

# GASTRONOM

DAS WIRTSCHAFTS-MAGAZIN



*Edles Ambiente  
und raffinierte Küche*

**Burg  
Lede:  
Vom  
Leben  
auf der  
Burg**

**Rolandsbogen:**  
Hier fasziniert  
auch der Blick  
über den Tellerrand

**BIER  SCHNEIDER**

**DIE WIRTSCHAFTSBERATER**

**XXV**

# Lesen Sie...

**Seiten 4, 5 + 6**

**BURG LEDE** - Hier heiratet man in feinstem Ambiente.



**Seiten 7**

**HOTEL DIAMOND** - Hier kocht die russische Seele  
**KÄNGURUH** - Schöne Carmen zeigt den Männern

**Seiten 8 + 9**

**RESTAURANT CASPI** - Kaukasische Küche im Bonner Norden  
**DAVINUM** - Der Chef ist ein Weinfachmann  
**THEATER IM KLOSTER** - Stelzer, Lamprecht, Streifling auf der Bühne



**Seiten 10, 11, 12 + 13**

**RESTAURANT ROLANDBOGEN** - Hier genießen alle Sinne  
**DABI** - El Dorado für Burgerfans und Freunde schneller Pfeile



**Seite 14 + 15**

**MAYA** - Mexikanische Raffinessen und eine fetzige Hausband.  
**O´TAPEO** - Spanische Tapas auf der schäul Sick  
**CAFE SCHWARZ & WEISS** - Kunst und edle Bistro-Küche.



**Seite 16 + 17**

**BIER SCHNEIDER** - Mitarbeiter Apollo sorgt für Sicherheit.  
**WIR GRATULIEREN WALDAU** - Café mit Leidenschaft.



**Seite 18 + 19**

**SERVICE** - Die iPad-Speisekarte.  
**RESTAURANT PORTUGAL** - Portugiesische Küche - einzigartig in Bonn.

Burg Lede



*Ich bin Apollo, der Sicherheitschef!  
An mir kommt so schnell keiner vorbei!*

# BIER SCHNEIDER

## DIE WIRTSCHAFTSBERATER

Liebe Kundinnen und Kunden,

die neue 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? Wer begeistert seine Gäste mit neuen Ideen?

So wie etwa Burgherr Ferdinand von Loé, der seine Besucher nun zusätzlich in der Burgschänke bewirbt. Neben guten Weinen und einer kleinen Küche, können seine Gäste nun auch den Bund fürs Leben auf der alten Wasserburg „Burg Lede“ in Geislar schließen.

Die mexikanische Bar „Maya“ in der Bonner Altstadt geht mit einer eigenen Hausband an den Start und begeistert mit Heavy Metal Musik.

Im neu eröffneten Bistro „DaBi“ in Porz-Urbach kommen Billard- und Dartfans voll auf ihre Kosten. Chefin Sabine Hallstein hat sechs Pool- und zwei Soccertische für ihre Gäste. Abgerundet wird das Angebot von einer riesigen Auswahl ausgefallener Burgervariationen.

Aber auch unser Bier Schneider Mitarbeiter darf nicht fehlen. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen unseren Sicherheits-Chef „Apollo“ vor. Lassen Sie sich überraschen. Als Service-Thema möchten wir Sie mit der Speisekarte der Zukunft der iPad-Speisekarte bekannt machen.

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)



# DER BURGHERR VERV



In der urigen Burgeküche werden raffinierte Gerichte, aber auch gute, deftige Hausmannskost zubereitet. Ferdinand von Loé liebte die italienische Küche. Links: Burgen-Gemüthlichkeit lädt den Gast ein und lässt den Alltag von ihm abblenden. Rechts: ...und geheiratet in der Großen Saal.

# WÖHNT PERSÖNLICH

# Liebesglück und Gaumenfreuden



he entstehen  
ber auch  
nnskost.  
bt vor allem  
chkeit fängt  
alle Hektik  
ofallen.  
et wird im

Einem schöneren Ort für verliebte Pärchen kann man in Bonn kaum finden. Die „Burg Lede“ in Geislar. Burgherr Ferdinand von Loé verwöhnt persönlich seine Gäste. Täglich, außer montags, können sich die Besucher in der Burgschänke gute Weine, kühle Biere und alkoholfreie Getränke schmecken lassen. Und für den kleinen Hunger zwischendurch stellt sich Burgherr von Loé sogar selbst an den Herd und kredenzt seinen Gästen Schmankerl wie selbst eingelegte Oliven (4,50 Euro), Kräuterquark mit Brot (4,50 Euro), Schinken-Wurststeller (9 Euro), Käseteller (8,80 Euro), Spaghetti Bolognese (7,50 Euro), täglich wechselnde Tagesgerichte oder die gute alte Bratwurst.

Den passenden Hauswein gibt es für 4 Euro das Glas dazu. Und der Ausblick in den wunderschönen Burggarten ist einfach unschlagbar. Aber nicht nur die Burgschänke ist ein Besuch wert. Auf Burg Lede kann auch geheiratet werden. „Die Brautpaare müssen lediglich das Aufgebot bestellen, um den Rest kümmern wir uns. Von der Deko über das passende Buffet beraten und helfen wir gerne. Bis zu 20 Personen können wir alleine stemmen, für größere Gesellschaften empfehlen wir Caterer“, so von Loé. Möglich sind Veranstaltungen für bis zu 100 Personen in der Burg.

„Außer Hochzeiten richten wir auch Beerdigungen, Scheidungspartys, Geburtstage oder Taufen aus“.

„Ich liebe besonders die italienische Küche. Aber auch bayerische und pfälzerische Gerichte koche ich gerne“, verrät der Burgherr.

Ferdinand von Loé, der auch Weinspezialist ist, bietet auf Burg Lede besonders gute Weine aus Italien, Österreich und Deutschland an.

Auf der Terrasse finden 30 Gäste und in der Burg zusätzlich bis zu 90 Gäste Platz. „Wenn ich Zeit habe, oder auch auf Anfrage, veranstalten wir auch Weinproben“.



**Heiraten wie eine Prinzessin? Auf Burg Lede kein Problem. Und gefeiert werden kann auch direkt hier. Bis zu 90 Personen können Burgherr Ferdinand von Loé und sein Team bewirten. Einen höheren Romantikfaktor können Verliebte kaum finden.**

Sein Können hat Ferdinand von Loé sogar schon im Fernsehen präsentiert. „Ich habe vor ein paar Jahren bei der Sendung „Das perfekte Dinner“ teilgenommen“, verrät der Burgherr.

