



n · e · w · s

Aus dem Inhalt ▶

▶ 2 Die Stange mit Fuß

▶ 3 Kölsch im Barrique

▶ 4 Kölsch am Niederrhein

*Liebe Leserinnen, liebe Leser,
liebe Kölsch-Freunde,*

wir von Reissdorf freuen uns, Sie ein Stück weit in die bunte Welt unserer Privat-Brauerei, unserer Partner und unseres Bieres einführen zu können.

Zweimal jährlich werden wir Sie künftig mit Namen, Fakten, mit kleinen Geschichten und Anekdoten informieren und unterhalten.

Viel Spaß bei der Lektüre, spannende Einblicke in die Reissdorf-Welt und viel Glück beim Gewinnspiel wünscht Ihnen Ihr


Michael von Rieff



Und Promi-Gäste wie Michael Schumacher oder Stefan Raab tun's auch. „Et Unkelbach“ ist Köln live. Und das seit genau 75 Jahren. Das Jubiläum wird im Sommer groß gefeiert. „Dann gibt's alte Gerichte aus Köln und frisches Reissdorf für einen Tag zu Preisen von damals“, erzählt Alexander Manek (31), seit fast fünf Jahren Wirt mit Pfiff und Ideen im Traditionshaus. Der gelernte Hotelkaufmann (u.a. Hyatt, Köln) ist seinem Opa Karl Unkelbach, der u.a. den Kölner Wirstammtisch mitbegründet hat, in der Führung des Hauses nachgefolgt. <

Weiter auf Seite 2

Kölsch?

Sie ist klar, glasklar. Sie gestattet Ein- und Durchblicke auf bestes Reissdorf-Kölsch.

► Premiere in Köln: Die Privat-Brauerei H. Reissdorf bietet ihr Kölsch jetzt als erste Brauerei der Domstadt auch in einer modernen Klarglas-Flasche an. „Wir liegen damit voll im Trend. Vor allem die junge Generation unter den Bierfreunden liebt es heute aus der Flasche glasklar“, sagt Michael von Rieff, geschäftsführender Gesellschafter bei Reissdorf.

Anders als einige große Pilsbrauer, die neu besonders milde Biere in transparenten Flaschen anbieten, hat Kölsch-Marktführer Reissdorf (660.000 hl in 2004)



den Bier-Geschmack allerdings nicht geändert. Nicht verändern müssen, denn: Reissdorf-Kölsch wird schon immer mild

Glasklar!

Sie ist ein Hingucker, der unkonventionellen Biergenuss verspricht – locker, lässig, lecker.

eingebraut und liegt auch von daher „absolut im Geschmack der Zeit“ (von Rieff). Die neue Flasche, die besonders gegen UV-Strahlung geschützt ist, kommt als 0,33 l-Longneck im Mehrweg in einem optisch ansprechenden Sixpack auf den Markt. Vier dieser Sixpacks ergeben die Komplettfüllung für den handlichen 24er-Pinolenkasten.

Die Privat-Brauerei H. Reissdorf unterstreicht mit ihrer glasklaren Initiative erneut ihre Spitzenposition auf dem Kölschmarkt. Der dosierte Mix aus Tradition und Innovation ist richtungsweisend. <

75 Jahre Haus Unkelbach

► Dieses Haus ist eine Institution in Köln. Kölsche Lebensart in Reinkultur. Haus Unkelbach auf der Luxemburger Straße. Ganz Sülz, ganz Klettenberg, ganz Kölle liebt diesen Brauereiausschank mit Niveau von Reissdorf.

EXTRA



Gewinnspiel
auf Seite 4.

SPIELEN +
GEWINNEN!

75 Jahre Haus Unkelbach



Tradition, kölsche Tön' und immer wieder neue Ideen: Das ist das Haus Unkelbach.

Das Brauhaus mit Herz und Niveau



Alexander Manek

➤ Es war 1930, als Karl Unkelbach im Alter von 22 Jahren die Konzessionsurkunde, die noch heute vorliegt, für das Haus Unkelbach in der Weyerstraße 112 ausgehändigt bekam.

Die Gaststätte bestand damals aus einer langen Theke mit Gaststube und einer Kegelbahn. 1943 wurde die Gaststätte zerstört. Einen neuen Standort fand Karl Unkelbach mit seiner Frau Henriette dann auf der Luxemburger Straße.

Im Unkelbach trifft man die Kölner, weniger die Touristen. Die kommen aber zu Karneval und zu Spezial-events wie zum letzten Silvester, als das Unkelbach seine typische Brauhaus-Patina abgelegt hatte, um im vornehmen Tuch in rot und weiß zu glänzen. Es wurde eine rauschende Ballnacht, sagen die, die dabei waren.

Was unterscheidet das Unkelbach von anderen typischen Kölsch-Ausschänken? Unter den vielen Biergärten in Köln gilt unter Fachleuten der auf der Luxemburger Straße mit seinen gut 200 Plätzen als der „leckerste“.

Das kommt einmal daher, dass die Köbesse auch draußen unüblicherweise das leckere Reissdorf in normalen 0,2 l Stangen zu normalen Preisen ausschenken.

