Zum Schlüssel

HAUSBRAUEREI SEIT 1850 I DÜSSELDORF-ALTSTADT

BANKETT-MAPPE

ISS WAS GAR IST I TRINK WAS KLAR IST I SAG WAS WAHR IST

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2014

MEININGER'S INTERNATIONAL
CRAFT BEER AWARD 2018

Willkommen in der Hausbrauerei Zum Schlüssel

Liebe Gäste,

das gesamte Team der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ freut sich, Sie im Herzen der Düsseldorfer Altstadt willkommen zu heißen. Treten Sie ein in unsere Welt der Gastlichkeit und fühlen Sie noch heute die lange und reiche Geschichte unseres Traditionshauses.

Wir empfehlen Ihnen ein Original Schlüssel, das unsere Braumeister nach alter Tradition handwerklich brauen. Das naturbelassene, obergärige Brauverfahren gibt unserem Schlüssel seinen milden, vollmundigen Geschmack. Das haben auch Experten bereits zweimal erkannt: 2012 und 2014 erhielt Original Schlüssel beim European Beer Star Award als bestes Altbier die Goldmedaille.

Dazu bieten wir Ihnen eine breite Auswahl an Speisen, die unsere Küche mit großer Sorgfalt und aus besten Zutaten zubereitet. Im Vordergrund stehen rheinische Gerichte sowie Düsseldorfer Hausmannskost. Die wechselnde Wochenkarte bietet für mittags und abends Schnelles oder auch Leichtes und beinhaltet zudem saisonale Köstlichkeiten!

Erleben Sie Düsseldorfer Braukunst in ihrer ursprünglichen Form und genießen Sie Original Schlüssel vom Fass.

Ihr Gastgeber

Karl-Heinz Gatzweiler

Geschichte

Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ blickt auf eine lange und reiche Geschichte zurück. Das erste Mal wird die spätere Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ 1632 unter dem klangvollen Namen „zu den drei Königen“, damals im Besitz von Johann von Monheim, erwähnt. 1850, mehr als 200 Jahre später, erwarb Jakob Schwenger das Haus. Er eröffnete dort eine Bäckerei und eine Brauerei, denn damals war es Bäckern als einziger Berufssparte vorbehalten, mit Hefe zu arbeiten und „flüssiges Brot“ anzubieten.

1850 gilt somit als das eigentliche Gründungsjahr der Hausbrauerei. Doch erst 1913 wurde die Gaststätte „Zum Schlüssel“ eröffnet.

Der Name „Schlüssel“ geht auf den mittelalterlichen Brauch zurück, dass der Schlüssel für das Stadttor in einer benachbarten Gaststätte aufbewahrt wurde. Auch im Logo der heutigen Hausbrauerei findet sich der symbolische Schlüssel wieder. Der Neusser Braumeister Carl Gatzweiler und seine Frau Maria übernahmen mit ihren beiden Söhnen Simon und Jacob Gatzweiler 1936 die Gaststätte, renovierten sie mit großem Aufwand und eröffneten sie am Sankt-Martins-Tag 1938. Seither ist die Hausbrauerei im Besitz der Familie Gatzweiler.

Heute führt Karl-Heinz Gatzweiler die Geschäfte. 1989 ließ er die Räumlichkeiten mit viel Liebe zum Detail nach überlieferten Vorlagen umgestalten und schuf damit eine Stätte der Geselligkeit im Herzen der Düsseldorfer Altstadt.

SCHLÜSSEL LÄDCHEN
SCHÖNE SACHEN AUS DÜSSELDORF

Ausgefallene Düsseldorfer Produkte, von Klamotten über Accessoires, Bücher, liebenswerten Kleinigkeiten und natürlich kultige, hochwertige Schlüssel-Fanartikel sind in dieser kleinen Perle der Altstadt zu finden: im **Schlüssel Lädchen** – direkt neben der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Schauen Sie vorbei!

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 12-18 Uhr und Sa. 11-18 Uhr
Bolkerstraße 41, Düsseldorf-Altstadt

EIN BIER DER SPITZENKLASSE: SCHLÜSSEL IST UND TUT GUT

Bei uns konzentriert man sich auf das Wesentliche: Das Altbier

Alles dreht sich um diese regionale Spezialität. Gebraut wird sie ausschließlich in der Altstadt, direkt im Stammhaus in der Bolkerstraße. Dies geschieht mit sehr viel Sorgfalt und auch sehr viel Gefühl. Denn die Herstellung und auch die Inhaltsstoffe von Original Schlüssel stehen im Zentrum: In unserer Hausbrauerei legen wir sehr viel Wert auf ausgesuchte Rohstoffe und einen sorgfältigen Brauprozess, der immer noch wie seit Jahrzehnten von Hand erfolgt. Belohnt werden sie mit einem milden, leicht süßlichen Geschmack. Eine überaus leckere Altbierspezialität der Spitzenklasse.

Schlüssel ist gut und tut gut – es lohnt sich eben immer, das Gute noch besser zu machen. Überhaupt wird Qualität in unserem Haus großgeschrieben. Nicht umsonst wird ein Großteil der Gerste speziell für Schlüssel in der Nähe von Ratingen angebaut. Und es wird immer nur so viel gebraut, wie es mit den hohen Standards vereinbart werden kann.

Natürlich empfängt den Besucher auch der unvergleichliche Charme der „Köbesse“, die für das leibliche Wohl und die richtige Stimmung sorgen. Ein Haus mit Seele, ein Ort der Gastlichkeit, dem das Wohlergehen der Kunden am Herzen liegt. Unsere Gäste und Freunde sind gerne hier. Der ein oder andere kehrt sogar schon seit über 60 Jahren regelmäßig zu einem leckeren Alt ein.

