

„Esstisch Bonn“ bringt Gastronomen zusammen

INITIATIVE Inhaber von Cafés und Restaurants schließen sich zusammen, um zu diskutieren und Events zu planen

VON BETTINA KÖHL

BONN. Ein riesiger Esstisch, der sich mit Speisen verschiedener Restaurants vom Kaiserplatz bis zur Maximilianstraße zieht: Solch ein Event hatte Jan Lüth vor Augen, als er gemeinsam mit Thomas von dem Bruch den „Esstisch Bonn“ ins Leben rief, eine Interessengemeinschaft von Gastronominnen und Gastronomen in der Bonner Innenstadt. Lüth, Geschäftsführer des Vollwertrestaurants Cassius-Garten in der Cassiusbastei, und von dem Bruch, Geschäftsführer der Tourismus Rheinland GmbH, sind davon überzeugt, dass solche Netzwerke wichtig für die Zukunft sind. Ein eigenes Netzwerk nur für Inhaber von Restaurants, Kneipen und Cafés in der Fußgängerzone gab es zuvor in Bonn nicht.

„Es braucht ein paar Mutige, die vorangehen, das haben wir auch bei anderen Kooperationen erlebt“,

sagt von dem Bruch. Dem „Esstisch Bonn“ haben sich bereits das Wirtshaus Salvator, das Casa del Gatto am Kaiserplatz, die mexikanischen Restaurants Tacos und Sausalitos, das Burgerrestaurant Hans im Glück, das japanische Homei Gyoza am Markt und das Sander Restaurant

im Neubau an der Maximilianstraße angeschlossen.

„Nach der langen Zeit mit Lieferservice und To-go-Angeboten sollen die Leute mitbekommen, dass die normalen Restaurants mit Tellern und Besteck noch da sind“, sagt Lüth. Die Bonner Innenstadt habe

eine riesige Auswahl zu bieten, von hawaiianischen Bowls bis zur Brauhausküche. Vorbilder für die Bonner Initiative waren ähnliche Zusammenschlüsse in der Nachbarschaft, wie die IG Kölner Gastro und das Mühlenquartier Siegburg.

Was den „Esstisch Bonn“ besonders macht: „Wir sind zu 100 Prozent auf Gastronomen und deren Anliegen fokussiert. Es geht um Erfahrungsaustausch und den gemeinsamen Außenauftritt“, erklärt Lüth. Die Initiatoren haben sich eng mit dem Verein City-Marketing abgestimmt, „um Doppelstrukturen zu vermeiden“. Um neuen Gästen die Vielfalt in der Innenstadt nahe zu bringen, kann sich der Gastronom Führungen mit Kostproben oder eine kulinarische Schnitzeljagd wie in Köln vorstellen. „Wir leben von glücklichen Gästen und wir leben auch von Touristen“, sagt Lüth.

Neue und alteingesessene Betriebe, privat geführte Restaurants und

Ketten sollen am „Esstisch Bonn“ Platz nehmen, um der Innenstadtgastronomie eine starke Stimme zu geben. Ein ähnliches Wir-Gefühl hat die Tourismus Rheinland GmbH bereits mit der Bonner Kooperation von 14 inhabergeführten Hotels unter dem Titel „Die Originale“ geschaffen.

15 bis 20 Betriebe sollen mitmachen

Von dem Bruch hält es für realistisch, dass 15 bis 20 Betriebe beim „Esstisch Bonn“ mitmachen. Themen gibt es genug, von der Außengastronomie bis zum Energiesparen.

Lüth hatte da schon eine kreative Idee: Die einfach verglasten Fenster im Inneren der Cassiusbastei hat er zu einer „Dämmung zum Schmuzzeln“ gemacht – mit Karikaturen der Zeichner Burkhard Mohr und Heiko Sakurai.



Jan Lüth vom Cassius-Garten macht mit beim „Esstisch Bonn“.

FOTO: WESTHOFF