



n · e · w · s

Aus dem Inhalt ▶

▶ 3 Anuga 2005:
Volles Haus

▶ 4 Reissdorfs erster
Fassbierhändler

▶ 4 Klarglas bei
Willi's



Harry's New York Bar, Köln

Reissdorf-Kölsch läuft gut.

Lässig, elegant, einladend - und Reissdorf ist dabei

› Sie gehört seit 2003 zu den angesagtesten Bars in Deutschland und sie basiert auf dem Pariser Original: Harry's New York Bar im Hotel InterContinental.

Ganztägig geöffnet und mit separatem Eingang von der Seitenstraße „Kleine Sandkaul“ ist sie zentraler Treffpunkt für Hotelgäste aus aller Welt und für Kölner, die hier

den Tag nach dem Shopping, dem Theater-, Philharmonie- oder Gürzenichbesuch genussvoll ausklingen lassen.

Das Angebot reicht von Café Latte und Croissant am Morgen über Snacks, Salate und High-Tea während des Tages bis zu einer großen Auswahl an Cocktails, Weinen, Reissdorf-Kölsch vom Fass und Bar-



Snacks bei Live-Musik am Abend. Besonders einladend ist ein Platz an der 16 Meter langen Bartheke, an einem der „Schaufenstertische“ oder mit-tendrin: auf lässig-eleganten Sitzgruppen mit ihren bequemen runden Drehsesseln.

„Reissdorf ist ein mildes und qualitativ sehr gutes Allrounder-Kölsch, das allen Gästegruppen schmeckt. Es passt einfach zur Bar und zum InterConti“, sagt Bar-Manager Kamil Zaremba. ◀

Lässig und die längste Bar-Theke Kölns – Harry's New York Bar.



Reissdorf ¹ intern

› Ein- und Ausblicke in die Brauerei: Wir stellen die Menschen hinter den Kulissen von Reissdorf vor und werfen einen Blick auf die Technik, mit deren Hilfe Reissdorf Kölsch gebraut wird. Start einer mehrteiligen Serie – heute: der geschäftsführende Gesellschafter Michael von Rieff und das Brauereigelände. ◀

Weiter auf Seite 2

Pilgerstätte Brauhaus

Reissdorf am Kleinen Griechenmarkt

› „Der schönste Platz ist immer an der Theke“, behaupten die Kölner seit vielen Jahren. Man könnte meinen, dieser Spruch sei am zünftigen Tresen im Reissdorf Brauhaus am Kleinen Griechenmarkt entstanden. Er lädt geradezu ein, sich bei einem frisch gezapften Kölsch gemütlich niederzulassen.

Mal ehrlich: Wo lässt es sich besser klönen und entspannen? ◀
Weiter auf Seite 2



... Reissdorf intern 1

Reissdorf-Kölsch wird von Menschen gebraut, die sich dabei moderner Technik bedienen. In den Reissdorf-News stellen wir diese Menschen ebenso vor wie wir einen Blick auf die Brauerei-Technik werfen.

➤ Es begann alles im Herzen des Severinsviertel, wo 1894 die Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf zum ersten Mal Kölsch braute. Heute stellt die Traditionsbrauerei ihr so beliebtes Obergäriges im Süden der Stadt her – in Rodenkirchen.

Mit dem Kauf des Geländes auf der Emil-Hoffmann-Straße

vor knapp 10 Jahren hat Reissdorf einen großen Schritt nach vorne getan. Denn: Das Brauereigelände bietet auch zukünftig genügend Platz, um die Belieferung der wachsenden Reissdorf-Fangemeinde zu garantieren.

Die günstige Anbindung an das Kölner Verkehrsnetz trägt darüber hinaus zur reibungslosen Logistik bei.

Michael von Rieff,
geschäftsführender Gesellschafter



■ Michael von Rieff ist seit 1968 für die Privat-Brauerei Reissdorf tätig, der er als geschäftsführender Gesellschafter seit 1994 vorsteht. Der gebürtige Berliner wuchs in Weimar auf und kam 1957 nach Köln. Er absolvierte eine kaufmännische Ausbildung bei der Andreas-Brauerei in Hagen und machte seinen Diplom-Braumeister an der TU München-Weihenstephan. Michael von Rieff, der auch mal einen guten Chardonnay trinkt und leidenschaftlich Golf spielt, ist seit 35 Jahren verheiratet. Sohn Christian, der bereits Gesellschafter bei Reissdorf ist, soll mittelfristig die Position seines Vaters übernehmen. Der erste Schritt dazu ist getan: Seit wenigen Wochen sitzen die Beiden in der Brauerei-Verwaltung Schreibtisch an Schreibtisch.



