

GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



pantHeon
www.pantHeon.de

Haus am Rhein

Blauer Affe



**Spezialitäten
garniert mit
Rheinblick**

**Die große
Talent-Show
im Promi-Treff**

BIER  SCHNEIDER
DIE WIRTSCHAFTSBERATER

XXIV

Lesen Sie...

Seiten 4, 5-6

Saisonspezialitäten: HAUS AM RHEIN
und BLAUER AFFE

Seiten 6 + 7

Der Spanier in Eendenich:
DON JUAN
Dartparadies TIME OUT



Seite 8

CAFE LENZ - Schlemmen und tanzen

Seite 8

FRITTEBUD - Burger zum
Selberbasteln
BLA - Flaschenbier ohne Ende



Seiten 10 + 11

PANTHEON und PANTHEON-CASINO
Mekka für Kultur-Fans

Seite 12

OLIVE - echte griechische Küche

Seite 13

BOBAS - 20 Jahre schrill
CHOCO SHOCK - superlecker



Seite 14

HAFENSchLÖSSCHEN - frühstücken
wie die Promis

GASTSTÄTTE KREUEL - das
Schnitzelparadies im Vorgebirge

Seite 15

RESTAURANT DELPHI - neuer Glanz
im Gyros-Palast



Seite 16

RESTAURANT TIVOLI
Top-Service in zweiter Generation

Seite 17

DOMTREFF Schlager + Kölsch
ZUR BLINDEN SCHLEICHE

Seite 18 + 19

SERVICE, Mitarbeiter stellen sich vor
WIR GRATULIEREN



Liebe Kundinnen
und Kunden,

die neue GastroNom ist da. Auch in dieser Ausgabe dürfen Sie sich wieder über viele interessante Neuigkeiten freuen. Unter anderem finden Sie hier Informationen über das anstehende Rauchverbot, die GEMA-Erhöhung oder hilfreiche Tipps wie Sie sich mit Ihrer Firma zum Beispiel auf dem sozialen Netzwerk

Facebook Ihren Kunden präsentieren können. Oder auch wie Sie Ihre Gäste mit kleinen Gewinnspielaktionen an Ihre Gaststätte binden.

Aber auch Jubiläen gibt es wieder zu feiern. So freut sich Ralf Düpper mit seiner Lesben- und Schwulenkneipe „Boba`s“ über sein 25-jähriges Bestehen und lud zur großen Geburtstagsparty ein. Ebenfalls ein Vierteljahrhundert hatte Rainer Pause mit seinem Pantheon-Theater zu feiern. Mit einem abwechslungsreichen Jubiläumsprogramm wurden hier die treuen Besucher belohnt. Und zusätzlich eröffnete Pause ein zweites, kleines Theater, das Pantheon-Casino nur ein paar Meter weiter.

Zwar kein Jubiläum aber mittlerweile auch eine feste Institution ist das „Haus am Rhein“ mit dem anhängenden Biergarten „Blauer Affe.“ Inhaber Sino Slavicek verwöhnt seine Gäste hier seit langem.

Eröffnet haben Patrick Lenz und Andrea Wirsching. Mit seinem Café/Restaurant Lenz hat eine neue Idee entwickelt. Ein amerikanisches Restaurant mit echten Spezialitäten wie etwa original Pastrami-Sandwiches und der passenden musikalischen Unterhaltung á la Frank Sinatra.

Zu guter Letzt stellen wir Ihnen auch wieder eine Bier Schneider Mitarbeiterin vor. Dieses Mal ist Monika Baetz, die Leiterin unserer Buchhaltung an der Reihe.

Über Anregungen, Lob und Kritik freuen wir uns sehr. Ihre Meinung ist uns wichtig. Entweder persönlich per Telefon (02222-91 110) oder per E-Mail unter: vertrieb@bier-schneider.net Melden Sie sich bei uns!

Herzlichst

Ihr



Manfred Schneider
(Geschäftsführer Innendienst)



„Ö ZAPFT IS“ AN DER

Charmeoffensive nicht nur zur Biergartenzeit: Auch die Bier-Feen sind ein Grund, das „Haus am Rhein“ und den „Blauen Affen“ zu besuchen.



RHEINPROMENADE



Gans und Wild gibts nach Saison



Das Haus am Rhein und der Biergarten „Blauer Affe“ sind aus Beuel nicht mehr wegzudenken. Seit 20 Jahren betreiben das Ehepaar Sino und Ivona Slavicek das Restaurant und den Biergarten, direkt an der Beueler Rheinpromenade.

„Unser Hauptrestaurant hat 50 Plätze. Zusätzlich haben wir noch zwei weitere Räume mit 25 und 60 Plätzen, eine Terrasse mit Rheinblick und 25 Plätzen und eine Kegelbahn“, berichtet Ivona Slavicek.

Das Angebot des Restaurants lässt keine Wünsche offen. „Neben unserer festen Speisekarte bieten wir ganzjährig saisonale Spezialitätenwochen wie etwa Gänseessen, Wildwochen, festliche Menüs zu Ostern oder Weihnachten, Spargel- und Fischessen an“, verspricht Ivona Slavicek.

Ob á-la-carte, Buffets oder Menüs, ob rustikal oder festlich, hier wird einfach für jeden Gast etwas geboten.

Perfekt geeignet ist das „Haus am Rhein“ auch für Festlichkeiten aller Art. „Wir haben die passenden Räumlichkeiten mit Rheinblick für Veranstaltungen von 15 bis 150 Personen. Zu allen Festen, ob groß oder klein, drinnen oder draußen, bieten wir den passenden Rahmen. Für Hochzeiten bieten wir Gesamt-Pauschalangebote an, so dass die Gäste von unangenehmen Überraschungen verschont bleiben.“

Aber natürlich können Sie sich auch zuhause von dem Team des Restaurants verwöhnen lassen. „Wir liefern ein Rund-umsorglos-Paket. Vom Geschirr bis zum Dessert“, so Ivona Slavicek.

Auch für Kindergeburtstage ist das „Haus am Rhein“ die passende Location. Auf der hauseigenen Kegelbahn können die kleinen und großen Gäste gebührend mit ihren Freunden und der Familie feiern.

Sie möchten günstig und gut zu Mittag essen? Auch das ist kein Problem: „Wir bieten bis 15 Uhr wechselnde Dreigang-Mittagsmenüs ab 9,90 Euro an. Nachmittags haben wir eine kleine Karte für unsere Gäste und Kuchen im Angebot. Ab 18 Uhr steht wieder das Gesamtangebot zur Verfügung.“



Auch die weiblichen Besucher dürfen sich über aufmerksame und flotte Bedienung freuen.

Eine bei den Beuelern liebgewonnene Tradition ist die Karnevalsparty, die immer am Karnevalssamstag steigt. Wer sich hier eine Karte ergattern möchte, der muss schnell sein, da diese immer ruckzuck vergriffen sind.

