

Kölner Stadt-Anzeiger

HOME

KÖLN

REGION

FREIZEIT

ABO

SERVICE

NEUES RESTAURANT IN SÜLZ

Köln - 10.01.2016

Nierchen und Leber im „Zur Sülzburg“



Jan Welbers und seine Frau Susan Gravert eröffneten vor wenigen Wochen das Lokal „Zur Sülzburg“.

Foto: Thilo Schmülgen

Von Susanne Hengesbach

Wer im neuen Restaurant „Zur Sülzburg“ Schnitzel mit Pommes erwartet, schaut in die Röhre. Die bewusst klein gehaltene Karte wechselt wöchentlich und bietet neben Kürbisravioli auch Nierchen und Leber.

Jan Welbers weiß ganz genau, was er will. „Wir möchten ein Lokal haben, das niemand mit dem Gefühl verlässt, verarscht worden zu sein.“ Die wichtigste Voraussetzung dafür sei, dass jedes Essen, das die Küche verlasse, frisch gekocht und nicht nur warm gemacht worden ist. „Kochen“, sagt Welbers, „ist in meinen Augen immer noch ein Handwerk, allerdings eins, welches immer weniger ausgeübt wird.“

Wenn der 34-Jährige von „wir“ spricht, meint er sich und seine Frau **Susan Gravert**. Zusammen haben sie vor wenigen Wochen in Sülz das Lokal „Zur Sülzburg“ eröffnet, ein Restaurant mit „klassischer Küche“. Wer darunter jedoch Schnitzel mit Pommes versteht, wird dort in die Röhre gucken. Welbers ist gerne bereit, einem Gast auf besonderen Wunsch ein paar Bratkartoffeln zuzubereiten, und selbstverständlich sind nicht nur die Nudelgerichte auf der Karte, sondern auch die Kartoffelklöße oder Semmelknödel selbst gemacht. Tiefgefrorene Kartoffelquader in die Fritteuse zu werfen würde bedeuten, dass Welbers sein Versprechen bräche, nur frische Produkte an den Tisch zu bringen. Selbst das Brot im Körbchen wird erst am frühen Abend selber gebacken.

WÖCHENTLICH WECHSELNDE KARTE

Welbers hat früher im „L'accento“ gekocht und in Österreich und in der Schweiz Erfahrungen gesammelt, bevor er und seine Frau sich auf die Suche nach einem eigenen Lokal begaben. Nach knapp dreimonatiger Renovierung hat sich das ehemalige Webers auf der Sülzburgstraße in ein Schmuckstück verwandelt. Besonders schön ist die nur von innen begehbbare, überdachte Terrasse mit Platz für 40 Leute. „Wir haben gewissermaßen das Bett des Rheins nach Sülz verlegt“, sagt Gravert mit Blick auf den Boden aus Rheinkieselsteinen. Neben dem eigentlichen Gastraum und zusätzlichen Bistro-Tischen im Schankraum gibt es noch einen Saal für Veranstaltungen. Die bewusst klein gehaltene Karte wechselt wöchentlich und besteht aus vier Kleinigkeiten – etwa hausgemachten Kürbisravioli (8,50 Euro) und rund acht Hauptgerichten, zu denen oft Klassiker wie Nierchen oder Leber zählen. Aktuell gibt es unter anderem Spanferkelrollbraten mit Röstkartoffeln und Sauerkraut (15,50 Euro), Wildschweinsteak aus der Keule mit Schupfnudeln und Blumenkohl (16,50 Euro), gebratenes Viktoriabarschfilet mit Kartoffeln und Gemüse (16,50 Euro) oder den Bestseller Eier in Senfsauce mit Salzkartoffeln und Blattsalat (13,50 Euro). Zu trinken gibt es Gaffel-Kölsch (1,60 Euro) und Bitburger vom Fass sowie offene Weine ab 5,20 Euro (0,2l).

Zur Sülzburg, Sülzburgstraße 229, 50937 Köln. ☎ 0221/29 81 63 98. Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag von 17 bis 23 Uhr, Montag Ruhetag www.zur-suelzburg.de