

AUSGABE 24/2016

KÖLE

Köle
G.M.K.G.

GROSSE MÜLHEIMER KARNEVALS-GESELLSCHAFT e.V. 1903





Zur Sülzburg WO DIE LIEBE DURCH DEN MAGEN GEHT

Die beiden Restaurantkritiker Bernd Stumm und Dr. Stephan Lück sind wieder für die Kölner Bürger und die GMKG auf Geheimtipp-Jagd. Schon seit vielen Jahren sind der Lebensmittelkontrolleur und der Gastronomie-Experte in der Aus- und Weiterbildung tätig. Als Mitglieder in Prüfungsausschüssen und als Jurymitglieder bei Meisterschaften sind sie es gewohnt, soweit es möglich ist, objektiv und umfassend gastgewerbliche Betriebe und Fachkräfte zu beurteilen. Darüber hinaus geben sie schon seit über 16 Jahren vielen Millionen Zuschauern als Experten Tipps und Informationen rund um die Gastronomie.

Mal ganz ehrlich ... wer trauert nicht den Zeiten nach, als man noch Essen gehen konnte, ohne das Gefühl zu haben, irgendwie veräppelt zu werden. Entweder ist es scheinbar günstig und alles schmeckt nach Fertigsoße und

Brühe, oder die erbärmlichen Kochkünste lassen einem die Tränen in die Augen schießen. Und wenn man sich ein wenig in der Küche und dem Service auskennt, ist das Ausgehen mit Familie und Freunden oft nur noch ein Fremdschämen.

Dem Preisdruck und Zeitmangel zu danken ist das ständige Sprie-



ßen immer neuer Filialen aus dem Hause der Systemgastronomie. Die zahlreichen Vapianos, Burger-, Pizza-, Steak- und TexMex-Ketten dieser Welt scheinen die einzige Zuflucht zu bieten, wenn man einigermaßen kostengünstig und „sicher“ auswärts speisen möchte. Aber das kann einen bodenständigen und gebildeten Kölner Bürger auf Dauer nicht glücklich machen.



„Eine ehrliche, verschnörkelte Küche, mit wirklich frischen Zutaten aus der Region und liebevoll zubereitet ...“, so war der erste Satz, den wir über das Lokal „Zur Sülzburg“ von Bekannten hörten. „Vielleicht ist das ein guter Tipp für den Kölner, dem solltet ihr mal nachgehen!“, so wurden wir neugierig und machten uns auf die Suche für unsere Leser der „G.M.K.G.“. Auf nach Köln-Sülz, dem gut bürgerlichen „Veedel“ unserer Stadt.

Es gibt neue Besitzer des Ecklokals Sülzburger Straße / Zülpicher Straße. Seit August diesen Jahres hat das Paar Susan Gravert und Jan Welbers, beide Mitte 30, das Ruder in der Hand. Uns war Jan Welbers schon ein wenig bekannt. Er machte in Düsseldorf seine Prüfung, sammelte Erfahrungen in allen Sparten der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie. Beim renommierten Italiener lernte er die mediterrane, im ersten Mosch-Mosch-Lokal die asiatische Küche und in weiteren deutschen und ausländischen Betrieben weitere delikate Möglichkeiten der Speissherstellung.

Wir stehen vor der traditionellen Fassade des schon lange existierenden Gaststättenbaus. Obwohl sich auf den ersten Blick scheinbar nichts verändert hat, wirkt alles deutlich einladender, frischer und sauberer.

Wir kehren ein und trauen unseren Augen nicht. Stilvoll, mit viel Liebe zum Detail und unverbaut, ist das Innere des Restaurants komplett renoviert worden. Keine Spur mehr von Kneipenatmosphäre, stattdessen helle, hochwertige Holztische und Stühle, geschmackvolle Bilder und andere Designelemente. Die Theke sauber, aufgeräumt und ohne den „abgrenzenden“ Charakter. Helle Wände und alles auf dem neuesten Stand der Technik. Trotzdem bleibt ein familiärer, gut bürgerlicher Charakter und wir spüren sofort: Hier ist der Gast sehr willkommen! Sollte vorweg eine unbewusste „Schwellenangst“ vorhanden gewesen sein, im „Zur Sülzburg“ verschwindet sie im Nu.

Susan empfängt uns sehr herzlich und führt uns zu unserem reservierten Tisch. Ja ... hier sollte man rechtzeitig reservieren. Denn schon jetzt sind die ca. 30 Plätze im Res-



taurantbereich schnell vergriffen. Sonst besteht allerdings noch die Möglichkeit im vorderen Bereich an der Theke an einem der 17 Stehtischplätze zu verweilen und dort erst einmal bei einem leckeren Gaffel-Kölsch „anzukommen“ – bis dann der begehrte Platz im Restaurant frei wird.

