

Köln wählt



Das Paffgen ist das beste Brauhaus in Köln

Gehen wir in die Kneipe oder in die Disko? Am Ende entscheidet sich der Kölner am liebsten für das Brauhaus. Hier fühlt man sich wohl, hier ist man zu Hause. Hier ändert sich wenig. Es

ist ein bisschen Wohnzimmer. Hier sitzt man mit guten Freunden und trinkt ein Kölsch. Oder zwei.

Von den Kölner Brauhäusern haben die EXPRESS-Leser das Paffgen in der

Friesenstraße klar auf den ersten Platz gewählt (siehe Tabelle). Mit deutlichem Abstand folgen das Früh am Dom und die Malzmühle. Die Frage nach dem urigsten Brauhaus hat viele

interessiert: Insgesamt 11 151 Leser haben sich beteiligt.

Interessant: Bei den Frauen hat sich die Mehrheit (25%) für das Früh entschieden, es folgen das Paffgen Frie-

senstraße (20,5%) und die Malzmühle (17,5%). Auch in der Altersgruppe bis 29 Jahre liegt das Früh am Dom vorn (30,9%), vor dem Paffgen (20,2%) und dem Gaffel am Dom (14,1%).

Mal wieder rappellvoll: das Paffgen-Brauhaus Fotos: Zik



Kölsch ist hier Dekoration genug

Tradition und kölsche Sproch: Warum es in unseren Schankwirtschaften so urig ist

Von BASTIAN EBEL

In der Luft liegt ein aufregendes Gemisch aus Hausmannsküche und Hopfen. Das Parkett im großen Saal ächzt bei jedem Schritt. Vorne am Fenster haben es sich zwei Anzugträger gemütlich gemacht und genießen ihr Feierabendbier. Ein ganz normales kölsches Brauhaus, möchte man denken. Stimmt nicht.

Mitarbeiterin Eva Schmeisser setzt sich auf den „Beichtstuhl“ direkt am Eingang und nimmt den Telefonhörer in die Hand. „Brauhaus Paffgen, was kann ich für Sie tun?“ Freundlich wird die Reser-

vierung aufgenommen, ehe der Hörer auf die Gabel gelegt wird. Die Gabel? Leben die hier immer noch nicht schnurlos? „Das Telefon ist bestimmt schon 60 Jahre alt. Aber es funktioniert. So sind wir eben“, sagt die Assistentin von Inhaber Rudolf Paffgen. Wenn der Chef in Urlaub ist, kümmert sie sich hier um alles. „Dass wir beim EXPRESS gewonnen haben, ist fantastisch. Vielleicht schätzen die Leute unsere Bodenständigkeit.“ Ihr „Beichtstuhl“ gehört zum festen Inventar, denn an Eva Schmeisser kommt keiner vorbei, ehe der Deckel bezahlt wurde. Zwar steht das Paffgen in ständiger Konkurrenz zu

anderen Brauhäusern, aber hier in der Friesenstraße hat man sich den Charme von einst erhalten. „Wir verzichten auf den ganzen Schnickschnack, haben keine Cola auf der Karte. Kölsch, Wasser, Apfelsaft – fertig.“ An den Wänden hängen alte große Bilder mit Köln-Bezug, die Holztische haben mal bessere Zeiten erlebt. „Bei uns findet man auch keine rot-weiße Deko. Wir haben Kölsch, und das ist Dekoration genug.“

Das Einfache als Betriebsgeheimnis. Schmeisser: „Auch wenn wir einen Artikel des Kölner Grundgesetzes außer Kraft setzen: Bei uns blieb es so, wie es war.“ Dazu gehört, dass man auf



Ein alter Bekannter zu Besuch: die Köbesse Gert, Ingo und Peter mit einem Mitglied der Heilsarmee

das Bier schon mal warten muss. Schließlich zapft der Köbes selbst. Betriebs-Motto: Schlagfertig, flott und immer bemüht. Und weil das Paffgen trotz der Konkurrenz erfolgreich arbeitet, wird sich hier auch nichts

ändern. „Warum? Hier kommen ja nicht nur Ältere vorbei, sondern auch Familien. Hier trifft sich eben jeder.“ Aber nicht an der Theke: „Wir haben keine Theke. So etwas gibt es in traditionellen Brauhäusern gar nicht.“

