

# GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



Wer hoch hinaus will...  
Im Bronx Rock  
lockt der  
ultimative Kick



„Zur Krone“

Traditionshaus  
auf neuen Wegen

**BIER  SCHNEIDER**

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

**XXVI**



# Lesen Sie...

**Seite 4-7**

**BRONX ROCK** - Wenn der Adrenalinpegel überschwappt...  
**KRETA KOUZINA** - Feine Griechische Küche ganz ohne Gyros.



**Seite 8**

**MONTLIBAN** - Libanesische Spezialitäten auf der Schaal Sick.



**Seite 9**

**ELKES CAFE** - Schöner Frühstücken.  
**BÖNNISCHE TÖN** - Lydia pflegt bönnische Gemütlichkeit.



**Seite 10-12**

**ZUR KRONE** - Generationswechsel sorgt für frischen Wind.

**Seite 13**

**TONGKING** - Asia-Spezialitäten für den schnellen Hunger.  
**EL TARASCON** - Ein Muss für Steakliebhaber



**Seite 14**

**MADAME NEGLA** - Futter für die Augen und den Gaumen.

**Seite 15**

**BURGERMANUFAKTUR** - Wenn der Fleischklops zum Gourmetgericht wird...  
**ZWITSCHERSTUBE** - Promis und Karnevalisten bei Ralf an der Theke.



**Seite 16 + 17**

**SERVICE** - Stilles Örtchen ganz edel.  
**L' ITALIANA** - Giovanni setzt auf Selbstgemachtes.

**Seite 18 + 19**

**BIER SCHNEIDER** - Jetzt auch erste Adresse für edle Weine.  
**HAVANNA** - Cocktails mit Raffinesse.

Eine kleine Impression aus dem gemütlichen L'Italiano in Sieglar.



*Wir gratulieren!*

**Caféhäuschen Uedorf** (10-jähriges Jubiläum)  
 Frau Ruth Müller, Rheinuferweg 80,  
 53332 Bornheim-Uedorf

**Tivoli** (50-jähriges Jubiläum)  
 Familie Mezzarana, Friedrich-Breuer-Str. 91, 53225 Bonn

# BIER SCHNEIDER

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

*Liebe Kundinnen und Kunden,*

unsere 26. Gastronom ist da. Und wie in jeder Ausgabe erwarten Sie wieder viele Neuigkeiten und Informationen rund um die Gastroszene. Wer hat neu eröffnet? Wer feiert Jubiläum? Was könnte Ihnen das Leben erleichtern und gleichzeitig bares Geld sparen? Oder was gibt es für neue Ideen, mit denen Sie als Gastronom Ihre Gäste in Zukunft begeistern und fester an sich binden können.

Und zu guter Letzt - mit welchen Produkten die wir für Sie neu im Programm haben, könnten auch Sie Ihre Gäste begeistern? Neu in unserem großen Bier-Schneider Sortiment haben wir unter anderem edle Weine. Für jeden Geschmack bieten wir den passenden Wein an. Ob Rot, Weiß oder Rosé, trocken oder auch süß aus Deutschland, Italien oder Spanien, wir haben das Richtige für Sie und Ihre Gäste im Programm. Sprechen Sie uns an, wir helfen Ihnen gerne weiter.

Auch auf dem Vormarsch sind Craft-Biere. In den USA begeistern diese besonders aromatischen Biere schon seit Jahrzehnten die Bierliebhaber. In den letzten Jahren ist dieser Trend nach Europa und Deutschland übergeschwappt. Wir haben eine tolle Auswahl für Sie zusammengestellt.

Zusätzlich bieten wir ab sofort auch Hygieneartikel für Ihre Waschräume an. Denn: Wer kennt das nicht. Die Papierkörbe in den Toiletten quellen über, das Papier liegt auf den Böden herum und macht einen ungepflegten Eindruck. Damit ist jetzt Schluss! Wir haben die perfekte Lösung mit dem Gastro-Ausstatter Ambée Professional.

Neu eröffnet hat die Burgermanufaktur im Bonner Norden. Das besondere an diesem Burgerladen: Die Betreiber machen alles selbst. Von der eingelegten Gurke über die Burgerbrötchen oder die Soßen. Mehr erfahren Sie in dieser Ausgabe.

Spaß haben und etwas für die Gesundheit oder auch die Zusammengehörigkeit in der Firma tun, oder aber einfach nur privat fit bleiben? Das ist in der Bronx-Kletterhalle möglich. Mehr dazu erfahren Sie auf den nachfolgenden Seiten.

Oder auch das Kultlokal Havana auf der Poppelsdorfer Meile. Seit Jahrzehnten ein beliebter Treffpunkt für Jung und Alt. Vom Frühstück über Mittagstisch oder auch einfach nur für den abendlichen Cocktail mit Freunden. Das Havana begeistert jeden.

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](mailto:vertrieb@bier-schneider.net)

Herzlichst  
Ihr



Frank Schneider  
(Geschäftsführer Außendienst)





# ADRENALIN-KICK

16,5  
Meter  
hoch!

Immer an der  
Wand lang...

## Schwierigkeitsgrad 9+

...bleibt für viele Kletter-Gäste unerreichbares Ziel. Das ist so ähnlich wie eine „überhängende Rauhfaser tapete“ beschreibt es ein Mitarbeiter.

**B**ronx Rock - Willkommen in der größten Kletterhalle des Rheinlands! Das Bronx Rock ist eine der ältesten Kletterhallen Deutschlands und die erste Kletterhalle Kölns. "Für den Klettersport sind wir Vorreiter vieler Konzeptionen", erklärt Geschäftsführer Herbert Büttgen. Und wer denkt, dass der Klettersport nur für Hochleistungssportler eine Möglichkeit ist, sich fit zu halten, der irrt.

"Das schöne am Klettern ist, dass es jeder ohne Vorerfahrung machen kann. Bereits Kinder ab sechs Jahren, können damit beginnen", erklärt Lasse Werner von Bronx Rock.

Und damit auch wirklich jeder seinen Spaß haben kann, gibt es



# DER SUPERKLASSE



In diesen witzigen Säcken bewahren die Kletterer ihr Talcum auf.



Lasse Werner (Marketing) zeigt die beeindruckende Höhe der Halle.



Mit den Karabinerhaken sichern sich die Kletterer an den Wänden..

drei unterschiedliche Hallen. "Wir bieten eine Kinderhalle an, wo sich die Kids ohne von den Profi-Kletterern gestört zu werden, austoben können. Zusätzlich haben wir zwei Hallen, in denen sich Erwachsenen auspowern können", so Lasse Werner.

