

GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



+++ Super-Burger locken Trucker von der Autobahn +++

+++ Zu Besuch im Schlemmer-Museum von Linz+++

+++ Bierfreuden, die Beikircher-Kolumne+++

Seiten 2/3

BIER  SCHNEIDER
DIE WIRTSCHAFTSBERATER

AUSGABE

27

Lesen Sie...

Seite 4-7

ALTE BRAUEREI - Ein Fest für die Augen und den Gaumen



Seite 8

PANORAMA - Donnerstags kommt Samba auf den Tisch.

Seite 9

HUBERTUS KLAUSE - Kultur und frischer Schwung.
VIS A VIS - Erst schlemmen, dann auf die Bowlingbahn



Seite 10-12

BURGER 36 - Das Burger-Paradies neben der Autobahn

Seite 13

RHEINHOTEL SCHULZ - Schicke Location unterm Drachenfels



Seite 14

BLA - Kettenfett-Lakritzlikör und harte Rythmen.

Seite 15

RISTORANTE FRANCO - Der Chef wirbelt überall mit.
ZOM LÖÖRE OOHS - Neuer Wirt



Seite 16-17

SERVICE - Die Checkliste Mitarbeiter stellen sich vor und „Wir gratulieren“

Seite 18-19

STADT BIERHAUS - Eigenes Bier und Riesenhämmchen
SUEDE - Rockneipe war der Traum des Wirtes.
PASCALS GRILL - Leidenschaft und mediterrane Würze.



Beikircher Die Kolumne

A Iso, liebe Freunde im rheinischen Universum, ich bin ja ein Fan der regionalen Küche, Getränke, Sprachen bis hin zu Trachten. Auch wenn das heute alles im Trend liegt - selbst Jürgen Dollase, der Papst der Gastrokritik bekennt sich trotz aller Sternenflüge immer mehr zur regionalen Küche - hab ich das schon als junger Schüler in Südtirol, wo ich herkomme, gesehen. Ausflüge als junger Psychologe in den siebziger Jahren nach Andalusien, in die Provence, in die Ardennen, in den Elsass, haben meine Zunge gebildet und meiner Begeisterung fürs Regionale den letzten Schliff verliehen. Es war kein Geringerer als Wolfram Siebeck, der Anfang der siebziger Jahre schrieb: "Wer nicht mindestens einmal am Tag vom Tisch aufsteht und den Boden unter den Füßen verliert, war nicht in der Provence!", ein Satz, der sich in unser aller Genuss-Gedächtnis eingepägt hat. Es ist ja aber auch wirklich so: du hast auf dem Teller ein provençalisches Huhn, legst dich da rein und greifst nach dem leckeren Rosé, der dir so was von die Gurgel runterläuft und dazu das unglaubliche Blau des Himmels bei Vence oder so und du bist im Paradies. Natürlich kaufst Du gleich einen Karton von diesem tierisch leckeren Rosé, machst ihn dann ein

Wein darf,
Kölsch muss!



paar Wochen später in Rodenkirchen auf und denkst dir nur: "Wat war dat denn? Dat soll mir jeschmeck han?" und stellst ihn heimlich neben den Glascontainer. Aber so ist das: Regionales schmeckt eben nur in der Region! Und wo Sie schon mal hier bei uns im Rheinland sind: wir haben Gerichte, die sind so wat von lecker - wenn man sie bei uns genießt. Und dann ist nur noch die Frage: wat trinken mr denn dabei? Zu Fisch? Wein, klar, da haben wir doch die extrem leckeren Weißweine von der Ahr oder die Weißburgunder aus Rheinland Pfalz oder oder. Nee, Rebellenblut aus Bornheim muss es jetzt nicht unbedingt sein. Aber zu Heringssalat, dem rheinischen Credo schlechthin? Da geht kein Wein, da muss ein leckeres Bier her, aber vom Feinsten, ein authentisches kölsches Kölsch. Es hat die richtige Herbheit, um den Matjesgeschmack zu unterstützen und es hat die richtige Leichtigkeit, um den Fisch fliegen zu lassen. Und das alles vielleicht noch in einem der wundervollen kölschen Brauhäuser - das ist Genuss pur! Das hat das lokale Kolorit, das hat den regionalen Geschmack und das hat den universalen Genuss. Kind, wat willstste mieh?! Die passenden Rezepte dazu gibt es im neuen Kochbuch von Konrad Beikircher: Rheinische Alpenküche.

Liebe Kundinnen und Kunden,

es ist wieder soweit. Mit dem neuen Jahr ist auch die Gastronom wieder da. Und wie in jeder Ausgabe haben wir wieder viele Neuigkeiten, Tipps und Informationen rund um die Gastroszene für Sie. Wer hat neu eröffnet? Wer feiert Jubiläum?

Was kann ich tun um meine Gäste noch besser zu verwöhnen? Diese und viele andere Fragen, versuchen wir zu beantworten. Auch lernen Sie meinem Sohn Christian Schneider, die zukünftige Generation unseres Familienunternehmens, kennen.



Dazu stellen wir Ihnen in dieser Ausgabe außergewöhnliche Gastrokonzepte, wie etwa das von Roman Runkel und seiner „Alten Brauerei“ in Linz vor. In liebevoller Kleinarbeit hat er aus seinem Anwesen ein wahres Paradies gestaltet. Tolle Dekorationen, ein Museumsladen, schicke Oldtimer, eine rustikale Küche, Koch- und Theatrevents, Zirkus oder auch der wunderschöne Weihnachtsmarkt, der Besucher von Nah und Fern anlockt, sorgen dafür dort unvergessliche Stunden zu verbringen.

Oder mögen Sie lieber leckere Burger? Ex-Bonna Ina Harder hat sich mit Lebensgefährten Winni Lombardo einen Traum erfüllt und den Burgerladen "Burger 36" eröffnet. Sobald man den Laden betritt, hat man das Gefühl in einem typisch, amerikanischen Burgersaloon zu stehen. Ein Besuch lohnt.

Sie würden gerne noch einmal die guten, alten Köstlichkeiten essen, die sie noch von Ihrer Mutter oder Oma kennen? Kein Problem: Dann statten Sie doch einfach Kirsten Stein in ihrer Gaststätte "Nice" einen Besuch ab. Dort finden Sie Köstlichkeiten, die kaum noch ein Wirt im Angebot hat. Von sauren Nierchen über Sauerbraten vom Pferd, hier wird es deftig.

Als kleines Schmankehl hat Kabarettist Konrad Beikircher, exklusiv für Sie, eine unterhaltsame Kolumne zum Thema Bier und Wein und deren Verbindung zum Rheinland, geschrieben.

Das war nur eine kleine Auswahl der Geschichten, die Sie in dieser Ausgabe erwarten.

Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen! Über Anregungen, Lob und Kritik freuen wir uns sehr. Ihre Meinung ist uns wichtig. Entweder persönlich, per Telefon (02222-911 10) oder per Mail unter vertrieb@bier-schneider.net

Herzlichst
Ihr

Frank Schneider
(Geschäftsführer Außendienst)

EIN FESTIVAL FÜR Alte Brauerei verzaubert alle Sinne



Ein Ausflug in eine alte Kolonialwarenhandlung: Das bietet nur die „Alte Brauerei“.

