

Früh's BRAUHAUSPOST

Ausgabe Nr. 05 / April 2017

Ausbildung bei FRÜH

Neben der gesellschaftlichen Verantwortung wirken wir dem Fachkräftemangel entgegen – und rekrutieren unsere Mitarbeiter und Führungskräfte aus eigenen Reihen.

Mit der gastronomischen Vielfalt der FRÜH Gastronomie sind wir nicht nur ein guter Gastgeber, sondern auch ein großer Ausbildungsbetrieb für die Berufe Koch/Köchin, Fachpraktiker/in Küche, Restaurantfachmann/-frau und Hotelfachmann/-frau. Für 23 junge Menschen sind wir zur Zeit das Sprungbrett ins Berufsleben. Während ihrer 3 Jahre erleben unsere Auszubildenden eine abwechslungsreiche Zeit in der sie in insgesamt 15 Bereichen der FRÜH Gastronomie arbeiten und Wissen aufnehmen dürfen. In unseren verschiedenen Küchen, die ein unterschiedliches Speisenangebot haben, findet die Ausbildung unserer Köche und Fachpraktiker Küche statt. Unsere Auszubildenden im Restaurantfach lernen, ein perfekter Gastgeber zu werden und empfehlen zum Beispiel einen Wein in unserem modernen HOF 18 Restaurant oder bereiten nach Absprache mit dem Auszubildenden im Hotelfach Tagungen im hauseigenen Eden Hotel FRÜH am



Dom vor. Unser Kräutergarten wird mit viel Liebe zum Gärtnern von unseren Auszubildenden verantwortet. Um den Erfahrungsschatz zu erweitern führen wir regelmäßige Betriebsbesichtigungen bei unseren lokalen Lieferanten durch. Die Ausbildung in der FRÜH Gastronomie kann durch Praktika in Partnerbetrieben der Sternegastronomie und -hotellerie deutschlandweit ergänzt werden. Seit mehr als drei Jahrzehnten arbeiten wir mit der Industrie- und Handelskammer zu Köln eng zusammen, insbesondere in Bezug auf die Auszubildenden zum Fachpraktiker Küche. Die-

ser Ausbildungsberuf eignet sich für lernbehinderte Jugendliche, die zum Beispiel eine attestierte Rechenschwäche haben. Durch diese oder andere Lernschwächen fallen diverse Ausbildungsberufe für die Jugendlichen weg, obwohl sie eine enorme Motivation, gepaart mit handwerklichem Geschick mitbringen. Im August 2017 Jahr werden 3 Fachpraktiker Küche ihre Ausbildung in der FRÜH Gastronomie beginnen.

Jedoch bietet die „FRÜH-Welt“ nicht nur gastronomische Ausbildungsberufe an. In unserer FRÜH Brauerei in Feldkassel werden traditionell Brauer und Mälzer ausgebildet, sowie Industriekaufleute,

Wir bilden aus

Mitglied der  **IHK Köln**

Kaufleute für Büromanagement und Fachinformatiker für Systemintegration. Insgesamt bildet die Cölner Hofbräu P. Josef Früh KG 40 Auszubildende in den unterschiedlichsten Ausbildungsberufen und an unterschiedlichen Unternehmensstandorten aus.

Bewirb Dich jetzt, und werde Teil eines modernen und kölschen Traditionsunternehmens!

Das Eden Hotel FRÜH am Dom stellt sich vor



Direkt am prachtvollen Kölner Dom gelegen, ist das Brauhaus FRÜH seit über 100 Jahren eine der beliebtesten Destinationen Kölns, wenn es darum geht, sich in rustikalem Ambiente mit rheinischer Küche verwöhnen zu lassen. Wer da im historischen Stadtzentrum sein FRÜH Kölsch genießt ist vielleicht überrascht, dass sich direkt nebenan ein weiterer Zweig der FRÜH-Familie befindet: Das Eden Hotel FRÜH am Dom, ein modernes und familiär geführtes 3-Sterne Superior Hotel. Eingerichtet im modernen Stil sind unsere Zimmer der perfekte Ort sich von einer anstrengenden Messe zu erholen, neue Kraft zu schöpfen nach dem Eintauchen ins Shopping-Paradies (hier sind Sie übrigens mitten im Dreieck Hohe Straße / Schildergasse / Ehrenstraße) oder um einfach nur die atemberaubende Aussicht auf das berühmte Denkmal des deutschen Katholizismus und gotischer Architektur aus dem Jahre 1248 zu genießen. Unsere

