

Früh's BRAUHAUS POST

Ausgabe Nr. 10 / November 2018

früh^{EM} Jan von Werth

Wir haben uns so auf euch gefreut!

Im FRÜH „Em Jan von Werth“ pflegen wir urtypische kölsche Gastlichkeit. Hier heißen wir jeden unserer Gäste herzlich Willkommen. Mit viel Liebe zum Detail erstrahlen nach kurzer Renovierungsphase rustikale Wandvertäfelungen und Bleiglasfenster in neuem Glanz. Die

gelernt. Er ist mit Leib und Seele Gastgeber. Egal ob Stammgast oder Tourist, Imi oder Kölsche – jeder bekommt hier seine Herzlichkeit zu spüren. Aber Achtung: auch der Köbes ist hier unterwegs – „herzlich“ auf seine ganz eigene Art. Sie wissen was wir meinen...

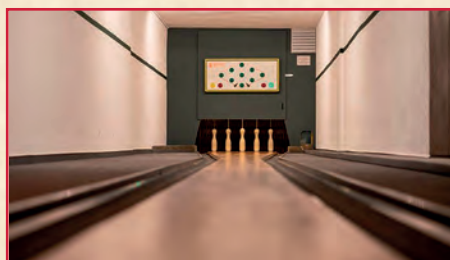


Das FRÜH „Em Jan von Werth“ finden Sie auf der Christophstraße 44, Ecke Von Werth-Straße

täglich wechselnde Tageskarte sowie unterschiedliche Thementage mit Reibekuchen, Schnitzel oder Rippchen sorgen für das leibliche Wohl. Hier genießen Sie gemütliche Stunden beim Klaaf und Verzäll!

Mit Jürgen Kaiser als Restaurantleiter und Gastgeber treffen Sie ein Urgestein der FRÜH Gastronomie. Jürgen war über Jahrzehnte im Brauhaus FRÜH am Dom und hat sein Handwerk von der Pike auf

Mit Platz für 130 Gäste, vollautomatischer Kegelbahn und Übertragung



von Sky Sport-Events ist das FRÜH „Em Jan von Werth“ ein Allroun-



Sky Sport-Events, live im FRÜH „Em Jan von Werth“

der. Aus der Küche kommen beste kölsche Gerichte, selbstverständlich frisch zubereitet mit Produkten von lokalen Lieferanten. Unser Küchenchef Siegfried Schenker



Küchenchef Siegfried Schenker und sein Team

und sein Team sorgen für ein gutes Bauchgefühl. Auch Siegfried ist ein Urgestein im Hause FRÜH – er kennt seine Speisen auf dem Effeff. **Schauen Sie doch mal vorbei: z. B. zum Reibekuchen essen mit der Familie. För de Mamm met Fesch (Lachs), de Papp met Mostert und de Pänz met Appelkompott. Dabei für die Pänz e Limonädche.**

Jan von Werth – wä wor dä Käl? (dt.: Wer war der Mann?)

Das erfahren Sie in unserer Fortsetzung auf Seite 5.

Events bei früh



Ab 1. Oktober 2018

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 Jan von Werth“ am Gerling-Quartier, „Em Golde Kappes“ in Nippes, „Em Veedel“ am Chlodwigplatz und „Em Venlo“ im Belgischen Viertel.



Ab 15. Oktober 2018

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 „Em Venlo“ im Belgischen Viertel.



