

Köln und sein Kölsch

Bierbrauen ist in Köln seit Jahrhunderten Tradition. Erstmals belegt wurde kölsche Braukunst in einer Stiftungs-urkunde des Klosters Gerresheim im Jahr 873.



Auch heute noch zählt Köln zu den großen Braumetropolen Deutschlands. Kölner Spezialität ist das KÖLSCH. Dieses obergärige Bier ist hell in der Farbe, hefearomatisch, leicht herb, schaumhaltbar und hoch vergoren. Kölsch darf (so ist es in der Kölsch-Konvention von 1986 festgehalten) nur in Köln und im direkten Umland gebraut werden.

Kölsch – ein reines Naturprodukt. Gemäß dem deutschen Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 darf Kölsch als einzige Bestandteile Malz, Hopfen, Hefe und Wasser enthalten.

Braumalz – der erste Grundstoff des Bieres ist gekeimte Gerste. Nach der Ernte wird die Gerste in der Mälzerei maschinell gereinigt, entstaubt, sortiert und bis zur Vermälzung in Silos gelagert.

Hopfen – der zweite Grundstoff, wächst nur in mäßig warmen und ausreichend feuchten Anbaugebieten und ist sehr pflegeintensiv. Für die Bierbereitung wird nur der unbefruchtete weibliche Hopfen verwendet, der in den Monaten August und September gepflückt wird. Der Hopfen verleiht dem Bier seinen bitteren Geschmack.

Wasser – der dritte Grundstoff, muss der Trinkwasser-verordnung entsprechen und bestimmte chemische Eigenschaften besitzen. Die Zusammensetzung des Brauwassers hat einen entscheidenden Einfluss auf den Biercharakter.

Hefe – der vierte Grundstoff. Hefen sind einzellige Pilze, die überall in der Natur vorkommen. Der Brauer arbeitet mit Reinzuchthefen, die unter bestimmten Bedingungen Malzzucker vergären, d.h. in Alkohol und Kohlensäure zerlegen. Brauereihefen werden nach ober- und untergäriger Hefe unterschieden. Obergärige Hefe gärt bei Temperaturen von 15–20 °C und steigt während der Gärung an die Oberfläche der Würze. Untergärige Hefe lässt man bei 5–10 °C gären und sich im Verlauf der Gärung auf dem Boden absetzen.

Die Herstellung

Die Produktion von Gilden Kölsch erfolgt in drei Stufen: **1. Würzeherstellung, 2. Gärung, 3. Filtration**

Die Malzmenge, die für einen Sud benötigt wird, gelangt über eine automatische Waage in die Schrotmühle. Im Sudhaus von Gilden Kölsch wird das Malzkorn angefeuchtet, damit die Kornspelzen nicht zersplittern, sondern möglichst erhalten bleiben. Die Malzkörner werden zerkleinert und das Schrot dann mit Wasser

zusammengemischt, so entsteht die Maische. Diese muss erwärmt werden, damit die Enzyme, die in der Mälzerei aktiviert wurden, die Stärke in wasserlöslichen Malzzucker verarbeiten können. Im Läuterbottich wird dann die Zuckerlösung von den nicht löslichen Kornteilen getrennt. Die Maische ruht etwa eine halbe Stunde auf dem Siebboden des Bottichs. Die größeren Kornteile, z. B. die unversehrten Spelzen, setzen sich ab und bilden eine natürliche Filterschicht, durch die dann die süße Malzzuckerlösung – die „Würze“ – als goldgelbe, klare Flüssigkeit hindurchsickert.

Die Malzzuckerlösung wird dann gekocht, um:

- die gewünschte Stammwürzekonzentration von ca. 12% zu erreichen,
- die Bitterstoffe aus dem hinzugegebenen Hopfen zu gewinnen,
- alle überflüssigen Eiweiße, (auch die Enzyme) zu zerstören.

