

SLOW FOOD

GENUSS & VERANTWORTUNG

• AUSGABE FÜR MITGLIEDER •

UNTERWEGS
IN **BONN**

GENUSS-
SCHWERPUNKT:
BROT

DOSSIER
**ERNÄHRUNGS-
BILDUNG**



SLOW FOOD CHECK **ACETO BALSAMICO**

SAISONKÜCHE **SPITZKOHL**

Genussreise Bonn, Umland und Ahrtal

Zwischen Himmel und Ääd

Die schöne Lage am Rhein und das nahe Siebengebirge machen Bonn zu einem beliebten Ausflugsziel. **Ira Schneider** hat sich nicht nur in der einstigen Bundeshauptstadt umgesehen, sondern ist auch flussaufwärts bis ins benachbarte Ahrtal gereist. Über zwei Jahre nach der verheerenden Flutkatastrophe blicken Weingüter und gastronomische Betriebe dort wieder optimistischer in die Zukunft.

Überschaubar und herzlich, diese beiden Eigenschaften zeichnen Bonn aus und machen die Stadt zu einem attraktiven Reiseziel. Die Bundeskunsthalle mit ihren drei spitzen Türmchen gehört zu den besucherstärksten Museen Deutschlands.

S pöttische Zungen bezeichneten Bonn zu Regierungszeiten gerne als »Bundesdorf« und »Provinznest«. Und erst recht schauten viele auf die zukünftigen Geschicke der Stadt, als Regierung und Parlament nach Berlin zogen. Nach dem Hauptstadtbeschluss 1991 herrschte Skepsis, ob Bonn weiterhin attraktiv bleiben würde. Mit dem Berlin/Bonn-Gesetz und einer Ausgleichsvereinbarung konnte die Stadt jedoch Infrastrukturen zur Ansiedlung internationaler Organisationen schaffen und so ihre Stellung als UN-Stadt mit globalen Zukunftsthemen weiter ausbauen.

Mit ihren rund 33.000 Studierenden trägt die altherwürdige Rheinische Friedrich-Wilhelms-Universität, mitten im Zentrum gelegen, viel zum lebendigen Treiben in der Stadt bei. Ob im Biergarten am Alten Zoll, malerisch am beeindruckend breiten Rhein gelegen, oder auf der Hofgartenwiese, die direkt an das Hauptgebäude der Uni, das Kurfürstliche Schloss, angrenzt: Schnell kommen Einheimische, Studierende und Gäste miteinander ins Gespräch – auch dank der herzlichen und offenen Art der Bonner*innen. Die kurzen Wege, egal ob räumlich oder menschlich gesehen, lassen jedenfalls schnell das Gefühl aufkommen, in einem »Dorf mit internationalem Flair« zu leben. Vielleicht ist gerade die Mischung aus Nähe und Globalität das Erfolgsrezept der über 2 000 Jahre alten Stadt am Rhein.

Und dann ist da natürlich noch der bekannteste Sohn der Stadt: Ludwig van Beethoven erblickte 1770 in Bonn das Licht der Welt. Obwohl er schon als junger Mann seinen Wohnort nach Wien verlegte, ehrt die Stadt ihn bis heute. Das jährlich stattfindende Beethovenfest mit vielen Konzerten internationaler Orchester zeugt von der Beliebtheit des Komponisten, dessen Geburtshaus, direkt in der Bonner Innenstadt gelegen, erhalten und zugänglich ist. Auf dem Weg dorthin in die Bonngasse 22-24 liegen einige historische Gasthäuser und Kneipen, die sich auf die Rheinische Küche verstehen und deren typischen Speisen anbieten, zu denen »Himmel und Ääd met Flönz« (Kartoffelstampf und Apfelmus mit Blutwurst), Sauerbraten oder »Rievkooche« (Reibekuchen) gehören. Im »Brauhaus Bönnsch« an der Sterntorbrücke wird dazu gerne das gleichnamige Bonner Bier serviert, quasi ein Gegenentwurf zum allgegenwärtigen Kölsch.

Von Norden nach Süden:

Für jeden Geschmack etwas
Nur wenige Meter entfernt beginnt hinter dem Stadthaus die Bonner Nordstadt. Im Zuge einer umfassenden Stadtteilsanierung wurden hier Ende der 1980er Jahre Zierkirschen als Gegenpol zu den grau wirkenden Nachkriegsbauten angepflanzt. Jedes Jahr im Frühjahr zieht die üppige rosa Blütenpracht viele Neugierige ins Viertel – und dann beginnt für die dortigen Lokale auch die Freiluftsaison. Neben alteingesessenen Bier- und Musikkneipen haben sich hier auch neue Betriebe angesiedelt,





Engagement für gute Lebensmittel kann ganz unterschiedlich aussehen: Henrik Röminger und sein Team servieren in Bonn-Dottendorf vegetarische und vegane Speisen mit Bio-Zutaten aus der Region. Andere wie das Winzerpaar Belz rekultivieren brach gefallene Weinbergterrassen.

die sich auf Ale, Craftbier, Whiskey oder Gin aus kleinen, auch lokalen Manufakturen spezialisiert haben. Gutes Essen gibt es ebenfalls in der Nordstadt: Frische, saisonale Feinschmecker-Küche mit kreativem Einschlag bieten beispielsweise Astrid Kuth und Günter Grote-Valleé in ihrem Restaurant »Strandhaus« in der Georgstraße.

In der anderen Richtung, nämlich an der Universität vorbei durch das Koblenzer Tor, geht es über die Adenauer-Allee ins ehemalige Regierungsviertel und auf die Museumsmeile, wo sich unter anderen das Haus der Geschichte und die Kunst- und Ausstellungshalle der Bundesrepublik Deutschland befinden, kurz Bundeskunsthalle genannt. Das direkt gegenüberliegende Kunstmuseum Bonn beherbergt nicht nur eine große Sammlung an Gegenwartskunst, sondern auch ein Café mit Außenterrasse und Blick auf die spitzen Dachtürme der Bundeskunsthalle. Seit drei Jahrzehnten servieren Michael Klevenhaus und sein Team hier nicht nur Torten und Kuchen vom bekannten Café Breuer aus dem

rechtsrheinischen Stadtteil Oberkassel, es gibt auch eine kleine saisonal orientierte Speisekarte. Auf der stehen neben Pasta, Gemüse und Salaten auch Rheinisches wie Bonner »Bottermellechbonnezupp« (Buttermilchbohnsensuppe), hausgemachte Frikadellen oder Brotkuchen. Auf der Weinkarte finden sich die Arche-Passagiere »Blauer Frühburgunder« und »Champagner-Bratbirne«.

