



Die Sülzburg ist ein Gasthaus im allerbesten Sinne mit traditionellen Elementen wie Holzvertäfelung und antiker Flügeltür.

FOTO: THOMAS BANNEY

NIERCHEN FÜR DIE DAME

Zu Gast in der Sülzburg

Die dunkle Jahreszeit ist für viele Gastronomen die umsatzstärkste Jahreszeit. Es ist die Saison der großen Veranstaltungen: Gänseessen mit dem Kegelveerein, Weihnachtsfeier mit den Kollegen, dem Buchclub, den Fußballern und dem Kinderchor. Die Wochenenden im Dezember sind seit Monaten ausgebucht. Das gilt sowohl für Restaurants, als auch Privatpersonen. Als Dezembergeurtstagskind melde ich eventuelle Ehrentagfestivitäten zwar bereits im August an, die Weihnachtsbetriebsfeier sprengt die Planung dennoch in letzter Minute. Entsprechend prekär ist es, im Advent eine Restaurantempfehlung auszusprechen. Der Leser möchte natürlich möglichst kurzfristig in den Genuss der besprochenen Speisen kommen, die Reservierungsfrage lässt das aber höchstens unter der Woche zu. Das ist zwar alles andere als optimal, aber ein Restaurant, welches an einem Adventswochenende noch bemerkenswerte Kapazitäten zur Verfügung hat, schafft es vermutlich erst gar nicht in diese Rubrik, um es mal diplomatisch zu formulieren.

Die Sülzburg ähnelt von außen zwar immer noch einer typischen Kölschkneipe, Jan Welbers und Susan Gravert haben dort allerdings ein Konzept geschaffen, welches ich mir für viele Kölner Gastronomen wünsche: das klassische Gasthaus. Liebevoller Service und vor allem gutes, selbstgekokochtes Essen. Ein wichtiger Teil des Konzepts ist die betont überchaubare Karte: Drei Vorspeisen, acht Hauptgerichte,

zwei Desserts und eine Käsevariation. Küchenchef Welbers wechselt wöchentlich die Karte, so dass der Gast erst gar nicht in die Verlegenheit kommt, bei jedem Besuch das Gleiche zu essen. Das Angebot liest sich hervorragend und schmeckt auch so: Von Kalbsnierenchen in Senfsauce über gebratenen Steinbeißer bis zur konfierten Ente. Obacht: Die Portionen sind reichlich. Mein persönliches Highlight ist allerdings die kleine Wildbret-Karte mit jeweils drei wechselnden Gerichten. Welbers lässt sich entweder vom Jäger aus der Eifel oder dem Westerwald ganze Tiere liefern und verarbeitet diese komplett. Er spricht sich ausdrücklich dagegen aus, nur Rücken und Hüfte anzubieten. Zusätzlich serviert er Rehbraten aus der Keule, Ragout aus dem Nacken oder selbstgemachte, auf den Punkt gewürzte, Wildschweinbratwürste. Entsprechend regelmäßig stehen Gerichte mit Innereien auf der Karte. Das Sülzburg-Team hat eine interessante Beobachtung gemacht: Was früher als Altherren-Mahlzeit verschrien war, erfreut sich mittlerweile großer Beliebtheit bei Frauen. Gebratene Gänseleber und Nierchen avancieren hier also zum Damengedeck – wie erfreulich. Prädikat: empfehlenswert. Aber bitte nur mit telefonischer Reservierung. Sie wissen ja, warum.

Zur Sülzburg, Sülzburgstraße 229, 50937 Köln,
☎ 0221/29 81 63 98, Öffnungszeiten: Di bis So 17 bis 23 Uhr

Probiertes

Wildschweinbratwurst mit Kartoffelpüree und Grünkohl // 16,50 Euro

Geschmorte Rehschulter mit Semmelknödel und Kohlrabi // 16,50 Euro

Gänsebraten mit Kartoffelklößen und Rotkohl (auf Vorbestellung, ab 2 Personen) // 19,50 Euro

Gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dressing // 9,50 Euro

Gebratene Gänseleber auf Feldsalat // 9,50 Euro



Die konfierte Ente mit Kartoffelklößen und Rotkohl