogar mit Familienmitgliedern oder Freunden einen Rundgang zu machen und zu überlegen, was man noch tun könnte um die Gaststätte freundlicher zu gestalten.

1. Wird ein gastfreundlicher Gesamteindruck vermittelt?
2. Hat der Speisekartenkasten eine "appetitliche" Dekoration?
3. Ist der Eingangsbereich deutlich zu sehen und einladend?
4. Funktioniert Werbe- und Beleuchtungsanlage?
5. Ist die Ausleuchtung des Eingangsbereiches in ordnungsgemäßem Zustand?
6. Sind die Öffnungszeiten und der eventuelle Ruhetag gut sichtbar befestigt?
7. Ist die Dekoration sympathisch und auffällig angebracht?
8. Sind VF-Mittel, wie Stell- und Wandtafeln wirkungsvoll?
9. Ist die Fassade gastlich und auffällig?
10. Ist ein Inhaberschild angebracht?

Sie werden sehen - oft sind es nur Kleinigkeiten, mit denen Sie Ihr Gasthaus ansprechender und gemütlicher gestalten können. Ein paar nette Dekorationen und die perfekte Beleuchtung wirken oft Wunder. Und nicht zu vergessen: Sie haben nur eine Chance Ihren Gast zu überzeugen. Nutzen Sie sie.

Neben einer ansprechenden Außenwirkung und eines gemütlichen Innenlebens ist aber genauso wichtig, dass auch Sie und Ihr Personal einladend auf den Gast wirken. Auch hier haben wir einige Tipps für Sie, die leicht umzusetzen sind und Wunder wirken.

1. **Der wichtigste Partner für unsere Gäste sollte immer der sein, mit dem er gerade spricht. Denn: Für den ersten Eindruck gibt es keine zweite Chance! Mangelnde Aufmerksamkeit ist schleichendes Gift, an dem schon viele Geschäftsbeziehungen gescheitert sind.**



**Beachten Sie also Ihre Gäste, und zwar von dem Augenblick an, in dem sie Ihr Haus betreten.**

2. **Lächeln Sie! Wer nicht lächeln kann, sollte keine Gaststätte und kein Restaurant eröffnen. Ein Lächeln ist immer noch die kürzeste Verbindung zwischen zwei Menschen.**
3. **Sprechen Sie den Gast (wenn bekannt) mit Namen an. Nichts gehört so sehr zur Persönlichkeit wie der eigene Name. Durch Ansprache mit Namen fühlt sich der Gast wichtig und ernst genommen.**
4. **Jeder Mitarbeiter grüßt freundlich mit Blickkontakt, Kopfnicken und Lächeln. Wer seine Höflichkeit im Umgang mit Menschen weiterentwickelt, der entwickelt sich dabei weiter in Richtung Aufstieg im Beruf.**
5. **Gäste bleiben dem treu, der sie am besten bewirbt. Damit schaffen Sie sich die Basis für Ihren Erfolg. Stellen Sie den Gast immer in den Mittelpunkt Ihres Interesses.**

Sie sollten nie vergessen: Nur ca. 4 % der unzufriedenen Gäste beschwerten sich über eine unfreundliche Bedienung. Der größte Teil von ihnen kommt nicht wieder - er geht also zum Mitbewerber.

Vielleicht ziehen Sie auch Ihre Kunden mit ein. Entwickeln Sie doch einfach einmal ein Formblatt und fragen Ihre Gäste, ob sie zufrieden sind - und wenn nicht, was Sie verbessern könnten.

Jeder freut sich mit einem Lächeln empfangen zu werden und wird dieses intuitiv erwidern.

## i n f o

Haben Sie daran gedacht? Seit 1.1.2009 gilt ein neues Jugendschutzgesetz. Überprüfen Sie Ihren Aushang und tauschen ihn, sollte dies noch nicht geschehen sein, unbedingt aus. Wir helfen Ihnen gerne und lassen Ihnen eine aktuelle Version zukommen. Ein kurzer Anruf unter (02222 - 91110) oder eine E-Mail an: [vertrieb@bier-schneider.net](mailto:vertrieb@bier-schneider.net).

Ihr Bier-Schneider Team.