Durch das Kochen wird die gehopfte Würze keimfrei, sodass keinerlei Konservierungsstoffe zugesetzt werden müssen. Während des dreitägigen Gärungsprozesses vergärt die Hefe den Extrakt von 12% auf 2% und bildet dabei ca. 4,8 Vol % Alkohol. Das „Jungbier“ wird von 22 °C auf 0 °C heruntergekühlt und reichert sich dabei mit Kohlensäure an. Bei der anschließenden Filtration wird es mit Kieselgur (einem Naturprodukt aus Kieselalgen) versetzt. Diese Kieselgur hält Hefezellen und Eiweiße zurück. Das Resultat ist ein klares Kölsch – Gilden Kölsch.



Ausgabe 01/2015

Gilden Kölsch Brauhaus-Zeitung Speisekarte

Gilden Kölsch – Ein Brauhaus mit Geschichte

Die Gilden Kölsch Brauerei wurde 1869 von der Familie Greven in Mülheim – damals noch selbstständige Stadt – gegründet. Von den vier mittelständischen Brauereien, die zwischen 1869 und dem 1. Weltkrieg dort entstanden, blieb nach dem Krieg nur Gilden Kölsch, damals „Balsam Bergische Löwen-Brauerei zu Mülheim und Höhenhaus“ – mit Betriebsstätten in Köln-Mülheim und Köln-Höhenhaus, übrig. Das Familienunternehmen überzeugte durch die Qualität

seiner Biere und entwickelte sich bis 1924 mit Verkaufsschlagern wie „Höhenhaus Pilsner“, „Höhenhaus Urbock“ und „Mülheimer Export“ zu einer der führenden Brauereien Westdeutschlands.

Zur Brauerei gehörten eine Kuferei, eine Schlosserei, eine Schmiede und eine eigene Autowerkstatt. Ein Fuhrpark von 18 Pferden und 10 Lastwagen belieferte die Kundschaft von Aachen bis ins Bergische Land, von Düsseldorf bis Königswinter, von der Eifel bis in

den Westerwald. 1956 wurde die komplette Produktion nach Köln-Mülheim verlagert. Hier stellte man in einem neuen, modernen Sudhaus unter dem Firmennamen Bergische Löwen-Brauerei GmbH & Co. KG Spitzenprodukte wie Gilden Kölsch, Höhenhaus Urbock und Höhenhaus Pils her. Seit 1974 wird in der rechtsrheinischen Braustätte, stets durch Investitionen in die Flaschen- und Fassbierabfüllung erweitert, ausschließlich Kölsch gebraut.