Im Sommer ist der angrenzende Biergarten „Blauer Affe“ mit rund 350 Sitzplätzen bei Jung und Alt beliebt. Durch den Rheinblick und neben einem Spielplatz gelegen, können es sich hier besonders Eltern mit Kindern gutgehen lassen und ihr kühles Feierabendbier oder eine der leckeren Schmankerl wie etwa Brezeln, Bratwurst oder Kartoffelsalat genießen. „Auch hier können sich unsere Gäste ihren Platz für ihr Fest sichern. Egal ob ein privates Grillfest oder ein Firmen-Sommerfest.“ Eine nette Idee gibt es für alle Weizenbiertrinker. „Wir bieten einen Weizenbier-Pass an. Die Gäste lassen sich einfach jedes Weizenbier abstempeln und wenn die Karte voll ist, gibt es das nächste Weizenbier aufs Haus.“ Auch Sportfans kommen auf ihre Kosten. „Große Events werden in unserem Biergarten über Fernseher übertragen.“

Öffnungszeiten: Bei schönem Wetter ab März von Montag bis Freitag ab 15 Uhr, Samstag ab 13 Uhr und Sonntag ab 11 Uhr.

„Haus am Rhein“

Elsa-Brändström-Straße 74, 53227 Bonn-Beuel
Telefon 0228-465307, info@haus-am-rhein.com
www.haus-am-rhein.com

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag ab 11.30 Uhr (bis 21.45 Uhr warme Küche), Montag Ruhetag



Kinderfamilie

Spanische Küche

Das kleine, gemütliche Restaurant „Don Juan“ liegt zentral inmitten der Endenicher City. Rustikal eingerichtet mit schönen Wandmalereien verbreitet das spanische Restaurant Urlaubsflair. Ein besonderer Blickfang sind die gemütlichen Kachel-Holztische im Restaurant. „Die haben wir selbst gemacht“, so Chef Mustafa Yavuz stolz, der das Restaurant am 24. August 2009 zusammen mit Lebensgefährtin Martha übernommen. Besonderen Wert legen die Inhaber auf die traditionelle spanische Küche. „Für uns ist das wichtigste unsere Gäste mit original spanische Küche zu überzeugen. Bei uns wird nichts verfälscht, sondern echt spanisch gekocht“, verspricht Yavuz. Auch wichtig ist den beiden „das wir ein Restaurant für die ganze Familie sind. Bei uns sind Kinder willkommen. Wir haben sogar spezielle Kindermenüs auf der Karte.“ Das wird besonders auf der wunderschönen Terrasse im Hinterhof bewusst. Ein toller Kinderspielplatz sorgt hier für genügend Abwechslung, bis die Kleinsten zu ihrem Essen kommen.“ Auch regelmäßige spanische Live-

„Don Juan“ De

Endenicher Str. 268
53121 Bonn-Endenich
Telefon: 0228- 31 07

Öffnungszeiten: M
 Ruhetag, Dienstag
 17 Uhr, Küche du



ausdrücklich erwünscht: Im „Don Juan“ schuf Inhaber Mustafa Yavuz ein
 unfreundliches Paradies mit Urlaubsflair

e Perfekte Küche in Bonn

Musik sorgt bei den Gästen für Begeisterung.

Beeindruckend: im „Don Juan“ wird alles frisch zubereitet. Besonders die große Auswahl an Tapas lässt einem das Wasser im Munde zusammen laufen. Ganze 45 kalte und warme Tapas sind fest auf der Karte. Von den Klassikern wie etwa Datteln im Speckmantel über frittierte Sardellen oder Patata Brava bleibt hier kein Wunsch offen. Aber die Spezialität des Hauses ist die typische Paella. Das Reisgericht wird je nach Geschmack mit Fleisch oder Fisch zubereitet. „Hier müssen die Gäste nur ein bisschen Geduld mitbringen, da die frische Zubereitung gut 30-45 Minuten dauert.“

Zum krönenden Abschluss dürfen Sie sich die hausgemachten, spanischen Dessertvariationen nicht entgehen lassen. Von Creme Catalan über Leche Fritta oder Karamellpudding wird auch jeder fündig.

Sie möchten sich die spanischen Spezialitäten von Mustafa Yavuz zu Hause schmecken lassen? Kein Problem: „Wir bieten einen Catering-Service für Feiern wie etwa Geburtstage, Hochzeiten oder alle anderen Feierlichkeiten an.“

r Spanier

070

ontag
 – Sonntag ab
 rchgehend

Bundesliga live und Dart-Meisterschaften

Am 2. März haben Marco Schiffer und Janine Rothe das „Time Out“ in Troisdorf eröffnet. Die Sportsbar bietet 89 Sitzplätze für sportbegeisterte Besucher. Neben der Übertragung auf drei Fernsehern von allen Fußball Bundesligaspielen, findet man hier auch fünf Dartautomaten und einen Spieltisch. „Bei uns trainieren regelmäßig elf Dartvereine, die auch ihre Meisterschaften hier austragen“, berichtet Marco Schiffer. Für Dartfans gibt es sogar eine Auswahl an Dartzubehör, das Marco Schiffer und Janine Rothe im „Time Out“ zum Kauf anbieten.

Aber nicht nur für Sportfans ist das Time Out der richtige Treffpunkt. Auch für gemütliche Abende mit Freunden oder der Familie ist das „Time Out“ der richtige Ort. „Wir haben ein großes Cocktailangebot und veranstalten regelmäßig Partys“, so Schiffer. Und dafür ist der Lounge-Bereich, der zum gemütlichen Chillen einlädt, genau der richtige Ort.

Sonntags laden die Betreiber ab 11 Uhr zum Frühschoppen ein. Zusätzlich gibt es im Time Out noch einen Veranstaltungssaal. „Hier können Festlichkeiten mit bis zu 80 Personen ausgerichtet werden. Das Essen können die Gäste gerne auch selber mitbringen. Aber natürlich übernehmen wir auch auf Wunsch die Zubereitung.“

Ab nächsten Sommer dürfen sich die Gäste auch über eine kleine Terrasse freuen.

