



LIEBE GÄSTE
UND FREUNDE
DER HAUSBRAUEREI
ZUM SCHLÜSSEL

Herzlich Willkommen zur ersten Hauspost im neuen Jahr! Mein Team und ich freuen uns schon sehr auf die kommenden Wochen, die ganz im Zeichen der 5. Jahreszeit stehen: Los geht es mit unserem Prinzenempfang, zu dem wir wieder elf amtierende Prinzenpaare aus Düsseldorf und Umgebung bei uns begrüßen. Außerdem präsentiert Lars Hohlfeld in der Pop up Comedy-Sonderveranstaltung „Die Sitzung“ sechs hochkarätige Künstler, die für einen lustigen karnevalistischen Abend sorgen. Die große Karnevalsparty-Zeit mit Live-DJs startet

in unseren Räumen mit Altweiber und endet am Aschermittwoch mit unserer alljährlichen Hoppeditz-Beerdigung. Stolz sind wir auf unsere neugewonnenen Fähigkeiten als Biersommeliers. Unser Braumeister Dirk Rouenhoff und ich haben uns beim Verband der Diplom-Biersommeliere weitergebildet. Dieses Wissen werden wir in unsere künftigen Aktivitäten einbinden. Den Startpunkt bildet die Reihe „Spitzenbier trifft Spitzenküche“. Im Februar werden wir gemeinsam mit dem Chefkoch des Hotel Interconti Düsseldorf, Norman Metzger, ein Spitzenmenü der besonderen Art kreieren.

Weitere Gaumenfreuden sind unsere Spezialitäten vom Original Schlüssel-Treberbullen. Diese finden Sie in vielen Variationen nur hier bei uns auf der Karte. Eine besonders beliebte Variante ist unser Schlüssel-Treberbullen-Burger. Schon probiert?

Nun wünsche ich Ihnen viel Spaß beim Lesen!

f. h. l.

Ihr
Karl-Heinz
Gatzweiler



30.03. Stike-Alt Spezialität der Extraklasse

Nur zweimal im Jahr wird das Starkbier Stike in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ gebraut. Es unterscheidet sich vom herkömmlichen Original Schlüssel darin, wie es hergestellt wird und natürlich durch seinen ganz besonderen und einmaligen Geschmack.

Unser Braumeister arbeitet im Rahmen des handwerklichen Brauprozesses zwar mit den gleichen hochwertigen

Inhaltsstoffen wie bei Schlüssel, aber Zutaten wie Malz und Hopfen haben ein stärkeres Gewicht. Außerdem wird es doppelt so lange gereift wie Original Schlüssel (im Ganzen vier Wochen), damit sich sein gehaltvoller Geschmack entfaltet. Für Bierliebhaber und Kenner ein absolutes Muss.

**Stike – in kleinen Mengen
auf traditionelle Weise gebraut**



Steven K and Friends sorgen ab 19 Uhr für Stimmung. Passend dazu empfehlen wir aus unserer Schlüssel-Küche alle Treberbullen-Gerichte sowie herzhaftes Schmor- und Bratengerichte, die den Geschmack von Stike noch unterstreichen.

Aufgrund der hohen Nachfrage ist es empfehlenswert vorab einen Tisch zu reservieren: + 49 211 82 89 55 0.



KARNEVAL IM SCHLÜSSEL

Die diesjährige Karnevals-Session 2015/16 steht unter dem Motto „Düsseldorf – scharf wie Mostert“.

Bei uns in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ wird an den jecken Tagen wieder viel gefeiert, geschunkelt und gelacht. Los geht es am 18. Januar mit dem 48. Prinzenempfang, bei dem sich elf amtierende Prinzenpaare aus Düsseldorf und Umgebung im Schlüssel einfinden. Eintritt erhalten zwar nur gela-

dene Gäste, aber die Hausbrauerei ist wie gewohnt geöffnet und Interessierte können einen Blick auf das bunte Treiben werfen. Von Altweiber bis Rosenmontag bringen die DJs Philip und Ralf die Jecken mit ihren Karnevalskrachern und aktuellen Hits auf Hochtouren. Abkühlung verschafft da nur ein gekühltes Original Schlüssel. Weitere Details finden Sie unter den Terminen auf Seite drei.