Ob Sie Ihr perfektes Dinner hier finden, probieren sie es aus. Das perfekte Ambiente gibt es hier auf jeden Fall.

Fazit: Schöner heiraten kann man fast nicht. Paaren die sich in diesem romantischen Ambiente das Ja-Wort geben, ist eine außergewöhnliche Hochzeit garantiert.

### **Burg Lede**

**An der Burg Lede 1, 53225 Bonn**

Öffnungszeiten: Dienstag-Freitag 17-22 (bis 1 Uhr in der Burg) Uhr, Samstag + Sonntag ab 14 Uhr, Montag Ruhetag. [www.geburgenheit.de](http://www.geburgenheit.de), Telefon: 0228-97463740



**Edle Weine sind eine Passion des Burgherrn. Die Gäste genießen auf Burg Lede erlesene Tropfen aus aller Welt.**



Bei Apo Mstoian schläft man nicht nur vom Feinsten - auch die Küche hat Pfiff. Der Chef persönlich zaubert am Herd.

## Rundum-Paket im Diamond

Mit zwei Wochen Verspätung eröffnete Apo Mstoian am 15. Dezember 2012 in Bonns edelster Einkaufsstraße, der Friedrichstraße, das Hotel Diamond. Zwölf Zimmer erwarten die Hotelgäste von Mstoian. „Davon sind fünf Doppelzimmer und sieben Einzelzimmer“, so der Hotelchef. Ab 70 Euro können es sich hier die Besucher gutgehen lassen. „Frühstück und WLAN inklusive“, verspricht Mstoian. Aber auch Besucher, die einfach nur eines der leckeren Gerichte essen möchten sind in dem zum Hotel gehörenden Restaurant willkommen. Auf 60 Plätzen können sich die Gäste neben russischen Spezialitäten wie etwa Borschtsch (5,80 Euro), Soljanka (5,70 Euro), Blinis mit eingekochten Pflaumen (5,30 Euro) oder Pelmeni Teigtaschen mit Hackfleisch (8,50 Euro) auch internationale Küche schmecken lassen. Dafür stellt sich Chef Apo Mstoian persönlich an den Herd. Im Sommer können 16 Gäste auf der Terrasse vor dem Hotel die kulinarischen Köstlichkeiten probieren oder sich einfach ein kühles Kölsch oder einen leckeren Wein schmecken lassen. Für Berufstätige bietet der Hotelier täglichen Business-Lunch an. „Ein drei-Gänge-Menü für 8,90 Euro bieten wir von 12-15 Uhr an“.

### Hotel-Restaurant Diamond

Friedrichstraße 27, 53111 Bonn

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag-Freitag 12-15 Uhr und 18-22 Uhr, Samstag + Sonntag ab 12 Uhr durchgehend, [www.diamond-hotel.de](http://www.diamond-hotel.de)

## Rassiges Billard-Cafe



# Schöne Chefin schmeißt den Laden

Lecker Mädche - lecker Bierchen: Im „Känguruh“ schmeckts den Gästen.

Im September 2012 hat Carmen Lilianna Hoffmann in der Bad Honnefer Innenstadt ihren Traum erfüllt und ihr eigenes Billard Café eröffnet. „Ich wollte meinem Mann beweisen, dass ich noch besser bin als er in seiner Selbständigkeit als Architekt“, so die hübsche Chefin.

Und sie ist auf einem guten Weg. Zusammen mit Sohnnemann Christian Alin (21) schmeißt die rassige Schönheit ihr Billard Café. Täglich, außer sonntags, können sich Sportfans hier ihr kühles Reissdorf Kölsch, Bitburger Pils oder Weizenbier schmecken lassen. In der zweiten Etage treffen sich die Billardfans. Sechs Tische stehen für diese hier bereit.

Für Fußballfreunde bietet Carmen Sky an. Damit sich die Gäste auch zwischendurch entspannen können oder sich auf einen netten Plausch treffen, hat Carmen Lilianna Hoffmann einen gemütlichen Loungebereich eingerichtet. Raucher finden auf der Terrasse, wo rund 30 Personen ihren Platz finden, eine Möglichkeit eine Pause einzulegen und bei gutem Wetter ein Eis zu genießen. In der Gaststätte können rund 100 Gäste feiern.

### Billard Cafe 'Känguruh'

Austraße 5  
53604 Bad Honnef

Telefon: 02224-2105

Öffnungszeiten: Täglich ab 16 Uhr, sonntags Ruhetag



**Chefin Valentina Sadigova verwöhnt ihre Gäste mit kaukasischen und russischen Spezialitäten.**

## Kaukasische Spezialitäten in Valentinas „Caspi“

**D**as findet man nicht so oft. Ein Restaurant mit echter kaukasischer Küche. Doch Valentina Sadigova macht es für die Bonner möglich. In ihrem Restaurant „Caspi“ auf der Kölnstraße bietet die Gastronomin seit Oktober kaukasische und russische Gerichte an. Die Besucher dürfen sich auf kulinarische Köstlichkeiten wie „Piroschki“ (gefüllte Teigtaschen), geräucherte Forelle mit Kaviar oder den typischen „Borschtsch“ als Vorspeise freuen. Als Hauptgerichte stehen Gerichte wie Plov (Reispfanne mit Lamm und Früchten) ebenso wie leckere Grillgerichte auf der Karte. Zum Dessert sind Valentinas hausgemachte Teigtaschen mit heißen Kirschen und Eis der Renner. Zubereitet werden diese Köstlichkeiten von der Chefin persönlich. Unterstützt wird Valentina Sadigova von ihrer Schwester Ludmilla Rahimova die für den Service zuständig ist.

Neben aufwändigen Renovierungsarbeiten hat die Chefin eine Wand herausreißen lassen, so dass die Räume offener zur Theke sind „Und wir schneller sehen, wenn der Kunde einen Wunsch hat“, erklärt Ludmilla Rahimova. Zusätzlich gibt es einen Gesellschaftsraum für 25 Personen, der für kleinere private Feiern angemietet werden kann. Auch im Hauptrestaurant sind Veranstaltungen für bis zu 60 Personen möglich. „Wir richten Beerdigungen, Geburtstage, Hochzeiten und alle anderen Arten von Feiern aus“. Für Berufstätige ist auch ein schnelles Mittagsmenü drin. Von 12-15 Uhr bietet das Caspi täglich wechselnde Mittagsmenüs für 6,50 Euro an. Doch das Caspi ist nicht das einzige Standbein. Zusammen mit ihrem Ehemann betreibt sie seit drei Jahren ein Nachtcafé „Caspian“ in der Wesselstraße 4-6. „Dort bieten wir neben der üblichen Getränkekarte eine große Auswahl russischer Wodkas und Biere an“.

