

Kölner Stadt-Anzeiger > Freizeit > Genießen > Restaurant-Kritiken > „Kleine Glocke“ in Köln: Brauhaus mit Charme und guter Küche

„Kleine Glocke“ in Köln Brauhaus mit Charme und guter Küche

Von Carsten Henn | 30.04.16, 13:12 Uhr

Das Kölner Brauhaus „Kleine Glocke“.
Foto: Jörn Neumann.

- Kölner Brauhaus erweist sich als Kneipe mit guter Küche.
- Ein Hoch auf die Kartoffel, die auf allen Tellern der Mittelpunkt ist.

Köln - "Bisschen nervös, mein Freund? Von mir bekommste erstmal einen Beruhigungstrunk!" Der Köbes stellt ein frisch gezapftes Früh-Kölsch vor mich. Ich bin tatsächlich beruhigt. Von Kölsch und Köbes. Ersteres ist kühl und lecker, letzterer zwar direkt, aber nicht so unhöflich wie man mancherorts meint, die Folklore interpretieren zu müssen. Ich liebe die Kölner Brauhäuser, aber oftmals sind sie von Touristen überlaufen, reines Geschäft und ihres Charmes beraubt – nicht so die „Kleine Glocke“.

Das Kölner Brauhaus „Kleine Glocke“.
Foto: Jörn Neumann

„Ich hab tüchtig Hunger“, sage ich, als mein zweites Kölsch kommt. „Dann nimm ein Hüftsteak. Kein Gramm Fett. Zart wie Filet“, empfiehlt der Köbes und fragt nicht, ob ich es lieber Englisch oder Medium hätte. Es kommt dann „Medium Plus Plus“ auf den Tisch, doch das australische Fleisch vom Grain Fed Rind nimmt das nicht übel.

„Wie es sich gehört...“

Dazu bestellte ich mir Rahmwirsing, mit großen Stücken, und Bratkartoffeln, die ebenfalls in großen Stücken kommen. Auch groß und ebenso knusprig wie fettig, dabei kein bisschen trocken: die Schweinshaxe. Aber der Star auf dem Teller ist eigentlich ein anderer: das Kartoffelpüree. Wie es sich gehört mit Muskatnuss, angenehm fest und mit – genau – großen Stücken.

Bestes Himmel un Ääd

Unter der Kellertreppe liegen Kartoffelsäcke, nach einem Besuch hier möchte man der Knolle damit ein Denkmal errichten. Denn auch auf den anderen Tellern ist sie der Mittelpunkt. So bei meinem Lieblingsgericht hier: Himmel un Ääd. Die Blutwurst ist zupackend gewürzt, außen knusprig gebraten und innen schlotzig-weich, das Untereinander von Kartoffeln und Äpfeln in sehr guter Balance, nicht zu fruchtig-süß.

Das Kartoffelüree ist der Star neben der Haxe.
Foto: Jörn Neumann.

Natürlich gelingt auch hier nicht alles. Die Gulaschsuppe ist zum Beispiel dünn und belanglos, der (leckere) Speckpfannkuchen deutlich zu klein für ein Brauhaus. Desserts gibt es übrigens keine, dafür ist der Sauerbraten vom Pferd, und jeden Dienstag werden Reibekuchen geboten.

Uriges Brauhaus und Künstler-Büro

Die „Kleine Glocke“ nennt sich „Kölns älteste Künstlerkneipe“ und aufgrund der vielen Bilder und Gemälde passt das auch atmosphärisch. Eine Decke ist gar mit einer Hommage an die „Kölner Progressiven“ bemalt. Unten ist das Lokal mehr dunkel-uriges Brauhaus mit großer Theke, oben Künstler-Bistro mit großen Fenstern.

„Ich bin immer gegen alles – nur nicht gegen schöne Frauen“, höre ich den Köbes an der Theke dem bunt gemischten Publikum lachend erzählen, jung und alt sind sie, Stammgäste und solche, die es sicher werden. Durch Zufall verirrt man sich eher selten in die „Kleine Glocke“, dafür liegt sie zu versteckt. Das hat sie so bleiben lassen, wie sie ist. Genau richtig.

Henns Auswahl

Himmel un Ääd (9,50 Euro)

Knusprige Schweinshaxe auf Sauerkraut mit Stampfkartoffeln (15,90 Euro)

Rheinischer Sauerbraten (vom Pferd), Rotkohl, Kartoffelklöße (13,50 Euro)

Hüftsteak „Australian Grain Fed“ 300 Gramm mit Kräuterbutter und Krustenbrot (15,90 Euro)

Speckpfannkuchen mit Salat (8,90 Euro)

Dienstags hausgemachte Reibekuchen, z.B. mit Apfelkompott (6,90 Euro)

Glockengasse 58, 50667 Köln, 0221/2589517, geöffnet Mo-Sa ab 12 Uhr.