Etwas weiter südlich im Stadtteil Dottendorf liegt das Basecamp, eine Art Indoor-Campingplatz: In der großen Halle stehen altmodische Wohnwagen, Retro-Busse, eine Seilbahngondel und weitere Gefährte, in denen übernachtet werden kann. Dort auf dem Gelände liegt auch der erst im Frühjahr 2022 gegründete Betrieb »Hofliebe Organic Food«. Koch Henrik Röminger und sein Team servieren hier morgens, mittags und abends vegetarische und vegane Speisen, die bio und regional sind. Vom nahe gelegenen Biolandhof »Der Leyenhof«, für den Röminger bereits nach seinem Ökotrophologie-Studium ein Bistro-Konzept entwickelt hat, bezieht er seine Zutaten. »Bei uns wird alles selbstgemacht, auch die Saucen und die Focaccia«, sagt der engagierte 36jährige, der mit weiteren Bonner Betrieben ein Netzwerk gegründet hat, das untereinander Produkte bezieht und in regelmäßigen Abständen einen Local Affairs Markt auf dem Dottendorfer Gelände veranstaltet.

Rheinromantik, Politik und Wein

Rheinaufwärts beginnt auf der rechten Rheinseite bei Oberdellendorf das Siebengebirge mit seinen über 40 Anhöhen und Bergen vulkanischen Ursprungs, imposanten Höhenburgen und Ausblicken ins obere Mittelrheintal. Zahlreiche Wanderwege führen durch den Naturpark, und am Wegesrand laden urige Fachwerk-Weinhäuser wie die Rhöndorfer »Weinwirtschaft Zum Böllchen« zur Einkehr ein. Hier in Rhöndorf lebte auch der erste Kanzler der Bundesrepublik Deutschland, Konrad Adenauer. Fußläufig von seinem einstigen Wohnhaus, das heute ein Museum ist, betreibt Karl-Heinz Broel das letzte Weingut des Ortes. Der Winzer baut auf einer Fläche von 2,5 Hektar in der Einzellige Drachenfels die Rebsorten Riesling, Scheurebe, Kerner und Rivaner an. Die Weinbaugeschichte der Familie reicht bis ins Jahr 1742 zurück, der heutige Betrieb stammt aus dem Jahr 1905. Die große Kelleranlage, Kelterhalle, Kontor und Fassküferwerkstatt sind weitgehend original erhalten und können nach Absprache besichtigt werden. Einträge aus dem Gästebuch belegen, dass Adenauer die Broelschen Weine ebenfalls schätzte.

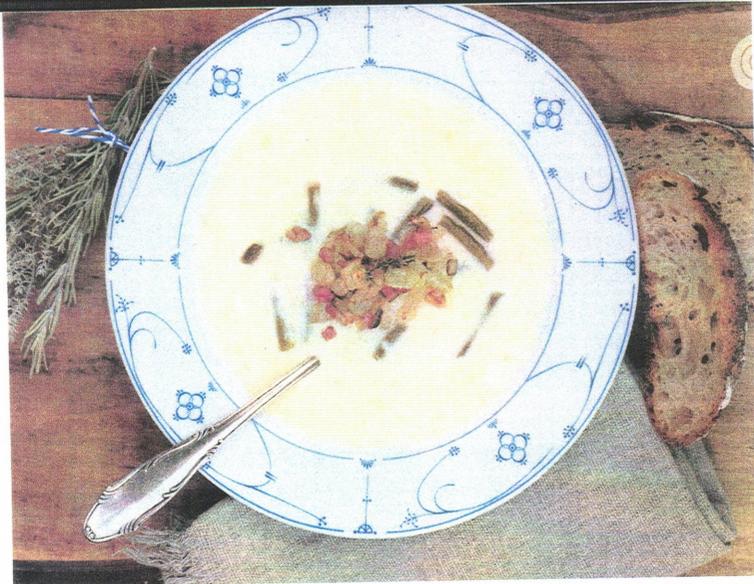
Noch einige Kilometer weiter liegt im malerischen Städtchen Unkel das Weingut Belz. Das Ehepaar Angelika und Jörg Belz begann hier 1994 mit dem Weinbau im professionellen Nebenerwerb, heute bewirtschaften die beiden knapp einen Hektar Rebfläche ökologisch. Die Qualität des Weins erklärt Jörg Belz mit einer Reihe von naturgegebenen Vorzügen: »Dazu gehören insbesondere die einzigartigen Gesteinsformationen des Unterdevon mit ihren wärmespeichernden Schieferfelsen, die mineralstoffreichen Verwitterungsböden, die hauptsächlich nach Süden und Südwesten ausgerichteten Terrassen- und Hanglagen und natürlich das milde, sonnenreiche Klima.« Das Winzerpaar hat es geschafft, seit Jahrzehnten brach gefallene Weinberg-

terrassen an den sonnenexponierten Hängen des Stuxbergs mit Riesling zu rekultivieren. Auch Altbestände von Rivaner haben sie inzwischen übernommen und die Rebsorten Blauen Frühburgunder, Regent und Weißen Burgunder gepflanzt. Stolz sind sie darauf, dass sich auf ihren Flächen oftmals seltene Pflanzen und Tiere finden, die auf trockene Standorte spezialisiert sind und empfindlich auf Eingriffe in ihrem Lebensraum reagieren.