Wenn man zu Roman Runkel und seiner „Alten Brauerei“ nach Linz kommt, dann findet man sich in einer anderen Welt wieder. Traumhaft gelegen im Wald in Kasbach/Ohlenberg ist der Anblick der ehemaligen Brauerei ein wahres Highlight. Neben dem Haupthaus, das im mediterranen Stil gehalten ist, gibt es die Gaststätte, einen Kolonialwarenladen, eine kleine Backstube, Gewölbekeller und vieles mehr zu entdecken. „Der Weinkeller ist aus dem 17. Jahrhundert und hat einen klösterlichen Ursprung“, berichtet Geschäftsführer Roman Runkel. Im Jahr 1830 hat ein Rittmeister aus dem Erzbistum Köln das Hofgut und die Weinkeller übernommen, bevor im Jahr 1866 die Brauerei Steffens diese als Kühlkeller nutzte. Roman Runkel hat 2006 das Gelände übernommen und 2010 den Weinkeller, wieder an-

AUGEN+GAUMEN



Die Mischung macht's: Das Ambiente bietet viel fürs Auge, jeder Blick ein Ausflug in vergangene Zeiten. Was auf den Teller kommt ist dagegen frisch und höchst delikats.

gelehnt an die Geschichte, hergestellt.

Heute wird der Weinkeller für festliche Empfänge genutzt. Roman Runkels Idee mit der Übernahme des Geländes: "Ich möchte eine Erlebnisastronomie im Museumsstil erschaffen", erklärt er. Und das ist ihm wirklich gelungen. Der Zirkusliebhaber hat im Laufe seines Lebens diverse alte Zirkusbuden und Wagen erstanden und diese zum Teil auf dem Gelände verteilt. "Die habe ich von Roncalli-Chef Bernhard Paul gekauft. Mit ihm habe ich auch einige Jahre zusammengearbeitet", verrät er. Dazu kommen eine große Auswahl an Oldtimern, die von den Besuchern bewundert werden können. Eine weitere Sammelleidenschaft von Runkel ist auch nicht zu übersehen.

"Ich liebe Nostalgieschilder. Wenn ich ein schönes Schild sehe,



Sammler können sich nicht satt sehen. Überall gibt es etwas zu entdecken.



Das Haus der tausend Freuden: Die alte Brauerei in Linz.



Gemütlich, kuschelig, immer überraschend. Die Themenecken in der „Alten Brauerei“.



komme ich nicht daran vorbei", erklärt er. Und die sind über das ganze Gelände verteilt.

Dazu kommt ein wunderschöner Gesellschaftsraum in der alten Kelterei. Rustikal eingerichtet bietet er bis zu 100 Gästen Platz. Im Sommer kommt zusätzlich eine Terrasse mit 50 Plätzen hinzu.

Und auch hier sieht man die Liebe zum Detail von Roman Runkel. An den Decken und Wänden hängen alte Geweihe, Schilder oder auch Kochlöffel und sorgen für eine gemütliche Atmosphäre. "Wir bieten einen Rundumservice für unsere Gäste an. Nach Wahl mit individuellen Menüs oder auch Buffets. Von Mai bis Oktober feiern wir hier das Klosterguttfest. Neben regelmäßiger Live-Musik bieten wir dann zusätzlich Live-Cooking-Events an", Runkel weiter.

Perfekt für Hochzeiten ist der zweite Gesellschaftsraum. Eine Lounge im Jugendstil-Edel-Ambiente.

"Neben Hochzeiten finden hier Weinproben und Geschäftsessen statt", so Runkel. Umgebaut wurde der schicke Raum 2008. "Er gehört zu den ältesten Teilen des Anwesens", verrät Roman Runkel. Platz finden dort bis zu 75 Gäste.

Das Hotel ist aus dem Jahr 1633 und bietet fünf Dop-

pel- und fünf Einzelzimmer. Das Doppelzimmer gibt es für 85 Euro inklusive Frühstück und das Einzelzimmer für 65 Euro inklusive Frühstück.

Ein Besuch ist auch der Museumsladen wert. Dort findet sich eine riesige Auswahl wunderschöner alter und neuer Dekoartikel. Aber auch das leckere, selbstgebackene Klosterbrot oder der Klosterstuten, die hausgemachte Wurst und 14 verschiedene Liköre aus eigener Herstellung, können dort erstanden werden.

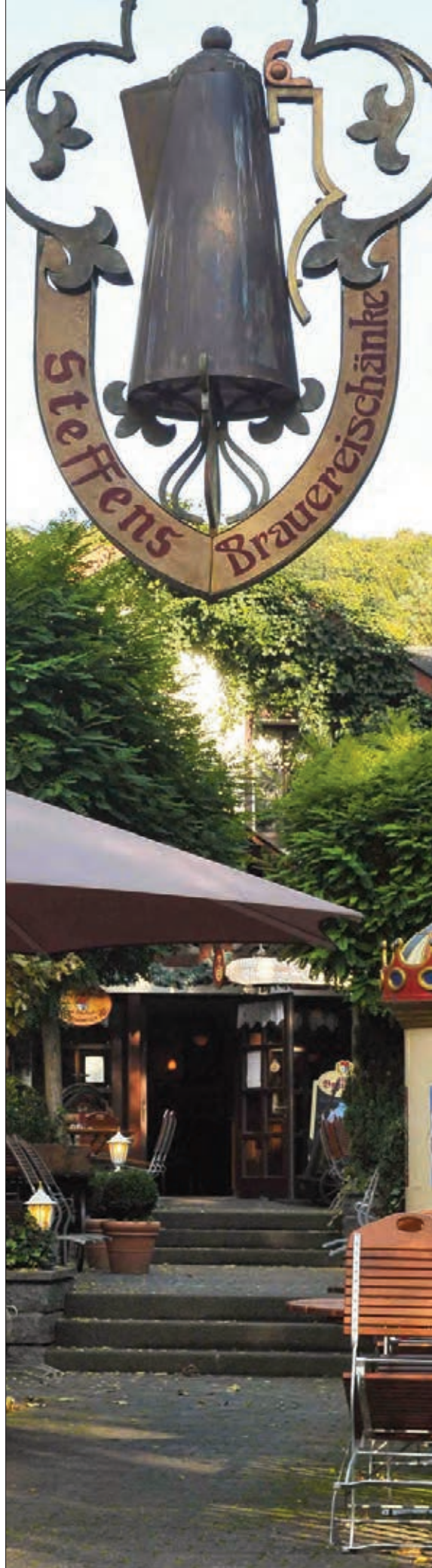
Im Gasthaus hat Sohnemann Peter das Zepter in der Hand. Der gelernte Restaurantfachmann sorgt dafür, dass die Besucher sich die gutbürgerlichen Leckereien, wie etwa Rheinische saure Bohnen mit Mettwurst, Grünkohl mit Kasseler oder die Schnitzel und Haxenspezialitäten, schmecken lassen können.