Besonders für Kindergeburtstage ist die Bronx Kletterhalle ein wahres Paradies. "Wir haben zwei Angebote für die Kleinen. Sie haben die Wahl zwischen einem „Indiana Jones“ oder einem „Action is possible“ Abenteuer so Lasse Werner weiter. Dazu gibt es einen Hochseilgarten mit Abseilturm, zwei Partyräume, eine Spielburg, eine Kletterschlange und eine 16,5 Meter hohe Artistikleiter. Ein weiterer



Bereich ist das therapeutische Klettern für Kids. "Wir arbeiten mit Physiotherapeuten zusammen, die sich speziell mit Kindern die unter Krankheiten wie ADHS leiden arbeiten."

Auch in den Schulferien gibt es tolle Angebote für Kids. "Vom Abenteuertag über eine ganze Abenteuerwoche die fünf Tage lang von 9 bis 16 Uhr geht, ist für jeden Anspruch das Passende dabei", so Werner.

Ein weiteres Steckenpferd sind die Firmenevents die angeboten werden. Von einer Weihnachtsolympiade für Gruppen bis zu 200 Personen über eine Kölsche Weihnacht. Dort weiht ein "Kölscher Mönch" die Teilnehmer in die Geheimnisse der verborgenen Schatzkammern ein. Die Teilnehmer erwartet viele Special Effects und technische Raffinessen, natürlich alles in Kölner Mundart.

Aber auch der Bereich Personalentwicklung wird gerne von Firmen gebucht. Eine computergesteuerte Simulation fordert vom Team die Bewältigung einer komplexen, realen Aufgabenstellung. Im Wechselspiel von seminaristischer Arbeit und dem Bewältigen konkreter Teamaufgaben im speziell dafür ausgestatteten "Success is possible Raum" werden individuelle Verhaltensweisen, die Arbeit an gemeinsamen Zielen und das Lösen von Problemen transparent. Die Kletterausrüstung kann im Bronx Rock ausgeliehen oder im

hauseigenen Shop gekauft werden. "Aber natürlich können die Besucher auch ihre eigene Ausrüstung nutzen."

Kulinarisch wird auch einiges geboten. Im Bistrobereich, der für etwa 50 Leute Platz bietet, werden ab neun Uhr morgens unterschiedliche Leckereien angeboten. "Tagsüber haben wir eine kleine Snackkarte mit Gerichten wie Spaghetti Bolognese, hausgemachten Frikadellen und Salaten. Ab 18.30 Uhr geht unsere Abendkarte an den Start. Neben unseren Bronxburgern, bei denen vom Burgerpatty über die Soßen oder Pommes alles selbstgemacht ist, bieten wir unter anderem verschiedenen Boulder-Taschen, eine Art Dönertasche, Mini-Calzone-Pizzen oder Baguettes an", erklärt Lasse Werner.

Zu Trinken gibt es natürlich alles was das Herz begehrt. "Vom kühlen Kölsch über leckeren Latte Macchiato oder einfach einer erfrischenden Coke, ist alles zu haben."

Im Sommer können die Besucher das auf der großen Sonnenterrasse genießen.

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 9 bis 24 Uhr, Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 9 bis 22 Uhr.



**Lasse Werner sorgt für die Erfrischung nach der Action.**

## Bronx Rock

Vorgebirgsstraße 5  
50389 Wesseling  
Telefon: 02236/890570

E-Mail: [info@bronxrock.de](mailto:info@bronxrock.de)  
Homepage: [www.bronxrock.de](http://www.bronxrock.de)



**Da kommt Freude auf: Ein kühles Bierchen und eine feine Spezialität aus Kreta.**

**E**rst vor 2,5 Jahren sind Athina Daskalaki und ihr Ehemann Michael Kopanakis nach Deutschland gekommen. Und bereits im November 2013 zogen sie in das denkmalgeschützte Haus, durch das sich die Siegburger Stadtmauer zieht, mit ihrem griechischen Restaurant Kreta Kouzina ehemals „Bartmännchen“ ein. "Vorher stand das Restaurant drei Jahre leer. Wir haben uns sofort in das Haus verliebt", erklärt Athina Daskalaki.

Und das merkt man auch an der liebevollen Einrichtung des Restaurants. Wunderschöne dunkle Echtholztische, alte Holzböden und schicke, weiß gepolsterte Stühle laden zum gemütlichen Verweilen ein. An den Wänden griechische Bilder und Teppiche, die teilweise aus jahrzehntelangem Familienbesitz des Ehepaars stammen.

"Uns ist besonders wichtig, dass wir uns von den typischen griechischen Restaurants absetzen, die es sonst in Deutschland zu finden gibt. Das meiste, was die Restaurantbesucher dort finden ist nämlich nicht wirklich



# Beim Zeus! Hier tanzt der Gaumen Sirtaki



Im Kreta Kouzina wird jedes Gericht vom Küchenchef frisch zubereitet. Viele Zutaten kommen direkt aus Kreta.



Der Herr des Hauses Michael Kopanakis versorgt die Gäste mit erfrischenden Getränken.



Jedes Gericht auch ein optisches Highlight: Athina Daskalaki serviert mit Charme und Freundlichkeit.

griechisch. Bei uns finden die Gäste die echte kretische Küche fernab von Gyros & Co.", erklärt Athina Daskalaki. "Wir bieten eine frische und gesunde Küche an. Bei uns gibt es keine fertigen Saucen. Es dauert dann vielleicht etwas länger, aber es lohnt sich."

Und das merkt man auch auf der kleinen, aber feinen Karte. Unter anderem findet man dort "Stifado Konneli" Kaninchen mit Tomatensauce und karamelierten Zwiebeln für 14,60 Euro oder gegrillte Lammkoteletts mit Honig, Zitrone und Minze für 17,90 Euro oder Lachsfilet in einer Kruste aus Brot und Nüssen für 17,60 Euro. Aber auch Oktopus vom Grill, Fischsuppe oder als Vorspeise die Symphonie Kreta Kouzina mit Taramas, Schafskäsemousse, Hummus und Skoradlia für 7,20 Euro.

Auch besonders: die Dessertangebote. Unter anderem gibt es eine Mousse aus Fetakäse mit Lavendel und Honig oder ein Terramisu. "Das ist unsere eigene Tiramisu-Variante", so Daskalaki. Damit erleben die Gäste immer wieder neue Geschmacksexplosionen."

Das Restaurant erstreckt sich über zwei Etagen. Unten und oben finden 50 Gäste Platz. Im Sommer gibt es zusätzlich einen Biergarten mit 30 Sitzplätzen. "Obwohl dieses Haus seit 100 Jahren als Restaurant betrieben wird, ist es das erste Mal, dass auch eine Außengastronomie angeboten wird", freut sich Athina Daskalaki.

Gekocht wird bei dem Ehepaar nur mit griechischem Olivenöl. "Das besorgen wir extra aus Kreta." Auch die Weine sind ausschließlich aus Griechenland.

