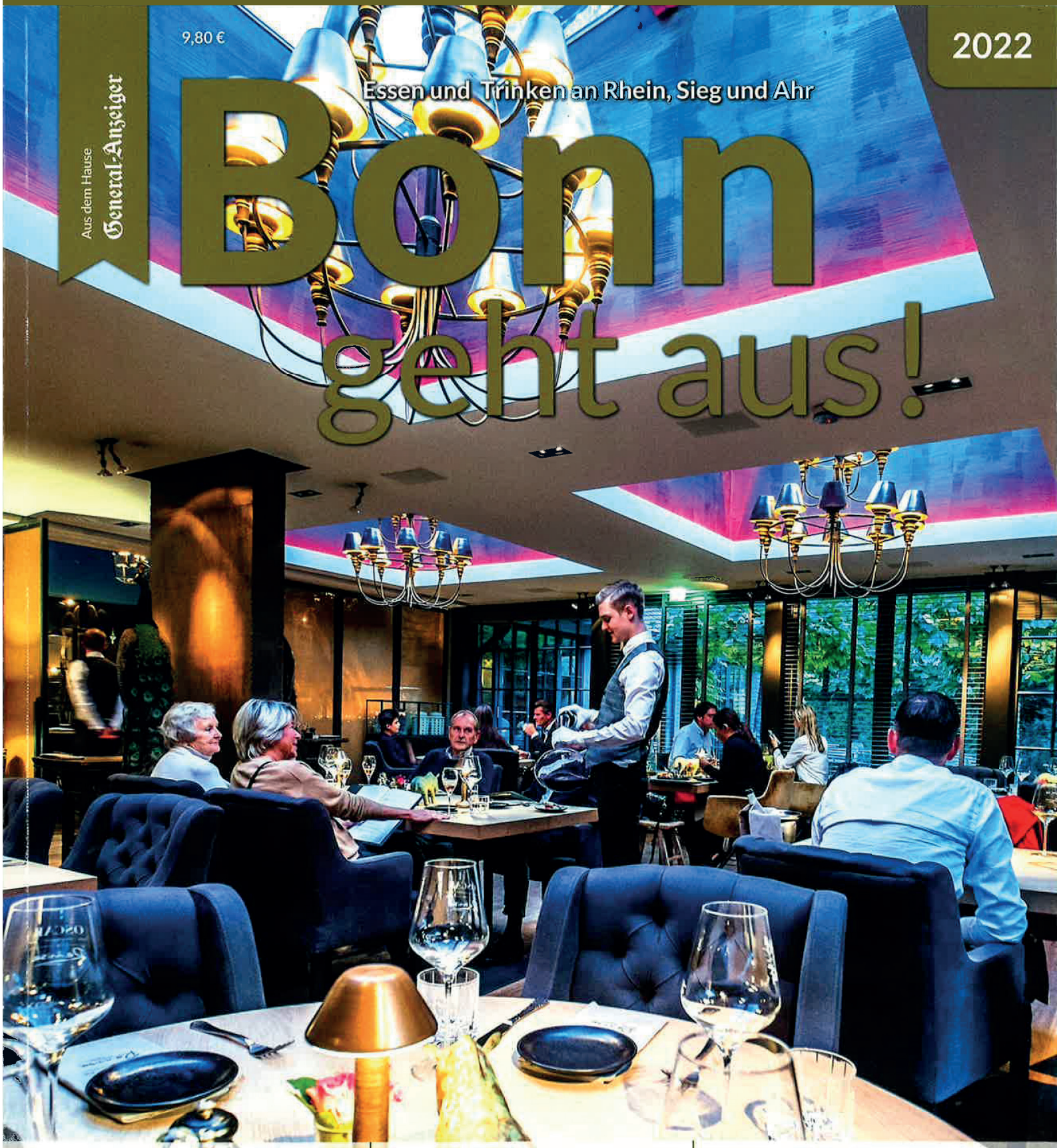
9,80 €

2022

Aus dem Hause General-Anzeiger

Essen und Trinken an Rhein, Sieg und Ahr

Bonn geht aus!