21. November 2018

Hück ens flöck jet Kölsch jeliert

Kratz, Krätzjer und kölsche Verzällcher im FRÜH „Em Golde Kappes“

Terminübersicht Session 2018/2019 in der FRÜH Gastronomie:

- 11.11. Sessionseröffnung in FRÜH's Brauhauskeller und „Em Veedel“
ACHTUNG: Kartenvorverkauf hat bereits begonnen!
- 24.02. FRÜH's Brauhausitzung ACHTUNG: Kartenvorverkauf hat bereits begonnen!
- 28.02.-02.03. Karneval in FRÜH's Brauhauskeller ACHTUNG: Kartenvorverkauf hat bereits begonnen!
- 28.02.-05.03. Karneval im FRÜH „Em Veedel“
- 04.03. Bürgergarde „blau-gold“, Rosenmontag hautnah im Eden Hotel FRÜH am Dom
- 06.03. Traditionelles Fischessen in allen Filialen der FRÜH-Gastronomie

In allen anderen Filialen der FRÜH Gastronomie können Sie sich bei regulärem Brauhausbetrieb mit herzhaften Gerichten stärken!



1. November bis
22. Dezember 2018

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.



9. Dezember 2018

Mord im Karneval – der Brauhaus-Krimi

Lassen Sie sich bei dieser Dinner-Kriminalkomödie mit Musik, Tanz & Gesang bestens unterhalten! Wird der Mörder unter den Gästen sein?



31. Dezember 2018

Silvesterspecial

über den Dächern Kölns, in der FRÜH-Lounge.



23. Dezember 2018

Chressbaumverzäll em „Golde Kappes“

Auch in diesem Jahr laden wir wieder zu einem weihnachtlich-kölschen Fröhschoppen ein. Kölsche Gedichte, Geschichten und Lieder stehen im Mittelpunkt, die von den Gästen vorgetragen werden. Mittlerweile schon Kult im „Kappes“, dieser ur-kölsche, ruhige, besinnlich-lustige Fröhschoppen. Der Eintritt ist frei!



24. Februar 2019

Brauhausitzung 2019

im FRÜH am Dom im Wappensaal. Der Riesenerfolg der „ech kölsche Tön ohne Ballermannjedöns“ geht weiter: et jeit wieder loss! – Jetzt ävver flöck! Der Kartenvorverkauf hat bereits begonnen.

FRÜH's Heinzeltauber kehrt zurück!

Auch in diesem Jahr schlagen die Kölner Heinzelmännchen vor dem Brauhaus FRÜH wieder ihre Weihnachtshütten auf. Nach der Premiere im letzten Jahr kehrt FRÜH's Heinzeltauber ab dem 24.11.2018 wieder zurück. Die fleißigen Heinzelmännchen nutzen den Erlös des

letzten Jahres, um den ihnen gewidmeten Heinzelmännchenbrunnen in neuem Glanz erstrahlen zu lassen. Nach der erfolgreichen Sanierung im Frühjahr, erzählt der Brunnen nun endlich wieder die Geschichte der Heinzelmännchen – ganz ohne Lücken. Und das schon seit fast 120

Jahren. Mit dabei haben sie in diesem Jahr wieder Glühwein, heiße Brände und Liköre der Brennerei Brauweiler, sowie natürlich süffiges FRÜH Kölsch frisch vom Fass. Für die Kleinen gibt es köstlichen heißen Kakao mit Sahne und wärmenden Apfelpunsch. Wir freuen uns Sie auch in diesem Jahr wieder zu verzaubern!

FRÜH's Heinzeltauber
24.11.2018 bis 06.01.2019

Montag bis Freitag
von 12 Uhr bis 22 Uhr

Samstag & Sonntag
von 10 Uhr bis 22 Uhr



Kappes-Team „goes“ Rodenkirchen



Am 29. Juli fand in Rodenkirchen an der „kölschen Riviera“ das alljährliche Mitarbeiter Sommerfest unserer Gaststätte FRÜH „Em Golde Kappes“ statt. Das 20-köpfige Team chillte gemütlich am Rhein bei leckerem FRÜH Kölsch. Gegen

11 Uhr wurde der Grill angeschmissen und los ging's: es gab Bratwürste, Rip Eye Steaks und verschiedene Salate. Für Musik und ein kleines Rahmenprogramm war natürlich auch gesorgt.

frühzeitig Geschenke kaufen für stressfreie Weihnachten



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

früh „Regional“

möllers – unser Lieferant für Obst, Gemüse, Molkerei- und Trockenprodukte

Zum Kölsch mag der Genießer meist deftige Kost. Und doch begann die Geschichte zwischen FRÜH und möllers auf die fruchtige Art. Also bei der Nachspeise, wo Obst eine beliebte Komponente ist.