## Restaurant Kreta Kouzina

Burggasse 5  
53721 Siegburg  
Telefon: 02241-1697087

Öffnungszeiten: Täglich 12-14 Uhr und  
17.30-22.30 Uhr



# Raffinierte Gewürze und ein Hauch Exotik

**A**m 29. Juni 2013 öffnete Khisham Bu Khamdan das libanesisches Restaurant "Montliban" (Berge Libanons) in Beuel. Und sein Angebot lässt für Freunde libanesischer Küche keine Wünsche offen. "Wir haben alleine fast 140 Vorspeisen (Mezza) im Angebot, die wir alle frisch zubereiten", berichtet Inhaber Khisham Bu Khamdan stolz. Darunter die typischen Pasten wie etwa "Hammas" aus gekochten Kichererbsen oder gefüllte Weinblätter mit Reis und Tomaten. Als warme Vorspeisen sind unter anderem Falafel und frittiertes Haliumi zu empfehlen.

Das Restaurant Montliban ist auch eine gute Location um mittags mit Arbeitskollegen eine Kleinigkeit zu genießen. "Wir haben eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte mit einem Hausteller, Hauptgericht, Dessert und schwarzem Tee für 6,90 Euro", so Bu Khamdan. Dazu empfiehlt sich besonders einer der libanesischen Weine, die das Montliban für seine Gäste anbietet. "Die typische libanesi-

sche Küche schreibt eine sehr lange traditionelle Geschichte, welche besonders für ihre Frische und die schmackhaften Gewürzmischungen bekannt ist. Auch der "europäische Gaumen" wird bei uns viel Freude finden", verspricht Chef Bu Khamdan.

Auf 95 Plätzen bietet das Montliban auch ausreichend Platz um Familienfeste zu feiern. "Wir sind gerne bei der Ausrichtung von Familienfesten, Geburtstagen oder auch Weihnachtsfeiern behilflich", so Restaurant-Chef Khisham Bu Khamdan. Im Sommer ist die Terrasse mit rund 30 Plätzen ein schöner Ort um die Leckereien zu genießen.

Aber auch romantische Abende oder kleine Herrenrunden sind abseits des Restaurantbetriebes möglich. "Wir haben einen extra Raum, der von bis zu sechs Personen gemietet werden kann. Dort kann auch Shisha geraucht werden."



**Warme Farben und erlesene Gerichte.  
Geöffnet ist das Montliban Dienstag -  
Freitag 11.30 bis 23 Uhr, Samstag  
und Sonntag 12 bis 23 Uhr  
Montag ist Ruhetag.**



## Montliban

**Siegburger Straße 58, 53229 Bonn  
Telefon: 0228/97 63 77 36  
[www.montliban.de](http://www.montliban.de)**





**Gastronomin mit Leib und Seele: Elke Reinelt-Seipel** liebt es ihre Gäste in ihrem gemütlichen Cafe zu verwöhnen.

## Frühstück bei Elke. Das wird sicher ein guter Tag!

**H**ell und freundlich eingerichtet lädt das kleine Cafe in der Wehrfeldstraße 1 in St. Augustin zu einem entspannten Start in den Tag ein. Hier findet jeder sein Lieblings-Frühstück. Vom kleinen Frühstück bis zum Schlemmer-Frühstück für zwei Personen bleiben keine Wünsche offen. "Natürlich kann es auch individuell zusammengestellt werden", erklärt Betreiberin Elke Reinelt-Seipel.

Auch die Auswahl an Snacks, die die Gastronomin im Angebot hat, sind perfekt für einen Besuch in der Mittagspause oder nach einem anstrengendem Arbeitstag. Neben hausgemachten Leckereien wie Hühnersuppe, Emdener Matjes mit Schwarzbrot, Zwiebeln, Gewürzgurken und Bratkartoffeln, gibt es verschiedene Salate, Bockwürste, Schnitzelgerichte oder Flammkuchen. Naschkatzen können sich das Kuchen- oder Waffelangebot schmecken lassen. Elke's Café kann auch für Veranstaltungen wie etwa Taufe, Beerdigung, Geburtstag, Firmenevents oder Kommunion gemietet werden. "Wir haben für bis zu 60 Gäste Platz und bieten dann auch Buffets oder Menüs an", erklärt die Chefin.

### Elkes Cafe

Wehrfeldstraße 1

St. Augustin

Telefon: 02241/9448033

Öffnungszeiten: täglich 9-20 Uhr

E-Mail: elkes.cafe@web.de

## Familienbetrieb mit Charme

# Wirtin Lydia pflegt „Bönnsche Tön“ und Gastlichkeit

**I**m Januar 2014 hat Lydia Grüter die Gaststätte „Bönnsche Tön“ eröffnet. Eine gemütliche Kneipe, in der sich die Gäste nach Feierabend ein leckeres Sion Kölsch oder auch ein Bitburger Pils schmecken lassen können.

Und in der Gastronomie ist die Chefin schon ein alter Hase. "Zusammen mit meinem Mann habe ich vorher zehn Jahre die Bierquelle in der Bonner Altstadt betrieben", verrät sie.

Aber als dieses Schmuckstück frei wurde, haben die beiden zugeschlagen. "Wir sind ein echter Familienbetrieb. Neben meinem Mann und mir, springen auch unsere Kinder regelmäßig mit ein und helfen", so Lydia Grüter.

Aber nicht nur kühles Biertrinken steht bei dem Gastronomen-Ehepaar auf dem Programm. "Bei uns treffen sich auch viele Stammtische. Unter anderem wird hier viel Dart gespielt und geknobelt", berichtet Lydia Grüter.

Als witzigen Gag bietet die Gastronomin auch ein Mini-Bier, ein "Stößchen" für ein 0,1 Liter Bier an.

„Eine Spezialität des Hauses ist unser "Rharbarberschnaps", erklärt Lydia Grüter stolz.

Die Gastronomin steht täglich während der Tagesschicht bis 14 Uhr hinterm Tresen, anschließend übernimmt Ehemann Rolf. "Am Wochenende stehen wir gemeinsam hinter der Theke", so die beiden. Denn dann ist das gemütliche Lokal ein beliebter Treffpunkt.

Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es die typischen Bier-Snacks wie Frikadellen, Mettbrötchen oder Würstchen.

Rund 40 Gäste finden in der Gaststätte und im Sommer zusätzlich 20 auf der Terrasse ihren Lieblingsplatz.



