

Das wird ein Fest!

Hochzeit, Geburtstag, Jubiläum – es gibt viele schöne Anlässe, um auswärts zu feiern. Und es muss nicht immer in einem Restaurant sein. Wir zeigen außergewöhnliche Locations in der Region und geben Tipps fürs Catering.





Herzblut



Kleine Häppchen sind bei großen Veranstaltungen besonders beliebt.



Werden Drinks gemixt, ist Konzentration geboten.

Fotos: Sarah Larissa Heuser

Was macht ein Fest zu einem unvergesslichen Ereignis? Es ist der perfekte Mix aus Kulinarik und Ambiente. Wer jenseits des Restaurantangebots nach ausgefallenen Orten für seine Feier sucht, der findet in Bonn und dem Rhein-Sieg-Kreis zahlreiche Miet-Locations – mit und ohne Catering.

Da Feierlichkeiten meist an einem Wochenende stattfinden, sind viele Räume und Caterer schnell ausgebucht. Also sollte man rechtzeitig mit der Suche beginnen und den Wunschtermin reservieren. Dann geht es an die Planung von Einladungskarten, Buffet, Tischordnung, Dekoration und Unterhaltungsprogramm. Hier sprechen Veranstalter oft Empfehlungen aus

Bonn geht aus!

und bieten vielfach sogar ein „Rundum-Sorglos-Paket“ aus einer Hand.

Ganz viel Herzblut

Es gibt Wohlfühlräume, in die man am liebsten sofort einziehen würde. So wie die gemütlichen Sitzecken im „Herzblut“ (siehe Seite 40). Die Brüder Gilbert und Guido Köhne haben vor fünf Jahren das alte Kino in Bad Honnef in einen Konzeptstore umgewandelt und präsentieren auf 450 Quadratmetern Wohnen, Mode und Genuss. Kurz: alles, was das Leben schöner macht. Die verschiedenen im Vintage-Stil eingerichteten Wohninseln laden unweigerlich zum Verweilen und Ins-Gespräch-Kommen ein.

Doch „Herzblut“ ist mehr als nur ein schöner Laden. Regelmäßig öffnen die Gebrüder Köhne ihr Geschäft für kulturelle, kulinarische sowie private oder Business-Veranstaltungen. „Wir richten unsere Räumlichkeiten dann den Kundenwünschen entsprechend ein“, so Gilbert Köhne, der das „Kaminzimmer“ oder die „Gentleman's Corner“ gern immer wieder umgestaltet. In dieser inspirierenden Atmosphäre sind unvergessliche Events mit bis zu 100 Sitz- sowie weiteren 150 Stehplätzen möglich. Dabei kann der Catering-Partner frei gewählt werden und dank der sechs Meter langen Showküche auch live vor Ort kochen. Auf Wunsch kümmern sich die Inhaber um die komplette Organisation – von der Einladungskarte über das Catering bis zum Unterhaltungsprogramm.



Geniale Idee: Fußball-Bowling. Während der WM traten Mannschaften in witzigen Kostümen der WM-Teilnehmerländer gegeneinander an.



Im Pin-up kann man auch hervorragend essen und trinken.

Mehr als Bowling und Billard

Das „Pin-up-Bowlingcenter“ in Bornheim ist ein Eventcenter mit unzähligen Möglichkeiten.

Die Pins klackern, die Kugeln rollen mit Getöse in die Pin-Aufstellungen – und natürlich: je besser der Wurf, desto größer die Freude und auch der neidische Blick von der Nachbarbahn der gegnerischen Mannschaft. Was harmlos als Gesellschaftsspiel erscheint, ist bei zahlreichen Firmen und Vereinen beliebt. Denn kaum ein Sport ist so einfach zu lernen, von Anfang an so unterhaltsam und gleichzeitig so teambildend wie Bowling. Kein Wunder also, dass das Bowlingcenter „Pin-up“ für Freizeitaktivitäten von Unternehmen genutzt wird, die etwas für ihre Firmenkultur tun wollen.

Die sportlichen Aktivitäten sind dabei oft nur ein verbindender Rahmen, erklären die beiden Geschäftsführer Regina Pütz und Sascha Erdbories. Darüber hinaus bietet das Pin-up weit mehr als die 18 Bahnen mit ihren modernen Monitoren und Konsolen, den acht Billardtischen und Dart-Automaten. „Wir können hier in den verschiedenen Gastrobereichen insgesamt bis zu 400

Gäste unterbringen und bewirten“, erklärt der gelernte Konditor und Chefkoch Erdbories. Schicke Dinner mit Buffets und mehreren Gängen finden hier ebenso statt wie Familienfeiern, Firmenfeste und natürlich Kindergeburtstage.