Aber das absolute Highlight des Jahres ist der Weihnachtsmarkt auf dem Gelände der „Alten Brauerei“. Ab Mitte November bis zum Weihnachtswochenende erstrahlt das ganze Anwesen in romantischem Lichterglanz.

In schön dekorierten Holzhütten und Zirkuswagen präsentieren die Händler ihre Waren und auf einem nostalgischen Karussell können die Kleinsten ihre Runden drehen. "Das wurde sogar mal in einem Til Schweiger Film eingesetzt", berichtet Roman Runkel stolz.



Entdeckerfreuden überall: Fast jedes Sammler- und Interessengebiet streift Roman Runkel in der „Alten Brauerei“. Überall kleine Oasen zum Verweilen und Staunen. Ein Tag in dieser außergewöhnlichen Location ist ein Kombi-Erlebniss der besonderen Art. Nicht nur die Augen sind satt und glücklich, auch der Gaumen wurde aufs Feinste verwöhnt.



Ein Sammelgebiet das den Chef begeistert und die Gäste fasziniert: Reklameschilder der Vergangenheit.



Wenn der Vater mit dem Sohne... Auch den Junior hat die Begeisterung für Papas Hobbys bereits gepackt.



...und zur Weihnachtszeit wird das ganze Anwesen zu einer zaubernden Märchenlandschaft. Ein herrliches Lichtermeer lockt die Gäste an.

Alte Brauerei

St. Severinsberg
53547 Kasbach-Ohlenberg
Linz am Rhein
Telefon: 02644-980780
www.runkel-gastronomie.de

Öffnungszeiten: Wintersaison November bis März: Montag Ruhetag, Dienstag bis Freitag ab 11 Uhr bis Open End, Küche bis 21.30 Uhr, Samstag und Sonntag ab 10 Uhr
Sommersaison: April bis Oktober: Montag Ruhetag, Dienstag bis Sonntag ab 10 Uhr bis Open End, Küche bis 22 Uhr

„Sax and the City“ und Samba auf dem Teller

Der schön an der Oper gelegene Club „Panorama“ ist seit langem ein Inn-Treff der Bonner Szene. Alleine die tolle Lage mit dem einmaligen Blick auf den Rhein ist schon ein Highlight. Die Bar ist stylish eingerichtet und perfekt um nach einer harten Woche mit Freunden einen leckeren Cocktail zu genießen oder auf der kleinen Tanzfläche zu cooler Musik das Tanzbein zu schwingen.

Aber nicht nur Feiern ist im „Panorama“ angesagt, montags bis freitags öffnet das „Panorama“ von 12 bis 14 Uhr und lädt zum Mittagstisch. Eine kleine Karte bietet Hungrigen in der Mittagspause die perfekte kulinarische Abwechslung. Neben Salaten werden Fisch, Pasta, Risotto und leckere Desserts angeboten. „Donnerstag ist unser brasilianischer Tag. Da bringen wir unseren

+++ Super-Highlights nach der Oper im PANORAMA-Club +++

Gästen ein bisschen Samba auf den Teller“, verraten die Betreiber Ilhan Günay und Stefan Menniken. Ansonsten gibt es von donnerstags bis samstags von 18 bis 22 Uhr warme Küche im Panorama. „Wir verwöhnen unsere Gäste mit einer Auswahl mediterraner Leckereien“, so die Betreiber.

Ab Donnerstagabend geht auch die Party im „Panorama“ los. An jedem 1. Donnerstag findet ab 21:30 Uhr ein Livekonzert der Band „Sax and the City“ statt. „Der Dresscode sollte bei den Gästen an diesen Tagen schick sein. Freitags und samstags ist stylish angesagt“, erklären Betreiber Ilhan Günay und Stefan Menniken. Am Wochenende sind Gäste ab 25 Jahren willkommen. Jeden dritten Freitag veranstaltet Telekom Baskets Spieler Andrej Mangold seine, mittlerweile gut etablierte, „Casual Friday“ Party. Getanzt wird

zu Pop, Jazz, House-Musik oder Hip-Hop. Neben den 70 Sitzplätzen bietet der Club auch eine VIP-Area an die separat mit Flaschenverzehr gebucht werden kann. „Für Geburtstagskinder haben wir ein besonderes Special. Neben freiem Eintritt erhalten Sie vergünstigte Flaschenpreise“, so Ilhan Günay und Stefan Menniken. Freitags zur „Ladies Night“ stehen die weiblichen Gäste im Mittelpunkt. „Bis 24 Uhr haben Frauen freien Eintritt.“ Auch Raucher kommen nicht zu kurz. „Wir haben eine überdachte Raucherterrasse“, so die beiden. Für Kulturfreunde ist das „Panorama“, aufgrund seiner Nähe zur Oper ein beliebter Treffpunkt. Neben den Opernbesuchern, lassen sich dort häufig das Ensemble und die Künstler der Oper sehen. Fazit: Das „Panorama“ bietet alles was das Herz begehrt. Leckeres Essen und Cocktails, Kultur, gute Musik und einen sensationellen Ausblick.



Lüfft! Das PANORAMA ist der Inn-Treff der Bonner City. Die Inhaber Stefan Menniken und Ilhan Günay sind zufrieden.

Panorama

Am Boeselagerhof 1
53111 Bonn
Telefon: 02 28/96 59 33 00
E-Mail: info@panorama-bonn.de
www.panorama-bonn.de

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag: 12 bis 14 Uhr Mittagstisch

Donnerstag: 18 bis 3 Uhr (Küche bis 22 Uhr)

Freitag + Samstag: 18 bis 5 Uhr (Küche bis 22 Uhr)



Hat Ziele: Wirt Simo Herbach will die „Hubertus Klausen“ groß rausbringen.

Konzept kommt an: Super Küche und eine Prise Kultur

Am 26. Januar 2015 hat Simo Herbach die Hubertus-Klausen in Geislar übernommen. Und er hat sich einiges vorgenommen.

"Ich möchte von dem Image Dorfkneipe weg und eine Mischung aus Restaurant, Kneipe und Begegnungsstätte für alle Generationen anbieten", erklärt er. Und sein neues Konzept wird gut von den Dorfbewohnern angenommen. "Wir sind Treffpunkt vieler Vereine und bieten auch Kulturinteressierten einiges", erzählt Herbach weiter. Unter anderem veranstaltete er bereits erfolgreich Dinner-Theater Vorstellungen, Theateraufführungen und ein Krippenspiel. "Ich möchte, dass die Kultur in Geislar Fuß fasst", Herbach weiter.

Auch kulinarisch lässt er sich viel für seine Gäste einfallen. "Wir haben regelmäßig Aktionen wie etwa spanische oder bayrische Wochen. Die werden sehr gut angenommen."

Im Gastraum gibt es 28 Sitzplätze und 20 Thekenplätze. Zusätzlich bietet die „Hubertus Klausen“ einen Veranstaltungssaal für bis zu 120 Personen. "Für Veranstaltungen bieten wir unseren Kunden an, die komplette Organisation und Ausführung zu übernehmen", verspricht er. Im Sommer stehen den Gästen der Hubertus-Klausen zusätzlich 20 Terrassenplätze zur Verfügung.