»We AHR open« – das Ahrtal begrüßt wieder Touristen

Von solch paradiesischen Zuständen können viele Weingüter im nahen Ahrtal immer noch nur träumen. Sie hat der Starkregen und die sich anschließende verheerende Flut im Juli 2021 schwer getroffen. Das Ahrtal gilt als größtes geschlossenes Rotweinanbaugebiet Deutschlands, neben dem Spätburgunder wird hier auch die eher seltene Rebsorte »Blauer Frühburgunder« kultiviert. Der Rotwein aus frühen, kleinen Trauben stammt vom Spätburgunder ab und ist seit 2005 Passagier in der Arche des Geschmacks von Slow Food. »Die Spitzenlagen des Früh- und Spätburgunders waren nicht zerstört, aber alle Rebstöcke in Flussnähe mussten neu gepflanzt werden. Die Flut hat in einer Nacht zehn Prozent der Anbaufläche mit sich gerissen. Auf fünf Jahre gerechnet – so lange dauert es, bis die neuen Reben richtig Ertrag bringen – fehlen uns immerhin 50 Prozent eines Jahresertrags«, so der Winzer Peter Kriechel, der auch Sprecher der Ahr-Weingüter ist.

Mittlerweile blicke die Branche aber positiv in die Zukunft: Veranstaltungen wie das Frühburgunderforum im Mai 2023 oder der »Ahr Wein Walk« am Christi-Himmelfahrts-Wochenende haben wieder viele Gäste und Weinfans angelockt. »Wir sind wieder da und freuen uns über den Zuspruch«, so Kriechel. Der Ahrtal-Tourismus jedenfalls wirbt mit dem Slogan »We AHR open« – und dem kleinen Zusatz »Noch lange nicht fertig, aber offen und froh über Deinen Besuch«. Gut zwei Jahre nach der Flut findet sich im Ahrtal auch wieder eine regionale Küche mit Zutaten aus nächster



Auf die rheinische Küche verstehen sich besonders alteingesessene Gaststätten und Restaurants. Es muss ja nicht immer so deftig sein wie bei dem Blutwurstgericht »Himmel und Ääd«.

MAIWIRSING und AHRTALER KÖKSJE, zwei Passagiere der Arche des Geschmacks

Ob rechtsrheinisch mit dem Pleiser Hügelland, dem angrenzenden Westerwald oder dem Draehenfelder Ländchen oder linksrheinisch mit dem Vorgebirge - das Bonner Umland ist durch fruchtbare Löss-Böden und ein mildes gemäßigtes Klima für Anbaubetriebe attraktiv. Zwischen

Wachtberg und Bornheim findet sich das größte Obst- und Gemüseanbaugebiet Nordrhein-Westfalens. Hier wird auch der Slow Food Arche-Passagier Maiwirsing angebaut. Früher wurde er als Frühlingssorte ungeduldig erwartet, löste er doch endlich das Lagergemüse ab. Die Nachfrage nach dem Kohlgemüse sank, als durch internationale Importe auch im Winter immer mehr frisches Gemüse zu bekommen war. Heute haben sich wieder einige Höfe der Erzeugung und Vermarktung angenommen.

Ein anderer Arche-Passagier schien dagegen buchstäblich untergegangen zu sein: Der letzte Betrieb, der die seltene Trockenbohnsorte Ahrtaler Köksje noch anbaute, wurde in der Flutnacht schwer getroffen. Dank eines Mitglieds aus dem Bonner Slow-Food-Convivium und seines Privatgartens konnte jedoch etwas Saatgut der seltenen Trockenbohnsorte gerettet werden. Ein weiterer Passagier ist ebenfalls im Ahrtal beheimatet, nämlich die Rebsorte Blauer Frühburgunder. Sie erlebt dort eine Renaissance.





Das fast mediterrane Klima des Ahrtals lässt sogar Trüffel wachsen. Spitzenkoch Jean-Marie Dumaine kennt sich mit der Spezialität aus.

Umgebung, beispielsweise bei Familie Sermann. Neben einem Weingut mit Vinothek betreibt Lukas Sermann auch einen Gutsausschank mit hauseigenen Weinen, Vesperspeisen und Mittagskarte. Freitags und samstags begrüßen Sermanns ihre Gäste außerdem im neu eröffneten Restaurant Thüres. Köstlichkeiten wie selbstgemachte Frischkäsepralinen und Hagebutten-Sauce, Ahrtaler Forelle oder Wild stehen auf der Karte.

ADRESSEN

Empfehlungen des Conviviums Bonn sind mit * gekennzeichnet. Slow Food Unterstützer erkennen Sie an der Ergänzung (SFU), Empfehlungen aus dem Genussführer am +. Aktuelle Öffnungszeiten auf den Webseiten der Betriebe – oder einfach anrufen.

ESSEN & TRINKEN

1 DelikArt Restaurant +

Das Restaurant befindet sich unter dem Dach des Rheinischen Landesmuseums. Frische regionale Küche mit Zutaten vom Bauernhof und biodynamische Weine liegen Inhaber Michael Baumgartner am Herzen. Im Angebot sind rheinische und vegetarische Speisen. Colmantsstraße 18, 53115 Bonn, Tel 0228. 184 14 38 www.delikart-restaurant.de

2 Cassiusgarten *

Das vegetarische und vegane Restaurant mit Café und eigener Backstube gibt es seit über 30 Jahren in der Bonner Innenstadt. Gemüse, Obst, Getreide und Milchprodukte stammen bis zu 70 Prozent aus Bio-Anbau und in der Regel aus regionalem Bezug. Maximilianstr. 28 d (in der Cassius-Bastei), 53111 Bonn www.cassiusgarten.de

3 Strandhaus *

In der Bonner Altstadt gelegen, gehobene saisonale Küche, maritimes Flair. Georgstraße 28, 53111 Bonn, Tel 0228. 369 49 49 www.strandhaus-bonn.de

4 Kris & Chris Bistronomie +

Kristina und Christian Bautz servieren in ihrem Restaurant auf der Endenicher Kulturmeile Gerichte aus aller Welt mit regionalen und saisonalen Zutaten. Magdalenenstraße 19, 53121 Bonn-Endenich, Tel 0228. 96 29 12 56 www.kris-chris.de

