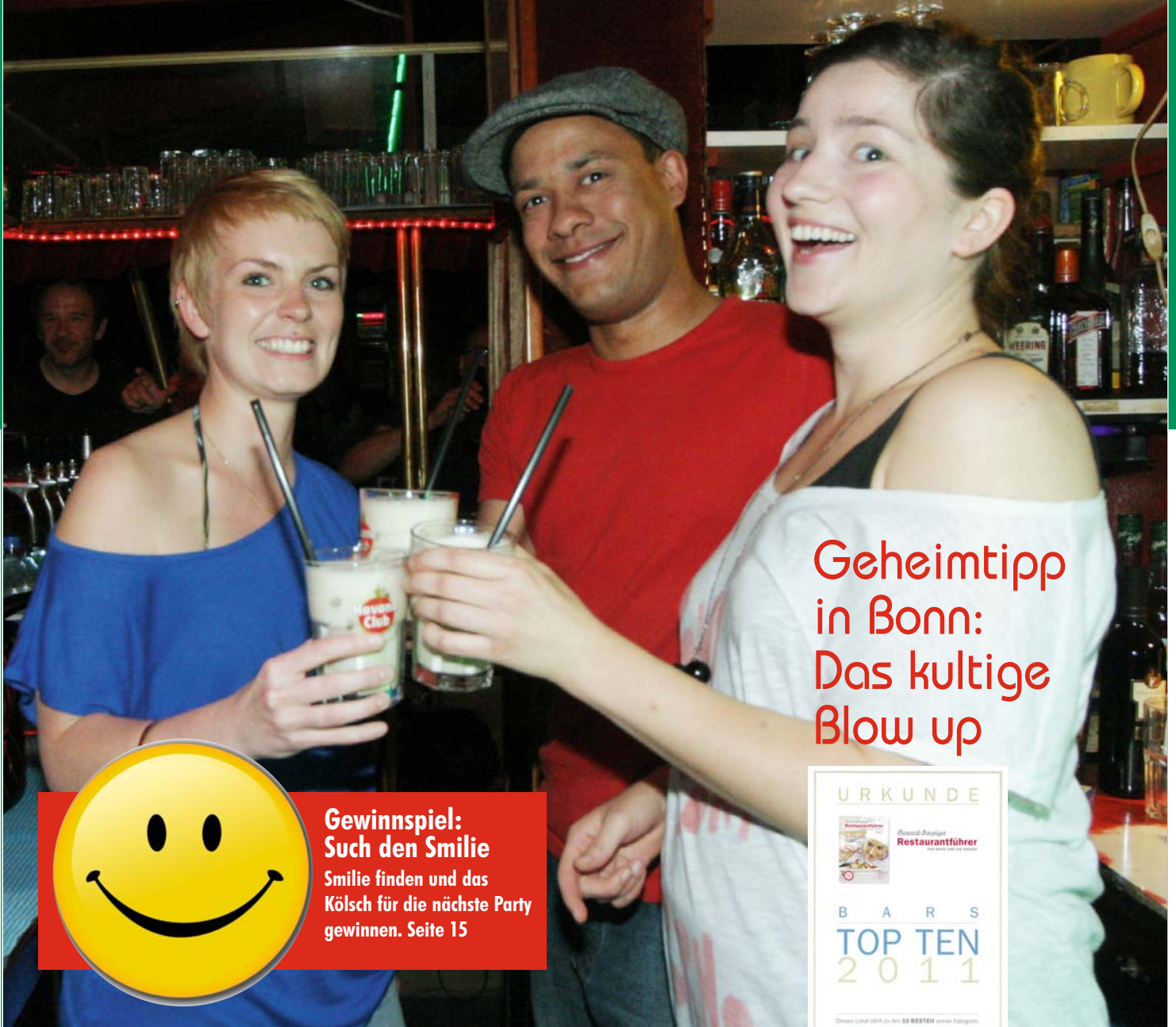


# GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



Geheimtipp  
in Bonn:  
Das kultige  
Blow up



**Gewinnspiel:  
Such den Smilie**  
Smilie finden und das  
Kölsch für die nächste Party  
gewinnen. Seite 15



**BIER  SCHNEIDER**

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

**XXII**

# Lesen Sie...

**Seiten 4 + 5**

10 PIN - Bowling, Billard  
und Fußball-Spaß in Hürth.



**Seiten 6 + 7**

MARKTSTÜBCHEN - Tolle  
Hausmannskost  
REITERSTÜBCHEN - Kids lernen  
reiten und haben Spaß dabei



**Seiten 8 + 9**

IM STEINHAUS - Französische  
Küche für Gourmets  
RESTAURANT LÖWEN - Martin  
Duhme übernimmt Traditionslokal



**Seiten 10 + 11**

BOWLING LOUNGE - 2000 qm  
Action pur in Overath



**Seiten 12 + 13**

ANNO TUBAC - Kleinkunst, Essen,  
Partyfeeling.  
EM HÖTTICHE - Miroslava bringt den  
Balkan nach Urfeld.  
VAN GOGH STUBE - Frauenpower  
in Troisdorf

**Seite 14**

ASSENMACHER - Perfekt für Familien  
HAUS HOCHKIRCHEN - Der Toni geht

**Seite 15**

ZUM SCHÜTZENHAUS - Angelika  
schmeißt den Laden alleine.  
GEWINNSPIEL - die Regeln zum  
Mitmachen



**Seite 16 + 17**

BIER SCHNEIDER - Mitarbeiter  
stellen sich vor.  
TRATTORIA ITALIA - Jetzt in Mehlem  
WIR GRATULIEREN

**Seite 18 + 19**

SERVICE - So pflegen Sie Ihr Bier  
Eine der besten Bars der Stadt:  
Das „Blow up“



# BIER SCHNEIDER

DIE WIRTSCHAFTSBERATER

*Liebe Kundinnen und Kunden,*

die neue GastroNom steht ganz im Zeichen von Neueröffnungen und Jubiläen. Viele Gastronomen haben den Schritt in eine neue Zukunft gewagt. Wir möchten Ihnen ein paar gelungene Beispiele vorstellen.

Wir verabschieden uns aber auch von einigen langjährigen Kunden, die jahrzehntelang für ihre Gäste da waren. Unter anderem hat Toni Letizia sein "Haus Hochkirchen" geschlossen und sich in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Auch Hedwig Kuttenkeuler von der Gaststätte "Zur alten Feuerwache" in Beuel hat ihren Gästen Adieu gesagt.

Wie gewohnt finden Sie auch wieder hilfreiche Tipps rund um den Gastrobetrieb. Wie gehe ich mit Mineralwasser um und wie reinige ich meine Schankanlage richtig.

Ein neuer Trend im Freizeitbereich ist Bowlen. Wir stellen Ihnen in dieser Ausgabe das Bowling-Center 10 PIN vor, das für die Hürther mittlerweile zur festen Freizeitplanung dazu gehört und die von Thomas Voigt neu eröffnete Bowling Lounge, die in Overath für Abwechslung sorgen soll.

Last but not least stellen wir Ihnen eine der besten Bars Bonns vor: Das „Blow up.“

Außerdem lernen Sie wieder zwei Bier Schneider Mitarbeiter kennen. Unseren Lagerleiter Michael Reuter und Gabriele Faßbender die „rechte Hand“ der Chefetage.

