



**BRAUHAUS**  
**FRÜH**  
der  
Cölner Hofbräu P. Josef Früh

# Das Brauhaus



Die CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH trägt den Namen ihres Gründers, der um die Jahrhundertwende im Schatten des Domes, dort, wo einst der Herzog von Brabant "Hof" hielt, in dem noch heute bestehenden Haus "Am Hof" ein Brauhaus einrichtete. Alter Tradition folgend war dem Gastwirtschaftsbetrieb eine Hausbrauerei angeschlossen. Hier wurde das FRÜH-Kölsch gebraut, um es jahrzehntelang ausschließlich dort zum Ausschank zu bringen.

Mit der Gründung des Brauhauses setzte Peter Josef Früh die langjährige Brauertradition seiner Familie fort, die bis in die Anfänge des 19. Jahrhunderts zurückverfolgt werden kann.

An den Gasträumen des weit über die Grenzen Kölns hinaus bekannten Brauhauses sind Krieg und Kunststoffzeit spurlos vorübergegangen. In den hohen, mit viel Holz, einem schönen Kachelofen und alter Deckenmalerei ausgestatteten Räumen verliert sich das Gästegemurmel. Hier werden vom Köbes in seiner traditionellen blauen Tracht frisches FRÜH-Kölsch und herzhaftes Speisen serviert. Nur in der Schänke, in der man stehend FRÜH-Kölsch trinkt, ist es lauter. Die behaglichen Räume laden den Köln-Besucher zur Einkehr ein nach vielfältigen kulturellen Erlebnissen, einem Besuch im nahegelegenen Dom, einem Bummel

durch Kölner Einkaufsstraßen oder einer Schiffstour auf dem Rhein. Man läßt das Erlebte noch einmal an sich vorüberziehen und oft erklärt ihnen gerade der "geborene" Kölner vom Nebentisch Stadtgeschichtliches oder Brauchtum.

Das "Besondere" im Brauhaus FRÜH wird nicht zuletzt durch seine vielen Stammgäste geprägt, die oft ihr Leben lang bei FRÜH zu Gast sind. Sie lassen sich gerne anregen durch die Atmosphäre des

Hauses. Auch bewirkt dies manchmal einen etwas wehmütigen Gedanken an die gute alte Zeit. Ihre Kinder und Enkelkinder führen sie schon früh beim FRÜH persönlich ein.

Wer so von früh auf im Kreise der Familie zum ersten Mal "FRÜH-Luft" geschnuppert hat, bleibt dem Hause in der Regel gerne treu.

Die Verpflichtung zur traditionellen kölschen Gastronomie wird besonders gepflegt, so betreibt die CÖLNER HOFBRÄU P. JOSEF FRÜH neben ihrem Brauhaus weitere Gastronomiebetriebe in eigener Regie sowie das FRÜH-Büfett als Außer-Haus-Service.

Die Hausbrauerei, in der seit der Gründung traditionsbewußt ausschließlich FRÜH-Kölsch gebraut wird, entwickelte sich in den letzten Jahrzehnten zu einer leistungsfähigen, mittelständischen Regional-Brauerei.



# früh

## KÖLSCH



Als reiner Kölsch-Brauer setzte Peter Josef Früh von Beginn an auf Qualität.

Durch ein neuartiges Filtrierverfahren und eine im Brauprozess differenzierte Hopfengabe braute Peter Josef Früh ein "anderes" Kölsch, das sich geschmacklich wohltuend von dem weiland dunklen und bitteren Kölsch abhob. Ab dem hohen Qualitätsstandard, der bei FRÜH bereits mit der sorgsamsten Auswahl und der traditionellen Verarbeitung allerbesten Rohstoffe beginnt, hat sich seit Peter Josef Früh nichts geändert.

FRÜH-Kölsch war und ist bis auf den heutigen Tag das Kölsch mit der feinen, der individuellen und süffigen Geschmacksnote. Der Kölsch-Kenner honoriert das. Bei ihm steht das Kölsch von FRÜH, gleich ob aus dem Faß oder aus der Flasche, in hohem Ansehen.

Die drei Kronen des Kölner Stadtwappens auf rot-weißem Grund, den Farben der Stadt, zeigen, wo FRÜH-Kölsch zu Hause ist: In und um Köln, in Gaststätten wie im Handel. Angeboten wird es in Fässern, Flaschen und in Dosen, exklusiv auch als "FRÜH's Pitter" im 10-Liter-Faß.

Solides Wachstum und langfristige Absicherung des traditionsverpflichteten Qualitätsanspruchs haben die CÖLNER HOFBRÄU FRÜH veranlaßt, sich aus der Enge der City zu lösen und eine neue Braustätte am nördlichen Stadtrand zu errichten. Hier wird das Brauen nach alter, meisterlicher Art mit viel Sorgfalt, Erfahrung und nach neuester Technologie, wie es einfach von FRÜH-Kölsch erwartet wird, fortgesetzt.



