



LIEBE GÄSTE UND
FREUNDE DER
HAUSBRAUEREI
ZUM SCHLÜSSEL

Ich heiße Sie herzlich im neuen Jahr 2015 willkommen. Mein Team und ich freuen uns auf viele spannende Momente und tolle Feierlichkeiten. Gerade in den ersten Monaten des Jahres geht es bei uns sehr fröhlich zu, denn die Höhepunkte des diesjährigen Karnevals stehen bevor. So werden wir beim mittlerweile 47. Prinzenempfang das Düsseldorfer Prinzenpaar zusammen mit Prinzenpaaren aus der Region in unseren Räumen begrüßen. Dies ist jedes Mal ein einmaliges Erlebnis. Darauf folgen zahlreiche närrische Veranstaltungen, zu denen ich Sie gerne einladen möchte: Weiberfastnacht, das große Karnevalswochenende, das traditionelle Fischessen und natürlich die Hoppeditz-Beerdigung. Details entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Seiten.

Besonderes Highlight zum Jahresanfang: Original Schlüssel wurde wiederholt für seine hohe Qualität mit der Goldmedaille des European Beer Star ausgezeichnet. Original Schlüssel ist damit nicht nur das einzige Altbier, das diese hohe Auszeichnung gleich zweimal gewinnen konnte, sondern auch die einzige Brauerei in NRW, die 2014 Gold mit nach Hause nehmen konnte. Eine weitere, einzigartige Neuheit aus unserem Hause sind Gerichte vom Original Schlüssel Treberbullen. Eine Spezialität, die Sie nur in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ genießen können. Das sollten Sie sich nicht entgehen lassen!

tive Wunschbaum für Kinder des Projektes Die Arche zu bedanken. Durch Ihre Unterstützung haben wir gemeinsam viele Wünsche erfüllt und Weihnachten für diese Kinder zu einem schönen Ereignis werden lassen.

Doch nun viel Spaß beim Lesen!



K. H. G.
Ihr Karl-Heinz Gatzweiler

An dieser Stelle möchte ich es nicht versäumen, mich bei allen für Ihr Engagement im Rahmen der Initia-

Doppel GOLD



DÜSSELDORF-
STYLE ALTBIER

GOLD AWARD 2014

Nach 2012 wieder Gold für Original Schlüssel! Beim **European Beer Star 2014** durften wir uns bereits zum zweiten Mal über diese weltweit renommierte Auszeichnung in der Kategorie **Düsseldorfer-Style Altbier** freuen. Die 105köpfige fachkundige internationale Jury, bestehend aus Braumeistern, Biersommeliers und ausgewiesenen Bierkennern, beschied Original Schlüssel beste Noten in den Kriterien **Farbe, Geruch, Geschmack, Aromaprofil** sowie **Gesamteindruck**. Eine tolle Bestätigung des konsequenten Qualitätskurses unseres Hauses: Beste Inhaltsstoffe und sorgfältige handwerkliche Braukunst. Es lohnt sich also, das Beste immer noch besser zu machen. Lassen Sie es sich schmecken!



TRAUMHAFT JECK

DER 47. PRINZENEMPFANG

Auch in diesem Jahr begrüßt die Hausbrauerei „Zum Schlüssel“ amtierende Prinzenpaare aus Düsseldorf und Umgebung zum traditionellen Prinzenempfang. Seit mittlerweile 47 Jahren ist diese Veranstaltung der Brauerei ein Karnevalsevent der Extraklasse.

Am 26. Januar 2015 ab 17.11 Uhr halten 11 Prinzenpaare und ihr prachtvolles Gefolge Einzug in die Bolkerstraße. Ein spitzes Rahmenprogramm mit unterhaltsamen Reden und musikalischen Einlagen sorgt für beste Stimmung – es wird gemeinsam gesungen, gefeiert und gelacht. Spätestens wenn das diesjährige **Düsseldorfer Mottolied** von De Fetzer erklingt, bleibt keiner sitzen. Wir sagen nur: Traumhaft jeck! Durch das bunte **Narren-Programm** führt Carsten Franke, Ex-Prinz der Session 2012/13. Eintritt zum Prinzenempfang haben nur geladene Gäste, aber die Hausbrauerei ist natürlich an diesem Abend für jeden geöffnet. Alle bekommen ein tolles Schauspiel geboten, denn der Empfang wird auf Bildschirmen im ganzen Lokal übertragen.