Apropos Essen: Ein ganz besonderes Erlebnis ist das Koch-Event „Cook & Bowl“, das auch dem professionellen Hintergrund des Mit-Geschäftsführers zu verdanken ist: „Gemeinsam nach Kundenwunsch wird das passende Menü zusammengestellt“, erklärt Erdbories. „Je nach Wunsch von drei bis fünf Gängen. Vorbereitet und begleitet von dem Chef persönlich.“ Von der Vorspeise über das Hauptmenü bis hin zum leckeren Dessert bestimmen die Kunden alles selbst. „Alle erforderlichen Zutaten werden vor dem Event entsprechend der geplanten Stationen aufgebaut“, ergänzt Regina Pütz das Konzept. Und wer mag, kann dann noch eine Cocktailschulung vom professionellen Barkeeper dranhän-

gen. Spaß und Unterhaltung für alle Beteiligten sind dabei garantiert.

Dass das Pin-up immer wieder neue Möglichkeiten zur Unterhaltung seiner bowling-begeisterten Kunden findet, zeigt ein Blick in den Veranstaltungskalender. Im Rahmen des „crazy Monday“ gab es in der Vergangenheit zum Beispiel tolle Musikabende mit James Smith, dem Sänger der Fantissima-Dinnershow des Phantasialandes in Brühl. In diesem Jahr stand eine umwerfende Sandmalerei-Show an, die über Beamer in allen Eventbereichen und an allen Bahnen verfolgt werden konnte. Hinzu kommen Firmen-Cups mit Unternehmen aus der Umgebung, und selbst Business-Speed-Datings erfreuen sich im Pin-up immer größerer Beliebtheit. Beim Tollitäten-Cup sind die Jecken an der Bahn, und beim Fußball-Bowling traten wiederholt Teams in Fan-Kostümen der WM-Teilnehmerländer gegeneinander an. Und natürlich ist bei alledem auch immer noch Bowling für jedermann möglich im Pin-up.



Nie um eine gute Idee für Firmenevents, Kochshows oder andere Attraktionen verlegen sind die beiden Geschäftsführer des Pin-up, Regina Pütz und Sascha Erdbories.

pin-up
BOWLING
absolut umwerfend

Pin-up Bowlingcenter

Johann-Philipp-Reis-Straße 7
53332 Bornheim
Tel.: 02222/93 94 90

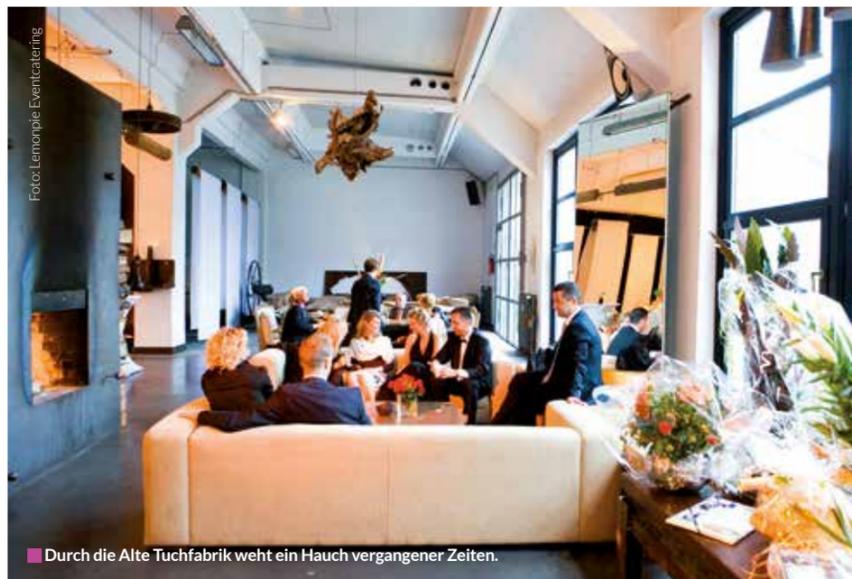
www.pinup-bowling.de

Montag-Donnerstag: 12-23 Uhr,
Freitag und Samstag: 12-2 Uhr, Sonntag: 9-22 Uhr



Alte Tuchfabrik

Fotos (2): Lemonpie Eventcatering



Durch die Alte Tuchfabrik weht ein Hauch vergangener Zeiten.