**Wirtin Lydia Grüter** mit ihrer fröhlichen Thekenrunde. Die 0,1-Stößchen sind bei den Stammgästen besonders beliebt.

### Bönnsche Tön

Eifelstraße 17, 53119 Bonn

Telefon: 0228-38763816

Montag Ruhetag, Dienstag - Sonntag 10 Uhr bis open End



## LANDHAUSSTIL UND

Traditionslöcke  
neuen

Im Jahr 2013 hat Nadia Hohmann von ihren Eltern das Hotel mit angeschlossenem Restaurant "Zur Krone" im Herzen von Alfter übernommen. Nachdem ihre Eltern Willi und Ellen Unkelbach das Gasthaus als vierte Generation über 30 Jahre geführt haben, kommt mit Falk und Nadia Hohmann nun frischer Wind hinein. "Meine Eltern unterstützen uns aber trotzdem weiter und sind ein paar Tage die Woche vor Ort", berichtet Nadia Hohmann. Gestartet ist die neue Chefin mit einer umfassenden Renovierung. Neben dem Restaurant und der Hotelrezeption wurde auch ein Großteil der Hotelzimmer für die Gäste umgebaut und renoviert. Viel Wert hat Nadia Hohmann dabei auf Gemütlichkeit mit warmen Farben und elegantem Landhausstil mit tollen Extras gelegt.





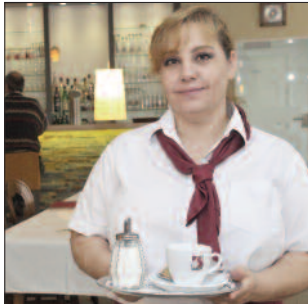
# ND HOCHGENÜSSE

# l auf Wegen

Küchenchef aus Passion: Falk Hohmann  
zaubert die raffiniertesten Köstlichkeiten.



**...und nachmittags gibts eine Tasse Kaffee. Gehobene Gastronomie bis ins kleinste Detail. Darauf ist Chefin Nadia Hohmann (r.) stolz.**



So wie die Boxspringbetten, die eine Überlänge von 2,10 Meter haben, die modernen Bäder mit begehrter Dusche, Kaffeepadmaschinen auf den Zimmern, Flat-TV oder auch die kostenlose WLAN-Nutzung.

Das gemütliche Restaurant lädt mit gutem Essen zu geselligen Stunden im Kreis von Freunden und der Familie ein. Neben gutbürgerlicher Küche mit frischem Esprit, erwartet die Besucher, saisonale und regionale Küche. "Unsere Zutaten beziehen wir von unseren Landwirten aus der Umgebung", erklärt Hohmann. Das sorgt dafür, dass man die Frische und Qualität der Speisen auch schmeckt.

Freuen Sie sich auf die kulinarischen Hochgenüsse wie etwa gegrillte Riesengarnele auf schwarzem Nudelnest mit Krustentiersauce, Kalbsfilet am Stück rosa gebraten an Sherryrahm, Hirschmedaillon an Wildpreiselbeersauce mit geschwenkten Rosenkohlblättern und Minisemmelknödeln oder einer kleinen Käseauswahl mit Feigensenf an zweierlei Trauben und Stangengebäck.

"Da unsere Karte den saisonalen Gegebenheiten angepasst ist, ändert sie sich regelmäßig und es wird nicht langweilig für unsere Gäste", so Chefkoch Falk Hohmann.

Auch für Familienfeste, Tagungen oder Geburtstagspartys ist das Gasthaus "Zur Krone" der ideale Ort. "Wir verfügen über verschiedene Räumlichkeiten und können Feierlichkeiten von 20 bis 140 Personen ausrichten", verspricht Nadia Hohmann. "Gerne beraten wir unsere Gäste und helfen bei der Planung, sprechen das Menü gemeinsam ab, stellen hochwertige Tischwäsche und Stoffservietten, erstellen Menükarten und bieten für Tagungen Pauschalen und die passende Tagungstechnik an", Hohmann weiter.

Aber auch eigene Veranstaltungen richtet das Gastronom-Ehepaar aus: "An Silvester haben wir unter anderem immer ein besonderes Menü im Programm um

mit unseren Gästen in schönem Ambiente mit gutem Essen und ausgewählten Weinen und Bieren in das neue Jahr zu starten.

Fazit: Das Hotel und Restaurant "Zur Krone" ist ein gemütlicher Treffpunkt um es sich einen Abend lang mit Freunden oder der Familie gutgehen zu lassen.

Öffnungszeiten: Montags bis samstags ab 16.30 Uhr, Küche ab 18 Uhr. Sonn- und feiertags von 11.30 bis 14 Uhr. Sonntags ab 17.30 Uhr

## **Hotel und Restaurant „Zur Krone“**

**Kronenstraße 17, 53347 Alfter**

**Telefon: 02222/94030**

E-Mail: [info@hotel-gasthaus-zur-krone.de](mailto:info@hotel-gasthaus-zur-krone.de)

[www.hotel-gasthaus-zur-krone.de](http://www.hotel-gasthaus-zur-krone.de)

**Gemütlich und einladend:  
Das Ambiente ist landestypisch und setzt auf viel Holz.**





# Saftig, frisch... **El** **Tarascon**

Qualität, Frische und die Liebe zum Detail, das hat sich das Poppelsdorfer Steakhaus El Tarascon auf die Fahne geschrieben. "Das sind die Dinge, die uns jeden Tag dazu bewegen unser Bestes für unsere Gäste zu geben", so Chef Vincenzo Siciliano. Seit 20 Jahren in Familienhand ist das Restaurant ein Treffpunkt für Freunde argentinischer Spezialitäten.

"Wir grillen unsere Steaks auf dem Holzkohlegrill (Parrilla). Bei uns wird auch nichts vorbereitet, sondern jedes Steak erst wenn es bestellt wurde, frisch zugeschnitten, damit das Fleisch nicht austrocknet", so Siciliano. Da wundert es auch nicht, dass eine Tischreservierung ratsam ist, damit die Restaurant-Besucher nicht mit knurrendem Magen wieder von dannen ziehen müssen.

Auch das gemütliche rustikale Ambiente in dem Kellerrestaurant begeistert. Viele Einrichtungsgegenstände hat sich Vincenzo Siciliano aus Argentinien liefern lassen.

Für viele Bonner zählt das "El Tarascon" zu den besten

Steakhäusern der Stadt. Die Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Neben Suppen und Salaten liegt der Schwerpunkt auf der großen Auswahl an Fleischgerichten vom Grill. "Wir bieten nur argentinisches Fleisch an", verspricht Chef Siciliano. Vom 200 Gramm Hüftsteak über das 500 Gramm Rumpsteak wird hier jeder satt. Die Beilagen können frei zusammengestellt werden. Von der typischen "Papa Asada" (Folienkartoffel) über Pommes Frites oder verschiedene Gemüsesorten, wird hier jeder fündig. Dazu passen argentinische Mendoza-Weine oder ein zünftiges Bier.

Mittags bietet das "El Tarascon" Menüs bestehend aus einer Suppe, einem Hauptgang und einem Eis zum Dessert.

Das "El Tarascon" verfügt über vier Stellplätze in der Tiefgarage. Zudem ist das Lokal mit einem Aufzug ausgestattet und somit auch für Behinderte erreichbar.



Jetzt gehts los:  
Jedes Steak wird  
frisch geschnitten.  
Dazu schneckt ein  
schwerer argenti-  
nischer Wein.