Was für Alex Manek, bekennender Mallorca-Fan, besonders wichtig ist. „Unsere Preise sind und bleiben fair. Nepp gibt's bei uns nicht.“

Ein weiteres Qualitätskriterium fürs Unkelbach ist das Essen. Die gutbürgerliche, solide Brauhausküche kommt an, was Küchenchef Peter Draschner freut: „Leere Teller auf den Tischen sind das schönste Kompliment.“



Peter Draschner

Die Köbesse im Unkelbach pflegen einen freundlichen Ton und schnellen Service. Die sprichwörtliche Schnoddrigkeit von Berufskollegen ist hier verpönt. „Der Gast, der ein Wasser bestellt, bekommt das ohne blöden Kommentar („Willste duschen?“). Und so ist der Gast für Alexander Manek und sein Team nach guter alter Art König, der eine Dienstleistung abrufe, dafür bezahle und deshalb optimal bedient werde. „So ist es und so bleibt es“, sagt der Inhaber und begrüßt alte Stammgäste: „Schön, das Ihr mal wieder rein schaut. Willkommen im Unkelbach.“ ◀

Haus Unkelbach

Mo bis Fr 16 – 24 Uhr · Sa bis So 11 – 1 Uhr

► Luxemburger Straße 260 · 50937 Köln

Tel. 02 21 – 41 41 84 · www.hausunkelbach.de



Die Stange mit Fuß

Reissdorf-Kölsch hat neues Exklusiv-Glas

➤ Kölsch-Spezialist Reissdorf hat für Köln und Umgebung ein gläsernes Ausrufe-Zeichen gesetzt! Als erste Kölsch-Brauerei überhaupt hat der Marktführer unter den privaten Brauereien der Domstadt die traditionelle Kölner Stange optisch der Mode der Zeit angepasst.

Ohne die in der Kölsch-Konvention von 1986 vorgeschriebene zylindrische Stangenform zu verlassen, fließt Reissdorf-Kölsch jetzt aus einem Glas, bei dem am Boden ein leicht gewölbter Fuß angedeutet wird.



Stangenparade: Immer wieder leicht veränderte sich das traditionelle Kölsch-Glas in den letzten 30 Jahren.

Die nächsten Termine:

- 30. April – Tanz in den Mai
- Sommerkarneval
- Geburtstag 75 Jahre Unkelbach
- Oktoberfest



Chic und elegant: Die neue Reissdorf-Kölschstange liegt wie eine Eins in der Hand.

Das Ergebnis dieser „kosmetischen Kölschglas-Korrektur“ ist verblüffend: Die neue Reissdorf-Stange liegt wie eine Eins in der Hand, wirkt trendy und sehr elegant.

Der Geschäftsführende Gesellschafter der Privat-Brauerei Reissdorf, Michael von Rieff: „In der neuen Stange zeigt sich Reissdorf-Kölsch optisch und geschmacklich von seiner besten Seite.“ Gewollter Nebeneffekt dabei: Das neue Reissdorf-Exklusivglas wird von unten, nicht mehr in der Mitte umfasst. Kölschliebhaber wird's freuen.

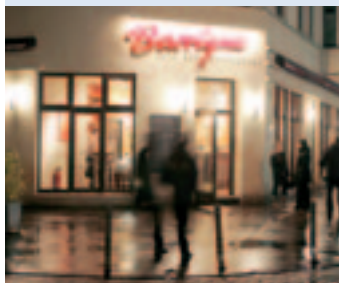
Die neuen Gläser sind in den Größen 0,2 l, 0,25 l und 0,3 l auf dem Markt. Auch vom neuen Glas gibt es wiederum eine kleine Schnapsglas-Variante, die sich u.a. bei Sammlern großer Beliebtheit erfreut. ◀

So mancher Winzer lässt einen guten Wein im kleinen Eichenfass reifen. „Barrique ausgebaut“ heißt es dann auf dem Flaschenetikett. In Köln, genauer in Sülz auf der Berrenrather Straße, wird im „Barrique“ gerne auch Kölsch ausgeschenkt. Reissdorf, versteht sich.

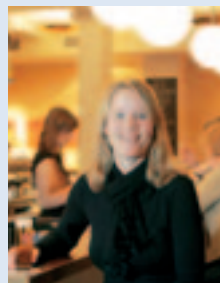


Kölsch im Barrique

► Das „Barrique“ ist Cafe, Bar, Vinothek und Restaurant zugleich. Eine erste Gastroadresse für Köln und Umgebung. „Zu uns kommen auch Gäste aus Düsseldorf und der Umgebung“, freut sich Inhaberin Nicole Goecke (35), die aus Münster stammt, lange in Köln lebt und viele Jahre in der Gastronomie Erfahrung gesammelt hat. Vor drei Jahren war es dann, als sie sich selbständig machte. Kern ihrer gastfreundlichen Philosophie: „Unser Haus ist ein Gesamtkonzept.“ Soll heißen: Morgens gibt's Frühstück, mittags ein immer wechselndes Business-Menü für 9 Euro (2 Gänge mit einem Glas Wein), nachmittags Kaffee und Kuchen, bevor sich das „Barrique“ ab 18 Uhr zum a-la-carte-Restaurant wandelt. Die Küche ist modern, kreativ und mediterran angehaucht: Gebratene Lammfilets mit Taboulé und Joghurt-Minzsauce, Pot au Feu von Scampi und Safran, Zitronengras-Panna Cotta sind nur drei Beispiele für kulinarische Köstlichkeiten, die von einem jungen motivierten Team charmant zum Gast kommen.



