

Serie „Rheinische Tafel“ Dieses Brauhaus ist das Herz von Dellbrück

Von Michael Sachse
29.10.2023, 12:01 Uhr Lesezeit 2 Minuten



Dellbrücker Brauhaus: Josip Vukoja serviert mit Schafskäse gefülltes Hacksteak.
Copyright: Michael Sachse

Das Brauhaus kann auf eine lange Geschichte verweisen. 1904 wurden hier die ersten Biere gezapft.

Die Brauhaus-Dichte im Zentrum der Domstadt ist unschlagbar. Doch auch in den Kölnern Außenbezirken kommen die Fans einer deftigen Mahlzeit zum frisch Gezapften auf ihre Kosten. Das gilt auch für den nordöstlichen Zipfel der Stadt. Das [Brauhaus Dellbrück](#) ist der rustikale gastronomische Nabel des Stadtteils. Mit 170 Plätzen im Innenbereich verfügt das Brauhaus über ausgezeichnete Voraussetzungen. Doch damit nicht genug. Auch im Außenbereich, wo sich der Biergarten jüngst wieder in einen Wintergarten verwandelt hat, können bis zu 150 Gäste Platz nehmen. Von dort richtet sich der Blick auf die St. Joseph-Kirche inmitten des Dellbrücker Zentrums.

Das Brauhaus kann auf eine lange Geschichte verweisen. 1904 wurden die ersten Biere gezapft. Damals trug der Treffpunkt noch den Namen „Unter den Linden“. Nach einem Umbau wurde die Gaststätte zum Brauhaus Dellbrück umgerüstet. Seitdem besticht das Lokal durch eine von dunklem Holz und historischen Bildern geprägte Gemütlichkeit, die durch zahlreiche Lampen und eine Deckenverkleidung im Stil des Art Deco aufgelockert wird.

2014 haben Josip und Ivana Vukoja den Betrieb übernommen. Gekocht, gezapft und serviert wird durchgehend an sieben Tagen die Woche. Meist sind die Tische rund um die Theke und in den verschiedenen Winkeln schon zur Mittagszeit gut besetzt. Das mag auch daran liegen, dass montags bis freitags zusätzlich ein Mittagstisch angeboten wird. Dann ergänzen fünf Wochengerichte (10,90 Euro bis 14,90 Euro) flankiert von einer Tagessuppe und einem Nachtisch den Speiseplan. Für weitere Resonanz sorgen wöchentliche Aktionstage. Das beginnt montags mit Steaks und endet freitags mit Fischgerichten.

Zu den Spezialitäten des Hauses zählen unter anderem Cordon Bleu mit Pommes frites und Gemüse (19,90 Euro) oder Rumpsteak „Braumeister Art“ vom Roastbeef in grüner Pfeffersauce mit Speckbohnen und Pommes frites (27,90 Euro).

Serie Rheinische Tafel

Pomm und Patina in Junkersdorf

Von Michael Sachse



Die Gastgeber stammen aus der Kleinstadt Livno, nahe Split. Kein Wunder, dass auch immer wieder Spezialitäten vom Balkan wie zum Beispiel ein mit Schafskäse gefülltes Hacksteak mit Bratkartoffeln und Krautsalat (16,90 Euro) oder der „Jozef Teller“ mit Rind, Pute und Schwein, kombiniert mit Würfelfkäse, Zwiebeln und Ajwar (19,90 Euro) angeboten werden.

Und als wäre das alles noch nicht genug, dürfen natürlich die saisonalen Schlager nicht fehlen. So liegt in den kommenden Wochen wieder der Gänseduft in der Luft. Frisch gezapft werden Gaffel Kölsch, Warsteiner Pils und König Ludwig Weizenbier.

[Brauhaus Dellbrück](#), Dellbrücker Hauptstraße 61, 51069 Köln, ([0221](#)). [92232855](#), täglich 10.30 bis 0 Uhr.

Auch Interessant Taboola Feed

Schweizer Technikwunder: Ein Hörgerät für alle, die nie eins wollten
Gutes Hören | Anzeige

Ein Chirurg rät: "Wenn Sie das jeden Morgen tun, sieht Ihr Haut 10 Jahre..."
So können Sie um 10–15 Jahre jünger aussehen (ohne Filler oder Schönheitsoperation)
goldentree.de | Anzeige Mehr erfahren

Sie war schön, heute ist sie nicht wiederzuerkennen
Today's NYC | Anzeige

Besser als Botox? Hilfe bei Mundfalten mit "Die Höhle der Löwen"...
Die Höhle der Löwen: Die Löwen trauen ihren Augen nicht - diese Gesichtspflege sollten Frauen kennen!
www.glow-beauty.club | Anzeige

Hamburg: GEERS sucht 700 Testhörer vor 1972 geboren
GEERS | Anzeige

- ### SERVICES
- Abo
 - KR-Shop
 - E-Paper
 - Push
 - Immobilien
 - Jobbörse
 - Wir Trauern
 - Anzeigen
 - Kiosk
 - Hilfe

FOLGEN SIE UNS

ENTDECKEN SIE UNSERE APP