## El Tarascon

**Clemens-August-Straße 2-4  
53115 Bonn**

**Telefon: 0228/65 87 27**

Öffnungszeiten: Die-Fr: 12-14.30 Uhr und 18-22 Uhr (im Winter bis 23 Uhr), Sa 18-22 Uhr (Winter bis 23 Uhr), So 12-14.30 Uhr und 18-22 Uhr

## Die kleine Mittagspause mit dem Hauch Exotik

Tongking Asiatische Spezialitäten für den schnellen Hunger. Das kleine asiatische Restaurant Tongking auf dem Bonner Talweg 103, den Inhaber Tran van Hai am 2. März 2014 eröffnet hat, ist für alle Hungrigen, die nicht viel Zeit haben, die perfekte Variante lecker und frisch zu essen.

Chef Tran van Hai hat für Freunde der asiatischen Küche, alles was das Herz begehrt im Angebot. Von der typischen Frühlingsrolle über pikante Suppen mit Kokosmilch oder der beliebten Pekingsuppe über gebratene Nudeln oder knusprige

Entengerichte. Aber auch Vegetarier werden im Tongking fündig. Neben gebratenem Tofu bietet van Hai verschiedene Gemüsegerichte, Reis- und Nudelgerichte, die auch fleischlos ein Gedicht sind, an.

Wichtig für Allergiker: "Wir arbeiten ohne Zusatz von Glutamat", verspricht Tran van Hai. "Täglich bieten wir ein günstiges Mittagsgeschicht zwischen 4,90 und 6,90 Euro", verspricht van Hai. Alle Gerichte auch zum Mitnehmen. Schnell bestellt unter 0228-92890923. Geöffnet Mo-Fr 11-15 Uhr



## Café Madame Negla: Hausgemachte Leckereien locken ins freundliche Farben-Pardadies

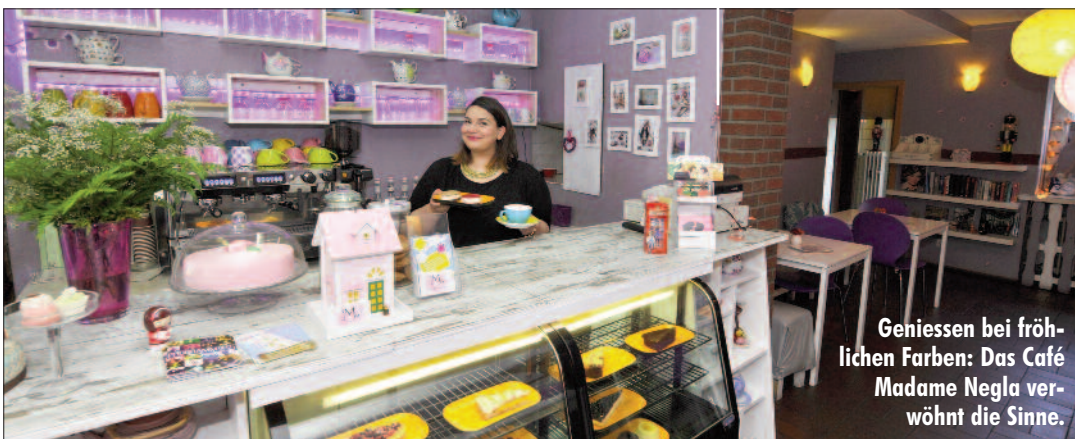
Das kleine Café Madame Negla in der Bonner Altstadt erinnert an eine "Puppenstube." Chefin Negla Pishevar hat mit viel Liebe zum Detail ihr gemütliches Café in warmen Farben eingerichtet. Rund 25 Gäste finden bei ihr Platz und können während ihres Aufenthaltes so richtig abschalten. Im Sommer stehen zusätzlich 16 Plätze auf der Terrasse zur Verfügung. Begrüßt werden die Besucher von "Negla-Hund" Gismo, der seinen Lieblingsplatz im Fenster des Cafés hat und tagein, tagaus das muntere Altstadtreiben von dort aus beobachtet.

Seit 2009 betreibt Negla Pishevar ihr gemütliches Café und verwöhnt ihre Gäste mit hausgemachten Leckereien. Schleckermäuler kommen hier nicht an der Kuchentheke vorbei. Aber auch herzhaftere Gerichte stehen auf der Karte. "Ich koche alles selbst", berichtet Negla Pishevar. Die Gerichte sind eine Mischung aus orientalischem und westlichem Geschmack. Angeboten werden neben Sandwich Toast, Fajitas, ein 60 cm Rinderhack-Spieß, Faplo (eine Mischung

aus Fajita und Reis) oder auch leckere Burger. "Wir bieten auch für Veganer eine große Auswahl an Gerichten an." Witzig: Da Negla Pishevar ein Freund großer Hollywood-Filme ist, sind viele Gerichte nach bekannten Filmen benannt, wie etwa der "Kramer Burger", der an den Dustin Hoffmann Film "Kramer gegen Kramer" erinnern soll.

Montags bis freitags werden zusätzlich wechselnde Mittagsgerichte angeboten. Samstags steht Brunch auf dem Programm. "Neben Baked Beans, Spiegelei, gebratenen Würstchen, dürfen sich unsere Gäste dann auf Omelettes und eben alles, was das Herz begehrt, freuen", verspricht Pishevar.

Ein bisschen schade ist, dass die Café-Betreiberin ihre hübsche rosa Fassade, die von ihrer Großmutter liebevoll mit Bäumen und Ästen bemalt war, in tristes grau streichen musste, weil die Stadt Bonn, die freundliche Fassade nicht haben wollte. Trotz allem: Das Café Madame Negla ist der perfekte Ort um bei einem leckeren Getränk abschalten zu können.



Genießen bei fröhlichen Farben: Das Café Madame Negla verwöhnt die Sinne.

### Café Madame Negla

Breite Straße 60

53111 Bonn

Telefon: 0228/18418874

[www.cafe-madame-negla.de](http://www.cafe-madame-negla.de)

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag von 12 bis 20 Uhr, Sonntag Ruhetag

# BIER SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor

## Martin sorgt für Nachschub

Martin Gilles (50) ist bei Bier Schneider seit Oktober 1997 als Fahrer beschäftigt. Er sorgt mit seinem 40-Tonner in der Warenbeschaffung dafür, dass das Getränkelager nicht leerläuft. Zusätzlich unterstützt er Kollegen bei der Warenauslieferung und hat so bereits viele Gastronomiebetriebe kennengelernt. „Ich liebe meinen Job, weil er sehr abwechslungsreich ist. Im Büro zu sitzen wäre nichts für mich“, erklärt Martin Gilles. Und besonders die Arbeit bei Bier Schneider macht ihm Spaß: „Wir haben ein tolles Betriebsklima. Ich komme sehr gut mit meinen Kollegen und Chefs aus“, so Martin Gilles.