**Da läuft dem Gast das Wasser im Mund zusammen:  
Mediterrane Frische im Lord Nelson**

## Lord Nelson lockt mit mediterranen Finessen

Nach einem guten halben Jahr haben sich die Tore im Restaurant Lord Nelson am 1. Dezember 2009 endlich wieder geöffnet. Übernommen hat das Restaurant Myriam Gregori mit Lebensgefährten Blagoje Djordjevic. Zur Eröffnung hat sich viel geändert. "Wir haben die Einrichtung heller und freundlicher gestaltet", so Djordjevic. Das Restaurant lädt mit seinen warmen Tönen zu einem gemütlichen Essen ein. Die Küche ist auf mediterrane Gerichte spezialisiert. Leckere Vorspeisen wie etwa Caprese für 7,80 Euro oder Carpaccio für 9,50 Euro findet man ebenso auf der großen Karte wie Tagliatelle mit Lachs oder Carree vom Milchlamm. "Spezialität unseres Koches sind vor allen Dingen unsere Steak- und Fischgerichte", betont Djordjevic. Und täglich wechselnde Mittagsmenüs (ab 6,90 Euro) sind für jeden Geldbeutel erschwinglich. Für Veranstaltungen bieten die neuen Besitzer einen Rundumservice an. "Bis zu 50 Personen haben Platz in unserem Restaurant. Wir organisieren vom Essen über Dekoration nach Absprache alles für unsere Gäste."

### Lord Nelson

Rochusstraße 175, 53123 Bonn-Duisdorf  
Tel.: 0228-62 44 66  
Geöffnet täglich 11.30 bis 15 Uhr  
und 17.30 bis 23 Uhr. Sonntags durchgehend.

## Tatjana bringt neue Frische in die „Alte Kapelle“

Tatjana Herhold heißt die neue Chefin in dem Traditions-Gasthaus „Zur alten Kapelle“ in Rhöndorf. Das Lokal zählt zu den traditionsreichsten Lokalen in der Region. Was besonders im Inneneleben des gemütlichen Restaurants zu sehen ist. Das historische Fachwerkhaus mit den typisch niedrigen Decken und den alten, knarrenden Fußböden lädt zum gemütlichen Verweilen ein.

Bevor Tatjana Herhold das urige Lokal übernommen hat, arbeitete die hübsche 35-Jährige 1,5 Jahre als Kellnerin bei den Vorbesitzern, deren Konzept die dreifache Mutter weitgehend übernommen hat. „Besonderen Wert lege ich auf frische Küche. Wir kaufen nur ausgesuchte Lebensmittel ein und bereiten vom Kartoffelsalat über die Bratkartoffeln alles selbst zu.“ Frauenpower regiert seit Herholds Übernahme in der Gaststätte. „Die Küche schmeißt meine Mutter Regine Kohle mit Sarah Reinke und ich bin für den Service zuständig.“

Und zu bieten hat die meist deftige Küche für jeden Geschmack das Passende. Vom Vesperteller mit Schinken, Blut- und Leberwurst, Sülze, Gouda, Brot und Butter für 11,50 Euro über Roastbeef mit Kartoffelsalat für 8 Euro oder auch einfach einen Strammen Max für 4,80 Euro. Besonders schön: Es werden auch kleine Portionen angeboten. Freitags bietet Herhold wechselnde Saisonspezialitäten wie etwa Reibekuchen oder Grünkohl mit Mettwurst an. Auch Raucher kommen nicht zu kurz: „Wir haben einen abgetrennten Raucherbereich“, so Herhold.

Im Sommer lädt besonders der wunderschöne Biergarten im Innenhof zum Entspannen mit dem Partner oder Freunden nach einem harten Arbeitstag ein. Ein weiteres Schmuckstück ist die 20 Personen fassende Remise mit Kamin und alten Weinbergsgeräten, die an den idyllischen Biergarten angrenzt, der Platz für gut 150 Gäste bietet.



**Schöne neue Wirtin - da schmeckt das Bier gleich doppelt gut.**

### Zur Alten Kapelle

Rhöndorfer Straße 37  
53604 Bad Honnef Rhöndorf  
Telefon 02224/4546  
Geöffnet Mo-Sa ab 17 Uhr, So ab 16 Uhr

Suchen Sie mit **Bier-Schneider** die flinkeste, netteste, freundlichste Kellnerin

Wählen Sie die

# Bierfee 2010

Endlich ist er vorbei, der lange Winter. Mit den ersten Sonnenstrahlen kommt dann auch die Vorfreude auf den Sommer 2010. Ein Supersommer, mit vielen, vielen schönen Tagen im Freien, im Biergarten.

Wie schön ist es, wenn es richtig warm ist, leise Musik im Hintergrund zu hören ist und ein frisches, gut gezapftes Bier auf dem Holztisch steht. Das zischt so herrlich, das ist Lebensfreude pur.

Ein Blickkontakt mit der netten Kellnerin und schon ist alles klar: Das nächste Bier kommt sofort. Flink, immer freundlich, immer zu einem kleinen Scherz bereit - das ist sie, die Bierfee unseres Sommers.