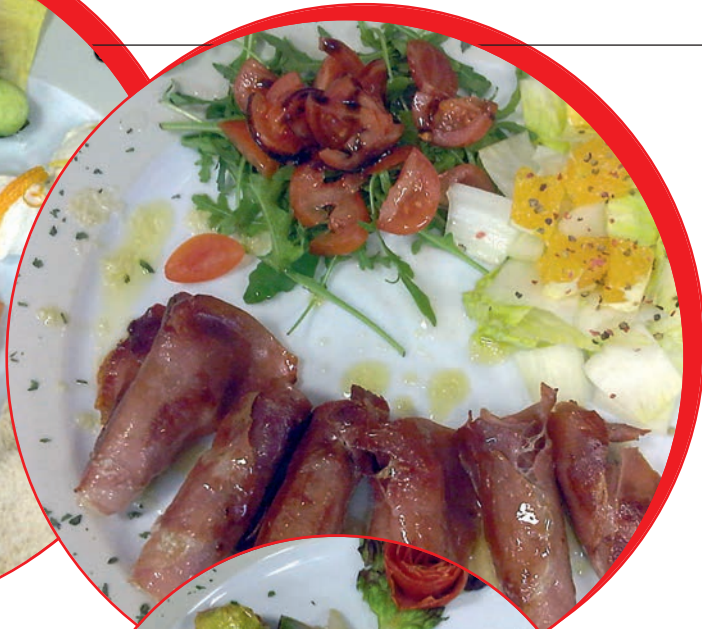
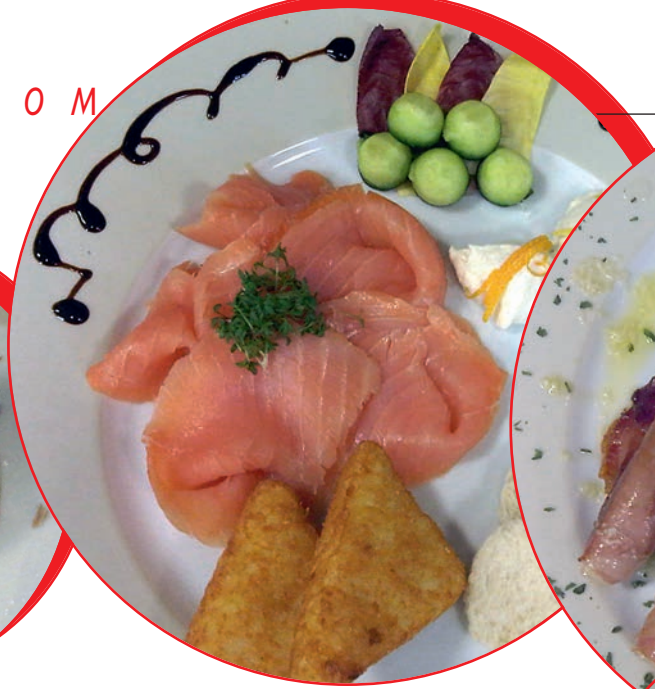


Es läuft: Wenn die Bundesliga übertragen wird schmeckt das Bier,
 gezapft von zarter Hand, besonders gut.

„Time Out“

Kölner Straße 135, 53840 Troisdorf
 Telefon 0174-2197769, www.timeout-troisdorf.de

Öffnungszeiten: Montag – Freitag: ab 17 Uhr
 Samstags ab 14 Uhr, Sonntags ab 11 Uhr



Ein Lenz für den Gaumen im Hospital

Seit Oktober 2011 betreiben das Ehepaar Patrick Lenz und Andrea Wirsching ihr Café/Restaurant Lenz im Johannes Hospital. Das Paar hat sich vorher bereits einen Namen mit dem kleinsten Restaurant Bonns der „Osteria“ in der Bonner Altstadt gemacht. Der gelernte Koch und die gebürtige New Yorkerin verwöhnen in dem schick gestalteten Restaurant, das in schönen Gelb- und Brauntönen eingerichtet ist, mit ausgefallenen Spezialitäten ihre Gäste.

„Unter anderem bieten wir unseren Gästen amerikanische Spezialitäten an. Wie etwa unsere Pastrami-Sandwiches. „Wir sind im Umkreis von 400 Kilometer, die einzigen, die diese originale amerikanische Leckerei anbieten“, berichtet Lenz stolz. Freitags veranstalten die Betreiber einen US-Tag. „An diesem Tag stehen nur amerikanische Speisen und Getränke auf der Karte. Sogar unsere Limonade wird dann selbstgemacht. Zusätzlich bieten wir amerikanische Musik an und sind an diesem Tag ein echtes „Swinging Restaurant“ mit amerikanischem Jazz im Frank Sinatra Style.“

Aber auch den Rest der Woche gibt es tolle Angebote für die Gäste. „Montags haben wir unseren Pfannkuchen- und donnerstags unseren Reibekuchentag.“

Mittags bieten Patrick Lenz und Andrea Wirsching einen wechselnden Mittagstisch an. „Dann gibt es ein leckeres Essen inklusive einem Glas Mineralwasser für schlappe 5,90 Euro.“

In dem Restaurant finden 52 Gäste und auf der gemütlichen Terrasse bei schönem Wetter noch einmal 200 Gäste Platz.. Das Betreiberpaar bietet eine täglich wechselnde kleine, aber feine Karte an. „Wir haben eine



Erst eine opulente Schlemmerrunde, dann ein Tänzchen - die Pfunden müssen wieder runter. All das geht im „Cafe Lenz“.

Tagessuppe, ein Tagesdessert, drei verschiedene Vorspeisen und drei bis vier Hauptgerichte im Angebot“ erklärt Lenz, der seine Kochausbildung in einem Sternrestaurant absolviert hat, was sich auch an den Gerichten und der stilvollen Präsentation zeigt.

Kulinarische Köstlichkeiten wie etwa mariniertes Roastbeef in einer Espresso-Chilli-Kruste mit Avocado-Orangen-Salat ist nur eine von Patrick Lenz gezauberten Leckereien, womit er seine Gäste verwöhnt.

Wer lieber nur sein Frühstück im Café Lenz genießen möchte: ab 9 Uhr können die Besucher hier ihren Start in den Tag genießen.

„Cafe Restaurant Lenz“

Kölstraße 54, 53111 Bonn, Telefon 0228-82377057

eMail: info@restaurant-lenz.com

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag ab 9 Uhr
Samstag und Sonntag ab 15 Uhr

Hardrock und der Burger zum Selberbasteln

Die Frittebud ist eine der angesagtesten Imbissbuden in der Bonner Innenstadt. Hier muss man sogar nachts in der Schlange stehen um einen der beliebten Burger zu ergattern. Und das schöne: hier kann man sich seinen Lieblings-Burger selbst zusammenstellen. „Am beliebtesten ist unser Burger mit Käse, Bacon und Zwiebeln“, verraten Flo und Daniel, die die leckeren Fast-Food-Gerichte mit lauter Hardrock-Musik im Hintergrund zubereiten. Aber auch für nicht-Burger-Fans gibt es hier einiges zum Schlemmen. „Bis 15 Uhr bieten wir hier in der Woche verschiedene Pasta-Spezialitäten an. Von Bolognese über Aglio + Olio oder Hähnchen mit Mango-Curry-Sahne ist hier für jeden das Passende dabei“, die beiden weiter. Auch täglich am Start: zwei wechselnde Mittagsgerichte für 4-7 Euro. Und hier kommen nicht nur Fleischesser auf ihre Kosten. Die Frittebud hat auch vegetarische Gerichte wie etwa den „Veggie Burger“ oder die Veggie Brat+ Currywurst. Die kleine Terrasse vor der Frittebud bietet rund 12 Gästen Platz. Ab 15 Uhr, wenn das Bla nebenan geöffnet hat, können sich die Gäste ihr Lieblingsgericht in der Frittebud bestellen und im Bla essen.