Bier Schneider Fahrer Martin Gilles sorgt für Getränke-Nachschub im Lager und in den Gastrobetrieben.





**Feinschmecker-Burger. Da erinnert nichts mehr an das profane Fast-Food-Essen.**

## Burger auch mal vegetarisch

**E**s gibt viele Burgerläden, aber Ilija Roglic geht in der ehemaligen Gaststätte "Zum Frankenbad" neue Wege. "Wir bieten unseren Kunden ehrliches Burgerhandwerk, bei uns kommt nichts aus der Tüte", erklärt der Chef stolz. Das geht soweit dass, "bei uns Heinz draußen bleibt", Roglic weiter. Heißt: "Alles ist hausgemacht. Vom Burgerpatty über die Soßen, der Ketchup, oder Pommes, wir legen sogar unsere Gurken selbst ein", berichtet der Burgerbrater. „Das Fleisch für die Burger wolfen wir täglich frisch“, Roglic weiter. Und schon der Anblick seiner ausgefallenen Burgerkreationen lässt einem das Wasser im Mund zusammen laufen. Aber nicht nur Fleischesser kommen hier auf ihre Kosten: "Wir bieten alle Burger auch als Veggie-Variante an. Zusätzlich haben wir vegane Soßen im Angebot." Für Steakfreunde hat Roglic noch ein gutes Steakgericht auf der Karte und Salatfreunde können zwischen dem beliebten Cesars Salad und einem knackigen Gartensalat wählen. "Alle Gerichte können auch mitgenommen werden. Gerne mit vorheriger telefonischer Vorbestellung." Sogar Sternekoch Christian Rach hat schon den Weg in die Burgermanufaktur gefunden und war begeistert! Geöffnet Montag & Mittwoch & Do 11:30 - 22:00 Uhr, Die Ruhetag, Frei 11:30 - 23:00 Uhr, Sa 13:00 - 23:00 Uhr, So 13:00 - 22:00 Uhr.

### **Burgermanufaktur**

Vorgebirgsstraße 60,  
53119 Bonn  
Telefon: 0228/98144955  
E-Mail: info@burgermanufaktur-bonn.de

## Charmante Gastronomie lockt auch die Prominenz

**I**n der Gründerzeit ab 1870 entstand das Bad Godesberger Villenviertel. Und in dessen Mitte, um 1900, das Kur Haus Rheinland, in für seine Zeit modernster Ausstattung. Beliebt war damals das Bismarckzimmer für die Herren und der Kursaal für die Damen. Die Terrasse mit schmiedeeisener Überdachung im Jugendstil war ein beliebter Sommertreff.

Seit 2006 haben Claudia Müller und Ralf Hagedorn die Verantwortung für das Schmuckstück. Nach ihrer Übernahme wurden umfangreiche Modernisierungen durchgeführt. Im Keller des Hauses befindet sich das Bier- und Weinhaus Zwitscherstube. Das schöne Kellergewölbe mit seiner modernen, indirekten Beleuchtung und den vielen kleinen Accessoires und Antiquitäten hat einen urigen Charakter. Ein Hingucker ist der Messing-Tauchkopf der zum Zapfaufsatz umgebaut wurde.

Der kommunikative Barbereich vermittelt schnell das Gefühl dazuzugehören und war besonders zu Regierungszeiten ein Treffpunkt von Diplomaten, Journalisten, Künstlerlern, Politikern oder Mitarbeitern verschiedener Fernsehanstalten. Aber auch das junge Publikum und Studenten kehren gerne auf ein Feierabendbier ein. Zusätzlich ist das Lokal ein beliebter Treffpunkt der Karnevalisten. „Die Fidelen Burggrafen, die AKP oder auf die Godesberger Stadtsoldaten, haben es zu ihrem Stammlokal erklärt“, so Hagedorn. Die Küche reicht von rheinischen Spezialitäten wie Halver Hahn, Kölner Riesenbockwurst mit Kartoffelsalat über Burger, Pizza, Flammkuchen, Salaten, Schnitzelgerichten oder der beliebten Currywurst mit Kringelfrites. Neben einer großen Weinkarte mit Weinen aus Italien, Österreich, der Mosel oder aus Baden, lässt auch die Bierkarte keine Wünsche offen. Vom kühlen Sion Kölsch über Münchener Weißbier oder Kristallweizen, kommt hier keiner zu kurz. Aber auch Kaffee oder alkoholfreie Getränke stehen auf der Karte. Im Sommer lockt die Zwitscherstube mit einem schönen Außenbereich auf dem es sich die Besucher gutgehen lassen können und einen tollen Blick auf das Villenviertel haben.



**Chef Ralf Hagedorn mit Gattin Maureen in der „Zwitscherstube.“ Besonders stolz ist der Hotel- und Weinhaus-Betreiber auf seinen zum Zapfaufsatz umgebauten Tauchkopf. Zu Regierungszeiten tummelten sich Politiker, Prominente und Diplomaten nach ihrem harten Arbeitsalltag in der „Zwitscherstube.“**

### **Zwitscherstube**

Rheinallee 17, 53173 Bonn  
Telefon: 0228/351345, 0228/820 000  
Mail: rezeption@hotel-rheinland-bonn.de  
www.hotel-rheinland-bonn.de



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

# Ambée Professional Die Hygienemarke verwöhnt

Neben Getränken, Essen, Miete und Personalkosten, hat jeder Gastronom noch einen weiteren Punkt auf seiner Ausgabenliste. Die passenden Hygieneartikel für seine Kundschaft. Und jeder kennt das Problem mit verstopften Toiletten, weil wieder einmal viel zu viel Toilettenpapier benutzt wurde, überfüllten Papierkörben mit Unmengen ungenutzten Papierhandtüchern oder nicht schön aussehenden Seifenspendern, die nicht gerade einladend für den Gast aussehen.

Ambée Professional ist da für jeden Gastronom die perfekte Lösung.

Es steht für höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards in Ihren Waschräumen kombiniert mit hoher Qualität in der Verarbeitung und im Design. Diese exklusive Spenderlinie wurde speziell für die Gastronomie und ihre Ansprüche entwickelt und ist nicht im Einzelhandel erhältlich. Und die Vorteile sind nicht von der Hand zu weisen. Durch die programmgesteuerte Spendertechnik mit Chipeinsatz, werden überfüllte Mülleimer mit ungenutzten Tüchern Geschichte sein. Die ausgefeilte Spendertechnik ermöglicht ein individuelles Einstellen von Nutzungsintervallen und Verbrauchsmaterialien. Sie werden schnell merken, dass Ihre Nachfüllintervalle auf

Höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards

Hohe Qualität

Einfachste Befüllung

Lange Nachfüllintervalle

Ansprechendes Design

Exklusiv für die Gastronomie

**Ambée**<sup>®</sup>  
PROFESSIONAL

## Ambée Professional Die exklusive Hygienemarke für die Gastronomie

Ambée steht für höchste Hygiene- und Sicherheitsstandards in Ihren Waschräumen, kombiniert mit hoher Qualität in der Verarbeitung und ansprechendem Design.

