

Gastroszene in Bonn/ Rhein-Sieg

Miteinander füreinander in Merzbach

Michael Sachse hat die Gründung einer Genossenschaft zur Rettung einer Traditionskneipe verfolgt, ein Bistro mit internationalem Flair besucht und Pasta aus dem Parmesanlaib probiert.

Dorfschänke Alt Merzbach

Kneipen haben einen schweren Stand. Seit 2012 musste etwa ein Drittel aller Betriebe aufgeben. Corona, Inflation und der akute Personalmangel, unter dem die Gastronomie noch stärker leidet als andere Branchen, gefährden deren Existenz. Für die Lebendigkeit und das Vereinsleben ist ein gemütlicher Treffpunkt jedoch elementar. Auch in Merzbach drohte der Verlust der einzigen Kneipe. Die Gaststätte Alt Merzbach ist als traditioneller Ort der Begegnung und des Austauschs kaum wegzudenken. Die Gaststätte existiert schließlich seit Mitte des 19. Jahrhunderts. Sie wurde bis 1983 von der Familie Merzbach betrieben, die das Lokal seitdem verpachtet. In der jüngeren Vergangenheit scheiterten jedoch gleich mehrere Pächter. Daher ruhte der Betrieb seit dem Frühjahr. Jetzt allerdings zeichnet sich eine tragfähige Lösung ab, die den Fortbestand sichert. Durch das Engagement vieler Merzbacher hat sich eine Genossenschaft konstituiert, die die Kneipe unter dem Namen Dorfschänke Alt Merzbach betreiben möchte.

24 Mitglieder haben sich am 27. August in den Räumlichkeiten der Gaststätte zur Gründung unter dem Motto „Miteinander-Füreinander“ versammelt. Bereits im Vorfeld hatten die Initiatoren eine Umfrage gestartet, um den Bedarf nach einer Kneipe im Dorf und die eventuelle Bereitschaft zur Mitarbeit abzufragen. Das Echo war unmissverständlich: „Die Mehrzahl sehnt sich nach einem Ort der Zusammenkunft“, sagt Susan Bohle, die dem vierköpfigen Vorstand der

Genossenschaft angehört und die Öffentlichkeitsarbeit koordiniert. „Wir beabsichtigen daher, eine soziale und kulturelle Begegnungsstätte zu schaffen und die Dorfgemeinschaft damit zu stärken.“

Geplant ist die regelmäßige Öffnung an drei Tagen wöchentlich (mittwochs, freitags und sonntags). Der Thekenbetrieb soll mit einem Angebot an kleinen Speisen flankiert werden. Darüber hinaus möchte das Team sonntags Gäste zum Frühstück bewirten und später Kaffee und Kuchen anbieten. Das Konzept umfasst zudem Konzerte, Lesungen und regelmäßige Angebote wie ein Repair Café, Kochevents und Spieleabende. Außerdem möchte sich die Schänke als Seniorentreff etablieren. Die Gastronomie verfügt neben der Kneipe über einen Gewölbekeller mit separater Theke und Zapfanlage, der sich für Feste und Feiern eignet. Im vorläufigen Veranstaltungskalender steht sogar schon eine Silvesterparty. Um das Vorgehen in die richtigen Bahnen zu lenken, halfen Treffen mit zwei Genossenschaften im Umfeld. Die Gaststätten Jäger in Gummersbach und Siegtaler Hof in Windeck-Herchen werden ebenfalls von Genossenschaften betrieben. „Beide dienen uns als Vorbilder“, erklärt Gerd Wolters, der ebenfalls dem Vorstand angehört.

Im Rahmen der Gründung wurden die verschiedenen Aufgaben auf die Mitglieder verteilt und die weiteren Schritte vorbereitet. „Es geht zunächst darum, administrative Aufgaben zu erledigen“, so Wolters. Demnach sollen in den kommenden Wochen unter

anderem die Konzession für den Betrieb der Schänke beantragt, ein Konto eröffnet und die Mitgliedschaft bei der Berufsgenossenschaft angemeldet werden. Parallel soll der Kreis der Unterstützer wachsen. Das Antragsformular zur Mitgliedschaft kann auf der Homepage (altmerzbach.de) ausgedruckt werden. Anträge werden an den kommenden Sonntagen (10. und 17. September) in der Dorfschänke angenommen. An diesen Terminen werden die Genossenschaftsmitglieder alle Interessierten außerdem über den Stand der Dinge informieren. Jeder kann einen oder mehrere Genossenschaftsanteile erwerben. Ein Anteil kostet einmalig 100 Euro. Jedes Mitglied kann sich zudem ehrenamtlich einbringen. Aufgaben wie den Dienst hinter der Theke, in der Küche oder beim Einkauf gibt es zuhauf. Die Mitarbeit ist allerdings nicht verpflichtend. Ein regulärer Betrieb wird an den folgenden Sonntagen zwar noch nicht stattfinden, er soll aber in Kürze starten.