8 Einzel- und 70 Doppelzimmer (davon insgesamt 8 Superior mit Sitzecke und der Möglichkeit eines Zusatzbettes) sind teilweise mit Domblick verfügbar, und alle mit Badewanne und/oder Dusche, WC, Kosmetikspiegel, Fön, Safe, Minibar, Flatscreen-TV, Telefon,

kostenfreiem WLAN, Schreibtisch mit Stuhl, Minibar und einer Kaffee-/Tee-Station ausgestattet. Moderne Möbel und Parkettböden in warmen Holztönen wie Rotbuche, Makassar und Erle erfüllen unsere Standards für Stil und Design. Unsere Konferenz- und Bankett-Räumlichkeiten stehen für allerlei Veranstaltungen zur Verfügung und



können auch in Kombination mit Übernachtungen gebucht werden. Unser hilfsbereites Personal steht Ihnen 24 Stunden täglich an der Rezeption mit Ideen zur Verfügung, wie Sie Ihren Aufenthalt noch unvergesslicher machen. Eine einzigartige Mischung aus Geschäf-

ten, Restaurants und öffentlichen Plätzen erwarten Sie in der Innenstadt. Geschichtsträchtige Häuser und enge Gassen schaffen eine historische Atmosphäre, und speziell die Weihnachtsmärkte in diesem alten Kölner „Veedel“ (aus Ihrem Domblick-Zimmer sehen Sie direkt auf das vorweihnachtliche Treiben auf dem Roncalli-Platz) sollten Sie sich nicht entgehen lassen. Nicht zu vergessen ist der weltberühmte Kölner Karneval: Werden Sie ein



„Jeck“ und feiern Sie die närrische Zeit im Eden Hotel FRÜH am Dom! Sichern Sie sich damit auch einen Logenplatz für den Rosenmontagszug!

Kommen Sie jederzeit rüber zur Rezeption, um mehr über unsere attraktiven Angebote herauszufinden und Ihren nächsten Aufenthalt zum Bestpreis zu buchen.

Wir freuen uns auf Sie!

M. Monsch

früh „Regional“

**Töpferei Hansen –
unser Lieferant für Besteck-
krüge und Senftöpfchen**



Tontöpfe für Senf, Besteck und Kölsch: Bei Töpfer Thomas Hansen ist das alles Handarbeit – made in Wachtberg-Adendorf. In vierter Generation leitet er den Familienbetrieb, der sich 2009 auf Gastronomieprodukte spezialisiert hat. Damals begann er seine Zusammenarbeit mit dem Düsseldorfer Unternehmen Löwensenf, und auch die Kölner waren schnell von seinen individuellen Töpferwaren begeistert. Doch Thomas Hansen ist nicht nur in der Region zuhause, zu seinen Kunden gehören auch längst Brauhäuser in Shanghai. Der Adendorfer ist damit wahrscheinlich der einzige deutsche Töpfer, der seine beliebte Ware nach China exportiert. Die Tontöpfe bestehen aus Steinzeug und werden von ihm selbst bemalt – natürlich mit lebensmittelunbedenklicher Farbe. Kaufen kann man diese im FRÜH-Shop und direkt vor Ort in seiner Töpferei. Selbstverständlich arbeitet Thomas Hansen nicht nur für Unternehmen. Mit Hingabe setzt er auch Wunschlogos für Senftöpfe und Co. um, sodass jeder zum Designer und damit Teil dieser alten Handwerkskunst werden kann.



Events bei früh



Eröffnung der Innenhof-Terrasse

Sobald die Sonne am Kölner Himmel strahlt, eröffnen wir nicht nur unseren großen Biergarten vor dem Brauhaus, sondern auch unsere Innenhof-Terrasse vom HOF



18 Restaurant. Hier findet man eine ruhige Oase fernab vom Trubel mit Blick auf unseren hauseigenen Kräutergarten.



28. April 2017

Mord im Karneval – der Brauhaus-Krimi

Lassen Sie sich bei dieser Dinner-Kriminalkomödie mit Musik, Tanz und Gesang bestens unterhalten! Wird der Mörder unter den Gästen sein?



10. April bis 20. Juni 2017

Spargelwochen

Zur Spargelzeit gibt es in den FRÜH-Filialen wieder unsere leckeren Spargel-Gerichte: im Brauhaus und Brauhauskeller FRÜH am Dom, „Em Golde Kappes“ in Nippes, „Em Veedel“ am Chlodwigplatz, im modernen HOF 18 Restaurant, sowie im Venlo im Belgischen Viertel.



20. Juni bis 20. Juli 2017

Matjeswochen

Da er besonders mild gesalzen, kurz gereift und sehr fett ist, gilt der holländische Matjes noch immer als Delikatesse. Egal ob mit Schwarzbrot, mit Bratkartoffeln oder Salat – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Genießen Sie unseren frischen holländischen Matjes im Brauhaus FRÜH am Dom, „Em Golde Kappes“ in Nippes, „Em Veedel“ am Chlodwigplatz, im modernen HOF 18 Restaurant, sowie im Venlo im Belgischen Viertel.