Diese exklusive Spenderlinie von Ambée wurde speziell für die Gastronomie und ihre Ansprüche entwickelt und ist nicht im Einzelhandel erhältlich.

Sparen Sie Geld durch eine hohe Ergiebigkeit der Nachfüllprodukte und durch die programmgesteuerte Spendertechnik mit Chipeinsatz, die Ihnen ein individuelles Einstellen von Nutzungsintervallen und Verbrauchsmaterialien ermöglicht.

Nutzen Sie den Mehrwert des Ambée Professional-Sortimentes für Ihr Objekt!

Sensor Rollenhandtuchspender



Handtuchpapierspender Mittelzug



Doppelrollen Toilettenpapierspender



Einzelblatt Toilettenpapierspender



Sensor Schaumseifenspender



Manueller Schaumseifenspender



Duftspender Automatik



Duftspender Starterkit





# exklusive den Gast

auf ein Minimum zurückgehen. Das spart nicht nur Geld, sondern tut auch der Umwelt gut.

Der Sensor Rollentuchspender überzeugt unter anderem weil er berührungslos und daher sehr hygienisch das Papier ausgibt. Bei einer 30 cm Einstellung reicht das Papiervolumen für 950 Anwendungen.

Oder der Doppelrollen Toilettenpapierspender. Er ist besonders für enge Waschräume geeignet, leicht zu reinigen, durch seine Automatik sehr hygienisch.

Auch der Sensor Schaumseifenspender sorgt für ein um 40 % reduziertes Abfallvolumen. Eine Füllung reicht für etwa 1800 Anwendungen. Nachfüllen ist kinderleicht und die Füllungen sind aus biologisch abbaubaren und sehr hochwertigen Rohstoffen.

Dazu kommt das ansprechende Design, das aufeinander abgestimmt ist und so für eine schöne Ambiente auf Ihren Toiletten sorgt.

Wichtigster Punkt bei gepflegten und edel gestalteten Sanitärräumen aber ist: Der Gast nimmt es wahr und weiss es zu schätzen. Das Wohlfühl-Ambiente das er an diesem Ort vorfindet verbindet er mit dem gesamten Gastronomie-Erlebnis.

Sie möchten mehr erfahren? Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

## IMPRESSUM

G A S T R O N O M

**Herausgeber:** Bier Schneider GmbH

**Verantwortlich:** Frank Schneider

**Anschrift der Redaktion:**

Allerstraße 23, 53 332 Bornheim

Telefon: (02222) 91 11 0

Ust-Id. Nr. DE123368562

Amtsgericht Bonn HRB 2418

Fotos:

Wolfgang Hübner-Stauf, privat

## „Bella Cucina“ Ein Stück Italien mitten in Sieglar

**B**ei Giovanni im L'Italiano werden Pastafreunde fündig. Wer frische, italienische Küche liebt, der ist bei Giovanni Dali richtig. Der gelernte Koch, der 13 Jahre Gourmets in unserer Hauptstadt Berlin begeisterte, eröffnete im Mai 2014 in Troisdorf sein stylisches Restaurant L'Italiano. Mit einer kreativen leicht gehobenen italienischen Küche verwöhnt er ab seitdem die Sieglarer Feinschmecker.

Drei Monate hat Dali sein Restaurant liebevoll renoviert und daraus ein besonderes Lokal erschaffen. Ein wahrer Hingucker ist der Thekenbereich, der alle paar Minuten die Farbe wechselt. Auch die davor stehenden, hohen Tische sorgen für ein schönes Bar-Ambiente. Aber auch die moderne Einrichtung gepaart mit rustikalen Steinböden lädt zu gemütlichen Abenden zu Zweit, mit Freunden, Arbeitskollegen oder der ganzen Familie ein.

Neben hausgemachter Pasta wie etwa Schoko-Ravioli, Giganti oder auch viele weitere Nudelspezialitäten, dürfen sich die Gäste von Patron Giovanni Dali, auf Steinofen-Pizza mit dem typisch dünnen und crossen Boden und frische Fischgerichte freuen.

"Bei uns wird jeder Fisch am Tisch filetiert. Das macht sonst keiner", berichtet Giovanni Dali stolz. Angeboten werden unter anderem Dorade, Octopuss, Seezunge oder Steinbutt.

Aber auch die Auswahl an frischer Antipasti und Salaten lässt die Herzen von Freunden mediterraner Genüsse aufgehen.

Im chic renovierten Gastraum finden rund 80 Gäste Platz. Ein weiterer Raum mit 40 Plätzen bietet sich für Veranstaltungen an. Im Sommer können es sich die Gäste des L'Italiano auf der Terrasse schmecken lassen. Also: Das L'Italiano ist ein echter Geheimtipp für Feinschmecker!



Giovanni Dali (r.) und sein Team lesen ihren Restaurantgästen jeden Wunsch von den Augen ab.

### Restaurant L'Italiano

Larstraße 103, 53844 Troisdorf-Sieglar

Telefon 02241/4 27 65

Öffnungszeiten: Montag - Samstag: 11-30 - 14.30 Uhr  
und 17.30 - 23 Uhr, Sonntag 11.30 - 23 Uhr



# BIER SCHNEIDER

...jetzt auch Ihre erste Adresse für erlesene Weine



**B**ier Schneider ist ab sofort auch für Weinliebhaber die erste Adresse. Die Firma Bier Schneider steht nicht mehr nur für uneingeschränkten Biergenuss, auch Weinliebhaber kommen ab sofort auf ihre Kosten und sind hier richtig.

"Wir haben unser Sortiment um eine große Auswahl an Weinen aufgestockt", erklären die beiden Geschäftsführer Frank und Manfred Schneider.

Im Sortiment sind ab sofort die Weine des Weingutes Knöll & Vogel aus der Pfalz erhältlich. Und das lässt keine Wünsche offen. Vom halbtrockenen

Müller-Thurgau in der 1-Liter Flasche, der lieblich, saftig, frisch und von feiner Fruchtigkeit ist, über den Portugieser Rosé lieblich, der samtig, weich, fruchtig süßliche Aromen mit ausgewogenem Spiel von milder Säure und dezenter Süße hat, über einen kräftigen, halbtrockenen Dornfelder Rotwein, der durch seine dunkle, würzige Note mit viel Kirsche und Brombeere besticht.

Bei Weintrinkern besonders beliebt sind trockene Weine. Auch davon hat Julius Knöll eine Menge zu bieten. Vom Riesling Classic über Weißburgunder, Dornfelder, Rotwein-Cuvée oder dem Spätburgunder Rosé, wird auch hier jeder fündig.

