

# Früh's BRAUHAUSPOST

Ausgabe Nr. 06 / Juli 2017

## FRÜH Sport Fassbrause – und der Geschmack eskaliert!

Die Cölner Höfbräu P. Josef FRÜH KG startet im Juli mit einer humorvollen FRÜH Sport Kampagne und neuem Look in den Sommer!

Die „Arschbombe in Flaschen!“ – Die seit 2014 erhältliche Fassbrause von FRÜH überzeugt diesen Sommer mit einer neuen spritzigen Werbekampagne. Mit humorvollen Slogans wie „Arschbombe in Flaschen.“ und „Geschmack eskaliert.“ machen die lebensfrohen Motive die neue FRÜH Sport Kampagne zum echten Highlight auf zahlreichen Plakatflächen in und um Köln. Die farbenfrohen Motive spiegeln pure, unbeschwerte Sommerfreude



wieder und regen dazu an, selbst aktiv zu werden und jeden Moment des Lebens zu genießen – und das möglichst gesund. So passt die sommerliche Kampagne zu FRÜH Sport wie das Hänneschen zum Bärbelchen.

Isotonisch, vitaminreich und mit 100 % Heimatgefühl – das ist die zitronige FRÜH Sport Fassbrause

der Brauerei Cölner Höfbräu P. Josef FRÜH KG für heiße Sommertage und laue Abende mit Freunden. Sie ist die in Flaschen gefüllte, ungezuckelte Erfrischung für Aktive, Genießer, Spaßvögel und alle, die das Leben genießen. Mit der FRÜH Sport Fassbrause beweist die Brauerei FRÜH, dass traditionsreiche Brauereikunst auch mit 0,0 % Alkohol bestens funktioniert: FRÜH Sport ist ein leckerer Mix aus schmackhafter Zitronenlimonade und alkoholfreiem FRÜH Kölsch.

Die leckere Fassbrause hält seit jeher, was sie verspricht: Sie ist eine nicht zu süße, alkoholfreie und belebende Alternative zum Kölsch und steht dem beliebten Kultbier aus dem Hause FRÜH in Sachen Geschmack und Qualität in nichts nach. Und für die sportliche „Fijur wie en Surfbrett“ ist FRÜH Sport nicht nur kalorienärmer als Limonade, sondern auch mindestens so erfrischend wie Wasser und dabei immer ein bisschen wie Heimat zum Mitnehmen. Und genau das zeigen auch die

neuen Plakatmotive. Bei der innovativen Kampagne darf natürlich der Humor nicht fehlen – schließlich ist die Fassbrause von FRÜH.



Wie sagt man so schön op Kölsch „Jede Jeck is anders“. Getreu diesem Motto schmeckt FRÜH Sport längst nicht nur Sportlern, sondern allen: ob jung oder alt, Wahlkölnler, Immi oder kölsches Urgestein, den freiheitsliebenden Naturfreunden am Aachener Weiher oder dem auserwählten Fahrer auf der Party. Und die Haxe im FRÜH am Dom wird durch die kühle FRÜH Fassbrause erst so richtig zum Genuss. Daher heißt es von nun an: Dringste eine met? Besucht uns gerne im Web unter [www.frueh-sport.de](http://www.frueh-sport.de) oder auf Facebook und Instagram.

Prost!

M. Schmidt



# Das HOF 18 Restaurant stellt sich vor

Im Anlitz des Kölner Doms, über dem traditionellen Brauhaus FRÜH am Dom, befindet sich das HOF 18 Restaurant. Durch die unscheinbare, schmale Tür gelangen Sie über unsere goldene Treppe ins erste Obergeschoss - wo die Moderne mit unserer Tradition weiter Geschichte schreibt. Hier begrüßen wir Sie in ruhiger und gelassener Atmosphäre in unserem Kamin Raum, im Kölner Raum oder auf unserer Innenhof-Terrasse. Im Kamin Raum erleben Sie nicht nur die Atmosphäre der ehemaligen Wohnräume der Familie Früh, sondern können Ihr Augenmerk über unseren flackernden Kamin bis hin

zu den Domspitzen schweifen lassen. Durch die bodentiefe Fensterfront im Kölner Raum können Sie das Geschehen auf unserer großen Terrasse verfolgen.

Unsere überdachte Innenhof-Terrasse lädt bei fast jedem Wetter zum Verweilen ein. Die Ruhe wird hier mit unserem hauseigenen Kräutergarten und Brunnen zur Wohlfühl-Oase. Natürlich können wir nicht nur exzellenten „à la carte“-Service bieten, im Heizelmännchen Raum und im angrenzenden Roncalli Raum erleben Sie erneut die vielseitige Atmosphäre des HOF 18 Restaurants. Wir begleiten Sie mit unserer Service-Er-

fahrung von kleinen Geburtstagsfeiern bis hin zu großen Hochzeiten, Firmenfeiern und was man sonst noch so feiern kann.