Kölns urigste Brauhäuser

Paffgen Friesenstraße	23,9%
Früh am Dom	21,4%
Malzmühle	18,2%
Gaffel am Dom	8,3%
Peters Brauhaus	6,9%
Sünner im Walfisch	5,0%
Gilden im Haus Zims	3,2%
Brauhaus Sion	3%
Ausschank Pfaffen-Brauerei	2,5%
Braustelle Ehrenfeld	2%

Jedes Kölsch ist anders

Kölsch verbindet. Kölsch trägt zur Verständigung bei. Natürlich! Aber klar ist auch: Jedes Kölsch ist anders! Süßlich, herb, hopfig, je nach Geschmack. Paffgen Kölsch wird – natürlich – nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut und nicht pasteurisiert. Deshalb kann es auch nur für kurze Zeit gelagert werden. Im Gegensatz zu anderen Brauereien füllt Paffgen sein Kölsch nicht in Flaschen ab. Für den Hausgebrauch muss man ein kleines Fass, ein

Pittermännchen, kaufen. Die gibt es in der Brauerei schon früh morgens. Das Brauhaus selbst macht dagegen um zehn Uhr auf. Chef der Paffgen-Brauerei ist Rudolf Paffgen.



Brauerei-Chef Rudolf Paffgen

Der Aufstieg des Kölsch begann nach dem Zweiten Weltkrieg. Die Nachkriegsjahre mit ihrem Wirtschaftswunder wurden auch die goldenen Jahre des Kölsch-Bieres. Der Pro-Kopf-Verbrauch steigerte sich von 30 Litern im Jahre 1949 innerhalb von 10 Jahren auf das Dreifache. Die Kölschbrauer setzten nach dem Krieg voll auf die Herstellung von obergärrigem Bier. Hatte vor dem Zweiten Weltkrieg der Anteil von Kölsch gegenüber untergärrigem Bier (Pils) nur 30 Prozent betragen, so veränderte sich dieser Prozentsatz nunmehr dramatisch zugunsten des obergärrigen Bieres. Das Kölsch wurde endgültig zum Lieblingsgetränk der Kölner.



So standen sie anno dunnemal: Köbesse vor dem Paffgen-Brauhaus um 1900.

Mit der Hopfen-Kutsche durch die Bierschwemme

Wenn die schweren Pferdewagen, beladen mit Hopfen und Malz, damals zum Brauhaus Paffgen führen, war das ganz einfach: Sie führen durch die Bierschwemme „Schänke“. Noch heute kann man die Tische dort seitlich hochklappen und feststellen, um den damals benötigten Platz zu schaffen. Von Hermann Paffgen gegründet, begann die Brauerei Paffgen 1884 in der Friesenstraße 64 mit der Herstellung und dem Verkauf von obergärrigem Bier. Die Brauer arbeiteten am Tag in der Brauerei und am Abend als Zapfenköbesse im Brauhaus. Dies bedingte eine Anstellung mit Kost und Logis, die Köbesse gehörten sozusagen mit zur Familie. Von Anfang an wurde im Brauhaus eine Restauration betrieben, mit warmer, einfacher Küche. Das Hauptgeschäft aber bestand im Ver-

kauf von Fassbier. Viele Kunden liebten das Festtagsbier von Peter und Paul zum Namenstag am 29. Juni, weshalb die Fässer zum „Pittermännchen“ umgetauft wurden und sich schnell etablierten.

Im Zweiten Weltkrieg wurde das Haus beim letzten großen Angriff auf Köln fast komplett zerstört. Die Brauerei selber blieb ohne größere Schäden.

Seit Ostermontag 1949 gibt es wieder Paffgen Kölsch. Die Fässer werden direkt aus dem Kühlhaus der Brauerei nach vorne gebracht und mit Hilfe eines kleinen Flaschenzugs auf den Fassbock gestellt. Der Biergarten mit seinen rund 100 Plätzen liegt im Innenhof zwischen dem Brauhaus und der Brauerei. Im Winter wird er durch eine komplette Überdachung zu einem beheizbaren Wintergarten.