Loftiger Luxus

Die mehr als 100 Jahre alte Tuchfabrik in Euskirchen (siehe Kasten) steht auf Platz 1 im Location-Ranking des Event-Fachmagazins Blach Report 2018 – mit einer spannenden Mischung aus moderner Innenarchitektur und altem Bestand. Umgeben von Relikten vergangener Industriezeiten kann man auf insgesamt 4500 Quadratmetern in diversen Räumen und separaten Lofts sowie im Innenhof mit 15 oder auch 1000 Gästen feiern.

„Der Feuerraum ist Dreh- und Angelpunkt jedes Events“, erläutert Lea Clemens von Lemonpie Eventcatering. Statt dem klassischen Buffet ist

hier Live-Cooking angesagt. An der Theke der großen Showküche wird jeder Gast vom hauseigenen Kochteam persönlich bedient, um dann an einem der langen Tische aus Holz und Stahl Platz zu nehmen. Im benachbarten „Wohnraum“ knistert ein gemütliches Feuer im offenen Kamin. Blickfang hier ist ein begehbares Stahlcarrée in der Raummittle. Die „Erdhalle“ wiederum fasziniert mit einem kupferschimmernden Boden. Der Veranstalter übernimmt die gesamte Organisation, kreiert aus dem Fundus der Alten Tuchfabrik fantasievolle Dekorationen und stellt auf Wunsch auch die Ton-, Licht- und Bühnentechnik zur Verfügung.

Locations mit „Wow“-Effekt:

Adenbachhütte Ahr-Tours
Walporzheimer Straße 19
53474 Bad Neuenahr-Ahrweiler
Tel.: 02641/90 00 20
www.ahrta.de

Alte Tuchfabrik
Lemonpie Eventcatering GmbH
Josef-Ruhr-Straße 30
53879 Euskirchen
Tel.: 02251/65 08 20
www.lemonpie.de

Dachgarten der Bundeskunsthalle
Friedrich-Ebert-Allee 4
53113 Bonn
Tel.: 0228/9 17 12 28
www.bundeskunsthalle.de

Herzblut
Hauptstraße 102b
53604 Bad Honnef
Tel.: 02224/1 82 98 99
www.herzblut-lifestyle.de

Plan.B
Theaterstraße 22
53111 Bonn
Tel.: 0172/2 65 21 85
www.planbonn.de

Für jeden etwas

Das Spektrum an außergewöhnlichen Miet-Locations ist so breit, dass jeder das Passende für seinen Geschmack und Geldbeutel findet. Sei es nun in der urigen Hütte, im coolen Club oder über den Dächern der Stadt.

Wie wäre es mit extravaganter Clubatmosphäre inklusive Bar, Lounge und Tanzfläche mitten in Bonn? In der Miet- und Eventlocation „Plan.B“ (siehe Seite 40) kann man ein Bankett für 70 Personen oder eine Party für bis zu 250 Gäste stattfinden und sich vom hauseigenen Servicepersonal coole Drinks mixen lassen. Der Caterer ist frei wählbar, wobei der Veranstalter auch ein eigenes Catering anbietet.

Frisches Blattgrün und typische Winzer-Accessoires sorgen in den Weinbergen Bad Neuenahrs für romantischen Hüttenzauber. Im rustikalen Ambiente der Adenbachhütte (siehe Seite 40) können Gastgeber bis zu 130 Personen willkommen heißen, und das nicht nur zu einem Weinschoppen. Im Raum nebenan wird auf der großen Feuerstelle gegrillt und ringsherum das Buffet aufgebaut. Für Letzteres stehen verschiedene Varianten zur Auswahl, wobei auch das Servicepersonal vom Veranstalter gestellt wird. Wer lieber kunstvoll unter freiem Himmel feiert, hat dazu mit bis zu 800 Personen auf dem Dachgarten der Bundeskunsthalle (siehe Seite 40) Gelegenheit. Dort, wo sonst Kunst- und Gartenausstellungen stattfinden, sorgt das hauseigene Restaurant „Speisesaal“ (siehe Rubrik „Internationale Küche“) bei einem einmaligen 360-Grad-Rheintalpanorama für Catering samt Servicepersonal und das Veranstaltungsmanagement der Bundeskunsthalle für die benötigte Technik.