Das Speisenangebot besteht aus einer kleinen Stammkarte mit frischen Gerichten, die der Chef selbst zubereitet.

Hubertus Klausen

Abtstraße 13, 53225 Bonn
Telefon 0228 36036510
E-Mail: info@herbach-culinaire.de

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag: 17:00 Uhr - 24:00 Uhr. Sonntag: 11:00 Uhr - 14:00 Uhr, 17:00 Uhr - 23:00 Uhr. Mittwoch Ruhetag.

+++ Mediterrane Raffinessen im Vis á Vis +++

Familienrestaurant mit Action und mediterranem Flair

Am 1. April 2015 hat die Familie Avdijevic das Restaurant „Vis á Vis“ übernommen. Das modern eingerichtete Restaurant bietet Platz für 100 Gäste. Dazu kommen vier Bowlingbahnen, wo Jung und Alt die Kugel schieben können. Und für alle, die die schöne Umgebung länger genießen möchten, haben die Gastronomen auch noch fünf Hotelzimmer im Angebot.

"Wir haben drei Einzel- und zwei Doppelzimmer", so Kathi, die gute Seele des Hauses, Köchin und Ehefrau von Ramadan Avdijevic. Die gemeinsamen Söhne Mado und Dennis sind mit Papa Ramadan für den Service der Gäste zuständig.

Auf der Speisekarte finden die Besucher spanische Tapas, Balkanspezialitäten, gutbürgerliche Küche und mediterrane Gerichte. Und: "Dienstags bis freitags bieten wir unseren Gästen einen Mittagstisch an. Auf der Karte stehen dann zwei bis drei Mittagsgerichte ab 4,90 Euro. Perfekt für den kleinen Hunger in der Mittagspause", so Köchin Kathi. Nachmittags kehren im „Vis á Vis“ gerne Kaffee und Kuchengäste ein. Abends ab 17:30 Uhr gibt es das volle Speisenangebot.

Aber auch für Events ist das „Vis á Vis“ die perfekte Location. "Vom Kindergeburtstag auf der Bowlingbahn, über Taufen, Geburtstagspartys oder Firmenfeiern, wir haben für jeden die perfekte Lösung", erklärt Betreiber Ramadan Avdijevic.



Vis á Vis

Kirchplatz 2-4, 53577 Neustadt-Wied
Telefon: 02683-9451555
E-Mail: info@visavis-neustadt.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag
Dienstag - Freitag: 11.30 bis 14.30 Uhr + 17.30 Uhr bis open End (warme Küche bis 22.30 Uhr), samstags ab 17 Uhr geöffnet, sonntags ab 11.30 Uhr.

Leckere Küche, eine zauberhafte Atmosphäre und nach der Schlemmerei gehts auf die Bowlingbahn. Das „Vis á Vis“ bietet alles um einen Abend rundum komplett zu gestalten.

BURGER-RANCH LOCK



Das tolle Team von Winni Lombardo (l.) und Ina Harder (4.v.l.) im Burger-Paradies „Burger 36“, verwöhnt die Gäste.

In Bonn sind Ina Harder und Winni Lombardo den Meisten nur im Karneval bekannt. Ina Harder ist als Obermöhn die Chefin Beueler Wiever und Winnie als Frontmann der Band "Schäng" auf den Bühnen unterwegs. Doch jetzt haben sich die beiden dem Burgerbraten verschrieben. Eröffnet haben sie am 1. September 2015 ihren „Burger 36“ direkt an der A3 im Westerwaldpark an der Ausfahrt 36, "daher auch der Name", erklären Ina und Winni. Liebevoll eingerichtet in Saloon-Atmosphäre können es sich ihre Gäste schmecken lassen. Neben einem Häuptling, der an der Wand prangt, gibt es einen Marterpfahl und viele weitere Kleinigkeiten, die für die perfekte Umgebung sorgen. An die Kleinsten wurde auch gedacht. Ein buntes Bällebad sorgt dafür, dass auch die Eltern in Ruhe ihr Essen genießen können. Auf der Stammkarte gibt es Leckereien für jeden Geschmack.

A3, A

T ASPHALT-COWBOYS



Ausfahrt 36

...das
Paradies
liegt im Westerwald

Mann, ist der dick Mann! Die Premium-Burger begeistern nicht nur die Gäste, auch die Schöne vom Service ist hin und weg....



Neben dem beliebten „Bacon Burger“ mit leckerem Rindfleisch, Zwiebeln, Champignons, Salat, Tomate, Gurken und krossem Bacon für 8.90 Euro, gibt es für den kleinen Hunger den "Geht immer" Burger für 3,90 Euro oder auch für alle, die es außergewöhnlich lieben den "Scampi Burger" mit Scampispiß, Mango-Chilli-Sauce, Salat, Tomate, Gurke für 10,80 Euro. "Alle Burgerrezepte haben wir selbst kreiert und getestet", berichten Ina und Winni stolz. Neben der Standardkarte dürfen sich die Burgerfans zusätzlich auf wechselnde Sonderburger freuen. Und: Für Vegetarier ist auch immer ein Burger am Start.

Aber auch die Spare-Ribs sind ein Highlight. Das Besondere: "Wir bereiten alles frisch zu und machen auch fast alle Soßen selbst. Unsere Burgerbrötchen lassen wir extra nach unserem Rezept bei einem Bäcker backen", erklären Ina und Winni. Und das schmeckt man. Ein weiterer Dauerbrenner sind die hausgemachten Süßkartoffel-Pommes. Aber auch der klassische „Hot Dog“ oder die gute, alte Currywurst fehlen nicht auf der Karte. Alles in allem: Der Besuch ist ein Muss für jeden USA-Freund. Aber nicht nur Essen ist im "Burger 36" angesagt. "Wir möchten auch regelmäßige Konzerte veranstalten. Neben Winni's Band "Schäng" sollen dort auch andere Bands auftreten", erklärt Ina Harder.

Im Sommer können es sich die Gäste auf der Terrasse schmecken lassen. Der Bereich, der an eine Wildwest-Koppel erinnert, lädt zum gemütlichen Verweilen mit den Kids, Freunden oder Kollegen ein.

Burger 36

Westerwaldpark 2, 56587 Oberhonnefeld-Gierend
A3 Ausfahrt 36
Telefon: Tel.0171/4730675
www.burger36.com, E-Mail: burger@gmx.de

Öffnungszeiten:
Montags geschlossen
Dienstags bis freitags 12 bis 22.30 Uhr, samstags und sonntags 15 bis 22.30 Uhr

Das Rheinhotel Schulz

Von aussen beeindruckend, innen ein Erlebnis an Charme und Eleganz, die Aussicht einmalig.



Chic mit Rheinblick

Das schicke Ambiente, die Köstlichkeiten aus der Küche, ein Erlebnis in jeder Hinsicht.



Unten: Cordula Schilling (stellv. Direktorin) und Norman Wurm, Restaurant + Bankettleiter.