Wir fühlen uns unseren Gästen verpflichtet. Und sehen auch die tiefe Verbundenheit mit der Stadt Düsseldorf. Eine Rheinmetropole, die sich auch durch ihre Altbier-Tradition von anderen absetzt. Hier wird das Brauchtum des Altbiers noch gehegt und gepflegt. Das ist auch gut so, denn wer möchte schon ein leckeres Schlüssel missen?

Es sind die Gäste der Stadt, aber auch vor allem die Düsseldorfer selbst, die ein solches Angebot zu schätzen wissen. Insbesondere in den warmen Monaten. Der Biergarten, im Kirchhof der gegenüberliegenden Neanderkirche, ist eine Oase der Ruhe inmitten der quirligen Altstadt. Im Schatten kühler Bäume schmeckt ein frisches Original Schlüssel besonders gut.

Manchmal ist ein gutes Alt einfach der Schlüssel zum Glück!

TRADITION TO GO!

Sixpack

6 x 0,33l,
5,99 €
zzgl. Pfand
(1L = 3,03 €)

Bügelverschluss-flasche

0,5l, 1,50 €
Auch als 8er/15er
Kiste erhältlich
zzgl. Pfand
(1L = 3,00 €)

5-Liter-Dose

5l, 17 €
Pfandfrei
(1L = 3,40 €)

Fass

10l, 27 €
zzgl. Pfand
(1L = 2,70 €)

Erhältlich an unserer Haupttheke am Eingang.

EIN BIER DER SPITZENKLASSE: EUROPEAN BEER STAR 2012 und 2014

Original Schlüssel holt die Gold-Medaille beim European Beer Star 2012 und 2014

Über eine der weltweit renommiertesten Auszeichnungen für herausragende Qualität darf sich die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ schon zum zweiten Mal freuen: Original Schlüssel erhielt bei Europas größtem Bier-Wettbewerb, dem European Beer Star 2012 und 2014, in der Kategorie Altbier als Sieger die Gold-Medaille!

„Über diesen Preis sind wir ganz besonders glücklich und stolz“, erklärt Karl-Heinz Gatzweiler, Geschäftsführer der Brauerei „Zum Schlüssel“,„denn das Urteil einer solch fachkundigen Jury belegt nachdrücklich, dass wir mit unserer Politik, auf Qualität und hochwertige Rohstoffe zu setzen, absolut richtig liegen.“ Original Schlüssel zeichnet sich durch einen besonders milden und ausgewogenen Geschmack aus. Die Kunst der Brauer, die früher wie heute immer noch per Hand erfolgt, sorgt in Kombination mit den besten Inhaltsstoffen für ein Altbier der Spitzenqualität.

Beim European Beer Star werden die Biere nach rein sensorischen Kriterien bewertet, die auch für jeden Biertrinker gelten: Farbe, Geruch, Schaum und natürlich Geschmack. Alle Biere werden von einer Jury, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern, in einer Blindverkostung getestet – die Verkoster kennen nur die Sorten, nicht aber die Marken.

2012 war die Konkurrenz so groß wie nie zuvor – es wurden insgesamt 1366 Biere aus 45 Ländern eingereicht. Das bedeutet einen Zuwachs von 22 % gegenüber dem Vorjahr! Die Entscheidung fiel am 12. Oktober 2012: Ein 102-köpfiges, internationales Expertengremium hatte in einer ganztägigen Blindverkostung in der Brauakademie Doemens in Gräfelfing die Biere bewertet. Am 14. November 2012 bekam das Team der Düsseldorfer Brauerei auf der Brau Beviale in Nürnberg die Auszeichnung überreicht.
Der European Beer Star Award würdigt besondere authentische, charaktervolle Biere, die geschmacklich und qualitativ überzeugen und die Sortenkriterien am besten erfüllen. In jeder der 50 verschiedenen Bier-Kategorien wurde je nur eine Gold-, Silber- und Bronze-Medaille verliehen.

Der European Beer Star Award wurde 2004 von den Privaten Brauereien in Kooperation mit der Association of Small and Independent Breweries in Europe ins Leben gerufen mit dem Ziel, die einzigartige Biervielfalt zu präsentieren und zu würdigen. Der Wettbewerb richtet sich an Brauereien aus aller Welt, die sich der traditionellen, europäischen Brauart verpflichtet fühlen.

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD **2012**

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD **2014**

HOPFEN SYMPHONIE (CRAFTBEER)

Im November 2017 brachten wir die limitierte Craft Beer Spezialität **„Hopfen Symphonie“** auf den Markt. Am 15. Mai 2018 wurde das Brown Ale (Düsseldorf Style) mit dem „Meininger‘s International Craft Beer Award – Gold 2018“ ausgezeichnet.

Dies ist bereits die dritte Gold-Auszeichnung nach den Prämierungen des „Original Schlüssel“ beim „European Beer Star“ in den Jahren 2012 und 2014.

Hier gelangen Sie zur Pressemitteilung:
www.zumschluessel.de/de/pressemeldungen

Fakten:

- Hopfen Symphonie wurde mit Gold prämiert: „Meininger´s International Craft Beer Award 2018“ www.meininger.de/de/craft-beer-award/der-award
- Hopfen Symphonie: 6,5 % Vol. Alkohol und 14,5 % Stammwürze
- Gebinde: 0,75L Flasche – UVP: 16,80 Euro (Hinweis: Inzwischen ausverkauft!)
- Ein ausgewogenes und hopfenbetontes Brown Ale.