IM GESPRÄCH MIT ... dem Düsseldorfer Prinzenpaar Hanno I und Venetia Sarah



In der fünften Jahreszeit stehen für das Prinzenpaar weit über 300 Termine auf dem Veranstaltungsplan. Kein Problem für das eingespielte Team, das auch im echten Leben ein Paar ist.

Ihr seid leidenschaftliche Karnevalisten. Worauf freut Ihr Euch in der Session am meisten?

Natürlich freuen wir uns ganz besonders auf die beiden Highlights Altweiber und Rosenmontag. Diese Tage sind für jeden Karnevalisten an Emotionalität nicht zu überbieten.

Jedes Prinzenpaar sammelt für den guten Zweck. Wofür engagiert Ihr Euch?

Wir engagieren uns für den Gutenachtbus in Düsseldorf, eine Initiative von vision:teilen. Der Gutenachtbus unterstützt bedürftige Menschen in unserer Stadt, was besonders jetzt in der kalten Jahreszeit sehr wichtig ist.

Ihr seid ein „Düsseldorfer Original“, weil ...

... Sara eine gebürtige Düsseldorferin ist, die mit dem Brauchtum tief verbunden ist.

... Hanno dem Rheinland entsprechend die Sonne in seinem Herzen trägt und immer einen lockeren Spruch auf den Lippen hat. Ganz so, wie der echte Düsseldorfer eben ist.



pop up comedy
IM SCHLÜSSEL



Bereits zum dritten Mal findet am **20. Januar** die beliebte karnevalistische Sonderausgabe „**Pop up Comedy Die Sitzung**“ statt. Damit ist es nun Tradition. Mit fröhlichem Helau und einem ordentlichen Tusch begrüßt **Lars Hohfeld** sechs der lustigsten Comedians Deutschlands sowie Stars aus dem Düsseldorfer Karneval auf der Bühne des SudhausSaals. Die Künstler des Abends: **Knacki Deuser, Christian Pape, Thomas Müller, Salim Samatou, Alexander Schick** und die einzige Lady, **Alexandra Gauger**. Ein einzigartiger bunter Mix aus Comedy, Kabarett und Stand Up, bei der garantiert kein Auge trocken bleibt. Wir freuen uns über jeden, der im Kostüm erscheint, es ist jedoch keine Pflicht.

20. Januar | Beginn um 19:11 Uhr | Einlass 18 Uhr | Tickets im Schlüssel Lädchen oder online unter www.pop-up-comedy.de | Preise: Pop up Comedy Die Sitzung 25 EUR (VVK)/29 EUR (AK)

DIPLOMIERTE BIERSOMMELIERS



Geschäftsführer Karl-Heinz Gatzweiler und Braumeister Dirk Rouenhoff tragen ab sofort das Diplom-Biersommelier-Abzeichen. Von September bis Oktober 2015 bildeten sich Gatzweiler und Rouenhoff beim offiziellen Biersommelier-Verband weiter und legten erfolgreich die erforderlichen Prüfungen ab. Damit können sich jetzt beide als Diplom-Biersommeliers bezeichnen.

Dieser Ausbildungsweg ist bisher einzigartig in Europa. Neben der Vermittlung von Bierwissen auf sehr hohem wissenschaftlichem Niveau wird viel Wert auf praktische Übungen zur Erlangung von Expertenwissen gelegt. Behandelte Schulungsthemen sind unter anderem Bierstile und -pflege, die komplette Technologie des Bierbrauens, Sensorik, Verkostungsschulungen, Kochen mit Bier oder Foodpairing.



