



# ZUR Sülzburg

Zur Sülzburg  
Sülzburgstraße 229  
50937 Köln  
0221.29 8163 98  
Di-So 17-23 Uhr  
Mo Ruhetag  
[www.zur-suelzburg.de](http://www.zur-suelzburg.de)

Jan Welbers

*Können und Kreativität sind die Hauptzutaten der saftigen Schmor- und Fleischgerichte von Jan Welbers. Der 36-Jährige ist geprägt vom ursprünglichen Umgang mit Natur und Jagdtier im Westerwald. Im Wochenendhaus der Großeltern wurde Wild noch komplett verarbeitet.*

»Das war wichtig für meine Entwicklung«, sagt Jan. »Bei einem Tier lässt sich fast alles verwerten.« Diese Erkenntnis ist dem Gastronom des Restaurants »Zur Sülzburg« auch wichtig zu vermitteln. Es macht ihm Spaß, regionales Kochhandwerk in seiner Küche weiterleben zu lassen. Terrinen, Pasteten, Geschmortes nach alten Rezepten sind seine Sache. Und neuerdings: hausgemachte Wurst und trocken gereiftes Fleisch. Das baumelt hier schon mal von der Decke und bekommt frische Luft von der wunderschönen Terrasse, auf der jede Menge Tomaten und Kräuter wachsen. So sind die Gäste nah dran an dem, was es hier zu essen gibt.

Der Profi ist bekennender »Instinktkoch«. Mit 17 entscheidet sich Jan für die Lehre in einer Großküche gegenüber vom Colonius. »Die lag fünf Minuten von meinem Zuhause – das war praktisch«, bekennt er freimütig. Aber dann packt es ihn, dieses Handwerk. Er geht in die Schweiz, nach Österreich und Spanien. Die Jahre im Ausland bilden weiter, der Blick in andere Töpfe und kulinarische Vorlieben ist eine wichtige Etappe auf seinem Weg zum Koch mit eigenem Ausdruck. Und: Jan entdeckt, dass es neben dem Handwerklichen noch etwas gibt, das Kochen so spannend macht. Er kann in der Küche seine kreative Ader ausleben: »Die will noch heute ständig befriedigt werden.«

Dem Thema seiner Jugend ist er bis heute treu: Wildspezialitäten zählen zu seinen Lieblingsgerichten – die Tiere kommen ausschließlich aus dem Westerwald und der Eifel. Für seine Terrinen und Pasteten nutzt er unterschiedliches Fleisch und hat ein gutes Gefühl dabei. »Wenn man sein Handwerk beherrscht, ist es egal, welches Stück man zubereitet«, meint er. Und auch welches Fleisch. Statt Reh einfach mal Schweinefleisch oder Entenleber in der Terrine verarbeiten – kein Problem.

Das Experimentelle ist die Würze seiner Arbeit. Seine Küche nennt er ausdrücklich »Werkstatt«, in der er sein Handwerk ausübt und den Gästen eine gute Essenszeit beschern möchte. Lieblingsessen hängen bei Jan ganz klar von der Jahreszeit ab. »Es hat alles seinen Sinn und seine Saison«, lautet seine klare Philosophie, die sich in seiner immer sorgfältig zusammengestellten Wochenkarte spiegelt.