**„Restaurant Caspi“** [www.caspi-bonn.de](http://www.caspi-bonn.de)

**Kölnstraße 496, 53117 Bonn, Tel. 0228-88683565,**

Geöffnet: Montag Ruhetag, Dienstag bis Donnerstag 12 bis 15 Uhr und 18 bis 23 Uhr, Freitag bis Sonntag: 12 bis 15 Uhr und 18 Uhr bis open End



**Der Chef des Hauses Altay Hüzeir (links) und die Küchen-Crew präsentieren Spezialitäten aus Italien.**

## „DaVinum“: Weinkenner und Gourmets lieben es

**M**it der „Enoteca DaVinum“ hat sich Sommelier Altay Hüzeir einen großen Traum erfüllt. Und im Dezember 2012 hat sich sein Wunsch endlich erfüllt. In der Beethovenallee öffneten sich die Pforten seines Restaurants mit Weinhandlung „DaVinum“. Neben einer kleinen, aber feinen Küche mit täglich wechselnden Gerichten wie etwa gebratene Maispoularde bietet das Team um Hüzeir Leckereien wie Vitello Tonnato oder die Klassiker Spaghetti aglio-olio e peperoncino oder Pasta mit Bolognese an. Besonders schön: Durch eine große Glasscheibe können die Gäste den Köchen bei der Arbeit auf die Finger schauen. Stilvoll präsentiert sich der Gastraum mit seinen rund 40 Plätzen im piemontesischen Ambiente. „Im Sommer haben wir noch eine Terrasse mit 26 Plätzen“, so der Chef. Zusätzlich zur ausgezeichneten Küche, stehen natürlich auch Weine im Mittelpunkt.

Neben Weinregalen gibt es auch zwei große Klimaschränke sowie einen Thekenbereich mit einem offenen Ausschanksystem mit acht Zapfstellen - auf diese Weise können die teureren Weine glasweise angeboten werden, ohne dass der Wein oxidiert. Der Schwerpunkt in Sachen Wein liegt auf Gewächsen aus Italien und Spanien. In regelmäßigen Abständen sind Winzerabende geplant. Last but not least ist ein weiterer Höhepunkt die Spezialitätentheke. Hier können sich die Gäste Leckereien, die ihnen besonders gut geschmeckt haben, mit nach Hause nehmen. Vom edlen Parmesan über Parmaschinken oder Mortadella, wird hier jeder fündig. Wer einmal in edlem Ambiente kulinarische Köstlichkeiten mit dem perfekten Wein genießen möchte, der ist in der Enoteca DaVinum bei Altay Hüzeir und seinem Team richtig!

**„Enoteca DaVinum“** E-Mail: [info@enoteca-davinum.de](mailto:info@enoteca-davinum.de)

**Beethovenallee 9, 53173 Bad Godesberg Tel.: 0228-3360344, E-Mail:**

Geöffnet: Montag Ruhetag, Dienstag - Samstag 12 - 15 und 18 - 23 Uhr, Sonntag 17 - 22:30 Uhr., Samstag Weinhandlung ab 10 Uhr geöffnet



# Gerhard Fehn holt die Promis ins Kloster

Vor einem Jahr haben Schauspieler-Ehepaar Cécile Kott und Gerhard Fehn ihr erstes Theater eröffnet. Das Besondere daran, die Location: die alte Kapelle des Maria-Hilf-Klosters in Bornheim. Am 15. September 2012 fiel der Startschuss. Und damit die engagierten Künstler auch möglichst viele Unterstützer für ihr tolles Projekt finden haben sie den Verein „Verein Theater im Kloster Bornheim“ gegründet. Schnell fanden sich auch viele prominente Unterstützer. Unter anderem Comedian Michael Müller, Kabarettist Bernd Stelter, Schauspieler Günter Lamprecht und „Höhner“-Mitglied Jens Streifling, engagieren sich regelmäßig für das schöne Theater.

„Jens Streifling hat schon Benefizkonzerte für uns gespielt, Günter Lamprecht hat bei uns Lesungen gegeben und Bernd Stelter hat hier seine Theaterkarriere gestartet“, freuen sich die Betreiber. Für ihr Engagement wurden Kott und Fehn auch schon ausgezeichnet. „Die Bornheimer FDP hat uns den Bornheimer Bürgerpreis überreicht. Die Laudatio hielt Comedian Michael Müller“.

Also, wer diesem wunderschönen Theater noch keinen Besuch abgestattet hat, der sollte das schnellstmöglich nach-



**Bernd Stelter und Gerhard Fehn begeistern das Publikum in dem Stück „Sonny Boys“**

holen. Das Ambiente in der kleinen Klosterkapelle ist einfach unschlagbar. Und die Auswahl der angebotenen Aufführungen, hält für jeden Geschmack etwas bereit. Von Konzerten über Theaterstücken oder Lesungen wird alles geboten. Für Erfrischungen sorgt das Betreiberpaar in den Pausen an der kleine Theke in der Kapelle. Vom kühlen Kölsch über spritzigen Wein oder alkoholfreien Getränken wird hier alles angeboten.

**Jens Streifling von der Kölner Kultband „Höhner“ liebt seine kleinen Auftritte im Theater im Kloster.**



**Gerhard Fehn und Gattin Cécile Kott haben mit dem Theater im Kloster eine ganz besondere Lokalität geschaffen.**

## **Theater im Kloster**

**Secundastraße 2-4, 53332 Bornheim**

Telefon: 02222-8048148

Bürozeiten: Dienstag-Freitag 10-14 Uhr

E-mail: [info@theater-im-kloster-bornheim.de](mailto:info@theater-im-kloster-bornheim.de)

Mehr Infos unter: [www.theater-im-kloster-bornheim.de](http://www.theater-im-kloster-bornheim.de)

# SCHLEMMEN HOCH

A photograph of a stone building with a large archway, situated on a hillside. The building has several arched windows and a balcony with green umbrellas. The hillside is covered in dense green trees and bushes. The sky is a pale blue with light clouds.