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



Manfred Schneider  
(Geschäftsführer Innendienst)



# BOWLINGSPASS GAM



# 10 PIN

## Hier trifft die Welt



Grenzenloser Bowling-Spaß im 10 PIN. Hier läßt Jung und Alt die Kugel rollen.

Im 10 Pin kommen alle Spielfans voll auf ihre Kosten. Neben Bowling, gibt es eine Billiard Lounge mit 11 Tischen, 4 Kegelbahnen eine Sportsbar mit Sky und LCD Großleinwand. Hier werden Fußballspiele, Formel 1, Eishockey und Boxen live übertragen. Ein separater Raucherraum steht für alle Raucher bereit. Auch ein Eventraum steht zur Verfügung. Ein Restaurant mit tollem Blick über die Bowlingbahnen ist separat buchbar für private Feiern und

Firmenveranstaltungen für bis zu 80 Personen. „Wir übernehmen gerne die komplette Organisation vom Buffet über Dekoration für Sie. Sprechen Sie uns einfach an“, verspricht Centermanager Maik Großmann.

Auch die verschiedenen Bowlingpakete lassen keine Wünsche offen.

Unter anderem werden im 10 Pin Kindergeburtstags-Pakete angeboten. So kann man zum Beispiel für schlappe 9,90 Euro pro Kind eine Bahn für zwei Stunden inklusive Leihschuhe mieten. Obendrauf gibt es noch ein Kids-Getränk, einen Geburtstagskuchen, einen Naschteller, ein Foto und eine Geburtstagsüberraschung für das Geburtstagskind.



**Schüttel, Schüttel:** Das Barkeeper-Duo kreiert die tollsten Cocktails. Die Gäste vom 10 PIN wissen die Vielfalt zu schätzen.



**Auch die Jungs vom KEC entspannen im 10 PIN. Bei einer Runde Alltag erholen.**

Aber auch Bowlen und Essen gehört im 10 Pin zusammen. So kann man unter anderem donnerstags von 18 bis 22 Uhr für 13,90 Euro pro Person das Bowl & Schnitzel Angebot wählen. Hier bekommt man 3 Spiele und ein Schnitzel nach Wahl. Freitags und samstags bietet das 10 Pin für alle Nachtschwärmer Midnight Bowling an. Von 23 bis 2 Uhr gibt es hier eine Bahn für 3 Stunden inkl. einem 10 Liter Fässchen Kölsch oder 10 Cocktails für 99 Euro. Für die Partystimmung sorgt an diesen Tagen ein Live-DJ. Wer nicht genug vom Bowlen bekommen kann, der sollte sich die Bowling-Flatrate sichern. Für 99 Euro im Monat kann dann von Montag - Donnerstag von 10 bis 19 Uhr, Freitag von 10 bis 18 Uhr und Sonntag von 19 bis 24 Uhr die Kugel nach herzenslust gerollt werden.

### 10 Pin Bowling und Event

Sudetenstraße 69, 50354 Hürth

Telefon: 02233-946946, [www.10pin.de](http://www.10pin.de)

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag von 10:00 bis 03:00 Uhr, Freitag und Samstag 10:00 bis 03:00 Uhr, Sonntag

## „Marktstübchen“ Hier treffen sich Kegelfreunde und Gourmets

**E**in starkes Team sind Roswitha "Rosi" und Friedhelm "Friedel" Neitzert. In ihrem „Marktstübchen“ mitten in Sinzig haben die beiden die Aufgaben gerecht geteilt: "Meine Frau sorgt für das leibliche Wohl der Gäste und ich versorge die Durstigen mit Getränken", so Friedel Neitzert.

Am 1. April 1996 haben die beiden in den gleichen Räumen die "Sinziger Kegelstube" eröffnet und diese Anfang 2011 in das "Marktstübchen" umbenannt. "Viele Gäste haben gedacht, dass man hier nur Kegeln kann. Deshalb haben wir uns entschieden den Namen zu ändern", erklärt Neitzert. Und die Gäste nehmen es an. Neben den verschiedenen Kegelgruppen, die regelmäßig auf einer der zwei Kegelbahnen die Kugel schieben, kommen nun auch die Gäste, die einfach nur ein erfrischendes Bierchen zischen möchten

oder eines der leckeren gutbürgerlichen Gerichte der Chefin essen möchten. Von Schnitzel mit Bratkartoffeln, über die allseits beliebte Currywurst oder auch saisonalen Köstlichkeiten wie Spargel mit Schinken oder Gänsebraten, wird hier für jeden Geschmack etwas geboten. Köchin Rosi hat sich von einem befreundeten Koch in die Geheimnisse des Kochens einweisen lassen. Das hat sich gelohnt. Davon überzeugt sind auch die 35 Stammtische, die hier regelmäßig vorbeischauchen. Besonders beliebt bei den Gästen: der sonntägliche Frühschoppen. „Ab 10 Uhr morgens öffnen wir für unsere Gäste die Pforten und bieten auch sonntags wechselnde Mittagsgerichte an.“

Auch kleine Gesellschaften sind hier richtig. "Wir haben die Möglichkeit Gesellschaften bis zu 35 Personen auszurichten."



### Marktstübchen

Mühlenbachstr. 44 a, 50354 Hürth  
Tel.: 02242-5422

Öffnungszeiten: Mo. und So. ab 10 Uhr.



... Bowling können sie sich vom harten Trainings-

... 00 bis 01:00 Uhr  
... tag von 10:00 bis 24:00 Uhr



**Die Chefin steht selbst am Herd: Rosi Neitzert verwöhnt ihre Gäste mit gediegener Hausmannskost.**

... 489 Sinzig

... Ruhetag, Die. bis Sa. ab 16 Uhr

## Reiterfreuden für Kids und Herzhaftes für zwischendurch

Im „Reiterstübchen“ von Adele Stollwerk (60) kommen besonders Natur- und Tierfreunde auf ihre Kosten. Der Hof ist malerisch im Sinziger Stadtteil Löhndorf gelegen und umgeben von einem wunderschönen Reiterhof. Vom „Reiterstübchen“ aus kann man durch eine große Glasscheibe die Reitstunden in der Reithalle beobachten. Seit 30 Jahren steckt Inhaberin Adele Stollwerk ihr Herzblut in ihren Reiterhof und ihre Gaststätte: "Wir bieten unter anderem Reitstunden und Reiterferien für Kinder an, Kindergeburtstage und Gesellschaften bis 60 Personen sind auch kein Problem für uns."

Kulinarisch verwöhnt Adele Stollwerk ihre Gäste sonntags mit ihrer gutbürgerlichen Küche. Ansonsten gibt es natürlich immer was für den kleinen Hunger zwischendurch. "Frikadellen, belegte Brötchen sind immer im Programm."

Im Sommer können es sich die Gäste auf der Terrasse und im Winter im Wintergarten gehen lassen.

Unterstützt wird die sympathische Wirtin und Hofbesitzerin von ihrer Tochter, die den Kids Reitstunden gibt und ihrem Sohn, der in der Gaststätte aushilft.

Für die Zukunft ist ein weiterer Ausbau, speziell für Familien geplant: "Wir möchten auch Ferienangebote für komplette Familien anbieten und planen entsprechende Ferienwohnungen."

