



# Früh's BRAUHAUSPOST

Ausgabe Nr. 01 / April 2016

## Trara die Post ist da!

So titelte Rudolf Löwenstein vor 170 Jahren sein Volkslied von der Post aus dem Jahre 1846 und textete weiter: „O Postillon, nun sag mir schnell, was bringst du heute mir zur Stell?“ Heute bringt er Ihnen: FRÜH's BrauhausPost!

Liebe Leserinnen und Leser, liebe Gäste, Besucher und Freunde der FRÜH Gastronomie in Köln, wir freuen uns sehr, Ihnen die Erstausgabe unserer FRÜH's BrauhausPost zu präsentieren. Wir möchten Sie über Ihr Brauhaus informieren, Sie unterhalten und ein wenig beteiligen am Brauhausleben – und auch ein Blick in die Küche, hinter die Theke, in den Bierkeller und die Brauerei darf dabei nicht fehlen. In unseren Räumlichkeiten wurde und wird Köln seit nunmehr 111 Jahren gelebt. Die kölsche Sprache,

Kultur und Tradition, aber auch die Weltoffenheit und die Lust am Leben prägen unsere Brauhaus-Atmosphäre. Es gibt viele große und kleine Geschichten und Anekdoten, über unsere illustren Gäste, und auch über uns, Ihre FRÜH-Mannschaft. All dies möchten wir Ihnen erzählen oder bei dem ein oder anderen in Erinnerung rufen! Das Brauhausleben und das Früh Brauhaus-Erlebnis wird in den alt ehrwürdigen Mauern von Hand gemacht. Mit der BrauhausPost lernen Sie Gesichter, Persönlichkeiten und Originale kennen, die sich alle leidenschaftlich unserer Tradition verschrieben haben. Dazu verraten wir kleine Küchengeheimnisse und stellen unsere Partner-Lieferanten aus der Region vor, die wir sorgfältig für Ihr Wohl aussuchen, damit

stets die FRÜH Produktqualität gewährleistet ist.

Zu guter Letzt noch ein Hinweis in eigener Sache: alle Artikel werden bei uns im Haus – script by Früh – selbst geschrieben, von unseren Mitarbeitern, die täglich in den gastronomischen Betrieben für Sie da sind. Schon jetzt ein großes Dankeschön an das Redaktionsteam für das Entstehen der Erstausgabe, wir hoffen sie gefällt Ihnen! In regelmäßigen Abständen wollen wir Sie von nun an informieren und unterhalten. Wir möchten hier nicht zu viel verraten, sondern wünschen Ihnen nun viel Spaß mit der ersten FRÜH's BrauhausPost. Natürlich begleitet von einem kräftigen „Prosit!“ und einem erhobenen FRÜH Kölsch Glas.

*K.-H. Scholzen*

## Früh „Regional“

**Brennerei Brauweiler –  
unser Lieferant für Likör,  
Geist und Edelbrand**

Im Naturpark Rheinland, in dem kleinen Örtchen Meckenheim-Altendorf,



betreibt die **Familie Brauweiler** seit 1928 einen Obsthof, der zur Jahrtausendwende durch eine Brennerei und später eine Mosterei erweitert wurde.

Nach dem Motto „Vom Anbau bis in die Flasche – alles aus einer Hand“ wird in der Brennerei ausschließlich selbst angebautes, vollreifes Obst der Güteklasse 1 zu sortenreinen Edelbränden verarbeitet. Diese sind nicht nur z.B. Besuchern der **Lufthansa First Class Lounge** in München vorbehalten, sondern können auch in einer kleinen Auswahl in der FRÜH Gastronomie genossen werden.

Neben Obstbränden können im Hofladen der Familie Brauweiler auch sortenreine Fruchtsäfte aus



eigener Produktion verkostet und erstanden werden.

