

9./10. August 1989

Kulinarische Notizen

Ein Brevier für Genießer.



„Ein Grunert kommt selten allein . . .“

Ein Wirt, der sich selbst Paroli bietet

„Ideen muß man haben!“ – Sprach's und setzte sie in die Tat um. Und hatte davon bei Leibe nicht zu wenig.

Was fehlte in dieser Hauptstadt, überhaupt im ganzen Gebiet, das waren weder Internationalität noch Quantität. Die Kneipe im Viertel war längst erfunden, die gesamte internationale Welt lädt in Bonn zum Speisen ein. Was fehlte, war die Kneipe, auf die Verlaß war, wo immer Quartier bezogen werden konnte, 365 Abende lang im Jahr, immer bereit für Gäste.

Also denn, sprachen Tina und Harald Grunert und eröffneten ein Nachtcafé.

Wenn überall die dunkle Nacht beginnt, wenn die Straßenlaternen zu gähnen anfangen, wenn es dunkel, ruhig und

einsam wird, dann beginnen die Lebenslichter in „Grunerts Nachtcafé“ zu leuchten.

Sich auf ein Bierchen am Tresen treffen, das Nachtmahl genießen, noch etwas Musik, etwas Leben, etwas Geselligkeit. Noch etwas? Bis morgens um 5 Uhr stehen sie bereit, der Kneipier und seine Saaltöchter, die Köche für die, denen der Tag zu kurz erscheint. Italienische Küche mit Liebe zubereitet; Salate und Nudelgerichte in sämtlichen Variationen; Gemüseaufläufe – ja eigentlich ist die Speisekarte schon zu umfangreich.

Doch problematischer als die Auswahl des Gerichts dürfte manchmal das Essen selbst sein. Wen nämlich sollte es verwundern, daß diese Rarität un-

ter den Restaurants bis auf den letzten Platz besetzt, bestanden und begangen ist. Spätestens dann, wenn Bonn die erste Geisterstunde schlägt. Wer denn also sich von Thierry, dem Küchenchef, bekochen lassen möchte, sollte vielleicht doch früher kommen? Oder nein, Harald Grunert gab gleich die Alternative mit auf den Weg. Das „Apropos“, gleich beim Botanischen Garten, in der Meckenheimer Allee.

Auch hier kocht Thierry, ein Namensvetter des anderen, der übrigens in der „Ente vom Lehel“ seine Ausbildung gemacht hat! Mozzarella in allen Varianten, Tornosos, Appetit auf Tirami su? Wem das immer noch zu trivial erscheint, der kann sich sein eigen zusammengestelltes

Buffet auch nach Hause bringen lassen. Zubereitet werden am liebsten italienische und französische Küche, jedoch: Möglich ist manches.

Die Grunerts bemühen sich halt, ihren Gästen zu jedweder Zeit zur Verfügung zu stehen.

Die Adressen:
„Grunerts Nachtcafé“
Kaiserstraße 87
5300 Bonn 1
Tel. 02 28/22 34 56

„Apropos“
Meckenheimer Allee 180
5300 Bonn 1

↓ 25. Oktober 87 ↓

Schlösser: Ein Bistro vor das „Marron“

Was viele Spitzenrestaurants schon praktizieren, ist jetzt auch **Hans-Josef Schlösser** in den Sinn gekommen. Zusätzlich zu seinem Nobellokal „Le Marron“ (ein Michelin-Stern) eröffnet er jetzt ein Bistro. Der Name für das jüngste Kind des Bonner Gastronomen (das „Krull“ hat er wieder abgestoßen) steht für's Programm: „Leger“. Hier soll alles jung und frisch wirken, die Gäste können in lockerer Kleidung kommen. Mit leckeren Nudelgerichten und akzeptablen Preisen will Schlösser auch den Feinschmecker-Nachwuchs begeistern. Eröffnung im November.

Bereits eröffnet hat **Harald Grunert** („Nachtcafé“) sein umgestaltetes Poppeldorfer Lokal „Apropos Grunert“. Aus dem Szene-Treff

ist ein französisches Restaurant geworden, mit zwei Franzosen in der Küche, Kerzenlicht und zivilen Preisen. Bei der Premiere probierten Grunerts Gäste Räucherlachs mit Kräutersoße, Hasenbraten, Creme Caramel und waren begeistert. Dabei: Die Kabarettisten **Konrad Belkircher** und **Reiner Pause**, Chansonnier **Jean Faure**. Klar, daß da noch die Post abging.

Reißaus nahm **Hans-Jürgen Günnewig** an seinem 50. Geburtstag. Der Hotelier („Bristol“, „Residence“) setzte sich aus Bonn ab, wohin wurde nicht verraten. Freunde glauben, daß er statt ein großes Fest zu geben, sich mindestens mit einem seiner Hobbys (Tennis, Segeln, Surfen, Jagen) beschäftigt.