Zum Schlüssel
HAUSBRAUEREI SEIT 1850 | DÜSSELDORF-ALTSTADT

Schlüssel Stike

Zweimal im Jahr (März und Oktober) stellen unsere Brauer eine ganz besondere Spezialität der Extraklasse her: „Schlüssel Stike“

Die stärker eingebraute Spezialität wird an diesem Tag in einem außergewöhnlichen Rahmen gefeiert. Freuen Sie sich dabei auf ausgesuchte regionale Köstlichkeiten aus unserer Brauhausküche und Live-Musik. Hier ist Partystimmung garantiert.

Die genauen Termine und weitere Informationen finden Sie unter: www.zumschluessel.de

Nicht vergessen:
Auf den heimischen Verzehr des besonderen Starkbiers muss niemand verzichten, denn auf Vorbestellung kann Stike-Alt in 5 L, 10 L und 20 L Fässern geordert werden.

www.ZumSchluessel.de

VIEL RAUM FÜR IHRE FEIERLICHKEITEN

Mit 440 Sitzplätzen in gemütlicher, aber sehr gepflegter Atmosphäre bietet die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ Platz für jeden, der brauhaustypische Spezialitäten schätzt, rheinische Lebensfreude genießt und sich mit einem Original Schlüssel verwöhnen möchte.

Auf der Speisekarte ist für jeden Geschmack etwas dabei: neben deftigen Klassikern wie „Himmel und Erde“, Rheinischen Sauerbraten und „Schlüssel-Krüstchen“ stehen Eintöpfe und leichte Salatteller zur Wahl.

Die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ ist ein idealer Rahmen für gemütliche Veranstaltungen in entspannter Atmosphäre. Dabei machen gepflegte Details und eine perfekte Organisation jeden Anlass außergewöhnlich und hochwertig. Geeignet für private Anlässe, moderne Tagungen oder Firmenveranstaltungen.

Das Angebot an Veranstaltungsäumen ist vielfältig: 140 Personen (erweiterbar auf bis zu 220 Personen) haben Platz im Sudhaussaal, der sich durch die große gläserne Kuppel, große Gemälde und die Mischung aus dunklen Hölzern mit hellen Farbtönen auszeichnet. Das Bankett bietet in drei recht schlicht gehaltenen und miteinander verbundenen Räumen rund 90 Gästen Raum. Für kleinere Feiern mit bis zu 40 Personen eignet sich das Schlüsselstübchen, das durch zahlreiche Spiegel und die erhaltenen historischen Dachbalken viel Charme versprüht. 48 Personen passen in die Hopfenstube.

Eine Besonderheit des Hauses ist der Biergarten, der sich im Kirchhof der gegenüber liegenden Neanderkirche befindet. Ein idyllischer und ruhiger Ort inmitten der quirligen Altstadt. Bei bequemer Bestuhlung und im Schatten kühler Bäume schmeckt ein frisches Original Schlüssel besonders gut.

Alles im Herzen der Altstadt, wo jeder jeden trifft.

Hopfenstube (bis 48 Personen)

Schlüsselstübchen (bis 40 Personen)

Bankett (bis 90 Personen)

Sudhaussaal (bis 140 Personen)

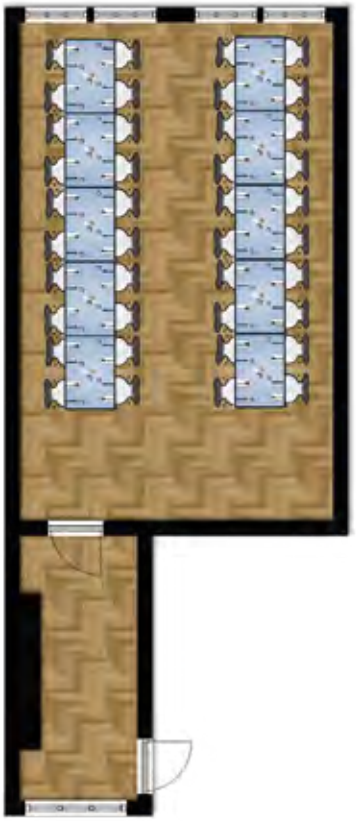
VERANSTALTUNGSRAUM HOPFENSTUBE (bis 48 Personen)

