

sein durfte. Kurzentschlossen realisierte er jetzt im ehemaligen »Didi« sein neues, erfolgversprechendes Konzept: ein helles und sehr modern eingerichtetes Lokal, in dem man von 22 bis 5 Uhr essen und trinken kann. Dabei verzichtete er auf die oft verlangten, überteuerten »Nachtpreise« und paßte sich dem Südstadtniveau an, z.B. 0,3l Bier 2,50 DM. Das klassi-

Szene 10/85



sche Getränkeangebot wird bereichert durch Iserlohner Pils, zahlreiche Säfte und auf Wunsch zubereitete Cocktails, die demnächst auch ihren festen Platz auf einer speziellen Cocktailkarte finden werden. Besonderen Reiz übt allerdings die Tatsache aus, bis um 5 Uhr warm essen zu können. Vierzig Gerichte der italienischen Küche sind kein Pappentier für ein Lokal, das sich bescheiden »Nachtcafé« nennt. Sehr beliebt sind die warmen Salate und sämtliche Nudelspezialitäten, aber auch die delikatsten Suppen und Fleischgerichte ersetzen den Gang in ein gutes

italienisches Restaurant. Selbst bei den Preisen bewegen sich die Preise auf zivilem Abendlevel. Wen wundert es also, daß bereits um kurz nach zehn kaum noch Platz in »Grunert's Nachtcafé« ist. Ein buntgemischtes Publikum aus Studenten, Presseleuten, aber



auch von Bonner Wirten, die nach 2 Uhr noch in Ruhe etwas essen wollen, trifft sich hier. Alle haben jedoch etwas gemeinsam: Sie kommen gezielt in die-

ses Lokal auf der Kaiser-/Ecke Weberstraße. »Es verläuft sich keiner hierhin«, so umschrieb der Harald es wohl am treffendsten. Damit ist auch sichergestellt, daß Ausfälle nach dem Motto »Wo kriegen wir jetzt noch was zu trinken?« ausbleiben und auch die Damen getrost alleine ins »Nachtcafé« kommen können. In Zusammenarbeit mit der Galerie »Raum 41« erfreuen wechselnde Ausstellungen das kunstinteressierte Auge, die im Einklang mit der dezenten Hintergrundmusik eine Atmosphäre schaffen, die sich wohltuend von der einiger New-Wave- oder Neonkneipen abhebt.

Stefan Mathias



KNEIPENBUMMEL DURCH DIE BONNER SZENE

»Grunert's Nachtcafé«

Die Lokale der Bundeshauptstadt, die eine Nachtkonzession bis 5 Uhr haben, kann man an den Fingern abzählen. Diese Marktstücke erkannte auch Harald Grunert, der Kennern der Bonner Gastronomieszene durch das Kontiki ein Begriff