### Reiterstübchen Gerhardshof

**Gerhardshof, 53489 Sinzig**

**Telefon 02242-43825, [www.reiterferien-loehndorf.de](http://www.reiterferien-loehndorf.de)**

Öffnungszeiten: Mo. Ruhetag (ab September auch Do.), Di. bis Fr. ab 15 Uhr und Sa. und So. ab 11 Uhr geöffnet.



**Wirtin Adele Stollwerk hatte die zündende Geschäftsidee: Für die Eltern feines Kölsch und leckeres Essen - für die Kids das Glück auf dem Rücken der Pferde.**





**Einladendes historisches Haus: Chefin Sandra Jentsch freut sich, wenn es ihren schmeckt. Was Küchenchef und Inhaber Shepjkim Kryezi zaubert, begeistert auch die Prominenz.**

## „Im Steinhaus“ Wo Promis wie Genscher, Clement, und Obermann in Genüssen schwelgen...

**A**m 1. November 2010 haben Shepjkim Kryezi und Sandra Jentsch endlich ihren Traum vom eigenen Restaurant erfüllt und das historische Restaurant "Le Sommelier im Steinhaus", im Herzen Plittersdorf eröffnet. Seit 1875 werden hier die Plittersdorfer kulinarisch verwöhnt. Schön: "Wir konnten einfach die Türen öffnen und das Restaurant ohne Renovierung übernehmen", freut sich Sandra Jentsch.

Kulinarisch dürfen sich die Gäste auf richtige Highlights freuen.

"Wir haben beide jahrelang in der Godesburg und in dem Sinziger Edel-Restaurant "Vieux Sinzig" gearbeitet. Unsere dort gemachten Erfahrungen versuchen wir nun an unsere Gäste weiterzugeben", so Sandra Jentsch.

Und ein Blick auf die Karte lässt einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Edle deutsch-französische Küche lädt zum Genießen ein. Von der gebratenen Jakobsmuschel mit Haselnusskruste und Steinpilzspuma, Tafelspitzsülze mit Bärlauchcreme und Sommersalat, Garnelen in Limonen-Zimt-Öl oder auch einer zarten Lammkeule. Nicht fehlen darf natürlich das französische Nationaldessert "Creme Brulée." Als besonderes Angebot bieten die Inhaber ihre Gerichte auch als halbe Portionen an. "So kann sich jeder Gast individuell sein Menü zusammenstellen."

"Wir legen besonderen Wert auf gute und frische Zutaten. Bei uns wird alles hausgemacht. Sogar unser Brot backen wir selber und stellen auch die passenden Aufstriche selbst her."

Die Leckereien lassen es sich „Im Steinhaus“ auch viele Promis gutgehen. "Unter anderem haben es sich hier schon Ex-Außenminister Hans Dietrich Genscher, Immobilien-

Mogul Marc Asbeck, Telekom-Chef René Obermann mit Ehefrau und Moderatorin Maibrith Illner und Ex-Minister Wolfgang Clement schmecken lassen", verrät Jentsch.

Ein romantisches Kaminzimmer im Obergeschoss steht ebenfalls für die Gäste zur Verfügung. Hier können bis zu 50 Personen gemütliche Abende im stilvollem Ambiente verbringen. Ein Klavier steht hier zur musikalischen Untermalung bereit. Der perfekte Ort um mit Freunden, der Familie oder Geschäftsfreunde in historischem Flair zu feiern.

Aber auch wenn Sie hier einfach nur ihre Mittagspause verbringen möchten, sind Sie richtig. Ein wöchentlich wechselndes dreigängiges Mittagmenü gibt es für 14,90 Euro. "Natürlich haben wir auch Angebote für Vegetarier." Jentsch.

Nicht fehlen darf natürlich die passende Weinkarte. Eine Auswahl an deutschen, französischen und italienischen Weinen runden die ausgezeichnete Küche ab.

Fazit: Wenn Sie einen gemütlichen Abend in historischem Ambiente und außergewöhnlicher Küche verbringen möchten, dann kommen Sie um einen Besuch "Im Steinhaus" nicht herum.

### „Le Sommelier im Steinhaus“

**Turmstraße 13, 53175 Bonn-Plittersdorf  
Tel.: 0228-374467, [www.im-steinhaus.de](http://www.im-steinhaus.de)**

Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 11.30 - 14 Uhr  
und ab 18 Uhr - open End (warme Küche bis 22 Uhr)



# Traditionslokal erstrahlt in neuem Glanz

**M**artin Duhme ist in der Bonner Gastroszene schon ein alter Hase. Er begeisterte bereits mit Restaurants wie dem „Van Koch“, der „Eule“ oder der „Bachschänke.“ Duhme steht für Qualität, guten Service und gemackvolles Ambiente. Mit dem Restaurant „Löwen“, das wohl traditionsreichste Restaurant in Bad Godesberg, das bereits in der Nachkriegszeit für seine gute Küche bekannt war, hat Duhme eine neues Schmuckstück in seiner Sammlung. Mit viel Liebe zum Detail hat der Vollblutgastronom das Restaurant in neuem Glanz erstrahlen lassen. Seit September 2010 können es sich in Duhmes "kommunikativem Restaurant" wieder Freunde guter, ausgefallener Küche gutgehen lassen und sich mit Freunden, Familie oder Arbeitskollegen treffen und einen entspannten Abend verbringen. Von Jung bis Alt trifft sich hier alles. "Wir verstehen uns als generationsübergreifend", so der Chef. Unterstützt wird Duhme von Gattin Regine, die die Gäste mit den passenden Getränken versorgt. Und wie man es von dem Perfektionisten Martin Duhme kennt, bleibt auch hier kein Wunsch offen. Die Weinkarte bietet eine große Auswahl. Neben deutschen Spitzenweinen von Rhein, Ahr, Mosel und Saar stehen edle Tropfen aus Frankreich, Spanien und Italien auf der Weinkarte. Ebenso wie die große Palette an Aperitifs und Digestifs.



**Ein architektonisches Kleinod von außen und ein Feinschmeckertempel von innen: Das Restaurant „Löwen“ im Herzen von Bad Godesberg.**



**Gastro-Power hinter der Theke. Martin Duhme und Gattin Regine sind mit Herz und Seele dabei.**

Küchenchef Björn Scharrschmidt sorgt mit seiner modernen, gutbürgerlichen Küche wie etwa St. Pierre Filet auf Rübienstiel-Risotto oder Spanferkelrücken mit Rahmsauerkraut und Thymiankartoffeln, für wahre Geschmackserlebnisse. "Wir achten vor allen Dingen darauf, nur saisonale Gemüse und frische Sachen zu verarbeiten. Außerdem verarbeiten wir auch gerne längst in Vergessenheit geratene Gemüse wie etwa Rübienstiel", so Duhme. Aus diesem Grund arbeitet Duhme auch hauptsächlich mit einer täglich wechselnden Tageskarte.

Aber nicht erst abends verwöhnt das Restaurant „Löwen“ seine Gäste, mittags bietet Duhme wechselnden Mittagstisch oder auch Business-Lunch an und nachmittags locken die hausgemachten Blechkuchen alle Naschkatzen an.