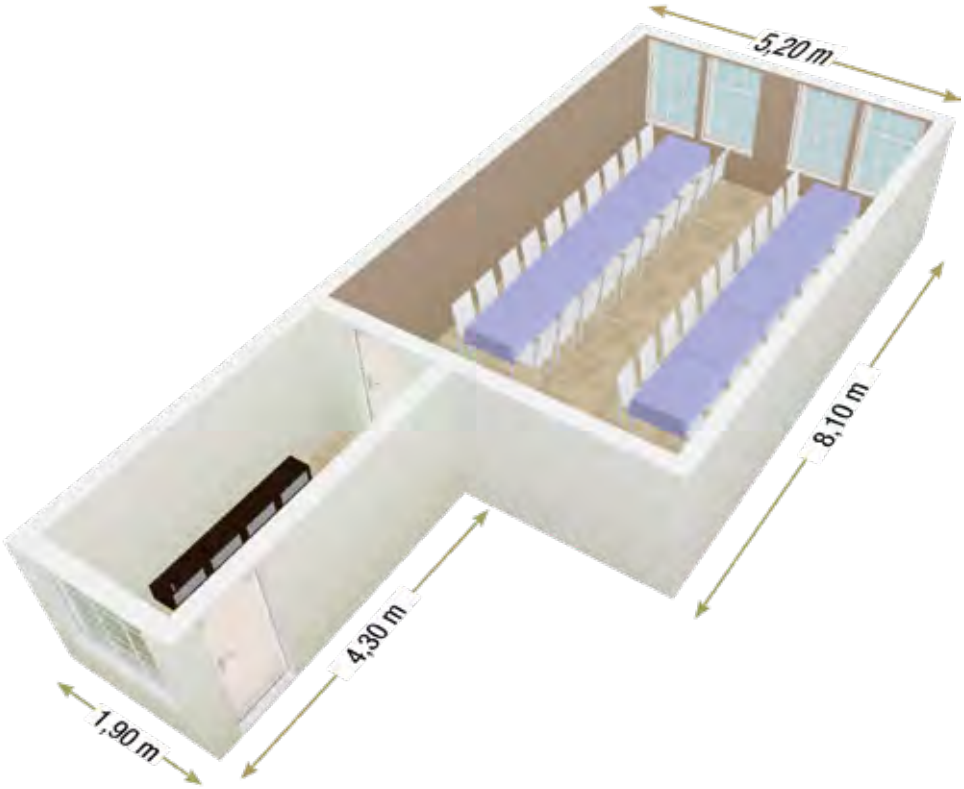
Mit 42 m² Fläche verfügt die Hopfenstube über ausreichend Platz für Tagungen, Geschäfts- und Familienfeiern mit bis zu 48 Personen. Die Hopfenstube wirkt mit ihrem lichtdurchfluteten Ambiente ganz besonders einladend auf Gäste und Besucher. Im historischen Gebäude auf der 2. Etage liegend, bietet sie einen direkten Blick auf die gegenüberliegende Neanderkirche mit ihrer eindrucksvollen Fassade. Die rustikale Ausstattung mit Holzfußboden und dekorativen Brauchtums-Fahnen atmet die gute alte Vergangenheit im Zeitalter der Moderne.

Zahlen & Fakten

Grundfläche:	ca. 42 m²
Länge:	8,10 m
Breite:	5,20 m
Höhe:	2,30 m
Türen:	0,80 m x 1,90 m
Bestuhlung:	individuell

Notizen für Ihre Planung:





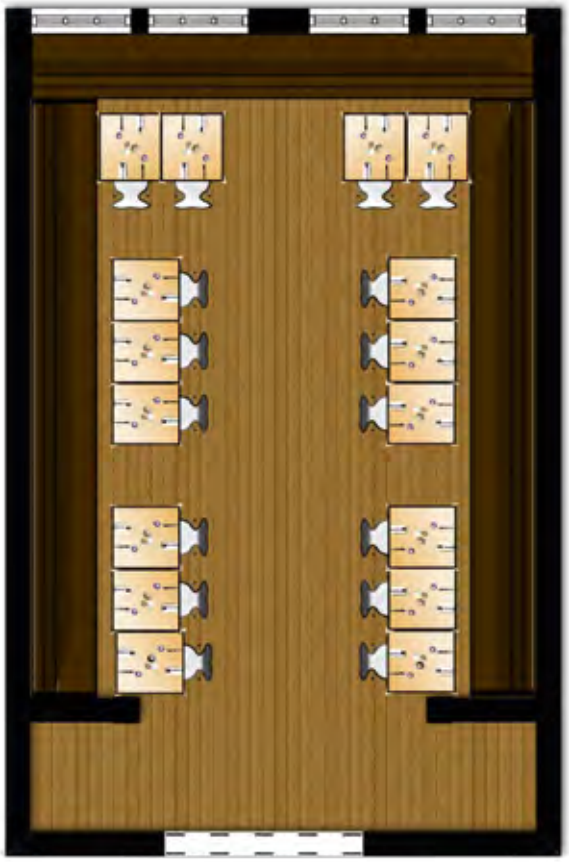
VERANSTALTUNGSRAUM SCHLÜSSELSTÜBCHEN (bis 40 Personen)

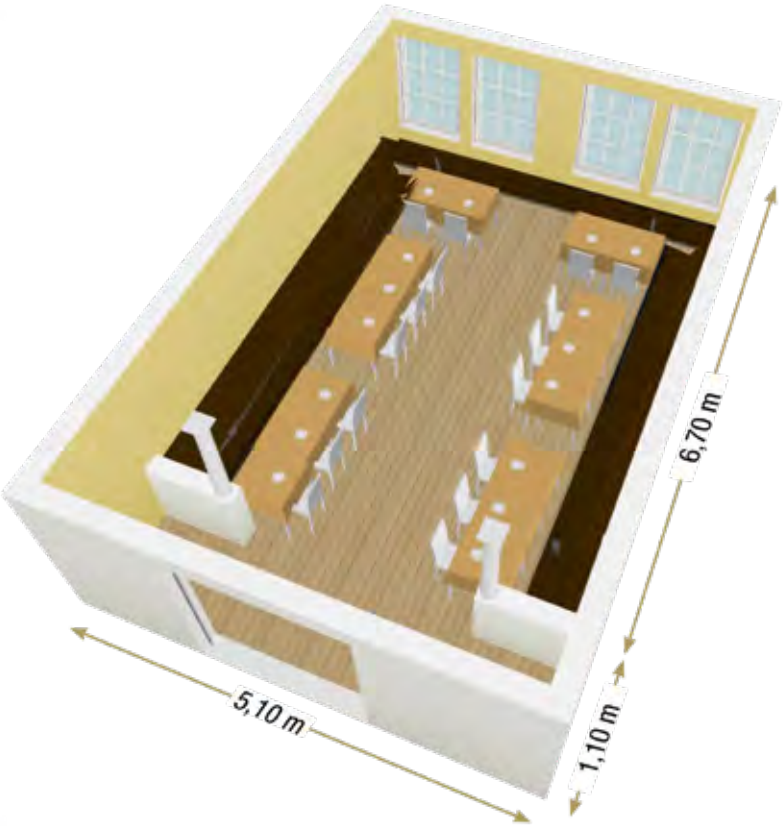
Das Schlüsselstübchen auf der 1. Etage ist mit ca. 32 m² Fläche der kleinste Veranstaltungsraum. Ideal für die Feier im intimen Rahmen, bis zu 40 Personen. Lichtkonzeption, spezielle Wandbeleuchtung und rustikale Bestuhlung sind jeweils aufeinander abgestimmt. Zahlreiche Spiegel, dunkle Hölzer bei Wand- und Vitrinenelementen und die erhaltenen historischen Dachbalken versprühen Charme und sorgen für die hohe Wertigkeit, die gerade diesen Raum auszeichnet.

