

## Dem Kölsch die Stange halten

Zu den zahlreichen Besonderheiten der Kölner Brauhaus-Kultur zählt auch die Stange, dem typischen Bierglas fürs Kölsch.

Um 1900 trank man noch aus einem konisch zulaufenden Glas mit einem Inhalt von 7/20 Liter. Einige Brauhauspostkarten aus der Jahrhundertwende sind Zeitzeugen und zeigen diese ursprüngliche Form: Beinahe zylindrisch, leicht konisch zulaufend, fassten die Gläser 1/4 Liter Inhalt. Einige dieser Vorläufer der Kölner Stange sind vereinzelt noch in Sammlungen erhalten.



Stangen-Parade: ein Glas im Wandel der Zeit

## Kölsch? Glasklar!

Die Klarglasflasche von Reissdorf in Köln ist ein voller Erfolg - Zielgruppe erreicht: junge Leute und Szenegastronomie

Die modisch-frische Klarglasflasche von Reissdorf wird vom Markt sehr gut angenommen. Vor allem junge Leute und die Szenegastronomie finden „glasklares“ Kölsch attraktiv. „Damit haben wir voll unsere Zielgruppe für das neue Gebinde erreicht und den Absatz im 0,33-l-Segment verdreifacht“, zieht Michael von Rieff, geschäftsführender Gesellschafter bei Reissdorf, ein Fazit gut ein Jahr nach dem Marktstart.

Reissdorf spielt in Köln als erste und bislang einzige Brauerei den „Trend zu mild und klar“ mit. Denn: Anders als einige große Pilsbrauer, die seit Monaten neue, besonders milde Biere in



Heute hat die „Kölner Stange“ laut der Kölsch-Konvention von 1985 eine festgelegte Form. Sie hat ein schlankeres und eleganteres Aussehen. Trotz ihrer mehr als unauffälligen Form gilt sie als Markenzeichen des obergärigen Kölner Bieres. Jährlich werden zwischen ein und zwei Millionen Kölsch-Gläser produziert, womit die „Stange“ das häufigste Kölner Trinkgefäß ist. Allein die Privat-Brauerei Reissdorf braucht an die 250.000 neue Kölsch-Stangen – Jahr für Jahr.

Wie trank denn nun der Kölner in grauer Vorzeit sein Bier? Die germanischen Urahnen schlürften bekanntlich



Die neue Flasche, die besonders gegen UV-Strahlung geschützt ist, kommt als 0,33 l-Longneck im Mehrweg in einem optisch ansprechenden Sixpack auf den Markt. Vier dieser Sixpacks ergeben die Komplettfüllung für den handlichen 24er-Pinolenkasten. <

ihren mit Honig vergorenen Met aus Trinkhörnern. Im Mittelalter wurde in den hiesigen Bierhäusern das Bier hauptsächlich aus einfachen irdenen Bechern getrunken. Die besseren Schichten tranken aus steinernen, eine Maß enthaltenden Kannen mit zinnernen Deckeln. Später wurde das Glas immer beliebter. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wurden es still um das Kölsch und die Kölner Stange. In den 20er Jahren erscheint der Begriff „Kölner Stange“ erstmals nachweisbar in einem Produktkatalog. Heute ist das typische Kölschglas als originelles Zeichen der Kölner Brauhaus-Kultur weit über die Grenzen Kölns hinaus bekannt. In den südlichen Teilen unseres Landes, vor allem im Bierland

Bayern, wird es hin und wieder abschätzig als „Reagenzglas“ verspottet. Viele dieser Kritiker haben jedoch nach einem Brauhausbesuch in Köln seine Vorzüge schätzen gelernt: So ein Kölsch hat in der Stange einfach keine Zeit schal zu werden. Und spätestens wenn der Köbes, ohne dass man es so richtig gemerkt hat, einem den zehnten Strich auf den Deckel macht, stellt man fest, dass man sich so richtig gut dabei fühlt. Für die Kölschbrauer ein zusätzlicher Beweis, dass sich Tradition lohnt. Es hat eben viele Vorteile, dem Kölsch die Stange zu halten. <

## Nah am Kunden

Im Portrait: Getränke Walter aus Porz-Zündorf

In einem Jahr, das ist sicher, wird in Porz-Zündorf ein ganz dickes Fass Reissdorf Kölsch aufgemacht. Denn dann feiert der Getränkeverlag Walter – vor Ort in Porz und seinen 16 „Stadtteilen“, im benachbarten Siegburgkreis und in der Kölner City bestens bekannt – seinen 80. Geburtstag. „Reissdorf ist unsere Hauptmarke, das war so und das bleibt so“, sagt Mitinhaber Burkhard Walter (47), der zusammen mit Vater (84) und Bruder Peter (46) die Firma führt.