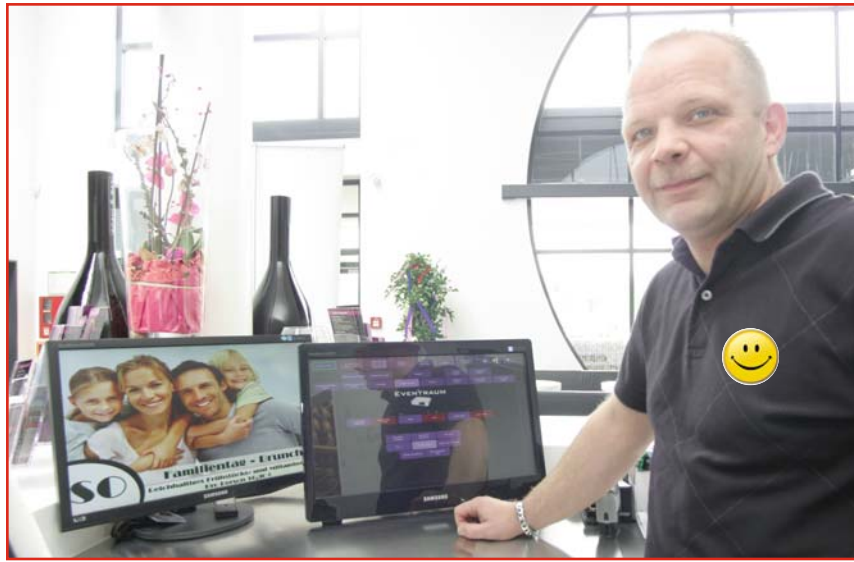
Auch laden der "Kleine Saal" mit 12 Plätzen, das "Restaurant" mit bis zu 40 Plätzen und der "Wintergarten" mit 25 Plätzen ein, Ihre Familienfeste, Stammtische und weitere Feiern hier zu veranstalten. Im Sommer können die Gäste außerdem auf der gemütlichen Terrasse, die für rund 60 Gäste Platz bietet, ihren Cocktail oder Kaffee genießen.

## **Restaurant Löwen**

**Von Groote Platz 1  
53171 Bad Godesberg**

Telefon 0228-362984  
[www.loewen-godesberg.de](http://www.loewen-godesberg.de)

# Bowling-Lounge



Thomas Voigt hat alles im Blick. Die Bahnen lassen sich elektronisch kontrollieren.

## 2000 QM A

Seit dem 11. Dezember 2010 sorgt Thomas Voigt für Unterhaltung in Overath. In der Bowling-Lounge in Overath kommt nicht nur der Bowlingfreund auf seine Kosten. Hier kann man auch einfach mal nur die Seele bei einem leckeren Cocktail oder einem Bierchen baumeln lassen. Das edle Ambiente rundet den Besuch ab. Im Sommer ist auch ein Besuch auf der schicken Terrasse mit Freunden oder den Arbeitskollegen eine willkommene Abwechslung.

Aber natürlich kommt auch der Sport nicht zu kurz. Auch 2000 qm ist hier Action pur angesagt. Auf der modernsten Bowling- und Eventanlage im Bergischen Land sorgen 14 Brunswick-Bowlingbahnen, 6 Billiard-Tische, eine Sky Sportsbar und Airhockey für Abwechslung.

Auch für Ihre Firmenevents ist die Bowling-Lounge die perfekte Location. Drei helle, moderne Eventräume stehen für Feiern, Tagungen oder Seminare zur Verfügung. Alle Räume sind mit hochwertiger Technik ausgestattet (Beamer, Audio etc.). Dabei stehen ein offener Eventraum in der oberen Etage so wie zwei abgrenzbare Eventräume im Erdgeschoss zur Auswahl. Die Räume bieten jeweils Platz für bis zu 50 Personen.

Bei Ihnen steht ein Kindergeburtstag an oder Sie möchten mir ein paar Freunden eine zünftige Party feiern? Auch für diesen Fall hat die Bowling-Lounge verschiedene Angebote parat. Das einfache Kindergeburtstagspaket sorgt mit Sicherheit für ein einmaliges Erlebnis. Hier bekommen die Kids eine Bowlingsbahn inklusive Leihschuhe pro Einheit für 13 Euro. Für 5,50 Euro pro Kid gibt es dann noch ein Softgetränk,

einen Naschteller und ein Geschenk für das Geburtstagskind obendrauf.

Auch für den Schulausflug zwischendurch hat die Bowling-Lounge die passende Lösung. Egal ob schulfrei/hitzefrei/ oder Freistunde, die Bowling Lounge hat montags bis freitags von 12.00 bis 18.00 Uhr etwas ganz Besonderes: 1 Einheit Bowling inkl. Leihschuhe, einem Burger mit Pommes Frites und einem 0,2l Softgetränk für nur 9,90 Euro pro Teilnehmer.

Kulinarisch kommt hier Jeder auf seine Kosten. Das Küchenteam der Bowling-Lounge



# ACTION PUR



Zauberer hinter der Theke: Die Cocktails in der Bowling-Lounge sind beliebt.



Die Kugel rollt. Bowlen wird immer mehr zum angesagten Freizeitvergnügen.

zaubert täglich köstliche Gerichte für den großen und kleinen Hunger. Von der Tomatensuppe mit Basilikumeinlage, über Gambas in Kräuterolivenöl, einem bunten Bauernsalat mit Schafskäse, Folienkartoffeln, grüne Bandnudeln mit Putenbrustfilet, dem Grillteller Bowling-Lounge oder einfach nur einem deftigen Argentinischen Rumpsteak, findet hier jeder sein Lieblingsgericht.

Ein Besuch der Bowling-Lounge sollte bei jedem auf dem Programm stehen.

## Bowling-Lounge-Overath

Burghof 30  
51491 Overath  
Telefon: 02206-854480

[www.bowling-lounge-overath.de](http://www.bowling-lounge-overath.de)



