



LIEBE GÄSTE
UND FREUNDE
DER HAUSBRAUEREI
ZUM SCHLÜSSEL

Ich begrüße Sie ganz herzlich zur letzten Hauspost in diesem Jahr. Jetzt müssen wir uns langsam, aber sicher auf die kalte Jahreszeit einstellen. Das Schöne: Es beginnt auch wieder die gemütliche Zeit des Jahres, in der man sich mit Freunden trifft und gemeinsam nette Abende verbringt. Nichtsdestotrotz ist bei uns in der Brauerei einiges los. Schon eine Institution, aber doch immer wieder sehnhelst erwartet: Der Ausschank unseres kraftvollen Starkbiers Stike-Alt am 21. Oktober. Weiter geht es am 31. Oktober mit unserer gruselig-schaurigen Halloween-Party im Sudhaussaal. Im Oktober und November werden Ihre Lachmuskeln beansprucht, denn dann präsentiert Lars Hohlfeld nach der Sommerpause wieder seine lustigen Comedians zur

Pop Up Comedy.

Außerdem freue ich mich, dass wir für unsere Aktionsreihe „Spitzenküche trifft Spitzenbier“ wieder die Spitzenhotels Düsseldorfs gewinnen konnten. Mit unseren Partnern wollen wir Ihnen kulinarische Genüsse auf höchstem Niveau bieten. Den Anfang machte Ende September das Hyatt Regency Düsseldorf. Über alle weiteren Termine in 2016 halten wir Sie auf dem Laufenden.

Schauen Sie doch mal vorbei, wenn am 19. November der Schlüssel Hüttenzauber seine Türen öffnet. Wie gewohnt wird es die rustikale Hütte mit Eisfläche geben. Neu ist die Location. Der Schlüssel Hüttenzauber wird dieses Mal zwischen Kö-Bogen und Dreischeidenhaus angesiedelt.

Auch in diesem Jahr ist es uns

wieder ein Anliegen, Kinder zum Weihnachtsfest zu unterstützen. Mit unserer Wunschbaum-Aktion helfen Sie kleine Wünsche zu erfüllen und damit Kinder glücklich zu machen. Wir würden uns sehr über Ihre Teilnahme freuen.

Weitere Informationen zu den einzelnen Aktionen finden Sie auf den nächsten Seiten.

Ich wünsche Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr. Viel Spaß beim Lesen der Hauspost.

Ihr
Karl-Heinz
Gatzweiler



21.10. Stike-Alt Spezialität der Extraklasse

Am 21. Oktober laden wir Sie zu unserem Sonderbier ein: Stike-Alt. Das Besondere? Sein außergewöhnlich würziger Geschmack. Der höhere Alkoholgehalt und die geschmackliche Komposition geben dem Schlüssel-Starkbier einen völlig neuen Charakter. Wie immer wird das Bier im Herzen der Düsseldorfer Altstadt aus besten Inhaltsstoffen per Hand nach alter Rezeptur von unseren Brau-

meistern gebraut. Abgerundet wird das Geschmackserlebnis mit ausgesuchten regionalen Köstlichkeiten aus unserer Brauhausküche. Für Unterhaltung ist bestens gesorgt: **Unplugged-Musik von den JimButton's**. Sie sind ein Garant für gute Stimmung. Aufgrund der hohen Nachfrage ist es empfehlenswert vorab einen Tisch zu reservieren: (0211) 82 89 55-0. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!





SCHLÜSSEL HÜTTENZAUBER

Der Schlüssel Hüttenzauber ist für viele Besucher des Düsseldorfer Weihnachtsmarktes ein Muss. Am 19. November öffnet die Hütte im Tiroler Stil mit Eislaufbahn wieder ihre Türen. Dieses Jahr jedoch an neuer Stelle: Zwischen Kö-Bogen und Dreischeidenhaus. Wir laden Sie herzlich zum Schlittschuhlaufen und zur

Einkehr ein. In der Hütte erwarten Sie wie immer zünftige Leckereien und natürlich unser Original Schlüssel. Jeweils Freitag und Samstag findet die Après-Ski-Party mit Hütten-DJ Capt. Britz statt. Außerdem wird es wieder eine tolle Silvester-Party geben. Für Gruppen- und Firmenfeiern werden spezielle Arrangements angeboten, die

individuell auf Ihre Wünsche abgestimmt sind. Gerne reservieren wir Ihnen einen Tisch.

