

Merzbacher Erfolgsgeschichte

## Traditionsgaststätte gerettet – „Weinkonzept“ in Beuel eröffnet

Eine Gaststätte in Merzbach floriert als Kulturzentrum, während das „Weinkonzept“ in Beuel ein vielseitiges Konzept für Weinliebhaber anbietet.

Ende August 2023 hatte sich in Merzbach eine Genossenschaft konstituiert, um den Fortbestand der Traditionsgaststätte Alt Merzbach zu sichern. Michael Sachse hat sich erkundigt, wie sich das Projekt in den vergangenen zwölf Monaten entwickelt hat und stellt außerdem eine neue Weinbar aus Beuel vor.

### Dorfschänke Alt Merzbach

Vor einem Jahr begann in der Merzbacher „Dorfschänke“ eine neue Zeitrechnung. Unter der Losung „Miteinander und füreinander“ gründete sich eine Genossenschaft mit dem Ziel, die Traditionsgaststätte zu retten. Der Start erfolgte mit 24 Mitgliedern. Mittlerweile ist die Genossenschaft auf 180 Mitglieder angewachsen. Manche der Beteiligten stehen hinter der Theke, andere servieren Getränke und Speisen, helfen in der Küche, kaufen ein oder steuern ihr handwerkliches Geschick bei. Dank ihres ehrenamtlichen Engagements und der Resonanz im Umfeld hat sich die Gaststätte schnell als besonderer Treffpunkt und Ort für Gemeinschaft, Begegnung, Kunst und Kultur etabliert. Die Schänke ist regelmäßig an drei Tagen wöchentlich (mittwochs, freitags und sonntags) geöffnet.

Aus der Küche kommen Kleinigkeiten vom Halven Hahn über Matjesbrötchen bis hin zum Schnitzelbrötchen. Gezapft werden Bitburger Pils, Reissdorf Kölsch und Benediktiner Hefeweizen. Der Thekenbetrieb ist jedoch längst nicht alles. Es reicht schon ein Blick in den Veranstaltungskalender, um die Themenvielfalt zu erfassen: Handarbeitskränzchen, Spiele-Abende, Schach- und Dart-Club haben sich bereits etabliert. Dar-

über hinaus finden immer wieder Konzerte statt, der Frauen-Stammtisch ist sehr beliebt und auch ein Töpfer-Workshop wurde gut angenommen. Bald soll der erste Bingo-Abend stattfinden. „Unser Ort soll vielfältig, bunt und offen für alle sein. Das gilt auch für künftige Initiativen. Denn unser Projekt soll wachsen. Jeder ist aufgerufen, seine Ideen einzubringen, weitere Programmpunkte anzuregen und zu organisieren“, sagt Susan Bohle, die dem vierköpfigen Vorstand angehört und die Öffentlichkeitsarbeit koordiniert.

Mit ihrem Konzept hat sich die Genossenschaft beim Förderprojekt „Dritte Orte“ des Ministeriums für Kultur und Wissenschaft des Landes Nordrhein-Westfalen beworben und ist als eines von 28 Projekten ausgewählt worden. Anlässlich dieser Auszeichnung fand ein Dorffest mit Rallye, diversen Vorträgen und einem Mitsingkonzert statt. Außerdem konnten sich die Besucher detailliert über das Programm „Dritte Orte“ informieren. Unter diesem Leitbegriff fördert das Land NRW die nachhaltige Entwicklung kultureller Begegnungsorte in ländlichen Regionen.

Als Merkmale eines Projekts gelten unter anderem ein niedrigschwelliger barrierefreier Zugang, kulturelle Angebote, ein auf Dauer angelegter Ort und die Einbindung in die Dorfentwicklung. Diese Kriterien erfüllt die „Dorfschänke“ in besonderer Weise. Sie hat aufgrund der Auswahl bereits die größte Hürde genommen und damit eine erste Förderung erhalten. Im zweiten Schritt geht es darum, sich zu einem „Dritten

Ort“ und damit zu einem Ort für Kultur und Gemeinschaft weiterzuentwickeln. Dafür wird aktuell ein Konzept erstellt, das darauf ausgerichtet ist, den Aktionsradius auszudehnen. Für die Anfertigung sammelt die Genossenschaft gegenwärtig Ideen und Anregungen aus der Bevölkerung, aus Vereinen und von Akteuren aus Kultur, Kunst, Politik und Verwaltung, aber auch aus Hochschulen. Dabei sind unterschiedliche Vorhaben möglich.

Die Grenzen sind weit gesteckt. So könnte zum Beispiel der Schankraum technisch besser für Veranstaltungen ausgestattet, der Gewölbekeller renoviert oder auch zusätzliche Räume wie der alte Dorfsaal oder die Grillhütte auf dem Gelände für weitere Angebote erschlossen werden.

Von Tanzprojekten und Mitsingabenden über Film- und Kinoprojekte bis hin zu Yoga oder Gedächtnistrainings ist vieles möglich. Flankiert wird der gegenwärtige Prozess bereits durch eine Zusammenarbeit mit dem Fachbereich Architektur der Alfterer Alanus Hochschule für Kunst und Kultur. Sollte das Konzept überzeugen, folgt auf die einjährige Konzeptphase eine dreijährige Umsetzungsphase. Damit wären weitere Fördermittel durch das Landesministerium gesichert.