Flo und Daniel machen aus der Burger-Zubereitung eine Erlebnis-Show.

Frittebud

Franzstraße 43, 53111 Bonn
Telefon: 0228-620-8822, www.frittebud.com

Öffnungszeiten: Mo.-Do. 11-23 Uhr,
Fr. 11-1 Uhr, Sa. 18-1 Uhr, So.
Ruhetag

„Flasch Bier“ aber tausendfach



Bier, Bier und nochmals Bier. Valeska und Suse können aus dem Vollen schöpfen. Eine Spezialität des Hauses sind die unzähligen Biere.

Laut aber super-gut: Im **BLA** steppt der Bär

Das „Bla“ (Abkürzung für „Bonner Lärm Anstalt“) ist vor allen Dingen bei Hardrock-Fans seit 1983 feste eine Institution. In der rustikalen Bar steigen regelmäßig Rockkonzerte. Hier haben schon Hammerhead, Peter Pan SpeedRock oder Turbostaat den Laden gerockt. Hier kann dann zu lauter Musik so richtig abgefeiert werden. Besonders Bierfans sind im „Bla“ richtig. „Wir haben eine extrem große Auswahl an Flaschenbieren. Von Astra über Desperados ist für jeden etwas dabei. Jever Pils und Peters Kölsch wird frisch vom Fass angeboten“, berichten Kellnerinnen Suse und Valeska. Sparfüchse sind hier täglich von 20-22 Uhr richtig. „Dann gibt es das Fassbier für 1,40 Euro. Wir haben täglich wechselnde Angebote.“ Auch zu entdecken gibt es in der Rockerkneipe einiges. „Wer sich genau umschaute, findet hier einige Besonderheiten. So etwa unser Motorrad, das über der Eingangstür zu finden ist. Oder die originalen Brauereileitungen, die hier an den Wänden zu finden sind“, verrät Valeska.

Für Abwechslung zwischendurch sorgt auch der Kicker, der im vorderen Bereich zu finden ist.

Am Wochenende sorgen hier, wenn keine Konzerte stattfinden, wechselnde DJ's mit Rock- und Punkrock für die passende Stimmung.

„Bla“

Bornheimer Str. 20-22
53111 Bonn
Tel.: 0228 639389
www.bla-bonn.de

Der Comedian Bastian Patevka tritt regelmäßig im „Pantheon“-Theater auf.



Kult: Die Programme von Rainer Pause und Norbert Alich.

Pantheon Casino: Ball der Talente im flippigen 70er-fe

Das Pantheon hat jetzt einen kleinen Bruder, das Pantheon Casino. Die künstlerische Leiterin Martina Steimer erklärt: „Die Idee dazu hatte Rainer Pause schon 2007. Damals wollte er das Metropol als zweites Theater nutzen. Aber das war dann doch zu groß. Daher wollte Rainer Container vor das Pantheon stellen und dort eine zweite Bühne eröffnen. Als er dann den Hausverwalter um Erlaubnis fragte, zeigt dieser ihm die Räume des ehemaligen Steigenberger Spielcasinos, das vor 23 Jahren ausgebrannt ist. Und so kamen wir zu unserem Pantheon Casino.“

Und das neue Pantheon Casino kann sich wirklich sehen lassen. Nur 30 Meter vom altbekannten Pantheon entfernt, im ehemaligen Promitreff des Bonn-Centers, sorgt das Casino für Begeisterung. Auf zwei Etagen findet man hier stilechte 70er-Jahre-Waschräume und Ruinen-Schick des neuen Jahrtausends. Kahle Wände, zum Teil noch schwarz vom Ruß und eine moderne Einrichtung wie etwa die schöne Theke oder die außergewöhnlichen Lampen begeistern. „Unbestuhlt haben wir hier 199 Plätze und bestuhlt rund 100. Hier können sich besonders Newcomer einem Publikum stellen oder auch neue Sachen getestet werden. Wir wollen hier vor allen Dingen „Poetry Slam“ machen. Hier können wir wagemutiger sein und unbekanntere Künstler, an die wir glauben, einem Publikum präsentieren. Auch Uniprojekte wie etwa die „Rheinische Rederandale“ und die „Open Stage“, die wir alle drei Monate veranstalten, sind tolle Events, die genau hier hin passen.“ Die Open Stage ist eine Bühne, wo sich jeder testen kann.

Ein bunter Arbeitsplatz:
„Pantheon“-Chef Rainer Pause mit der künstlerischen Leiterin Martina Steimer

Hier treten bekannte Größen auf und stellen ihre neuen Programme vor, bevor sie damit rausgehen und unbekannte Comedians können sich ausprobieren, wie sie ankommen. Auch spontane Auftritte sind immer gefragt und möglich.

Aber nicht nur das Pantheon Casino hat viel zu bieten. Nur 30 Meter vom Pantheon Casino ist das Pantheon Theater seit 25 Jahren eine feste Institution. Hier hatten Komiker wie etwa Helge Schneider in den 80er Jahren ihre ersten Auftritte. „Helge hat sich ganz süß mit einem handgeschriebenen Brief bei uns beworben. Da haben wir ihm eine Chance gegeben. Seinen ersten Auftritt hatte er vor 25 Gästen“, erzählt Chef Rainer Pause.

Auch nicht mehr wegzudenken: Der Prix Pantheon. Seit 20 Jahren treten hier Kabarett- und Comedykünstler gegeneinander an. Eine prominente Jury kürt den Sieger der vier Kategorien: „Reif und bekloppt“, „Frühreif und verdorben“, „Geben und Nehmen“ und den Publikumspreis „Beklatscht und gevotet“. Diesen Preis vergibt das Publikum. Der Prix Pantheon



eeling

wird vom WDR aufgezeichnet und mehrmals jährlich im Fernsehen übertragen. Hier haben Künstler wie etwa Dieter Nuhr, Fatih Cevikollu oder Sia Kortheus ihre ersten Schritte gemacht.

Das Pantheon ist deutschlandweit bei Comedian und Kabarettisten anerkannt und eine feste Größe in der Szene. Hier tritt die Crème de la Crème auf. Von Roger Willemsen über Konstantin Wecker, Dieter Hallervorden, Atze Schröder, Mario Barth, Dieter Hildebrandt, Dave Davis, Wigald Bohning, Ottfried Fischer, Wilfried Schmickler und natürlich der Chef persönlich Rainer Pause mit seinem Kollegen Norbert Alich. Die beiden sorgen vor allen Dingen mit ihrer jährlichen Karnevals-Revue Pink, Punk, Pantheon für Begeisterung. Aber auch die junge Generation findet im Pantheon ihren Spaß. „Wir veranstalten regelmäßig Tanznächte im Pantheon. Von der legendären 80er-Jahre Party über die gruselige Halloween-Party gibt es hier für jede Altersklasse die richtige Party.