Die Geschichte des Familienunternehmens beginnt im April 1928, als Otto und Agnes Walter am Kolonieweg 29 in Zündorf einen Großhandel für Flaschenbier gründeten. 1959 erwirbt die Familie von der damaligen Stadt Porz das Grundstück der kleinen Hausbrauerei Immendorf und verlegt den Firmensitz dorthin. Die Adresse „Am alten Brauhaus“ erinnert noch heute an diese Zeit. In mühevoller Arbeit wurden die auf dem Gelände vorhan-

Schon 1928 fuhr der erste Firmen-Lkw



Eine Familie packt an - die Walters. Burkhard und Monika (mit Sohn Marco (3), Inge und Peter sen. sowie Bärbel und Peter jun. (v.l.))

Sitzt auch selbst auf dem Bock – Burkhard Walter



denen drei Tiefkeller mit einer Fläche von jeweils 30 x 8 Metern als Lager hergerichtet. Was sich auszahlt, denn: Ihre Tiefe von ca. sieben Metern bietet zu jeder Jahreszeit mit 8 Grad Celsius geradezu optimale Lagertemperaturen.

Heute ist die Getränke Peter Walter GmbH & Co. KG am traditionsreichen Standort in Porz-Zündorf der Getränke-spezialist für Gastronomie, Ver-

Der alte Tiefkeller ist heute Kühlager



anstalter und Endverbraucher. Mit einem eigenem Fuhrpark erhalten rund 100 Gaststätten sowie zahlreiche Kioske und Getränkemärkte spätestens innerhalb von 24 Stunden die bestellte Ware aus einem umfangreichen Sortiment, in dem Reissdorf Kölsch in Fass und Flasche die erste „Bier-Geige“ spielt.

Eine besondere Stärke der Firma Walter ist der Getränke-Komplettservice im Eventgeschäft – auf diversen Schützen- und Straßenfesten, Kirmes, Jahrmärkten und Karnevalsfeiern sorgt das Traditionsunternehmen (9 Mitarbeiter) für den reibungslosen Getränkefluss. „Nah am Kunden sein und bestmöglichen Service bieten, das ist unsere Marschrichtung“, sagt Burkhard Walter, der 2000 als Prinz Burkhard I. in

Porz Spaß an der Freud' hatte, „bierige“ Modell-LKW sammelt und sich auch selbst – genauso wie sein Bruder – auf den Bock setzt. „Ich bin erst dann zufrieden, wenn ich ein- zweimal in der Woche draußen beim Kunden bin.“ <

Infos: [www.getraenke-walter.de](http://www.getraenke-walter.de)



Impressum  
Reissdorf news 1 Ausgabe 2006

Herausgeber  
Privat-Brauerei Heinrich Reissdorf GmbH & Co. KG  
Emil-Hoffmann-Str. 4-10 · 50996 Köln  
Tel.: 022 36-96 55 0 · [www.reissdorf.de](http://www.reissdorf.de)

Redaktion ARI Information,  
Alexander Richter, [www.ari-information.de](http://www.ari-information.de)  
Mitarbeiter Marion Fischer, Petra Gerresheim

Fotos ARI, Privat-Brauerei Reissdorf, Fa. Walter, W. Unger  
Gestaltung unique. GmbH & Co. KG  
[www.unique.de](http://www.unique.de)



# n · e · w · s

Aus dem Inhalt ▶

▶ 4 Hochprozentner mit Niveau

▶ 5 Die Geschichte der Kölschstange

▶ 6 Nah am Kunden: Getränke Walter

## Em Höttche steppt der Bär

In Dormagen lädt der nördlichste Brauereiausshank von Reissdorf zu gemütlicher Gastlichkeit ein



Em Höttche ist in Dormagen eine erste Adresse

Himmel und Äd, dicke Bohnen mit Speck, rheinischer Sauerbraten – die Speisekarte liest sich wie in einem kölschen Brauhaus. Dazu fließt immer frisch vom Fass Reissdorf Kölsch. Aber: „Em Höttche“ bittet seine Gäste gar nicht unterm Dom, sondern vor den Toren Kölns an Tressen und Tische – in Dormagen, mitten in der kleinen Altstadt.