DER GASTRONOMIE



Das Rheinhotel Schulz liegt in Unkel am Fuße des legendären Drachenfels und ist ein wahres Kleinod in der Hotellerie. Direkt am Rheinufer zwischen Koblenz und Bonn lädt das vier Sterne Hotel mit seiner perfekten Lage für entspannte Aufenthalte ein.

Egal ob Sie erholsame Tage mit Ihren Liebsten verbringen möchten oder die Lage und Ausstattung für Ihren Businesstermin nutzen wollen. Hier finden Sie alles, was das Herz begehrt.

Das aus dem 17. Jahrhundert stammende Hotel wurde mit viel Liebe zum Detail restauriert und bietet seinen Gästen 36 Zimmer (11 davon barrierefrei) in drei verschiedenen Kategorien an. Dazu vier Veranstaltungsräume, die für Feiern oder auch Firmenevents genutzt werden können.

Günter Lauffs, Chef des bekannten Saffherstellers "Rabenhorst", kaufte das Hotel 1930 und verpachtete es bis ins Jahr 2000. Da wundert es auch nicht, dass die Hotelgäste nur mit Rabenhorst-Säften verwöhnt werden.

Danach führte Witwe Arina das Hotel weiter und nahm den Umbau des Haupthauses in Angriff.

Heute zählt das Hotel zu den Romantischsten und ist besonders bei Hochzeitspaaren sehr beliebt.

Auch Prominente schätzen das Rheinhotel Schulz. Unter anderem hat es sich dort schon BAP-Frontmann Wolfgang Niedeken, der einige Jahre seiner Jugend in Unkel gelebt hat, gutgehen lassen.

Die vier Veranstaltungsräume bieten Platz für die unterschiedlichsten Events. Im Kleinsten finden gut 20 Personen Platz, der Größte ist für Veranstaltungen mit bis zu 120 Personen nutzbar. "Wir bieten unseren Gästen auch das komplette Equipment, das sie für Kongresse, Banquette oder Events benötigen, zum mieten an", verspricht Cordula Schilling, stell-

vertretende Direktorin und Empfangsleitung.

Für alle, die gerne und gut essen ist ein Besuch des Restaurants "Rheinblick" unerlässlich. Auf 100 Plätzen können die Besucher sich ihr Essen mit wunderbarem Blick auf den Rhein schmecken lassen. Die Deutsch-Internationale Küche lässt keine Wünsche offen. "Natürlich haben wir auch viele regionale und saisonabhängige Gerichte auf der Karte", so Cordula Schilling.

Mittags wird ein Business-Menü mit drei Gängen für 29.50 Euro angeboten. Von 6.30 bis 10 Uhr können die Hotelgäste im Restaurant frühstücken und von 15 bis 17 Uhr gibt es leckeren Kaffee und Kuchen. Ab 18 Uhr stehen den Restaurantbesuchern die á la Carte Gerichte zur Verfügung.

Drumherum wird ebenfalls viel geboten. Wer eine Schifffahrt auf dem Rhein genießen möchte, der hat es nicht weit. "Wir haben zwei Schiffsanlegestellen vor dem Haus von der BPS und der KD", so Schilling weiter. Ein weiteres Highlight, nur eine Minute entfernt, das Willi Brandt Haus.

Fazit: Das Rheinhotel Schulz lässt keine Wünsche offen. Ob romantisches Wochenende mit dem Liebsten, eine unvergessliche Hochzeit oder auch ein Business-Kongress in wunderschöner Atmosphäre, hier wird Ihnen alles geboten und jeder Wunsch von den Augen abgelesen.

Rheinhotel Schulz GmbH

Vogtsgasse 4-7, 53572 Unkel/Rhein
Mail: info@rheinhotel-schulz.de
Telefon: 02224-901050
www.rheinhotel-schulz.de

+++ Techno, Rock und Punk: Konzerte locken in die Bonner Kultkneipe +++

Kettenfett+Lakritzlikör: Riesen-Getränkeauswahl im „BLA“ und sonntags eine Heimat für St. Pauli-fans



Das BLA (Abkürzung für Bonner-LärmAnstalt) ist seit 1983 eine feste Instanz in der Bonner Party- und Studentenszene.

Am so genannten "Dreieck" gegenüber des „Alten Friedhofs“ treffen sich dort seit Jahrzehnten Freunde guter Rockmusik um im rustikalen Ambiente ihr Bier zu trinken. Chefin Valeska Kröll hat 2000 als Kellnerin im Bla angefangen. „Im Februar 2015 habe ich das Bla übernommen und bin nun mein eigener Chef“, erklärt sie.

Das hat aber natürlich nichts an dem Konzept der Rockkneipe geändert. Besonders beliebt sind die Punk und Rockkonzerte die im „Bla“ steigen. „Montags laden wir zusätzlich ab 21 Uhr zum Technoabend ein.

Der Eintritt ist frei“, so Kröll.

Am Wochenende kommen Fußballfreunde auf ihre Kosten. „Wir haben viele Sankt Pauli Fans unter unseren Gästen. Wenn sonntags ein Sankt Pauli Spiel übertragen wird, dann machen wir für unsere Gäste auch gerne früher auf“, verspricht sie. Aber auch Bundesliga kann geschaut werden. „Wir



Hat den Laden im Griff und auch die Jungs hinterm Tresen: Wirtin Valeska Kröll.

haben Sky und können unseren Gästen alles bieten, was gewünscht wird“, verspricht die Chefin.

Im Sommer können die Besucher ihr Bier auf der kleinen Terrasse vor dem Bla genießen. Dort ist Platz für 24 Gäste. Ein weiteres Argument für einen Bla-Besuch ist: „Unsere große Getränkeauswahl. Wir bieten neun verschiedene Flaschenbiere an. Vom Fass haben wir Peters Kölsch und Jever Pils. Dazu Weizen, Sekt, Wein und eine riesige Auswahl an Fritz Limo. Für Gin-Trinker haben wir eine große Auswahl verschiedener Sorten am Start“, so Valeska Kröll. Dazu kommen hausgemachte Spezialitäten wie unseren „Mexikaner“ oder außergewöhnliche

Schnäpse wie den „Kettenfett Lakritzlikör“.

Wer sparen möchte, der sollte auf die verschiedenen „Happy Hour“-Angebote achten. Von 20 bis 22 Uhr gibt es Pils und Kölsch für 1,70 Euro. Ab 22 Uhr gibt es tägliche wechselnde Getränkeangebote.

Genießen können die Besucher ihre Getränke entweder an der großen Theke oder an einem der gemütlichen Tische.

Bei Konzerten werden die zur Seite geräumt und dort auf der Bühne abgerockt.

BLA

Bornheimer Straße 20-22
53111 Bonn
www.bla-bonn.de
Telefon: 0228 639389

Öffnungszeiten: Montags bis freitags ab 17 Uhr, samstags und sonntags ab 15 Uhr geöffnet



Familienmensch und Wirbelwind am Herd und im Service: Agim Hyseni mit Frau und Kindern vor seinem „Ristorante Franco“.