Da FRÜH Geschmack groß schreibt, war Top-Qualität gefragt. Gut, dass möllers mit aromatischen Früchten aus der Region auftrumpfen konnte. Das war der Auftakt einer mittlerweile gut bewährten Zusammenarbeit.

möllers Anfänge im Herzen von Köln gehen auf das Jahr 1950 zurück, als Bernhard Möllers, Gründer des Familienbetriebs, sein kundenorientiertes Service-Konzept entwickelte. Parallel bauten er und seine Nachfahren das Warenangebot über die Jahrzehnte kontinuierlich aus – angetrieben von dem Wunsch, die Gaumen der Kölner mit immer neuen, qualitativ hochwertigen Produkten zu erfreuen. Und da die Geschmäcker heute nicht nur verschieden, sondern – dank exotischer Urlaubsküche und neuer kulinarischer Trends – auch viel anspruchsvoller sind, hat möllers sowohl das Bewährte wie auch das Besondere im Portfolio. Das Sortiment umfasst außer Obst und Gemüse auch delikate Fleischsorten, Wurst, Wild und Geflügel, Molkereiprodukte sowie Frischfisch und Feinkost. Erntefrische Produkte direkt vom Erzeuger schmecken nicht nur besser. Sie gewährleisten auch kurze Transportwege und sind damit umweltfreundlicher. Deshalb

bevorzugt möllers je nach Saison Produzenten aus der Region. Dabei gehen solides Handwerk und innovative Technik Hand in Hand. Mit einer innovativen Warenlogistik, inklusive eigener Tiefkühl- und Lagerhallen sowie Kühl- und Tiefkühlzellen in allen Lieferfahrzeugen, sorgt der vielseitige Vollsortimenter für verlässliche „Coolness“. Gastronomen wie Metzgereien – die möllers ausschließlich beliefert – wissen das zu schätzen.

Jetzt hat FRÜH den Salat: Sie ahnen es vielleicht schon, aber bei den Früchten ist es nicht geblieben. Der knackfrische Blattsalat zur Schweinesülze, die Auberginen und Paprika vom Vegetarischen Krüstchen oder die vegetarischen Zutaten zum FRÜH Salat stammen auch aus dem Hause möllers und runden FRÜH's deftige Küche aromatisch ab.

Neue Kollegen bei FRÜH

Wir begrüßen Ina Dültgen und Stephan Göres! Wie waren eure ersten Tage im FRÜH?

Das Brauhaus FRÜH am Dom ist neben dem Kölner Dom die Institution schlechthin in Köln – und nun mein neuer Arbeitsplatz mit vielen neuen Herausforderungen.



Die ersten Tage fühlt man sich in gewisser Weise wie ein „Ersti“ auf der Uni. Man sucht etwas, man fragt nach und man verläuft sich andauernd. Bei der Größe des Hauses mit Brauhaus, Brauhauskeller, Feinkosttheke, HOF 18 Restaurant, HOF 18 Bar-Bistro und Eden Hotel jedoch auch nicht verwunderlich. Aber mit ein wenig Konzentration und gutem Orientierungssinn sind auch diese Hürden schnell geschafft, sodass man schon nach kurzer Zeit in den normalen Arbeitsalltag übergehen kann. Diesen machen die netten Kollegen, die mich schnell ins Team aufgenommen haben, und die tolle Location gleich nochmals schöner.