Zahlen & Fakten

Grundfläche:	ca. 32 m²
Länge:	7,80 m
Breite:	5,10 m
Höhe:	2,50 m
Türen:	0,90 m x 1,95 m
Bestuhlung:	35 Sitzplätze

Notizen für Ihre Planung:





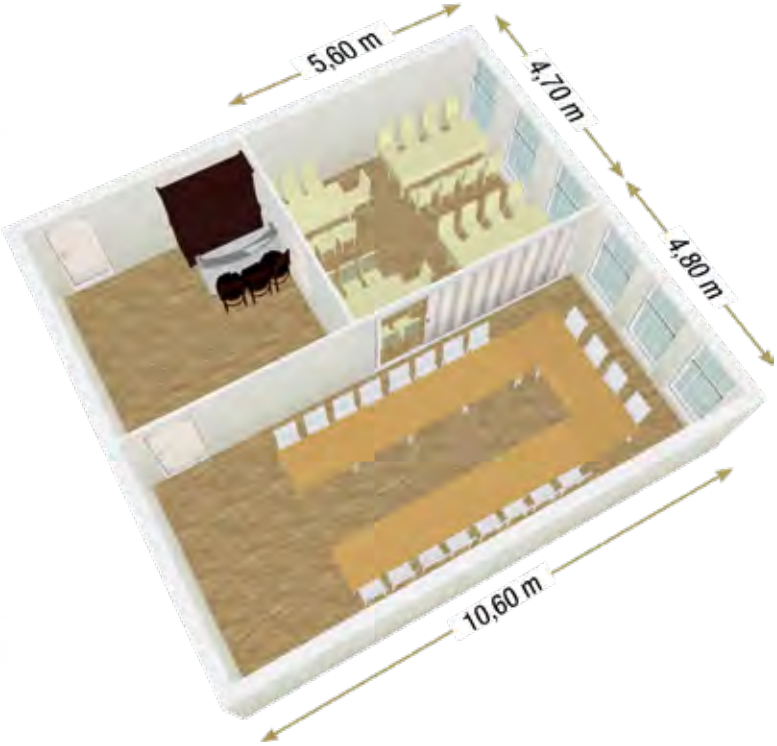
VERANSTALTUNGSRAUM BANKETTBEREICH (bis 90 Personen)

Der Bankettbereich auf der 1. Etage ist von ganz besonderer Art. Drei zusammenhängende Räumlichkeiten mit einer Gesamtfläche von ca. 91 m² erlauben den jeweils individuell gewünschten Zuschnitt bis maximal 90 Personen. Er ist damit für kleine Tagungen, geschäftliche Besprechungen, Präsentationen oder Feierlichkeiten jeglicher Art geeignet. Flexibel erweiterbar durch praktische Schiebe-Türen, dabei komplett abgetrennt zur Brauerei. Kassetten-Fenster und stimmungsvolle Decken- und Wandbeleuchtung runden das besondere Ambiente ab. Besonderes Highlight ist die vollständig eingerichtete Bar mit Tresen, die nur der geschlossenen Gesellschaft zur Verfügung steht und durch Service-Personal bedient wird.

Zahlen & Fakten

Grundfläche:	ca. 91 m²
Länge:	10,60 m
Breite:	9,50 m
Höhe:	2,50 m
Türen:	0,90 m x 2,10 m
	1,90 m x 2,00 m
	0,90 m x 2,00 m
Bestuhlung:	80 Sitzplätze

Notizen für Ihre Planung:



VERANSTALTUNGSRAUM SUDHAUSSAAL
(bis 140 Personen/erweiterbar auf bis zu 220 Personen)

Der Sudhaussaal ist mit einer Fläche von ca. 109 m² der größte Veranstaltungsraum, im Erdgeschoss liegend. Ideal für große Anlässe mit bis zu 140 Personen. Dieser Veranstaltungsraum besticht durch seine gläserne Kuppel, große Gemälde und die Mischung aus dunklen Hölzern mit hellen Farbtönen. Indirektes Tageslicht und brauhaustypisches Ambiente erzeugen damit eine ganz besondere Ausstrahlung. Der Gast spürt die Nähe zu Kupfer und Braukessel. Große halbrunde Flügeltüren sind einladende Elemente in einer rustikal-bodenständigen Räumlichkeit mit dem Anspruch herzhaften Genusses von Speis und Trank. Ein besonderes Extra: Der Saal kann bei Bedarf mit dem davor liegenden Bereich kombiniert und somit um ca. 80 Sitzplätze vergrößert werden. Außerdem sorgt eine Klimaanlage auch im Sommer für angenehme Temperaturen.

