



Früh's BRAUHAUS POST

Ausgabe Nr. 07 / Oktober 2017

WIR FÜR KÖLN FRÜH saniert den Heinzelmännchenbrunnen

Der Heinzelmännchenbrunnen gehört zu FRÜH wie der Dom zu Kölle. Er schmückt den heutigen Vorplatz des Brauhaus FRÜH am Dom seit 1899. Dass unser berühmter und beliebter Heinzelmännchenbrunnen seit Jahren saniert werden musste, konnte jeder sehen. Nun hat sich die Cölner Hofbräu P. Josef FRÜH KG entschieden, die Sanierung des Brunnens in vollem Umfang zu finanzieren.

In hervorragender Zusammenarbeit mit allen zuständigen Bereichen der Stadt Köln wird dieses gemeinsame Projekt ab Oktober 2017 umgesetzt.

Gestaltet wurde der Heinzelmännchenbrunnen nach dem Vorbild von August Kopisch's Gedicht „Die Heinzelmännchen zu Cölln“. Dass Kopisch in seinem Gedicht den Kölner an sich als Faulpelz darstellt, soll hier einmal außen vor gelassen werden. Wir Kölner sind da nicht nachtragend.

*„Wie war zu Cölln es doch vordem
mit Heinzelmännchen so bequem!
Denn, war man faul, man legte sich
hin auf die Bank und pflegte sich:
Da kamen bei Nacht,
eh' man es gedacht,
die Männlein und schwärmten
und klappten und lärmten
und rupften und zupften
und hüpften und trabten
und putzten und schabten
und eh ein Faulpelz noch erwacht,
war all' sein Tagewerk
bereits gemacht! ...“*

Die Sage der Kölner Heinzelmännchen erzählt im Weiteren von einer fleißigen Horde kleiner Heinzelmännchen, die im alten Köln jede Nacht in die Häuser und Läden der schlafenden Menschen kamen, um dort ungesehen deren tägliche Arbeit zu verrichten. Sie nähten, backten, sägten und putzten für die Bürger, die jeden Morgen zu getaner Arbeit aufwachten und somit ein recht gemütliches Leben führten. Einzig die Frau des Schneiders wurde mit der Zeit neugierig, wer sich da wohl nachts Zutritt in die Häuser der Menschen verschafft. Eines Abends ersann sie einen Plan, wie sie die helfenden Eindringlinge überraschen und endlich einmal zu Gesicht bekommen könnte: Sie verstreute getrocknete Erbsen in ihrem Haus bevor sie zu Bett ging. Die Heinzelmännchen kamen wie erwartet nachts ins Haus und rutschten auf den Erbsen aus. Vom Lärm ihrer Stürze wurde die Schneidersfrau geweckt und eilte aus dem Bett, um einen Blick auf die armen Heinzelmännchen zu werfen. Enttarnt und gedemü-

tigt flüchteten diese aus dem Haus des Schneiders und halfen seitdem nie wieder einem Menschen bei seiner Arbeit. Die Kölner mussten von diesem Tage an ihr gemütlich-faulen Leben aufgeben und wieder ihre Arbeit selbst erledigen. Wat willste maache.

Besuchen Sie unsere Weihnachtsbuden vor dem Brauhaus FRÜH am Dom und unterstützen Sie uns bei diesem guten Zweck! Unter dem Motto „FRÜH's Heinzeltauber“ laden wir Sie in weihnachtlicher Atmosphäre zu heißen Getränken und kölschen Snacks ein: Glühwein, Heiße Pflaume, alkoholfreier Apfelpunsch, Kakao, Lumumba und für die Kleinen Kakao mit Minimarshmellows. Der Erlös der Weihnachtsbuden kommt zu 100 % der Sanierung des Brunnens zugute.

Wir danken für das Engagement



Stadt Köln



Öffnungszeiten Weihnachtsbuden:

20. November 2017
bis 7. Januar 2018,
täglich von
10:00 bis 22:00 Uhr,
freitags und samstags
ab 9:00 Uhr.

Gans, ganz einfach „zom metnemme“



Ersparen Sie sich den vorweihnachtlichen Stress und lassen Sie uns für Sie kochen! Vom 13. November bis 23. Dezember bieten wir Ihnen unseren traditionellen „FRÜH's Gänsebraten“ mit frischem Rot- und Rosenkohl, Kartoffelknödeln, leckeren Maronen, Bratäpfeln und einer feinen Soße zum Mitnehmen an!

Dazu gibt's natürlich frisch gezapftes FRÜH Kölsch. Legen Sie den Kochlöffel für einen Tag zur Seite und überraschen Sie Ihre Gäste mit einem festlichen Gänsebraten nach Oma Früh's Hausrezept!

Bitte reservieren Sie Ihren Gänsebraten mindestens 48 Stunden im Voraus unter 02 21-26 13 208 oder per E-Mail an gastonomie@frueh.de. Den Gänsebraten können Sie zum gewünschten Zeitpunkt an unserer Rezeption im Eden Hotel FRÜH am Dom abholen – schön verpackt und mit Anleitung zum Aufwärmen. Oder wir bestellen den „Taxi Ruf Köln“, und Sie lassen sich Ihren Gänsebraten auf eigene Kosten direkt an die Haustür liefern.