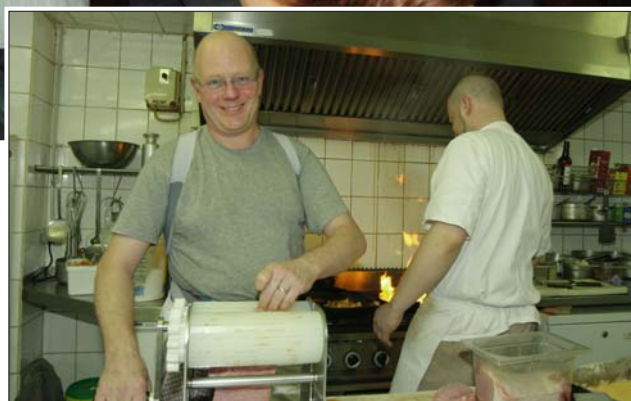
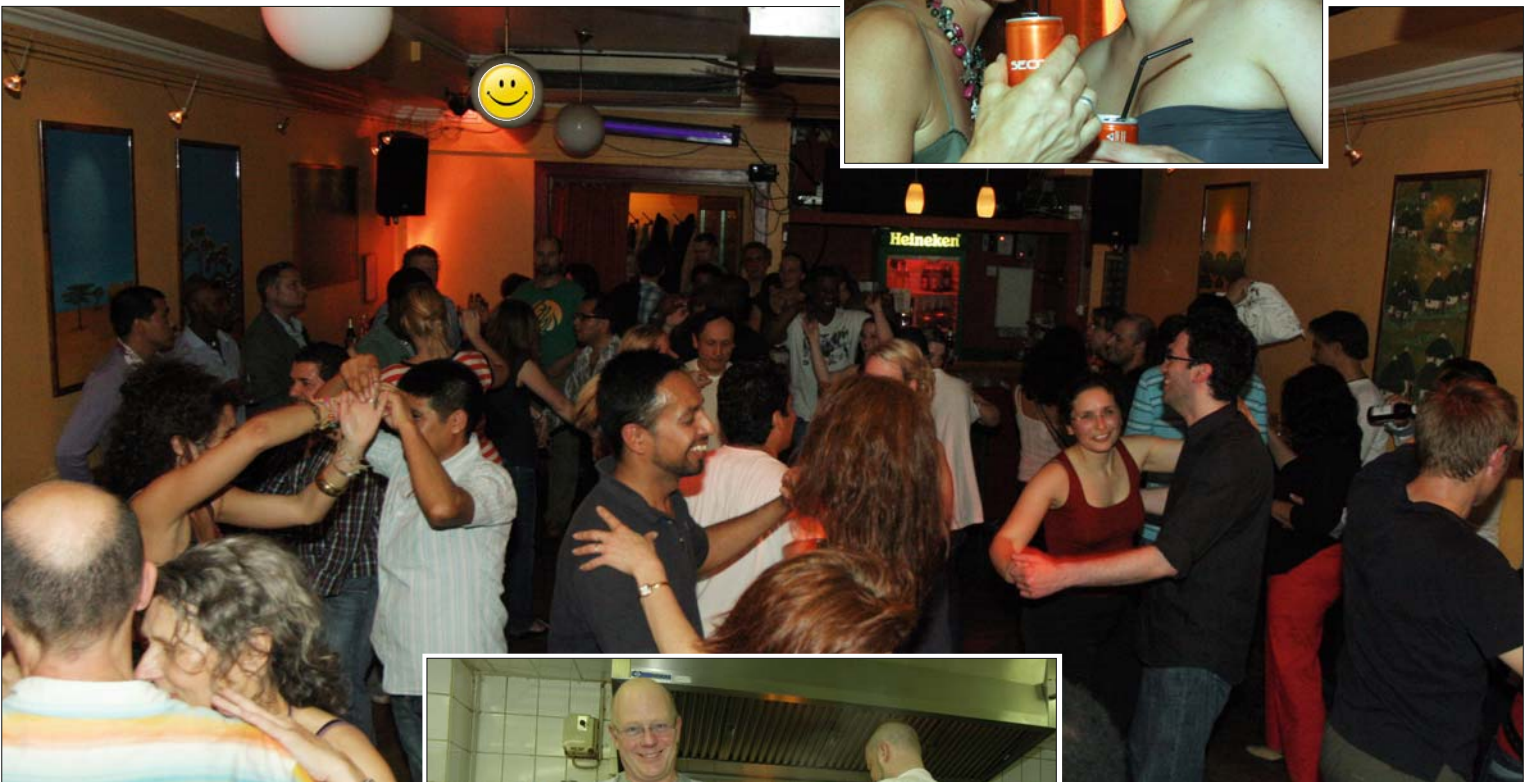
# 20 Jahre Kneipenkult und Kleinkunsthöhle

**G**lückwunsch - 20-jähriges Jubiläum feiert heute kaum noch ein Gastronom. Hans Schulze-Osterfeld hat es mit seiner Gaststätte "Anno Tubac" geschafft. "Es war natürlich nicht immer einfach, aber ich freue mich, dass unsere Gäste uns seit so langer Zeit die Treue halten", so der Chef. Aber nicht nur lecker Essen und ein gemütliches Bierchen trinken kann man im Anno Tubac. "Wir sind außerdem Bonns älteste Kleinkunsthöhle." Und da hat er Recht. Im Anno hatte Schauspieler und Springmaus-Chef Bill Mockridge mit seinem Springmaus Theater seine Anfänge. Hier standen neben Mockridge unter anderem Kabarett- und Comedygrößen wie etwa Andreas Etienne, Anka Zink, Michael Müller, Ralf Schmitz, Bastian Pastewka und Bernhard Hoeker auf der Bühne. "In den ersten zwei Jahren habe ich das Anno zusammen mit Anka Zink betrieben." Ein weiteres Highlight sind aber auch die wöchentlichen Salsa-Tanzabende. "Jeden Freitag können hier alle

Fans lateinamerikanischer Rhythmen das Tanzbein schwingen." Ein bisschen schade ist, dass das stolze Jubiläum erst mit Verspätung gefeiert werden kann. "Ich bin in meinem Urlaub verunglückt und habe mir drei Rückenwirbel gebrochen. Jetzt kann ich mich erst einmal monatelang kaum bewegen", so der Anno Chef. "Aber aufgehoben ist nicht aufgehoben. Ich denke, dass wir die Geburtstagsparty im Herbst nachholen können."

Wir wünschen Hans Schulze-Osterfeld noch viele weitere Jahre in seiner urigen Gaststätte.

**Die Schönen der Nacht strahlen mit den Lichtspots um die Wette. Anno Tubac macht Laune.**



**Rein ins Getümmel: Im Anno Tubac ist jeden Freitag Salsa-Nacht. Dann ist der Laden regelmäßig rappellvoll. Rechts: Hans Schulze-Osterfeld sorgt für Schnitzel-Nachschub.**

## Anno Tubac

**Kölnstraße 47, 53111 Bonn  
Telefon 0228 654074, [www.anno-tubac.de](http://www.anno-tubac.de)  
Öffnungszeiten: Täglich 17 - 1 Uhr,  
Sonn + Feiertags ab 18 Uhr**



**Von zarter Hand kredenzt schmeckts: Die schönen Töchter von Wirtin Mirosława helfen mit.**

## Mirosława lockt mit Balkanzauber

Jetzt haben auch die Urfelder endlich wieder eine gemütliche Gaststätte wo sie sich nach Feierabend ihr Bierchen schmecken lassen können. Am 4. Februar hat Mirosława Jülich die rustikale Kneipe „Em Höttche“ übernommen und liebevoll renoviert. Zusammen mit Tochter Dragana versorgt sie die Urfelder Gäste und Vereine. Mirosława ist die Küchenchefin und Dragana sorgt für schnellen Getränkenachschub. Besonders lecker sind die balkan- und mediterranen Gerichte, die Mirosława alleine zubereitet. Leckereien wie Cevapcici, Pljeskavica gefüllt mit Feta oder zum Dessert Churros mit Vanillesoße lassen Urlaubsfeeling aufkommen.

Im Sommer bietet das Frauenteam rund 30 Plätze auf ihrer Terrasse an. Hier können es sich die Gäste bei sommerlichen Temperaturen gut gehen lassen. Ansonsten freuen sich Mirosława und Dragana auch darauf Veranstaltungen für ihre Gäste wie etwa Kommunionen, Beerdigungen, Geburtstagsfeiern oder Taufen auszurichten. "Bis zu 110 Gästen ist das kein Problem", so Mirosława.