Jeck, traumhaft jeck,
ist die Stimmung hier am Rhein.
Jeck, traumhaft jeck,
dazu laden wir Euch ein....



IM GESPRÄCH MIT DEM...

PRINZENPAAR DER SESSION 2014/2015

Das diesjährige Düsseldorfer Prinzenpaar, **Prinz Christian II.** mit seiner **Venetia Claudia**, besticht durch Natürlichkeit und sympathisches Auftreten. Die beiden Medienprofis werden überall begeistert gefeiert.

Wie entstand die Idee, sich gemeinsam als Prinzenpaar zu bewerben?

Als Kollegen und Freunde kennen wir uns sehr gut und wissen, dass wir hervorragend zusammen arbeiten und vor allem Spaß haben können. Düsseldorfer Karneval ist Leidenschaft pur – seit Kindheitstagen lieben wir das närrische Brauchtum und erfüllen uns nun einen lang gehegten Traum. Man kann sagen, wir haben den Jecken-Virus im Blut. Gemeinsam ist dieses hohe „Karnevalsamt“ einfach doppelt so schön!

Was ist Euch in der Session wichtig?

Wir wollen unsere große Freude am Karneval auf alle Düsseldorfer übertragen. Ein Prinzenpaar zum Anfassen!

Nennt bitte 3 Begriffe, die Euch zu Schlüssel einfallen!

Immer lecker, Düsseldorf pur, her damit!

Vielen Dank für das Gespräch.

Aufgrund des großen Erfolges im letzten Jahr, gibt es im Januar gleich zwei Shows unter dem närrischem Motto: **Pop Up Comedy – Die Sitzung**. Lars Hohfeld, der Mann mit dem grünen Hemd, wird das Publikum im karnevalistisch geschmückten Sudhaussaal mit einem lauten Helau begrüßen! Im letzten Jahr waren die Tickets in kürzester Zeit vergriffen, daher gibt es nun einen Zusatztermin. Zu Gast sind wie gewohnt die lustigsten Comedians Deutschlands. Am 28. und 29. Januar erwarten wir: **Maxi Gstettenbauer**, den Senkrechstarter seiner Generation, **Christian Pape**, den Top-Redner, der aus dem rheinischen Karneval nicht mehr weg zu denken ist, **Klaus Renzel**, der virtuose Musikalität und französische Pantomime vereint, **Martin Sierp's** schräge Show mit dem Fürst der Finsternis, **Michael Schönen**, den Sprachdompteur sowie **Alexander Schick**, das Gag-Feuerwerk und Charmeur vom Herrn.

28. + 29.01.2015 | Beginn jeweils um 19 Uhr | Einlass ab 18 Uhr

Tickets für beide Sitzungen erhalten Sie im Schlüssel Lädchen
oder online unter www.pop-up-comedy.de
Preise: WK 25,00 EUR / AK 29,00 EUR

SPITZENFLEISCH FÜR SPITZENBIER



ORIGINAL SCHLÜSSEL TREBERBULLE

Seit dem 1. November 2014 können die Gäste unseres Hauses eine ganz besondere regionale Spezialität genießen: Fleischgerichte vom Original Schlüssel Treberbullen.