*J. Kaiser und K. Breuer*



# Eine Reise durch's Früh

– Teil 1 –



Hier lässt es sich aushalten: der Früh-Biergarten

An den Südhängen der Domplatte gelegen, eingerahmt vom Heintelmännchenbrunnen und der historischen Fassade des Cölner Hofbräu, liegt unsere 280 Sitzplätze umfassende Oase des Biergenusses: Der Biergarten. Sobald die Sonne ihre

ersten warmen Strahlen Richtung Domstadt schickt, tummeln sich hier Einheimische und Besucher gleichermaßen auf der Suche nach kühlem FRÜH Kölsch und lokalen Speisen; und bisher ist hier noch jeder fündig geworden.



Das Wappen über dem Eingang zum Brauhaus

Von seinem Platz über dem imposanten Früh-Wappen wacht das steinerne Abbild des heiligen Sankt Peter von Mailand, seines Zeichens Schutzpatron der Handwerker-Gemeinschaft Kölner Brauer, über das Geschehen. Diejenigen, die es nach Drinnen ins gemütliche Brauhaus zieht, schreiten durch die höchste Haustüre Kölns (nur die Domtüren sind höher) in die Schänke und das Restaurant, um die einzigartige Atmosphäre des Brauhaus Früh am Dom zu genießen.

J. Kaiser und K. Breuer

## Das Mitarbeiter-Interview

Heute: Oberköbes Klaus Zoche (58)



Seit 22 Jahren ist Klaus Zoche im Brauhaus Früh tätig.

Während seiner langjährigen Tätigkeit im Hause Früh hat er sich ein fundiertes Wissen über Kölsch und kölsche Kultur angeeignet, das er gerne, z. B. bei einer Führung in unserem Brauhaus, mit Witz und Charme an interessierte Gäste weiter gibt.

**Klaus, wie kamst Du dazu im Früh zu arbeiten?**

„Kölscher Klüngel! Also ich rief beim

Früh an und kannte zufällig den damaligen Restaurantleiter der ein ehemaliger Arbeitskollege von mir war. Ein glücklicher Zufall! Am nächsten Tag trat ich meinen Dienst im Früh an.“

**Was macht einen guten Köbes aus?**

„Schlagfertig, witzig und vor allem freundlich muss er sein. Für mich gehört auch der blaugestricke Wams dazu, den man leider nur noch selten in den Brauhäusern sieht. Bei uns wird diese Tradition aber noch hoch gehalten.“

**Wie findest Du den Ausgleich in der Freizeit?**

„Ich mache nebenbei Brauhausführungen, und wenn es dann noch meine Freizeit zulässt, gehe ich natürlich zum 1. FC Köln.“

**Erzähl uns einmal ein kurzes, lustiges Erlebnis?**

„Ein Gast wollte eine Flasche „Deck

un Dönn“ zum Mitnehmen. Das ist unser hauseigener Kräuterschnaps. Der Gast sah sich die Flasche rundherum an und fragte »Wie lange hält die denn?« Ein Köbes im Vorbeigehen in gemütlicher, kölscher Manier »bis zum Bahnhof wird sie schon halten.«“

**Welchen Tipp hast Du für neue Kollegen?**

Köbes ist kein Beruf sondern eine Berufung! Es ist nicht so wichtig, ob der Teller von rechts oder von links auf den Tisch gestellt wird. Hauptsache man ist freundlich und geradlinig dabei, dann wird es der Gast einem auch danken.“

### Steckbrief

<b>Name:</b>	<b>Klaus Zoche</b>
<b>Funktion:</b>	<b>Oberköbes im Brauhaus</b>
<b>Bei FRÜH seit</b>	<b>19.01.1994</b>



## Sauerbraten

für 4 Personen



### Zutaten:

- 1000 g Rindfleisch (Kugel)
- 100 g Möhren
- 100 g Sellerie
- 50 g Zwiebeln
- 1 Tube Tomatenmark
- 1 Tüte Sauerbratengewürz  
(am besten von Fuchs)
- 100 g Zucker
- 700 g Essig
- 100 g Apfelkraut
- 50 g Rübenkraut
- 100 ml Rotwein
- 20 g Rosinen