Rund um die Uhr früh-shoppen

Aktueller Bestseller: **Faltbarer Thermo-Einkaufskorb**

Dieser praktische Einkaufskorb mit dem Aufdruck „früh-shoppen“ ist für ein sommerliches Picknick und alle Einkäufe – egal ob gekühltes FRÜH-Kölsch, Fassbrause oder Snacks aus der Tiefkühltheke – mit einer Thermofolie beschichtet. Der Einkaufskorb ist schnell und einfach zusammenklappbar und somit problemlos und platzsparend im Kofferraum zu verstauen.

Alles was das Herz des FRÜH-Fans begehrt, finden Sie in unserem Online-Shop www.frueh-shop.de.

Eine Reise durch's Früh

– Teil 5 –

Keller 3: High-Tech unterm Brauhauskeller



Wer denkt, der Brauhauskeller ginge schon tief unter die Erde, der hat unser Kellergeschoss noch nicht gesehen. Im 3. Untergeschoss des Brauhaus FRÜH am Dom trifft man nicht etwa auf muffige Kellerräume und verstaubte Kisten. Ganz im Gegenteil findet sich hier unter anderem ein gut gekühlter Schatz: Zwei große Bierkühlhäuser garantieren einen steten Nachschub an frischem, gut gekühltem FRÜH Kölsch. Um der großen Nachfrage nachzukommen, werden diese dreimal wöchentlich von der FRÜH Brauerei beliefert. Im normalen Betrieb haben wir einen Bestand von rund 100 90-Liter-Fässern, 120 50-Liter-Fässern, dazu reichlich kleine Pittermännchen und einen großen Vorrat an Kastenware. Denn neben frisch gezapftem FRÜH Kölsch bieten wir natürlich auch die Varianten FRÜH Radler, FRÜH Alkoholfrei, FRÜH Sport und eine große Auswahl an alkoholfreien Getränken an. Neben den Kühlräumen befindet sich der Bieraufzug, der bis zur Schänke im Erdgeschoss fährt und den Zappes auf Knopfdruck mit vollen Fässern versorgt. Die leeren Fässer fährt er auf demselben Weg in den Tiefkeller in einen separaten Leergutraum. Zudem sind die Bierkühlhäuser (wie sämtliche Kühlhäuser des FRÜH am Dom) an eine Wärmerückgewinnungsanlage gekoppelt, die das Brauhaus, den Brauhauskeller und das HOF 18 Restaurant sowie das angrenzende Eden Hotel FRÜH am Dom mit heißem Wasser versorgt. Das spart eine Menge Energie

und schützt die Umwelt. Umweltfreundlich genutzt wird auch der ehemalige Brauwasserbrunnen, der sich ebenfalls im Keller befindet. Dieser fördert immer noch genug Wasser, um damit sämtliche Toilettenspülungen vom Brauhaus bis ins Hotel zu versorgen. Weiter geht der Rundgang durch den Tiefkeller zum hochmodernen Käsekühlhaus.



Hier reift unser leckerer Holländer mindestens 6 Monate, bis er vom Küchenchef zum Verzehr freigegeben wird. Erst dann ist er schön fest und würzig und perfekt für FRÜH's Halven Hahn. Im Kühlhaus herrscht durch Wassernebel eine konstante



App ins Früh

Ein Muss für jeden Genießer der kölschen Küche, Brauhaus-Fan, Kölsch-Trinker und Köbes-Freund! Mit unserer praktischen „App ins FRÜH“ lernen Sie die FRÜH-Gastronomie mit ihren zahlreichen Facetten noch besser kennen und erfahren mehr über aktuelle News und Events. So bleiben Sie immer auf dem Laufenden: www.app-ins-frueh.de

Oder scannen Sie einfach den hier abgebildeten QR-Code.



Luftfeuchtigkeit, die den Käse vor dem Austrocknen schützt. Eine Osmoseanlage bereitet dazu Leitungswasser zu Reinstwasser auf.

Obwohl nicht jedem zugänglich, ist die dritte Kelleretage ein wichtiger Teil unseres täglichen Geschäftes.

K. Breuer und J. Kaiser

Impressum

Herausgeber:
Cölnler Hofbräu P. Josef FRÜH KG
Am Hof 12-18, 50667 Köln,
Telefon 02 21 / 26 13-0
E-Mail brauhauspost@frueh.de

Verantwortlich für den Inhalt:
K. H. Scholzen, D. Thoben
brauhauspost@frueh.de

Redaktion: Mitarbeiterinnen u. Mitarbeiter

Produktion & Layout:
types & print | grafikwerkstatt, Köln

Erscheinungsweise: alle 3 Monate

Auflage: 2.500 Exemplare