Gemütlich,
urig, ausgefallen:
Das neue
„Pantheon“-
Casino am
Bundeskanzler
platz.

„Pantheon und Pantheon Casino“

Bundeskanzlerplatz
Telefon: 0228/212521

www.pantheon.de



Joulianos Karamanis und Mitarbeiterin Kyriaki haben aus der „Olive“ ein Paradies für die Kenner der griechischen Küche gemacht.

Herr Lehrer Joulianos setzt auf echte griechische Küche

Dieser Wechsel ist mehr als ungewöhnlich. Elf Jahre hat Joulianos Karamanis nach seinem Germanistik-Studium als Lehrer gearbeitet bevor er sich den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt hat. Im Dezember 2011 wurde dieser endlich wahr. Joulianos Karamanis hat in der Bonner Innenstadt sein griechisches Restaurant „Olive“ eröffnet.

Nach der Renovierung des Restaurants erwartet die Gäste ein gemütlicher Gasträum, der modern und schick in dunklen Holzönen ist. In diesem edlen Ambiente schmeckt das Essen gleich doppelt so gut. „Wir haben im Restaurant 44 Sitzplätze und auf der Terrasse auch noch einmal 44 Plätze“, so der Restaurant-Chef.

„Besonderen Wert legen wir auf authentische griechische Küche. Bei uns gibt es beispielsweise kein Gyros, sondern nur unverfälschte griechische Gerichte, wie etwa unsere

Spezialität Kaninchen mit glasierten Zwiebeln in Rotwein“, berichtet Karamanis stolz. Zubereitet werden diese Leckereien von Ehefrau Kyriaki und zwei Köchen.

Auch besonders: „Wir backen unser Brot selbst und arbeiten vollkommen ohne Geschmacksverstärker.“

Neben einer wechselnden Wochenkarte bietet das kleine Restaurant auch täglich wechselnde Mittagsgesichte. „Wir haben immer zwei verschiedene zwischen 8,90 und 10 Euro zur Auswahl“, verspricht Joulianos Karamanis.

Sie haben etwas zu feiern? Auch das ist kein Problem: „Wir richten gerne für unsere Gäste Festlichkeiten, wie etwa Geburtstage, Hochzeiten oder andere Gesellschaften aus. Außerdem bieten wir auch Catering an.“

Wer also einmal die echte, unverfälschte griechische Küchen genießen möchte, der kommt an einem Besuch in der „Olive“ nicht vorbei.

Anlaufpunkt für Fans der echten griechischen Küche. Die „Olive“ in der Bonner Brüdergasse bietet feine Spezialitäten wie Kaninchen mit glasierten Zwiebeln.



„Olive“

Brüdergasse 12,
53111 Bonn

Telefon: 0228-96956950

Geöffnet: Täglich 11.30 bis 24 Uhr

Schön **bunt**: Ralf Düpper mischt die Szene auf

Was Ralf Düpper mit seiner Gaststätte Boba`s in der Bonner Innenstadt geschafft hat, das schaffen nicht mehr viele. Der gebürtige Beueler und gelernte Konditor feierte am 1. Mai 20-jähriges Jubiläum mit seinem beliebten Schwulen- und Lesben Treff.

Da lieben es sich die Stammgäste natürlich nicht nehmen mit ihrem Lieblingswirt zu feiern. Mit leckeren Häppchen und kühlem Kölsch lieben sie ihren Wirt Ralf Düpper hochleben.

Kaum noch zu erkennen ist, dass das Boba`s vor Düppers Übernahme ein Animierschuppen war. Hier ging es heiß und plüschig her. „Die ehemalige Besitzerin war eine Jugoslawin die



20 Jahre schrill und lebensfroh: Im Bobas feiert nicht nur die Szene, hier treffen sich alle, die unbeschwert feiern möchten.

Barbara hieß aber nur Boba genannt wurde. Daher auch der Kneipenname“, erklärt Düpper.

Auch Heteros können hier ungestört ihr Feierabendbierchen genießen. „Es gibt sogar einige Frauen, die gerade gerne hier hinkommen, da sie dann nicht von Männern angemacht werden.“

Natürlich gibt es im Boba`s auch immer viel zu feiern. „Karnevalsparties, Oktoberfest oder Silvesterfeten werden hier immer gerne gefeiert“, so Düpper. Fazit: hier haben alle zwischen 18 und 60 Spaß, auch Heteros.

„Bobas“

Josefstraße 17
53111 Bonn

Öffnungszeiten: Täglich ab 20 Uhr
Telefon: 0228-650685
www.bobasbar.de

Poltermann macht mit feiner Choco Gäste an

Im Café Choco Shock von Jan Poltermann werden besonders Schleckermäulchen fündig. Denn: hier gibt es Schokolade, soviel das Herz begehrt. „Wir machen unsere heiße Schokolade nur aus echter Schokolade. Und wem es besonders gut schmeckt, der kann diese Schokolade auch direkt für zu Hause kaufen und seine Familie verwöhnen.“

Aber auch alle Gäste, die keine Schokolade trinken, kommen auf ihre Kosten. Vom leckeren Cappuccino über Espresso oder einem kühlen Bier gibt es hier für jeden Geschmack etwas. Abgerundet wird das Angebot mit köstlichem, hausgemachten Kuchen.

Besonders hübsch: die gemütliche Einrichtung des Choco Shock. Das kleine Café erinnert an ein schnuckeliges



Poltermann liebt auch selbst was er seinen Gästen kredenz: Nur die beste Schokolade aus der Schweiz und Frankreich kommt bei ihm auf den Tisch.

Pariser Café. Kleine Bistrotische, ein Ledersofa, eine Kaffeemaschine im 50er Jahre Design und viele liebevolle Details laden zum Verweilen ein. Passend dazu laufen französische Chansons im Hintergrund und der Film Chocolat.

Im Sommer können es sich die Gäste auf den 50 Terrassenplätzen direkt an der Königswinterer Rheinpromenade gutgehen lassen. Mit Blick auf den Rhein schmeckt die Schokolade gleich noch einmal so gut.

Für Touristen hat Poltermann noch ein ganz besonderes Angebot parat: „Wir verschicken die Liebingsschokolade für unsere Gäste in die ganze Welt.“

„Cafe Choco Shock“

Rheinallee 10-11
53639 Königswinter

Öffnungszeiten: Täglich 14-18 Uhr
www.choco-shock.com

VIP-Frühstück in edelem Ambiente

Der Anblick des „Hafenschlösschen“, das unmittelbar am Yachthafen des Niederkasseler Stadtteils Mondorf liegt, ist alleine schon einen Besuch wert. Die Villa mit den beiden Türmchen wurde 1906 erbaut und ist mittlerweile das Wahrzeichen Mondorfs.

