



Fotos: ddp; Gümther Ventur, Stadt Köln

Drumherum in der Domstadt

Alle Stände sind abgeklappert, alle Dienstgänge erledigt – wer jetzt noch etwas Zeit hat, kann feststellen: Köln ist auch kulinarisch eine Reise wert.

Gheimtipp Teil eins: Wenn Sie sich mal so richtig unbeliebt machen wollen in einer Kölsch-Kneipe oder einem der typischen Kölner Brauhäuser, dann bestellen Sie ein „Alt“. Altbier wird in Düsseldorf gebraut, das dem rheinischen Nachbarn durch mehr oder weniger herzliche Konkurrenz verbunden ist – und wird in Köln gar nicht bis widerwillig ausgeschenkt.

Wer es bestellt, kann den ansonsten so umgänglichen Kölner von einer ganz anderen Seite erleben, weiß in Köln jeder Taxifahrer: „Da sagt der Kellner Ihnen dann

schon Bescheid.“ Gelegenheit, sich derart in die Nesseln zu setzen, gibt es reichlich: Die Domstadt am Rhein hat zwar nicht die längste Theke der Welt, wie die Düsseldorfer Konkurrenz, doch an Gelegenheiten, die lokale Trink- und Esskultur kennen zu lernen, herrscht kein Mangel.

Dabei kennt der Kölner Besucher-Kompass nur eine Richtung: Der beste Weg ist in die Altstadt – lautet die grundsätzliche Empfehlung für Besucher. Da findet man alles, was man braucht.

Einmal im Viertel rund um den Alten Markt angelangt, stellt sich dem Besucher die Geschmacksfrage. Gut sind die

meisten Brauhäuser.

Die Unterschiede sind wirklich nicht groß. Festmachen lässt sich dies vor allem an zwei Dingen – am Trinken und am Es-

**»Kölsch«
In Köln besser kein
Altbier bestellen**

sen. Trinken heißt Bier. Wer Wasser bestellt, muss damit rechnen, gefragt zu werden, ob er nicht schon zu Hause geduscht habe. Und Bier, das heißt in Köln Kölsch – serviert vom „Köbes“, dem Kellner, in „Kölner Stangen“. Das sind Gläser, aus denen andernorts Schnaps getrunken wird.

Dafür sollte man die Gläser nach Ansicht von BZP-Vorstandsmitglied Peter Zander in spätestens drei Schlucken ausgetrunken haben, weil das Bier frisch am besten schmeckt. Und sie füllen sich wie von selbst wieder: Wenn sie leer sind, hat der Gast oft schneller frisch Gezapftes auf dem Tisch, als er schauen kann. Der Köbes liefert unaufgefordert nach, wenn kein Bierdeckel auf dem geleerten Glas liegt. Und dann heißt es Anstoßen – immer mit dem unteren Ende des Glases!

Doch Kölsch ist natürlich nicht gleich Kölsch – nicht umsonst rühmen die Domstädter sich einer der größten Brauereidichten Deutschlands. Zwar wird Kölsch immer obergärig gebraut, ähnlich dem bayrischen Weißbier, doch das eine ist ein wenig süßer, das andere ein bisschen herber. Bierfreunde sind zum Vergleich eingeladen.

In den meisten Brauhäusern erwartet die Besucher eine eher schlichte Einrichtung. Zu den großen Brauhäusern gehören das „Sion“ (Unter Taschenmacher 5-7) und gleich um die Ecke das „Früh am Dom“ (Am Hof 12-14). Beide sind beliebt auch bei auswärtigen Gästen, weil sie in verschiedene Bereiche unterteilt sind, die jeweils einen eigenen Charakter haben. Mit einer Besonderheit kann das „Früh am Dom“ aufwarten.

Selbst Peter Zander, BZP-Vorstandsmitglied und eingefleischter Kölner, weiß von

**»Brauhäuser«
Wer die Wahl hat,
hat die Qual**



Foto: Günther Ventur, Stadt Köln

Die Altstadt hat lauschige Plätzchen zu bieten

keinem anderen Brauhaus, das einen Bierkeller hat, wo man aus Fässchen am Tisch selbst zapfen kann.

Es geht auch etwas kleiner: Das „Gaffel“ am Alter Markt 20-22 und „Brauhaus Peters“ in der Mühlengasse 1 sind beliebte Anlaufpunkte. In der Salzgasse warten drei weitere Brauhäuser auf Gäste, darunter

Kölsch für Frühaufsteher

Kölsch-Kenner mögen um diese Uhrzeit noch verzweifelt nach der Aspirin-Tablette suchen – alle anderen lädt Köln Tourismus seit kurzer Zeit jeden Tag außer an stillen Feiertagen um 11 Uhr zur „Frühschoppen-Kölschtour“ ein. Der rund zweistündige Spaziergang führt ein in die sprichwörtliche „kölsche Lebensart“, zu der natürlich viel mehr gehört als Bier. So kommen auch Spezialitäten wie „Himmel und Ääd“ oder „Kölscher Kaviar“ nicht zu kurz. Doch Tatsache bleibt: Kaum eine andere Stadt hat so viele Brauereien wie Köln – es muss also irgend etwas dran sein am „Obergärigen“ aus der Domstadt. Die Teilnahme an der Tour kostet 11 Euro, Karten sind im Service-Center von Köln Tourismus, Unter Fettehennen 19, erhältlich. Dort startet die „Frühschoppen-Kölschtour“ auch. Wer auf eigene Rechnung mehr über das „Kölsch“ lernen will, erhält dazu im Brauerei-Museum in der Alteburger Straße 145 die Gelegenheit.

das „Brauhaus in der Salzgasse“ und der „Walfisch“ in historischen Mauern. Wer auf den Spuren von Berühmtheiten wandeln will, sollte das „Brauhaus zur Malzmühle“ am Heumarkt ansteuern: Hier hat auch Bill Clinton sein wahrscheinlich erstes Kölsch getrunken.

