

Kölsche Stimmung das ganze Jahr



Schon die rote Leuchtreklame empfängt die Besucher des Brauhauses „Früh bis spät“ abends mit einem gemütlichen Licht. Im großen Innenraum riecht es nach deftigen Speisen, Kellner tragen Kränze mit Kölschgläsern umher. Auf manchen Tischen finden sich die aus Kölner Brauhäusern bekannten typischen Pittermännchen. Aus diesen kleinen 10-Liter-Kölschfässern können sich die Gäste ihr Getränk am Tisch einfach selbst zapfen. Es ist Mittwochabend und die zweite Auflage der After-Work-Party unter dem Motto „Fierovend“ ist in vollem Gange. Über 250 Gäste haben den Weg in das Restaurant an der Fürst-Johann-Moritz-Straße mitten in der Siegener Innenstadt gefunden. Die schunkeln und feiern zu kölscher Musik von einem DJ kräftig mit.

Die beiden Geschäftsführer Daniel Benken und Pablo Geronimo Leo Ruhr möchten ihren Gästen eine Mischung aus Kneipe und Restaurant bieten. Und dazu gehört vom Seniorenteller und Essen für den Geschäftsmann am Mittag über das Nachmittagsangebot mit Waffeln und Kaffee bis zum zünftigen Brauhausessen am Abend eben auch die richtige Partystimmung zu späterer Stunde. „Wir wollen alle Altersgruppen mit unserem Angebot ansprechen“, betont Daniel Benken. Dieses Konzept scheint aufzugehen: Abends treffen sich Jung und Alt in dem gemütlichen Gastraum. Der ist zwar offengehalten, bietet aber durch die Aufteilung und dekorativen Elemente genügend gemütliche Ecken für kleine Gruppen. Wer im Früh bis spät mit vielen Freunden feiern möchte, kann sich auch eine ganze Tafel reservieren lassen.



Geschäftsführer Daniel Benken und sein Partner Pablo Geronimo Leo Ruhr schließen eine große Lücke im gastronomischen Angebot in Siegen. Denn sie bieten ihren Gästen eine Mischung aus Kneipe und Restaurant und sind spezialisiert auf deftige Brauhausgerichte.

Die beiden 31-Jährigen hatten es bei der Übernahme des Brauhauses leicht: Der Besitzer des Hauses, in dem vorher das Handwerker- und später das Flammkuchenhaus zu finden war, wollte weiterhin auf eine gastronomische Belegung seiner Räumlichkeiten setzen. Die Kooperation mit der Früh-Brauerei aus Köln sei auch aufgrund der guten Konditionen entstanden, skizziert Daniel Benken. „Das Früh betreibt keine eigenen Lokalitäten außerhalb von Köln und hatte deswegen großes Interesse an einer Partnerschaft.“ Das Unternehmen ist kein Franchisesystem im klassischen Sinn: Es müssen keine Tantiemen gezahlt werden, die Markenrechte werden überlassen. Nur die Verwendung des Namens muss abgesprochen werden. Gemeinsam mit seinem ebenfalls 31-jährigen Companion, mit dem er viele Jahre lang gastronomische Erfahrung gesammelt hat, übernahm Daniel Benken das „Früh bis spät“ im November 2015. Denn für den Immobilienbesitzer stand auch fest, dass er die Lokalität nach der Eröffnung verpachten wollte. „Wir haben uns beworben und es hat einfach alles direkt gepasst“, schildert Daniel Benken. Er ist nun für Events und das Personal zuständig, Pablo Geronimo Leo Ruhr übernimmt den kaufmännischen Bereich. Die Personalstruktur änderten die beiden Geschäftsführer nach der Übernahme deutlich: „Wir haben unsere Personalkosten reduziert, indem wir weniger Festangestellte und dafür mehr Aushilfen einsetzen“, erläutert Daniel Benken.