Ina Dültgen

Von Beginn an wurde ich sehr herzlich aufgenommen – wie es in einer Großfamilie typisch ist. Und genau das lebt man hier in dem Unternehmen FRÜH absolut! Hier ist der eine für den anderen da. Dies hat mich absolut positiv begeistert. In den ersten beiden Tagen habe ich mich häufig „verlaufen“. Immer wenn ich nicht wusste wo ich gerade war, haben meine Kollegen sofort geholfen. Nur so bekommt man auch eine Orientierung für sich selbst. Nach fast vier Wochen kann ich sagen, dass ich sehr froh bin, zu einem kleinen Teil dem Unternehmen zugehörig zu sein. Mir bereitet die Arbeit Freude, auch wenn es Arbeit ist. Dies ist absolut von Vorteil, weil so die Motivation zu arbeiten enorm groß ist.

Stephan Göres

Auf ein Kölsch mit...

Jens Esser, Magazinverwalter, auch bekannt als „DJ Kochlöffel“



Jens Esser

Diesmal habe ich mir mal den Jens (32) geschnappt, der sein Reich drei Etagen tief unter dem FRÜH am Dom hat.

Hallo Jens, erzähl mir von Deiner Arbeit bei FRÜH.

Jens: Seit Anfang 2015 bin ich als Lagerverwalter angestellt. Ich bin für die Annahme, Kontrolle und Weiterverteilung der Ware in die verschiedenen Filialen verantwortlich. Egal ob Lebensmittel oder Hygieneartikel, ob fässerweise FRÜH Kölsch oder Paletten an Mineralwasser, alles geht durch meine Hände. Seitdem ich hier bin, konnte ich ein großes Umdenken im Hause miterleben. Früher hat jede Außenfiliale ihre Ware selbstständig beim Händler bestellt, was zu vielen Problemen führte da die Bestellung meist mit einer Mindestabnahme verbunden war. Heute bestellen wir alles außer FRÜH Kölsch und sonstige Getränke zentral für das FRÜH am Dom. Von dort wird die Ware täglich und nach Bedarf

an die Außenfilialen weiterverteilt.

Ich habe gehört, Du bist in Deiner Freizeit als DJ sehr gefragt?

Richtig, seit 14 Jahren gehe ich meinem Hobby als DJ nach wo ich unter dem Namen „DJ Kochlöffel“ aufträte. Mit dabei ist immer mein Cousin „DJ Schneebesen“. An den Wochenenden sind wir oft ausgebucht, vor allem in der Karnevalssession. Oft treten wir bei Hochzeiten, Geburtstagen, Jubiläen jeglicher Art auf und natürlich zu karnevalistischen Veranstaltungen. Selber bin ich auch im Vorstand der „KAJUJA“ wo ich für die Künstlerbetreuung zuständig bin. Wie Du weißt, hatten wir

bereits zwei tolle Auftritte zu Karneval hier im FRÜH am Dom. Am 11.11. machen wir wieder eine große Karnevalsparty im Brauhauskeller, unter dem Motto „Jeck im Früh Keller“. Ich werde auch diesmal für gute Stimmung sorgen und so viel darf ich verraten: Es werden wieder namhafte Kölsche Bands dabei sein. Zu Weiberfastnacht, Karnevalsfreitag und -samstag geht es weiter mit unseren Kellerpartys.

Es war wieder sehr interessant zu erfahren, was im Hintergrund alles passiert. Es sind viele Arbeitsschritte die nur durch ein enges Zusammenarbeiten aller Abteilungen optimiert werden können und von denen der Gast nichts mitbekommt. Der einzige Wermutstropfen an dem Interview war, dass es im Lager im FRÜH am Dom bei einer Flasche „FRÜH Sport“ stattgefunden hat – und nicht wie vereinbart bei einem frisch gezapften Kölsch im „Jan von Werth“. Das nächste Interview werde ich wohl besser planen müssen...

Das Interview führte M. Tischler

Jan von Werth – wä wor dä Käl?

(dt.: Wer war der Mann?)