Wenn der Köbes kütt, kütt Kölsch ...

Reissdorf Brauhaus

➤ Die Bewohner des Veedels zwischen Neumarkt und Barbarossaplatz haben seit 13 Jahren ihre favorisierte Kölschadresse „üm de Eck herüm“. Denn im Oktober 1992 öffnete die Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf hier ihr erstes eigenes Brauhaus. Männer der ersten Stunde: Betreiber Marcel Herzeth, der in Köln viele „bierige Objekte“ realisiert hat, und Hans Becker, Gastronom aus Leidenschaft. Er wurde zum Betriebsleiter ernannt und zog bis vor kurzem die Fäden, zapfte die kühlen Blondes und gestaltete die Speisekarte.

„Wir bieten eine bodenständige regionale Küche“, sagt der 68jährige. Neben der umfangreichen Standardkarte, die keine – auch kölschen –

Wünsche offen lässt, gibt es wechselnde Tagesempfehlungen unter 10 Euro.

Die Gäste freut es. So sitzen sie auch gerne an den robusten Holztischen. 120 Plätze warten in der Gaststube, in



Generationswechsel am Griechenmarkt: Hans Becker (Mi.) zieht sich langsam zurück, Hans Peter Gimborn (li.) und Klaus Peter Nagel übernehmen.

Brauhaus Reissdorf:

Mo bis So 16 bis 24 Uhr

Kleiner Griechenmarkt 40

50676 Köln

Telefon 02 21-21 92 54

www.brauhaus-reissdorf.de

Extras: Kegelbahn, Karneval, Oktoberfest, rustikales Silvestermenü



der moderne Beleuchtung die traditionelle Einrichtung ins rechte Licht rückt. In erster Linie bevölkern kölsche Besucher das Reissdorf Brauhaus in der ruhigen Seitenstraße. „Ihre Pilgerstätte“, sagt Becker augenzwinkernd. „Die Stammgäste schätzen die persönliche Ansprache und das Ambiente“. Auch den neuen Pächtern Hans Peter Gimborn und Klaus Peter Nagel gefällt es, so belassen sie alles beim Alten.

Hans Becker genießt inzwischen seinen Ruhestand. „Endlich habe ich Zeit für den Garten, Flohmarktbesuche und mein Motorrad“, sagt er. „Seinem“ Brauhaus bleibe er natürlich treu und freut sich, mit Fussisch-Julchen Marita Köllner und Bläck Fööss „Gus“ Ralph Gusovius bei einem leckeren Reissdorf-Kölsch jetzt in Ruhe klönen zu können. ◀

Alles auf einem Gelände, der Tradition verpflichtet und beste Qualität nur mit modernster Brau-Technik – das ist die bierige Philosophie von Reissdorf.

So sind im Laufe der letzten Jahre auf dem Brauereigelände neu entstanden: ein Sudhauskomplex, Gär- und Lagerbereiche, eine Filterabteilung sowie ein Abfüll- und Logistikzentrum. Wer durch den Produktionsbereich umherstreift, weiß schnell, wo's lang geht: überall blitz-

blanke Apparaturen aus Edelstahl. Anlagen, die fast frei von Menschenhand ihre Aufgaben verrichten. Und wo man auch hinsieht: alles ist äußerst sauber und gepflegt. Das gilt natürlich auch für das Verwaltungsgelände der Brauerei.

Insgesamt sind für die Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf derzeit, getreu dem Motto „klein, aber fein“, 80 Mitarbeiter tätig. <



Modern, traditionsbewusst und natürlich in ruut-wiess: die Reissdorf-Brauerei in ist ein starkes Stück Köln.