Der FRÜH, das Stammhaus jedoch verbleibt im Schatten des Domes, wie seit Jahrzehnten als Spiegelbild kölscher Lebensart, Inbegriff kölscher Braukunst und Gastronomie. Hier läßt sich FRÜH-Kölsch in seiner Urform am besten genießen!

Also auch fortan:

"Prost FRÜH-Kölsch –  
weil es so richtig lecker ...

... süffig ...

... zünftig ...

... frisch...!"

# Kölsche Spezialitäten



Die bekannten kölschen Spezialitäten sind selbstverständlich die Besonderheiten dieses Brauhauses. So ist z.B. der berühmte "Halve Hahn" kein halbes Hähnchen, sondern ein mittelalter, bis alter Holländer Käse auf knusprigem Rörgelchen (= Roggenbrötchen) mit Butter und Senf, welcher nur mit dem frischen FRÜH-Kölsch vom Faß so richtig mundet.

Weitere kölsche Spezialitäten sind:

"Kölscher Kaviar" = ein ordentliches Stück Blutwurst mit Speckwürfeln, dazu ein Rörgelchen und Zwiebelringe

"Himmel un Äd" = gebratene Blutwurst mit Apfelpüree

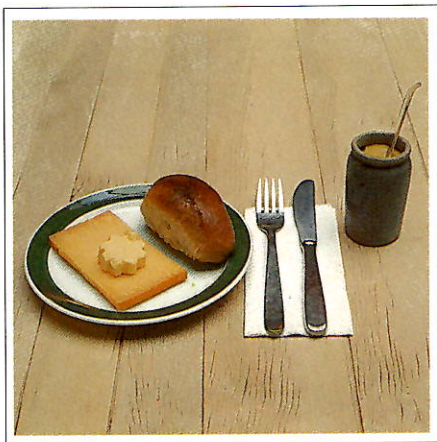
"Kölner Leberwurst" mit Rörgelchen oder hausgemachtem Kartoffelsalat

"Speck mit dicken Bohnen" = geräucherter, magerer Speck mit jungen dicken Bohnen

"Heringstopf Hausfrauenart" mit Salzkartoffeln = Hering in Sahne mit Äpfeln und Zwiebeln  
"Hämchen" mit Sauerkraut und Püree = ein großes Eisbein mit herzhaftem Sauerkraut und Kartoffelpüree

"Rheinischer Sauerbraten" mit Apfelsmus und Kartoffelklößen = Rinderbraten in einer süß-sauerer Sauce mit Rosinen

Daneben wird selbstverständlich eine große, gute Auswahl an bürgerlichen Speisen angeboten, wechselnd angepaßt der in den Jahreszeiten angebotenen, frischen Gemüsen, Salaten und Saisongerichten. Dabei werden höchste Anforderungen an die Qualität der Waren gestellt. All diese leckeren Speisen und Getränke (auch Schnäpse nach hauseigener Rezeptur) werden im Brauhaus schnell und freundlich vom "Köbes" serviert.



"Köbes" kommt von Jakobus und war früher die Bezeichnung für den Brauknecht, welcher nach seiner Arbeit in der Brauerei die Gäste im Brauhaus mit Kölsch und kleinen Speisen bediente. Aus dieser Zeit stammt auch die Köbeskleidung, ein blaues Strickwams, blaue Leinenschürze und eine große schwarze Geld-

tasche am Leibgurt.  
...übrigens, man ruft auch "Köbes"!

Mit einem besonderen Service, dem FRÜH-Büfett, liefert FRÜH diese leckeren Spezialitäten, und dazu natürlich FRÜH-Kölsch vom Faß, aus. Der FRÜH-Köbes sorgt für das Wohl der Gäste und bringt auch dort so ein Stück Brauhaus-Atmosphäre ins Haus.

AM HOF 12 · TELEFON 212621

# früh

*am Dom*

Urkölsches Brauhaus.  
Kölsche Spezialitäten,  
Herzhaft und lecker.  
FRÜH-KÖLSCH v. Faß

AM HOF 12 · TELEFON 23 66 18

# früh

*Büfett*

Bringt  
Brauhaus-Atmosphäre  
ins Haus.  
FRÜH-KÖLSCH v. Faß



CHLODWIGPLATZ 28 · TEL. 314470

# früh

*em Veedel*

Kneipe  
im Kölschen »Milljöh«.  
Gemütlich, urig.  
FRÜH-KÖLSCH vom Faß.

AM HOF 12 · TELEFON 236616

# früh

*Pittermännchen-  
verkauf*

stets frisch und gekühlt  
zum »Feste feiern« ab  
Brauhaus FRÜH am DOM  
oder FRÜH em VEEDEL.