5 Café im Kunstmuseum Bonn +

Neben Kuchen und Torten gibt es eine kleine saisonal ausgerichtete Karte. Helmut-Kohl-Allee 2, 53113 Bonn, Tel 0228. 23 00 59 www.cafekumu.de

6 Hofliebe Organic Food *

Frühstück, Mittag- und Abendessen, vegetarisch und vegan, bio und regional. In der Raste 1, 53129 Bonn-Dottendorf www.hofliebeorganicfood.de

7 Deutschlandreise +

Bei Martina Kuhnert und Martin Matzen stehen alle sechs Wochen neue deutsche Küchenklassiker von der Nordsee

Weitere kulinarische Besonderheiten des Ahrtals sind feine Wildkräuter und Trüffel. »Die klimatischen Gegebenheiten im Ahrtal sind beinahe mediterran. Es gibt südexponierte Lösshänge mit lichtem Baumbestand aus Eichen, Hainbuchen und Haselbüschen. Das sind optimale Bedingungen für Trüffel«, weiß Wildkräuterspitzkoch Jean-Marie Dumaine, der in Sinzig über drei Jahrzehnte das Wildkräuter-Restaurant »Vieux Sinzig« führte und nun als Ruheständler mit einer Wildkräutermanufaktur, Wildkräuterwanderungen und Koch-Events immer noch aktiv ist. Es ist über 20 Jahre her, dass Dumaine mit seinem Hund im unteren Ahrtal über 1 000 Gramm Burgundertrüffel fand. Da die unter der Erde wachsenden Edelpilze hierzulande aber unter Naturschutz stehen und die Entnahme in freier Natur verboten ist, gründete sich in der Folge ein Trüffel-Verein, dessen Ziel der Schutz durch Nutzung ist. Die Aktiven haben auf einem gepachteten Grundstück junge Haselsträucher gepflanzt, die zuvor mit regionalem Trüffelmyzel beimpft wurden. Erste kleine Mengen an Trüffeln wurden dort bereits gefunden. Jeden zweiten Samstag gehen die Trüffelhunde der Vereinsmitglieder in der Saison auf die Suche – wird etwas aufgespürt, kommen die Vereinsmitglieder in den Genuss der Spezialität. ●

bis ins Allgäu auf der Karte. Beim Bezug der Produkte ist man regional und bio eingestellt. Das Mehl kommt von der Broicher Mühle aus Wachtberg, das Gemüse von der Regionalwert AG und das Fleisch von Metzger Voigt aus nächster Nachbarschaft.

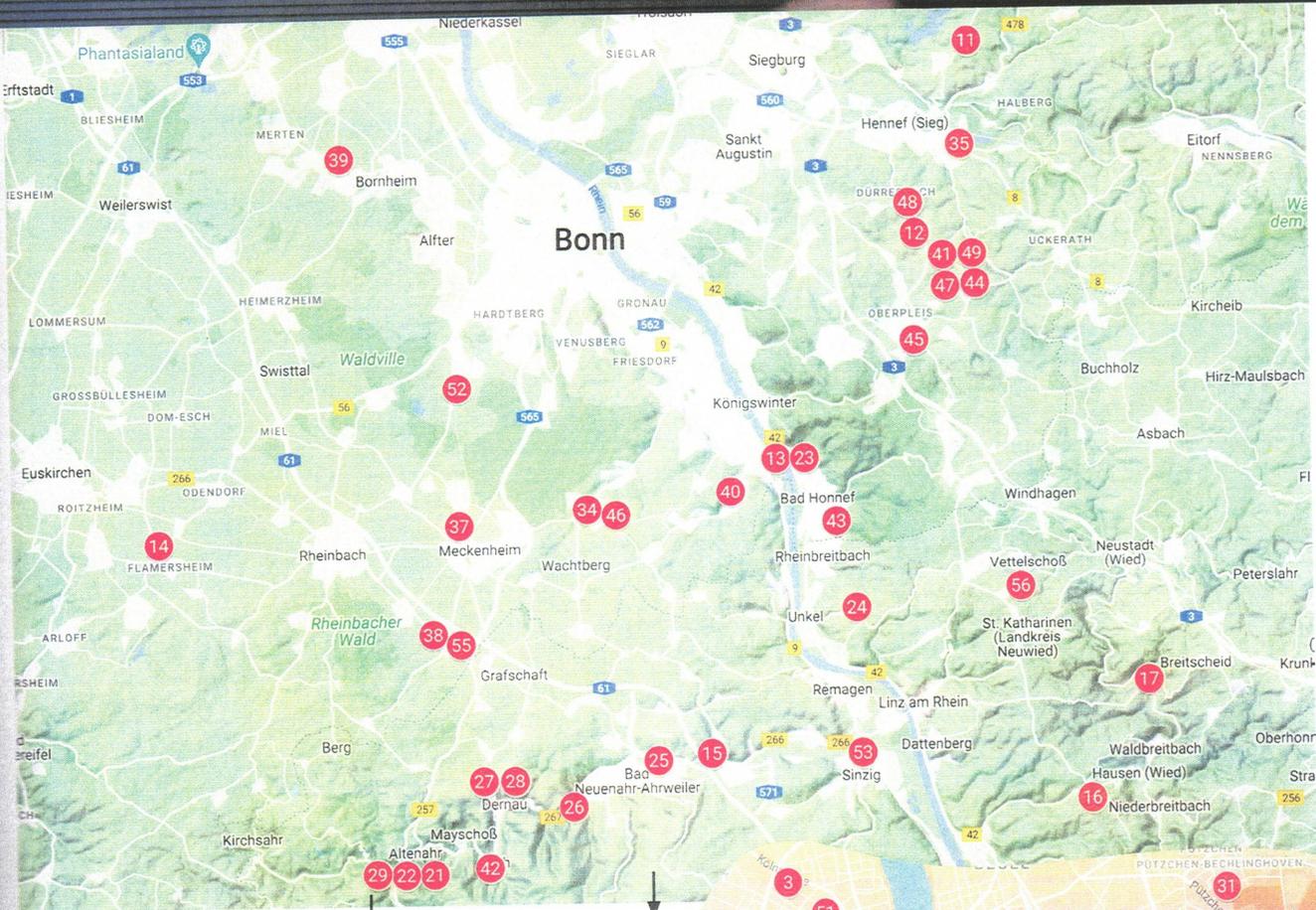
Paul-Kemp-Straße 9, 53173 Bonn-Bad Godesberg, Tel 0228. 84 25 02 77 <https://deutschlandreise-bonn.de>