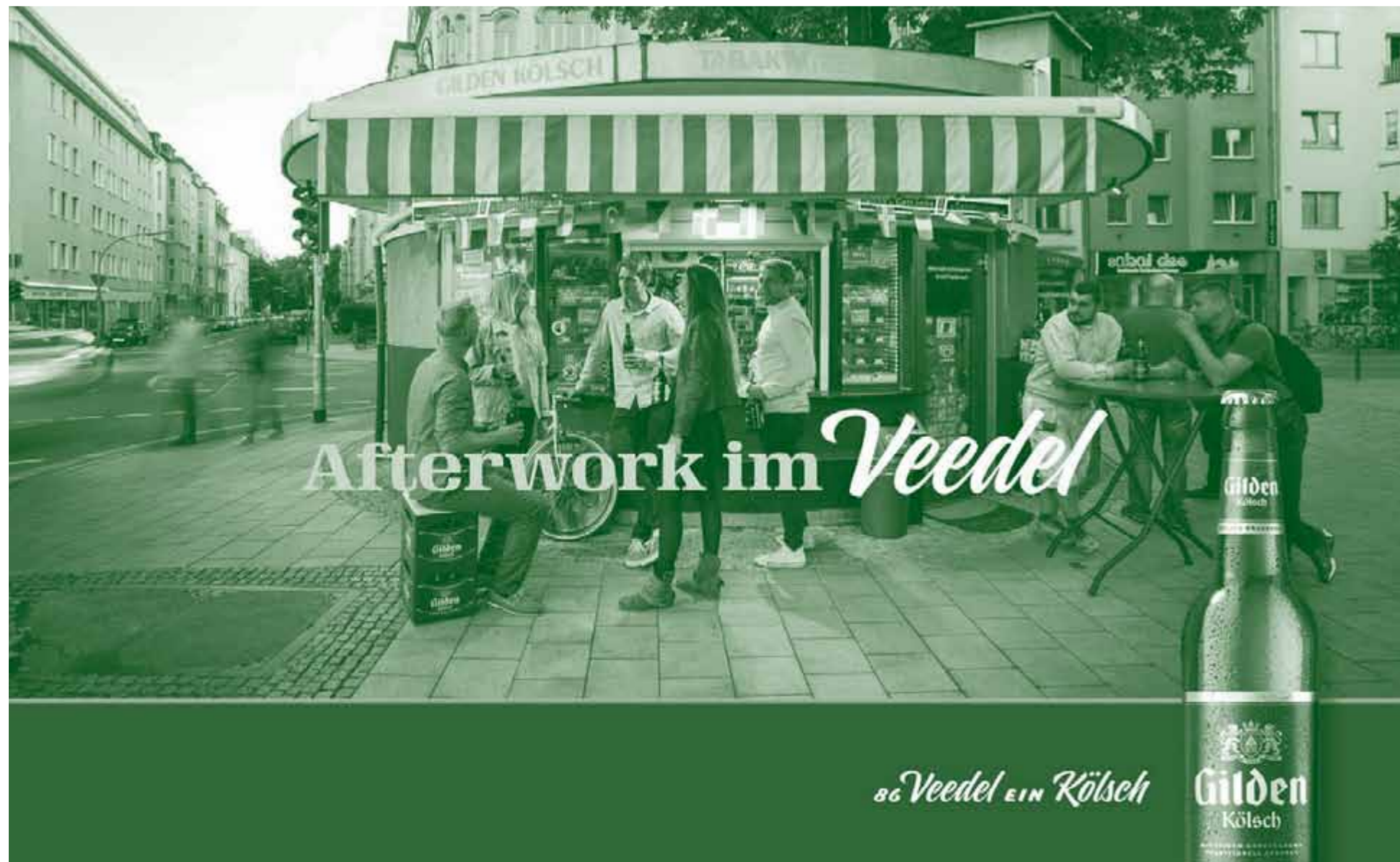
Gilden Kölsch – 86 Veedel. Ein Kölsch.



Hier hat der Kölner seinen Lebensmittelpunkt und geht mit seiner Familie und Freunden gerne auch mal das ein oder andere Kölsch trinken.

Ein wichtiger Punkt, der im Mittelpunkt des öffentlichen Interesses steht, ist die Integration von verschiedenen Kulturen, die in Köln hervorragend funktioniert. Köln ist geprägt durch seine kulturelle Vielfalt und Weltoffenheit. Das Zusammentreffen und die Integration der verschiedenen Kulturen findet auch sehr oft in den Kneipen statt. Die unterschiedlichen Charaktere der Menschen - und auch der einzelnen Veedel - verschmelzen in den Veedelskneipen und Brauhäusern zu einem Ganzen, nämlich zu Köln, das gerade aufgrund dieser Vielseitigkeit,

Offenheit, Integrationsfähigkeit und Toleranz so geliebt wird. Gilden Kölsch gehört zum Leben in jedem Veedel einfach dazu. Als Synonym für kölsche Lebensart ist Gilden Kölsch das Kölsch der 86 Veedel und damit auch das Kölsch der Kölschen. Hierbei dürfen sich nicht nur gebürtige Kölner als „Kölsche“ fühlen, sondern alle diejenigen, denen die Kölsche Lebensart gefällt und die gerne Teil dieser modernen Gesellschaft sind. So gibt es immer mehr Kölsche auf aller Welt, die den rheinischen Frohsinn und das Motte „Leve Un Leve Losse“ im Herzen tragen ein leckeres Gilden Kölsch als Symbol des Kölschen Lebensgefühls als Lieblingsgetränk auserkoren haben.



