

## In 100 Tagen zum 5 Sterne Brauhaus

Alexander Manek ist neuer Chef im Haus Unkelbach

Opjepass! Wenn der Opa dem Enkel ein Wirtshaus verpachtet... dann ist das nicht das Ende kölscher Brauhaus-Tradition. Im Gegenteil: Alexander Manek tritt in die Fußstapfen seines Großvaters Hans Unkelbach, der vor über 71 Jahren seine Konzessionsurkunde erhielt und sein erstes Gasthaus eröffnete.

Bei dem 27-jährigen Jung-Gastronom steht in erster Linie eines auf der Karte: Frisches, leckeres Kölsch - Reissdorf vom Fass. Und knurrt der Magen, dann warten gut bürgerliche, zum Teil deftige Brauhaus-Spezialitäten auf den hungrigen Gast. Seit knapp einem halben Jahr ist Manek Pächter des Hauses in der Luxemburger Straße 260, das zunächst sein Großvater bewirtschaftete, dann verpachtete und mit der Zeit die Form eines typisch kölschen Brauhauses annahm. Verkaufen kam für Hans Unkelbach nicht in Frage, wuchs doch schließlich ein Enkel heran, der großen Gefallen am Wirtsberuf fand. Der letzte Pachtvertrag wurde daher auf zehn Jahre begrenzt, denn dann - so dachte sich Großvater - hat sein Enkel aus gelernt und ist fähig, das gastronomische Erbe zu übernehmen. Großvater hat Recht behalten Nach intensiver und vielseitiger Ausbildung pachtete Alexander Manek im Oktober 2000 das Brauhaus, das nun wieder im Familienbesitz weitergeführt wird.

Haus Unkelbach ist eine Institution in Sülz: Etwa 370 Plätze zählt das große Gasthaus, hinzu kommt im Hinterhof ein Biergarten für maximal 220 Gäste und im Keller warten für bis zu 40 Kegelbrüder zwei Bahnen. Außerdem stehen für private Feiern oder Vereine zwei Gesellschaftsräume mit insgesamt 140 Plätzen zur Verfügung. An Wochentagen geöffnet von 16 bis 4 Uhr, samstags und feiertags von 11 bis 24 Uhr, stellt das geräumige Unkelbach den geselligen Mittelpunkt in Sülz und Klettenberg.

Alexander Manek baut auf die Tradition kölscher Brauhäuser, doch auch Neues hat Unkelbachs Enkel eingeführt: „Bei mir werden die Gäste nicht nur auf Kölsch reduziert. Sie können hier sogar Tee trinken, ebenso Cola oder Fanta - wenn sie das wollen“, erzählt Manek und spielt auf einige Gaststätten an, in denen des Köbes Halsschlagader pulsiert, vernimmt er das Wort Limonade. Im Haus Unkelbach ist der Gast König. Sonderwünsche nimmt ein Köbes hier ohne Murren entgegen. Und noch mehr: Sollte ein Gericht einmal nicht den Vorstellungen des Gastes entsprochen haben, so gibt auf Kosten des Hauses einen guten Tropfen - in der Hoffnung beim nächsten Besuch den Geschmack des Gastes genau zu treffen. Wer nach dem Gaumenschmaus oder zum Obergärigen Tabak bevorzugt, trifft im Haus Unkelbach auf die passende Zigarre. Auch Kaffee und Espresso sind im Gegensatz zu herkömmlichen Brauhäusern im Angebot.

„Ich will im Service neue Maßstäbe setzen“ erklärt Manek sein Konzept. Dabei profitiert er vor allem von seiner Ausbildung und Zeit in den Hyatt Hotels Köln und Mainz. Dass der Laden auch dann läuft, wenn der Chef einmal nicht im Hause ist, verdankt Manek seiner eigenen Firmen-Philosophie: Nicht nur der Gast, auch das Personal soll sich wohlfühlen. Neben guter Teamarbeit spielt Motivation für Manek eine entscheidende Rolle. Im Haus Unkelbach wird auf Umsatzbeteiligung gearbeitet. Das hält den Köbes bei der Stange und den Gast beim Kölsch. Und nach dem Arbeitsmarathon Karneval kann es schon mal passieren, dass der Chef seine Kollegen für ein Wochenende nach Mallorca einlädt. Köbes, was willst du mehr...

This document was created with Win2PDF available at <http://www.daneprairie.com>.  
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.