Öffnungszeiten:
Eisfläche von 11–22 Uhr
Hütte von 11–24 Uhr

Kontakt:
info@t-j-c.com oder weitere Informationen unter www.schluesel-huettenzauber.de

GEWINNSPIEL Hüttenzauber

Gewinnen Sie ein zünftiges Menü für zwei Personen im Schlüssel Hüttenzauber. Es erwartet Sie ein Essen bestehend aus Brettl-Jause und leckeren Apfelstrudel mit Schlagobers sowie für jeden zwei Original Schlüssel.

Einfach folgende Frage richtig beantworten:

Was kann man vor dem Schlüssel Hüttenzauber machen?

- a) Skifahren
- b) Schlittschuhlaufen
- c) Schlittenfahren

Lösungswort an:
aktion@zumschluesel.de
Einsendeschluss: 15.11.2015

Der Gewinner wird per Mail benachrichtigt. Teilnahme ab 18 Jahren.

IM GESPRÄCH MIT...

Paul Hoffmann, Chef de Cuisine Hyatt Regency Düsseldorf. Den gebürtigen Düsseldorfer hat es nach nationalen und internationalen Stationen zurück ins Rheinland gezogen. Nun verwöhnt er als Küchendirektor die Hotelgäste des Hyatt Regency Düsseldorf am Medienhafen. Für die Veranstaltungsreihe **Spitzenküche trifft Spitzenbier** hat er seiner Phantasie freien Lauf gelassen und im September ein einzigartiges Menü für die Schlüssel-Gäste zusammengestellt.

Was ist das Besondere daran, Gerichte mit Altbier zu kochen?

Wir verwenden einfach gerne Produkte aus der Region. Original Schlüssel aus einer der traditionsreichsten Hausbrauereien Düsseldorfs spielt bei uns im DOX Restaurant eine sehr große Rolle. Wir versuchen es überall mit einzubinden, sei es bei einem Salat mit Altbieressig oder zum Schmoren für herbstliche Fleischgerichte sowie in der Patisserie für Cremes oder Gelees.

Was macht Spitzenküche für Sie aus?

Spitzenküche bedeutet für mich, auf frische und regionale Produkte zurückzugreifen. Alle Gerichte müssen perfekt aufeinander abgestimmt sein und dürfen nicht zu viele verschiedene Geschmacksträger besitzen. Getreu der Devise: Weniger ist mehr.

Was verbinden Sie als Düsseldorfer mit Original Schlüssel?

Ein schöner und „leckerer“ Abend in der Düsseldorfer Altstadt.

Spitzenküche ★★ trifft ★★ Spitzenbier

Genuss auf höchstem Niveau

Höchste Anforderungen an Qualität, die Liebe zu hochwertigen Inhaltsstoffen und die Begeisterung für handwerkliche Arbeit verbindet die Partner unserer Aktionsreihe **Spitzenküche trifft Spitzenbier**.

Bereits zum dritten Mal führen wir aufgrund der positiven Resonanz diese Aktion durch. Wir freuen uns, wieder die besten Hotels Düsseldorfs und deren Küchenchefs gewonnen zu haben, um die Schlüssel-Gäste zu verwöhnen.

Was heißt Spitzenküche trifft Spitzenbier?

Der Hotel-Chefkoch des jeweiligen Düsseldorfer Spitzenhotels kreiert ein 4-Gang-Menü, das er bei uns mit seinem Team in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ unter Einbindung von Original Schlüssel zubereitet. Zu einem exklusiven Vorzugspreis können die Schlüssel-Gäste an einem speziellen Abend das komplette Menü oder Einzelgerichte à la carte genießen.

Dem Ideenreichtum der Chefköche sind dabei keine Grenzen gesetzt. Lassen Sie sich überraschen und mit Spitzenküche in gemütlicher Brauhausatmosphäre verwöhnen.



Pop Up Comedy im Oktober und November



Zurücklehnen, ein kühles Original Schlüssel genießen und herzlich lachen – das alles erwartet Sie bei der Pop Up Comedy. Der Sudhaussaal füllt sich schnell, wenn Deutschlands lustigste Comedians vorbeischauen und Lars Hohlfeld, der Mann mit dem grünen Hemd, mit viel Humor durch den Abend führt.

