

KÖLN

Das richtige Maß

Standesgemäß im Brauhaus traf sich Bernd Imgrund mit Alexander Manek, der als Enkel des Gründers unter anderem das Haus Unkelbach betreibt. Kölsch gab es nicht – das Treffen fand morgens statt.

Auf seinem Handy läuft ein Lied von Brings, bevor er abhebt. Klar, er habe alle Zeit der Welt für ein Interview. Schließlich sei seine Frau schwanger und die geplante Reise abgesagt. Entsprechend entspannt begrüßt mich Alexander Manek dann auch im „Alten Brauhaus“, einem seiner vier Lokale.

Sie wollten schon mit sieben Jahren Wirt werden. Warum?



IM GESPRÄCH

Mein Großvater Karl gehörte zum Wirstammtisch, der sich einmal im Jahr bei ihm zur Weihnachtsfeier traf. Opa Karl hatte bei sich im Hahnwald sogar eine Kegelbahn im Haus. Weil ich innerhalb der Familie schon öfters den Kellner gemacht hatte, war ich an jenem Abend engagiert. Und bekam unglaublich viel Trinkgeld.

Die Gäste dort kannten das Meistertier.

Ja, und die fuhren alle mit schwarzen Mercedes-Limousinen vor. Tiefenentspannte Typen waren das, die einige Jahre auf dem Buckel und in Köln schon einiges bewegt hatten. Ich wollte einer von denen werden.

Anzeige

IHRE HEIMAT FÜR UNTERWEGS

Das neue eMagazine der **Rundschau** für Ihr iPad: jetzt weltweit direkter Zugriff auf alle Lokalausgaben

Kostenlos testen unter www.rundschau-online.de/tablet



Apple and the Apple logo are trademarks of Apple Inc., registered in the U.S. and other countries. iPad is a trademark of Apple Inc.

Kölnische Rundschau • Bonner Rundschau

Rhein-Sieg Rundschau • Rhein-Erft Rundschau • Oberbergische Volkszeitung • Bergische Landeszeitung



„Wirt, Wirtschaft, Betriebswirtschaft.“ Alexander Manek kennt das Geschäft im Brauhaus ganz genau. (Foto: Hanano)

Und der Wunsch, Wirt zu werden, blieb lebendig?

Ja, immer. Nachdem mein Opa das Unkelbach ab 1963 verpachtet hatte, ging es mit dem Lokal steil den Bach runter. Ich habe ihm trotzdem immer gesagt, dass ich's mal übernehmen möchte, wenn ich groß bin.

Offenbar hat er an Sie geglaubt. Als ich 16 wurde, gab es mit Marcel Herzet jemanden, der den Laden in ein kölsches Brauhaus umwandeln wollte. Mein Opa machte mit ihm einen Vertrag über zehn Jahre.

Und mir trug er auf, in dieser Zeitspanne gefälligst alles zu lernen, was man für die Führung eines solchen Hauses braucht.

Sie kennen den einschlägigen Spruch: „Wer nix wird, wird Wirt.“ Warum ist der falsch?

Ein Fehler mancher Wirte ist es, mit den Gästen zu viel mitzutrinken. Viele werden natürlich gerne vom Wirt und seinen Mitarbeitern unterhalten, jedoch sollte das auch ohne übermäßigen Alkoholkonsum möglich sein. Alle erfolgreichen Gastronomen müssen auch was in der Birne haben. Die meisten Menschen stellen sich den Job viel zu einfach vor.

Ein Wirt ist etwas anderes als ein Kellner.

Genau, bei uns geht es nicht nur ums Zapfen, wir verdienen unser Geld nicht hinterm Tresen, sondern am Schreibtisch.

Wirt - Wirtschaft - Betriebswirtschaft?

Ja, diese Reihe macht sicher Sinn.

Mit dem Unkelbach, dem Steakhaus Die Fleischerei und dem Alten Brauhaus auf der Severinstraße sind Sie inzwischen ein echter Großgastronom.

