

DROSTE

Simon Brixius · Tabea Schubert

Altbier Trink' dich schön!

Droste Verlag



Auf ein Alt! IIII II

Kürzer X IIII II

Frankenheim XX I

Füchschen XX III

Schlösser XX IIII II

Schumacher XX IIII IIII

Uerige XXX III

Zum Schlüssel XXX IIII

Die Brauart XXXX III

Das Altbierglas, kurz und gut XXXXX III

Der Schaum XXXXX IIII IIII

Der Bierdeckel X XXXXX IIII 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 X XXXXX XXXXX I

Düsseldorfer Tradition X XXXXX XXXXX IIII II

Ein Blick hinter die Kulissen XX XXXXX XXXXX III



Kreativ mit Hopfen und Malz

Altbier-Heidelbeer-Pfannkuchen

Altbier-Spareribs

Salatwrap mit Pute und Altbier-Vinaigrette

Hacksteak in Biersauce

Altbier-Happen im Teigmantel

Altbier-Linsentopf mit Sauerkraut

Rouladen in Altbiersauce

Retro ist angesagt

Altbiersuppe

Bierfrikadellen

Altbier-Fleisch-Terrine

Fisch in Bierteig

Altbier-Haxen mit Bratkartoffeln

Altbiergulasch

Altbier-Koteletts mit Pommes frites

Altbierbraten mit Kartoffelspalten

Krustenbraten in Altbier

Jetzt wird's besonders

Heilbutt in Bierteig

Zander in Altbier-Honig-Sauce mit Graupenrisotto

Bier-Kaninchen mit Kirschen

Altbier-Lammmedaillons

Süß muss es sein

Altbiergelee

Altbier-Parfait mit Walnussauce

Lebkuchen-Pudding mit Altbier-Sauce

Bierkuchen mit Rumtopfrüchten

Altbierbowle mit Erdbeeren und Sekt



A hand-drawn map on a piece of paper. On the left side, there is a large, dark, irregularly shaped area representing a river or a body of water. To the right of this area, the word "Rhein" is written vertically in a simple, handwritten font. Further to the right, the letters "AL" are written in a larger, bold, handwritten font. The background of the map is a light, textured grey. In the bottom right corner, there are some faint, sketchy lines that might represent a city or a road.

Rhein

AL

Frankenheim →

X Füchschen

X Schlösser

Paul-Klee-Platz

STADT

X Kürzer

Marktplatz

X Zum Schlüssel

X Verige

Schumacher →

Kö-

Königsallee

X |||||



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 Erbgemeinschaft 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.

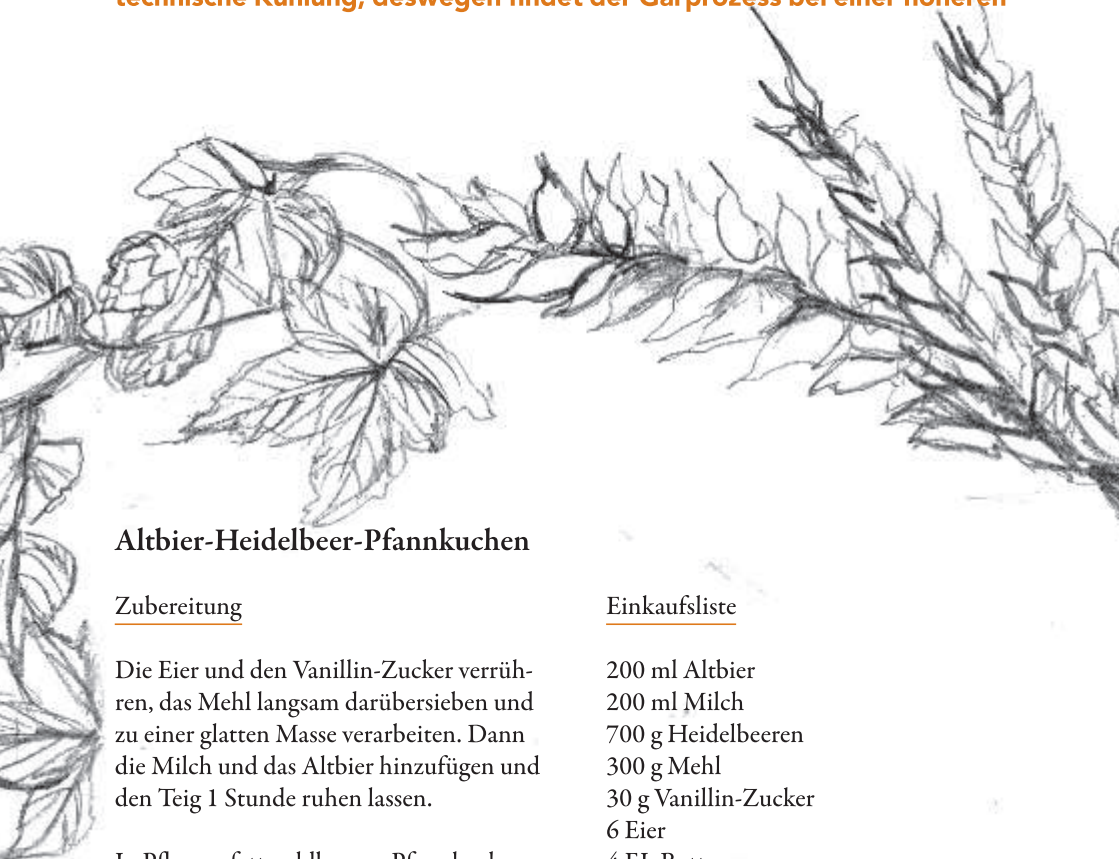
1950 nahm Peter „Pitter“ König zusammen mit seiner Ehefrau Johanna die Gastronomie wieder auf und machte das Füchschen zum Treffpunkt Prominenter aus Kultur und Wirtschaft: Gustaf Gründgens nahm hier sein Bierchen ebenso wie Konzernchef Flick oder Joseph Beuys.

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 anschwanken 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