Göttlich: Die  
Aussicht und der  
Blick auf den Tell

# ÜBER DEM RHEIN



**Feiner Stil: Hier fühlt sich der Gast aufgehoben auf höchstem Niveau.**

Die Geschichte des Rolandsbogens geht Jahrhunderte zurück. Erzbischof Friedrich I. von Köln fand den Platz ideal um 1122 hier eine Schutzburg zu errichten und zwar für das Frauenkloster auf der gegenüber liegenden Rheininsel Nonnenwerth. Die Burg Rolandseck diente zusammen mit den Burgen Drachenfels und Wolkenburg dem Kurfürstentum Köln zur Sicherung seiner Südgrenze. Die Burg wurde zeitweilig von den Kölner Erzbischöfen bewohnt. Nach den Kämpfen im Mittelalter verfiel die Burg immer mehr. 1673 stürzten bei einem Erdbeben auch die letzten Mauern ein. Nur das Bogenfenster, der Rolandsbogen, blieb stehen und wurde zum Wahrzeichen der Rheinromantik.

Laut der Sage wurde der Rolandsbogen nach dem tapferen Ritter und Grafen Roland, dem Neffen und Paladin von Karl dem Großen, benannt. Der Sage nach war Roland mit Hildegunde, der Tochter des Ritters vom Drachenfels, verlobt.

Als Ritter Roland mit Kaiser Karl in Spanien versucht, die Mauren abzuwehren, gerät er in eine maurisch-baskische Falle. Obwohl er sich tapfer und kühn mit Schwert, Schild, Handschuh und mit dem Horn Olifant zur Wehr setzt, wird Rolands Heer geschlagen. Er selbst fällt und wird für tot gehalten. Als die Kunde zu Ohren Hildegundes kommt, entsagt sie der Welt und tritt in das Kloster Nonnenwerth ein. Einige Zeit danach kehrt der Totgesagte zurück und erfährt vom ewigen Gelübde seiner Braut. Um der

Geliebten nahe zu sein, ließ er die Burg Rolandseck errichten – mit Blick auf Kloster Nonnenwerth. Hier verharrte er bis zu seinem Tode in ewiger Liebe und Treue.

Doch nun zum Beginn der Gastronomie auf dem malerischen Fleckchen. Am Anfang gab es nur ein kleines Holzhaus, wo die Besucher Ansichtskarten erwerben konnten. 1894 beantragte Peter-Josef Lenz, Tanz- und Anstandslehrer auf Nonnenwerth, die Konzession zum Ausschank von Wein und Spirituosen an diesem Ort. Nicht zuletzt wegen seiner Tochter Sophie, die als besungene

„Base vom Bogen“ Berühmtheit erlangte, entwickelte sich der Ort im 19. Jahrhundert zu einem beliebten Treffpunkt und Wanderziel für Studenten, Dichter, Denker und Müßiggänger.

**Charme und Sekt und gute Laune. Mirijam Maahs hat den Service im Griff.**



ler



1929 wurde der alte Holzbau abgerissen und das Restaurant in seiner jetzigen Form als massives Gebäude errichtet. Der Gastronomiebetrieb wurde lange Zeit von der Gründerfamilie geführt - bis in die fünfte Generation. Nach 1965 wurde das klassische Ausflugslokal um eine Feinschmecker-Küche ergänzt. Das Restaurant Rolandsbogen wird heute in allen Gourmetführern mit hohen Auszeichnungen bewertet. Mit Einzug des Berliner Traditionshauses "Lutter & Wegner" beginnt im Juli 2012 am Rolandsbogen eine neue Ära.

Mittlerweile ist das Restaurant ein beliebter Treffpunkt für Feinschmecker. Hier genießen Sie klassische, gehobene gutbürgerliche Küche mit österreichischen Einflüssen. Freuen Sie sich auf Leckereien wie Reibekuchen mit Lachstatar und Wasabi Crème fraîche für 10,50 €, argentinisches Rumpsteak in Chili-Öl gebraten mit grüne Bohnen und Süßkartoffeln für 26,00 €, Rindertafelspitz in feiner Meerrettich-Sauce mit Wurzelgemüse und Bouillon-Kartoffeln für 18,50 €, dem typischen Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat für 19,50 Euro oder das wohl leckerste Dessert, das die österreichische Küche zu bieten hat: Kaiserschmarrn mit Zwetschgen und Vanilleeis für 7,50 Euro.

Ansonsten bietet das Restaurant auch eine wechselnde saisonale Karte mit, je nach Jahreszeit, Wildgerichten, Gänseessen oder Pfifferlingen an.

Sie möchten mittags schnell und lecker essen? Auch kein Problem. Testen Sie doch einfach die wechselnden Mittagsmenüs. Zwei Gänge gibt es für 12,50 Euro und ein Dreigang-Menü für 16 Euro.

Bei diesem tollen Ambiente ist es natürlich keine Frage, dass den Gästen alle Möglichkeiten für ihre privaten Feiern geboten werden. Von der romantischen Hochzeit über der Kindstaufe oder dem runden Geburtstag ist hier alles möglich. Das Team vom Restaurant Rolandsbogen berät Sie

gerne. Besonders Verliebte haben hier alle Möglichkeiten. Es ist sogar möglich sich direkt auf dem Rolandsbogen trauen zu lassen und anschließend sofort seine Gäste zum Empfang zu bitten. Für die anschließende Feier empfiehlt sich Freiligrath's Burgzimmer, das Platz für bis zu 60 Personen bietet. Aber auch das Restaurant oder der schicke Wintergarten kann für die perfekte Feier angemietet werden.

Zu guter Letzt kommen auch Weinliebhaber voll auf ihre Kosten. In den Restaurantbereich integriert lädt die Lutter & Wegner Weinhandlung zum Entdecken edler Kreszenzen ein. Über 200 verschiedene Weine der besten Lagen, überwiegend aus Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien werden angeboten. Und wer eine nette Erinnerung an seinen Besuch im Rolandsbogen benötigt, der kann seinen Lieblingstropfen auch für zu Hause kaufen.

## Rolandsbogen

**Rolandsbogen 0, 53424 Rolandswerth**

Telefon: 02228 - 372

Telefax: 02228 - 8423

Web: [www.rolandsbogen.de](http://www.rolandsbogen.de)

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

Öffnungszeiten: Restaurant & Küche: Montag - Sonntag ab 11 Uhr

Gastgarten: Montag - Freitag ab 11 Uhr  
an Wochenenden & Feiertagen ab 9 Uhr

November bis Dezember: Montag Ruhetag  
Januar bis Ostern: Montag + Dienstag  
Ruhetag

Be  
ich  
de  
Der  
mei  
Ich  
die  
Und  
es  
Die  
Der  
Die  
mir  
Das  
es  
Sie  
ein  
und  
da  
Drum  
hüt'  
Es  
das



Die guten Geister vom Rolandsbogen: Chefin Sonja von Ommen und Mitarbeiterin Anna Maria Maaß. Die beiden sympathischen Damen versuchen ihren Gästen jeden Wunsch von den Augen abzulesen.