8 Maternus – Restaurant & Weinhaus *

Deutsche Küche mit frischen Zutaten und begleitenden Weinen aus heimischen Anbaugebieten servieren Albert Laukart und sein Team in einer traditionsreichen Jugendstilvilla in Kurparknähe. Löbestr. 3, 53173 Bonn-Bad Godesberg, Tel 0228. 36 28 51 www.restaurant-maternus.de

9 Godesburger *

In Deutschlands erstem inklusiven Better-Burger-Restaurant arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung. Die Auswahl der Lieferanten ist regional und nachhaltig ausgerichtet. Selbstgemachte Saucen, frisches Gemüse und knackige Salate ergänzen das Burger-Angebot, das in kompostierbaren Verpackungen ausgegeben wird. Moltkeplatz 2, 53173 Bonn-Bad Godesberg, Tel 0228. 97 53-0 <https://godesburger.com>



Karte: Goggle Maps, Katrin Schießl

Foto: Ira Schneider

10 Dreizehn Linden

Constanze und Oliver Weiß haben zehn Jahre lang das auch im Genussführer empfohlene Restaurant »Assenmacher« geführt, nun sind sie umgezogen: Im »Dreizehn Linden« servieren sie am Rande des Ennert-Waldes feine gutbürgerliche Küche – rheinische Klassiker, aber auch Crossover-Gerichte. Die Zutaten kommen möglichst aus regionaler Erzeugung, auf Saisonalität wird Wert gelegt.

Löwenburgstraße 39,
53229 Bonn-Niederholtorf,
Tel 0228. 336 03 28
www.dreizehnlindenbonn.de

11 Sängersheim *

Saisonale, mediterran angehauchte Küche mit regionalen Zutaten in gemütlichem Ambiente am Rande der Wahnbachtalsperre.

Teichstr. 9, 53773 Hennef,
Tel 02242.34 80
www.das-saengerheim.de

12 Landtörtchen *

Als Besonderheit gibt es neben selbstgebackenem Kuchen und Torten auch hausgemachte Bagels, außerdem Obst-Pfannkuchen zum Frühstück. Landmilch und Joghurt kommen von einem nur fünf Kilometer entfernten Milchhof. Hählenhof 4, 53773 Hennef,
Tel 02244. 841 40 34

www.landtoertchen.de

13 Weinwirtschaft Zum Böllchen

Am Fuße des Drachenfels serviert Judith Schüler im historischen Innenraum oder im romantischen Garten mit altem Baumbestand kleine Speisen und regionale Weine.

Rhöndorfer Str. 33,
53604 Bad Honnef,
Tel 02224. 43 65
www.weinwirtschaftzumboellchen.de

14 Eiflers Zeiten +

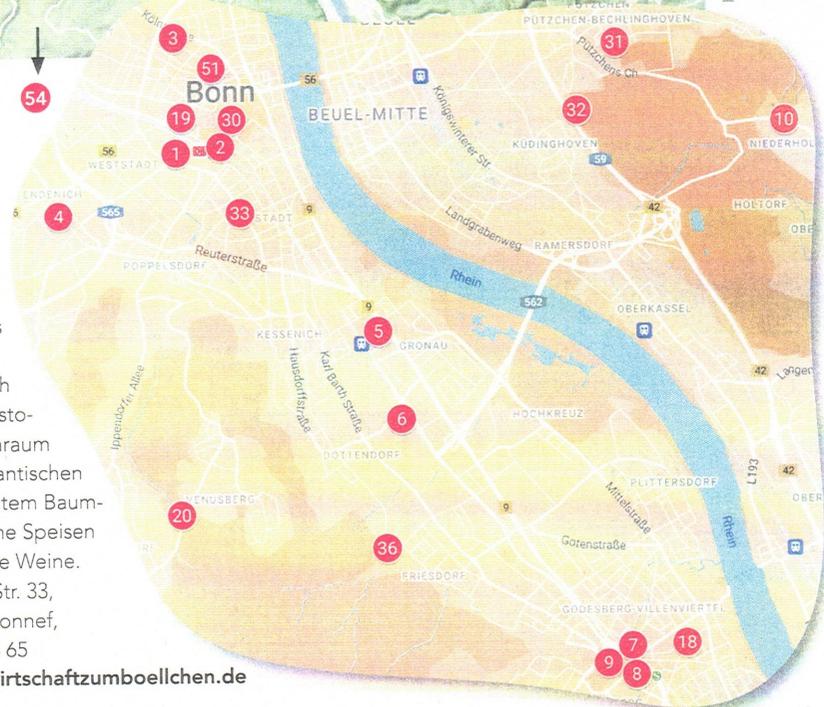
In gemütlichem Ambiente der Burg Flammersheim servieren Johannes von Bemberg und Oliver Röder, der im benachbarten »Bembergs Häuschen« auch als Sternekoch von sich reden macht, frische regionale und saisonale Küche mit Bezug zur Eifel. Lamm und Kaninchen werden im Ort bezogen.

Burg Flammersheim,
53881 Euskirchen,
Tel 02255. 94 57 52
<https://burgflammersheim.de>

15 Steinheuers Landgasthof Poststuben und Steinheuers Restaurant Zur Alten Post *

Kreative ländliche Küche serviert der Landgasthof »Poststuben« im Ahrtal. Wer es noch feiner mag, speist im 2-Sterne-Restaurant »Zur Alten Post«. In beiden Küchen sind regionale und saisonale Zutaten eine Herzensangelegenheit von Hans Stefan Steinheuer und Schwiegersohn Christian Binder.