Preis für 4 Personen: 99,00 Euro inklusive einer 5-Liter-Dose FRÜH Kölsch



Von links: Herr Alexandros Sakalidis, Frau Irini Sakalidis (seine Schwester), Frau Christa Sakalidis und Herr Georgios Sakalidis (seine Eltern).

früh „Regional“ Bräuninger – unser Lieferant für Wäsche & Reinigung

Von Kopfkissen über Servietten bis zur Kochmütze: Jedes Wäschestück in der FRÜH Gastronomie und im Eden Hotel FRÜH am Dom kommt bei Bräuninger in Braunsfeld in „de Bütt“. Als Gastgeber mit Liebe zum Detail und Freude an Qualität setzen wir auf eine Gesamtlösung. Mit dem traditionsreichen Kölner Familienunternehmen Bräuninger – in zweiter Generation geführt von Familie Sakalidis – haben wir diese gefunden. Fleißige wie fachkundige

Hände reinigen unsere komplette Wäsche für Hotel, Gastronomie und Personal. Eine saubere Lösung, oder? Die Wäscherei und Reinigung betreibt nach eigener Aussage „Wäschekunst“. Jedes Stück wird auf Kundenwunsch nach dem Waschen von Hand gebügelt und gefaltet. Auch der Transport passiert mit dem eigenen Dienst – Familie Sakalidis liefert seit 1974 alles aus einer Hand. Wir schätzen den zuverlässigen Rundum-Service und finden es sympathisch, dass sich Bräuninger neben „Haute Couture“ auch auf die Reinigung von Karnevalskostümen spezialisiert hat. Noch kölscher geht's kaum.

frühzeitig Geschenke kaufen für stressfreie Weihnachten



Bevor der alljährliche Geschenke-marathon beginnt, lieber entspannt und ohne Ladenschluss FRÜH-shoppen. Alles was das Herz des FRÜH-Fans begehrt finden Sie in unserem On-line-Shop www.frueh-shop.de. Geschenkideen rund um das Thema Kölsch, von Taschen bis zu Weihnachtskugeln, lassen kölsche Herzen höher schlagen!

Jecke Zeit im früh



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



Ab 1. Oktober 2017 Muschelwochen

Miesmuscheln können auf viele köstliche Arten zubereitet werden, besonders die „Muscheln Rheinische Art“ sind bei unseren Gästen beliebt. Genießen Sie unsere leckeren Muschel-Gerichte im FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes und „Em Veedel“ am Chlodwigplatz.



Ab 15. Oktober 2017 Im FRÜH wird's Wild!

Viele Wildgerichte kommen deftig und klassisch mit Rotkohl, Spätzle oder Knödeln daher. Doch es gibt auch leichte und äußerst raffinierte Alternativen. Genießen Sie unsere winterlichen Wild-Spezialitäten im Brauhaus und Brauhauskeller FRÜH am Dom, im FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes, „Em Veedel“ am Chlodwigplatz oder im „Venlo“ im Belgischen Viertel.

11.11.2017 Sessionsbeginn

Wir laden Sie ein, den Sessionsbeginn im Brauhaus FRÜH am Dom, im HOF 18 Restaurant, im FRÜH „Em Veedel“ in der Südstadt, sowie im „Venlo“ im Belgischen Viertel mit uns zu feiern! Unser FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes hat am 11.11. ganz „normal“ als Restaurant geöffnet, um sich fernab vom Trubel zwischendurch in Ruhe zu stärken.



26. November und 17. Dezember 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?



1. November bis 26. Dezember 2017 Gans traditionell

Leckere Gänse-Gerichte: von „Gans traditionell“ bis „mal Gans anders“. Lassen Sie sich von uns auf die kalte Jahreszeit einstimmen und genießen Sie unsere winterlichen Gänse-Spezialitäten in allen Filialen der FRÜH Gastronomie.



31. Dezember 2017 Silvester-Menü

Wir stimmen Sie mit feinen Köstlichkeiten auf die Silvesternacht ein, sodass Sie frisch gestärkt mit Ihren Lieben ins neue Jahr starten können. Das HOF 18 Restaurant im Brauhaus FRÜH am Dom schafft die ideale Atmosphäre, um besinnliche Stunden mit der Familie und leckeres Essen zu vereinigen. Genießen Sie unser prickelndes 6-Gänge-Silvester-Menü!

Hätzliche Einladung zo d'r eetzte



Kutt all em Kostüm – am Sonndach, 4.02.2018 öm 11.11 Uhr

Enlass es av 10:00 Uhr

em FRÜH am Dom, Wappensaal

Mer han en herrliche, urkölsche Fastelovendssetzung met ech kölsche Redner, Krätzjessänger un Musiker zosammejefrönselt! Et tredde nur Künstler em Programm op, die noch wesse dat mer Kölsch nit nur drinke, nā, dat mer Kölsch och jot un jän spreche & singe kann!