### Em Höttche

Rheinstraße 151  
50389 Urfeld

Öffnungszeiten: Mo. - Fr.  
17 bis 23 Uhr, Samstag +  
Sonntag 17 bis 1 Uhr

## Frischer Wind mit flotter Linda

# Beim Räuberteller dürfen alle kleine Raubzüge machen

In der „Van Gogh Stube“ wirbelt Linda Mizior zusammen mit Kellnerin Alex Klein um ihre Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen. Als gelernte Köchin sorgt Linda für das leibliche Wohl der Gäste. Täglich wechselnde Wochengerichte und eine große feste Menükarte lassen fast keine Wünsche offen. Ob saisonale Gerichte wie Spargel, Gänse zur Winterzeit oder auch deftige Schnitzel. Hier findet jeder sein Lieblingsgericht. Schön: Für den kleinen Hunger bietet Linda Mizior halbe Portionen für ihre Gäste an. Wem auch das zuviel ist, der kann sich einen Räuberteller bestellen. Ein kleiner Teller mit Besteck um beim Partner mitzupicken.

In der gemütlichen Gaststube haben 25 Gäste Platz und auf der Terrasse stehen den Gästen noch einmal 24 Sitzplätze zur Verfügung.

Die Van Gogh Stube ist die richtige Location, besonders für kleine Stammtische oder Vereine, die in urigem Ambiente ihren Abend verbringen möchten.

Und sollte das Damen-Duo mal nicht nachkommen mit der Arbeit, dann steht Lindas Vater Waldemar Mizior mit Rat und Tag zur Seite. "Ich bin der Mann für alle Fälle hier. Wenn Bierfässer aus dem Keller geholt werden müssen oder Verstärkung an der Theke gebraucht wird, dann bin ich da", so der rüstige Rentner.



**Alles in Frauenhand: Chefin Linda und Kellnerin Alex sorgen nicht nur für schnellen Getränkenachschub, auch die gute Laune wird mitserviert.**

### Van Gogh Stube

Van Gogh Platz 11  
53894 Troisdorf-Eschmar

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Freitag 17 bis 1 Uhr, Wochenende bis 5 Uhr. Die Küche ist bis 22 Uhr geöffnet.

## Assenmacher Beim Filettöpfchen „Braumeister Art“ schmelzen die Feinschmecker dahin

Seit 1997 führen die Eheleute Wolf-Dieter und Hildegard Schwarz die Gaststätte "Assenmacher" in Schwarzhemdorf. Und die Arbeit teilt sich das Ehepaar. "Ich bin der Küchenchef und meine Frau macht den Service", so Wolf-Dieter Schwarz. Mit Beikoch Atik verwöhnt Schwarz seine Gästen mit gehobener gutbürgerlicher Küche. Neben saisonalen Spezialitäten

wie im Frühjahr leckeren Spargelgerichten, im Herbst verschiedenen Pfifferling-Variationen oder auch im Winter dem traditionellen Gänseessen, verwöhnt das Inhaber-Ehepaar seine Gäste mit Leckereien wie Rindfleischsuppe, Lammrückenfilet, einem Filettöpfchen "Braumeister Art" oder auch Süßspeisen wie etwa Kaiserschmarrn, Palatschinken und

Apfelpfannkuchen. Im Sommer lädt der urige Biergarten zum gemütlichen Zusammensein mit Freunden oder der Familie ein. "Unser Biergarten bietet Platz für bis zu 60 Gäste." Aber auch Gäste, die einfach nur ihr Feierabendbierchen genießen möchten sind im Assenmacher richtig. Ein gemütlicher Thekenbereich lädt zum Verweilen ein. Im Wintergarten kommen die rauchenden Gäste voll auf ihre Kosten. "So lange das Gesetz noch nicht geändert ist, dürfen sich hier unsere rauchenden Gäste aufhalten", so Hildegard Schwarz.

Bei Ihnen steht eine Familienfeier an? Auch kein Problem. "Wir richten gerne Feierlichkeiten bis zu 80 Personen aus. Auch bei der Auswahl und Zusammenstellung des Menüs oder des Buffets stehen wir unseren Gästen gerne zur Seite."

An Sonn- und Feiertagen ist die Gaststätte auch eine gute Gelegenheit die Küche zu Hause mal kalt zu lassen. "Wir bieten an Sonn- und Feiertagen wechselnde Mittagsgerichte an." Da kann doch Mutti ruhig mal eine Pause einlegen.



Die gute Seele vom Assenmacher: Hildegard Schwarz serviert flink und mit Charme.

### Gaststätte Assenmacher

Stiftsstraße 2

53225 Bonn-Beuel, Telefon 0228-4298089

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag,  
Dienstag - Freitag ab 17 Uhr, Sonn- und  
Feiertag 12 - 15 Uhr und ab 17 Uhr

## Jetzt macht sich der Toni auf ins schöne Italien

Arrivederci Toni. Nach 22 Jahren als Chef der Gaststätte „Haus Hochkirchen“ verabschiedete sich Wirt Antonino "Toni" Letizia mit seiner Gattin Irmgard in den wohlverdienten Ruhestand. Zum Abschied luden die beiden zur großen Party mit Musik, belegten Brötchen und leckerem Kölsch ein. Innerhalb weniger Stunden drängelten sich Gäste, Freunde und Familie um ein letztes Mal mit ihrem Lieblingswirt zu feiern. "Ich bin nicht traurig, dass ich jetzt in Rente gehe. Ich freue mich darauf endlich mehr Zeit mit meiner Familie verbringen zu können. In den letzten Jahren war das bei Arbeitstagen mit durchschnittlich 14 bis 16 Arbeitsstunden nicht möglich", so Toni. Außerdem steht bei dem Ehepaar viel Reisen auf dem Programm. "Obwohl ich Italiener bin, habe ich mein Heimatland viel zu wenig kennengelernt. Ich möchte jetzt viel durch Italien reisen", verrät der Sizilianer.

Aber auch die Gäste hatten viele Überraschungen zum Abschied parat. Unter anderem begeisterten die „Lustigen Herseler Holzhackerinnen" mit ein paar Tanzeinlagen. Außerdem gab es viele Geschenke und Getränkelieferant Frank Schneider brachte auch noch ein Blümchen zum Abschied vorbei.

Wir wünschen dem umtriebigen Ehepaar noch einen ausgefüllten Lebensabend.



## Unsere Smilies bringen das Bier für Ihre Party



Ist Ihnen aufgefallen, dass in den einzelnen Artikeln lustige Smilies versteckt sind? Dann nichts wie los und nachzählen wie viele wir in dieser Gastronom-Ausgabe versteckt haben. Und damit sich Ihre Mühe auch lohnt, gibt es natürlich auch etwas zu gewinnen. Unter allen richtigen Antworten verlosen wir für Ihre nächste Party leckeres Kölsch. Der erste Platz darf sich über ein 50 Liter Fässchen Kölsch nach Wahl freuen, Platz zwei über ein 30 Liter Fässchen und Platz drei über ein 10 Liter Fässchen.

Die Antwort bitte bis zum 15. September an:

**Bier-Schneider  
Allerstr. 23  
53332 Bornheim**

schicken oder per Mail an: [Vertrieb@Bier-Schneider.net](mailto:Vertrieb@Bier-Schneider.net) mailen.  
Die Gewinner werden schriftlich benachrichtigt. Viel Glück!