ANUGA 2005: Volles Haus

Reissdorf hatte so viele Gäste wie nie zuvor

› Volles Haus für die Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf: Wenn alle zwei Jahre immer im Oktober auf dem Kölner Messegelände bieriger Hochbetrieb herrscht, ist das Kölsch der Kölschen mittendrin, statt nur dabei.

Der Messestand von Reissdorf in Halle 13.3 gehört seit eh und je zu den beliebtesten Treffpunkten auf der ANUGA. Viele Kunden kommen, haben Wünsche und Anregungen an „ihre“ Brauerei und genießen in lockerer Runde ein leckeres Kölsch à la Reissdorf. Aber auch Neu-Interessenten kommen und nehmen Kontakt zur Brauerei



auf: Was können wir gemeinsam auf die Beine stellen? Nach getaner Arbeit trifft sich dann am Abend die ganze Kölner Bier-Branche auf dem Reissdorf-Stand: Drink doch ene mit ...

Am Ende der Messetage konnte Reissdorf-Vertriebschef Bernhard Hohmann mit Freude feststellen: „So viele Gäste wie auf der ANUGA 2005 hatten wir bei allen bisherigen Messe-Teilnahmen noch nie. Ein besonde-

rer Dank gilt unserem Service-Team, das nicht nur nett anzuschauen war, sondern auch trotz teilweise heftigstem Ansturm immer freundlich und zuvorkommend unsere Gäste bewirtete.“ <

Bald 55 Jahre!

Richartz war (und ist) Reissdorfs erster Fassbierhändler

› Seit genau 81 Jahren ist er im Großraum Köln einer der profiliertesten Biergroßhändler am Markt und beliefert regelmäßig über 300 gastronomische Betriebe.

Die Matthias Richartz Biergroßhandel GmbH in Köln-Lövenich ist vor allem ein Inbegriff für Fassbier.

Kein Wunder daher, dass sich Reissdorf schon 1952 die Firma Richartz als ihren ersten Fassbierhändler aussuchte.

Tradition verpflichtet – auch und gerade im Zusammenspiel von Brauer und Biergroßhändler: „Wir sind stolz auf eine über 50jährige Partnerschaft mit der Privat-



Tradition verpflichtet: Bei Richartz ist Reissdorf ein langjähriger Partner.

Brauerei Reissdorf“, freut sich Walter Grimberg, einer von drei Geschäftsführern bei Richartz: „Wir arbeiten gut und fair zusammen.“

In der Brauerei sieht man dies genauso. „Wir sind froh, einen derart profilierten Fass-

Spezialisten als Partner zu haben.

In zwei Jahren, wenn wir genau 55 Jahre zusammenarbeiten, machen wir gemeinsam ein Fass auf“, verspricht Michael von Rieff, der geschäftsführende Gesellschafter bei Reissdorf. **Na denn: Prost! <**



Klarglas bei Willi's

Die Klarglasflasche und das kleine Partyfass von Reissdorf sind bei „Willi's“ in Bornheim der Bierhit der Saison.



› Durchblick garantiert: In gleich vier Willi's Getränke Centern in Brühl, Bornheim, Troisdorf und Bad Godesberg ist die Reissdorf-Klarglasflasche der Bier-Hit der Saison. „Vor allem viele junge Leute sind ganz jekck auf die schlanke Klare“, weiß Geschäftsführer Franz-Josef Parkitny.

Sowohl im Sixpack oder im 24er Kasten wird die Trendflasche nachgefragt. „Auch das kleine Partyfässchen ist ein Renner“, sagt die hübsche Fachverkäuferin Nina, die selbst auf Reissdorf-Kölsch schwört: „Das ist mild und schmeckt echt lecker.“ Willi's Getränke Center sind voll ausgestattet mit Bier und alkoholfreien Getränken. Eine gute Auswahl an Weinen und hochwertigen Whiskys sowie zahlreiche Bio-Getränke runden das Angebot ab. <



Impressum
Reissdorf news | Ausgabe 2.2005

Herausgeber
Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf
GmbH & Co. KG
Emil-Hoffmann-Str. 4-10 · 50996 Köln
Tel.: 02236-96550 · www.reissdorf.de

Redaktion ARI information, Alexander Richter
www.ari-information.de
Mitarbeit Marion Fischer, Petra Gerresheim

Fotos Jochen Tack, Promotion Net

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