Zahlen & Fakten

Grundfläche:	ca. 109 m²
Länge:	12,80 m
Breite:	9,45 m
Höhe:	3,50 m
Türen:	1,97 m x 2,10 m
Bestuhlung:	140 Sitzplätze (teilweise fest)

Notizen für Ihre Planung:

SCHLÜSSEL TAGUNGSPAUSCHALEN

TAGUNGSPAUSCHALE I
41,50 Euro pro Person

· Tagungsraum

· 2 Kaffeepausen inkl. Konferenzgebäck

· 5 Konferenzgetränke pro Person

· Mittagessen nach Wahl (kleine Karte*)
inkl. einem Getränk

TAGUNGSPAUSCHALE II
48,50 Euro pro Person

· Tagungsraum

· 2 Kaffeepausen inkl. Konferenzgebäck

· 5 Konferenzgetränke pro Person

· Mittagessen nach Wahl (3-Gang Menü**)
inkl. einem Getränk

TAGUNGSPAUSCHALE III
53,50 Euro pro Person

· Tagungsraum

· 2 Kaffeepausen inkl. Konferenzgebäck

· 5 Konferenzgetränke pro Person

· Mittagessen nach Wahl (à la carte)
inkl. einem Getränk

· Abendessen „Brotzeit“
inkl. 2 Schlüssel pro Person

TAGUNGSPAUSCHALE IV
58,50 Euro pro Person

· Tagungsraum

· 2 Kaffeepausen inkl. Konferenzgebäck

· 5 Konferenzgetränke pro Person

· Mittagessen nach Wahl (à la carte)
inkl. einem Getränk

· Abendessen nach Wahl (à la carte)
inkl. 3 Schlüssel pro Person

* kleine Karte mit 3 Gerichten zur Auswahl

** 3 Menüs stehen vorab zur Wahl

Konferenzgetränke: Mineralwasser. Apfelschorle, Cola, Orangenlimonade

Kaffeepausen: Kaffee Creme mit Kaffeegebäck nach Wahl des Küchenchefs

VERANSTALTUNGSTECHNIK UND SONSTIGES

Flipchart	10 € pro Tag
Mikrofon	10 € pro Tag
Mikrofon und Musikanlage	30 € pro Tag
Leinwand	15 € pro Tag
Beamer und Leinwand	35 € pro Tag
Moderatorenkoffer	15 € pro Tag
Brauereibesichtigung	10 € pro Person (inkl. 2 Glas „Original Schlüssel“)

BRAUEREIBESICHTIGUNG

MAGISCHE EINBLICKE IN DIE BRAUKUNST

Möchten Sie einmal hinter die Kulissen einer Düsseldorfer Traditionsbrauerei schauen? Gerne zeigen wir Ihnen in einer 30-minütigen Führung unsere Räumlichkeiten und Brauanlagen. In lockerer und geselliger Atmosphäre erfahren Sie mehr über das traditionelle Handwerk der obergärigen Brauweise und können direkt leckeres Original Schlüssel probieren.

Die Besichtigungen finden in der Regel Montag bis Freitag ab 19 Uhr statt (Sa. ab 12 Uhr). Bei Interesse melden Sie sich bitte unter (0211) 82 89 55 - 0. Gruppenführungen finden ab 10 Personen statt. Im Preis von 10 Euro sind zwei Schlüssel inbegriffen.

Wir freuen uns auf Sie!

POP UP COMEDY IM SCHLÜSSEL

Monatlich um 20 Uhr mit den lustigsten Comedians Deutschlands

Wieder mal Lust so richtig herzhaft zu lachen? Dann sind Sie bei uns in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ in der Düsseldorfer Altstadt ganz richtig. Denn dann feiert die „Pop Up Comedy“ monatlich ihre unglaubliche Show.

Die Abende versprechen eine abwechslungsreiche, unterhaltsame Live-Show, die Ihre Lachmuskeln strapazieren wird. Durch das Programm führt der Mann mit dem grünen Hemd, Komiker und Autor Lars Hohlfeld. Er ist das bekannte Gesicht der Pop Up Comedy und für seine publikumsanheizenden Einlagen zwischen den Gastauftritten bekannt. „Wer schon einmal eine unserer Shows besucht hat, der weiß, dass wir gerne eine Überraschung im Gepäck haben. Wir freuen uns sehr, diese erstklassige Comedy Show bei uns in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ zu begrüßen. Gerade in Düsseldorf wollen wir das Thema Kultur stärker integrieren und deshalb gibt es seit Mai 2013 jeden Monat Comedy mit Lars Hohlfeld in unserem Sudhaussaal“ sagt Karl-Heinz Gatzweiler, Geschäftsführer der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Denn wo lässt es sich besser lachen als in geselliger Brauhausatmosphäre bei einem leckeren Schlüssel? Tickets sind direkt im Schlüssel-Lädchen in der Bolkerstraße 41–47 oder online unter www.pop-up-comedy.de erhältlich.

Die Show kann auf Anfrage auch für Ihr Event bei uns im Hause exklusiv gebucht werden. Sprechen Sie uns gerne an.