Inhaber Ivica Pandzic, im heutigen Kroatien geboren und seit seinem zehnten Lebensjahr im Rheinland, übernahm

vor sieben Jahren das Traditionshaus und setzte ganz bewusst auf die gut bürgerliche und traditionell rheinische Küche – die mundet auch dem internationalen Publikum, das „Em Höttche“ das Drei-Sterne-Hotel mit 49 Zimmern sucht. Vor allem zu Messezeiten in Köln oder Düsseldorf ist „die Hütte voll“.

Drei Köche, allen voran Chefköchin Mira Cirjak, sorgen dafür, dass der Gast einen Augen- und Gaumenschmaus präsentiert bekommt. Auch eine große Auswahl an argen-



Charmant umrahmt: Höttche-Chef Ivica Pandzic

tinischen Black Angus Steaks vom Grill, gesunde Salatteller und süße Nachtisch-Sünden runden das lukullische Angebot ab. Jeden Montag geht die kulinarische Reise aus dem Rheinland über den großen Teich: Dann gibt es ein All-you-can-eat-Angebot für Spare Ribs.

Neun der 28 Festangestellten in Hotel und Restaurant sind Auszubildende. Pandzics Frau Milena, die den Tressen „schmeißt“, seine drei Kinder sowie Gabriele Cöllen, Schaib Hasani und Maximilian

## Reissdorf<sup>2</sup> intern

Ein- und Ausblicke in die Brauerei: Wir stellen die Menschen hinter den Kulissen von Reissdorf vor und werfen einen Blick auf die Technik, mit deren Hilfe Reissdorf Kölsch gebraut wird. Fortsetzung unserer mehrteiligen Serie – heute: Tillmann Drewitz < Weiter auf Seite 2

Kurschuldgen sind seit Beginn an mit von der fröhlichen Gasthaus-Partie.

Wenn es wieder Frühling und warm wird, startet das Höttche auch in seine große Biergarten-Saison. 250 Gäste haben dann auf der Terrasse Platz. Viele Aktionen rund ums Jahr runden das Angebot in Dormagens Bier-Kultkneipe Nr. 1 ab.

Weiter auf Seite 2

Neu: [www.reissdorf.de](http://www.reissdorf.de)

Reissdorf Kölsch präsentiert sich im web mit einem neuen Internet-Auftritt. Nach der Eingangsfrage: „Sind Sie bereit für Kölsche Momente?“ und dem entsprechenden Klick öffnen sich den Usern klar und übersichtlich die Reissdorf-Welten. Im Fokus stehen Einblicke hinter die Kulissen der Traditionsbrauerei genauso wie junge und interaktive Kommunikationsangebote. Schauen Sie doch mal rein in unsere virtuelle Bier-Welt: [www.reissdorf.de](http://www.reissdorf.de) <



## ... Reissdorf intern 2

Reissdorf Kölsch wird von Menschen gebraut, die sich dabei modernster Technik bedienen. In den Reissdorf-News stellen wir diese Menschen ebenso vor wie wir einen Blick auf die Brauerei-Technik werfen.

► Tillmann Drewitz (32) kam 1995 als gelernter Brauer und Mälzer zur Privat-Brauerei Reissdorf. Seitdem ist der „kölsche Jong“ in den Abteilungen Sudhaus, Gär- und Lagerkeller sowie Filterkeller im Drei-Schichtbetrieb tätig. 2002 wurde er zum Betriebsratsvorsitzenden gewählt.

In dieser Funktion wird Tillmann Drewitz sowohl von der Geschäftsleitung als auch von den Mitarbeitern als Kollege geschätzt, da er es sehr gut versteht, sich auch schwierigen Herausforderungen zu stellen. Durch seine langjährige Betriebszugehörigkeit gelingt es ihm, betriebliche Entscheidungen so-



Tillmann Drewitz, Brauer und Mälzer

wohl im Interesse der Belegschaft und als auch zum Wohl des Betriebes im Einklang mit der Geschäftsleitung zur beidersei-

gen Zufriedenheit zu lösen. In seiner Freizeit spielt der Reissdorf-Mann gerne Tennis oder liest ein gutes Buch. ◀



## Em Höttche steppt der Bär

Fortsetzung von Seite 1

### Em Höttche

Krefelder Straße 14-18  
41539 Dormagen  
Tel. 021 33 - 253 - 0  
hoettche@gmx.net  
www.hoettche.de

### Öffnungszeiten:

Mo - Sa  
• 11.30 – 14.30 und  
• 17 bis 24 Uhr  
So u. feiertags  
• 11.30 – 23 Uhr

Hereinspaziert: Em Höttche ist's gemütlich

Gastronomie macht Ivica, der Höttche-Chef, seit seinem 14. Lebensjahr, seit über 30 Jahren also. „Mein Ziel war es immer, zufriedene Gäste in meinem Lokal zu haben. Und damit bin ich die ganze Zeit über gut gefahren“, erzählt der Gastronom, der stets sehr nah an seinem Publikum ist. Das erste Reissdorf Kölsch hat er übrigens im früheren Schützenhof auf der Subbelrather Straße in Ehrenfeld gezapft – als Steppke bei seinen Eltern.