Original Schlüssel Treberbullen werden mit Schlüssel Biertreber gefüttert. Treber entsteht beim Brauen von Original Schlüssel und ist ein Nebenprodukt des Brauprozesses. Aufgrund seines hohen Eiweiß- und Energiegehalts qualifiziert sich Schlüssel Biertreber als ausgezeichnetes Futtermittel. Biertreber ist zu 100% Natur und trägt wesentlich zur gesunden Entwicklung der Tiere sowie zur Hochwertigkeit des Fleisches bei. Wie in unserem gesamten Brauprozess zählt auch hier nur beste Qualität. Das Fleisch kommt von einem Landwirt unseres Vertrauens aus der Region. Es sind Tiere der Rasse

Limousin, deren Fleisch sehr mager, außergewöhnlich zart ist und einen unverwechselbaren und aromatischen Geschmack besitzt. Feine Fettäderchen erzeugen die typische Marmorierung, dabei ist es cholesterinarm und sehr nährstoffreich. Ein kulinarischer Genuss. Probieren Sie doch selbst! Sie finden die Gerichte auf unserer Standardkarte, besondere Highlights außerdem je nach Verfügbarkeit auf unserer Wochenkarte. Unser Original Schlüssel Treberbullen Fleisch zeugt von einwandfreiem Geschmack sowie von erstklassiger Qualität in Aufzucht, Schlachtung und Verarbeitung.



SCHLÜSSEL-TERMINE

JANUAR

04.01. Comedy Brauereiführung „Feuchtfröhlich“

Wissen macht Spaß: Vor allem wenn Lars Hohlfeld auf amüsante Art erläutert, wie Schlüssel gebraut wird. Tickets vor Ort oder im Schlüssel-Lädchen. Jeweils 14 und 15 Uhr, Dauer ca. 50 Min., Preis: 14,90 € (inkl. 1 Glas Schlüssel p. P.)

26.01. Prinzenempfang

Wir begrüßen zum 47. Mal die amtierenden Prinzenpaare und ihr Gefolge aus Düsseldorf und der Region in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“. Beginn 17.11 Uhr, Einlass 16.30 Uhr. Besuch der Veranstaltung nur mit persönlicher Einladung. Die Hausbrauerei ist an diesem Tag wie gewohnt geöffnet.

28.+29.01. Pop Up Comedy – Die Sitzung

Düsseldorf Helau!! Die jecke Sonderausgabe passend zur fünften Jahreszeit. Mit Top Acts an beiden Tagen. Beginn jeweils 19 Uhr, Einlass ab 18 Uhr. Tickets im Schlüssel-Lädchen oder unter www.pop-up-comedy.de. 25 Euro (VVK), 29 Euro (AK).

FEBRUAR

12.02. Legendäre Altweiber-Party

Die Möhnen haben heute wieder die Hosen an. Auch in der Hausbrauerei wird heftig gefeiert. Los geht es ab 10 Uhr. DJ Philip und DJ Ralf sorgen für ausgelassene Stimmung. Eintritt frei.

13.02. Schlüssel Brauhaus-Party

DJ Philip und DJ Ralf laden ab 17 Uhr ins närrisch lange Karnevalswochenende mit alten Klassikern und neuesten Karneval Hits ein. Eintritt frei.

14.+15.02. Langes Schlüssel-Party-Wochenende

Noch fit für das ultimative Party-Wochenende? Wir laden jeweils ab 12 Uhr zum Abfeiern mit Karnevalskrachern und Party-Hits ein. Mit DJ Philip und DJ Ralf. Eintritt frei.

16.02. Rosenmontags-Party

Für alle, die noch immer nicht genug haben: Ab 10 Uhr startet unsere Rosenmontags-Party mit den Live-DJs DJ Philip und DJ Ralf und leckerem Schlüssel. Eintritt frei.

18.02. Hoppeditz Beerdigung

Die Trauergemeinde nimmt heute mit viel Schluchzen und Geheule Abschied vom Hoppeditz. Doch beim Fischessen und anschließender Party sind die Tränen schnell getrocknet. Start 17 Uhr, Beerdigung gegen 20 Uhr. Eintritt frei.

22.02. Comedy Brauereiführung „Feuchtfröhlich“

Lustig lernen wie Brauen funktioniert. Tickets vor Ort oder im Schlüssel-Lädchen. Jeweils 14 und 15 Uhr, Dauer ca. 50 Min., Preis: 14,90 € (inkl. 1 Glas Schlüssel p. P.)