Der Chef wirbelt überall mit

Osole mio... Dieses italienische Lebensgefühl bekommt man bei einem Besuch im Ristorante Franco in Linz. Betreiber Agim Hyseni hat das Restaurant, das seit 1981 besteht, vor elf Jahren übernommen. "Vor zwei Jahren sind wir dann in unsere neuen Räume umgezogen", erklärt er. Jeweils 90 Plätze drinnen und draußen bietet das Restaurant seinen Gästen. Die schöne Terrasse hat Agim Hyseni neu bauen lassen. Die Gäste erwartet im Ristorante Franco eine feine Karte mit typisch italienischen Leckereien wie etwa Spaghetti Vongole, Tortelloni mit Walnuss-Sauce, Gnocchi Gorgonzola, Spaghetti Carbonara oder der beliebten Bolognese. "Unsere Pasta stellen wir selbst her", verrät Hyseni stolz. Dazu findet man vier Fleischgerichte und zwei Fischgerichte und natürlich vorzügliche, hausgemachte Antipasti sowie die beliebten Pizzavariationen. "Zu unserer Karte haben wir auch immer eine Auswahl an saisonalen Gerichten, wie etwa zur Kürbiszeit Ravioli mit Zucchini und Kürbis, dazu kommen wechselnde Tagesgerichte." Agim Hyseni steht nicht nur regelmäßig für seine Gäste selbst am Herd, er ist auch im Service.

Passend zu seinen mediterranen Spezialitäten bietet Agim Hyseni tolle italienische Weine an.

Ristorante Franco

Vor dem Leetor 2
53545 Linz am Rhein
Telefon: 02644/22 00
www.franco-linz.de

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, dienstags bis sonntags 12-14.30 Uhr und 18-23 Uhr

+++ Neuer Wirt, neuer Name, tolles Essen+++

Frischer Wind für eine alte Kultkneipe in Troisdorf-Sieglar

Die Traditionskneipe "Zom Lööre Oohs" gehört seit über 100 Jahren zum festen Sieglarer Stadtbild. Anfang des 20. Jahrhundert wurde sie 1904 aus echten Sieglarer Ziegelsteinen erbaut, und ist auch heute noch als urige Kult-Kneipe am Marktplatz kaum wegzudenken. Ursprünglich als „Restauration Germania“ eröffnet, war sie einige Jahrzehnte unter dem Namen: Gaststätte „Zur Hölle“ bekannt. Der Name wurde ihr vom Vorbesitzer, aufgrund der Nähe zur Sieglarer Kirche, verliehen. Im Jahr 2009 übernahmen Hermann und Beate Zanfrini die Kneipe, brachten sie auf Vordermann und benannten sie in „Zom Lööre Oohs“ um.

„Wir haben komplett renoviert“, erklärt Hermann Zanfrini. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Mit viel Liebe zum Detail gestalteten sie die Gaststätte neu und verpassten ihr einen einzigartigen Wohlfühl-Charakter. Die Einrichtung ist eine schöne Mischung aus Holz und Leder und lädt zum gemütlichen Essen oder einfach nur auf ein kühles Kölsch ein. Um das Wohl der Gäste kümmert sich die komplette Familie Zanfrini. "Mein Sohn ist gelernter Koch und kümmert sich mit meiner Frau Beate um die Küche. Ich bin an der Theke und übernehme den Service", erklärt Manfred Zanfrini.

Neben der eigentlichen Gaststätte gibt es noch einen kleinen Saal in dem 35 Personen Platz finden und ein extra Vorstandszimmer für Vereinsbesprechungen. "Veranstaltungen können wir für bis zu 120 Personen ausrichten. Vom Buffet über Organisation übernehmen wir gerne die Arbeit", verspricht der Gastwirt.

Und ein Blick auf die Speisekarte lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Von verschiedenen Salaten, über Pastagerichte, werden Rumpsteaks, Schnitzel, Omeletts oder auch Schnittchen für den kleinen Hunger angeboten.

"Bei uns wird alles frisch zubereitet, daher kann es zu Wartezeiten kommen", so Hermann Zanfrini. Aber da wartet man doch gerne fünf Minuten länger.

Für alle, die schon morgens lecker essen möchte ist das Frühstück im "Zom Lööre Oohs" eine gute Alternative. Ab 10 Uhr ist das möglich. "Und auf Vorbestellung bieten wir auch ein Frühstücksbuffet an", so Zanfrini. Mittags steht von 12 bis 14 Uhr Schnitzel zum Sonderpreis von 7,90 Euro oder Nudeln für 5,50 Euro auf der Karte. Auch schön: "Bei unseren Schnitzelgerichten bieten wir Seniorenteller an. Da die Portionen für die älteren Herrschaften sonst zu groß sind."



Packte an und machte aus der urigen Kultkneipe „Zur Hölle“ eine moderne, gemütliche Lokalität: Wirt Hermann Zanfrini.

„Zom Lööre Oohs“

Meindorfer Str. 12
53844 Troisdorf-Sieglar
Telefon: 0 22 41/9 32 77 44

Öffnungszeiten: Täglich 11.30-14 Uhr und 18-22 Uhr, Dienstag Ruhetag.

Der große Service-Check

Jeder verantwortungsvolle Gastronom fragt sich regelmäßig „Mache ich alles richtig?“. Fühlt der Gast sich rundum wohl, stimmen Service, Qualität, Atmosphäre? Das schlimmste Feedback des Gastes bei einem Manko ist: Er kommt nicht wieder! Das sollten Sie unter allen Umständen

verhindern. Prüfen Sie regelmäßig Ihre Leistung. Das machen wir Ihnen leicht mit der nebenstehenden Checkliste. Kreisen Sie zu jeder Frage die Ziffern von 1-5 ein. Seien Sie dabei ehrlich zu sich selbst. Sollten Sie öfter die Ziffern 3,4, oder gar 5 ankreisen müssen, heißt es handeln!

BIER SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor



Freut sich auf spannende Aufgaben die ihn erwarten:
Christian Schneider

Christian Schneider: Jetzt läuft sich die fünfte Generation warm

Liebe Kunden, auch in dieser Ausgabe möchten wir Ihnen einen Bier Schneider Mitarbeiter vorstellen: Christian Schneider (20). Mit seiner Schwester Sarah (18) stellt er die fünfte Generation der über 100-jährigen Bier Schneider Firmengeschichte. Durch Vater Frank Schneider kennt Christian Schneider die Firma seit frühester Kindheit. Und es war für den 20-jährigen immer klar, eines Tages ebenfalls in die Firma einzusteigen.

"Seit Ende 2014 absolviere ich ein duales BWL-Studium und durchlaufe in der Firma alle Abteilungen, damit ich später auch in die Fußstapfen meines Vaters oder Großvaters treten kann", erklärt er. Von der Buchhaltung über Logistik, Christian Schneider springt ein wenn Not am Mann ist.

Für Kunden ist Christian Schneider telefonisch unter 02222-911117 zu erreichen.

Wir gratulieren!