(lacht) Na ja, geht so. So einen Riesenladen wie das Gaffel am Dom würde ich aber eher nicht übernehmen, das wäre mir viel zu unpersönlich.

Sie haben auch 50 Prozent Anteile an der „Tant“ auf der Cäcilienstraße. Wie soll das weiter-

ZUR PERSON

Alexander Manek wurde **1973 in Sülz** geboren. Nach dem Abitur am Schiller-Gymnasium absolvierte er eine **Ausbildung** zum Hotelkaufmann **im Kölner Hyatt**. 1997 wurde er zum Einkaufsleiter des neuen Hyatt-Hotels in Mainz berufen. Drei Jahre später kehrte er zurück nach Köln und übernahm – als Enkel des Gründers – das Haus Unkelbach.

Alexander Manek und seine Lebensgefährtin Saskia Spaunhorst wohnen **in Sülz** und erwarten im Juli ihr **erstes Kind**. (img)

gehen?

Ich denke, es reicht jetzt. Mein Großvater hat immer gesagt: „Wenn du einen Laden hast, wirst du in einem beschissen. Wenn du zwei hast, in zweien.“

Von wem wird man beschissen?

Wenn man nicht aufpasst, von allen.

Das Unkelbach ist ein Traditionslokal. Was ist dort aber wirklich alt?

Nach dem Krieg war das ein gehobenes Speiserestaurant. Vorn das Restaurant war weiß eingedeckt, und die Kellner trugen Smoking mit Fliege. Hinten in der Braustube ging es hingegen deftig-kölsch zu, da waren die Tische blank und die Kellner Köbesse. Und diese Braustube existiert auch bis heute unverändert.

Zur Traditionspflege gehört bei

Ihnen, dass man auch draußen 0,2-Gläser bekommt.

Stimmt, mir ist schon 0,3 zu viel. Das wird schal, und viele Biergärten hauen draußen auch noch was auf den Preis drauf.

In Bayern trinkt man Litermaße, ohne das übertrieben zu finden.

Und deshalb vertragen die auch unser Kölsch nicht. Die lachen über unsere „Reagenzgläser“, aber nach 20 davon liegen sie am Boden.

Ein 0,2er ist in Köln ein Großes. Wie sieht es mit Stößchen aus?

Meine Oma trank ausschließlich Stößchen. Aber 0,1-Gläser haben wir nicht, vielleicht kommt das noch. Wir behelfen uns bei so einem Wunsch mit hochgezapften normalen Gläsern. Im Übrigen ist es in Köln traditionell so, dass ein Stößchen so viel kostet wie ein 0,2er.

Was trinken Sie persönlich außer Kölsch?

Cola light und Milch.

In vielen Brauhäusern sind die Köbesse gehalten, bei solchen Bestellungen möglichst ruppig zu antworten.

Das ist eine Tradition, von der ich gar nichts halte. Vielleicht funktioniert so etwas noch in der Altstadt, aber nicht in Nachbarschaftslokalen wie dem Unkelbach. Ich habe auch viele Köbessinnen eingestellt, die sind sowieso nicht so drauf.

Sie haben auch selbst als Köbesse gearbeitet.

Das war, bevor ich das Unkelbach übernahm. Ich war 26 und wollte den Mitarbeitern zeigen, dass ich den Laden nicht einfach nur als Enkel vom alten Unkelbach hinten reingeschoben bekommen habe.

Hat das funktioniert?

Die gestandenen Köbesse, echte Haudegen zum Teil, dachten sich, den Futzemann machen wir jetzt mal parat. Aber ich war ja dank meiner Jahre im Hotel auch nicht ganz unerfahren in diesem Bereich.

Sie haben im Hyatt Hotelkaufmann gelernt. Was hat das für Ihren heutigen Job gebracht?

Nur ein Beispiel: Im Unkelbach gab es, als ich das übernahm, ausschließlich Filterkaffee. Da habe ich natürlich sofort eine kleine Espresso-Maschine installiert. Die Leute merkten, dass es nun auch im Brauhaus vernünftigen Kaffee gab, und schon bald mussten wir uns ein größeres Teil anschaffen.