Typische Brauhäuser bieten neben einem gepflegten Bier meist eine umfangreiche Speisekarte, auf der Kölner Spezialitäten wie dicke Bohnen mit Speck und saure Bohnen mit Fleisch ebenso wenig fehlen dürfen, wie kleine Fallstricke für Auswärtige: Ein „Halver Hahn“ ist keineswegs ein gegrillter Gockel, sondern schlicht und einfach ein Roggenbrötchen mit mittelalterlichem holländischem Käse. Wie im Rheinland üblich, wird gern kombiniert. So wird beim „Himmel und Ääd“ Kartoffel- und Apfelmus vermengt. Gerne wird dazu auch gebratene „Flönz“ (Blutwurst) gereicht. Gerne gegessen wird auch der rheinische Sauerbraten. „Jedes Brauhaus hat seine eigene Spezialität,“ meint auch Holger Goldberg, Geschäftsführer der Fachvereinigung Personenverkehr Nordrhein.

Wer nicht den Brauhaus-Charakter sucht und den Blick auf den Rhein genießen will, sollte Richtung Rheinufer schlendern. Hier legen auch die Boote der Rheinschiffahrt zu Tages- und Abendfahrten ab. Auch Weintrinker müssen in Köln nicht darben. So bietet das Weinhaus Brungs am Marsplatz in seinem Gewölbekeller manch edlen Tropfen an.

Musikalisch sitzen Gäste in der Altstadt schon eher mal auf dem Trockenen: „Da hat die Altstadt wenig“, meint Peter Zander. Die berühmten Ausnahmen bestätigen allerdings auch hier die Regel: Im „Streck-

strump“ (Buttermarkt 37) spielt jeden Abend eine Band bei freiem Eintritt Jazz, meist weht der Wind aus Dixieland. Doch zu spät kommen sollte man hier auf keinen Fall. „Der Streckstrump ist recht klein, da muss man sehen, dass man Plätze bekommt.“ In „Papa Joes Klimperkasten“ am Alter Markt 50-52 gibt es

»Halver Hahn« Kölner Spezialität mit Überraschungseffekt

Foto: Heinz Mülow, Stadt Köln



Eine gute Adresse in der Kölner Altstadt:
das „Früh am Dom“

zwar nicht täglich Live-Musik. Doch auf Musik müssen die Gäste dennoch nicht verzichten: Papa Joe hat alte mechanische Instrumente aufgestellt, die gerne ihr Können zeigen, wenn man sie mit Barem füttert. Auch Kleinkunst-Freunde kommen in Köln auf ihre Kosten: Das bekannte „Senftöpfchen“ in der Großen Neugasse gilt als „eine der renommiertesten Kleinkunsth Bühnen“ Deutschlands.

Natürlich gibt es auch jenseits der Altstadt eine Reihe von Brauhäusern und Kneipen, die einen Besuch wert sind. Viele von ihnen sind für auswärtige Gäste nur nicht so leicht zu erreichen – außer mit dem Taxi. Eine der Ausnahmen ist für Messebesucher die Restauration im Deutzer Bahnhof, die Holger Goldberg allen Messebesuchern ans Herz legt – nicht nur, weil sie in wenigen Minuten von der Messehalle der Europäischen Taximesse aus erreichbar ist. „Dort gibt es ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis, eine recht kölnische Küche und auch Außengastronomie.“

Auch das „Brauhaus ohne Namen“ in der Mathildenstraße 42 ist von den Hallen der

**»Messenah«
Lohnende Ziele
gibt es auch nahe
der Messe**

Gute Nacht!

Wer nach der Messe nicht nur einen Tag, sondern auch noch eine Nacht dranhängen und dabei nicht auf das als Tagungshotel ausgewählte Dorint-Kongress-Hotel in der Helenenstraße bauen will, wird in jeder Preiskategorie fündig werden. Einen Leitfaden dafür bietet eine von der Fachvereinigung Personenverkehr veröffentlichte Liste mit Hotels, die Sonderkonditionen zur Taximesse bieten. Weitere Hotel-Informationen sind auch über die Webseite der Kölner Messe (www.koelnmesse.de) abrufbar. Auch Köln Tourismus (02 21 / 2 21 -3 04 00, www.koelntourismus.de) hält eine Hotelliste bereit.

Foto: Stephen Horrocks, Stadt Köln



Ein Traumpaar der Brauhaus-Gastronomie: „Halver Hahn“ und Kölsch

Europäischen Taximesse aus relativ gut zu erreichen. Fein bis fein-bürgerlich geht es im Fischer's am Hohenstauenring zu. Eher locker und zwanglos bei „Hase“ in der St.-Apern-Straße 17, im „Maybach“ in der Maybacher Straße 111 und bei „Heising & Adelman“ in der Friesenstraße 58-60.

Wo immer sie eingekehrt sind, sollten Sie auch den zweiten Teil des Geheimtipps zur Bierbestellung beachten: Wenn Sie es doch falsch gemacht haben, werden Sie erleben, dass die Kölsch-Alt-Konkurrenz ganz so bierernst nicht zu nehmen ist. Man hat sich eben als Auswärtiger geoutet – was nach den ersten Worten mangels rheinischen Zungenschlags sowieso geschehen wäre – und bekommt auf diesem Weg eine gute Gelegenheit, die Kölner näher kennen zu lernen – und das lohnt sich.

Florian Beck