Das Weingut Knöll & Vogel blickt auf eine 500-jährige Tradition im Weinbau zurück. Erfahrung und gutes Gespür sind auch beim Ausbau der Weine der Schlüssel zum Erfolg. So reifen Rotweine im Holzfass, Weißweine in Edelstahltanks, um ihre feinen Sortenaromen und die herrlichen Frucht nuances zu bewahren. Mit Fachwissen, Einfühlungsvermögen, Erfahrung und Weitblick wird das vollreife, gesunde Lesegut geerntet. Für die Liebe zum Detail, die sich in jedem einzelnen Wein widerspiegelt, wurde das Weingut mehrfach ausgezeichnet.

Aber auch das Weingut Schätzel aus Rheinhessen hat ein tolles Weinangebot zu bieten. Kellermeister Kai Schätzel wurde dieses Jahr sogar vom Gault Millau für seine Weine gelobt und mit drei roten Trauben ausgezeichnet. Auch hier lässt das Angebot keine Wünsche offen. Vom



**Renomierte Marken: Das Weinangebot von Bier Schneider ist jetzt auch für die gehobene Gastronomie erste Adresse. Feinste Tropfen aus den besten Anbaugebieten bestimmen jetzt unser Angebot.**



Schätzel ReinRosé, ReinRot oder ReinWeiß wird hier Geschmacklich jeder fündig.

Die Bezirkskellerei Markgräflerland aus Baden bietet bodenständige, leicht zugängliche Weine, die gerne und vielseitig eingesetzt werden können. Probieren Sie doch einmal den Markgräfler Grauburgunder, den Müller-Thurgau, den Spätburgunder Weißherbst oder den Spätburgunder Rotwein. Sie werden begeistert sein.

Französische Weine bezieht Bier Schneider vom Weingut Cruse aus Südfrankreich. Der Cabernet Sauvignon oder der Sauvignon Blanc ist die perfekte Wahl für leichte und mediterrane Küche, die an Südfrankreich erinnert.

Freunde italienischer Tropfen sind bei dem Weinangebot des Weingutes Torrosella aus Venetien in guten Händen. Vom klassischen Pinot Grigio über Merlot, Chardonnay, ist hier an alles gedacht worden. Ansprechend ehrliche, temperamentvolle Weine im attraktiven Preis-Leistungsverhältnis sind seit je her das Markenzeichen der Kellereien, in deren Philosophie strikte Qualitätskontrollen und kontinuierliche Forschung einen festen Platz haben.

Auch nicht fehlen darf eine Auswahl spanischer Tropfen. Wir führen Weine des Weingutes Ferré I Catusus-Penedes. Angeboten werden ein Weißwein Mas Suau Blanc, als Rosé Mas Suau Rosat und zwei Rotweine Mas Suau Negre und Rioja Tinto Crianza. Mit diesen Weinen holen Sie sich spanisches Temperament und die typisch katalonische Geselligkeit ins Haus. Die handwerklich herausragenden Spanier eignen sich für alle Gastronomieobjekte mit mediterranem Anspruch.

Für Ihre Feierlichkeiten dürfen natürlich auch Sektsorten und Prosecco nicht fehlen. Diese führen wir von den Firmen Weingut Santa Margherita, Lorenz & Dahlberg und dem Weingut Layat.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Testen Sie Ihren Lieblingswein und lassen Sie auch Ihren Kunden davon profitieren.



**Geschüttelt, nicht gerührt: Salah Cheko begeistert mit seinen Cocktails.**

## Cocktails aus der Kultbar

**D**as Havana auf der Poppelsdorfer Meile ist eine Institution bei Cocktailliebhabern. Und nach 13 Jahren gab es jetzt einen Pächterwechsel. "Am 1. August haben wir das Havana übernommen", berichten die neuen Betreiber Christian Friedrich und Salah Cheko. Cheko ist bei den Gästen ein alter Bekannter. "Ich habe bereits fünf Jahre hier gearbeitet", berichtet er.

Viel zu ändern, hatten das neue Betreiber-Duo nicht. "Wir konnten einfach die Türen aufmachen. Das Ambiente und die Einrichtung haben wir perfekt vom Vorgänger übernommen."

Auch das Konzept bleibt das Gleiche. "Wir haben nur die Mittagskarte etwas geändert und ein paar neue Gerichte aufgenommen."

Und die hat für jeden das Passende parat. Vom Frühstück über Mittagstisch oder auch Abendessen mit Freunden oder der Familie, wird hier jeder fündig. "Mittags bieten wir in der Woche von 12 bis 17 Uhr wechselnde Gerichte für 4,50-8,10 Euro an. Frühstück gibt es auch für Langschläfer bis zum späten Nachmittag", versprechen die Gastronomen.

Sonntags bis dienstags kommen Freunde der indischen Küche auf ihre Kosten.

Aber auch für Fußballfans ist das Havana eine feste Institution. Ob Sommer oder Winter. Die Terrasse mit rund 150 Plätzen ist bei Fußballspielen immer voll besetzt. Übertragen werden diese auf Sky.

In der Cocktailbar haben zusätzlich 120 Gäste Platz. "Gerne kann unsere Bar auch für Feierlichkeiten gemietet werden. Das gute ist, dass wir unser Lokal zweiteilen können, daher ist es auch für kleinere Gesellschaften kein Problem."

Cocktail-Freunde sollte die Happy Hour nicht verpassen. Die beliebten Cocktails Caipirinha, Mojito und Cuba Libre werden im Havana Freitag, Samstag und vor Feiertagen ab 18 Uhr für nur 5 Euro angeboten. Zusätzlich bieten Christian Friedrich und Salah Cheko ihren Gästen von Montag bis Donnerstag, Sonntag und an Feiertagen von 22 bis 24 Uhr sechs verschiedene Cocktails für 4,50 Euro an. Legendär ist der Besuch des Havannas im Rahmen des Poppelsdorfer Straßenfestes. "Abends steigt bei uns immer eine heiße Aftershow-Party."

Ansonsten laden die Jungs jedes Jahr zur Silvesterparty ab 21 Uhr ein: "DJ Marc de Shark sorgt dann bis ins neue Jahr bei uns traditionell für gute Stimmung. Geschlossen hat das Havana nur an einem Tag im Jahr: "An Heiligabend."

### **Havana**

**Clemens-August-Str. 1, 53115 Bonn**  
**Telefon: 0228/7 21 88 84**  
**www.havann-bonn.de**

Öffnungszeiten: Montag - Donnerstag:  
10 bis 1 Uhr, Freitag: 10 - 2 Uhr  
Samstag: 11-2 Uhr, Sonntag: 11-1 Uhr.



**Riegele BierManufaktur**  
Brauspezialitäten seit 1386

# Brauspezialitäten für den besonderen Moment

*Aus dem Hause des Weltmeisters  
der Biersommeliers*