Un dozo han sich noch e paar vun de Rude Funke un vun de Appelsine-Funke anjesaht...

Also: nit lang övverlaat – et Kostüm anjetrocke un metjemaht!

Entrett: 27,00 €

inkl. e Bejrözungskölsch

Kartenvorverkauf ab 15. Oktober 2017 an der Rezeption des Eden Hotel FRÜH am Dom, Sporergasse 1, 50667 Köln

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.



Auf ein Kölsch mit... unseren Haustechnikern René und Philipp



René Gymnich (links) und Philipp Hönig (rechts)

Mehrere Wochen hatte ich versucht, einen geeigneten Termin mit den beiden viel beschäftigten Kollegen René Gymnich (43) und Philipp Hönig (32) zu finden, um bei einem leckeren FRÜH Kölsch dieses Interview auf's Papier zu bringen. Vereinbarung war 16 Uhr in unserer Gaststätte FRÜH „Em Veedel“. Mit einer Stunde Verspätung erschienen die beiden endlich und entschuldigten sich wegen einer Schulung zur neuen Schließanlage sowie eines defekten Gasherds der in der Küche vor Ort noch schnell repariert werden musste.

Was mich wie immer am meisten interessiert: „Wie kamt Ihr zu FRÜH?“

René: 2005 wurde das Eden Hotel FRÜH am Dom, das damals 32 Zimmer hatte, umgebaut. Ich war bauleitender Monteur bei der Umbaufirma und lernte dabei unseren Chef kennen. Kurze Zeit später wechselte ich zu FRÜH, das ist nun schon 12 Jahre her.

Und Du Philipp?

Philipp: Hier in Köln gibt es immer einen der einen kennt, wir nennen es „Kölischer Klüngel“. Und so bin ich vor 9 Jahren zu FRÜH gekommen. Gut, meine berufliche Erfahrung spielte natürlich auch eine Rolle.

Da knüpfe ich gleich mal an. Welche berufliche Voraussetzung muss man als Haustechniker bei FRÜH erfüllen?

Philipp: Unser Team wird seit einem Jahr durch zwei weitere Kollegen verstärkt,

Markus und Florian. Alle vier sind wir gelernte Elektriker die vor FRÜH diesen Beruf mehrere Jahre ausgeübt haben. Es ist wichtig, offen für Neues und flexibel zu sein. Ob die Toiletten verstopft sind oder wir einen Umbau planen, es ist alles drin. Wir sind hier Schlosser, Installateur, Schreiner... Sich nur auf den Beruf Elektriker zu versteifen ist uns zu wenig.

Was macht Ihr denn so den ganzen Tag, außer jeden Montag die Glühbirnen im ganzen Haus zu kontrollieren und gegebenenfalls zu wechseln?

René (leicht verärgert): Du hast Recht, das ist aber nur was Du siehst und ist auch wichtig! Ich zähle Dir mal ein paar Sachen auf: Reparatur sämtlicher Elektrogeräte im Haus, Lüftungsanlagen warten, Brandschutz, Bierfassaufzug, komplette Elektroinstallationen, Betreuung der drei Außenfilialen in der Südstadt, in Nippes und im Belgischen Viertel, tägliche Wartung der Osmoseanlage...

Was für'n Ding?

René: Das dachte ich mir! Die Osmoseanlage reinigt das Wasser und entzieht ihm den störenden Kalk, was die Lebensdauer der Küchengeräte und vor allem der Wasserboiler für die mittlerweile 78 Hotelzimmer erhöht. Wir sprechen hier von ungefähr 60 Kubikmeter Warm- und Kaltwasser das täglich gereinigt wird, also 60.000 Liter!

Ihr Beide seid ja schon einige Jahre dabei. Wird es Euch nie langweilig?

René: Nein, es wird NIE langweilig. Manchmal habe ich das Gefühl, dass ich im Kölner Dom arbeite, einer ewigen Baustelle. Ständig sind wir mit Umbauarbeiten und Renovierungen beschäftigt, um alles auf dem modernsten Stand zu halten.

Philipp: Wir sind schon so lange hier und haben so viel verändert, aber die Tradition bleibt!

Wie immer war auch dies ein nettes und sehr informatives Gespräch, welches uns wieder mal hinter die Kulissen blicken ließ. Gigantisch, was die Jungs im Hintergrund leisten, egal um welches technische Problem es sich handelt: sie sind 24 Stunden am Tag erreichbar und das an 365 Tagen im Jahr. Diese sehr umfangreiche Arbeit setzt ein enormes Fachwissen voraus, und das ist hier auch geballt vorhanden. Durch interne und auch externe Schulungen können sich die Mitarbeiter beruflich weiterentwickeln und dies in allen Bereichen der eigengeführten FRÜH Gastronomie einsetzen.

Das Interview führte M. Tischler

Impressum

Herausgeber:
Cöln 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