Künstler im Oktober: Der Vollblut-Biker **Michael Eller**, bekannt für wundervolle Real-Satire. **Matthias Seling**, der sich in keine Schublade stecken lässt. Für Comedy zu politisch, für Kabarett zu schrill. **Hany Siam**, Dritter im Bunde, bringt allein mit seiner Mimik den Saal zum Toben. Wenn er dann noch Geschichten aus seinem skurrilen Alltag zum Besten gibt, hält sich keiner mehr auf den Stühlen.

Künstler im November: Die TV-bekannt Komikerin **Vera Deckers**, die die Unterschiede im Sprachverhalten der Geschlechter analysiert. Außerdem kommt Waldorfschüler **David Anschütz** mit herrlich lustigen Geschichten vom Aufwachen in einer Patchwork-Familie. Ebenfalls mit dabei ist **Hauke Schmidt**, ein Comedian, der mit Ironie und düsterem Wortwitz punktet.

Zum Abschluss des Jahres findet die Pop Up Comedy Weihnachtsshow „LARS' XMAS“ bei „sippgate“ in Bilk statt. Am 22. Dezember wird hier ab 20 Uhr natürlich Original Schlüssel ausgeschrieben. Tickets dafür sind ebenfalls im Schlüssel Lädchen erhältlich.

Die restlichen Termine 2015 im Überblick: 7. Oktober und 4. November | Tickets im Schlüssel Lädchen oder online unter www.pop-up-comedy.de
Preise: Pop Up Comedy VVK 15 Euro/AK 18 Euro

SCHLÜSSEL-TERMINE

OKTOBER

04.10. Fischmarkt

Der vorletzte Fischmarkt in diesem Jahr. Genießen Sie Original Schlüssel im Schlüsselpavillon. Es spielt die Band Steven K. Von 11 bis 18 Uhr.

07.10. Pop Up Comedy

Mit den drei Comedians Michael Eller, Matthias Seling und Hany Siam. Beginn ca. 20 Uhr, Einlass 19 Uhr. Tickets im Schlüssel-Lädchen oder unter www.pop-up-comedy.de. 15 Euro (VVK), 18 Euro (AK).

21.10. Stike

Heute gibt es unser leckeres Stike – das Bier der Extraklasse. Abends Unplugged-Musik von den JimButton's. Eintritt frei.

31.10. Halloween-Party

Der Sudhaussaal öffnet ab 19 Uhr seine Türen für den „Friedhof des Grauens“. DJ Marc Kosté sorgt für ultimative Partystimmung. Kostümierung gewünscht, aber nicht zwingend. Eintritt frei.

NOVEMBER

04.11. Pop Up Comedy

Die letzte Pop Up Comedy des Jahres. Mit dabei: Vera Deckers, David Anschütz und Hauke Schmidt. Beginn ca. 20 Uhr, Einlass 19 Uhr. Tickets im Schlüssel-Lädchen oder unter www.pop-up-comedy.de. 15 Euro (VVK), 18 Euro (AK).

08.11. Fischmarkt

Zum letzten Mal in diesem Jahr verwandelt sich das Tonhallenufer zur Gastromeile. Live-Musik mit toeffte. Von 11 bis 18 Uhr.

11.11. Hoppeditz-Erwachen

Heute hat das Warten für die Jecken ein Ende: Der Hoppeditz erwacht. Beginn 11.11 Uhr im Sudhaussaal mit DJ Ralf. Eintritt frei.

18.11.–14.12. Kinder-Wunschbaum

Details zur Aktion siehe Text links.

19.11.–10.01. Schlüssel Hüttenzauber

Beginn des Hüttenzaubers mit Eisfläche zwischen Kö-Bogen und Dreischeidenhaus. Täglich von 11 bis 24 Uhr geöffnet. Fr und Sa Après-Ski-Party. Totensonntag (22.11.) geschlossen.



Am 31. Oktober öffnet der Sudhaussaal seine Pforten zum „Friedhof des Grauens“. Dann treffen sich ab 19 Uhr wieder Vampire, Zombies, Werwölfe und Dämonen zu einer schaurig-schönen Halloween-Party. Für ultimative Stimmung sorgt DJ Marc Kosté mit aktuellen Charts und bekannten Hits. Das Lieblingsgetränk an diesem Abend ist trotz verschiedener Vorlieben für alle gleich: Ein gekühltes Schlüssel. Eintritt ist frei.



