

AUSGABE 24/2016

# KÖLE

**Köle**  
G.M.K.G.

GROSSE MÜLHEIMER KARNEVALS-GESELLSCHAFT e.V. 1903







## Zur Sülzburg WO DIE LIEBE DURCH DEN MAGEN GEHT

Die beiden Restaurantkritiker Bernd Stumm und Dr. Stephan Lück sind wieder für die Kölner Bürger und die GMKG auf Geheimtipp-Jagd. Schon seit vielen Jahren sind der Lebensmittelkontrolleur und der Gastronomie-Experte in der Aus- und Weiterbildung tätig. Als Mitglieder in Prüfungsausschüssen und als Jurymitglieder bei Meisterschaften sind sie es gewohnt, soweit es möglich ist, objektiv und umfassend gastgewerbliche Betriebe und Fachkräfte zu beurteilen. Darüber hinaus geben sie schon seit über 16 Jahren vielen Millionen Zuschauern als Experten Tipps und Informationen rund um die Gastronomie.

Mal ganz ehrlich ... wer trauert nicht den Zeiten nach, als man noch Essen gehen konnte, ohne das Gefühl zu haben, irgendwie veräppelt zu werden. Entweder ist es scheinbar günstig und alles schmeckt nach Fertigsoße und

Brühe, oder die erbärmlichen Kochkünste lassen einem die Tränen in die Augen schießen. Und wenn man sich ein wenig in der Küche und dem Service auskennt, ist das Ausgehen mit Familie und Freunden oft nur noch ein Fremdschämen.

Dem Preisdruck und Zeitmangel zu danken ist das ständige Sprie-

ßen immer neuer Filialen aus dem Hause der Systemgastronomie. Die zahlreichen Vapianos, Burger-, Pizza-, Steak- und TexMex-Ketten dieser Welt scheinen die einzige Zuflucht zu bieten, wenn man einigermaßen kostengünstig und „sicher“ auswärts speisen möchte. Aber das kann einen bodenständigen und gebildeten Kölner Bürger auf Dauer nicht glücklich machen.



„Eine ehrliche, verschnörkelte Küche, mit wirklich frischen Zutaten aus der Region und liebevoll zubereitet ...“, so war der erste Satz, den wir über das Lokal „Zur Sülzburg“ von Bekannten hörten. „Vielleicht ist das ein guter Tipp für den Kölner, dem solltet ihr mal nachgehen!“, so wurden wir neugierig und machten uns auf die Suche für unsere Leser der „G.M.K.G.“. Auf nach Köln-Sülz, dem gut bürgerlichen „Veedel“ unserer Stadt.

Es gibt neue Besitzer des Ecklokals Sülzburger Straße / Zülpicher Straße. Seit August diesen Jahres hat das Paar Susan Gravert und Jan Welbers, beide Mitte 30, das Ruder in der Hand. Uns war Jan Welbers schon ein wenig bekannt. Er machte in Düsseldorf seine Prüfung, sammelte Erfahrungen in allen Sparten der Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Systemgastronomie. Beim renommierten Italiener lernte er die mediterrane, im ersten Mosch-Mosch-Lokal die asiatische Küche und in weiteren deutschen und ausländischen Betrieben weitere delikate Möglichkeiten der Speissherstellung.

Wir stehen vor der traditionellen Fassade des schon lange existierenden Gaststättenbaus. Obwohl sich auf den ersten Blick scheinbar nichts verändert hat, wirkt alles deutlich einladender, frischer und sauberer.

Wir kehren ein und trauen unseren Augen nicht. Stilvoll, mit viel Liebe zum Detail und unverbaut, ist das Innere des Restaurants komplett renoviert worden. Keine Spur mehr von Kneipenatmosphäre, stattdessen helle, hochwertige Holztische und Stühle, geschmackvolle Bilder und andere Designelemente. Die Theke sauber, aufgeräumt und ohne den „abgrenzenden“ Charakter. Helle Wände und alles auf dem neuesten Stand der Technik. Trotzdem bleibt ein familiärer, gut bürgerlicher Charakter und wir spüren sofort: Hier ist der Gast sehr willkommen! Sollte vorweg eine unbewusste „Schwellenangst“ vorhanden gewesen sein, im „Zur Sülzburg“ verschwindet sie im Nu.

Susan empfängt uns sehr herzlich und führt uns zu unserem reservierten Tisch. Ja ... hier sollte man rechtzeitig reservieren. Denn schon jetzt sind die ca. 30 Plätze im Res-





