



Fließend Kölsch ab 11.11 Uhr

Neueröffnung: Das Brauhaus „Früh bis spät“ am Siegerner Herrengarten

„Mer losse d'r Dom en Kölle“ – das süffige Lieblingsbier der Kölner allerdings ist jetzt aus der Dom- in die Krönchenstadt gekommen. Im Juni ist mit der Eröffnung des „Früh bis spät“ Brauhaus-Atmosphäre in das ehemalige Handwerkerhaus an der Fürst-Johann-Moritz-Straße eingezogen: Die neue Betreiberin Stephanie Kölzer bietet ihren Gästen ab sofort „fließend Kölsch“ sowie Deftiges aus Kölle und dem Siegerland.

Stephanie Kölzer hat viel Zeit und Arbeit in die Modernisierung des Hauses gesteckt, gleichzeitig aber großen Wert darauf gelegt, den Charme des altherwürdigen Gebäudes zu erhalten. „Schließlich sollen sich hier auch Alt und Jung gleichermaßen wohlfühlen“, fasst die neue Betreiberin das Konzept zusammen.

Im Inneren des „Früh bis spät“ ist es „luftiger“ geworden: Die alte Trennwand zum einst separaten Saal ist verschwunden, strahlend weiße Wände stehen in angenehmem Kontrast zum dunklen Nussbaumton von Theke, Bestuhlung und Wandvertäfelung. Das Podest zum ehemaligen Saal hin wurde erweitert, sodass dort nun insgesamt drei Tische

Platz finden. Die Wände zieren Schwarz-Weiß-Fotografien Kölner „Originale“ – ein Panoramablick auf die Rheinbrücken, Porträts von Willy Millowitsch und Geißbock Hennes, dem Maskottchen des 1. FC Kölns, und natürlich Schnappschüsse vom Dom. Eine weitere Neuerung: Gezapft wird jetzt auch direkt an den Tischen.

Fotos: © facebookstrassenfotografie-siegen Thong Nguyen



Erschienen in der Ausgabe des TOP Magazin Siegen-Wittgenstein 02/2015
Gestaltung: divirtuellecouch Werbung & Marketing GmbH



Restaurantleiter Jürgen Schumacher, Hauseigentümer Gundolf Kölzer und Betreiberin Stephanie Kölzer

Viel Platz für gute Laune

Die großzügige Terrasse, von der aus man das Treiben auf der Fürst-Johann-Moritz-Straße beobachten kann, bietet viel Platz für Fans des kühlen Blondens aus dem Rheinland. Sie ist über den ebenfalls neu gestalteten Siegerländer Raum zugänglich – dort tragen historische Aufnahmen aus der Krönchenstadt dem Traditionsbewusstsein des Hauses Rechnung.

Die Räumlichkeiten sollen in Zukunft auch für besondere Veranstaltungen genutzt werden: Stephanie Kölzer und Restaurantleiter Jürgen Schumacher planen schon die große Karnevalssause am 11.11., weitere Partys zu Halloween und Silvester sind in Vorbereitung. Auch Live-Musik soll regelmäßig geboten werden.

Deftige Leckerbissen

Bodenständige Gaumenfreuden will das kompetente Küchenteam im neuen Kölschlokal den Gästen bieten – frisch zubereitet kommen im „Früh bis spät“ beliebte Klassiker wie Himmel un Ääd, ein rheinischer Sauerbraten oder auch das von den Bläck Fööss besungene Hämmchen (Eisbein) auf den Tisch. Aber auch Freunde des Siegerländer Krüstchens und Nachtschwärmer kommen auf ihre Kosten: Zu später Stunde können noch Kleinigkeiten wie der Halve Hahn oder ein Kölsches Filet (Frikadelle mit Röttgelen) als Begleitung zum Kölsch geordert werden. Steaks, Schnitzel, Ofenkartoffeln und Salate ergänzen die Speisekarte. Freitags bietet die Küche zusätzlich Fischgerichte, samstags lädt das „Früh bis spät“ zum Eintopfessen, und auch

Freunde des zünftigen Sonntagsbratens werden fündig. Eine wöchentlich wechselnde Mittagskarte macht das Brauhaus auch tagsüber zu einem attraktiven Treffpunkt für Hungrige und Durstige. Geöffnet ist das Kölschlokal übrigens täglich ab 11.11 Uhr – bis spät. ■

Informationen & Kontakt

früh bis spät

Fürst-Johann-Moritz-Straße 3
57072 Siegen
Telefon: 0700 0271 4711
E-Mail: frueh-bis-spaet.siegen@gmx.de

www.facebook.com/fruehbisspaetsiegen