IMPRESSUM

Presse und Öffentlichkeitsarbeit
Gilden Kölsch Brauerei GmbH
Bergisch Gladbacher Straße 116-134 · 51065 Köln
Telefon 0221/96 299-432 · Fax 0221/96 299-444

Inhaber: D. Vukoja
Clevischer Ring 121 · 51063 Köln
Telefon 02 21/6 40 63 39 · Fax 02 21/6 40 63 71
Öffnungszeiten: Mo. – So. 11.00 – 24.00 Uhr

Speisen

Kölsche Vorspeisen

1 Hausgemachte Frikadelle	€ 2,50
2 Käse-Happen – 2 Stück	€ 2,50
3 Mett-Happen mit Zwiebelringen – 2 Stück	€ 2,50
4 Kölscher Kaviar	€ 2,50
5 Halve Hahn	€ 4,50
6 Haxenfleisch mit Brötchen	€ 5,50

Aus dem Suppentopf

11 Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken ⁶	0,2l	€ 4,20
12 Hausgemachte Gulaschsuppe mit Brötchen	0,2l	€ 4,20
13 Hühnersuppe mit Brötchen ⁶	0,2l	€ 4,20

Kleine Leckereien

23 Omas Kesselsülze mit Zwiebelringen, Sauce Remoulade und Bratkartoffeln	€ 7,90
24 Gebackener Camembert mit Preiselbeer-Pfirsich, gebackener Petersilie, Toast und Butter	€ 7,90
25 Toast „Hawaii“ – gekochter Schinken und Ananas mit Käse überbacken	€ 8,50
26 Omelette mit Champignons oder Schinken, Bratkartoffeln und Salat	€ 8,50
28 Damentost mit Sauce Hollandaise und Salat	€ 12,80
29 Herrentost, kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Ei und Salat	€ 13,80

Salate

30 Salatplatte mit Schafskäse, Oliven, Zwiebeln, Ei und Toastbrot	€ 8,80
31 Salatplatte mit Schinken, Käse und Ei	€ 8,80
32 Veronika – frische, knackige Salate mit gebratenen Putenbruststreifen und Toastbrot	€ 9,80
33 Salatplatte mit Thunfisch, Krabben, Ei und Toastbrot	€ 8,80
34 Gemischter Salat	€ 3,40

Grill-Spezialitäten

35 Schweinerückensteak mit Champignon-Creme-Soße, Bratkartoffeln und Salat	€ 13,80
36 Putensteak – saftig und zart gebraten in Champignon-Rahm-Soße, dazu Blattspinat und Kartoffelkroketten	€ 13,80
37 Grill-Teller (verschiedene Fleischsorten) mit Pommes frites und Salat	€ 14,80
40 Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	€ 18,80
41 Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat	€ 18,80
42 Rumpsteak Braumeisterart in grüner Pfeffersoße, Speckbohnen und Pommes frites	€ 18,80
44 Kölsche Jecke Steak 1/2 KG Rumpsteak 500g vom Grill mit Folienkartoffeln und Salat	€ 28,80

Kinder-Gerichte

17 Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Pommes frites und Salat	€ 7,80
18 Bratwurst mit Pommes	€ 6,80
19 Nudel-Teller mit gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Soße	€ 5,80

ACHTUNG:

Liebe Gäste, Sie können bei uns auch Seniorengerichte bestellen.

Gilden-BRAUHAUS Pfannengerichte

45 Feiner Apfelpfannkuchen	€ 8,80
46 Speckpfannkuchen mit gemischtem Salat	€ 8,80
47 Käsepfannkuchen mit gemischtem Salat	€ 8,80
48 Putengeschnetzeltes mit Spätzle und Obst (indische Art)	€ 12,80
49 Nudel-Pfanne – bunte Gemüsenudeln in pikanter Tomatensoße, gekochtem Schinken und Käse-Sahne-Soße überbacken mit Käse	€ 12,80
50 BRAUHAUS-Pfanne – gebratener Hackepeter mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salat ⁶	€ 12,80
51 Rahmgeschnetzeltes „Züricher Art“ vom Schweinefilet mit Spätzle oder Rösti und Salat ⁶	€ 14,80
52 Pfanne Rheinische Art – 3 verschiedene Medaillons (Rind, Pute, Schwein) mit Gemüse, Pfifferlingen, Salat, Bratkartoffeln und Sauce Bernaise ⁶	€ 17,80
53 Jäger-Pfanne – 3 Schweinelendchen mit Jägersauce, Gemüse, Kroketten und Salat ⁶	€ 17,80
54 BRAUHAUS-Topf (sehr scharf) – Schweinefilet vom Grill mit frischem Paprika, Tomaten, Zwiebeln in pikanter Sauce dazu Bratkartoffeln und Salat ⁶	€ 17,80