BIER-SCHNEIDER will sie kennenlernen, Ihre persönliche Bierfee. Schreiben Sie uns und schicken Sie uns ein Bild Ihrer Favoritin. Erzählen Sie uns, warum gerade sie die BIERFEE 2010 werden soll.



Wir wollen sie belohnen, die BIERFEE 2010 für ihren tollen Einsatz, aber auch alle, die Sie uns vorschlagen. Die Jury von BIER-SCHNEIDER wählt die Kellnerin zur Bierfee 2010, die den besten Einsatz für die Gäste gezeigt hat.

Die BIERFEE 2010 gewinnt einen tollen Abend (Festmenü + Getränke) für 2 Personen im PIN UP, dem Bowlingcenter in Bornheim. Hinterher eine Stunde Bowlen zum Kalorienabbau.

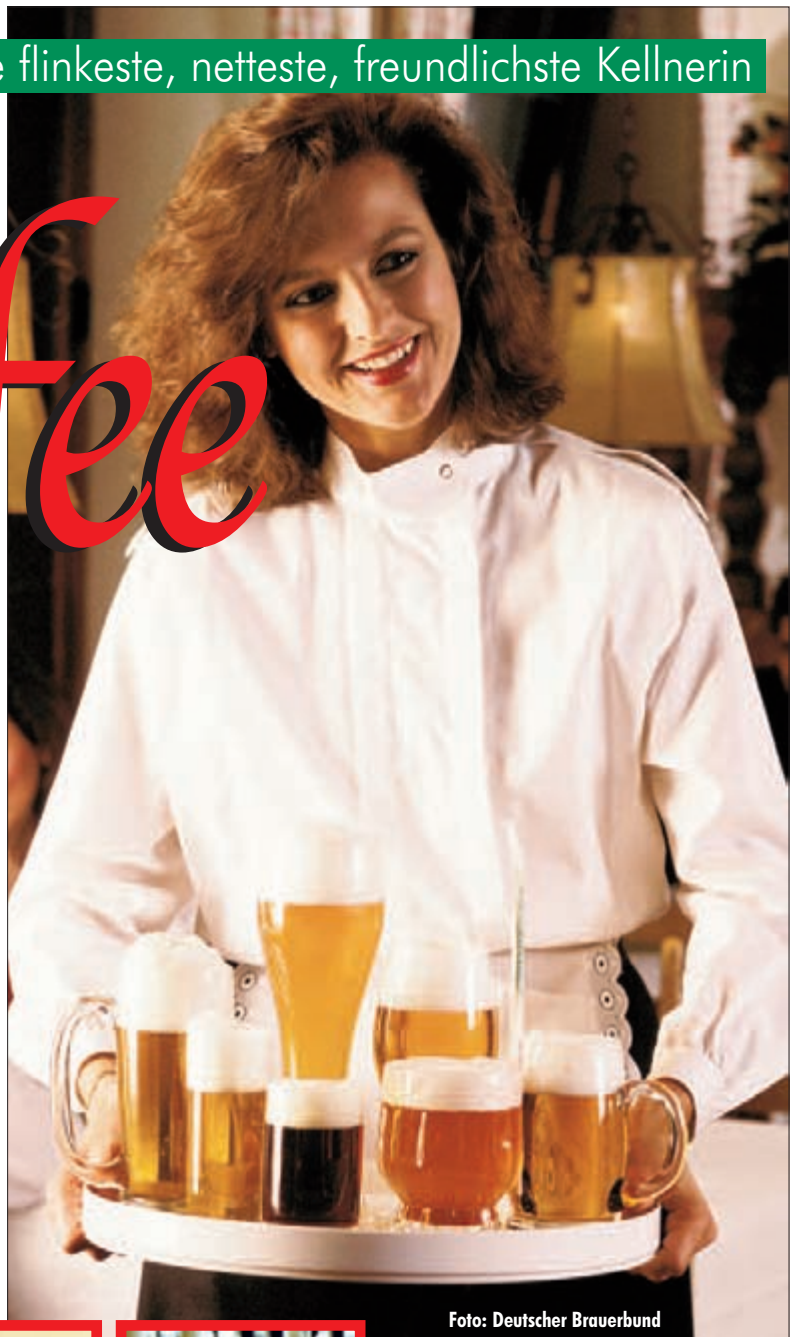


Foto: Deutscher Brauerbund



**Unter allen, die uns Ihre Vorschläge zum großen Wettbewerb BIERFEE 2010 schicken verlosen wir 5 große Geschenksets von HOFBRÄU MÜNCHEN.**

Schicken Sie Ihren Tipp für die BIERFEE 2010 an

**Bier Schneider**  
Allerstraße 23  
53332 Bornheim  
E-Mail: [Vertrieb@Bier-Schneider.net](mailto:Vertrieb@Bier-Schneider.net)

Einsendeschluß ist der 15. September 2010.  
Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.  
Mitarbeiter von Bier Schneider dürfen nicht teilnehmen.



