

# Ein frischer Genuss mit viel Nachhall

## Café im Kunstmuseum startete neues Bio -Getränkekonzept

Bonn (mg). Vieles sieht der Gast nicht, was sich hinter dem Siegel „Sustainable Bonn“ verbirgt. Seit November letzten Jahres darf sich das „Café im Kunstmuseum Bonn“ mit der Auszeichnung schmücken. Der englische Begriff „Sustainable“ steht für „Nachhaltigkeit“, einem Markenzeichen des Kongress- und Tourismusstandortes Bonn.

„Vor der Auszeichnung mit dem Label stand eine einjährige Projektarbeit. Wir haben unser Nachhaltigkeitskonzept erarbeitet. Besonderes Augenmerk liegt hier auf den Bereichen Energie, Wasser, Abfall, Mobilität sowie faire und ökologische Beschaffung. Hier reicht die Palette von frischen regionalen Produkten bis zum fairgehandelten Biokaffee“, erläutert Inhaber Michael Klevenhaus. Während der nachhaltige Ressourceneinsatz für den Gast nur wenig wahrnehmbar ist, bestimmt Letzteres den gesunden, schmackhaften Genuss.

Seit der letzten Juliwoche eröffnete das Café bei den Getränken eine ganz neue Genusswelle für seine Gäste. „Neu ist das Kaffeesortiment mit reinen Arabica-Sorten, ausschließlich Transfairprodukte aus biologischem Anbau“, freut sich Klevenhaus über das auch für die vielen internationalen Gäste deutliche Sustainable-Zeichen. Am Niederrhein hat er in der Privatkellerei VAN NAHMEN die neue Quelle für Schorlen und Obstsaft erschlossen. Geschmacksintensives und ge-



■ Mit seinem Nachhaltigkeitskonzept ist das Café im Kunstmuseum eine Visitenkarte für den Kongress- und Tourismusstandort Bonn. FOTOS: MG

sundes Obst alter Streuobstwiesen sind das Geheimnis für den wohlschmeckenden Nachhall beim Saft- oder Schorlege-nuss.

„Das sind Aroma und Geschmack, die Kindheitserinnerungen wachrufen“, zeigt sich der Café-Chef von der französischen Limonade LA MORTUACIENNE begeistert. Ein Produkt, unverfälscht seit 1921 auf dem Markt, im Café mit den natürlichen Aromen Orange, Grenadine, Zitrone naturtrüb Pampelmuse und Mandarine im Angebot.

Genau das Richtige zum Anstoßen auf einen schönen Sommertag ist der „PRISECCO“ aus dem Slowfoodangebot. Ein rotfruchtiger alkoholfreier Cocktail mit dem Extrakt aus alten Apfel- und Birnensorten, Sauerkir-

sche, Holunder und Quitte.

Café im Kunstmuseum Bonn  
Friedrich-Ebert-Allee 2  
53113 Bonn  
Telefon: 0228-230059  
Fax: 0228-234018  
info@cafekumu.de  
www.cafemu.de

Öffnungszeiten:  
Dienstag - Sonntag: 10-19h,  
Montag: geschlossen