Bottled Cocktails, Craft Beer und Gin

Diese Trendgetränke bewegen die Bonner Gastro-Szene

Essen, trinken und einkaufen

Cafés und Restaurants als Händler in eigener Sache

Bio, regional, klimafreundlich

Warum Nachhaltigkeit in der Gastronomie immer wichtiger wird

22

4 190255 009807

Über 300 Restaurants in Bonn und der Region

2022

Essen und Trinken an Rhein, Sieg und Ahr

Bonn geht aus!

Unsere Besten

Wir sind stolz auf diese Auszeichnung!

[illegible] Geschmacks 1904. Sabine Nehrkorn wuchs in die familiäre Aufgabe hinein. Bereits mit zwölf Jahren zapfte sie ohne viel Federlesens eine [illegible] ein „Bier-Sommelier" [illegible] zum Diplom. Aber auch Kartoffelschälen und Gemüseputzen gehörten [illegible] gen Mädchens.

Als gelernte Hotelfachfrau übernahm [illegible] Hans und Anni Nolden, in vierter Generation das Geschäft. In diese Zeit fiel auch eine umfassende Renovierung des Hauses, das zur großen Freude von Kegelfreunden vier Bahnen aufzuweisen hat. Die Küche wurde komplett erneuert. In den hinteren Gasträumen musste Holzvertäfelung weißen Wänden weichen, dazu passend kam schickes Mobiliar mit Design in frischen Farben. Rustikal blieb es im vorderen Bereich, wo eine zwölf Meter lange Theke das Herzstück ist der Lieblingsplatz Sabine Nehrkorns. Hier ist Verzäll in echtem Bönnschen Platt angesagt – zumal mit der Stammkundschaft, die weit über Endenich hinaus reicht.

Manche treten den Gang „zum Nolden" täglich an, wenn von Montag bis Freitag der wechselnde Mittagstisch zum angenehmen Preis zu haben ist, darüber hinaus immer ein liebes Wort der Wirtin verspricht. Sonntags wird à la carte gespeist. Abwechslungsreich und immer mit frischen, qualitativ hochwertigen Zutaten wird hier gekocht. Die Speisekarte im Gasthaus Nolden bietet eine kulinarische Reise durch Köstlichkeiten der deutschen Küche verschiedener Regionen. Ein Geheimrezept existiert: Das Team um Sabine Nehrkorn fühlt sich

[illegible] wird es ganz typisch rheinisch mit Kesselskuchen. Und nach Gänsebraten wie auch nach Wild duftet es ebenfalls in Herbst und Winter. Auch die Beilagen [illegible] sich ganz an der Jahreszeit [illegible]al und regional" ist im Nolden schon immer Mode. Genauso wie die Mundartabende. Hier geht dem Gast das Herz auf.

Magdalenenstraße 33
53121 Bonn-Endenich
Tel.: 0228/62 33 04
www.gasthaus-nolden.de
mo-so 11.30-14/ab 17h
(Küche 11.30-14 & 17-21.30h)
EC

Gesindehaus

Bei den Knechten und Mägden

Hier sind die Gäste König. Auch wenn sie sich in einem Gesindehaus befinden. Der gebürtige Poppelsdorfer Frank Rink hatte vor Jahren mit seiner Frau Lenka das unter Denkmalschutz stehende „Gesindehaus" an der Clemens-August-Straße, das Zuhause der Knechte und Mägde, zum Gasthaus gemacht. Der Name für den Hort der Gastlichkeit war dann auch schnell gefunden: „Gesindehaus".

Historisch ist es leicht erklärt: Clemens August I. von Bayern, der die Verkörperung eines barocken Kurfürsten darstellte, ließ nicht nur das prächtige Schloss in Poppelsdorf errichten, sondern an der nach ihm benannten, pulsierenden Straße auch Gebäude für die Bediensteten.