Weihnachten ist eines der schönsten Feste im Jahr. Die Familie kommt zusammen und verbringt besinnliche Tage gemeinsam. Leider liegt aber heutzutage nicht für jedes Kind ein Geschenk unter dem Baum. Mit unserer Initiative „Kinder-Wunschbaum“ und Ihrer Hilfe werden kleine Wünsche erfüllt.

Schon seit mehreren Jahren unterstützen wir mit unserer Aktion „Kinder-Wunschbaum“ die Düsseldorfer Arche. Der Erfolg in den letzten Jahren hat uns dabei bestärkt. Denn mit Ihrer Hilfe konnten wir vielen Kindern ein Strahlen aufs Gesicht zaubern.



Am 18. November werden wir einen Kinder-Wunschbaum in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ aufstellen. An diesem hängen Karten mit dem sehlichststen Wunsch eines Kindes.

So geht's:

1. Karte vom Baum nehmen. Darauf steht: Konkreter Wunsch (max. 20 Euro), Vorname des Kindes sowie Kartenummer.
2. In die Liste eintragen.
3. Geschenk besorgen, dieses einpacken und mit Namen und Kartenummer versehen.
4. Geschenk bis zum 14. Dezember in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ abgeben.

Wir freuen uns auf Ihre Unterstützung.



Am 25.10. und 06.12.

Das weltweit erste und einzige Comedy Brauseminar erfrischt die Sinne und beizirt die Lachmuskeln. Comedian Lars Hohlfeld führt durch die verschiedenen Stationen der Schlüssel-Altbiereherstellung. Jeweils um 14:30 Uhr und 15:30 Uhr, Dauer ca. 55 Min., Preis: 19 Euro (inkl. ein Glas Schlüssel & Teilnehmerurkunde), Tickets im Schlüssel-Lädchen.

Rezeptvorschlag aus der Schlüssel-Küche – Lassen Sie sich überraschen!

Gans gehört für Sie in der kalten Jahreszeit dazu? Für uns auch! Deshalb hat unser Chefkoch Bernd Zehner für Sie einen Tipp, wie der Gänsebraten besonders knusprig wird.

- 1 Gans ca. 4,5 kg
- 1 Flasche Original Schlüssel
- 3 EL Honig
- Pfeffer & Salz

Die trockene Gans von innen und außen mit reichlich Meersalz und etwas Pfeffer würzen. Sein Tipp: Die Gans von außen ruhig übersalzen, das sorgt später für eine noch knusprigere Haut. Gans nach Belieben befüllen und auf dem Rücken liegend bei 160°C Umluft im Backofen für 1 ½ Stunden rösten.

Ist die Gans fertig, kann die Brust und Keule mit einer Mischung aus Honig und ½ Flasche Original Schlüssel bepinselt werden. Nochmals bei 200°C weiter rösten bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist.

Dazu passt natürlich hervorragend ein Original Schlüssel und nach Wahl Apfelrotkohl, Kartoffel- oder Semmelknödel sowie glasierte Maronen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!!



IMPRESSUM

Ausgabe 4 | 2015



DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 + 2014

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@zumschlüssel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

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

www. **ZumSchlüssel**.de



KOCHEN in der kalten Jahreszeit

Von Grünkohl und Kürbisgerichten über Gänseessen bis hin zu Weihnachts- und Silvestermenüs. Die Schlüssel-Gastronomien sind sehr vielfältig aufgestellt und bieten Ihren Gästen in den kalten Monaten ein umfangreiches Angebot an ausgewählten Speisen und Aktionen. Kulinarische Genüsse zur winterlichen Jahreszeit gewünscht? Dann schauen Sie doch einfach selbst:

REINHARDT'S



Vom 10. Oktober an geht das Reinhardt's einen Monat auf „Entenjagd“. Diese werden direkt am Tisch tranchiert und in ein 3-Gang-Menü eingebettet. Der Martinstag ist dann Startschuss für die Gänsezeit. Die Veranstaltung „Wilde Zeiten“ mit köstlichen Wild-Spezialitäten steht im Spätherbst auf dem Programm. Zur Adventszeit gibt es sonntags einen Adventsbrunch für die ganze Familie. Ein Highlight am 6.12.: „Teddy Bear Tea“. Bei typisch englischen Afternoon Tea kommen die Kinder auf ihre Kosten, denn der Nikolaus kommt. Zu Weihnachten und Silvester gibt es festliche Menüs zum Genießen.