Landskroner Straße 110,
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler,
Tel 02641. 948 60
www.steinheuers.de



16 Malberg Hütte (SFU)
 Jürgen Hühner ist Mitglied der Chef Alliance von Slow Food. In seinem gemütlichen Restaurant mit Blick auf das Wiedtal bietet er die bodenständige Küche des Westerwalds. Frische saisonale Zutaten nach Möglichkeit von regionalen Produzenten, so lautet das Motto seiner Hütten-Kulinarik. Reservierung erbeten.
 Dorfstraße 10,
 53547 Hausen (OT Hähnen),
 Tel 02638. 94 67 31
www.malberg-huette.de

17 Hotel – Restaurant Zur Post 1830 *
 Im Kurort Roßbach findet man in dem Landhaus-Hotel deutsche Küche mit regionalen Spezialitäten aus Eifel und Westerwald. Für Gäste mit Lebensmittelallergien werden auch spezielle Mahlzeiten zubereitet.
 Wiedtalstraße 55,
 53547 Roßbach-Wied,
 Tel 02638. 280
www.zur-post-rossbach.de

ÜBERNACHTEN

18 Boutiquehotel Dreesen
 Übernachten in zwei miteinander verbundenen wunderschönen Jugendstilvillen in Bonn-Bad Godesberg.
 Mirbachstraße 2a,
 53173 Bonn,
 Tel 0228. 83 00 60
www.boutiquehoteldreesen.de

19 Hotel Collegium Leoninum
 Zentral gelegenes 4 Sterne-Hotel in einem traditionsreichen Backsteingebäude, das einst als Priesterseminar diente. Elegante Zimmer ab 24 qm.
 Noeggerathstraße 34,
 53111 Bonn,
 Tel 0228. 629 80
www.leoninum-bonn.de

20 V-Hotel
 Ebenfalls 4 Sterne, aber in der Natur gelegen, genauer gesagt im Bonner Kottenforst. 35 Zimmer, 7 Suiten – und drei Baumhäuser, die ebenfalls zum Übernachten gedacht sind. Tolles Frühstücksbuffet.
 Haager Weg 44, 53127 Bonn,
 Tel 0228. 971 44 50
www.v-hotel.de

21 Gasthaus Assenmacher *
 Direkt am Anfang des Rotweinwanderwegs im historischen Stadtkern von

Ahrweiler befindet sich dieser Familienbetrieb. Sieben Gästezimmer laden zum Verweilen ein. Küchenchef Christian Storch serviert in seinem Restaurant traditionelle regionale Küche.
 Brückenstraße 12,
 53505 Altenahr,
 Tel 02643. 18 48
www.gasthaus-assenmacher.de

22 Hotel-Restaurant Ruland *
 An der Ahruferpromenade, mitten im Zentrum von Altenahr, befindet sich das 3-Sterne-Superior-Hotel mit familiärer Note. Auf der Speisekarte stehen jahreszeitlich wechselnde Gerichte mit Bezug zum Ahrtal und zur Eifel. Die regionalen Bezugsquellen werden auf der Karte ausgelobt.
 Brückenstraße 6, 53505 Altenahr,
 Tel 02643. 83 18
www.hotel-ruland.de

WEIN

23 Weingut Karl Heinz Broel
 Weine vom Drachenfels.
 Karl-Broel-Straße 3,
 53604 Bad Honnef,
 Tel 02224. 26 55
<https://weingutbroel.de>

24 Belz Weinbau (SFU)
 Kontrolliert ökologisch erzeugte Weine aus Unkel.
 Grabenstraße 33,
 53572 Unkel-Bruchhausen,
 Tel 02224. 767 10
www.belzweinbau.de

25 DAGERNOVA Ahr Weinmanufaktur (SFU)
 Die Genossenschaft baut die handgelesenen Trauben der mehr als 600 Mitglieder zu individuellen Weinen aus. Dazu zählen die für das Ahrtal traditionellen Rebsorten Spätburgunder, Portugieser und Riesling sowie Frühburgunder, Weißburgunder und einige Neuzüchtungen.
 Heerstraße 91-93,
 53474 Bad Neuenahr,
 Tel 02641. 947 20
www.dagernova.de

26 Weingut Peter Kriechel (SFU)
 Das Weingut ist mit seinen mittlerweile 29 ha Anbaufläche das größte private Weingut der Ahr und wird noch als echter Familienbetrieb geführt. Zu den Toplagen des Betriebs gehören der Neuenahrer Sonnenberg, der Walporzheimer Kräuterberg und der Ahrweiler

Rosenthal. Mit ca. 4 ha Frühburgunder ist das Weingut weltweit der größte Produzent dieser Rebsorte.
 Walporzheimer Straße 83-85,
 53474 Ahrweiler,
 Tel 02641. 361 93
www.weingut-kriechel.de

27 Weingut Meyer-Näkel (SFU)
 Der Großteil der Rebflächen des Familienweinguts in fünfter Generation befindet sich in Dernau, weitere Parzellen in den Gemeinden Neuenahr, Ahrweiler und Walporzheim. Die Spitzenlagen Pfarrwingert, Kräuterberg, Sonnenberg und Silberberg zählen zu den besten in Deutschland.
 Friedensstr. 15,
 53507 Dernau,
 Tel 02643. 16 28
www.meyer-naekel.de

28 Weingut Paul Schumacher mit Straußwirtschaft (SFU)
 Naturnaher Anbau und ein auf hohe Qualität ausgerichteter konsequenter Reduzieren des Ertrages gehört zur Philosophie des Familienbetriebs. Anne und Paul Schumacher betreiben auch eine Wein-Wiesenwirtschaft, die vom Weingut aus in circa 20 Minuten Fußweg zu erreichen ist.
 Marienthaler Straße 6,
 53474 Marienthal,
 Tel 02641. 43 45
www.weingut-ps.de