## Im „DaBi“ fliegen die Pfeile

# Die Burger sind der große Treffer

Am 2. März eröffnete Sabine Hallstein ihr Bistro und Sportsbar „DaBi“ in Porz-Urbach. Hier kommen Sportfans voll auf ihre Kosten. Gut neun Monate hat die Gastronomin die Gaststätte renoviert. Und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Moderne Marmorböden, schicke Holztische und passende Lederhocker und Stühle laden zum gemütlichen Verweilen ein. In der Gaststätte und auf der Terrasse vor dem Bistro finden jeweils etwa 20 Gäste einen Sitzplatz. Damit diese ihre Bundesliga-Spiele genießen können hat die 35-Jährige extra Sky abonniert. 1. FC Köln Spiele sind hier natürlich ein Muss. Ansonsten stehen den Gästen sechs Dartautomaten, ein Kicker, ein riesiger Billardraum mit acht Pool Tischen und zwei Snooker Tischen im Untergeschoss und ein Spieletisch, wo verschiedene Spiele wie etwa „Mensch ärgere dich nicht“ gespielt werden können, zur Verfügung. Aber nicht nur spielen steht hier auf dem Programm. Auch kulinarisch wird im „DaBi“ einiges geboten. Besonders die riesige Burgerkarte, die auch gerne nach eigenen Wünschen zusammengestellt werden können, lässt keine Wünsche offen. Koch Mathias Wolf, der von den Gästen nur liebevoll „Frittengott“ genannt wird, begeistert mit seinen ungewöhnlichen Kreationen. Highlight: der Megaburger mit 450 Gramm Fleisch für 19 Euro. „Den schafft kaum einer“, so Kellner Stefan Klein (39). Aber auch figurbewusste Besucher sind hier nicht falsch. Neben den Burgern werden auch leckere Salate und Snacks wie Chicken Wings oder Nachos angeboten.

### Das Lied von der Base vom Bogen

Der Begründer der Gastronomie auf der Berghöhe, Peter Josef Lenz, hatte vier Töchter. Seine Tochter Sophie soll so schön gewesen sein, dass allein ihretwegen viele Verehrer zum Rolandsbogen wanderten - unter ihnen auch der Heimatdichter Jörg Ritzel. Er widmete 1912 Sophie ein Gedicht, das später vom Komponisten Paul Mania vertont wurde. Noch heute hängt der Liedtext in gerahmter Form im Gastronomiebereich im Rolandsbogen.

Ich kam von fern gezogen zum Rhein, zum Rhein,  
 beim Wirt zum Rolandsbogen da kehrt' ich ein.  
 Ich trank mit seiner Base auf du und du,  
 der Mond mit roter Nase sah zu, sah zu.

Der alte Sünder zeigte auf voll, auf voll,  
 ein junges Herz, es geigte in Dur und Moll.  
 Ich sah zwei Ringellöckchen, bomm, bomm, bomm, bomm,  
 die läuteten wie Glöckchen, komm, komm, komm!

Die Augen heiß wie Köhlchen von Erz, von Erz,  
 die pfte in dem Bölchen mein Herz, mein Herz.  
 Ich felt, sie ridewanzte, jupp-hei, jupp-hei!  
 der Rolandsbogen tanzte, duldei, duldei!

Die Maid zu meiner Linken goß ein, goß ein,  
 als sie tät sie winken: bin dein, bin dein!  
 Ich trank ein selig Kosen zu zwein, zu zwein,  
 zusammen rote Rosen im Wein, im Wein.

Die Maid mich und lachte, ich trank und trank,  
 erstänglein krachte, ich sank und sank,  
 die Mondsilhouette verschwand, verschwand,  
 die Maid im Bette und ich im Sand.

Ich trankst du, Knab' gezogen zum Rhein, zum Rhein,  
 vom Rolandsbogen und seinem Wein.  
 Ich trank jedem Glase, bomm, bomm, bomm, bomm,  
 das Beispiel der Base: komm, komm, komm."



Vorne fliegen die Pfeile, hinten in der Küche wirbelt der Frittengott Mathias Wolf.

### DaBi Cafe-Bistro

Kaiserstraße 86  
 51145 Köln-Urbach

Telefon: 02203 - 295808  
 Öffnungszeiten: Täglich ab 17 Uhr

# Enchiladas, Nachos & harter Rock im **Maya**

**D**ie mexikanische Bar Maya in der Bonner Altstadt besticht durch ihr uriges Ambiente. Gemütlich eingerichtet sitzen hier Studenten neben Arbeitern und Intellektuellen und läuten den Feierabend ein. Neben den leckeren mexikanischen Spezialitäten wie Tortillas, Enchiladas und Nachos, kann man hier auch einfach nur sein

Feierabendbier genießen. Ein besonderes Highlight ist die Hausband „Maya Rock Experience“ die einmal monatlich mit ihrem außergewöhnlichem Hardrock-Repertoire für Headbanging bei den Gästen sorgt. Besonders die 20-jährige Sängerin Annika Diedrich

sorgt mit ihrer kraftvollen Stimme nicht nur für einen Ohren- sondern auch für einen Augenschmaus. Frontmann und Gitarrist Oli Kastner hat die schöne Sängerin über die befreundete AC/DC Cover Band Dirty Deeds kennengelernt. Neben altbekannten Hits wie "Californication" von den Red Hot Chili Peppers, "Alive" von Pearl Jam oder "The Boys are back in town" bietet die

Band auch unbekanntere Stücke, die die Ohren der eingefleischten Metal Fans zum Klingeln bringen.

**D**ie Inhaber Hardy Laqua und Bassim Hashim haben mit dem Maya einen Ort geschaffen, der für jeden etwas zu bieten hat. Freunde der mexikanischen Küche sind hier ebenso richtig wie Musikinteressierte.