Oktober:
Ristorante Tivoli, Herr Garziella Mezzareni (50 Jahre)

Dezember:
Zum alten Schützenhäuschen, Frau Christiane Werner (50 Jahre)
Drehwerk, Herr Rudi Knorr (60 Jahre)

März 2016:
Gaststätte Kreuel, Frau Maria Schiefbahn (60 Jahre)

Jubiläum:
15.04.2016 Schultheis Theke 10-Jähriges
29.04.2016 Gaststätte Kreuel 10-Jähriges
12.02.2016 Hotel Weidenbrück in Swisttal (50 Jahre)



Steht der Gast bei uns im Mittelpunkt?

TOP
Sie machen alles richtig. Spitze!

Gut
Prima, aber noch Luft nach oben

Geht SO
Sie sollten einiges verbessern

Schlecht
Handeln Sie schnell, sonst verlässt Sie der Gast

Mies
Das lässt sich niemand gefallen, Pleite droht!

	1	2	3	4	5
Persönlicher Umgang mit dem Gast	1	2	3	4	5
Beachtung des Gastes beim Eintreten	1	2	3	4	5
Hilfe bei Garderobenabnahme und -rückgabe	1	2	3	4	5
Freundlichkeit am Tisch	1	2	3	4	5
Gesichtsausdruck (Lächeln)	1	2	3	4	5
Hilfestellung bei der Menüauswahl	1	2	3	4	5
Empfehlungen, besondere Angebote ansprechen	1	2	3	4	5
Flexibilität bezogen auf Extrawünsche	1	2	3	4	5
Fachlicher Service	1	2	3	4	5
Zusatzverkäufe (Apéritif, Espresso etc.) aktiv oder passiv?	1	2	3	4	5
Schnelle Bezahlung	1	2	3	4	5
Bedanken (Trinkgeld, Weiterempfehlung etc.)	1	2	3	4	5
Freundliche Verabschiedung	1	2	3	4	5
Sauberkeit und Hygiene	1	2	3	4	5
Speisekarten (Fettflecken, Eselsohren, Alter)	1	2	3	4	5
Auftritt der Mitarbeiter (gepflegte Kleidung, Körpergeruch)	1	2	3	4	5
Schmutzige Tischdecken austauschen	1	2	3	4	5
Besteck, Gläser, Geschirr ohne Trockenränder und Fettspuren	1	2	3	4	5
WC- und Waschräume regelmäßig kontrollieren	1	2	3	4	5
Küche, Kühlung und Vorratshaltung in Ordnung, übersichtlich?	1	2	3	4	5
Reklamationen	1	2	3	4	5
Beschwerden ernst nehmen und mit einer kostenlosen Aufmerksamkeit, wie etwa einem Kaffee, wiedergutmachen	1	2	3	4	5
Entschuldigen, Verständnis zeigen und Bedanken	1	2	3	4	5
Hinweise für sich nutzen und verbessern?	1	2	3	4	5
Besonderheiten	1	2	3	4	5
Kreative Küche	1	2	3	4	5
Frische Qualität von Speisen und Getränken spürbar?	1	2	3	4	5
Attraktive Buffets	1	2	3	4	5
Sonderaktionen	1	2	3	4	5
Wechselnde Speisekarte (Standard, Tageskarte)	1	2	3	4	5
Stammkunden-Aktivitäten	1	2	3	4	5
Regionalität, Spezialitäten, Trendorientierung	1	2	3	4	5
Abwechslung (mehr tun als der Gast erwartet)	1	2	3	4	5
Ambiente, Ausstrahlung des Hauses	1	2	3	4	5
Service: Schirme bei Regen, Kinderhochstühle, Spielzeug etc.	1	2	3	4	5
Ein Herz für Hunde? (Trinknapf, Trockenfutter?)	1	2	3	4	5
Die „jungen Alten“ - Zielgruppe berücksichtigt?	1	2	3	4	5
Verständliche, freundliche Meldung am Telefon?	1	2	3	4	5
Hintergrundmusik?	1	2	3	4	5
Auftritt nach Außen	1	2	3	4	5
Hausprospekte aktuell?	1	2	3	4	5
Aktueller Aushang der Speisekarte	1	2	3	4	5
Beschilderung im Haus (Parkplatz, Toiletten, Telefon)	1	2	3	4	5
Außenwerbung	1	2	3	4	5
Wechselnde Dekorationen, passend zur Jahreszeit?	1	2	3	4	5
Hinweisschilder für die Gäste zur Anfahrt, Parkplatz	1	2	3	4	5
Kundenbefragungen zur Zufriedenheit?	1	2	3	4	5
Mehrsprachige Speisekarten	1	2	3	4	5
Beleuchtung	1	2	3	4	5
Ruf/Image	1	2	3	4	5
Guter Internetauftritt und in sozialen Netzwerken?	1	2	3	4	5
Slogan? (Gibt es einen und ist er noch stimmig?)	1	2	3	4	5
...und: (Persönliche Ergänzung der Liste)	1	2	3	4	5



+++ Ein „Troilsch“ in schick-rustikaler Atmosphäre begeistert Troisdorf +++

...und mittwochs locken die Riesen-Hämmchen ins Stadt Bierhaus

Das Stadt Bierhaus von Manfred Hausmann liegt mitten im Herzen Troisdorfs. Seit 1991 führt er mit Ehefrau Astrid und Sohn Manfred jun. das gemütliche Brauhaus. Die Gaststätte ist rustikal-schick im typischen Brauhaus-Stil eingerichtet. Das Besondere: "Unsere hausgemachten Wurstspezialitäten, nach alten Familienrezepten", verrät Manfred Hausmann, der auch gelernter Metzgermeister ist. Dazu kommt das selbst gebraute Bier. "Da kooperieren wir mit der Privatbrauerei Giessen und Steffens. Die brauen das Bier nach unseren Wünschen", Hausmann weiter. Und das kann man sich auch zuhause schmecken lassen. "Wir haben 1-Liter und 2-Liter-Syphons in denen unsere Gäste sich das Bier auch mit nach Hause nehmen können", erklärt der Brauhaus-Chef.

Witzig: Der Name des selbstgebrauten Bieres: "Troilsch" ist ein obergäriges, helles und klares Bier. Das "Troisdorfer" ein naturtrübes und obergäriges Bier und das "Troi-Pi" ist ein untergäriges Bier nach Pilsener Art. "Wir haben also für jeden Geschmack das Passende", ist Manfred Hausmann überzeugt. Auf der Speisekarte finden die Gäste die typischen Brauhaus-Klas-



Eine Oase mitten in Troisdorf: Das „Stadt Bierhaus“ verwöhnt mit hausgemachten Wurstspezialitäten und selbstgebrautem Bier. Inhaber Manfred Hausmann freut sich auf den Frühling: Dann kommt die große Terasse zum Einsatz.

siker wie: Spiegelei mit Bratkartoffeln, Hausmacher Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln, Kotelett, Himmel un Ääd oder Bauern-Omelett ebenso wie Pastagerichte, vegetarische Küche, Salate, Fisch, und Toastgerichte.

