

Brauhäuser, das Kölsch & typische Gerichte

Die Rheinmetropole verfügt über ein abwechslungsreiches gastronomisches Angebot. Gäste können zwischen mehr als 3.000 Betrieben auswählen, dabei ist kaum eine der 184 in Köln lebenden Nationen nicht mit ihrer eigenen Küche vertreten. Doch neben den zahlreichen internationalen Restaurants, die auch die Multikulturalität der Stadt widerspiegeln, strahlen vor allem die Brauhäuser die Tradition und Eigenart der kölschen Gastlichkeit aus.

In früheren Jahrhunderten brauten die meisten Kölner ihr Bier selbst. Im 19. Jahrhundert entwickelten sich die Anfänge des Tourismus, begleitet von einer entsprechenden Gastronomie. Die Lokale waren allerdings im Vergleich zu den heutigen Gastronomien anspruchsloser gehalten. In den Hausbrauereien, die zum gewerblichen Ausschank übergingen, setzte man sich einfach an rohe Tische in die Diele oder auf den engen Hof. Die meisten dieser alten kölschen Gaststätten wurden im Krieg zerstört.

Dabei ist es eine besondere Eigenart in Köln, dass Gaststätten kölsche Namen erhalten. Es gibt wohl kaum sonst irgendwo in einer großen Stadt eine solche Ansammlung von Kneipen und Lokalen mit Dialektnamen, wie *Em Krützche* (Im Kreuzchen) am Rhein, *Bei dr Tant* (Bei der Tante) auf der Cäcilienstraße oder *Em goldde Kappes* (Zum goldenen Kohl) im Stadtteil Nippes.

Zu den alteingesessenen **Brauhäusern** zählt das seit 1511 bestehende *Brauhaus Sion* an der Straße Unter Taschenmacher, oder das *Cölner Hofbräu P. Josef Früh* am Dom, die Brauerei *Päffgen* an der Friesenstraße, die einst von Ex-US-Präsident Bill Clinton besuchte *Malzmühle* von 1858 am Heumarkt oder die nun schon über 500 Jahre alte *Schreckenskammer* in unmittelbarer Nähe zur Romanischen Kirche St. Ursula.

Das Bier

Im Mittelpunkt der Kölner Brauhauskultur steht das **Kölsch**, das nicht nur eine Biersorte, sondern zugleich auch Bezeichnung für die Kölner Lebensart und des hiesigen Dialekts ist. Das Besondere ist, dass Kölsch nur in Köln gebraut werden darf. Es ist ein obergäriges Bier (bei der Gärung steigt die Hefe nach oben), hochvergoren und mit wesentlich stärkerem Abbau von Zucker- und Malzstoffen als bei anderen Biersorten; hoher Hopfengehalt und wenig gebundene Kohlensäure machen es daher besonders leicht und bekömmlich. Am besten schmeckt es direkt vom Fass und es gehört selbstverständlich in die typischen, nur in Köln verwendeten Gläser (zylindrische „Kölner Stangen“ von 0,2 Litern Inhalt).

Die Kellner in den Brauhäusern heißen **Köbes** (abgeleitet von Jakob aus der Zeit der Pilger). Sie tragen die Tracht der alten Brauknechte, eine hochgeschlossene blaue Strickjacke mit einer Doppelreihe von schwarzen Knöpfen, schwarze Hosen, eine blaue Schürze und vor dem Bauch eine lederne Geldtasche. Der Köbes stellt ein Unikum des deutschen Servierwesens dar – vorlaut, herzlich, gelassen, herb, mundfaul – je nachdem. Die Köbesse tragen das Bier im „Kranz“ (ein rundes Tablett mit Stiel), in das die Kölsch-Stangen eingesetzt werden. Einen besonderen Rang in

diesem Kollegium hat der „Zappes“ (Zapfkellner), der hinter der Theke am „Pittermännchen“ (ein 10-Liter-Kölschfass) Bier zapft. Die Fässer sind schnell geleert, deshalb ist das Bier immer frisch und kühl.

Rheinisches Essen

In den Brauhäusern gibt es typisch kölsche Speisen, die bodenständig, deftig und vereinzelt ein wenig eigenwillig sind – und teilweise als spöttische Parodien auf verfeinerte Essgewohnheiten gesehen werden können.

So steht auf der kölschen „Foderkaat“ (Speisekarte) der **Halve Hahn** obenan. Dabei handelt es sich um ein halbes Roggenbrötchen mit einer dicken Scheibe alten Holländer Käse und Senf. Es stammt aus einer Zeit, als das Hähnchenessen noch längst nicht populär war und ist als eine Verspottung solcher Brauhausbesucher zu sehen, die sich Geflügel leisten konnten.

In der schlichten Bezeichnung "Röggelchen mit Kies und e Glas Wieß" (Glas Weißbier) ist diese Speise in Köln bereits seit dem 15. Jahrhundert bezeugt. In der Persiflage als "Halver Hahn" ist sie jedoch jüngeren Datums und soll auf eine Episode im Jahr 1877 zurückgehen: Anstelle der angekündigten halben Hähnchen wurden nur die bekannten Käsebrötchen serviert.

Eine Parodie findet sich auch in dem Gericht **Kölscher Kaviar**, das nicht mehr und nicht weniger darstellt als ein Stück Blutwurst mit Senf und einem Röggelchen. Es ist wohl der Verspottung der feinen Gesellschaft durch Wirtshausstammtische entsprungen.

Ein in vielen Regionen beliebtes Gericht ist der **Sauerbraten**. Viele auswärtige Besucher lassen sich den „Rheinischen Sauerbraten“ in Köln besonders gern servieren, weil er hier als besonders delikats gilt. Für den Sauerbraten wird Rindfleisch drei bis vier Tage in Essig eingelegt. Die Sauce wird mit Preiselbeeren und Rosinen abgebunden und mit Honigkuchen gesüßt. Zum Sauerbraten werden Kartoffelklöße und Apfelmus gereicht. Traditionell wurde beim Sauerbraten Pferdefleisch verwendet, heute wird er in der Regel mit Rindfleisch zubereitet.

Eine andere Lokalspezialität, in Gaststätten ebenso zu bekommen wie an offenen Straßenbuden zur Weihnachtszeit, sind **Rievkoche** (Reibekuchen), aus rohen, geriebenen Kartoffeln, etwas Weizenmehl, einer Prise Salz und nach Wahl klein geriebenen Zwiebeln in Öl oder Fett gebackene Pfannekuchen. Sie werden besonders gerne heiß gegessen, im Restaurant mit Preiselbeeren oder Apfelkompott. Im alten Stadtkern von Köln gab es früher viele Reibekuchenbuden, in der Schemmergasse standen sie so in Kette, dass man das schmale Gässchen "Rievkoche-Allee" nannte.

Wenn es mit dem Essenbereiten schnell gehen sollte, hatte besonders früher ein Mittagsgeschicht Vorrang, das den schönen Namen **Himmel un Äd** (Himmel und Erde) trägt: Gestampfte Kartoffeln und gestampfte Äpfel gekocht und dazu Blut- oder Leberwurst in der Pfanne gebraten. Das Gericht hat sich auf den kölschen Speisekarten gehalten. Es schmeckt nicht nur gut, es hat auch etwas Religiös-Symbolisches, wofür die Rheinländer empfänglich sind: Erde und Himmel muss es geben, sonst kann der Mensch nicht gedeihen.