### Marinieren:

Als erstes den Essig mit gleicher Menge Wasser mischen als Grundlage für die Marinade. Möhren, Sellerie und Zwiebeln schälen, würfeln und hinzugeben, sowie das Sauerbratengewürz. Das Fleisch in einen Gefrierbeutel geben, die Marinade hinzu und fest verschließen. Im Beutel sollte so wenig Luft wie möglich sein. Den Beutel 5 Tage im Kühlschrank lagern.

### Zubereitung:

Das Fleisch aus dem Beutel nehmen, das Gemüse in ein Sieb schütten und die Flüssigkeit auffangen für die Soße. Das Fleisch in einem Bräter ringsum anbraten und zum Ruhen beiseite stellen. Das Gemüse in den Bräter geben und rösten, Tomatenmark und Zucker zugeben und weiter rösten, mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen sodass sich die Flüssigkeit reduziert. Dann mit einem Teil der Marinade ablöschen und nochmal reduzieren lassen. Nun die restliche Marinade zugeben, sowie Rüben und Apfelkraut. Das Fleisch in die Soße legen, es sollte fast bedeckt sein. Den Deckel auf den Bräter legen. Sobald die Soße kocht, auf kleiner Hitze garen lassen, zwischendurch das Fleisch drehen damit es gleichmäßig gart. Die Rosinen in kaltem Wasser einweichen. Das gegarte Fleisch aus dem Bräter nehmen, die Soße in ein Sieb schütten, die Gemüsereste können entsorgt werden. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, bei Bedarf mit etwas Soßenbinder abbinden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Soße legen, die Rosinen hinzu geben.

Als Beilage empfehlen wir: Klöße oder Nudeln und Apfelkompott

Heinrich Jehle  
Küchendirektor Früh Gastronomie

## Events bei früh

### 29. April bis 20. Juni Spargelwochen

Zur Spargelzeit gibt es in den FRÜH-Filialen wieder unsere leckeren Spargel-Gerichte: im Brauhaus und Brauhauskeller Früh am Dom, im FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes und „Em Veedel“ am Chlodwigplatz.



### 10. Juni bis 10. Juli

### EM 2016 – ein Hoch auf uns!

Während der Fußball-Europameisterschaft 2016 zeigen wir in unserer Gaststätte Venlo alle Spiele LIVE auf unserer großen Leinwand mit Beamer! Also: Trikot und Schal einpacken, Bier bestellen, Snacks von unserer „Fussball-Karte“ genießen – und jubeln!



### 20. Juni bis 20. Juli 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, im FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes und „Em Veedel“ am Chlodwigplatz.

### App ins früh

Mit unserer praktischen „App ins FRÜH“ informieren wir Sie über aktuelle 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.



## ...wo das Kölsch zuhause ist

Unser Beitrag zur Pflege der kölschen Sprache und des rheinischen Brauchtums – nicht nur für Kölner.

**früh's**  
KÖLSCHEMUNDART

### Termine:

- 01.06.2016, 20.00 Uhr
- 24.08.2016, 20.00 Uhr
- 25.10.2016, 20.00 Uhr
- 18.12.2016, 11.30 Uhr\*

\*Chressbaumverzäll „Em Golde Kappes“





## Der »Kappes« stellt sich vor

„Der Kappes? Was ist Kappes?“, mag jetzt der ein oder andere denken. Der offizielle Name lautet FRÜH „Em Golde Kappes“.