"Dazu kommen unsere Tagespezialitäten, wie etwa mittwochs unsere Riesen-Hämmchen frisch aus dem Kessel mit Sauerkraut und Kartoffelpüree, donnerstags unsere Riesen-Schweinehaxe mit Wirsing und Bratkartoffeln oder freitags unsere knusprigen Reibekuchen mit Schwarzbrot und Apfelmus, gebratener Blutwurst, Lachs oder Tatar", so Manfred Hausmann. Aber auch die Themenwochen sorgen für Abwechslung.

Catering wird ebenfalls angeboten. Das Team des Stadt Bierhauses liefert für Veranstaltungen oder Partys nach

Hause. „ Ab 10 Personen bieten wir unseren Partyservice an“, verspricht Manfred Hausmann. Und: Im Stadt Bierhaus können Sie auch Ihre Feiern ausrichten. "Wir haben separate Räume für bis zu 100 Personen. Perfekt für Familien- oder Betriebsfeiern."

Stadt Bierhaus Troisdorf

Hippolytusstr. 24, 53840 Troisdorf
Telefon: 02241/800 555
Fax: 02241/800 552
E-Mail: info@stadtbierhaus.de
Homepage: www.stadtbierhaus.de

Öffnungszeiten: Täglich von 11-24 Uhr (Freitag und Samstag bis 1 Uhr), warme Küche von 11 bis 23 Uhr



Leidenschaft und mediterrane Gewürze sorgen für den Geschmack: Luan Rakipi in Action.

Currywurst & Souvlaki im Duett Gewürzt wird mit südlichem Pfiff

Wer in Duisdorf lecker griechisch essen möchte, für den gibt es nur eine Adresse: Pascals's Grill in der Rochusstraße. Seit 1985 werden dort die Gäste verwöhnt. Gyros Pita für den kleinen Hunger oder aber ein Gyrosauflauf, ein Grillteller, Lammkotelett, Bifteki (Hacksteak gefüllt mit Feta), oder Souvlaki sind im Angebot. Auch die typischen Imbissgerichte wie die beliebte Currywurst mit Pommes, Zigeunerschnitzel oder Spaghetti finden sich auf der Karte. Schmecken lassen können es sich die Gäste entweder in dem gemütlichen Imbiss oder im Sommer auf der kleinen Terasse davor. Auch an Vege-

tarier hat Chef Luan Rakipi gedacht und eine Auswahl an fleischlosen Gerichten auf der Karte. Die Getränkekarte reicht von kühlem Kölsch über eine feine Auswahl an griechischen Weinen und natürlich dem typischen Ouzo, der nach dem Essen für eine bessere Verdauung sorgt.

Pascals Grill

Rochusstraße 243
53123 Bonn
Telefon: 0228/621090
Öffnungszeiten: Täglich 11-23 Uhr



Hausmannskost und lecker Bierchen: Bei Kirsten Stein fühlen sich die Gäste wie zu Hause.

Herzlichkeit wird großgeschrieben

Seit dem 1. September 2000 ist Kirsten Stein als Gastwirtin tätig. Übernommen hat sie damals die Gaststätte "Om Auerberg", die sie am 1. Mai 2015 in "Nice" umbenannt hat. Eine kleine, gemütliche Kneipe wo der Gast noch im Vordergrund steht. Die Theke bietet 30 Plätze. Dort können sich die Stammgäste ihr kühles Kölsch schon zum Frühstück ab 10 Uhr schmecken lassen. Im Sommer stehen zusätzlich 50 Plätze im Biergarten zur Verfügung. Ein besonderes Highlight für die Gäste des "Nice" sind die leckeren, hausgemachten Gerichte der Wirtin, die es sonst kaum noch gibt. "Ich koche ganz wie meine Mutter. Bei mir gibt es noch echte Hausmannskost wie saure Nierchen, saure Bohnen oder Sauerbraten vom Pferd", verrät sie. Zusätzlich bietet Kirsten Stein täglich einen Mittagstisch ab 6,50 Euro mit wechselnden Gerichten an. Warme Küche wird bis 21 Uhr im "Nice" angeboten. "Wir richten auch gerne Veranstaltungen für unsere Gäste aus. Vom Geburtstag über Taufe oder auch eine romantische Hochzeit. Wir helfen auch gerne bei der Planung und Organisation", verspricht Kirsten Stein. Aber auch sonst wird im Nice gerne gefeiert: „Hier steigen viele Partys“, so Kirsten Stein.

Nice

Kölnstraße 464
53117 Bonn
Telefon: 0228/96 76 86 46

Öffnungszeiten: Täglich ab 10 Uhr

+++ Eldorado für Fans von heißen Rythmen +++

Classik Rock & Hard'n Heavy: Wolfgang heizt seinen Gästen ein

Mit dem "Suede Rock'n Roll Headquarter Bonn" hat sich Wolfgang Rüssel am 28.11.2014 einen Traum erfüllt. "Ich wollte immer schon eine Kneipe aufmachen. Und als dann das „Rockoven“ in der Innenstadt geschlossen hat und es keine Anlaufadresse mehr in Bonn für Fans guter Classic Rock und Hard'n Heavy Musik gab, habe ich losgelegt", erklärt er. In seiner gemütlichen Kneipe haben rund 60 Personen Platz um der Musik zu lauschen und ein gepflegtes Bier zu trinken. "Dazu haben wir noch einen Flipper und eine Kegelbahn", so Wolfgang Rüssel. Auch Livekonzerte finden regelmäßig statt. "Natürlich Rockkonzerte", erklärt Wolfgang Rüssel der selbst bei zwei Bands am Mikrofon steht. Top ist im "Suede" der Kölschpreis. "In der Happy-Hour bis 22 Uhr kostet es 1,10 Euro und danach 1,40 Euro", verspricht Rüssel. Dazu kommt für alle Whiskeyfreunde eine große Auswahl Single-Malt-Whiskeys. Ein weiterer Renner ist der hausgemachte "Mexikaner". Im Sommer bietet das "Suede" eine kleine Terrasse für 20 Gäste an.



Wirt mit Leib und Seele: Wolfgang Rüssel hat sich einen Lebenswunsch erfüllt. In seinem „Suede“ gibts tolle Getränke und fetzige Musik.

Rockkneipe „Suede“

Römerstr. 150, 53117 Bonn
www.suede-rockt.de

Öffnungszeiten: Freitag und Samstag
von 20 bis 3 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:
Wolfgang
H bner-Stauf,
privat

Ust-Id. Nr. DE123368562
Amtsgericht Bonn HRB 2418

loona



DAS ETIKETT FÜR DIE GASTRONOMIE

**DIE ALKOHOLFREIE
GETRÄNKEMARKE
EXKLUSIV FÜR DIE
GASTRONOMIE**

NEU IM SORTIMENT!

MINERALWASSER

BITTER- GETRÄNKE



APFEL- SCHORLE



- > Exklusive **GASTRO-GOURMETLINIE** in einzigartiger Produktausstattung!
- > **MARKENQUALITÄT** unter einem Namen - **loona!**
- > Nicht im Einzelhandel erhältlich.