Und in diesem stilvollen Ambiente führen Daniela und Frank Lürenbaum seit 2009 ihr kleines, aber feines Café. Doch bis es eröffnet werden konnte, lag eine Menge Arbeit vor der ehemaligen Bankkauffrau und dem Architekten. Das Ergebnis: wundervoll. Mit viel Liebe zum Detail richtete Daniela Lürenbaum das Café ein. Stilvolle Kronleuchter und edle Stuhlpolster begeistern die Besucher.

„Außerdem sind das Café, unsere Laube und die Rheinterrasse barrierefrei und man hat von fast allen Plätzen einen tollen Blick zum Rhein oder zum Yachthafen“, so die stolzen Cafébetreiber. Das Café und die Terrasse bietet jeweils für 50 Personen Platz.

Täglich können die Besucher hier ihr Lieblings-Frühstück genießen. „Vom VIP-



Daniela und Frank Lürenbaum verstehen es ihre Gäste zu verwöhnen.

Frühstück mit Lachs, Prosecco und Kaffee über das Kölsche Frühstück mit Röggelchen, Blut- und Leberwurst, wird hier jeder fündig“, verspricht Daniela Lürenbaum. Zu genießen ist das Frühstück von 9.30 – 12 Uhr. „Um einen Platz zu ergattern, sollten die Gäste sich vorab einen Tisch reservieren.“

Außerdem immer sehr gefragt: das große Kuchenangebot des Cafés. Und für den kleinen Hunger zwischendurch

bieten die Lürenbaums einen kleinen Mittagstisch zwischen 12 und 14 Uhr an. Hier gibt es Köstlichkeiten wie etwa Hummercremesuppe, Haussalat mit Hähnchen oder Toast Hawaii.

Bis auf wenige Ausnahmen schreiben die beiden ihr hübsches Café komplett alleine. „Ich bin für die Küche und mein Mann für den Service zuständig“, erklärt Daniela Lürenbaum.

Und wer in diese edlen Ambiente feiern möchte, der kann das Hafenschlösschen mieten. „Einmal im Monat ist das Café mietbar. Wir bieten dann auch einen Buffetservice an. Wer sein Essen lieber selbst mitbringen möchte, kann das auch gerne gegen ein Tellergeld“, versprechen die Lürenbaums.

„Hafenschlösschen“

Rheinallee 1
53859 Niederkassel-Mondorf
Telefon 0228-452347

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag
9.30 – 18 Uhr, Montag Ruhetag

Das Schnitzelparadies im Vorgebirge

Die Gaststätte Kreuel im Vorgebirge ist ein echter Familienbetrieb. Chefin Manuela Hübner ist für den guten Service und Papa Hans-Willi Schiefbahn für die Küche und die Theke zuständig. Seit nunmehr 6,5 Jahren betreibt das Team nun schon die in Dersdorf beliebte Gaststätte mit rund 50 Sitzplätzen und im Sommer 40 zusätzlichen im Hof. Neben der abwechslungsreichen Karte mit gutbürgerlichen Spezialitäten wie etwa verschiedene Schnitzelvariationen, wie etwa dem Schnitzel Vorgebirge mit Hackfleisch und Käse überbacken oder dem Schnitzel Maria mit Zwiebeln, Speck und Pilzen, wird den Gästen auch ein täglich wechselnder Mittagstisch geboten.

„Außerdem richten wir hier auch gerne Veranstaltungen wie etwa Geburtstage, Kommunionen, Taufen oder Beerdigungen aus. In diesen Fällen bereiten wir auch Buffets ganz nach den Wünschen der Gäste zu“,

verspricht Schiefbahn.

Auch Partys werden hier regelmäßig veranstaltet. „Vom Oktoberfest über Silvester- oder Karnevalspartys, Bayerische Abende, Fischessen an Aschermittwoch, Tanz in den Mai oder Oldiepartys, wir stellen gerne für unsere Stammgäste schöne Veranstaltungen auf die Beine.“



Hans-Willi Schiefbahn und Tochter Manuela schmeißen den Laden. Deftige Hausmannskost und ein leckeres Bierchen begeistern die Gäste aus dem Vorgebirge.

„Gaststätte Kreuel“

Dahlienstr. 2
53332 Bornheim-Dersdorf
Tel.: 02227-904767

Öffnungszeiten:



Theodoros Ourlaki ist stolz darauf seine Gäste mit Gyros, leckeren Fischgerichten und deftigen Griffspezialitäten im typisch ausgestatteten „Delphi“ verwöhnen zu dürfen.



Familie Ourlaki holte ein Stück Heimat nach Bonn

Im Herzen von Bonn, gegenüber der Theater Arkaden, hat die Familie Ourlaki am 1.1. 2006 das Restaurant Delphi, dass bereits seit einem Vierteljahrhundert hier ansässig ist, übernommen.

„Zu Regierungszeiten war unser Restaurant ein Anlaufpunkt für viel Politprominenz. Hier sind fast alle namhaften Politiker ein- und ausgegangen.“

Und das wird nicht zuletzt an der guten Küche des Delphi liegen.

„In unserem Restaurant erwartet die Gäste viele typische griechische Spezialitäten. Vom beliebten Gyros über leckere Fisch- und Grillgerichte. Wir legen besonderen Wert auf Qualität, frische Zutaten, Sauberkeit und Gastfreundlichkeit. Der Kunde ist bei uns immer König“, verspricht der Chef.

In den frisch renovierten Gasträumen, fühlt man sich wie in Griechenland. Mit schönen Statuen und Säulen hat Familie Ourlaki ihr Heimatland nach Bonn geholt.

Auf 140 Sitzplätzen verwöhnen die Ourlakis hier ihre Gäste. Im Sommer laden die rund 40 Terrassenplätze zum entspannten Verweilen ein.

Aber nicht nur für den abendlichen Restaurantbesuch ist das Delphi der richtige Ort. „Wir bieten täglich auch Mittagsgerichte für Berufstätige an, die hier ihre Pause verbringen möchten. Die Gerichte kosten im Schnitt 7,50 Euro.“

Restaurant Delphi

Kapuzinerstraße 3, 53111 Bonn, Telefon 0228-655080
www.delphi-bonn.de

Öffnungszeiten: Täglich: 11.30 – 15 Uhr, 17 – 1 Uhr,
 warme Küche bis 24 Uhr

Patron Carmine Mezzarana präsentiert seine Spezialitäten. Schon in der zweiten Generation ist das „Tivoli“ erste Adresse für Italien-Fans in Beuel.



Finessen aus Italien

seit zwei Generationen in Beuel

Das italienische Restaurant Tivoli ist bereits in zweiter Generation im Besitz der Familie Mezzarana. „Seit 1964 gibt es das Restaurant in Beuel. Ich habe es mit meiner Frau Graziella von meinen Schwiegereltern übernommen“, berichtet Chef Carmine Mezzarana stolz.