Das Buffet ist eröffnet

Das klassische Buffet mit großen Schalen und Wärmebehältern war gestern. Heute bieten moderne Caterer filigran dekorierte Köstlichkeiten mit Showeffekt, kochen live vor Ort und bringen Gläser, Geschirr und Servicepersonal gleich mit. Bei der Planung spielen neben der Gästezahl, dem Pro-Kopf-Budget und den örtlichen Gegebenheiten insbesondere ernährungstypische Faktoren eine wichtige Rolle. „Bei der Auswahl der Speisen sollte man nicht nur nach den eigenen Geschmacksvorlieben gehen“, erklärt der Bonner Gourmetkoch Hartmut Bartz, „sondern auch nach den Wünschen und Bedürfnissen seiner Gäste.“ Denn die können von vegetarisch über vegan bis halal reichen. „Auch Nahrungsmittelunverträglichkeiten und Allergien muss ein Caterer berücksichtigen“, so Bartz, der aus seinem Studium der Ökotrophologie die jeweiligen Ernährungsregeln aus dem Effeff kennt.

Da Geschmäcker bekanntlich verschieden sind, kommt ein Buffet bei den Gästen meist besser an als ein Menü, wobei Letzteres wiederum elegan-



Plan.B

Foto: Christoph Kappes Die Erlebnisgastronomie GmbH



Christoph Kappes Die Erlebnisgastronomie GmbH

ter ist. „Der Trend zum Tischbuffet steigt“, sagt Christoph Kappes, Küchenchef und Erlebnisgastronom aus Lohmar. So bleibt man gemütlich zusammen sitzen und muss nicht aufstehen, was insbesondere ältere Personen zu schätzen wissen. Ein weiterer Trend ist das Flying Menü, das auf kleinen Tellern serviert und im Stehen gegessen wird. „Das können auch acht bis neun Gänge sein“, meint Hartmut Bartz, der gerne live kocht

und eine geeiste Apfel-Sellerie-Cremesuppe praktischerweise direkt aus dem Glas trinken lässt. Da wird das Löffelhalten überflüssig. Auf Showeffekte setzt Erlebnisgastronom Christoph Kappes. „Ich überrasche die Gäste zum Beispiel mit kalter Lauchsuppe in gefrorenen Gläsern oder an der Wand hängenden Speisen“, so Kappes.

www.gourmet-koch.de
www.ckappes.de

Trau dich!**Heiraten an Land, zu Wasser und in der Luft**

Eine standesamtliche Trauung muss nicht immer im Rathaus stattfinden. Bonner Standesbeamte trauen heiratswillige Paare alternativ auf einem Rheinschiff der Bonner Personenschiffahrt (BPS) oder auf der Godesburg. In Siegburg kann man sich in der alten Weinschmiede oder in einem Tauchturm in 20 Metern Tiefe das Jawort geben und in Sankt Augustin sogar in luftiger Höhe in einem Helikopter. Wer es lieber fürstlich mag, der geht den Bund fürs Leben auf Schloss Drachenburg in Königswinter oder Schloss Miel in Swisttal ein.

Da Hochzeiten an diesen außergewöhnlichen Orten meist auf bestimmte Wochentage und Zeiten beschränkt sind, empfiehlt sich eine frühzeitige Reservierung. Auskunft erteilen die Standesämter der jeweiligen Städte und Gemeinden. Oft ist nach der Trauung kein Ortswechsel mehr nötig, da bei vielen Locations die Möglichkeit für einen Empfang mit anschließendem Hochzeitsbankett besteht.



Foto: ThinkstockPhotos / AlexBard

Außergewöhnliche Locations für standesamtliche Trauungen

Ameron Hotel Königshof
Adenauerallee 9
53111 Bonn
Tel.: 0228/2 60 10
www.hotel-koenigshof-bonn.de

Bonner Personenschiffahrt (BPS)
Brassertufer „Alter Zoll“
53111 Bonn
Tel.: 0228/63 63 63
www.bonnschiff.de

Hotel Collegium Leoninum
Noeggerathstraße 34
53111 Bonn
Tel.: 0228/6 29 80
www.leoninum-bonn.de

Godesburg
Auf dem Godesberg 5
53177 Bonn
Tel.: 0228/31 60 71
www.godesburg-bonn.de

Herrenhaus Buchholz
Buchholzweg 1
53347 Alfter
Tel.: 02222/8 04 08 72
www.herrenhaus-buchholz.de