**Sie schmeißt den Laden:  
Chefin Petra Rocks**

## John mags mediterran

**A**uch wenn der Koch des Markthauses ein waschechter Engländer ist, wird man Probleme haben Fisch und Chips auf der Karte zu finden. "John ist ein Fan der mediterranen Küche", so Ehefrau Petra Rocks. Vor knapp einem Jahr hat das Ehepaar die Lokalität in Niederkassel übernommen und es hat sich einiges getan. "Wir haben ein bisschen modernisiert und einfach frischen Wind hereingebracht", so Petra Rocks. Egal ob Sie einfach nur ein Bierchen nach dem Feierabend mit Freunden trinken oder lecker essen möchten, hier wird für jeden Anlass das Passende geboten. Highlight im Sommer: Der große Biergarten im Hof. Die Speisekarte reicht von herzhaftem Chili Con Carne für 3,50 Euro ("Das ist unsere Spezialität!") über leckere Pastagerichte, Ensaladas oder auch einfach ein paar Tapas für den kleinen Hunger zwischendurch. Und auch gefeiert wird hier regelmäßig: „Wir veranstalten wechselnde Events“, verspricht die Chefin.

### Markthaus

**Marktstr. 10, 53859 Niederkassel-Rheidt**  
**Telefon 022 08 / 922 80 80**  
**Montag, Mittwoch-Freitag ab 17.00 Uhr**  
**Samstag + Sonntag ab 15.00 Uhr.**

## Beethovens Tanzparkett

**D**ie Geschichte des Bonner Traditionshauses "Em Höttche" beginnt bereits im Jahr 1389. Besitzerin damals: Nesa von der Blumen. Passend dazu trug die Gaststätte den Namen "Zur Blumen." Im Jahr 1628 soll hier Elisabeth Kurzrock als Hexe verbrannt worden sein und Bonns bekanntester Sohn Ludwig van Beethoven soll hier mit seiner Jugendliebe Barbe Koch das Tanzbein geschwungen haben. 1582 hat hier Kurfürst Gerhard Truchseß von Waldburg mit seiner Frischvermählten und der Hochzeitsgesellschaft sein Hochzeitsmahl eingenommen. Das Ende: Reines Chaos. Gegner des Kurfürsten stürmten "Zur Blumen" und wollten den Kurfürsten töten. Dieser konnte glücklicherweise mit seiner Gesellschaft flüchten.

Während des Rathausbaus 1737-1739 diente "Em Höttche" dem Stadtrat als Ausweichquartier während bis zur Fertigstellung.

Bierbrauer Gottfried Wolf kaufte 1822 für 3.610 Goldtaler die Gaststätte und benannte sie in "Em Höttche" um.

Nach einem Bombenangriff am 18. Oktober 1944 brannte das "Höttche" bis auf die Grundmauern nieder. Doch das geschichtsträchtige Haus wurde wieder aufgebaut, und ist aus Bonn nicht mehr wegzudenken. Heute präsentiert sich das Haus im historischen Ambiente unter Leitung von Falk Brandau. Für Bonner und natürlich auch für Touristen ist das Gasthaus ein magischer Anzugspunkt. Neben leckeren rheinischen Spezialitäten wie etwa "Rheinischer Sauerbraten", "Himmel un Äd" oder der "Brauerpfanne", wird hier auch Wein und Sekt vom Weingut von "Beethovens" Mutter ausgeschenkt. Aber auch Kölschtrinker kommen hier

nicht zu kurz. Eine weitere Spezialität: "Höttche`s Kierschbrand" aus der Bonner Schattenmorelle.



### Em Höttche

**Markt 4, 53111 Bonn**  
**Telefon 0228-690009**  
**Öffnungszeiten: Mo - So 11-1 Uhr**

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

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

**Fotos:**  
Alah Sabri, privat

Ust-Id. Nr. DE123368562  
Amtsgericht Bonn HRB 2418

HOFBRÄU: MEIN MÜNCHEN

# PRICKELNDE SPRITZIGKEIT...



...mit *Münchner Weisse*

Was gibt es Schöneres, als den Durst mit einem feinhefigen Weißbier zu löschen und dabei prickelnde Spritzigkeit zu erleben.

*Ein erfrischendes Vergnügen!*

HOFBRÄU  MÜNCHEN

WWW.HOFBRAEU-MUENCHEN.DE