Das Höttche freut sich über viele Stammgäste, die aus den nördlichen Kölner Stadtteilen (z.B. Worringen), natürlich aus Dormagen, aber aus dem Rhein-Kreis Neuss kommen. Vor allem freitags sowie am Wochenende steppt hier der Bär. Man kann genauso gut nur an der Theke sein Kölsch trinken (schließlich ist das Höttche der nördlichste Brauerei-Ausschank für Reissdorf), vielleicht in der rustikalen Reissdorf-Stube einen Halven Hahn

zum „lecker Kölsch“ essen oder im stilvoll eingedeckten Restaurant-Bereich à la carte speisen. Auch Familienfeiern und Konferenzen sind beliebt. Und die große Silvesterparty mit einem Buffet der Superlative genießt schon einen legendären Ruf.

Aus Dormagen ist Em Höttche nicht mehr wegzudenken. Übrigens: Das Traditionshaus ist auch in den beliebten



Schlemmer- und Gutscheine-Büchern (u.a. Köln links- und rechtsrheinisch sowie Bergheim (www.gutscheinbuch.de) prominent vertreten. Also ruhig mal vorbeischaun Em Höttche. ◀



## 20 Jahre Kölsch-Konvention

► Happy Birthday „KK“: Die beiden Buchstaben stehen für etwas Einmaliges in der deutschen Bier- und Braugeschichte. Vor 20 Jahren, am 6. März 1986, war es, als 24 Kölsch-Brauer im Festsaal des Nobelhotels Excelsior am Dom feierlich die Kölsch-Konvention unterzeichneten.



Sie sagten „Ja“ zur Kölsch-Konvention: die Kölner Brauer

Dieses in der deutschen Bierlandschaft einmalige Dokument stützt sich in seinen Grundzügen auf einen Richterspruch von 1980, der besagte, dass Kölsch nicht nur eine Biersorte, sondern auch eine Herkunftsbezeichnung ist. Demzufolge dürften nur in Köln beheimatete Brauereien Kölsch brauen und vertreiben, mit Ausnahme der Brauereien, die schon seit je her Kölsch brauten, auch wenn sie nicht in Köln ansässig waren bzw. sind. Mit anderen Worten: Kölsch braut man da, wo die Menschen auch kölsch denken, sprechen – und genießen.

Die Kölsch-Konvention hat das Ziel zu verhindern, dass sich Außenstehende am Kölsch „vergreifen“, es verfälschen oder verwässern. Die Übereinkunft schuf für die Mitglieder des Kölner-Brauerei-Verbandes verbindliche Wettbewerbsregeln und Vorschriften, der sich alle Kölsch-Brauereien freiwillig unterworfen haben. So wurde bindend festgelegt, dass Kölsch ein obergäriges, helles, blankes hochvergorenes, hopfenbetontes Vollbier ist und nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut wird. Zudem setzen sich die Brauer dafür ein, dass Kölsch nur in die schlanke Kölsch-Stange gezapft wird. Gleichmaßen soll die Herkunftsbezeichnung „Kölsch“ in der Außendarstellung, d.h. auf allen Behältnissen, Verpackungen und in der Werbung stets deutlich erkennbar sein. ◀



Mit einem Berliner Doppeldecker geht Reissdorf auf Tour

## Das rollende Lokal

► Dank Michael Keuenhof ist im Rheinland und darüber hinaus ein sehr origineller Veranstaltungsort unterwegs. Der Mann aus Eitorf/Sieg erwarb vor einiger Zeit einen der berühmten Berliner Doppeldeckerbusse und ließ ihn aufwändig zum rollenden Lokal umbauen. Mit 45 Sitzplätzen, zwei Theken, Heizung, einer Außentheke sowie Außenheizlaternen, Musik- und Zapfanlage eignet sich der rote Partybus mit Reissdorf-Dekor für die rollende Geburtstags- oder Betriebsfeier sowie für pfiffige Events am festen Standort. Auch im kommenden Jahr ist er wieder gefragt: Beispiels-



## Dem Pitter sein Fass

► In Köln ist es beliebt wie kein anderes Fass – et Pittermännchen. Die Bezeichnung leitet sich ab vom Vornamen Peter, der auf gut kölsch nur „Pitter“ gerufen wird. Der Vatertag, der früher am 29. Juni gefeiert wurde, fiel genau auf den Namenstag von Peter und Paul. Aufgrund der Tradition, am Vatertag auf den beliebten Männertouren ein kleines Fass zu trinken (ein Fas-

schen anzuschlagen), entstand der Name Pittermännchen.