Als ältester Sohn wurde Johann von Werth 1591 in Büttgen geboren. Mit dem Tod des Vaters 1606 arbeitete er auf fremden Höfen als Knecht, um die Familie zu unterstützen. Johann von Werth lernte nie Schreiben. Etwa im Jahre 1610 trat er als Söldner in die Dienste der spanischen Armee ein. Bis zum Jahr 1644 arbeitete er sich bis zum General hoch. Seine aktive Laufbahn beendete Johann von Werth im Jahr 1650. Er zog sich auf das von ihm um einen zweistöckigen Flügelbau erweiterte Schloss im böhmischen Benatek zurück, wo er nach kurzer Krankheit am 12. September 1652 vermutlich an Blutvergiftung starb. Er wurde in der Gruft der Maria Geburt Kirche in Neu Benatek beigesetzt. Johann von Werth war dreimal verheiratet. Aus der ersten und zweiten Ehe entsprangen drei Söhne, die jedoch alle in jungen Jahren vor dem Tod des Vaters verstarben, sowie die Tochter Lambertina Irmgardis. Von Werth hatte wegen der offensichtlichen Untreue seiner 3. Ehefrau in seinem vorbereiteten, jedoch nicht mehr unterzeichneten Testament vorgesehen, den Sohn seiner Tochter Lambertina mit Freiherrn Winand Raitz von Frentz, Johann Wilhelm, zu adoptieren, so dass diesem anstelle eines möglicherweise nicht von ihm gezeugten Sohnes mit seiner untreuen Ehefrau Susanna das Erbe zufallen sollte. Alle Nachfahren Johann von Werths stammen von der Tochter Lambertina und den Überlebenden unter ihren 16 Kindern ab.

Jan & Griet – ein kölsches Märchen

Kennen Sie die Sage von „Jan & Griet“, nach denen die beiden Räume Jan-Schänke und Griet-Stube im FRÜH „Em Jan von Werth“ benannt sind?

Zo Kölle em ahle Kämpchens-Hoff wont ens, ne Boerschmann, –

dä hatt en Mäd, de nannt sich Jriet, ne Knääch, dä nannt sich Jan. –

Dat Jriet, dat wor en fresche Mäd, grad we von Milch un Blot, –

dä Jan, dat wor 'ne staatse Poosch, dem Jriet vum Hätzen jod. –

Ens säht dä: „Sach,“ esu säht hä, „Sach, Jriet, ben ich Deer räch? –

Nemm mich zom Mann, do bess en Mäd, un ich, ich ben 'ne Knääch.“ –

Do säht it: „Jan, do bess 'ne Knääch, un ich en schöne Mäd. –

Ich well ne däft'jen Halfen hann, met Oehs un Köh un Päd.“ –

Un we dä Jan dä Kall gehoot, do trok hä en dä Krech, –

schloch immer düchtich en dä Feind holf wennen manche Sech. –

We widder hä noh Kölle kom, soß hä op stolzem Päd. –

Dä Jan, dä wo no Feldmarschall, dä große Jan von Wäht. –

Un wie hä an de Pooz no kom soß en der Pooz dat Jriet. –

It soß vör singem Appelkrom, wo it Kuschteien briet. –

Un als dä Jan dat Jriet dät sinn, leet stell sie Päd hä stonn, –

un jrößten it, un säht zo im: „Jriet, wer et hätt jedonn!“ –

Un als dat Jriet dä Jan dät sinn, su blänkich usjeröß, –

do jrößt it in, un säht zo im: „Jan, wer et hätt jewoß!“ –

Ehr Mädcher all, no merkt Uech dat, un sitt meer nit zo friet, –

jar mäncher hätt et leid jedonn, dat leht vum Jan un Jriet! –

Kölsches Gedicht von Carl Cramer aus dem Jahr 1837



Die Griet-Stube im FRÜH „Em Jan von Werth“



Die Jan-Schänke im FRÜH „Em Jan von Werth“

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 gastronomie@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

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.



Impressum

Herausgeber:

Cölner 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 4 Monate

Auflage: 2.500 Exemplare