Das HOF 18 Restaurant ist ein Ort, wo Sie zum leckeren FRÜH Kölsch nicht nur den Blick zum Dom und auf unsere Terrasse genießen, sondern auch Ihre Sinne kulinarisch verwöhnen lassen können. Inmitten der Tradition steht das HOF 18 Restaurant für kulinarische Feinheiten, ausgewählte Weine und zuvor-kommenden Service.

**Wir heißen Sie schon jetzt herzlich willkommen!**

*S. A. Dincaslan*



## Früh „Regional“

**Ewald Dinkelbach – unser Lieferant für „alles Mögliche“**



*Ramona, Ewald und Diana Dinkelbach*

Das Familienunternehmen Ewald Dinkelbach beliefert uns seit über 25 Jahren mit allem was in unseren Restaurants, in den Küchen oder im Hotel benötigt wird: Porzellan, Besteck, Gläser sowie Tisch- und Bettwäsche.

Unsere Küchen werden von der Firma Dinkelbach mit Equipment zum Zubereiten, Aufbewahren und Verarbeiten versorgt. Geschäftsführer Ewald Dinkelbach: „In dieser langen Zeit hat sich eine Partnerschaft entwickelt, die auf gegenseitigem Vertrauen und Respekt aufgebaut ist. Wir wünschen den Gästen der FRÜH Gastronomie einen angenehmen Aufenthalt!“





# Jecke Zeit im früh

Was war das für eine Session?! Wie in der ganzen Stadt, wurde auch in der FRÜH Gastronomie die 5. Jahreszeit gebührend gefeiert. Den Anfang der Feierlichkeiten machten traditionell die ausverkauften Kellerpartys unserer Partner, der **Nippeser Bürgerwehr** und der **Kölner Altstädter**. Mit tollen Programmen von Cat Balou bis Kassalla brachten sie den Keller zum Kochen.

Weiberfastnacht wurde der Höhepunkt der jecken Tage im Brauhaus FRÜH am Dom mit einer Party auf 3 Etagen zelebriert. Danach ging es weiter am Karnevals-Freitag und -Samstag mit unserer eigenen Kellerparty mit DJ. Im Brauhaus durften wir am Freitag Abend unsere langjährigen Freunde der **Ehrengarde der Stadt Köln** begrüßen, die in alter Tradition ihren Wachabend in unserem Wappensaal ausklingen ließen.

Am Rosenmontag empfangen wir die Tribüengäste der Bürgergarde **Blau-Gold**, die nach dem Höhepunkt des Straßenkarnevals zum Ausklang unseren Brauhauskeller, die FRÜH Lounge und das HOF 18 Restaurant in Beschlag genommen hatten.

Und getreu dem Motto „Wenn mir uns Pänz sinn, sin mer von de Söck!“ war der Veedelskarneval in unseren Filialen FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes, im FRÜH „Em Veedel“ am Chlodwigplatz und dem Restaurant Venlo im Belgischen Viertel wieder ein großer Erfolg!

**Schon jetzt können Sie für die kommende Session in unseren Gaststätten reservieren, Karten für unsere Kellerparty oder die Rosenmontagstribüne bestellen oder unser Paket „Zoch hautnah“ mit Übernachtung in unserem Eden Hotel FRÜH am Dom buchen.**

## Events bei früh



**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, FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes, FRÜH „Em Veedel“ am Chlodwigplatz, im modernen HOF 18 Restaurant, sowie im Venlo im Belgischen Viertel.



**1. bis 31. August 2017**

### So schmeckt der Sommer

Im August erfrischen wir Sie im Brauhaus FRÜH am Dom mit unseren sommerlichen Salaten, die wir z.B. mit leckeren Früchten und gegrillten Hähnchenstreifen und einem leichten Dressing servieren. Genießen Sie außerdem unsere Gerichte mit frischen Pfifferlingen: vom leichten Pfifferlingsüppchen bis zum Steak mit Pfifferling-Kräuterrahmsauce.



**25. August 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?



**16. und 17. September 2017**

### Dä längste Desch vun Kölle

steht jedes Jahr für 2 Tage auf der Severinsstraße und gehört zu den beliebtesten Straßenfesten in Köln. Zwischen Severinstorburg und Karl-Berbuere-Platz wird ein 1.000 Meter langer Tisch aufgestellt, und auch das Rahmenprogramm kann sich sehen lassen! Die Geschäfte haben an beiden Wochenendtagen geöffnet, bei etwa 100 Ausstellern gibt es allerlei Leckereien, und eine Bühne mit Rahmenprogramm und Live-Musik. Unsere Gaststätte FRÜH „Em Veedel“ freut sich an beiden Tagen auf viele Gäste und ist der ideale Ausgangspunkt, um sich in das Getümmel der Südstadt zu stürzen.

## 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](http://www.app-ins-frueh.de)

Oder scannen Sie einfach den hier abgebildeten QR-Code.





# Auf ein Kölsch mit...

**Heute: den jungen Wilden von der „Domküche“**

Diesmal sind es gleich zwei Mitarbeiter, **Sascha Krämer (30)** und **Maurice Verdcheval (25)** von der Brauhausküche. Und wie sollte es anders sein, wir trafen uns im FRÜH „Em Veedel“ am Chlodwigplatz, wo wir das Gespräch bei einem leckeren FRÜH Kölsch vom Fass ans Laufen brachten.