Der „Kappes“ ist seit 1913 eine Traditionsgaststätte in Nippes wo sich Alt und Jung schon seit Generationen treffen. Ob auf ein Kölsch und einen „Halven Hahn“ (ohne Knochen) an der Theke, zu einem deftigen Essen an blank gescheuerten Tischen oder nur bei einem Kölsch zum Klönen. Der Kappes ist mehr als nur eine Gaststätte. Hier ist man zuhause. Der „Nippeser“ sagt: Komm, wir gehen in unser Wohnzimmer.

### Aktionstage im Kappes:

<b>Dienstag:</b>	<b>Schnitzel</b>
<b>Mittwoch:</b>	<b>Haxe</b>
<b>Donnerstag:</b>	<b>Reibekuchen</b>
<b>Freitag:</b>	<b>Fisch</b>

Wer einmal bei uns war, der bleibt. Bei uns wird man traditionell von einem Köbes mit seiner witzigen und manchmal etwas ruppigen Art bedient. Im Sommer sitzt man draußen in unserem Biergarten und schaut dem regen Treiben auf der Neusser Straße zu.

Unsere Küche ist mittlerweile über die Grenzen Kölns hinaus bekannt. Wir verwenden ausschließlich frische und regionale Produkte.

### Wissenswertes für den Nichtkölner

#### Was heißt Kappes?

Kappes heißt Kohl. Die Bezeichnung „Em Golde Kappes“ ist auf die gegenüberliegende Florastraße zurückzuführen, die vor 1864 Kappesgasse hieß. Hier waren überall Kappesfelder, und da der Kappes früher für die armen Menschen so wert war wie Gold, nannte man die Gaststätte „Em Golde Kappes“. Über dem Eingang sieht man einen goldenen Kohlkopf und ein Hexagramm, das fälschlicherweise immer Davidstern genannt wird. Dabei handelt es sich aber um einen Brauerstern (ein Schutzsymbol der Brauer).



#### Was heißt „Köbes“?

Köbes ist die kölsche Form von Jakob, der Ursprung des Begriffs ist in der Pilgerreise zum Grab des heiligen Jakobus zu finden. Durchreisende Pilger hatten auf ihrer Reise so viel zu erzählen, dass sie von den Wirten angestellt wurden.

So meine Lieben, das war eine kurze Reise in den „Golde Kappes“.

Wir würden uns freuen, euch bald in unserem „Wohnzimmer“ begrüßen zu dürfen.

D. Thöning & Kappes-Team

## früh-Geschichten

### Erzählen Sie uns Ihre!

Liebe Leserinnen und Leser, wir hoffen Sie hatten bei der Lektüre unserer Brauhauszeitung so viel Spaß wie wir bei der Erstellung.

Für unsere nächste Ausgabe würden wir gerne Ihre Geschichten und Anekdoten rund um das Thema „Früh“ drucken. Erzählen Sie uns beispielsweise von ihrem ersten Besuch unseres Hauses oder einer lustigen Begebenheit mit einem unserer Köbese. Über Feedback zur vorliegenden Ausgabe würden wir uns auch freuen!

Nur Mut:

E-Mail an [brauhauspost@frueh.de](mailto:brauhauspost@frueh.de)

## früh-shoppen

Alles was das Herz des Früh-Fans begehrt finden Sie in unserem Online-Shop [www.frueh-shop.de](http://www.frueh-shop.de).



### Aktueller Bestseller: Sonnenbrille mit Flaschenöffner

Diese Sonnenbrille ist doppelt gut! Sie schützt nicht nur vor der UV-Strahlung, sondern verfügt auch über einen integrierten Flaschenöffner am Bügel.

### 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](mailto:brauhauspost@frueh.de)

Verantwortlich für den Inhalt:  
K. H. Scholzen, D. Thoben  
[brauhauspost@frueh.de](mailto:brauhauspost@frueh.de)

Redaktion: Mitarbeiterinnen u. Mitarbeiter

Produktion: types & print | grafikwerkstatt  
Erscheinungsweise: alle 3 Monate

Auflage: 5.000 Exemplare