**Frank Schneider (Mitte) ließ es sich nicht nehmen persönlich zur Abschiedsparty von Toni und Irmgard in das „Haus Hochkirchen“ zu kommen.**

## Kann alles, macht alles: Chefin Angelika wirbelt durchs Lokal



**Mittelpunkt hinter der Theke: Allround-Talent Angelika Bürfent sorgt für Stimmung. In der Küche entsteht Raffiniertes...**

Angelika Bürfent hat ihre Gaststätte "Zum Schützenhaus" in Graurheindorf am 6. Januar 2011 übernommen und steckt viel Arbeit in ihre neue Aufgabe. "Ich mache so gut wie alles alleine. Vom Thekendienst über die Küche. Nur wenn viel los ist, dann hole ich mir Hilfe", so die Neu-Gastronomin, die tagsüber noch einen Blumenladen betreibt. Mit drei wechselnden Wochengerichten für schlappe 6 bis 10 Euro, die auf die Saison abgestimmt werden, verwöhnt die Wirtin ihre Gäste. Außer mittwochs ist die quirlige Wirtin für ihre Gäste täglich von 19 bis 1 Uhr im Einsatz. "Das ist schon hart, aber es macht mir unheimlichen Spaß," verrät Angelika Bürfent. Neben vielen Vereinen wie etwa dem Schützenverein, diversen Kegelclubs hat auch der Folkclub hier eine nette Adresse gefunden sich die Abende in gemütlicher Runde zu vertreiben.

Im Sommer bietet Angelika Bürfent auf ihrer Terrasse für rund 50 Gäste Plätze an. Spezialität des Hauses: "Unser Marillenschnaps, der geht hier weg wie warme Semmeln."

Wir wünschen der sympathischen Wirtin alles Gute für die Zukunft.

### Zum Schützenhaus

**Estermannstraße 109  
53117 Bonn  
Tel.: 0228-633693**

Öffnungszeiten: Täglich außer mittwochs ab 19 Uhr

# BIER SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor



## 3 Chefs und ein ruhender Pol: „Mary“ Faßbender

**G**abriele "Mary" Faßbender schmeißt seit 20 Jahren das Sekretariat von Bier Schneider. Die 62-Jährige erledigt den kompletten Schriftverkehr, die Korrespondenz für die drei Chefs, erstellt die Miet- und Pachtverträge. Als rechte Hand von Hans, Manfred und Frank Schneider hat Gabriele Faßbender immer alle Hände voll zu tun. "Trotzdem macht die Arbeit hier Spaß. Hier herrscht ein gutes Betriebsklima und die Kollegen sind alle nett.

**Sie kann nichts aus der Ruhe bringen. 20 Jahre Bier-Schneider, da gibts keine Situation mehr, die „Mary“ nicht meistern kann.**

## Notfalls macht der Michael auch mal eine Extratour

**D**ieser Mann wird den meisten Bier Schneider Kunden ein Begriff sein: Michael Reuter ist seit 19 Jahren für das Familienunternehmen tätig. Als Lagerleiter ist er für die Kontrolle der Auslieferungsfahrzeuge zuständig, teilt die Touren ein, kontrolliert den Warenein- und Ausgang, kommissioniert und "wenn Not am Mann ist, liefere ich die Ware auch mit an die Kunden aus", so Reuter. Das Besondere an der Arbeit in dem Familienunternehmen: "Die netten Kollegen und Chefs und die familiäre Atmosphäre. Die Schneiders haben immer ein offenes Ohr für unsere Anliegen."



**Manchmal kommt der Michael auch selbst. Wenns eng wird, setzt er sich auf den LKW.**



# Fast drei Jahrzehnte italienische Genüsse

Die Trattoria Italia ist für die Bad Godesberger seit langem ein Begriff. 1983 eröffnete Antonia Schito-Meningolo mit ihrem Ehemann Emilio Meningolo ihr erstes Restaurant im Herzen Bad Godesbergs. "1990 sind wir dann in den Stadtteil Plittersdorf umgezogen und haben dort mit unserer Trattoria 20 Jahre unsere Gäste verwöhnt", erzählt Chefin Antonia. Im Mai 2011 dann der Umzug nach Mehlem. "Die Mehlemer konnten es kaum erwarten, dass wir eröffnen. Täglich haben sie sich hier über den Fortgang der

Umbauarbeiten erkundigt und gefragt, wann wir endlich eröffnen", berichtet Antonia stolz. Und der Aufwand hat sich gelohnt. Das Restaurant lädt mit seinem freundlichem Ambiente zu gemütlichen Abenden mit Freunden oder der Familie ein. Auf der Terrasse vor der Trattoria können es sich die Gäste an warmen Sommerabenden gut gehen lassen. Und wie es bei einer richtigen italienischen Mama so ist, wurde in der Trattoria Italia auch an die kleinsten Gäste gedacht. "Wir haben für Kinder eine extra Spielecke eingerichtet", erzählt die dreifache Mutter. Auch schön: In Kürze gibt es ein Musikzimmer. "Hier können sich Gäste treffen und zusammen musizieren und einen schönen Abend verbringen."

Besonder stolz ist die Chefin, dass auch alte Stammgäste ihr weiterhin die Treue halten. Kulinarisch verwöhnt werden die Gäste von Küchenchef Ali Cabas, der seit 26 Jahren für die typisch italienische Küche verantwortlich ist. Tomaso Schito ist seit 17 Jahren für den ausgezeichneten Service verantwortlich. Und wer die Leckereien lieber zu Hause genießen möchte: Die Trattoria Italia bietet einen Lieferservice an.



**Gepflegtes Ambiente, feinste italienische Köstlichkeiten: Chefin Antonia Schito Meningolo und Kellner Tomaso Schito.**

## Trattoria Italia

**Mainzer Straße 151, 53179 Bonn-Mehlem**  
**Tel.: 0228-9563696, [www.trattoria-italia.net](http://www.trattoria-italia.net)**

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 12 - 14.30 Uhr  
und 18 - 22.30 Uhr

## Bier-Schneider gratuliert

### Zum runden Geburtstag 2011:

Siegfried Schöller "Haus am Rhein", Hedwig Kutteneuler "Zur alten Feuerwache", Christian Wittig "Alte Dorfschenke", Antonio Letizia "Haus Hochkirchen", Roswitha Neizert "Marktstübchen", Ilhan Günay "Limao Brasil Bar", Salvatore Avallone "Restaurant Napoli", Adele Stollwerk "Reiterstübchen Gerhardshof", Prasad Buwanekabahu „Schauspiel Godesberg und Schauspiel Bonn“, Eva Precker „Schultheis Theke“, Friedhelm Wenzel „Wenzel Hotel“, Martina Lang „Zur gemütlichen Ecke“, Hubertine Kauert „Jugendakademie Walberberg“, Despo Ourlaki „Delphi“, Jerzy Dynarek „Sportklausur“, Erwin Heinemann „Barbarossa`s“, Hardy Laqua „Maya Mexican Bar Bistro“, Rainer Gellermann „Jazz Galerie.“



### „Zur alten Feuerwache“: Eine Ära geht zu Ende

Hedwig Kutteneuler sorgte 25 Jahre dafür, dass es ihren Gästen an nichts fehlt. Jetzt ist die Gastronomin in ihren wohlverdienten Ruhestand gegangen. Das Bier Schneider Team wünscht Hedwig Kutteneuler für die Zukunft alles Gute und bedankt sich für die gute Zusammenarbeit.