**Fetziges Musik und leckeres mexikanisches Essen sind die Markenzeichen vom Club Maya in der Bonner Altstadt. Die Hausband Maya Rock Experience heizt regelmäßig ein.**

## **Maya**

**Breite Straße 72  
53111 Bonn**

Öffnungszeiten: Dienstag-Sonntag ab 19 Uhr, Montag Ruhetag  
[www.maya-bonn.de](http://www.maya-bonn.de)

# O' Tapeo Bar: Frauen-Power

**S**panischer Frauenpower ist im Beueler Zentrum eingezogen. Rosa Abreu Rodriguez (53) und Tochter Diana (25) betreiben seit Mai das Restaurant O'Tapeo. „Vorher haben wir zwei Jahre lang in Beuel die Gastronomie des spanischen Elternvereins betrieben. Das ist nun unser erstes eigenes Restaurant“, berichten die beiden stolz. Und das können sie auch sein. Ihr gemütliches Restaurant erinnert an eine typische spanische Tapas-Bar. Für die Gäste stehen 60 Plätze im Restaurant und noch einmal 30 im Sommer auf der Terrasse zur Verfügung. Eine riesige Auswahl mit mehr als 40 spanischen Tapas wie etwa Feige im Speckmantel, Patata Brava mit Aioli, frittierte Sardellen, gegrillten Tintenfisch oder Garnelen in Knoblauch bietet das Mutter & Tochter-Duo an. „Berühmt sind

wir für unsere hausgemachten Krokettchen mit verschiedenen Füllungen“. Aber auch die Hauptgerichte lassen keine Wünsche offen. Neben Paella, wahlweise mit Fleisch oder Fisch (ab zwei Personen), stehen Fisch- und Fleischgerichte auf der Karte. Schleckermäuler haben zum Nachtisch die Qual der Wahl. Von Creme Catalana über Flan, wird auch hier jeder fündig. Ein weiteres Angebot sind die täglich wechselnden Mittagsgerichte. „Wir bieten ein drei-Gänge-Mittagsmenü für 10,50 Euro an“. Zu der mediterranen Küche passen perfekt die spanischen Weine und Biere, die das O'Tapeo im Angebot hat. Aber auch Kölsch- oder Pilstrinker kommen nicht zu kurz. Alles in allem: eine kulinarische Bereicherung, nicht nur für die Beueler, sondern für ganz Bonn.

# Café Schwarz & Weiß: Kaffee, Kunst und Leckereien



Entspannung für alle Sinne gibts bei Sandra Hinze: Kunst in vielen Facetten, leckere Quiche und ein Ambiente das zum Gespräch einlädt.

**W**underschön gelegen im Foyer des Bonner Kunstvereins betreibt Sandra Hinze (32) seit dem 1. Januar ihr Café Schwarz & Weiß. Für die gelernte Veranstaltungs-Kauffrau, die vorher als Betriebsleiterin in der Discothek Carpe Noctem gearbeitet hat stand immer fest, dass sie sich irgendwann selbstständig macht. Jetzt hat sie sich mit dem Café Schwarz & Weiß ihren Traum erfüllt. Hier können die Besucher ab 11 Uhr hausgemachte Edel-Baguettes wie etwa Baguette mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten, mit Büffelmozzarella und Tomaten oder mit Walnüssen und Oliven (ab 4,90 Euro) genießen. Zusätzlich stellt Sandra Hinze täglich 2-3 Quiche (ab 3,50 Euro) und 2-4 Kuchen her. Für den kleinen Hunger werden außerdem noch Salate und Suppen (ab 3,90 Euro) angeboten. Im Restaurant finden 40 Gäste und auf der Terrasse 32 Gäste ihren Platz. „Wir möchten zukünftig unsere Terrasse vergrößern“, kündigt Hinze an. Auch die Getränkekarte bietet viel Auswahl; neben den typischen Kaffeespezialitäten bietet Sandra Hinze Weine, Longdrinks,

Cocktails und eine große Auswahl an alkoholfreien Getränken an. Auch Veranstaltungen mit Catering für bis zu 200 Personen können von Sandra Hinze problemlos gemeistert werden. „Ab November haben wir Jazzabende geplant und erwarten sogar bis zu 300 Personen“, verrät Hinze.

Besucher die neben ihrem Kaffee auch etwas von der Kunst genießen möchten können sich bei Sandra Hinze kostenlos Kunstmagazine ausleihen und auch Literatur kaufen. Auch eine tolle Idee: die Arthothek im Kunstverein. Hier können sich Kunstliebhaber für zu Hause Kunstwerke ausleihen.

## Cafe Schwarz&Weiss

Hochstadenring 22, 53119 Bonn

Tel.: 0228-9658708

[www.cafe-schwarz-weiss.de](http://www.cafe-schwarz-weiss.de)

Geöffnet hat das Café: Dienstag-Sonntag von 11 - 20

# auf der Sonnenseite Bonns



Tapas vom Feinsten präsentieren Rosa und Diana in ihrer Tapas Bar in Beuel.

## O`Tapeo Tapas Bar

Siegfried-Leopold-Straße 3

53225 Bonn

Telefon 0228-85449720

Öffnungszeiten: Donnerstag  
Ruhetag, Montag-Mittwoch und  
Sonntag 12-14.30 Uhr und  
17.30-22.30 Uhr, Freitag und  
Samstag 12-14.30 und 17.30  
Uhr-23 Uhr

# BIER SCHNEIDER

Unsere Mitarbeiter stellen sich vor

## Treu & wachsam: Apollo sorgt für die Sicherheit

Wie immer stellen wir Ihnen auch dieses Mal einen Bier Schneider Mitarbeiter vor. In dieser Ausgabe lernen Sie den Sicherheits-Chef unseres Unternehmens kennen. Apollo ist ein achtjähriger Rhodesian Ridgeback Rüde. Seit Juli 2008 ist er als Sicherheits-Chef in unserem Unternehmen beschäftigt und sorgt für Sicherheit und Ordnung. Auf dem Freigelände läuft er regelmäßig seine Runden und passt auf.

Ein Hund  
mit  
Geschichte:  
Unser  
Apollo

Der Rhodesian Ridgeback ist die einzige anerkannte Hunderasse, die dem südlichen Afrika entstammt. Sie basiert auf alten Rassen der ehemaligen Kapkolonie. Diese Hunde spürten auf weite Entfernungen das Wild auf, warnten vor Gefahren und beschützten die Siedlungen. Sie wurden später von den Kolonialherren mit anderen Rassen gekreuzt und zur Bewachung ihrer Farmen und zur Jagd auf Löwen und anderes Großwild eingesetzt. Ihre Aufgabe war, Jagdwild aufzuspüren und so lange am Platz zu binden, bis die Jäger vor Ort waren. Der Originalstandard des Rhodesian Ridgeback, 1922 aufgestellt von dem Briten Francis Richard Barnes in Bulawayo, Rhodesien, basierte auf dem Dalmatiner-Standard.  
Quelle: WIKIPEDIA