Brauereien versuchen zunehmend, jeder Übernahme ihren Namen aufzudrücken. Reissdorf im X, Gaffel im Y und so weiter. Nervt Sie das auch?

Im Unkelbach hat das angefangen. Aber als ich im Jahr 2000 übernahm, haben wir das „Reissdorf im“ schnell wieder durch „Haus Unkelbach“ ersetzt. Wir können uns das leisten, wir sind Brauerei-unabhängig. Wo das nicht so ist, haben die Brauereien wegen ihres finanziellen Engagements eben auch ein Mitspracherecht beim Namen.

Unabhängig ist Manek auch beim Mostert. Mit „Das Senf“ lässt er in München eigene Tuben produzieren, die in seinen Kölner Läden zum Halven Hahn gereicht werden.

Könnten Sie Ihre Kölschmarke einfach wechseln?

Wir bekommen viele zum Teil tolle Angebote. Aber wir bleiben Reissdorf treu, denn die sind in Ordnung. Sehr konservativ, aber in Ordnung.

Vom Kölsch zum Sangria: Sie gelten als bekennender Mallorca-Fan.

Was mir dort gefällt: Du kannst in Arenal Halligalli ohne Ende haben, aber zehn Minuten später liegst du am schönsten Strand und hast deine Ruhe. Wir gehen auch heute noch Mal gern einen Abend in den Bierkönig. Allein schon, um die Logistik dort zu beobachten. Die hauen da tagtäglich soviel Bier raus wie wir an Weiberfastnacht.

Sie wollen mir weismachen, dass Sie den Bierkönig zu Studienzwecken aufsuchen?

Genau, und um die nächste Karnevalsmusik zu hören!

Mehr als nur Kaffee und Kuchen

Altenpastoral stellt Filmprojekt zur Seniorenarbeit der katholischen Kirche vor

Das Durchschnittsalter der Deutschen steigt, immer weniger Kinder werden geboren, es gibt immer mehr Hundertjährige. Auch die Kirche ist von diesem demografischen Wandel betroffen und deshalb fest entschlossen, ihre Arbeit mit und für Senioren zu erweitern und zu verbessern.

Gestern stellte das Altenpastoral des Erzbistums Köln den Film „Leben in Fülle – Kirche im demografischen Wandel“ vor, in dem es um Perspektiven in der Seniorenarbeit geht. Er soll den Mitarbeitern der Kirche Tipps geben, wie man sich dem Thema Altenarbeit nähern kann. Bei der Pre-

miere im Ehrenfelder Kino „Cinenova“ war auch der Kölner Generalvikar Stefan Heße zu Gast, der erst seit fünf Wochen im Amt ist. „Wir können uns nicht leisten, uns nicht um die Älteren zu kümmern“, sagte Heße. Auch in dieser Phase des Lebens müsse es Aufmerksamkeit von Seiten der Kirchen-

ben. Das leistet im Erzbistum das Altenpastoral, hier verbindet man Frommes mit dem konkreten Leben, so Generalvikar Heße.

Das Projekt unter Leitung von Regisseur Tobias Pullmann zeigt Seniorenarbeit aus Sicht der Kirche, dabei wurden sowohl alte Menschen als auch

ehrenamtliche Mitarbeiter in den Fokus genommen. Einer der Protagonisten ist Herbert Alles, der seit Jahren ehrenamtlich einen Seniorentreff in Düsseldorf leitet. „Der Film ist eine gute Arbeitsgrundlage für die Gemeinden“, glaubt er. Der Film zeigt auch, dass zum Alter nicht nur der „Klassiker der Al-

tenpastorale“, Kaffee und Kuchen, gehört. Auch Trauerbegleitung und Betreuung von Pflegebedürftigen werden angesprochen. „Wir wollen erreichen, dass diese Themen in den Gemeinden mehr wahrgenommen werden“, sagt Altenpastoral-Referentin Birgit Altmayer. (wes)