Wer heute in dem prächtigen Eckhaus einkehrt, fühlt sich schon beim Eintritt angenehm an alte Zeiten erinnert. Frank und Lenka Rink hatten den Anspruch, in diesem schönen Haus etwas zum Stadtteil Passendes zu schaffen, das der Tradition gerecht wird. Sie erwarben aus dem alten Herrenhaus Buchholz in Alfter alte Möbel, Tische, Stühle, Lampen und schufen damit eine ansprechende Atmosphäre. Dazu tragen auch die antiken Holzmodel für Spekulatius von dort bei, die die Wände schmücken. Zum äußeren Wohlfühlaspekt kommt der angenehme und vor allem auch stilvolle Service – hier servieren natürlich Knechte und Mägde.

Etwa das obergärige Poppelsdorfer Bier, das „Pöppsch", das die Rinks exklusiv für das „Gesindehaus" brauen lassen. Eine frische, regionale, moderne Küche ist das Begleitorchester dazu. Ein großes Thema im „Gesindehaus" – hier geht es um die Wurst. Rink kreierte die eigene Bratwurst – das Fleisch von „Glücksschweinen", die auf der Weide aufgewachsen sind, ist die Basis dazu. Es kann gewählt werden aus verschiedenen Variationen aus der heimischen Wurstküche – da ist etwa die Bratwurst „us der Lamäng" mit dreierlei Geschmacksrichtungen, die „Alm-öhi" mit Bergkäse gefüllt und einem Gesindegeist dazu oder die Wurst mit Thymian oder Bärlauch. Die Beilagen werden nach Wahl gereicht. Und den Senf dazu gibt's von der „Gesindehaus"-Senfbar.

Pöppsch ist auch im Spiel beim Biergulasch, zu dem etwa Spätzle gereicht werden. Schälrippen nach Hausrezept, Himmel un Ääd, Dicke Bunne, Kalbsleber nach Oma Therese oder Maultaschen nach Oma Änne sind beliebt. Auch Königsberger Klopse und Rinderrouladen erfreuen sich der Gunst der Liebhaber von deutscher Küche. Und Reibekuchen ist ein Klassiker. Die dürften schon die Knechte und Mägde zu Kurfürstens Zeiten geschätzt haben. Und das Pöppsch – das gibt es auch für zu Hause in kleinen Flaschen. Aber eigentlich verbringen die Gäste ja viel lieber im stilvollen „Gesindehaus"-Ambiente ihre Zeit in Gesellschaft mit den anderen „Knechten und Mägden". Und die Kurse zum Herstellen von Wurst sind besonders beliebt.

Clemens-August-Straße 59
53115 Bonn-Poppelsdorf
Tel.: 0228/92 59 70 57
www.gesindehaus-bonn.de
mo-so 12-22h
EC/VISA

Löwenburger Hof

Deftiges nicht nur für „Ritter"

Hier wären auch die Herren von der Löwenburg gerne eingekehrt. Direkt am Fuße der mittelalterlichen Höhenburg lässt sich im „Löwenburger Hof" trefflich speisen – nach der Eroberung der Ruine auf 455 Metern ist das eine verdiente Belohnung für die Anstrengung. Aus allen Richtungen erschließen sich herrliche Wanderwege durch das Siebengebirge zum „Löwenburger Hof". Aber: Das Gasthaus, in dem Reinhold Kaebe und Gaby Gockel sich seit 14 Jahren mit Leidenschaft und handwerklichem Können um das Wohl ihrer Gäste kümmern, wird von vielen auch direttissima ohne große Wanderambitionen, sondern vielmehr genussorientiert angesteuert – von der Margarethenhöhe aus sind es lediglich 1700 Meter über Asphalt; das wäre notfalls in hochhackigen Schuhen machbar.

Sehr beliebt ist das rustikale Frühstück, ob im Sommer auf der Terrasse – unter Kopflinden mit dem weiten Blick Richtung Westerwald – oder in der heimeligen Gaststube mit dem gediegenen, antiken Holzmobiliar in der kühleren Jahreszeit. Köstliches, lockeres Rührei, gekochtes Ei, Käse, roher und gekochter Schinken, fruchtige hausgemachte Marmeladen, Honig, Butter, Brötchen und Brot – alles, was ein Frühstück zum Genuss macht, wird aufgetischt. Freunde treffen sich hier, Familien, um gemeinsam in den Tag zu starten.