### Bier-Schneider gratuliert

## 135 Jahre Wenseler Bäckereien und 60 Jahre Hotel Aigner

Nicht fehlen dürfen unsere Gratulationen. Wir gratulieren ganz herzlich zum runden Geburtstag: Wilhelm Unkelbach (Zur Krone, Alfter), Elfriede Herges (Zur Post, Sinzig), Bilal Abuzer (ACM, Bonn), Fotini Petzmezás (Saloniki, Swisttal-Buschhoven), Margareta Sauder (Café Breuer, Beuel), Antje Kuchenmeister-Raciti (Vitus, Bonn), Oliver Helmerath (Blow up, Bonn), Manuela Hübner (Kreuel, Bornheim-Dersdorf), Marzana Dynarek (Sportklausen, Remagen), Heinz Dieter Gasten (Zum Schützenhaus, Bonn-Graurheindorf), Alexandra Kirchrath (Zappes, Königswinter), Jan Poltermann (Choco Shock, Königswinter), Paola Bains Valle (Vis a Vis, Bonn), Godarz Bahadori (Extra dry, Bonn), Emilio Meringolo (Trattoria Italia, Bonn), Karl Heinz Sistig (Zum alten Bahnhof, Bornheim), Elli Willigerodt, Gerhard Stollwerk (Reiterstübchen Gerhardshof, Sinzig), Ralf Dörper (Bobas Bar). Zum Jubiläum gratulieren wir: Der Gaststätte „Alter Hut“ aus Remagen zum 30-Jährigen, der Trattoria Italia aus Bonn zum 30-Jährigen, der Wenseler Bäckerei in Bornheim zum 135-Jährigen und dem Aigner Hotel Bonn zum 60-Jährigen.







## Café Waldau

# Fisch, Fleisch, Pasta und ein frischer Look

Das Café und Restaurant Waldau ist seit Jahrzehnten ein liebevolles Ausflugslokal für Bonner um nach einem Spaziergang mit den Kids, Freunden oder der Familie einzukommen und es sich bei einem hausgemachten Stück Kuchen oder einem der leckeren Gerichte gutgehen zu lassen. Doch Ende letzten Jahres schloss der Betreiber die Pforten. Das sollte nicht so bleiben. Heike Baist (46) und Sven Jürries (46) übernahmen das Restaurant, renovierten es drei Monate liebevoll und eröffneten am 8. August 2013 den Bereich unter dem Haus der Natur und den großen Saal wieder für die Öffentlichkeit. Der alte Muff ist verschwunden und eine neue, schicke Einrichtung mit hellen Holztischen lädt zum gemütlichen Verweilen ein. „Die meisten sind begeistert von dem neuen Ambiente. Natürlich gibt es immer ein paar ältere Gäste, die die alte Waldau geliebt haben und sie nun hier nicht mehr sehen, aber der Großteil ist begeistert“, so die beiden. Im Angebot haben Sven Jürries und seine Lebensgefährtin weiterhin hausgemachten Kuchen und schmackhafte, Fisch-, Fleisch-, und Pastagerichte. „Das einzige was es nicht mehr gibt ist der sonntägliche Brunch. Dafür bieten wir aber sieben verschiedene Frühstückvarianten an. Vom edlen Lachsfrühstück mit Sekt über das Standardfrühstück mit Käse, Ei, Aufschnitt und Brötchen über das einfache französische Frühstück mit Kaffee und Croissants.

Auch große Feste und Feiern können hier weiterhin stattfinden. „Wir können Veranstaltungen für bis zu 250 Personen ausrichten. Egal ob die Gäste ein großes Buffet oder ein Menü wünschen, wir machen alles möglich“, so



**Sven Jürries und Lebensgefährtin Heike Baist sind mit Herz und Seele bei der Sache. Das Café Waldau ist ihre große Leidenschaft.**

die die Betreiber. Mittagsgäste dürfen sich über ein wechselndes Tagesgericht (6,50 Euro) und eine Tagessuppe (3,50 Euro) freuen. Im Restaurant und auf der Terrasse finden jeweils rund 60 Gäste Platz.

Für alle, die nur eine Kleinigkeit während ihres Spaziergangs genießen möchten ist der angrenzende Kiosk, den die beiden ebenfalls betreiben, perfekt. Hier gibt es von der Tasse Kaffee über das Glas Limo für die Kids, Süßigkeiten, Bockwürste, Flammkuchen und viele weitere Kleinigkeiten für die kleine Pause zwischendurch.

### Café & Restaurant Waldau

An der Waldau 50 53127 Bonn

Telefon: 0228-281884

Öffnungszeiten Sommer: Mo.-So. 10-20 Uhr

Öffnungszeiten Winter: Mo.-So. 10-18 Uhr

Dienstag Ruhetag, [www.waldau.de](http://www.waldau.de)

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

# Flexible Speisekarte: Sie hat sogar Kontakt zur Küche



**Die Speisekarte der Zukunft? Oder nur eine Variante für spezielle Restaurants?**

Im Computerzeitalter wird immer mehr elektronisch erledigt. So bieten unter anderem einige Restaurants bereits eine iPad-Speisekarte an. Das Besondere: Die iPad Speisekarte bietet interessante Hintergrundinformationen, die auf einer normalen Karte oft langweilig aussehen und nicht gelesen werden.

Die iPad-Karte inspiriert Ihre Gäste und ermutigt sie, eine neue und überraschende Kaffee-, Wein- oder Speisenauswahl zu treffen. Die Applikation ist vollständig interaktiv. Ihr Gast kann sich auf verschiedene Arten durch die Auswahl bewegen. Speziell entwickelte Symbole ergeben ein klares Bild von den Eigenschaften der Weine oder den Kaffees. Viele Gäste finden es ein erfrischendes Erlebnis, sich mit der interaktiven Speisekarte einen Kaffee oder Wein auszusuchen. Auf allen Seiten befindet sich ein Button mit dem der Gast zu dem vollständigen Angebot zurückkehren kann, damit auch Gäste die

sich für das ganze Angebot interessieren eine Wahl treffen können.

Ein weiterer Vorteil ist die Speisekarte à la minute. Mit dem ContentManagementSystem (CMS) von Bookerz können Sie einfach selbst den Inhalt ihrer interaktiven Speisekarte ändern, wo immer eine Internet-Verbindung ist, auch wenn Ihre Gäste in diesem Moment die iPad Speisekarte benutzen. Möchten Sie ein Produkt hinzufügen oder entfernen? Sie können Ihr Angebot je nach Saison oder Vorrat ändern. Viele Gastronomieunternehmer haben bereits gute Erfahrungen mit dem (gesicherten) CMS gemacht.

**Mehr Informationen zu diesem Thema finden Sie im Internet unter: [www.ahoi.net](http://www.ahoi.net)**

# Restaurant Portugal: Luis lädt ein zum Mini-Urlaub im Mehlemer Bahnhof

**M**it seinem portugiesischen Restaurant hat Luis Correia eine Marktlücke in Bonn geschlossen. „Wir sind das erste Restaurant, das ausschließlich portugiesische Küche anbietet“, so der Gastronom stolz.