Meine Standardfrage: *Wie kamt ihr zu FRÜH?*

**Sascha:** Uns haben die Größe des Hauses fasziniert und die damit verbundenen Abläufe. Wie es zu schaffen ist, solch eine Masse an Speisen frisch zuzubereiten.

*Was macht ihr beiden eigentlich genau?*

**Sascha:** Durch unsere Hände geht jeder Teller der in der Brauhausküche auf der ersten Etage angerichtet und dann mittels der drei beheizten Aufzüge ins Brauhaus im Erdgeschoss transportiert wird. Bei den 650 Sitzplätzen die wir im Brauhaus haben, ist das jede Menge. Und wir unterstützen den Küchenchef bei seinen organisatorischen Aufgaben.



Links Maurice Verdcheval, rechts Sascha Krämer

**Maurice** (Reibekuchen kauend): Weißt Du eigentlich wie viele Haxen wir an einem Wochenende verkaufen? Das Interview leite ich und stelle auch

*die Fragen! Wie viele sind es denn?*

**Maurice:** An guten Wochenenden in der Winterzeit kommen wir auf zirka 500 Haxen, 750 Schnitzel, 2.700 Beilagensalate. An Messetagen sind das sogar bis zu 350 Haxen an einem Abend. Das sind die Produkte die wir am meisten verkaufen. Wir haben natürlich noch viel mehr auf der Speisekarte. An solchen Tagen verarbeiten wir eine halbe Tonne Kartoffeln pro Tag.

*Es war schon sehr interessant wie Sascha und Maurice, diese beiden jungen Köche, unser Brauhaus mit seiner Küche sehen. Unglaublich, welche Logistik dahinter steckt bis ein Teller vor unserem Gast steht. Schön, dass wir junge Köche haben, die mit vollem Elan dabei sind!*

*Das Interview führte M. Tischler*

## früh in Zahlen

Unser Brauhaus FRÜH am Dom öffnete am Samstag, den 4. November 1904 seine Pforten. Seither wird in unmittelbarer Nähe zum Kölner Dom FRÜH Kölsch ausgeschenkt. Seit 113 Jahren werden unverändert nur 3 Zutaten benötigt, um ein frisches FRÜH Kölsch, nach dem Reinheitsgebot von 1516 mit einer Stammwürze von 11,3° Plato und einem Alkoholgehalt von 4,8 % zu brauen. Kölsch ist seit dem 6. März 1986 im Zuge der damals unterzeichneten Kölschkonvention eine geschützte geographische Herkunftsbezeichnung. 5 Generationen 1ner Familie haben das Brauhaus auf eine gesunde Basis gestellt. Mittlerweile arbeiten 266 Mitarbeiter aus 27 Nationen für die FRÜH Gastronomie. Der Mitarbeiter mit der längsten Betriebszugehörigkeit arbeitet bereits seit stolzen 35 Jahren bei uns und beweist damit, dass unser Slogan „Wer zu Früh kommt, bleibt.“ Substanz hat. Durchaus vorstellbar, dass unser ältester Mitarbeiter eben diesen Spruch auf seiner nächsten Ge-



bartstagstorte stehen hat – es wird sein 70. sein. Unsere jüngste Mitarbeiterin ist ganze 53 Jahre jünger. Sie wird nächstes Jahr volljährig und ist eine von 24 Auszubildenden, die bei uns in 5 verschiedenen Berufen lernen. In 8 unterschiedlichen Gastronomieabteilungen findet ein jeder Gast sein FRÜH. Ein besonderes Schmuckstück ist unser 1998 eröffneter Brauhauskeller. Dort, wo ursprünglich das frisch gebraute FRÜH Kölsch gelagert wurde, bietet sich nun auf 480 m² Platz für 430 Gäste. Unter der Leitung von 7 Küchenchefs werden von 46 Köchen unsere leckeren und abwechslungsreichen Speisen hergestellt. Unverzichtbar sind unsere 8 Spülkräfte, die in diversen Stationen für den nötigen Nachschub an Geschirr sorgen. Zu Spitzenzeiten servieren wir mehr als 5.000 Speisen am Tag –

davon allein 500 Haxen. 77 Köbese, 14 Zapfer und 9 Buffetkräfte sind 364 Tage im Jahr im Einsatz, um für das Wohlergehen unserer Gäste zu sorgen. Im „Hintergrund“ sorgen 35 Mitarbeiter aus Sachbearbeitung, Einkauf, Warenwirtschaft, EDV, Personalabteilung, Qualitätssicherung und Haustechnik für einen reibungslosen Ablauf. Allein in unserem Stammhaus laden über 1000 m² (zzgl. 297 m² Biergarten) dazu ein, zu verweilen und die kölsche Gastlichkeit zu genießen.

*C. Heiden & S. Lo Bartolo*

### Impressum

Herausgeber:  
Cöln'er 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