Bistro Zwischen den Polen in Bad Godesberg

Agneszka Rycicka hat in Bad Godesberg das Bistro „Zwischen den Polen“ eröffnet. Das zweistöckige Lokal auf der Max-Franz-Straße besticht vor allem durch seine besondere Atmosphäre. In den vergangenen Jahren wechselten hier oft die Betreiber. Die neue Betreiberin war früher häufiger als Gast vor Ort und hatte sich schnell in das Ambiente verliebt. „Ich habe schon ein fertiges Konzept in der Schublade gehabt. Fast so als hätte ich auf die

Gelegenheit gewartet, hier mein Bistro zu eröffnen“, sagt sie.

Der Name passt in mehrfacher Hinsicht, denn Agneszka Rycicka ist Polin und ihr Bistro soll ein lebendiger Ort der Begegnung für Menschen unterschiedlichster Herkunft sein. Musik, Vorträge und Diskussionen sollen das Treiben begleiten. Agneszka Rycicka arbeitet freiberuflich für die Deutsche Welle. Da ist Internationalität ebenso selbstverständlich wie die Freude am Gedankenaustausch. Holzvertäfelungen an den Wänden, hölzerne Sitzbänke und die markante Theke verleihen dem Bistro vor allem im Erdgeschoss ein besonderes Flair. Die Gastgeberin hat mehrere antike Einrichtungsgegenstände sowie Kronleuchter hinzugefügt und die Wände senfgelb und dunkelgrün gestrichen. Gespeist wird auf der oberen Ebene. Gegen den kleinen Hunger präsentiert der Küchenchef unter anderem Bigos, ein polnischer Eintopf mit Kraut (7,90 Euro), oder Rote Bete Suppe (6,90 Euro).

Zu den weiteren typisch polnische Speisen zählen Pierogi, die auf

drei unterschiedliche Arten gefüllt werden, zum Beispiel mit Sauerkraut und Waldpilzen (11,90 Euro). Als Hauptgerichte werden etwa Hähnchenbrustfilet mit zwei Beilagen nach Wahl (17,90 Euro) oder Reibekuchen mit Lachs (16,90 Euro) angeboten. Desserts wie die sündige Agnes oder die flirtende Eva (jeweils 6,90 Euro) runden einen kulinarischen Abend ab. Das Getränkesortiment umfasst neben Kaffeespezialitäten polnische Fassbrause und das polnische Bier Tyskie vom Fass. Das Bistro ist zunächst lediglich an den Wochenenden geöffnet. Samstags erwartet Agneszka Rycicka die ersten Gäste allerdings bereits zum Frühstück.

Weitere Informationen: Bistro Zwischen den Polen, Max-Franz-Straße 1, 53177 Bonn, Telefon (02 28) 28 63 43 39, freitags und sonntags ab 17 Uhr sowie samstags ab 10 Uhr.

Cheese Bonn
Käse und Pasta gehen zuweilen eine reizvolle Verbindung ein. Mikahil Nazik hat diese geschmackvolle Allianz zu seiner Geschäftsidee inspiriert: so hat er in der Friedensplatzpassage das

Cheese Bonn eröffnet. Bandnudeln, die er bei Sassella bezieht, werden mit Sahne kurz erhitzt und anschließend im Parmesanlaib geschwenkt. Die Pasta lässt sich zudem mit verschiedenen Toppings kombinieren. Die Basispasta mit Sahnesauce und Käse wird für 8,90 Euro angeboten. Weitere Offerten sind zum Beispiel Bandnudeln mit Brokkoli und Spinat (9,90 Euro), mit Garnelen (12,90 Euro) oder mit Hähnchen und frischen Champignons (11,90 Euro).

Neben Kaffeespezialitäten gibt es außerdem orientalische Süßspeisen wie Baklava oder Lokum, eine türkische Süßigkeit auf Basis eines Sirups. Der Betreiber hat den Namen mit Weitblick gewählt. Sofern das Konzept gut angenommen wird, möchte Nazik seine Geschäftsidee auch in anderen Städten etablieren. So gibt es vielleicht bald auch ein Bistro mit dem Namen Cheese Köln oder Cheese Düsseldorf.

Weitere Informationen: Cheese Bonn, Friedensplatzpassage 16, 53111 Bonn, Telefon (01 76) 41 69 88 49, montags bis samstags 11.30 bis 22 Uhr.

Wörter: 1.053
Autor: Michael Sachse
Rubrik: Bonn

Mediengattung: Online News
Medientyp: ONLINEMEDIEN
Ausgabe: Einzelausgabe

Visits (VpD): 38.495¹

Unique Users (UUpD): 10.000²

Weblink: <https://www.rundschau-online.de/region/bonn/gastroszene-in-bonn-rhein-sieg-miteinander-fuereinander-in-merzbach-639210>

¹ von PMG gewichtet 07-2023

² gerundet agma ddf Ø-Tag 2023-03 vom 21.04.2023, Gesamtbevölkerung 16+



24 Mitglieder umfasst die Genossenschaft zur Rettung der Traditionskneipe Alt Merzbach *Fotograf: Copyright: Michael Sachse*