

# Früh's BRAUHAUSPOST

Ausgabe Nr. 09 / Mai 2018

## SLOW BREWING Das Gütesiegel für Bier

Genießen Sie Ihr FRÜH Kölsch in vollen Zügen, denn das gerade vor Ihnen stehende süffig leckere Kölsch ist ausgezeichnet – mit dem weltweit härtesten Biersiegel „Slow Brewing“.

Herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen. Dafür stehen Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet sind. Neben der Verwendung reiner, natürlicher Rohstoffe ist es die langsame, schonende Brauweise, die sich ganz wesentlich auf den besonders runden und ausgereiften Geschmack von Slow Brewing Bieren auswirkt. Slow Brewer geben ihren Bierspezialitäten die ideale Zeit zum Reifen. Außerdem verzichten sie ganz bewusst auf die weit verbreitete nachträgliche Verdünnung des fertigen Bieres (High Gravity Brewing).

Damit man die herausragenden Slow Brewing Biere auch mit gutem Gewissen genießen kann, geht man hier über die Prüfung der Bierqualität hinaus und bewertet auch die Qualität der Brauerei, die es herstellt. Slow Brewing zertifiziert ausschließlich Unternehmen, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren.

Dieser ganzheitliche Zugang macht Slow Brewing zum konsequentesten Gütesiegel am internationalen Biermarkt.



Die Kölner Hofbräu P. Josef Früh KG wurde bereits 2014, als einzige rheinische Brauerei mit diesem Gütesiegel ausgezeichnet. Mit Stolz leben wir Tag für Tag die Slow Brewing Werte:

- Mit Zeit.
- Gekonnt.
- Bewusst & fair.
- Echt & verwurzelt.

Erfahren Sie noch mehr unter:  
[www.slow-brewing.com](http://www.slow-brewing.com)



## Über den Köbes

„Es fründlich, maneerlich, vor allem grundehrlich un immer fidel: Ne prächtige Kää!“

So reimte der Kölner Mundartdichter Peter Berchem auf den typisch kölschen Köbes, der sich nur bedingt mit dem klassischen Berufsbild des „Kellners“ in Einklang bringen lässt. Der Köbes ist ein Unikat, ein Erlebnis und für Nicht-Kölner teilweise eine Herausforderung. Dabei ist er selbst nicht zwingend gebürtiger Kölner.



Drei unserer Köbesse

Sein Beruf ist kein Lehrberuf – er ist eine Lebenseinstellung. Er bedient von links und rechts, er sagt frei seine Meinung, er spricht seine

Gäste mit einem herzlichen Du an und hat stets einen lustig-frechen Spruch auf den Lippen. Ein falsches Lächeln gehört nicht zu seiner Uniform, dafür ist sein echtes umso ehrlicher. In jedem Fall kann er einen Besuch im Brauhaus zum echten Erlebnis machen.

„Hä hät em Bräues et Regiment un et es joot, wenn hä dich kennt. Denn hä entscheidet im Fall der Fälle, üvver Kölsch, Halven Hahn un Frikadelle.“



## Events bei früh



11. und 25. Mai sowie 8. Juni 2018

### 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. Mai bis 20. Juni 2018

### 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 FRÜH „Em Veedel“ am Chlodwigplatz.



1. bis 31. August 2018

### 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 Pfifferlingsuppchen bis zum Steak mit Pfifferling-Kräuterrahmsoße.