29 Weingut Sermann mit Gutsausschank und Restaurant Thüres *
 Alte Rebstöcke sind eine Leidenschaft von Elmar und Lukas Sermann. Im Anbau findet sich neben den klassischen Rebsorten Spätburgunder, Frühburgunder, Weißburgunder und Riesling, Sauvignon Blanc und Chardonnay neuerdings auch die alte Rebsorte »Roter Riesling«.
 Seilbahnstraße 22,
 53505 Altenahr,
 Tel 02643. 71 05
www.sermann.de

BIER & BRAUEREIEN

30 Brauhaus Bönnsch *
 Obergäriges Bier aus der urigen Hausbrauerei.
 Sterntorbrücke 4,
 53111 Bonn,
 Tel 0228. 65 06 10
www.boennsch.de

31 Ale-Mania *

Craftbier verschiedener Geschmacksrichtungen, das über einen Werksverkauf, via Online-Shop, Supermärkte und Gastromonien in der Region vertrieben wird. Brauer Friedrich Wülfing bietet auch Tastings und Brauereiführungen an. Alaunbachweg 10, 53229 Bonn-Pützchen, Tel 0228. 620 00 16 www.alemaniabonn.de

32 Ennert Bräu *

Das Brauhaus am Fuße des Siebengebirges bietet handwerklich gebrautes Bier, wie z.B. Bonner Pilsener, Bonner Winterbock oder Beethoven-Bier, auch via Online-Shop. An den Hecken 1, 53229 Bonn-Pützchen, Tel 0228. 43 17 84 www.brauhausamennert.de

BACKWAREN UND MEHL

33 Max Kugel *

»Da, wo es nur Brot gibt« heißt das Erfolgskonzept der jungen Bäckerei in der Bonner Südstadt. Hier findet man handwerkliches Brot aus unbehandelten Zutaten nach Rezepten aus aller Welt. Bonner Talweg 34, 53113 Bonn-Poppelsdorf, Tel 0228. 85 08 36 75 www.maxkugel.de

34 Broicher Mühle *

Der Mühlenstandort kann bis ins Jahr 886 zurückblicken. Familie Bedorf geht im Angebot mit der Zeit, aber »slow«. Kunden finden im kleinen Mühlenladen (mit Bestell-Abholservice) neben Mehlen, Schrotten und hauseigenen Brotbackmischungen auch Backzutaten und -zubehör. Mühle Werner Bedorf, Im Bruch 32, 53343 Wachtberg-Villip, Tel 0228. 32 48 78 www.muehle-bedorf.de

35 DLS Vollkorn-Mühlenbäckerei (SFU)

In Hennef-Hossenberg entsteht tagtäglich ein beachtliches Sortiment an Bio-Backwaren für Kunden in der Region zwischen Köln, Siegburg, Bonn und Bad Honnef. Beste Zutaten und handwerkliche Qualität erinnern trotz der modernen Umgebung mit 100 Mitarbeitern an Omas Backstube. Conrad-Roentgen-Straße 3, 53773 Hennef-Hossenberg, Tel 02242. 905 08 20 www.ihredls.de

ERZEUGER UND HOFLÄDEN

36 Der Leyenhof *

Bioland-Gärtnerei mit modernem Hofladen, reichhaltiges saisonales Kräuter-, Salat- und Gemüseangebot, Lieferservice von Köln bis ins untere Ahrtal und einem Hof-Bistro (saisonal geöffnet). Im Bachele 1b, 53175 Bonn-Friesdorf <https://derleyenhof.de>

37 Obstplantagen Krämer *

Obst, Gemüse und mehr in Demeter-Qualität, Bio-Kisten-Lieferservice. Bonner Straße 1, 53340 Meckenheim, Tel 02225. 25 77 www.biokraemer.de

38 Obsthof Rönn

Obst in Bioland-Qualität, Obstkiste, Bio-Apfelbaumpatenschaft, Partner der Regionalwert AG im Rheinland. Pater-Müller-Str. 1, 53340 Meckenheim, Tel 02225. 94 54 96 www.obsthof-roenn.de

39 Bio Bursch (SFU)

Obst- und Gemüsesorten in Demeter-Qualität, auch alte Apfel- und Gemüsesorten, Anbauer des Arche-Passagiers Maiwirsing. Im Hofcafé lassen sich vom Frühstück über Mittagstisch (auch vegetarisch) bis hin zum Kuchen (auch vegan) saisonale Spezialitäten aus hofeigenen Zutaten genießen. Weidenpeschweg 31, 53332 Bornheim-Waldorf, Tel 02227. 919 90 www.biohof-bursch.de

40 Biolandhof Luhmer *

Frische Eier von glücklichen Hühnern nach Bioland-Kriterien. Züchtung und Vermarktung des Slow Food Arche-Passagiers Glanrind. Auf dem Langenberg 1, 53343 Wachtberg-Niederbachem, Tel 0228. 934 31 41 www.biolandhofluhmer.de

WWW.MEINE-PILZERNTE.SHOP

Mit unserer Pilzsubstratbox können Sie bereits nach drei Wochen frische Champignons mit wenig Aufwand kultivieren und ernten.

Die Pilzbox enthält alles, was Sie für den Anbau Ihrer Bio-Champignons benötigen.



DE-ÖKO-006
EU-Landwirtschaft

Nach der Ernte können Sie den Paketinhalt als hervorragende Komposterde für den Garten verwenden.