Aber zurück zu Susan. Wie sagt man so schön: „Sie hat es richtig drauf!“ Ausgelernte Hotelfachfrau, ausgebildete Weinkennerin und ein großes Herz für die Anliegen der Gäste. Mit nur einer Hilfskraft im Service zeigt sie die hohe Kunst des gatorientierten Handelns. Schnell und gleichzeitig aufmerksam. Susan und Jan haben sich im Ausland kennen und lieben gelernt. „Der Stress, die viele Arbeit und das, was wir gemeinsam durchgemacht haben, hat uns zusammengeschweißt“, erläutert sie mit leuchtenden Augen. Jan, der dazugekommen ist, bestätigt dies und wir haben nun die Gelegenheit ihm persönlich unseren Speisenwunsch mitzuteilen.

Bevor er in die Küche geht, erklärt er uns, dass dieses Lokal ein Herzenswunsch von beiden war, den sie nun gemeinsam verwirklicht haben. Das Verwenden von frischen Zutaten, wenn möglich aus der Region,



die Herstellung mit traditionellen Techniken und eine wertschätzende und liebevolle Zubereitung und Anrichteweise stehen bei ihm im Vordergrund seiner Arbeit.

Susan reicht uns warmes, aufgebackenes Brot mit selbst gemachter Kräuterbutter und köstlichen Oliven. Sie schenkt uns einen badischen Rose ein, der uns ein Lächeln in das Gesicht zaubert. Nach dem „Kölsch-Aperitif“ eine wunderbare Einstimmung auf das Essen.

Als Vorspeisenkombination genießen wir einen dezent hausgebeizten Lachs auf einem Rote-Beete-Carpaccio und einen wunderbaren Salat



vom Tafelspitz mit Wachtelbohnen, abgeschmeckt mit süßscharfen roten Zwiebeln und Petersilie. Die Kombination der erdigen Note der Roten Beete mit der Frische des gebeizten Lachses war außergewöhnlich und ausgesprochen genussvoll. Und die Bohnen im Salat gaben eine Cremigkeit, die den mageren Tafelspitz im Mund – in Kombination mit den Zwiebeln und Kräutern – voll zur Entfaltung brachte. Einfach, aber schlaue durchdachte! Und während wir essen und den dazu perfekt abgestimmten Wein genießen, beginnen wir das Konzept von Susan und Jan zu verstehen und zu respektieren. Bodenständige, einfache und günstige, aber auch teilweise vergessene Lebensmittelzutaten wieder raffiniert und lecker zum Leben erwecken. So ist auch ein gutes Preis-/Leistungsverhältnis möglich. Aber, ganz ehrlich ... das muss man erst einmal können.

Susan schenkt uns einen Merlot ein, der unseren Mund ausfüllt und uns seine wahre Pracht an Aroma- und Geschmacksvielfalt entfaltet. Und dazu bekommen wir ein perfekt gegartes Filet vom Steinbeißer serviert. Auch hier wieder kein „Schickimicki“, sondern mit einem milden und fein abgeschmeckten Weinkraut und einem Kartoffelstampf aus

wunderbaren Kartoffeln, die auch wirklich mal nach Kartoffeln schmecken. Wir sind uns beide einig: Man braucht nicht mehr, um auch ohne gehobene Küche in vollen Zügen kulinarisch zu genießen.

Jan hat eine überschaubare Karte von maximal 10 Hauptgerichten und kann dadurch eine extrem frische Küche bieten. Und es ist wirklich für jeden Gast etwas dabei. Von hausgemachten Bandnudeln mit frischen Pilzen, über traditionelle Miesmuscheln bis hin zum Rumpsteak vom Eifler Rind. Die Preise bleiben immer deutlich unter 20 Euro und das ist mit Verlaub bei diesem exzellenten Service und der wunderbaren Atmosphäre sehr günstig. Die Getränkeauswahl in Kombination mit der professionellen Beratung sucht seinesgleichen und wer im Sommer draußen sitzen möchte, kann auf einem der 40 Sitzplätze im ruhig gelegenen

Biergarten Platz nehmen. Und zu guter Letzt steht noch ein Veranstaltungsraum für 50 Personen – zum Beispiel für den nächsten Geburtstag oder die Hochzeitsfeier – zur Verfügung.

Wir trinken aus und rufen noch einmal Susan und Jan zu uns, um uns für den tollen Abend zu bedanken. Viel Zeit haben sie nicht, jeder Platz des Lokals ist immer noch besetzt. Aber sie nehmen sich den Moment, um uns genauso herzlich zu verabschieden, wie sie uns begrüßt haben. Und als wir rausgehen, im Kopf dem letzten Eindruck von den herrlichen Speisen und dem ausgezeichneten Service, sind wir uns einig, dass manchmal die Liebe im wahrsten Sinne des Wortes durch den Magen geht.


Fazit: Die Gaststätte „Zur Sülzburg“ bietet ein hervorragendes Preis-/Leistungsverhältnis. Sehr gute


bürgerliche Küche mit exzellentem Service in einer ruhigen, stressfreien und gepflegten Atmosphäre. Die Antwort auf die Frage: Wo kann man in Sülz noch gut und bezahlbar essen gehen?
ZUR SÜLZBURG

Bernd Stumm und Dr. Stephan Lück

Zur Sülzburg

Gasthaus und Restaurant
Sülzburgstraße 229
50937 Köln

 www.zur-suelzburg.de

 0221 - 29 81 63 98

Öffnungszeiten:

Di bis So: 17:00 bis 23:00 Uhr
Montags geschlossen