Hell und freundlich – so präsentiert sich das „Barrique“ innen und von außen.



Nicole Goecke



Das „Barrique“ ist ein Gesamtkonzept, das 2004 eine schöne Auszeichnung errang – Platz 2 bei der Tour de Menü

während an zehn Tischen das Studium der Abendkarte, die wöchentlich wechselt, die Lieblingsbeschäftigung zum Aperitif war. Guten Appetit. ◀

Barrique tägl. von 10–0 bzw. 1 Uhr

► Berrenrather Straße 197 · 50937 Köln · Tel. 02 21-280 58 50 · www.barrique-koeln.de

Wie der Name es vermuten lässt, sind die „Weine der Welt“ die flüssige Nr. 1 im „Barrique“. „Aber auch Kölsch läuft ganz gut“, weiß die Gastronomin, die sich sehr bewusst für Reissdorf entschieden hat. Denn: „Das Barrique steht für Qualität.“

Das Publikum ist bunt gemischt. Bei unserem Besuch genossen zwei Frauen in der kleinen Vinothek eine Weinprobe, unterhielten sich Rechtsanwältinnen an der Bar über die „Fälle der Woche“, turtelte ein verliebtes Pärchen bei Wein, Öl und Brot,

Kölsch am Niederrhein

GFGH Robert Reichert – eine Wette und ein stolzer Geburtstag

► Am Niederrhein trinkt man Pils. Und Alt, Kölns wenig geliebte obergärige Konkurrenz. Aber: Alt sieht derzeit alt aus, während Kölsch ganz golden glänzt. Kein Wunder also, dass immer mehr Kneipen, Bars und Restaurants am Niederrhein ihre Gäste auf den Kölsch-Geschmack bringen. So auch in Mönchengladbach.

Hier im ländlich geprägten Stadtteil Giesenkirchen hat sich der Getränkefachgroßhandel (GFGH) Robert Reichert bierige Wahrheiten auf die Fahnen geschrieben: Kölsch is beautiful! Die Rechnung geht auf und daran war auch eine Wette Schuld.

Denn als neulich Reichert-Geschäftsführer Helmut Jennes



Radeln für Reissdorf: Helmut Jennes (2.v.li.) gewann die Wette und brachte Bernhard Hohmann (2. v.re.) ganz schön ins Schwitzen.

und Reissdorf-Vertriebsleiter Bernhard Hohmann gemütlich beim Kölsch zusammensaßen, versprach Hohmann: „Sobald Reichert zehn Mönchengladbacher Gaststätten mit Reissdorf-Kölsch beliefert, radle ich von Kölle nach Gladbach mit einem 20-Liter-Fass im Gepäck.“ Top, die Wette galt – und der Reissdorf-Mann musste kräftig in die Pedale treten ...

Für Helmut Jennes kein Wunder: „Kölsch ist mild und zeit-

gemäß, die Sorte wird noch zulegen.“ Wohl auch im Reichert-Gebiet, das den gesamten linken Niederrhein bis zur holländischen Grenze und südlich bis Euskirchen und die Eifel umfasst.

Der Traditions-GFGH (200 Mitarbeiter) feiert in diesem Jahr einen stolzen Geburtstag – 125 Jahre wird das Unternehmen alt.

Herzlichen Glückwunsch. <



Der GFGH Reichert wird 125 Jahre alt.

Gewinnspiel

Gewinnen Sie mit Reissdorf Bier, Gläser, Utensilien.

► Einfach die Frage beantworten, die Lösung auf eine Postkarte schreiben und diese schicken an:

Privat-Brauerei Reissdorf
Emil-Hoffmann-Str. 4-10
50996 Köln

Stichwort: Gewinnspiel
Einsendeschluss: 30.6.2005

Gewinnfrage:
Welche Form hat das Kölsch-Glas?

► **1. Preis:**
30 Liter Reissdorf-Kölsch mit Bock, Kranz und Gläsern

► **2. Preis:**
Kasten Reissdorf-Kölsch und 6 Gläser

► **3. Preis:**
Zwei 5-l-Dosen Reissdorf-Kölsch und 2 Gläser



Reissdorf news | Ausgabe 1.2005

Herausgeber
Brauerei Heinrich Reissdorf GmbH & Co
Emil-Hoffmann-Str. 4-10 · 50996 Köln
Tel.: 022 36-9655-0 · www.reissdorf.de

Redaktion ARI information
www.ari-information.de

Fotos Reissdorf, Jochen Tack
www.jochentack.com

Gestaltung unique. GmbH & Co. KG
www.unique.de

L Ö S U N G

Gehen mehr als drei richtige Antworten ein, werden die Gewinner per Los ermittelt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.