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

# Gutes Bier fängt bei der Pflege an

Perfekte Bierpflege beginnt bereits in Ihrem Kühlraum. Das heißt: Der Kühlraum muss immer aufgeräumt und in bester Ordnung gehalten werden. Wenn Sie die folgenden Punkte beachten, ist das überhaupt kein Problem: Lagern Sie in Ihrem Getränkelageraum ausschließlich Getränke. Obstkisten, Kartoffelsäcke und andere Lebensmittel oder Leergut haben darin nichts verloren. Im Kühlraum sollte eine gleichmäßige, schwankungsfreie Temperatur zwischen 4 und 6 Grad Celsius herrschen. Im Kühlraum - oder in unmittelbarer Nähe - müssen ein Wasseranschluss und ein Bodenablauf vorhanden sein. Lagern Sie die Fässer grundsätzlich so, dass die älteren zuerst geleert werden. Beachten Sie jedoch: Neu angelieferte Fässer benötigen je nach Größe bis zu 48 Stunden, um durchzukühlen. Halten Sie immer einen gereinigten, sauberen Zapfkopf im Kühlraum bereit. Wenn Sie diese Regeln befolgen, dann werden Ihre Gäste Ihr leckeres Bier zu schätzen wissen.

Bei Ihnen stimmt alles, aber das Bier läuft nicht? Hier eine Checkliste mit den möglichen Ursachen und Tipps zur Behebung der Probleme.

Mögliche Ursache	Das könnte helfen
Fass ist leer	neues Fass anstechen
Kohlensäure-Flasche ist leer	neue Druckgasflasche anschließen
Leitungsabsperrhahn Getränkeleitung ist zu	Absperrhahn öffnen
Bierleitung ist verstopft	Fremdkörper beseitigen
Bierleitung ist geknickt	Knick beseitigen
Keg ist eingefroren	Temperatur im Kühlraum prüfen
Keg Zapfkopf ist falsch zusammengebaut	Auseinandernehmen und richtig zusammenbauen.
Leitungsabsperrhahn für die Druckgasleitung ist zu	dringende Reinigung erforderlich
Lippenventile im Bierfänger sind verklebt, deswegen gelangt keine Kohlensäure ins Fass	möglichst Lippenventile erneuern
die Kohlensäureleitung ist undicht	Undichtigkeit beseitigen bzw. den technischen Service verständigen

## Der gepflegte Kühlraum

Perfekter Ausschank fängt im Bierkeller an



# BLOW UP Die Kultbar für Nachtschwärmer brachte es in die TOP 10



**Beste Stimmung an der Theke: Im Blow up macht auch die Arbeit Spaß, das sieht man den Damen vom Service an. Da bilden sich schon mal Schlangen vor dem Eingang...**



Das "Blow up" ist in der Bonner Nachtszene kult. Seit 1997 sorgt der ehemalige Nachtclub "Lady Hamilton" für eine willkommene Ablenkung für Studenten und Nachtschwärmer vom harten Alltagsstress. Das leichte Schmuddelambiente, die roten Samtvorhänge und die abgenutzte Couch erinnern noch heute an das verruchte Vorleben der heutigen Bar. Aber das ist gewollt. Viele Besucher reizt der Gedanke einen Cocktail zu trinken wo noch vor 15 Jahren die Stripperinnen an der Stange getanzt haben. Besonders beliebt ist das Ambiente bei der Studentenszene. "Schön ist, dass wir dadurch ein sehr internationales und wechselndes Publikum haben", so Geschäftsführer Oliver Helmerath. Das ist ein Grund mehr, warum das „Blow up“ vom Gastroführer des General-Anzeigers unter die Top Ten der Bonner Bars gewählt wurden. "Wir sind in diesem Ranking die einzige Bar in der Innenstadt", freut sich", Helmerath. Besonders Bierliebhaber kommen im „Blow up“ auf ihre Kosten: "Wir bieten 20 verschiedene Sorten an." Auch die Cocktailkarte lässt keine Wünsche offen. Musikalisch hebt sich das Blow up von dem üblichen Mainstream erfrischend ab. "Bei uns liegt der Schwerpunkt auf RnB, Soul und Rock`n Roll der 60er und 70er Jahre." Fazit: Diese Bar sollten Sie auf Ihrer nächsten Tour einplanen.

## Verboten: Ein Glas Mineralwasser

**W**ussten Sie das? Wenn ein Gast ein Glas Mineralwasser bestellt, darf man diesem Wunsch nicht nachkommen. Jedenfalls nicht ein bereits gefülltes Glas. Das schreibt die Mineral- und Tafelwasser-Verordnung vor. Was auf den ersten Blick wie eine Überregulierung aussieht, entpuppt sich bei genauerem Hinsehen tatsächlich als sinnvoll.

Für Mineralwasser in der Gastronomie gelten Regeln: § 7 Abs. 1 der Mineral- und Tafelwasserverordnung schreibt zwei Dinge vor: Erstens muss natürliches Mineralwasser am Quellort abgefüllt werden. Und zweitens darf es nur in verschlossenen Fertigpackungen zum Verbraucher gelangen. Das hat konkrete Folgen, wenn ein Kunde Mineralwasser in der Gastronomie verlangt:

Die Servicemitarbeiterin oder der Mitarbeiter darf natürliches Mineralwasser immer in einer noch verschlossenen Verpackung, also in der Regel in der Flasche, zum Tisch bringen. Erst dort, vor Augen des Gastes, darf der Verschluss geöffnet und das Wasser eingeschenkt werden. Nicht zulässig ist, das Glas an der Theke einzuschicken, beispielsweise aus einer großen Flasche, und dann zum Tisch zu bringen. Auch wenn es im ersten Moment so scheinen mag, die Vorschriften der Mineral- und Tafelwasser-Verordnung sind keinesfalls als Schikane einzuordnen, sondern dienen der Qualitätssicherung. Der Kunde kann sich stets sicher sein ein korrekt abgefülltes Glas Wasser zu bekommen und auch, dass er genau das bekommt, was er bestellt hat. Übrigens: Ein Glas Quell- oder Tafelwasser dürfen Sie ihrem Gast bringen wenn es frisch vom Fass gezapft wurde. Hierfür gelten weniger strenge Regeln.

### Blow up

Rathausgasse 10

53111 Bonn

Tel.: 0228-9484669

Öffnungszeiten: Täglich ab 22 Uhr

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

Herausgeber: Bier Schneider GmbH

Verantwortlich: Manfred Schneider

Anschrift der Redaktion:

Allerstraße 23, 53332 Bornheim

Telefon: (02222) 91 11 0

Ust-Id. Nr. DE123368562

Fotos:

Alah Sabri



DIE GEHEIMNISSE DER  
GROßEN KÖCHE ZU ERFAHREN,  
IST GAR NICHT SO SCHWER.  
ES GENÜGT, AN IHREM TISCH  
PLATZ ZU NEHMEN.



THE FINE DINING WATERS