

Brixius Schubert

Altbier

Trinke dich schön!

DROSTE

Simon Brixius · Tabea Schubert

Altbier
Trink' dich schön!

Droste Verlag



Auf ein Alt! |||| II

Kürzer X |||| II

Frankenheim XX I

Füchschen XX II

Schlösser XX |||| II

Schumacher XX |||| III

Uerige XXX III

Zum Schlüssel XXX ||||

Die Brauart XXXX III

Das Altbierglas, kurz und gut XXXXX III

Der Schaum XXXXX IIII III

Der Bierdeckel X XXXXX |||| II

Der Köbes XX XXXXX IIII II

Wer ist eigentlich dieser Köln? XXX XXXXX IIII

Düsseldorfer Kultliköre XXXX XXXXX III

Längste Theke der Welt XXXXX XXXXX IIII

Das Altbier kann auch anders XXXXXX XXXXX I

Düsseldorfer Tradition XXXXXX XXXXXX IIII II

Ein Blick hinter die Kulissen XX XXXXX XXXXX III

Kreativ mit Hopfen und Malz	XXXX	
Altbier-Heidelbeer-Pfannkuchen	XXXX	
Altbier-Spareribs	XXXX	
Salatwrap mit Pute und Altbier-Vinaigrette	XXXX	
Hacksteak in Biersauce	XXXXX	
Altbier-Happen im Teigmantel	XXXXX	
Altbier-Linsentopf mit Sauerkraut	XXXXX	
Rouladen in Altbiersauce	X	XXXXX

Retro ist angesagt	X	XXXXX	
Altbiersuppe	X	XXXXX	
Bierfrikadellen	X	XXXXX	
Altbier-Fleisch-Terrine	XX	XXXXX	
Fisch in Bierteig	XX	XXXXX	
Altbier-Haxen mit Bratkartoffeln	XX	XXXXX	
Altbiergulasch	XXX	XXXXX	
Altbier-Koteletts mit Pommes frites	XXX	XXXXX	
Altbierbraten mit Kartoffelspalten	XXX	XXXXX	
Krustenbraten in Altbier	XXX	XXXXX	

Jetzt wird's besonders XXXX XXXXX //

Heilbutt in Bierteig XXXX XXXXX //

Zander in Altbier-Honig-Sauce mit Graupenrisotto

Bier-Kaninchen mit Kirschen XXXX XXXXX // //

Altbier-Lammmedaillons XXXX XXXXX // //

XXXXX XXXXX //

Süß muss es sein XXXXX XXXXX // //

Altbiergelee XXXXX XXXXX //

Altbier-Parfait mit Walnusssauce X XXXXX XXXXX //

Lebkuchen-Pudding mit Altbier-Sauce XXXXX XXXXX //

Bierkuchen mit Rumtopffrüchten XXXXX XXXXX //

Altbierbowle mit Erdbeeren und Sekt

XX XXXXX XXXXX //

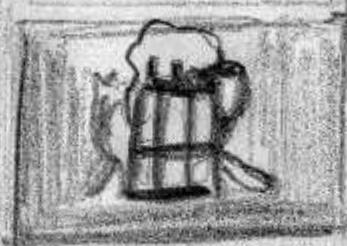
X //



Rhein

AL





BRAUEREI IM FUCHSCHEN



Füchschen

Nach dem Motto „Frisch. Frech. Fröhlich. Füchschen“ zieht die Brauerei auf der Ratinger Straße vor allem junge Leute an. Besonders mittwochabends und am Wochenende, wenn im Sommer die Straße vom Studentenvolk und anderen Junggebliebenen bevölkert ist, ist hier der Fuchs los.

Nachweislich wird dort seit 1848 das herb-frische Alt im Zeichen des Fuchses gebraut, der die Hausfassade anstelle einer Hausnummer zierte. 1908 kaufte Theodor König zusammen mit seiner Frau Louise das Brauhaus und machte das Wahrzeichen zum Namensgeber: Die „Brauerei im Füchschen“ war geboren.

Doch sechs Jahre später brach der Erste Weltkrieg aus. Die Wiedereröffnung 1930 erlebte Theodor König nicht mehr und das Traditionshaus wurde eine Zeit lang von der Erbengemeinschaft Gebrüder König weitergeführt.

Schon sechs Jahre später wurde Deutschland erneut von Kriegs-

vorbereitungen erfasst und von der Bombardierung Düsseldorfs blieb auch das Füchschen nicht verschont.