Vor zwölf Jahren haben Garziella und Carmine das „Tivoli“ übernommen. Und Anfang des Jahres haben die Mezzaranas das komplette Restaurant umgebaut und neu eingerichtet. Und das Ergebnis kann sich wirklich sehen lassen. Das Restaurant erstrahlt nun in neuem Glanz. Neben der edlen Einrichtung aus dunklem Holz, beige und rotem Leder wirkt alles viel heller und freundlicher. Auch die Küche wurde vergrößert. „Wir haben extra zwei Wochen geschlossen um diesen Umbau zu verwirklichen“, so Carmine Mezzarana. „Unser Gäste sind begeistert von dem Ergebnis“, freut sich Mezzarana.

Schlemmer-Paradies: Das „Tivoli“ im Zentrum von Beuel lockt die Italien-Fans zu Pizza und Pasta.



Und wie es sich für ein typisches italienisches Restaurant gehört, ist das Tivoli ein echter Familienbetrieb. Carmine und Graziella kümmern sich um das Wohlbefinden in der Gäste, Tochter Laura unterstützt die Küche mit bodenständigen, original italienischen Gerichten und Sohnemann Antonio ist der Meister der Dessertkreationen.

Auch schön: „Wir bieten unseren Gästen täglich drei wechselnde Mittagsmenüs zwischen 6.90 und 9.90 Euro an“, verspricht Carmine Mezzarana.

Aber auch die feste Karte bietet eine riesige Auswahl an Leckereien an. Neben den landestypischen Pizza- und Pastagerichten wie etwa Pizza Tonno oder Maccheroni alla Chef gibt es hier Leckereien wie etwa dünne Bandnudeln mit Garnelen und Kirschtomaten oder Kalbsnierenchen.

Fazit: Wer hier nichts findet, ist selber schuld. Sie möchten diese italienischen Köstlichkeiten ihren Gästen zu Hause kredenzen? Kein Problem: „Wir bieten auch einen Catering-Service an“, sagt Carmine Mezzarana. Aber auch das Tivoli kann für Feierlichkeiten gemietet werden. „Ab 40 Personen ist das ganze Restaurant mietbar.“

„Tivoli“

Friedrich-Breuer Straße 91

53225 Bonn-Beuel, Telefon: 0228-470651

Geöffnet: Täglich 11.30 – 14.30 Uhr,
17.30 – 22.30 Uhr, www.tivoli-bonn.de

Kölsch und Schlager im Schatten des Kölner Doms

Der DomTreff von Wirte-Ehepaar Michaela und Frank Näckel ist nur wenige Meter vom Kölner Hauptbahnhof entfernt. Der Treffpunkt am Breslauer Platz ist die erste Anlaufstelle für Schlagerfans. Hier laufen die Hits der großen Schlagerstars der 70er, 80er, 90er Jahre bis hin zu den heutigen Stars der Szene und hier treffen sich nette Leute jeden Alters.

Doch nicht nur wegen der stimmungsvollen Schlagermusik ist der DomTreff beliebt, auch die Getränkekarte lässt kaum Wünsche offen. Egal ob Kölsch frisch vom Fass, Longdrinks, Kurze oder Softdrinks, im Treff findet jeder leckere, eisgekühlte Drinks nach seinem Geschmack.

Natürlich kommen auch Fußball-Fans hier voll auf ihre Kosten. „Wir sind eine FC Köln Kneipe und übertragen alle Spiele auf Sky“, verspricht Frank Näckel. „Wenn Köln nicht spielt zeigen wir natürlich auch Spiele anderer Bundesligamannschaften.“

Aufgrund der Lage treffen sich im Dom Treff unterschiedlichste Gäste aller Nationalitäten. „Hier gibt es wenig Stammgäste, der Großteil sind Reisende, die einmal einen netten Abend verbringen möchten.“ Dafür ist die Kneipe natürlich alleine aufgrund des Hotels im gleichen Haus perfekt geeignet. Als Schmankerl für die Besucher gibt es täglich von 11 – 14 Uhr das Fassbier 0,2 l für 1 Euro.

Auch Prominenz verirrt sich manchmal zu Michaela und Frank Näckel. „Wenn Events in Köln sind, dann kann es schon einmal passieren, dass der eine oder andere Prominente auf einen Absacker vorbeikommt. Erst vor Kurzem war PRO7-Moderator Kena Ainoa hier und hat mit uns gefeiert“, berichten die beiden stolz.



„DomTreff“ (ehemals Dezernat 90)
Johannisstr. 30, Am Breslauer Platz, 50668 Köln

Telefon: 0221-16912473
Öffnungszeiten: Täglich ab 11 Uhr
www.domtreff-koeln.de



Michaela und Frank Näckel haben immer beste Stimmung an der Theke.



Angelo Di Mauro steht nicht nur am Zapfhahn seinen Mann - auch in der Küche zaubert er das Besondere.

Bei Angelo gibts Musik und Fingerfood

Vor einem Jahr hat Angelo Di Mauro, die kleine Gaststätte „Zur blinden Schleiche“ in der Eifelstraße übernommen. Und das war kein Kinderspiel. „In der vorherigen Kneipe Eifelstube wurde 40 Jahre nichts gemacht. Ich musste hier erst einmal komplett renovieren“, berichtet Di Mauro. Den witzigen Namen haben Gäste beim gemeinsamen Kartenspiel entdeckt. „Ich habe zusammen mit Gästen und meiner Frau Ute Karten gespielt. Und immer wenn sie einen Fehler gemacht hat, dann habe ich zu ihr gesagt „du blinde Schleiche“, so ist der Name entstanden.

Und Di Mauro ist schon ein alter Hase in der Bonner Gastroszene. „In den 70er Jahren habe ich in dem ehemaligen In-Italiener Grand Italia in der Bonner Innenstadt für zehn Jahre gekocht.“

Doch davon haben seine Gäste nur noch wenig. „Hier koche ich nur noch zu besonderen Anlässen. So etwa zu den wechselnden Veranstaltungen die Di Mauro für seine Gäste auf die Beine stellt, wie etwa den Italienischen Abend. „Dann gibt es nur italienische Musik und italienisches Fingerfood, dass ich selbst zubereite für meine Gäste.“ Auch Veranstaltungen wie Geburtstagsfeiern richtet Di Mauro gerne für bis zu 60 Personen aus. „Dann übernehme ich auch persönlich die Herstellung des Buffets.“

Auch ein Oktoberfest und Karnevaspartys stehen hier auf dem Programm. Fußballfans sehen auf Sky alle wichtigen Spiele.

„Zur Blinden Schleiche“

Eifelstr. 17, 53119 Bonn
Tel.: 0228- 18 49 65 84

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag,
Di.-Do. 17-Ende
Fr. ab 15 Uhr, So. ab 14 Uhr

Mit www.bier-schneider.net besser informiert.