Generationen von Kindern schlürften an Sonntagnachmittagen im Löwenburger Hof ihren Kakao, wenn sie mit den Eltern vom Rodeln am Hang unterhalb der Waldwirtschaft hochstiefelten und sich bei köstlichem Kuchen aus dem hauseigenen Backofen oder mit frischen Waffeln verlustierten. Wem es indes nach einem warmen Essen gelüstet – die Küche ist durchgehend geöffnet und bietet Leckeres nach gutbürgerlicher Art aus Topf und Pfanne. Die Karte ist gerüstet für den großen und kleinen Hunger.

Bauernbrot mit Griebenschmalz, die hausgemachte Tagessuppe oder ein Eintopf mit Wurst wecken die Lebensgeister von Wanderern vor dem nächsten Gipfelsturm. Hausgemachter Kartoffelsalat, Kartoffelgratin oder Pommes frites sind die Begleiter für eine leckere Bratwurst. Flammkuchen – ob scharf, mediterran, pikant oder süß, Currywurst, ein Strammer Max oder auch verschiedene Salate sind jederzeit zu haben. Auf der Mittagskarte tummeln sich Klassiker wie Schnitzel, Grillsteak, Pfannkuchen mit Salat, auch Bratkartoffeln und saisonale Renner wie Wild oder Spargel.

„Die Löwenburg schien mir nämlich stets der schönste von den sieben Bergen. Ich habe sie vorzugsweise als Ziel meiner Wanderungen gewählt." So hieß es 1867 bei Dichter Wolfgang Müller. Vermutlich fand er damals eine bescheidene Einkehrmöglichkeit in der Forsthaus-Pension. 1910 wurde der heutige „Löwenburger Hof" errichtet. Und seither ist er eine beliebte Adresse: Ob Willi Ostermann oder Konrad Adenauer – auch sie waren einst Stammgäste.

Löwenburger Straße 30
53639 Königswinter
Tel.: 02223/244 46
www.loewenburger-hof.de
fr-mi 10-18.30h,
im Winter bis zur Dämmerung
EC

Gesindehaus

Foto: Frank Alexander Rümmele

Restaurant Assenmacher

Genuss im Schatten der Kirche

Zu Schwarzrheindorf gehört die berühmte Doppelkirche, aber bei Freunden einer modernen gutbürgerlichen Küche ist das Restaurant Assenmacher im Schatten des romanischen Bauwerks ähnlich bekannt. In diesem Lokal kümmern sich seit 2013 Oliver Weiß und seine Frau Constanze mit Leidenschaft um das Wohl ihrer Gäste und führen damit eine lange Tradition fort.

Eine Postkarte haben sie aus dem Jahr 1880, die das „Assenmacher" bereits als Wirtshaus zeigt. Viel mehr Historisches ist ihnen nicht bekannt – nur der Keller und eine Treppe, die ins Nirgendwo führt, lässt sie schon einmal grübeln, ob das mit der Geschichte von nebenan zu tun hat.

Das Haus mit den grünen Fensterläden strahlt das Flair einer urigen Dorfgaststätte aus. Der gemütliche Biergarten trägt üppigen Blumenschmuck, unter der liebevollen Obhut von Constanze Weiß stehend, die im Service ihre Erfüllung gefunden hat und die Seele des Hauses ist. Ein bei den Gästen beliebter Platz, wo sie die Kreationen von Oliver Weiß entspannt genießen können.

Er hat im Maritim in Köln seine Ausbildung absolviert und gearbeitet und wirklich auf allen Gebieten Erfahrungen sammeln können – von der Hauptküche über die Metzgerei bis zum Sternerestaurant. Unter dem Motto „Kochen ist

Anzeige

Restaurant Alt Lohmar

Außer Haus-Service • wechselnde Gerichte • Mittagstisch

Inhaber: André Decker
Frouardplatz 8
53797 Lohmar

Tel.: 02246 - 5556
info@alt-lohmar.de
www.alt-lohmar.de

Öffnungszeiten:
Mo-So: 11:30-13:30 Uhr Do-So: 17:30 - 21:30 Uhr
Küchenannahme bis 21:00 Uhr