Klosterkirche Hennef
Klosterstraße 2
53773 Hennef
Tel.: 02242/9 69 47 70
www.klosterkirche-hennef.de

La Redoute
Kurfürstenallee 1
53177 Bonn
Tel.: 0228/6 88 98 80
www.redoute-bonn.de

Schloss Drachenburg
Drachenfelsstraße 118
53639 Königswinter
Tel.: 02223/90 19 70
www.schloss-drachenburg.de

Schloss Miel
Schlossallee 1
53913 Swisttal-Miel
Tel.: 02226/1 00 50
www.schlossmiel.de

Stella Rheni
Elisabethstraße 18
53177 Bonn
Tel.: 02232/7 62 40 50
www.stella-rheni.de

Weinschmiede Siegburg
Zeithstraße 19
53721 Siegburg
Tel.: 02241/6 47 84
www.weinschmiede-siegburg.de



Hochzeit unter Wasser



Foto: Collegium Leoninum

Alles unter einem Dach

Standesamt, Kirche, Restaurant – hinter den historischen Mauern des Collegium Leoninum (siehe Liste auf Seite 42) heißt es auf Wunsch „all inclusive“. Fußläufig vom Bonner Hauptbahnhof entfernt, werden die Hochzeitsgäste im Vorraum der „Alten Kirche“ empfangen, von wo aus ein roter Teppich geradewegs zum Altar führt. „Wir ermöglichen eine standesamtliche Trauung in sakralem Ambiente“, erklärt Hoteldirektorin Ruth van den Elzen. In der entweihten neugotischen Kirche im Herzen des Hotels können Brautpaare mit bis zu 160 Gästen standesamtlich, kirchlich oder auch frei heiraten, musikalisch begleitet auf dem hauseigenen Fazilio-Klavierflügel oder der Klais-Orgel.

Das anschließende Bankett findet im festlichen Refektorium statt, das mit einer kronleuchterbesetzten Decke in fast sechs Metern Höhe, elegan-

tem Holzboden und bodentiefen Fenstern aufwartet. Bei schönem Wetter lockt die angeschlossene Sommerterrasse die Gästeschar nach draußen. Auf Wunsch kümmert sich ein hoteleigener Hochzeitsconciere um die gesamte Planung.

(Trau-)Zimmer mit Ausblick

Das historisch gewachsene Rheinland bietet eine Vielzahl an traumhaften Hochzeitslocations für den schönsten Tag des Lebens. Bei einigen kann man direkt aufs Ganze gehen und Standesamt und Bankett verbinden.

Inmitten von Wiesen und Wäldern, wo schon Helmut Kohl und Hans-Dietrich Genscher zu Gast waren, liegt eine offizielle Außenstelle des Standesamtes Alfter. Das umfangreich umgebaute und modernisierte Herrenhaus Buchholz liegt etwa neun Kilometer von Bonn entfernt und bietet sich für Bankette mit bis zu 110 Per-

sonen an. Wer mag, lässt draußen auf der Terrasse im Schatten der Kastanien die Korken knallen, wobei sich ein Event-Team um Organisation, Deko, Unterhaltungsprogramm und Catering kümmert – vom Fingerfood über das (Tisch-)Buffet oder gesetzte Mehrgang-Menü bis hin zum Live-Cooking.

Mit traumhaftem Blick auf das Siebengebirge kann man in der Ende des 19. Jahrhunderts als Sommerresidenz erbauten Stella Rheni in Bad Godesberg nicht nur standesamtlich im Kuppelsaal, sondern auch katholisch beziehungsweise ökumenisch in der Kirche nebenan heiraten. Im „Stern des Rheins“ lassen sich anschließend fürstliche Hochzeitsbankette mit bis zu 120 Personen begeben. Das Event-Management arrangiert ein Rundum-Sorglos-Paket mit Fingerfood, serviertem Menü oder (Flying) Buffet.

Auf der grünen Wiese

Warum nicht im eigenen Garten feiern? Vor Sonne, Wind und Regen geschützt kann man sein Fest im passend großen Miet-Zelt zelebrieren, das samt Holzboden, Bestuhlung und mobilen WCs prinzipiell überall aufgestellt werden kann; sofern erlaubt auch in freier Natur oder am Lieblingssee.

Hier einige regionale Anbieter:
www.7gebirgzelte.de,
www.zelte-wolter.de,
www.beckersmietkluengel.de,
www.zeltverleih-juchem.de



Foto: Herrenhaus Buchholz

Herrenhaus Buchholz im Abendlicht