Spitzenbier ★★ trifft ★★ Spitzenküche

Es ist wieder soweit: Am Mittwoch, den **17. Februar 2016** kocht ein Spitzenkoch der Düsseldorfer Hotellerie für die Gäste der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Diesmal an Bord: **Norman Metzinger**, Küchenchef des Hotel Intercontinental Düsseldorf.



Der Küchenchef Norman Metzinger hat sich speziell für diesen Abend mit dem Braumeister Dirk Rouenhoff zusammengesetzt, um etwas Besonderes für die Gäste zu zaubern. Stichwort: **Foodpairing**. Denn an diesem Abend gilt es geschmackliche

Highlights zu kreieren. Metzinger will überraschen und Gaumenfreuden bereiten. Passend dazu das Motto des Restaurant Péga vom Intercontinental auf der Königsallee:

Genuss ist Heimat

Dass Genuss und Heimat eng miteinander verwoben sind, weiß die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ ganz genau: Seit über 160 Jahren wird Original Schlüssel in den Braukellern in der Bolkerstraße nach alter Rezeptur per Hand gebraut. Und was wäre die Heimatstadt Düsseldorf ohne seine einzigartige Altbier- und Brauhaus-Kultur? Ein Großteil ihres Charmes und ihres Charakters ist durch diese besondere Genusswelt geprägt. Heimat und Genuss – beides wird mit hohem Qualitätsanspruch am kulinarischen Abend „Spitzenbier trifft Spitzenküche“ durch Norman Metzinger für die Schlüssel-Gäste umgesetzt. Seien Sie dabei

„ Karl-Heinz Gatzweiler

Durch die Ausbildung zum Diplom Biersommelier konnte ich mein Wissen aus über 30 Jahren Bier-Erfahrung verfeinern und systematisieren. Ich habe einen wesentlich komplexeren Einblick in die Welt der Biere bekommen.



„ Dirk Rouenhoff

Mich als Braumeister hat die Fortbildung noch näher an den Konsumenten gebracht. Wir haben gelernt die unglaubliche Geruchs- und Geschmacksvielfalt des Bieres zu beschreiben und zu vermitteln. So können wir den Spezialitätencharakter unseres Schlüssel noch deutlicher herausstellen.



Foodpairing

Hinter Foodpairing verbirgt sich fundiertes Wissen über Lebensmittel und deren Zusammensetzung – von den Inhaltsstoffen über den Geschmack, die Aromen und die Texturen. Dies geschieht mit dem Ziel, diese harmonisch oder kontrastierend zu Speisen oder zu Menüs zu komponieren.



und reservieren Sie rechtzeitig einen Tisch. Das Menü werden wir im Vorfeld auf Facebook, auf unserer Internetseite und auf Aushängen ankündigen. Wir freuen uns auf Sie.



SCHLÜSSEL-TERMINE

JANUAR

03.01. Comedy Brauseminar: Feuchtfrohlich

Das weltweit einzige Comedy-Brauseminar mit Lars Hohfeld gibt Einblicke hinter die Kulissen der Schlüssel-Herstellung. Jeweils um 14:30 und 15:30 Uhr, Dauer ca. 55 Min., Preis: 19 Euro inkl. ein Glas Original Schlüssel. Tickets im Schlüssel-Lädchen.

18.01. Prinzenempfang

Zum 48. Prinzenempfang begrüßen wir die amtierenden Prinzenpaare aus Düsseldorf und Umgebung. Einlass nur mit persönlicher Einladung. Wir haben an diesem Tag wie gewohnt geöffnet.