Den Gästen verspricht die Karte des Brauhauses zünftige Hausmannskost, aber auch Salate und kleine Snacks. Wer es richtig deftig mag, findet Rheinischen Sauerbraten oder „Himmel und Ääd“ auf der Karte. Für Vegetarier und Salatliebhaber gibt es ein Angebot an frischen Salaten. Die Kinderkarte setzt neben einem kleinen Schnitzel und Chicken Nuggets vor allem auf den

Spaß: Beim Räuberteller dürfen alle Räuber bis sieben Jahre ungestraft Beute machen – natürlich nur bei ihren Eltern. Jeden Dienstag gibt es „Schnitzel satt“: Jeder Gast kann sich am Bufett so oft bedienen, wie er möchte. Donnerstags steht beim Burgertag ein großes Angebot an Burgern mit hausgemachten Soßen parat. Wer mit richtig

viel Hunger kommt, bekommt beim zweiten beziehungsweise dritten Burger Prozente. An beiden Aktionstagen kommen auch die Vegetarier mit fleischlosem Schnitzel und Burger-Patty auf ihre Kosten. Sonntags bietet das Früh bis spät von 10.30 bis 14.30 Uhr einen Familienbrunch mit Frühstücksangebot, zwei Mittagsgarichten und frischem

Aufgetischt

Rezept-Tipp (für 6 Personen)

Gulaschsuppe

Zutaten:

- 500 g Rindfleisch (aus der Schulter)
- 500 g Schweinenacken
- 300 g Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 3 El neutrales Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 El Tomatenmark
- 1/2 El edelsüßes Paprikapulver
- 1/2 El rosenscharfes Paprikapulver
- 250 ml trockener Rotwein
- 2 l Fleischbrühe
- 2 Lorbeerblätter
- 500 g Kartoffeln

Zubereitung:

Rind- und Schweinefleisch in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Fleischstücke darin rundherum bei starker Hitze 5 Minuten anbraten, salzen und pfeffern. Zwiebeln und Knoblauch zugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten mitbraten. Tomatenmark und Paprikapulver einrühren und kurz mitrösten. Mit Rotwein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Brühe und Lorbeerblätter zugeben, alles aufkochen und zugedeckt 45 Minuten kochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen. Eine Kartoffel fein reiben, den Rest in 1 1/2 cm große Würfel schneiden. Geriebene Kartoffel und Kartoffelwürfel unterrühren und die Suppe weitere 45 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Kaiserschmarrn mit verschiedenen Toppings an.

Viel Wert legen die Geschäftsführer auf die Frische ihrer Produkte und die Regionalität ihrer Zutaten: Die Brötchen werden von der Bäckerei Klein aus Siegen bezogen, das Fleisch kommt vom Fleischgroßhandel Pollmann. „Bei uns wird fast alles selbstgemacht, wir greifen sehr wenig auf Tiefkühlware zurück“, unterstreicht Daniel Benken. Nur die Pommes waren mal tiefgekühlt. Das mache aber auch den Aufwand geringer, was letztlich auch an den Preisen deutlich werde.

Am Nachmittag bis zum frühen Abend und dann wieder, wenn die Küche in der Woche um 22 Uhr, am Wochenende um 23 Uhr schließt, finden sich auf der Karte „Kleinigkeiten zum Kölsch“ – einige kalte kölsche Spezialitäten wie der „Halve Hahn“ (eine dicke Scheibe Gouda mit Zwiebeln, Butter und Röllchen) oder das „Kölsche Filet“ (Frikadelle im Roggenbrötchen, Gewürzgurke und Senf). „Das sind die Gerichte, die man auch aus den Brauhäusern in Köln kennt.“ Die Gerichte auf der „Nachtschwärmerkarte“ werden gerne und viel bestellt, denn nach dem Restaurantbetrieb wird abends die Musik lauter gedreht und die Gäste können in der gemütlichen Atmosphäre des Brau-