Erfahrung in der Gastronomie hat Luis Correia schon von Geburt an. „Meine Eltern haben 40 Jahre lang in Portugal ein Restaurant betrieben, daher kenne ich die Gastronomie von der Pike auf“.

Und jetzt konnte er sich endlich den Traum von seinem eigenen Restaurant im Mehlemer Bahnhof erfüllen. Fast ein Jahr wurde renoviert und die typische, portugiesische Einrichtung in Portugal besorgt, um das perfekte Flair zu bekommen. Die rustikale Einrichtung erinnert wirklich an ein echtes portugiesisches Restaurant. Hier kommt Urlaubsstimmung auf.

Besonderen Wert legt Correia bei seiner Küche auf frische Zutaten. Täglich kauft er per-

sönlich nur die besten Fische für seine Gerichte ein. Auf der Karte stehen Leckereien wie gegrillter Octopus (18 Euro), Huhn im Tontopf (8,50 Euro) oder Rumpsteak (16,50). Natürlich darf auch als Dessert die typische Milchcreme nicht fehlen.

Veranstaltungen mit Buffet oder á la Carte sind für bis zu 60 Personen möglich. Egal ob Taufe, Weihnachtsfeier oder Hochzeit. Hier bieten Sie Ihren Gästen einmal etwas Besonderes an. Im Sommer steht diesen zusätzlich eine Terrasse mit bis zu 20 Sitzplätzen zur Verfügung.

Und für die Zukunft möchte Chef Luis Correia seine Gäste mit monatlichen Fado-Abenden verwöhnen.

## Restaurant Portugal

Mainzer Straße 24  
53179 Mehlem

Telefon: 0228 935 90 636,  
www.restaurant-portugal.com  
Öffnungszeiten: Mo. - Fr.: 17:00 -  
24:00 Uhr, Sa, So,  
Feiertag: 11:00 - 24:00 Uhr, Dienstag:  
Ruhetag



**Frischer Fisch ist die Spezialität von Wirt Luis Correia. Täglich werden die Spezialitäten angeliefert.**



**Uriges Ambiente, importiert aus Portugal. Hier können die Besucher in ein paar Stunden Urlaub eintauchen.**

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

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

Ust.-Id. Nr. DE123368562  
Amtsgericht Bonn HRB 2418

Fotos:  
Wolfgang  
Hübner-Stauf

# Augustiner Geschmack ist Tradition seit 1328



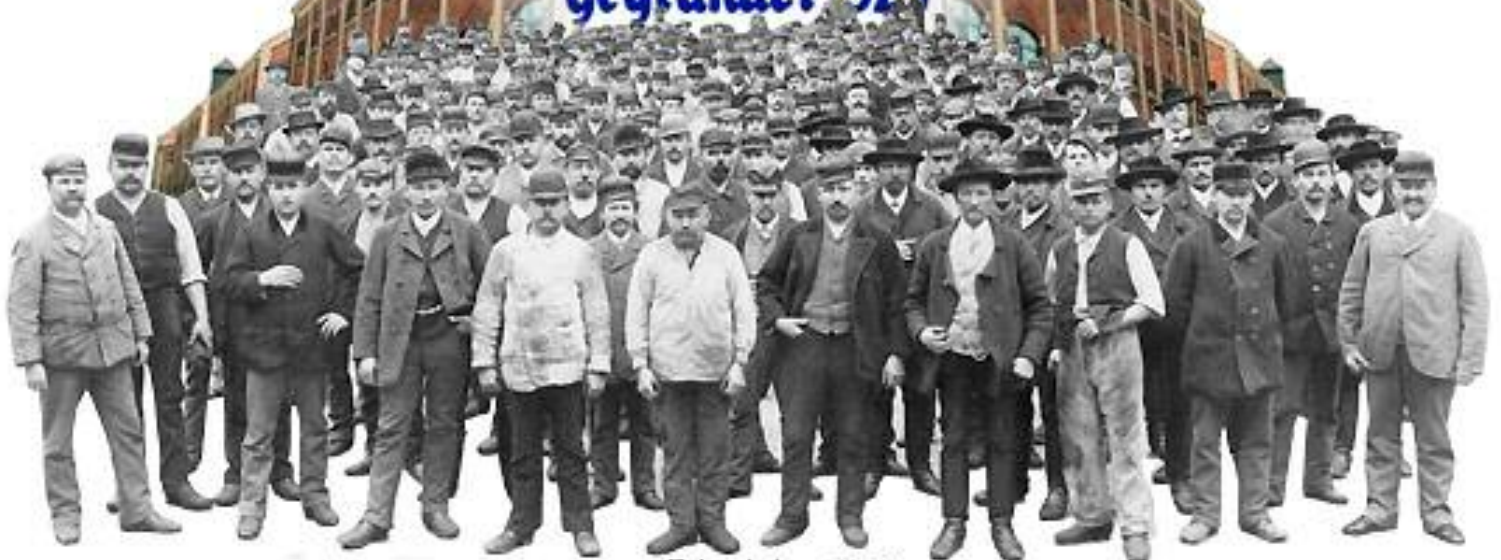
**D**ie Münchener lieben kein Bier mehr als ihr Augustiner. Das markante blaue Emblem mit dem Bischofsstab kennen bereits die Kleinsten. Es darf auf keinem Fest, in keinem Biergarten und natürlich auch nicht auf dem traditionellen Münchener Oktoberfest fehlen. Die Augustiner Brauerei ist hier die einzige, die in ihrem Zelt das Bier noch aus Holzfässern ausschenkt. Vielleicht liegt der Kult um den beliebten Gerstensaft aber auch in seiner Konstanz. Seit 1328 genießen die Münchener und mittlerweile auch

Liebhaber in ganz Deutschland das kultige Bier. In Berliner Kiosken ist das Augustiner Hell der Verkaufsschlager. Kein Bier wird dort mehr konsumiert. In Zeiten, wo der Bierkonsum bei der

Konkurrenz stetig zurückgeht, freut sich die Augustiner Brauerei über steigenden Umsatz und erhöhte jährlich seinen Ausstoß.

Mittlerweile produziert der Betrieb jährlich rund 1,4 Millionen Hektoliter. Sind Sie auch schon Fan des Münchener Lieblings-Bieres?

Nein? Dann sollten Sie das schnell ändern und einmal den Geschmackstest machen. Sie werden begeistert sein!



*Belegschaft um 1890*