Bestellung unter:

WWW.MEINE-PILZERNTE.SHOP

Moser Vertrieb GmbH, Am Hauweg 46, 40764 Langenfeld vertrieb@moservertrieb.de

41 Krämer's Hof *
Bauernhof mit Bauernladen, eigener Metzgerei und Partyservice.
Rheinstraße 5,
53773 Hennef-Westerhausen,
Tel 02244. 87 01 53
www.kraemers-hof.de

WILD UND FLEISCH

42 Jagdhaus Wildgenuss
Wildspezialitäten aus dem Ahrtal, Verkauf via Hofladen, Online-Shop und in ausgewählten Supermärkten der Region.
Bärenbachstraße 35,
53506 Rech,
Tel 02643. 90 13 96
www.jagdhaus-shop.de

43 Wildkammer Siebengebirge *
Wildspezialitäten aus dem Siebengebirge vom Jäger und Koch Norbert Kramer, Verkauf via Hofladen und Online-Shop.
Karl-Simrock-Str. 17,
53604 Bad Honnef,
Tel 0172. 200 05 40
<https://wildkammer-siebengebirge.de>

44 Stuxenberger Hof *
Hofladen, Wild, Damwildzucht, Geflügel, Enten- und Gänse-Eier.
Wiersberg 10,
53773 Hennef-Wellesberg,
Tel 02248. 23 77
www.stuxenbergerhof-jungblut.de

45 Landmetzgerei Klein/Hof Schwarz *
Fleisch von Schweinen, Rindern und Geflügel aus eigener Haltung, Fütterung der Tiere mit hofeigenem Futter, Schlachtung der Tiere auf dem Hof. Im Hofladen auch Fleisch von Damwild, Schaf, Ziege und Kaninchen, saisonal auch Schwarzwild und Rotwild aus heimischen Revieren, Erzeugnisse von Höfen aus der Nachbarschaft, Partyservice.
Siefen 2a,
53639 Königswinter,
Tel 02244. 10 32
www.hofschwarz.de

46 Wittfelder Hof *
Südlich von Bonn liegt der Hof von Familie Bollig mit einer Bioland-Schweine- und Hähnchenmast. Das Fleisch wird direkt über den eigenen Hofladen vermarktet. Darüber hinaus gibt es auch Eier von eigenen Legehennen und saisonal Rind- und Lammfleisch.
53343 Wachtberg-Villip
Tel 0228. 32 35 98
www.wittfelderhof.de

47 Bio-Geflügelhof Klein *
Hofladen & Marktwagen,
Frischgeflügel, Eier.
Wiersberg 13,
53773 Hennef,
Tel 02244. 70 64
www.bio-gefluegelhof-klein.de

48 Gut Felderhof *
Bioland-zertifizierte Schafszucht, Eier.
Oberpleiser Straße 20,
53773 Hennef-Söven
www.facebook.com/gutfelderhof

MILCH UND KÄSE

49 Wiersberger Milchhof *
Hofeigene Landmilch vom Fleckvieh, darüber hinaus Joghurt, Quark, Sahne, Pudding und Speise-Eis in umweltfreundlichen Verpackungen. Frischmilch-Lieferservice, zahlreiche Verkaufsstellen in der Umgebung.
Wiersberg 9-11,
53773 Hennef,
Tel 02244. 841 92 39
www.wiersbergmilchhof.de

50 Vulkanhof Ziegenkäserei (SFU)
Hofkäserei mit Hofladen und Online-shop, Veranstaltungen (u.a. Hofführungen, Käseschule, Ziegenwanderung). Hier gibt es alles vom Ziegenfrischkäse über Rohmilch-Weichkäse bis hin zum Schnittkäse, außerdem Bier aus Ziegen-süßmolke in Kooperation mit der Pleiner Biermanufaktur.
Vulkanstr. 29,
54558 Gillenfeld,
Tel 06573. 91 48
www.vulkanhof.de

KAFFEE UND FEINKOST

51 Kaffeekontor Bonn (SFU)
Hochwertige Kaffeesorten werden hier seit über 10 Jahren von Hand geröstet. Espresso, Filterkaffee, Zubehör und Genusspakete gehören zum Portfolio des Betriebs.
Maxstraße 10,
53111 Bonn,
Tel 0228. 96 10 68 84
www.kaffeekontor-bonn.com

52 Fair-Handelszentrum Rheinland (SFU)
Regionaler Großhändler für fair gehandelte Produkte, Beratung und Belieferung auch von Aktionsgruppen, Schülerfirmen und Privatleuten. Unter dem Namen »legal & lecker« gibt

es außerdem einen Online-Shop mit hochwertiger Feinkost und Weinen von »mafiafreien« Produzenten aus Italien.
Am Tonschuppen 4 a,
53347 Alfter,
Tel 0228. 28 03 70 92
www.rfz-rheinland.de

53 Feinkostmanufaktur Vieux Sinzig *
Spezialitäten mit Wildkräutern, Wildfrüchten und Ahrtrüffeln von Wildkräuterpitzenkoch Jean-Marie Dumaine. Die Manufaktur bietet auch Kochkurse und Events an.
Kölner Str. 6,
53489 Sinzig,
Tel 02642. 427 57
<https://shop.vieux-sinzig.com>

54 DeliTeam Genusswelten (SFU)
Fleisch und Wurstspezialitäten sowie weitere Spezialitäten wie Nudeln, Eis, Senf, Rohmilchkäse, Kräuter, essbare Blüten oder Tomaten aus der Eifel. Im Schülert 17,
56651 Niederzissen,
Tel 02642. 97 02-0
www.deliteam.de

SPIRITUOSEN

55 Brennerei Brauweiler
Obstbrände, -geiste und Fruchtliköre, Whiskey und Gin zählen zum Portfolio der Brennerei.
Krötenpfuhl 8,
53340 Meckenheim-Altendorf,
Tel 02225. 73 85
www.brennerei-brauweiler.de

56 BIO Manufaktur Spitz (SFU)
Alle Produkte von der Kräuter-Spirituose über Frucht-Liköre, Eierlikör und Gin bis hin zum Tannenwipfel-Likör werden mit hochwertigen regionalen Zutaten hergestellt und über den gehobenen Facheinzelhandel bzw. Online-Shop vertrieben.
Hans-Streif-Str. 2,
53560 Vettelschoss,
Tel 02645. 974 72 73
www.spitz.bio

DIGITALER BIO-EINKAUFSFÜHRER BONN

www.bonn.de/themen-entdecken/umwelt-natur/biostadt.php

TOURISTISCHE INFOS

www.bonn.de/bonn-erleben
www.bonn-region.de
www.ahrtaal.de