Fakten

Pop Up Comedy im Schlüssel
Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf

Aktuelle Comedy-Termine finden Sie hier: www.zumschluessel.de

DEUTSCHLANDS ERSTE COMEDY-BRAUEREIBESICHTIGUNG

„Feuchtfröhlich“ – Die Brauereibesichtigung der lustigen Art

Sie planen eine Veranstaltung in der Hausbrauerei und suchen vielleicht noch nach dem gewissen Etwas für Ihre Gäste? Wie wäre es mit einem ganz speziellen Blick hinter die Kulissen unserer Altbierherstellung? Wem die klassische Brauereibesichtigung nicht genug ist, für den haben wir genau das Richtige: Deutschlands erste Comedy-Brauereiführung. Komiker und Autor Lars Hohlfeld, auch bekannt als Moderator der Pop Up Comedy, informiert auf originelle Art und Weise über die Herstellung unseres leckeren Schlüssel. Mit lustigen Anekdoten, viel Spontanität und auf erfrischende Art und Weise bringt er Ihnen alles über die Herstellung des 2012 und 2014 mit dem goldenen „European Beer Star Award“ prämierten Original Schlüssel Alt bei. Testen Sie, schmecken Sie, riechen Sie! Dieser einzigartige Gastronomie-Event erfrischt die Sinne und bezirzt die Lachmuskeln. Am Ende dieser lustigen Erlebnistour durch das faszinierende Kellergewölbe der Hausbrauerei dürfen Sie sich offiziell als „Feuchtfröhliche Hopfen-Koryphäe“ ansprechen lassen. Zum Beweis gibt es eine personifizierte Urkunde und natürlich gibt es auch noch ein Glas leckeres Original Schlüssel Alt oben drauf.

Sprechen Sie uns einfach an. Wir lassen Ihre Veranstaltung bei uns im Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden.

Fakten und Preise:

Dauer: ca. 60 Minuten

Feuchtfröhlich
Das Comedy Brauseminar
Hausbrauerei „Zum Schlüssel“
Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf

Bis 25 Teilnehmer:
pauschal 525 Euro*

Mehr als 25 Personen:
Aufgrund der räumlichen Begebenheiten sind weitere Führungen notwendig. Pro weiterer Führung beträgt der Preis 450 Euro*.

Inklusive einem Glas Original Schlüssel-Alt und personifizierter Teilnehmerurkunde pro Teilnehmer

*** Alle Angaben inkl. 19 % MwSt.**

Aktuelle Comedy-Termine finden Sie hier: www.zumschluessel.de

ORIGINAL SCHLÜSSEL BIER BACHELOR

Komiker, Autor und Erfinder des 'Bier Bachelors', Lars Hohlfeld, führt höchst persönlich durch das Seminar und verrät dabei so manches Geheimnis!

Der Ruf der lebensfrohen Mentalität eilt dem Rheinländer weit voraus. Doch was macht das Völkchen am Rhein so fröhlich? Beim 'Bier Bachelor' gehen Sie dieser Frage auf den Grund und es kommt schnell zusammen was zusammen gehört: Genuss, Geselligkeit und gute Stimmung.

Genießen Sie kleine Spezialitäten aus der Original rheinischen Küche, werden Sie zum Düsseldorf-Insider, erleben Sie „Dönekes", das einzigartige „Kneipen-Sicherheitstraining", verkosten Sie das Bier, welches 2012 und 2014 mit dem goldenen „European Beer Star Award" ausgezeichnet wurde, schlüpfen Sie in die Rolle des Braumeisters, erfahren Sie warum der Köbes kein Kellner ist und wie man am besten mit ihm umgeht und was wirklich der Unterschied ist zwischen Alt und Kölsch.

Buchen Sie den „Bier Bachelor" als Beginn in einen erinnerungswürdigen Abend, als Abschluss eines Seminartages, als das lustige Extra für Ihre Feier, Ihre Veranstaltung, einfach nur so weil Sie die rheinische Lebensfreude näher kennenlernen möchten oder bereits in sich tragen.

Interaktiv, lustig, authentisch. Das ist der Bier Bachelor. Hier finden Ihre Gäste zueinander und verbringen in fröhlicher Runde eine tolle Zeit. Als Abschluss erhält jeder Teilnehmer eine Urkunde und ist ab sofort anerkannter „Rheinischer Bier Bachelor"!

Original Schlüssel Bier Bachelor - Das lustigste „Examen" Ihres Lebens. Denn wer schwankt, hat mehr vom Weg.

Präsentiert wird dieser fröhliche R(h)einblick vom TV-bekannten Comedian Lars Hohlfeld. Locker, lustig, schlagfertig. Der Mann im grünen Hemd ist der Top-Entertainer der Stadt. Er ist Moderator und Gastgeber der erfolgreichsten Comedy-Show aus Düsseldorf, der „Pop up Comedy" und Erfinder des Comedy-Brauereiseminars „Feuchtfröhlich". Er textet für Funk und TV, veröffentlicht wöchentlich seine Kolumne „War nicht alles schlecht" und schreibt für Künstler aus Kabarett, Comedy und Karneval. Der Mann versteht was von Humor, bei ihm sind Sie in guten Händen.

Fakten und Preise:

Dauer: ca. 75 Minuten

Teilnehmerempfehlung:
ab 20 bis 90 Personen

Der Preis wird nach Gruppengröße gestaffelt und enthält außerdem ein leckeres Glas Original Schlüssel pro Person, sowie Kostproben der rheinischen Tapas für die Teilnehmer des Spiels und eine Urkunde für jeden Teilnehmer.