20.01. Pop up Comedy – Die Sitzung

Passend zur Jecken Jahreszeit findet die Sonderausgabe statt. Sechs Top Acts garantieren einen Abend der Sonderklasse. Beginn: 19:11 Uhr, Einlass ab 18 Uhr, Tickets: Schlüssel-Lädchen/www.pop-up-comedy.de, 25 Euro (VVK), 29 Euro (AK)

24.01. „Nacht der Bibel“

Neanderkirche gegenüber der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Mit Peter Lohmeyer, Barbara Auer und Peter Schröder. Einlass: 17 Uhr, Beginn: 18 Uhr, Tickets vor Ort: 12 Euro, ermäßigt 8 Euro

FEBRUAR

04.02. Legendäre Altweiber-Party

Startschuss: Die Möhnen sind los! Ab 10 Uhr wird gefeiert und geschunkelt. Mit DJ Philip und DJ Ralf. Eintritt frei.

05.02. Schlüssel-Brauhaus-Party

Ab 17 Uhr startet die Brauhaus-Party. Die DJs Philip und Ralf sorgen für die ultimative Feierstimmung. Eintritt frei.

06.–07.02. Große Karnevals-Party

Das närrische Karnevalswochenende geht weiter: Los geht es jeweils ab 12 Uhr. Mit den DJs Philip und Ralf. Eintritt frei.

08.02. Rosenmontags-Party

Bereit für die Rosenmontags-Sause? Ab 10 Uhr geben DJ Philip und DJ Ralf noch einmal alles und heißen den Jecken noch einmal richtig ein. Eintritt frei.

10.02. Hoppeditz-Beerdigung

Die Trauergemeinde nimmt heute mit großem Kummer Abschied vom Hoppeditz. Geweint wird ab 17 Uhr, Beerdigung gegen 19:30 Uhr. Eintritt frei.

17.02. Spitzenbier trifft Spitzenküche

Beginn ab 18 Uhr. Details siehe Text links.

21.02. Comedy Brauseminar: Feuchtfrohlich

Details siehe Januar.

MÄRZ

23.03. Pop up Comedy

Mit den drei POP-Stars: Johannes Flöck, Andrea Volk und David Kebe. Beginn ca. 20 Uhr, Einlass 19 Uhr. Tickets: Schlüssel-Lädchen/www.pop-up-comedy.de, 15 Euro (VVK), 18 Euro (AK).

30.03. Stike

Heute gibt es den ganzen Tag unsere Craftbier-Spezialität. Abends Live-Musik von Steven K and Friends. Eintritt frei.

GEWINNSPIEL

Gewinnen Sie ein leckeres Treberbullen-Menü für zwei Personen. Das Menü: Treberbullen-Burger, Nachtsch Kille-Vanille und für jeden zwei Original Schlüssel.

Einfach folgende Frage richtig beantworten:

Womit wird das Limousin-Rind gefüttert?

- a) Hopfen
- b) Malz
- c) Biertreber



Lösungswort an:
aktion@zumschluessel.de
Einsendeschluss: 15.03.2016

Der Gewinner wird per Mail benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren. Mitarbeiter und deren Angehörige sind von der Teilnahme ausgeschlossen.

AUS DER SCHLÜSSEL-KÜCHE

Seit Ende 2014 gibt es sie nun schon bei uns im Haus:

Spezialitäten vom Original Schlüssel-Treberbullen.

Schlüssel-Treberbullen-Fleisch ist etwas ganz Besonderes. Denn die Limousin-Bullen werden mit Schlüssel-Biertreber gefüttert – einem Nebenprodukt, das beim Brauen von Schlüssel anfällt.

Durch den hohen Eiweiß- und Energiegehalt qualifiziert es sich als ausgezeichnetes Futtermittel und verleiht dem Fleisch

seinen unverwechselbaren und aromatischen Geschmack. Wie beim Gersteanbau in Ratingen arbeiten wir auch hier mit einem Landwirt unseres Vertrauens aus der Region zusammen. Die Tiere stehen bei Franz Winkels aus Viersen.

Beliebt und immer wieder gerne bestellt: Unser saftiger Burger vom Treberbullen mit Barbecuesauce „Zum Schlüssel“-Style und Süßkartoffelfritten.

Schon probiert? Werfen Sie einen Blick in unsere Speise- oder Wochenkarte mit vielen Specials.