Dorfschänke Alt Merzbach, Merzbacher Straße 45, 53359 Rheinbach, mittwochs und freitags 18 bis 22 Uhr und sonntags 11 bis 20 Uhr. [alt-merzbach.de](http://alt-merzbach.de)

### Beueler Weinkonzept

Eine Weinbar hat bislang im Beueler Zentrum gefehlt. Diese Lücke wurde nun vom Beueler „Weinkonzept“ (BW) geschlossen. Hinter dem Namen verbirgt sich mehr als eine Location, in der man in ansprechender Atmosphäre ein Glas Wein genießen kann. Das Weinkonzept basiert auf vier Säulen: Weinbar, Weinhandel, Workspace und Events. Alle Bereiche unter einem Dach zu vereinen, ist die Ambition von Nils und Rebecca Hurst-Behrens. Dafür hat das Paar mit seinem Team die Räumlichkeiten der ehemaligen Metzgerei „La Rotisserie“ übernommen und in eine attraktive Location verwandelt.

Innerhalb von zweieinhalb Monaten ist eine Anlaufstelle für Weinliebhaber mit 50 Sitzgelegenheiten entstanden. Die ausgeschenkten Weine werden gleichzeitig zum Kauf angeboten. Das „Weinkonzept“ versteht sich zudem als inspirierender Workspace und somit als Ort zum Lernen und Arbeiten, der auch für ein Meeting genutzt werden kann. Wer länger bleibt, möchte gerne komfortabel sitzen. Darauf haben sich die Gastgeber unter anderem mit bequemen, mit braunem Kunstleder bezogenen Stühlen vorbereitet.

Entspannt geht es in der separaten Lounge zu. Die Mehrzahl der Regale sind mit Weinflaschen gefüllt. Sie wur-

den wie die Tische von der Beueler Schreinermeisterin Nora Nallinger gefertigt. In einem der hinteren Regale befindet sich die sogenannte Kooperationswand, die als Ausstellungsfläche für regionale Produkte genutzt wird. Dazu zählen unter anderem Töpferwaren und Hüte sowie Essige und Marmeladen. Die schwarz gestrichenen Wände zieren aktuell Werke der Bonner Künstlerin Stefanie Wennmann. Das ist ein erster Hinweis darauf, dass künftig auch Events wie Vernissagen oder Wohnzimmerkonzerte geplant sind. Im Herbst soll zudem erstmals eine Verkostung mit einem der vertretenen Winzer stattfinden.

Der Tag im BW startet morgens mit einem Frühstück. Dazu gibt es belegte Stullen etwa mit Tomaten-Feta-Dip, Serranoschinken, Rucola und Parmesan (12,30 Euro) oder Dattel-Curry-Creme, Rucola, Ziegenkäse, Feigen und Walnüssen (10,20 Euro). Mittags (bis 15 Uhr) folgen ein Tagesgericht oder eine Tagessuppe sowie belegte Baguettes. Außerdem gibt es durchgehend weinbegleitende Snacks wie Aioli mit Brot (4,90 Euro), Bruschetta (ab 2,50 Euro), Burrata (16,90 Euro) oder eine Schinken/Salami-Platte (kleine Portion für 14,90 Euro).

Das Weinsortiment beschränkt sich auf deutsche Winzer und umfasst knapp 100 Positionen, die sich auf zehn Weingüter verteilen. Auf einer Karte im Eingangsbereich sind die Winzer aufgeführt. Die Ahr ist besonders stark repräsentiert. Ausgeschenkt wird zum Beispiel Altenahrer Weißburgunder von Sermann (Jahrgang 2022, 0,2l für 4,30 Euro) und Spätburgunder von Kriechel (Jahrgang 2022, 0,2l für 4,50 Euro).

Darüber hinaus ist die Region mit den Weingütern Sonnenberg (Bad Neuenahr) und den Jungwinzern „The Next Generation“ repräsentiert. Rebecca Hurst-Behrens stammt aus einer Winzerfamilie an der Lahn und verbindet mit mehreren Weingütern eine persönliche Beziehung. Darunter das Lahneingut Massengeil-Beck aus Obernhof oder das Pfälzer Bioweingut Brühler Hof (Volxheim). Weiterhin werden Rebsäfte vom Weingut Juliane Eller aus dem rheinhessischen Alsheim oder vom badischen Winzer Martin Rappke ausgeschenkt.

Beueler Weinkonzept, Friedrich-Breuer-Straße 46, 53225 Bonn-Beuel, Telefon (0228) 36970162, montags bis samstags 9 bis 22 Uhr. [beuelerweinkonzept.de](https://www.beuelerweinkonzept.de)

Wörter: 1.091  
Autor: Michael Sachse  
Jahrgang: 2024

Mediengattung: Online News  
Medientyp: ONLINEMEDIEN  
Ausgabe: Einzelausgabe

Visits (VpD): 28.159<sup>1</sup>

Unique Users (UUpD): 10.000<sup>2</sup>

Weblink: <https://www.rundschau-online.de/region/bonn/rheinbach/merzbacher-genossenschaft-rettet-traditions-gast-staette-weinkonzept-in-beuel-eroeffnet-855743>

<sup>1</sup> von PMG gewichtet 04-2024

<sup>2</sup> gerundet agma ddf Ø-Tag 2023-03 vom 21.04.2023, Gesamtbevölkerung 16+



Mehr als nur eine Kneipe: Die „Dorfschänke“ in Rheinbach Merzbach ist ein Treffpunkt und ein Ort für Kunst und Kultur. *Fotograf: Copyright: Michale Sachse*



Schick und edel wirkt das Ambiente im Weinkonzept in Beuel.&nbsp; *Fotograf: Copyright: Michale Sachse*