Schnitzel-Gerichte

55 Schweineschnitzel (Wiener Art) mit Pommes frites und Gemüse ⁶	€ 10,80
56 Jägerschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	€ 11,80
57 Champignonschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 11,80
58 Cordon-Bleu vom Schwein, paniert, mit Käse und Schinken gefüllt – serviert mit Pommes frites und Gemüse	€ 13,80
59 Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat	€ 11,80

Gilden-BRAUHAUS-Spezialitäten

60 Bratwurst mit Bratkartoffeln	€ 8,80
61 Grünkohl mit Mettwurst	€ 8,80
62 Himmel und Erd	€ 8,80
63 Dicke Bohnen mit Speck und Salzkartoffeln	€ 8,80
64 Leber (Berliner Art) mit Kartoffelpüree mit Apfelstückchen	€ 9,80
65 Rheinischer Sauerbraten mit Klößen und gemischtem Salat	€ 13,80
66 Schweinebraten mit Salzkartoffeln und Gemüse	€ 11,80
67 Schweinehaxe mit Zwiebelbratkartoffeln und Krautsalat	€ 11,80
68 Schweinehaxe mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€ 11,80

Fisch-Spezialitäten

69 Heringsfilet nach Art des Hauses mit Bratkartoffeln	€ 8,80
70 Rotbarsch „Pariser Art“ mit Salzkartoffeln und Salat	€ 14,80
71 Zanderfilet in Zitronensoße mit Reis und Salat	€ 14,80
72 Seezungenfilet in Krabbensoße, Salzkartoffeln und Salat	€ 15,80
73 Gegrilltes Lachsfilet in Tomatenkrabbensoße, dazu Salzkartoffeln und Salat	€ 15,80

ACHTUNG (Außer an Feiertagen):

JEDEN MONTAG SPANFERKEL-TAG	
77 Spanferkel mit Bratkartoffeln und Krautsalat	€ 10,80
JEDEN DIENSTAG SCHNITZEL-TAG	
78 Alle Schnitzelgerichte mit Beilagen	€ 7,90
JEDEN MITTWOCH UND SAMSTAG HÄMMCHE-TAG	
79 Hämmeche met soore Kappes un Püree	€ 11,80
JEDEN DONNERSTAG REIBEKUCHEN-TAG	
80 Reibekuchen mit Apfelmus und Schwarzbrot	€ 7,80
81 Reibekuchen mit geräuchertem Lachs und Salat	€ 11,80
76 JEDEN FREITAG BIS 17 UHR FISCH-TAG	
Alle Fischgerichte mit Beilagen	€ 10,80

Desserts

82 Warmer Apfelstrudel mit Sahnehaube	€ 4,80
83 Eis mit heißen Kirschen dazu Sahnehaube	€ 4,50
84 Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,00
85 Palatschinken mit Eis und heißer Schokoladensoße	€ 4,80
86 Hausgemachte Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne	€ 4,80