### 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.



20. Juni bis 20. Juli 2018

### 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 FRÜH „Em Venlo“ im Belgischen Viertel.

## 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.



...wo das Kölsch  
zu Hause ist

# früh's

KÖLSCHEMUNDART

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

Termine:

25.05.2018, 19.30 Uhr

10.08.2018, 19.30 Uhr

18.10.2018, 19.30 Uhr

23.12.2018, 11.30 Uhr\*

\*Chressbaumverzäll „Em Golde Kappes“

31.12.2018, 20.00 Uhr

**SilvesterSpecial**

in der FrühLounge

## 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 & Layout:

types & print | grafikwerkstatt, Köln

Erscheinungsweise: alle 4 Monate

Auflage: 2.500 Exemplare



# Umbau unserer Feinkosttheke

„Gut“ war uns nicht gut genug



Vor dem Umbau

Die 2003 umgestaltete Feinkosttheke hat sich im Laufe der Jahre zum beliebten Treffpunkt für unser Stehpublikum entwickelt. Nachdem sich herauskristallisierte, dass wir freitags, samstags und auch immer öfter unter der Woche nicht genügend Hochtische für jene Gäste hatten, die im Sinne der klassischen Kneipenkultur ein paar Gläser FRÜH Kölsch in geselliger Runde genießen wollen, mussten wir umdenken. Die extrem lange Theke wurde durch eine kleine, praktische Ausschanktheke ersetzt, wobei die ausgefallene



Während des Umbaus

ne Fass-Seilbahn natürlich weiterhin ein Hingucker ist. Dadurch wurde Platz geschaffen für eine gemütliche Eckbank und zusätzliche Stehtische mit Hockern. Es entstand somit ein großer neuer Schänkenbereich, der rund 50 Gästen Platz für ein schnelles FRÜH Kölsch und leckeres Essen

bietet. Durch die große Fensterfront mit den schönen Falttüren kann der Raum im Sommer komplett zur Terrasse hin geöffnet werden und bleibt bei jedem Wetter luftig und hell. Und da uns diese Änderungen noch immer nicht gereicht haben, wartet auf unsere Fußballfans eine weitere erfreuliche Überraschung: Erstmals in der Geschichte vom Brauhaus FRÜH am Dom werden wir künftig auf mehreren Fernsehern in der neu gestalteten Feinkosttheke alle interessanten Spiele der Bundesliga und 2. Bundesliga live zeigen.



Nach dem Umbau

## „Viva Bavaria“ – unsere Küchenleiter in München



Der Fischbrunnen vor dem Münchner Rathaus

Neun Köchinnen und Köche aus den verschiedenen Filialen der FRÜH Gastronomie besuchten Ende Februar Deutschlands Bierhauptstadt München. Dabei waren die Küchenleiter aus dem Brauhaus FRÜH am Dom, dem HOF 18 Restaurant, unserem Catering cöln cuisine, dem FRÜH „Em Golde Kappes“ in Nippes und „Em Veedel“ am Chlodwigplatz. Dort verbrachten sie (nicht zuletzt aufgrund der Temperaturen von bis zu  $-14^{\circ}\text{C}$ ) viel Zeit in verschiedenen

Traditionsgaststätten und Brauhäusern, wie etwa dem berühmten Hofbräuhaus. Das war nicht nur eine willkommene Auszeit für unsere Kollegen, sondern auch eine gute Gelegenheit, neue Ideen und Inspirationen zu sammeln und mit in die rheinische Heimat zu nehmen. Unser Küchenteam hatte eine gute Zeit und bringt viele positive Eindrücke aus der bayerischen Landeshauptstadt mit.



Besuch im Münchener Hofbräuhaus. Prost!



# Auf ein Kölsch mit...

**Detlef Thöning, Restaurantleiter im FRÜH „Em Golde Kappes“**

Diesmal verschlug es mich in den Kölner Norden zu meinem Kollegen Detlef (52), der seit 18 Jahren im Unternehmen ist und seit 9 Jahren den „Golde Kappes“ mit Erfolg leitet. Nicht umsonst nennt man den Kappes auch liebevoll „das Wohnzimmer von Nippes“.