Bis 20 Teilnehmer:
pauschal 690 Euro*

Ab 21–40 Teilnehmer:
690 Euro zzgl. 28 Euro ab dem 21. Teilnehmer pro Person*

Ab 41 Teilnehmer:
1.250 Euro zzgl. 20 Euro ab dem 41. Teilnehmer pro Person*

*** Alle Angaben inkl. 19 % MwSt.**

Jedes Seminar ist exklusiv, daher Termine bitte immer direkt mit **Monique Placzek**, der betreuenden Agentur, absprechen unter:
0211 566 91 31 bzw.
placzek@moma-artists.com

ORIGINAL BIER BACHELOR SCHLÜSSEL

ANFAHRT – IHR WEG ZU UNS

MIT ÖFFENTLICHEN VERKEHRSMITTELN

Haltestelle

Heinrich-Heine-Allee

U-Bahn

U 70 | U 71 | U 72 | U 73 | U 74 | U 75
U 76 | U 77 | U 78 | U 79 | U 83

MIT DEM PKW

Aus Richtung Norden (Flughafen)

· Autobahn A 44
· Ausfahrt Düsseldorf Zentrum
· Auf Danziger Straße (Stadtautobahn)
· Über Fischerstraße, Kaiserstraße
· Rechts abbiegen auf Maximilian-Weyhe-Straße
· Links abbiegen auf Heinrich-Heine-Allee
(Zielstraße kann nicht angefahren werden, da Fußgängerzone)

Aus Richtung Süden

· Autobahn A 46
· Ausfahrt Düsseldorf Zentrum
· Auf Werstener Straße
· Über Mecumstraße, Corneliusstraße
· Links abbiegen in die Herzogstraße
· An der 3. Kreuzung rechts abbiegen in die Friedrichstraße
· Den Straßenbahnschienen bis zur Heinrich-Heine-Allee folgen
· Links abbiegen auf Mühlenstraße
(Zielstraße kann nicht angefahren werden, da Fußgängerzone)

PARKEN

Kunstsammlung NRW (425 Stellplätze)
Grabbelplatz 5
Öffnungszeiten: durchgehend

Kunsthalle (116 Stellplätze)
Grabbelplatz 4
Öffnungszeiten: Montag bis Sonntag 7 Uhr – 2 Uhr

KONTAKT

Schlüssel GmbH & Co. KG
Hausbrauerei „Zum Schlüssel“

Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf

Telefon: +49 (0) 211 82 89 55 - 0
Telefax: +49 (0) 211 82 89 55 - 31
E-Mail: info@zumschluessel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich: 10– 24 Uhr
Freitags, Samstags & vor Feiertagen: 10– 01 Uhr

www.ZumSchluessel.de

ANSPRECHPARTNER

Geschäftsleitung
Karl-Heinz Gatzweiler sekretariat@zumschluessel.de

Reservierungsbüro
Claudia Büge info@zumschluessel.de

Gastronomieleitung
Swen Michels michels@zumschluessel.de

Braumeister
Dirk Rouenhoff rouenhoff@zumschluessel.de

Handel
Klaus Meiners vertriebhandel@zumschluessel.de

Buchhaltung
Cornelia Köhler koehler@zumschluessel.de

Marketing
Andreas Rische rische@zumschluessel.de

ALLGEIMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Veranstaltungsabsprache bedarf zu Ihrer Rechtsverbindlichkeit der schriftlichen Bestätigung durch den Veranstalter/ Auftraggeber.

Dazu erhält der Auftraggeber von uns ein detailliertes schriftliches Angebot in Form einer Auftragsbestätigung. An dieses Angebot halten wir uns 10 Tage lang gebunden. Liegt innerhalb dieser Frist die schriftliche Auftragsbestätigung nicht vor, so haben wir das Recht, anderweitig zu disponieren.

Bitte geben Sie uns spätestens fünf Tage vor der Veranstaltung die definitive Personenanzahl bekannt. Vor der Veranstaltung, auch während der Angebotsphase, stellen wir Ihnen eine à Conto-Rechnung in Höhe von 30 % der vereinbarten Leistungen zuzüglich der jeweils geltenden gesetzlichen Mehrwertsteuer, die spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung fällig wird. Bei einem nicht vorab zu kalkulierendem Veranstaltungsumsatz, legen wir den Mindestumsatz nach Personenanzahl und Räumlichkeit als Vorauszahlung zu Grunde. Werden Änderungen nach Stellung der à Conto-Rechnung in vertretbarem Umfang vorgenommen, insbesondere eine Reduzierung der Personenanzahl, bleibt die Fälligkeit und Höhe der à conto-Rechnung davon unberührt.

Stornierungen von Veranstaltungen müssen spätestens 28 Tage vor Veranstaltungsbeginn bei uns vorliegen. Bei kurzfristigen Stornierungen sind wir berechtigt, eine Stornierungsgebühr von 50 % des vereinbarten Gesamtpreises zu erheben. Unterbleibt die Stornierung ganz, oder trifft sie später als 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn bei uns ein, so sind wir berechtigt, 80 % des vereinbarten Gesamtpreises zu erheben.

Über Veränderungen des Veranstaltungsablaufes bitten wir Sie, uns umgehend zu informieren. Können wir trotz ausreichender Bemühungen die gewünschten Änderungen nicht erfüllen und haben wir dieses dem Auftraggeber mitgeteilt, so kann uns daraus kein Nachteil, insbesondere kein Regress, erwachsen.

Die Unterrichtungsverpflichtung des Auftraggebers gilt in besonderem Maße dann, wenn sich die Zahl der laut Vereinbarung festgelegten Teilnehmer um mehr als 10 % erhöht oder verringert. Unterbleibt die Unterrichtung oder wird sie später als 24 Stunden vor Beginn der Veranstaltung vorgenommen, so kann die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ nicht entsprechend disponieren. Wir sind im Fall der Verringerung der Teilnehmerzahl berechtigt, für jeden, der über die 10 % verringerte Gesamtteilnehmerzahl hinausgeht, eine Ausfallentschädigung von 50 % des vereinbarten Verzehrumsatzes anteilig zu erlangen und im Fall der Erhöhung der Teilnehmerzahl um mehr als 10 % von jeglichen, sich evtl. für den Veranstalter ergebenden Nachteilen, Regressansprüchen, befreit. Preisänderungen vorbehalten.