WIR SAGEN VIELEN DANK

Wir möchten uns bei Ihnen ganz herzlich für das unglaublich tolle Engagement bei unserer Kinderwunschbaum-Aktion bedanken. Schon nach kurzer Zeit waren alle Wunschkarten vergriffen und damit 100 sehnlichste Kinderwünsche zum Weihnachtsfest erfüllt. Für die Kinder der Düsseldorfer Arche war die Freude bei der Geschenkübergabe riesengroß. Ein Dankeschön an alle, die dazu beigetragen haben.



IMPRESSUM

Ausgabe 1|2016



HAUSBRAUEREI „ZUM SCHLÜSSEL“

Schlüssel GmbH & Co. KG
Bolkerstraße 41–47
40213 Düsseldorf
Telefon: (0211) 82 89 55 0
Telefax: (0211) 82 89 55 31
E-Mail: info@zumschluessel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

www. **Zum Schluessel**.de



KURZ GEMELDET

WALDRESTAURANT BAUENHAUS, DÜSSELDORF OBERRATH



Idyllisch im Naherholungsgebiet Aaper Wald gelegen, bietet die traditionelle Gastwirtschaft eine kulinarische Auswahl der deutschen und internationalen Küche. Der Wirt Herbert Teppe heißt alle Besucher und Gäste im rustikalen und gemütlichen Landgasthof-Ambiente mit 3 Gasträumen herzlich willkommen.

Das alte Bauenhaus besitzt eine sehr lange Geschichte, denn es wurde bereits im Jahre 1623 als Mautstation (Zollstation) erbaut. Viele alte Relikte aus dieser Zeit kann man noch sehen.

Geöffnet: Mo, Mi–Fr 12 Uhr–ca. 22 Uhr, Di Ruhetag, Sa–So 15–22 Uhr
Am Bauenhaus 38, 40472 Düsseldorf
Telefon: (0211) 65 30 01 | www.hotel.am-bauenhaus.de

JAZZ-CLUB EM PÖÖTZKE, DÜSSELDORF ALTSTADT



Mehr als eine Jazzkneipe ist das „Em Pöötze“. Viele sehen die gemütliche Kneipe als Institution und das letzte echte Live-Lokal in der Altstadt. Deswegen haben sich Jazzfreunde umso mehr gefreut, dass der Vollblutmusiker Peter van der Heusen das Traditionslokal übernommen hat. Nicht nur, dass der ehemalige Roncalli-Saxofonist dort auf der Bühne für Stimmung sorgt, sondern auch andere Bands unterhalten fast täglich mit Live-Musik. Bei einem leckeren Schlüssel ist für treue, alteingesessene Fans, aber auch für die jüngeren Gäste in der Mertensgasse 6 immer was dabei.

Geöffnet: Mo–Fr von 20–1 Uhr, Sa–So von 20–2 Uhr
Mertensgasse 6, 40213 Düsseldorf
Telefon: (0211) 32 69 73 | www.jazz-em-poetzke.de

ZU DEN LINDEN, DÜSSELDORF ELLER



Die Geschwister Frank und Nicole Müller führen das Schlager- und Feierlokal „Zu den Linden“ im Stadtteil Eller. Es lockt mit wechselnden Events. Pünktlich zur Session kehrt der Veedelsoch Eller in das Lokal ein und sorgt für Stimmung. Knapp 50 Gäste finden an den Sitz- und Stehtischen Platz. Von März bis Oktober gibt es eine urige Außenterrasse für bis zu 40 Personen, so dass die Gäste ihr Original Schlüssel auch draußen genießen können.

Geöffnet: Mo, Mi–Fr ab 16 Uhr, Sa ab 14 Uhr, So 11–14 Uhr und ab 17 Uhr, an allen Tagen ist das Ende offen
Alt-Eller 19, 40229 Düsseldorf | Telefon: (0177) 6 48 30 48