

Lecker oder mecker?

BILD
KÖLN

testet Kölns große Brauhäuser

Insgesamt 370 Sitzplätze hat das Haus Unkelbach – voll ist es hier fast immer



Das Spezialgericht:

Besonders beliebt ist die deftige Spanferkel-Haxe mit Semmelknödel und Rotkohl. Mmmh - lecker satt für 8,90 Euro.

Der Köbes:

Boris Neuholz (27) ist jung, dynamisch und schon seit sieben Jahren im Haus Unkelbach. Der Blondschoopf ist bei Kollegen und Gästen gleichermaßen beliebt. Die deftigen Köbes-Sprüche sind nicht so sein Ding. Das macht man nicht beim Unkelbach.

Das Spezialgericht „Spanferkelhaxe“ wird von Kellnerin Jenny Huber (23) mit einem Lächeln serviert

Die Stammgäste:

Die Rechtsanwältin Bettina Zweck (29) und Michael Peters (36) kehren dreimal wöchentlich im Haus Unkelbach ein. Deftiges Essen und Kölsch: genau das Richtige um einen langen Arbeitstag ausklingen zu lassen.

Neue Serie in **BILD** Folge 3 KÖLN

Schumi gab hier schon richtig Gas

Die Geschichte

Dieses Jahr feiert das Haus Unkelbach 75. Jubiläum. 1930 bekam Karl Unkelbach zunächst die Konzessionsurkunde für einen Brauereiaus-schank in der Weyerstraße 112. Die Gaststätte wurde im Jahre 1943 zerstört. Ausweichquartier wurde das Haus Nr. 262 in der Luxemburger Straße. Aber auch dieses Gebäude überstand den 2. Weltkrieg nicht. Was tun? Karl Unkelbach zog einfach ins Nachbarhaus. Unkelbach - es gehört heute wie eh und je zum Veedel, wie der Dom zu Kölle. Mittlerweile hat Enkelsohn Alexander Manek (31) hat den Brauereiaus-schank übernommen.

Das Bier

Goldfarben und wunderbar kühl kommt's auf den Tisch - Reissdorf-Kölsch! Süffig und vollmundig im Geschmack, ko-

stet 1,20 Euro (0,2 Liter) an der Theke und 1,30 Euro am Tisch. Das Haus Unkelbach ist der größte Reissdorf-Abnehmer: 120 Hektoliter Kölsch fließen hier im Monat, 400 Liter täglich.

Das Essen

Von kölschen Spezialitäten bis zur mediterranen Küche - die Speisekarte läßt keine Wünsche offen. Hier gibt's Nudeln, Muscheln oder Vegetarisches, Kinderteller und was für zwischendurch. Zum Beispiel Metthäppchen für 1,80 Euro. Im Sommer finden Sie auch leichte Speisen auf der Tageskarte.

Die Atmosphäre

Hier ist jeder willkommen, und das merkt man auch. Dunkle Holzvertäfelungen und rustikale Tische machen die Gaststube gemütlich. Und trotz des Trubels um-

Von MELANIE KRAEKEL und DENIS BROSDA (Fotos) **Ürkölsch und urgemütlich - Köln und seine Brauhäuser.** Hier wird palavert oder philosophiert, getratscht, geklingelt und heftigst gezischt. Ob Halve Hahn, Hämmeche oder Pittermännche - BILD wirt einen genauen Blick auf die wohl kölschesten Form der Erlebnis-Gastronomie. Lesen Sie den großen Brauhaus-Test. Alles lecker oder mecker?



Seit dem 2. Weltkrieg steht das „Haus Unkelbach“ in der Luxemburger Straße 260

die Theke fühlt man sich hier gut aufgehoben. In den Räumen weiter hinten geht's etwas ruhiger zu.

Der Service

Wer hier den echt kölschen Köbes erwartet, wird sich wundern: Das Personal ist immer höflich und zuvorkommend, freche Sprüche und barsche Antworten sind im Hause Unkelbach tabu! Da merkt man gleich daß der junge Chef im Hyatt gelernt hat.

Der Flirt-Faktor

Hier könnte jeder Topf seinen Deckel finden - jedes Alter und jede Klasse ist hier vertreten. Schon zwei Hochzeiten von Unkelbach-Thekenbekanntschäften wurden im Haus gefeiert!

Die Toiletten

Die freundliche Klofrau sorgt für ordentliche Toiletten.

Die Erreichbarkeit

Mit ein bißchen Glück findet sich in

einer der Seitenstraßen vielleicht einen Parkplatz. Aber warum Runden um den Block drehen wenn die Straßenbahn (Linie 18 und 19) direkt vor der Tür hält? Haltestelle: „Sülzburgstraße“

Der Promi-Faktor

Im Eingangsbereich hängen jede Menge Autogramm-Karten und Fotos von Promis. Christoph Daum ist hier eingekehrt, Michael Schuhma-

cher feierte im Haus Unkelbach schon bis drei Uhr nachts und die knackigen Spieler vom KEC kommen regelmäßig nach Klettenberg, um ein Kölsch zu kippen.

Das Fazit

Hier ist immer was los: An der Theke treffen Eltern ihre Kinder, Studenten stehen neben Rechtsanwälten, reich protest mit neuereich und weniger reich. Das Haus Unkelbach ist der ganze Stolz von Klettenberg und die Tür steht Veedels-Anwohnern im Rentneralter genauso offen wie hippen Gestalten, die erst zu später Stunde den Weg ins Brauhaus finden.

„Haus Unkelbach“ Luxemburger Str. 260 50937 Köln-Klettenberg

Öffnungszeiten: Mo-Fr 16-24 Uhr, Sa und So 11-1 Uhr **Lesen Sie morgen: Wieß-Bräu am Ring**



Praktisch: die Stammgäste Bettina Zweck (29) und Michael Peters (36) haben ihre Kanzlei gleich um die Ecke