hauses ausgelassen feiern. Besonders freitags und samstags kommen zahlreiche Besucher. „Wir haben oft eine Warteschlange vor der Tür“, berichtet Daniel Benken. Auch die Aktionstage unter der Woche sind gut besucht. Montags gibt es abends oft Live-Musik mit kleinen Bands oder Singer-Songwriter-Formationen, mittwochs erhalten alle Studenten im Früh bis spät einen Rabatt von 20 Prozent. Und die Nachfrage der jüngeren Generation nach Hausmannskost sei groß: „Viele haben den Wunsch, wie bei Mutter oder Oma zu essen. Die Rückmeldung bekommen wir immer wieder.“ Besonders das Brauhauspfännchen und die Bratkartoffeln kommen seiner Erfahrung nach sehr gut an.

„Wir schließen mit unserem Angebot eine große Lücke im gastronomischen Angebot in Siegen“, sind sich Benken und Ruhr sicher. Denn kein anderes Restaurant rund um den Bahnhof ist spezialisiert auf deftige Brauhausgerichte. Dazu kommt noch ein weiterer Punkt im Portfolio des Brauhauses: Denn natürlich wollen die Betreiber während der Karnevalssession den Jecken im Siegerland eine Karnevalshochburg bieten. Und die vergangene Session habe gezeigt, dass auch in Siegen viele Narren zu finden sind: Zum Sessions-Auftakt und am Karnevalswochenende zwischen Altweiber und Ro-

senmontag platzte das Lokal aus allen Nähten. Auch während des restlichen Jahres setzen Daniel Benken und Geronimo Pablo Leo Ruhr auf viele verschiedene Veranstaltungen mit unterschiedlichen Mottos. Die werden vor allem über Facebook promotet. Während der Europa-Meisterschaft veranstalteten sie nicht nur Public Viewing mit 100 Sitzplätzen vor einer großen Leinwand bei jedem Deutschlandspiel, sondern zeigten sämtliche Partien auf einem großen Flachbildschirm. In den Sommermonaten bietet das Früh bis spät seinen Gästen auch einen großen Biergarten direkt am neugestalteten Siegufer an. Rund 50 Sitzplätze stehen hier ab 16 Uhr unter großen Sonnenschirmen zur Verfügung. Bei schönem Wetter kann so auch dort bis spätabends das gesamte kulinarische Angebot des Brauhauses bestellt werden. Langfristig möchten sich die Geschäftsführer weitere Geschäftsbereiche erschließen. „Wir planen einen Liefer- und Cateringservice, damit unsere Brauhauspezialitäten auch auf dem eigenen Tisch genossen werden können.“ kf

Aktionstage sind gut besucht



Dank der Kooperation mit der Früh-Brauerei aus Köln gibt es im „Früh bis spät“ frisch gezapftes Kölsch – entweder an der Theke oder die Gäste können sich ihr Getränk aus kleinen 10-Liter-Kölschfässern am Tisch einfach selbst zapfen.



Gastronomie

Auf einen Blick

Früh bis spät

Fürst-Johann-Moritz-Straße 3

57072 Siegen

Tel.: 0700/0271 4711

Internet: www.frueh-bis-spaet-siegen.de

Öffnungszeiten:

Werktags sowie an Sonn- und Feiertagen: 11.11 Uhr – offenes Ende, warme Küche bis 22 Uhr.

Besonderheiten:

Bei den Speisen wird Wert auf frische Zutaten und Selbstgemachtes gelegt. Dienstags gibt es bei „Schnitzel satt“ ein großes Schnitzelbuffett, donnerstags stehen beim Burgertag zahlreiche Burger auf der Speisekarte. Sonntags lockt der Familienbrunch mit einem großen Angebot und frisch zubereitetem Kaiserschmarrn.

Räumlichkeiten:

Im großen offenen Gastraum und dem Raum ein halbes Stockwerk tiefer gibt es 200 Sitzplätze. Im Sommer befinden sich weitere Plätze auf dem Balkon.