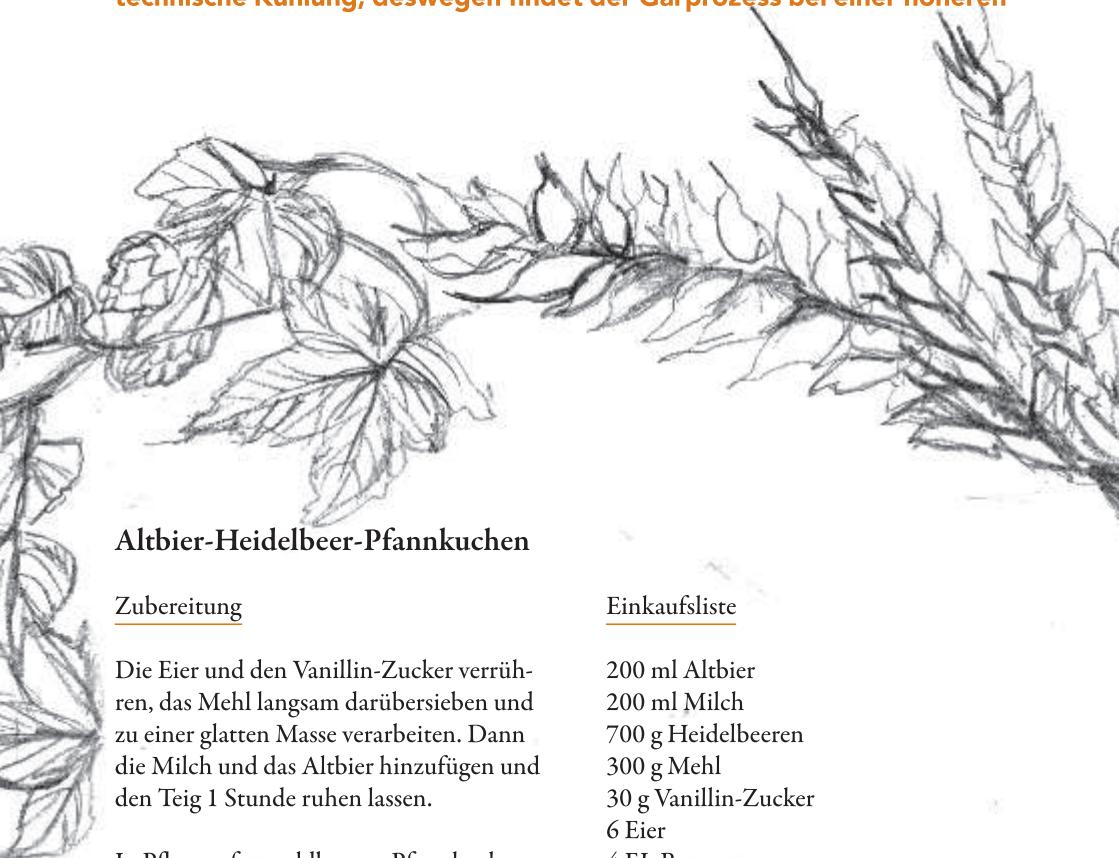
1950 nahm Peter „Pitter“ König zusammen mit seiner Ehefrau Johanna die Gastronomie wieder auf und machte das Füchschen zum Treffpunkt Prominenter aus Kultur und Wirtschaft: Gustaf Gründgens nahm hier sein Bierchen ebenso wie Konzernchef Flick oder Joseph Beuys.

Als Baas Peter 1972 verstarb, führte seine Frau Johanna mit Sohn Peter, der schon im Hinblick auf die Nachfolge gelernte Brau- und Metzgermeister, die Geschäfte weiter. In der vierten Generation ist es wieder ein „Pitter“, nämlich Peter König jr., der seit 1995 die Geschicke des Hauses lenkt. Er hat die Privatbrauerei einer Verjüngungskur unterzogen: Die Brauanlagen wurden modernisiert, deftige Speisen durch leichtere Gerichte ergänzt und der Veranstaltungskalender mit neuen Events gefüllt.

überhaupt drin? Und was bedeutet eigentlich obergärig? 1516 legte Herzog Wilhelm IV. das Reinheitsgebot fest, nach dem Altbier gebraut werden sollte. Lediglich Malz, Hopfen, Hefe und Wasser wurden ver-



wendet, sonstige Zutaten waren und sind bis heute, für ein echtes Altbier, tabu. Zur Zeit der Entstehung von Altbier gab es noch keine technische Kühlung, deswegen findet der Gärprozess bei einer höheren



Altbier-Heidelbeer-Pfannkuchen

Zubereitung

Die Eier und den Vanillin-Zucker verrühren, das Mehl langsam darübersieben und zu einer glatten Masse verarbeiten. Dann die Milch und das Altbier hinzufügen und den Teig 1 Stunde ruhen lassen.

In Pflanzenfett goldbraune Pfannkuchen braten. Die Heidelbeeren kurz in der Pfanne mit Butter und Zucker anschwenken und dekorativ auf dem Pfannkuchen anrichten, mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Dauer – 80 Minuten

Menge – 4 Portionen

Einkaufsliste

200 ml Altbier
200 ml Milch
700 g Heidelbeeren
300 g Mehl
30 g Vanillin-Zucker
6 Eier
4 EL Butter
2 EL Pflanzenfett
1 TL Zucker
Puderzucker zum Bestäuben