*Was hast Du vorher gemacht und wie kamst Du dann ins Brauhaus FRÜH am Dom?*

**Detlef:** Ich fange mal von ganz vorne an. Ausbildung zum Restaurantfachmann in Mülheim a. d. Ruhr, anschließend München, von da wechselte ich auf das Expeditionsschiff „Frontier Spirit“ (Guam, Fidschi, Salomonen, Mikronesien, Papua Neuguinea, Australien, Antarktis), danach folgte ein weiteres Schiff auf dem ich die norwegischen Fjorde kennen lernen durfte. Von dort zurück nach Mülheim a.d. Ruhr und als letzte Arbeitsstelle vor dem FRÜH ein Familienbetrieb in Bad Honnef, wo ich parallel zur Arbeit die Ausbildung zum Gastronomie Betriebswirt erfolgreich absolvierte. Ich las eine Anzeige, stellte mich am nächsten Tag vor und eine Woche darauf wurde ich als Restaurantleiter im Brauhaus FRÜH am Dom eingestellt. Also alles ganz unspektakulär!

*Wie war für Dich der Wechsel vom kleinen Familienbetrieb in das zweitgrößte Brauhaus Deutschlands?*

**Detlef:** Ich hab geglaubt ich bin im falschen Film! Arbeitsbeginn war kurz vor dem 11.11. zur Sessionseröffnung, und kurz darauf fing das Weihnachtsgeschäft an. Oft fragte ich mich, wie schaffe ich bloß den nächsten Tag? Ich wechselte von einem Familienbetrieb mit 130 Sitzplätzen in ein Brauhaus, was damals schon 1.200 Sitzplätze hatte.



Detlef Thöning

*Wieso dann nach 9 Jahren der Wechsel vom FRÜH am Dom in den Golde Kappes?*

**Detlef:** Ich wurde damals von unserem Chef gefragt, ob ich nicht Interesse hätte die neu erworbene Traditionsgaststätte in Nippes zu leiten und mit aufzubauen. Dies war eine große Herausforderung und auch Anerkennung die mir zu Teil wurde. Diese Chance nahm ich natürlich wahr.

*Ich habe gehört Du hast mal eine Bierdusche genommen!?*

**Detlef:** Hahaha, ja. Das war im Brauhaus FRÜH am Dom vor 16 Jahren. Die Geschichte werde ich nicht mehr los. Beim Anschlagen eines großen Holzfasses vergaß ich das Zapfhahngummi. Durch den enormen Druck im Fass spritzte es aus dem Spundloch, dass es eine Freude war – leider nicht für mich. Für die Gäste und die Kollegen war dies ein großer Spaß und brachte mir viel Gelächter ein. Ich war von oben bis unten durchnässt, hatte dafür aber einen frühen Feierabend.

*Jetzt noch ganz kurz, wie sieht Deine Freizeit aus?*

**Detlef:** Ich fahre gerne Fahrrad. Eine der schönsten Touren machte ich vor 5 Jahren, den Jakobsweg. 2.200 km mit dem Fahrrad von Köln bis Santiago de Compostela. Da ich in einem Brauhaus arbeite, hat diese Tour für mich eine besondere Bedeutung.

*Bei einem leckeren FRÜH Kölsch zusammen zu sitzen ist einfach herrlich und das war es auch diesmal. Detlef hat mit dem „Golde Kappes“ seinen Heimathafen gefunden. Für ihn steht die Gastlichkeit und der herzliche Umgang mit den Gästen und seinen Mitarbeitern im Vordergrund, damit alles harmonisiert, wie er so schön sagt. Einer seiner Lieblingsprüche lautet: „Ein Kölsch und einen Halbe Hahn bekomme ich überall, dass was wir verkaufen müssen ist Persönlichkeit“ – und das lebt er auch.*

*Das Interview führte M. Tischler*

## Rund um die Uhr früh-shoppen



**Aktueller Bestseller:  
Fußmatte „FRÜH Zuhause“**

Die Fußmatte „FRÜH Zuhause“ macht sich gut in jeder Haus- und Wohnungstür und heißt Sie jederzeit herzlich Willkommen Zuhause! Ihre Nachbarn und Gäste wissen gleich: „Hier wohnt ein FRÜH-Fan“. Maße: 40 x 60 cm

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