Geöffnet: Di–Sa 12–14 Uhr und von 18–22 Uhr, So 12–22 Uhr
Auf Gut Moschenhof, Am Gartenkamp 29, 40629 Düsseldorf,
Telefon: (0211) 30 33 77 47 | www.reinhardts-restaurant.de

SCHLEBUSCHS IN DER LÖWENBURG



Die Löwenburg startet mit einer Schlüssel-Stike-Alt-Woche in den Herbst. Dazu werden passende Gerichte gereicht. Außerdem stehen im Winter deftige Eintöpfe auf der Karte. Im November dreht sich alles um Muscheln und Grünkohl. Wer vorbestellt, kann in der Löwenburg auch ganz traditionell Gans genießen. Gaumenfreuden, wie Lebkuchenparfait, versüßen die Vorweihnachtszeit im Dezember. Als krönender Abschluss des Jahres erwartet Sie eine Silvesterfeier mit typischem 70er Jahre Buffet. Ein DJ sorgt für die richtige Party-Stimmung.

Geöffnet: Mo–Fr von 12–1 Uhr, Sa und So 10–1 Uhr
Ludenberger Str. 64, Am Grafenberger Wald, 40629 Düsseldorf
Telefon: (0211) 17 17 05 70 | www.loewenburg-duesseldorf.de

ZU DEN DREI KÖNIGEN



Im Herzen Ratingens besticht das Restaurant ganzjährig mit frischen und saisonalen Produkten. Nach der Oktoberfestwoche geht es Mitte November mit traditionellem Gänseessen weiter. Gerichte mit Kürbissen und Grünkohl runden das Angebot ab. An den Weihnachtsfeiertagen gibt es spezielle Weihnachts-Menüs. Der Frühschoppen am Heiligabend und Silvester ist ein alljährliches Highlight: Von 10 bis 15 Uhr stimmen sich alle gemeinsam auf die Feste ein. Das Jahr wird mit einer Silvesterparty verabschiedet.

Geöffnet: So–Sa: 12–22 Uhr
Düsseldorfer Str. 1, 40878 Ratingen
Telefon: (0 21 02) 2 62 24 | www.schlüssel-am-markt.de

LIEBEVOLL! IN DER AUERMÜHLE



Bis in den Oktober finden hier die Oktoberfest-Wochen mit köstlich bayerischen Leckereien statt. Mitte des Monats beginnt die Gänsezeit. Im Dezember stehen zwei Adventskonzerte des Mercator-Ensembles an. In entspannter Atmosphäre können die Gäste Original Schlüssel genießen und à la carte bestellen. Nicht ganz so besinnlich geht es bei der Heiligabend-Party ab 22 Uhr zu. DJs sorgen auf zwei Ebenen für die richtige Stimmung. Am 1. und 2. Weihnachtsfeiertag erwartet Sie ein Weihnachtsbrunch mit großer Auswahl und saisonalen Zutaten.

Geöffnet: Mo–Fr von 12–1 Uhr, Sa und So 10–1 Uhr
Auermühle 1, 40882 Ratingen
Telefon: (0 21 02) 89 29 80 | www.liebevoll.de

DIE KRONE HOMBERG



Im Restaurant gibt es bis in den Oktober hinein Bayerische Schmankerl. Semmelknödel mit Pfifferlingen, Weißwurst, Haxe und Leberkäse stehen auf der Karte. Das Besondere: Viele Zutaten kommen aus der Umgebung. So wird das Fleisch von dem lokalen Metzger bezogen, der höchsten Wert auf beste Qualität legt. Im November dreht sich in der Krone alles um Gänsekeule. Passend dazu werden klassische Beilagen wie Bratäpfel, Maronen und Apfelrotkohl gereicht. Auch ganze Gänse werden auf Vorbestellung frisch für Sie zubereitet.

Geöffnet: Di–Fr von 16–24 Uhr, Sa–So und feiertags ab 11 Uhr
Brachter Straße 2, 40882 Ratingen
Telefon: (0 21 02) 1 47 21 47 | www.diekrone-homberg.de