Getränke

91  Gilden Kölsch	0,20 l	€ 1,50
92  Gilden Kölsch	0,30 l	€ 2,20
93 Jever Pils 	0,20 l	€ 1,80
94 Jever Pils 	0,30 l	€ 2,50
95 Jever Fun 	0,33 l	€ 2,50
96 Radeberger® 	0,20 l	€ 1,80
97 Radeberger® 	0,30 l	€ 2,50
98 ANNO 2011 Fassbrause	0,33 l	€ 3,00
99 Fanta ^{1,3}	0,20 l	€ 2,00
100 Coca-Cola ^{2,3}	0,20 l	€ 2,00
101 Coca-Cola Light ^{3,5}	0,20 l	€ 2,00
102 Wasser	0,25 l	€ 2,00
103 Apfelsaft	0,20 l	€ 2,20
104 Apfelsaftschorle	0,20 l	€ 2,00
105 Orangensaft	0,20 l	€ 2,20
106 Bitter Lemon ⁴	0,20 l	€ 2,00
107 Tonic ⁴	0,20 l	€ 2,00
108 Malzbier	0,20 l	€ 1,40
109 Schöfferhofer Weizen	0,50 l	€ 3,50
110 Schöfferhofer Weizen	0,30 l	€ 2,50
109 Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,50 l	€ 3,50

Warme Getränke

111 Tasse Kaffee	€ 2,00
112 Tasse Cappuccino	€ 2,20
113 Espresso	€ 2,00
114 Glas Tee mit Milch oder Zitrone	€ 2,00
119 Glas Tee/Rum 40% 2 cl	€ 2,50
116 Glas Grog/Rum 40% 4 cl	€ 2,50
117 Glühwein	€ 2,50
118 Milchkaffee	€ 2,20
119 Latte Macchiato	€ 2,20

Internationale Spirituosen 2 cl

120 Bessen Genever	€ 2,00
121 Tequila	€ 2,00
122 Wodka	€ 2,00
123 Asbach Uralt, Weinbrand	€ 2,00
124 Baileys Irish Cream	€ 2,50
125 Hennessy, Cognac	€ 3,50
126 Ballantine's	€ 3,00
127 Sambuca	€ 2,00
128 Ouzo	€ 2,00

Nach dem Essen 2 cl

131 Mariacron	€ 2,00
132 Fernet Branca	€ 2,00
135 Williams-Christ-Birne	€ 2,80

Kalte Schnäpse 2 cl

141 Weißer Korn	€ 1,50
142 Samtkragen	€ 1,50
143 Malteser Aquavit im Originalglas serviert	€ 2,00
144 Jägermeister	€ 2,00
145 Jubiläums-Aquavit	€ 2,50
146 Line Aquavit	€ 2,80
147 Ramazotti	€ 2,50
148 Averna	€ 2,00
149 Grappa	€ 2,00
150 Slivovitz	€ 2,00

151 Feigling	€ 2,00
152 Julischka	€ 2,00

Long Drinks

153 Sherry medium	5 cl	€ 2,80
154 Asbach fertig ³	4 cl	€ 3,80
155 Campari Orange ³	4 cl	€ 3,80
156 Bacardi Cola ^{2,3}	4 cl	€ 3,80
157 Wodka Lemon ⁴	4 cl	€ 3,80
158 Wodka Orange	4 cl	€ 3,80
159 Whisky Cola	4 cl	€ 4,00

Qualitätsweine

161 Pinot Grigio		
Vino da Tavola del Veneto	0,25 l	€ 4,00
162 Gutedel Heitersheimer		
Maltesergarten (Baden) trocken	0,25 l	€ 4,00
163 Rotwein Hausmarke	0,25 l	€ 4,00
164 Weißherbst Hausmarke	0,25 l	€ 4,00
165 Weinschorle	0,20 l	€ 3,00

Sekt

172 Hausmarke	0,75 l	€ 16,00
174 Mumm Extra Dry	0,75 l	€ 20,00
176 M.M.	0,75 l	€ 22,00

Preise inkl. Bedienungsgeld und MwSt.

1 = Konservierungsstoff, 2 = coffeinhaltig, 3 = Farbstoff, 4 = chininhaltig, 5 = Süßstoff LM mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle), 6 = Geschmacksverstärker



Geöffnet von 11.00 – 24.00 Uhr
(kein Ruhetag)
Gesellschaftsraum für 50-100 Personen.
Warme Küche von 11.30 – 23.30 Uhr
Telefon 02 21/6 40 63 39
Fax 02 21/6 40 63 71