Das Pittermännchen, das jetzt auch mit süffigem Reissdorf Kölsch erhältlich ist, stellt sich vor als kleines bauchiges 10-Liter-Fass. Der köstliche Inhalt kann mit brauereispezifischen Zapfgarnituren allein per Schwerkraft gezapft werden. In seiner handlichen Darreichungsform lässt es



## MTV Brasil: Kölsche Töne in Rio

► Zu Gast bei Reissdorf war im WM-Jahr ein Fernseh-Team von MTV Brasil. Die Truppe um Moderator Paulo Bonfã, der für den populären Musik- und Jugendkanal die fußballorientierte Sendung „Rockgol“ präsentiert, begleitete von Köln aus die WM-Spiele und die Fans des entthronten Ex-Weltmeisters um Superstar Ronaldinho.

Um den Zuschauern von MTV Brasil die deutsche Kultur ein wenig näher zu bringen, wollte das Team aus Köln unbedingt einen Bericht über die Herstellung des kölschen Bieres filmen. Gedacht, getan: „Da kam für uns in dieser tollen Stadt, die vom Temperament fast mit Rio mithalten kann, nur die Nr. 1 in Frage“, freute sich der Moderator.

Der MTV-Beitrag über Reissdorf ist mittlerweile im Brasilien-TV gelaufen. Und wenn kölsche Urlauber demnächst an der Copacabana die begehrten roten Reissdorf-Polohemden sehen, ist das keine Zauberei – MTV Brasil hat ne ganze Ladung mitgenommen ... ◀



Klein, bauchig und gefüllt mit 10 Liter Reissdorf Kölsch: et Pittermännchen

sich problemlos von einer einzelnen Person tragen, und ist daher im Kölner Raum ein beliebtes Party-Mitbringsel.

Mitunter kann das Pittermännchen auch in Kneipen bestellt werden. Der Köbes serviert dann das Fässchen auf einem kleinen Bock am Tisch. Die Gäste können so ihr Kölsch jederzeit selbst zapfen. Garantiert sind Frische, keine Wartezeiten und viel Genuss. ◀

## Ein Bierbrand für hochprozentige Momente

► Unter Liebhabern feiner Tropfen gilt er in Köln als milder Geheimtipp – der Reissdorf-Bierbrand Nr.1, der sich als feines und filigranes Destillat vorstellt. Er basiert – natürlich – auf süffigem Reissdorf Kölsch.

Der Herstellungsprozess ist klassisch: Frisches Reissdorf Kölsch wird in die kupferne Brennblase gefüllt.

Ganz langsam und sehr schonend wird das Kölsch mit Dampf erhitzt und erlebt seine Wandlung vom Bier zum Brand. Dabei wird nur der Mittellauf, das Herzstück des Brandes, von der Birkenhof-Brennerei in Nistertal, die den Bierbrand für die Privat-Brauerei Reissdorf herstellt und abfüllt, für den „bierigen Hochprozentner“ verwendet.

Das Destillat wird nach dem Brand rund ein halbes Jahr in Tanks gelagert und dabei nach und nach mit weichem Wasser auf Trinkstärke (von 82 % vol auf 38 % vol) herabgesetzt. Nach kurzer und schonender Filtration wird der Brand dann abschließend ohne Zu-



Die klare Spezialität aus der PRIVAT-BRAUEREI REISSDORF

satz von Aromastoffen in Flaschen gefüllt. Faustregel: für 1 Liter Reissdorf-Bierbrand werden 10 Liter Reissdorf Kölsch benötigt.

Im Geschmack überzeugt der Reissdorf-Bierbrand Nr.1 durch zart-herbe Kölschnoten, durch feine Fruchtigkeit, leicht würzige Nuancen und zarte Röstaromen, die eine Spur an Kaffee erinnern. ◀

**Bezugsmöglichkeit:** Direkt bei der Privat-Brauerei Reissdorf, Tel. 022 36 - 96 55 - 0 oder im Internet unter [www.reissdorf.de](http://www.reissdorf.de)