Gefällt mir: Bei Facebook die Lieblingskneipe finden

Gerade im Computerzeitalter gibt es nichts Wichtigeres als seine Gaststätte möglichst weitverbreitet zu präsentieren. Bei dem großen Wettbewerb sollten sich Gaststättenbetreiber immer wieder neuen Möglichkeiten öffnen, sich und ihr Gewerbe einer möglichst breiten Kundenmasse vorstellen.

Eine mittlerweile gängige Praktik ist die Präsentation auf sozialen Netzwerken wie etwa Facebook. Hier können Sie Ihr Unternehmen kostenlos einer großen Interessengruppe vorstellen, aktuelle Events verbreiten und dazu einladen oder die Gäste über saisonale Spezialitäten informieren. Auch kleine Gewinnspiele finden immer Zuspruch.

Diese sind aber auch im Restaurant eine gute Möglichkeit



die Kunden zu binden und gleichzeitig die Zufriedenheit der Kundschaft abzufragen. Wie wäre es beispielsweise mit einer

Umfrage, die die Gäste auf vorgedruckten Zettel ausfüllen können, die auf den Tischen ausgelegt sind. Hier könnte es um die Zufriedenheit mit dem Service, des angebotenen Essens oder etwa um das Ambiente der Gaststätte gehen. Als Belohnung verlosen Sie einmal monatlich ein romantisches Essen für zwei. Ein gutes Beispiel wie man sich auf Facebook präsentieren kann ist das Café Lenz. Inhaber Patrick Lenz lockt hier die Gäste mit Fotos seiner Spezialitäten, informiert so auf einem schnellen Weg auch kurzfristig über anstehende Events und erklärt Probleme, wie etwa wenn die Telefonanlage kurzfristig ausfällt.

Sollten Sie Unterstützung bei der Entwicklung von Ideen brauchen, zögern Sie nicht uns anzusprechen.

Die GEMA schlägt zu

De angekündigte Erhöhung der GEMA, die ab 2013 alle Veranstalter erwartet, sorgt deutschlandweit für große Diskussionen. Besonders betroffen sind Discothekenbetreiber und Partyveranstalter. Aber auch den kleinen Gastwirt von nebenan belasten die immensen Forderungen ungemein. Wenn Sie wissen möchten, wie sehr Sie ab 2013 belastet werden, dann haben wir den richtigen Tipp für Sie. Der Gaststättenverband DEHOGA hat anhand einiger Beispielsrechnungen errechnet, welche Auswirkungen die von der GEMA geplanten Tarifveränderungen zum 1. April 2013 für einzelne Betriebe haben wird. Ziel des DEHOGA bleibt es weiterhin, die beabsichtigte Tarifumstellung durch die GEMA zu verhindern. Diese Infos finden Sie unter: www.dehoga-nordrhein.de

Streitthema Rauchverbot

Besonders die Eckkneipe von nebenan hat unter dem verhängten Rauchverbot zu leiden. Der Brauereiverband und die DEHOGA setzen sich mit verschiedenen Aktionen, wie etwa einer Bierdeckelaktion, gegen ein generelles Rauchverbot in Gaststätten ein. Auch hierzu finden sie alle Infos und Urteile auf der Seite www.dehoga-nordrhein.de



BIER SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor

Monika Baetz: Charmante Chefin der Zahlen



Der Charme kommt auch übers Telefon rüber: Monika Baetz ist die Chefin der Buchhaltung und kümmert sich um System-Betreuung.

Seit 7,5 Jahren kümmert sich Monika Baetz um den kompletten Zahlungsverkehr bei Bier Schneider. Die gelernte Steuerfachangestellte überwacht die Zahlungsein- und Ausgänge, kümmert sich um den Tagesabschluss, bearbeitet die Kreditoren und Debitoren. „Seit Februar 2012 bin ich die Leiterin der Buchhaltung von Bier Schneider“, berichtet Monika Baetz. Natürlich landen auch alle Neukunden bei Monika Baetz. „Ich kümmere mich zusätzlich um die Neuanlage von Kunden, lege neue Artikel an und pflege die Preise. Was heißt, ich achte immer darauf, dass auch alle Preisänderungen sofort im System zu finden sind.“ Aber nicht nur Zahlen sind ihr Ding. Auch technisch hat Monika Baetz einiges drauf. „Neben der Buchhaltung bin ich auch für die Computer-Systembetreuung verantwortlich. Wenn Kollegen ein Problem haben, dann können sie sich an mich wenden. „Ich arbeite gerne bei Bier Schneider. Mir gefällt das kollegiale Verhältnis der Mitarbeiter untereinander.“ Für Fragen ist Monika Baetz von Montag – Freitag zwischen 7.30 und 17 Uhr unter 02222-91-110 erreichbar.

Bier Schneider gratuliert...

...zum runden Geburtstag 2012

Mahmoud A. Karim (Residence Hotel)
Toan Rhong Nguyen (Asia Haus)
Agnieszka Pticar (Hubertus Klaus)
Xiao Lan Zhang (China Restaurant Nan Guo)
Rainer vorn Hüls (Die Pumpe)
Andrea Wirsching (Cafe Restaurant Lenz)
Chloi Vassou (Bahnhof Hürth)
Brigitte Minclacovschi (TC Blau Gelb)

...zum Abschied 2012

Renate Hermann (Schützenhof Hemmerich)



G A S T R O N O M IMPRESSUM

Herausgeber: Bier Schneider GmbH
Verantwortlich: Frank Schneider
Anschrift der Redaktion:
Allerstraße 23, 53332 Bornheim
Telefon: (02222) 91 11 0

Fotos:
Erhard Paul
Wolfgang Hübner-Stauf
DEHOGA
Deutscher Brauerbund

Ust-Id. Nr. DE123368562

COCKTAIL PLANT

Ready to drink:

Die „Kleinen“, die für eine gute Rendite sorgen!

alkoholfrei



Cocktail Plant fertig gemischt aus der 0,2-Liter-Glasflasche

- **EIGENSTÄNDIG IN DER OPTIK, PRAKTISCH IM MEHRWEGGEBINDE.**
- **STARK IM GESCHMACK:** Mai Tai, Sex on the Beach, Piña Colada, Zombie und Swimming Pool – jeweils mit 10,1 % Vol. Alkohol.
- **BELIEBT UND GANZ OHNE ALKOHOL:** Virgin Colada, Strawberry Colada und Sportsman.
- **ÜBERALL WILLKOMMEN:** im Restaurant, im Bistro, auf der Terrasse, in der Minibar.
- **HERVORRAGENDE RENDITE:** Produkt und Spanne, beides stimmt!

Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Getränkefachgroßhändler oder Ihrem Niehoffs Vaihinger Aussendienst-Mitarbeiter.