

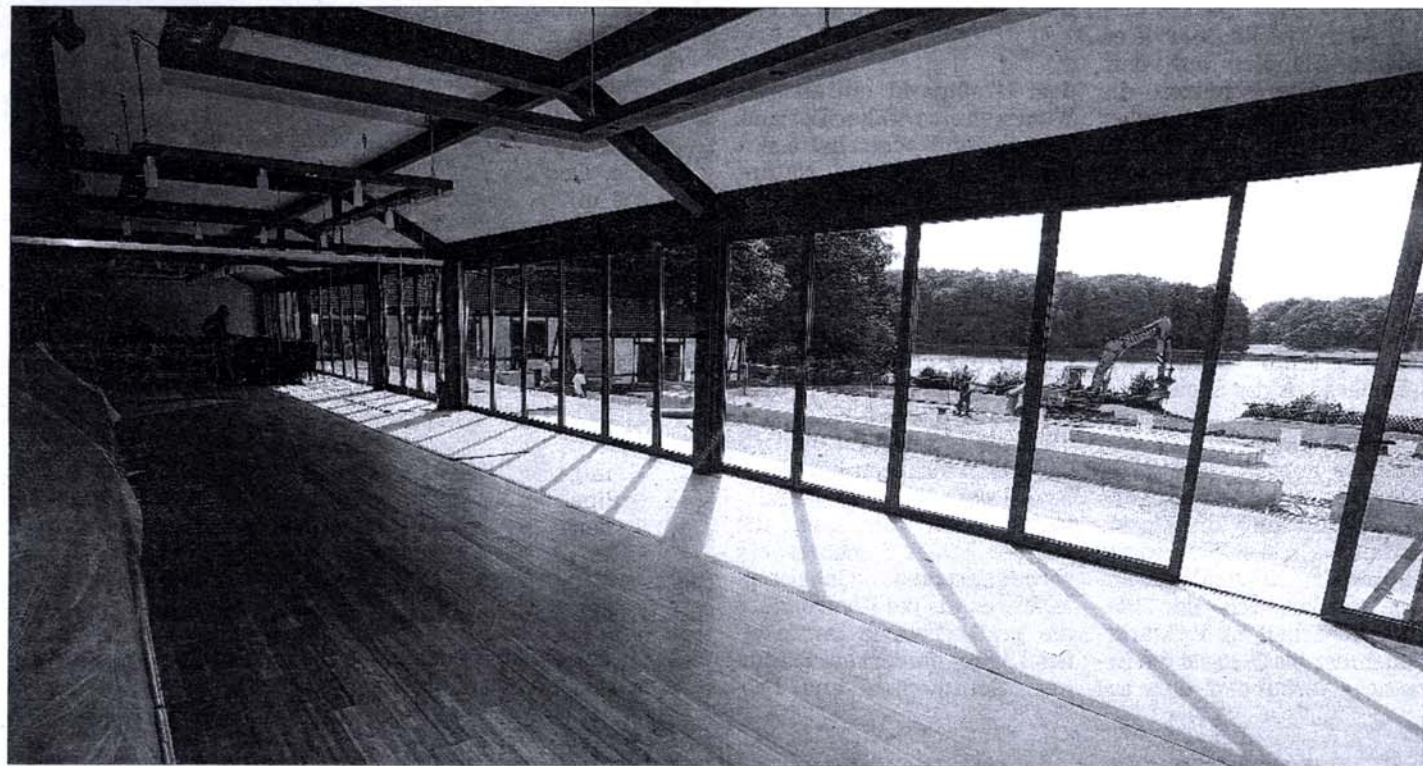
Gaumengenüsse mit Seeblick

Club Astoria mit Bistro, Gourmet-Restaurant und Biergarten eröffnet bald

von EVELINE KRACHT

„Es war schon immer mein Traum, ein Sterne-Restaurant zu haben“, sagt Rolf Bechtold, seit vier Jahren Besitzer des „Kuckuck“. Im nahe gelegenen „Club Astoria“, der am 14. September unter seiner Leitung eröffnet, möchte sich der Gastronom gemeinsam mit Sterne-Koch Jean-Claude Bado „den Traum von mindestens einem Stern erfüllen“. Bado, der früher mit seinem Vater Roland das La Poêle d'Or in der Komödienstraße führte, kehrt damit nach langer Zeit wieder „zurück an den Herd“. Das französische Gourmet-Restaurant mit 28 Plätzen, das erst ab 15. Oktober die Gäste verwöhnen wird, soll „das kulinarische Highlight“ im früheren Belgischen Club Astoria werden, flankiert von einem lang gestreckten Bistro-Restaurant (120 Plätze), einer kleinen Bar, einem Veranstaltungsraum (80 Plätze) und einer großen Terrasse mit Biergarten und Lounge (250).

Beim Betreten des neuen Club Astoria fällt der Blick geradewegs auf den Adenauer-Weiher, doch erst im Bistro-Restaurant mit seinen raumhohen Schiebetüren offenbart sich die bestechende Lage am See inmitten von Grün. An einem „vorwiegend jüngere Publikum“, das Bechtold ansprechen möchte, orientiert sich die moderne, fast puristische



Das Bistro-Restaurant im Club Astoria mit 120 Plätzen und Blick auf den Adenauer-Weiher. (Foto: Ohlig)

Einrichtung mit hellem Bambusparkett, Sitzbänken und Tischgruppen in dunkelbraunem Wenge-Holz, Beleuchtungseffekten sowie im Außenbereich einer Biergartenbestuhlung und bequemen Sitzgruppen. Im großen Restaurant sowie draußen, so Bechtold, wird Küchenchef Ingo Beckschäfer, „Eigengewächs“ aus dem „Kuckuck“, ei-

ne Cross-Over-Küche „zu bezahlbaren Preisen“ offerieren. Das Kölsch (0,2 l) kostet 1,50 Euro, Weine (0,2 l) liegen zwischen 4,80 und 6,10 Euro, Vorspeisen zwischen 4 und 7,50 Euro, Hauptspeisen zwischen 6,50 und 17,90 Euro. „Wir möchten, dass auch Familien mit Kindern herkommen“, betont der 51-Jährige, der für das neue Stadtwald-Lokal über 30

Vollzeitkräfte und 20 Aushilfen beschäftigen wird. Täglich von 12 bis 22 Uhr gibt es warme Küche, sonntags ab 10.30 Uhr auch Brunch. Bei der Sanierung, erzählt Bechtold, seien die Behörden sehr entgegenkommend gewesen. Der Quertrakt zwischen den Seitenflügeln entstand ganz neu, das belgische Fachwerk wurde restauriert.

Um ein Verkehrschaos zu vermeiden, bekam Bechtold von der Stadt die Auflage, einen Parkplatz anzulegen. Er verfügt über 120 Plätze. Zwei Millionen Euro investierte der Gastronom in die heruntergekommenen Nachkriegs-Gebäude von 1948, die als attraktives Ausflugsziel für die Kölner bald mit neuem Leben erfüllt sein werden.