

Weetschaft op d'r Lux

IM HAUS UNKELBACH führt Alexander Manek erfolgreich die Familientradition fort. Doch nicht nur das Gastronom-Gen hat er von seinem Großvater Karl Unkelbach geerbt, sondern auch seine Vorliebe für Mercedes-Benz.

N

Nirgendwo in Köln beginnt der Karneval früher: Schon um 7:30 Uhr finden sich die ersten Jecken an Weiberfastnacht vor dem Haus Unkelbach ein. Um 9:30 Uhr, wenn sich die Türen endlich öffnen, steht eine Karawane von über 50 Meter Länge auf der Luxemburger Straße. „Dass wir an Karneval so beliebt sind, hat sich ohne großes Zutun entwickelt“, sagt Gastwirt Alexander Manek. „Wir achten einfach auf kühles Kölsch, gute Musik und freundliche Köbesse.“

Worauf der 39-Jährige noch Wert legt, ist Qualität in allen Belangen – von der Schaumkrone bis zur Schweinshaxe. Dieser Anspruch geht einher mit der Leidenschaft für die Gastronomie. Beides hat er von seinem Großvater

geerbt. „Nachdem der letzte Pachtvertrag ausgelaufen war und mein Opa mir das Geschäft anvertraut hatte, saß er ein Jahr lang jeden Tag hier und hat darauf geachtet, dass ich alles richtig mache. Damals war er 92 Jahre alt“, erzählt Manek.

Zehn Jahre hatte Karl Unkelbach seinem Enkel zuvor Zeit gegeben, die Gastronomie von der Pike auf zu lernen. Alexander Manek ließ sich nach dem Abitur zunächst im Kölner Hyatt ausbilden, arbeitete später in Mainz. „Ich habe alle Bereiche der Gastronomie kennengelernt und war auch ein Jahr in der Küche“, so Manek.

Als Opa Karl nach einem Jahr von der Professionalität seines Enkels überzeugt war, zitierte er ihn stolz in sein altes Büro mit den schweren Möbeln. Manek erinnert sich: „Er sagte mir, dass es jetzt an der Zeit wäre, dass ich mir endlich ein anständiges Auto kaufe. Seitdem fahre ich Mercedes-Benz.“ ●



Haus Unkelbach

1930 eröffnete Karl Unkelbach seine Gaststube in der Weyerstraße. Nachdem das erste „Unkelbach“ im Krieg zerstört wurde, erfolgte der Umzug in die Luxemburger Straße. Nach einigen Jahren unter Pächtern leitet nun Enkel Alexander Manek seit 2000 die Geschicke. 2009 eröffnete er das „Zum alten Brauhaus“ in der Südstadt. Zudem produziert er gemeinsam mit Partnern einen Gin-Mix (Heidewitzka) und einen Chili-Senf (Das Senf).

www.hausunkelbach.de