MÄRZ

18.03. Stike-Alt

Die erste Gelegenheit in diesem Jahr unser starkes Stike-Alt zu probieren. Ausschank ganztags. Abends Unterhaltung mit Live Band. Beginn ab 19 Uhr. Eintritt frei.

22.03. Comedy Brauereiführung „Feuchtfröhlich“

Brauen auf die lustige Art erleben. Tickets vor Ort oder im Schlüssel-Lädchen. Jeweils 14 und 15 Uhr, Dauer ca. 50 Min., Preis: 14,90 € (inkl. 1 Glas Schlüssel p. P.)

25.03. Pop Up Comedy

Mit drei lustigen Comedians. Beginn 20 Uhr, Einlass 19 Uhr. Tickets im Schlüssel-Lädchen oder unter www.pop-up-comedy.de. 15 Euro (VVK), 18 Euro (AK).

Gewinnspiel

Gewinnen Sie ein Essen für Zwei in der Hausbrauerei „Zum Schlüssel“

Um welche Rasse handelt es sich beim Original Schlüssel Treberbullen?

 Angus

 Limousin

 Galloway

Menü

RINDERKRAFTBRÜHE
mit frischem Marktgemüse

SAFTIGES GULASCH VOM TREBERBULLEN
mit Preiselbeerbirne, Haselnussspätzle und gemischtem Salat

WARMER APFELSTRUDEL
mit Vanillesauce

2 GLÄSER ORIGINAL SCHLÜSSEL pro Person

Guten Appetit!

STIKE-
ALT18.03.
2015

IMPRESSUM

Ausgabe 1/2015

DÜSSELDORF-STYLE ALTBIER
GOLD AWARD 2012 + 2014

HAUSBRAUEREI „ZUM SCHLÜSSEL“

Schlüssel GmbH & Co. KG
Bolkerstraße 41-47
40213 Düsseldorf
Telefon: 0211 / 8289 55 0
Telefax: 0211 / 8289 55 31
E-Mail: info@zumschluessel.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Täglich
10.00 – 24.00 Uhr
Freitags, Samstags & vor Feiertagen
10.00 – 01.00 Uhr

www.ZumSchluessel.de



SCHLÜSSEL AUF DER BÜHNE DES KOM(M)ÖDCHENS

Wenn das Ensemble des Düsseldorfer Kom(m)ödchens mit einem neuen Programm aufwartet, darf Original Schlüssel nicht fehlen. Das Stück mit dem Titel „Deutschland gucker!“ überzeugt in gewohnter Art durch politisches Kabarett mit boulevardeskem Unterhaltungsanspruch. Zentrales und sehr aktuelles Thema: Wie hat sich das Land seit der Weltmeisterschaft verändert. Mit auf der Bühne: Unser Schlüssel – es ist dabei, wenn es um Selbstbilder in der Krise, Lebensentwürfe, Freundschaften, politische Themen und deutsche Befindlichkeiten geht. Beste Unterhaltung, wie wir es vom Kom(m)ödchen gewohnt sind.

Infos und Tickets unter: www.kommoedchen.de

Foto: © Christian Rollés



„DEUTSCHLAND GUCKEN“

Rasantes Ensemble-Kabarett à la Kom(m)ödchen mit musikalischen Einlagen, aktuellen Themen und absurden Überraschungen! Die beiden neuen Ensemblemitglieder, der Schauspieler **Daniel Graf** sowie der Kabarettist und Autor **Martin Maier-Bode**, bilden zusammen mit den Publikumslieblingen **Maike Kühl** und **Heiko Seidel** das neue Vierer-Ensemble.

TERMINE:

Januar 2015: 2., 3., 4., 6., 7., 10., 14., 24., 27. und 29.

Februar 2015: 3., 4., 10., 11., 13., 14., 21., 25. und 26.

März 2015: 3., 5., 8., 10., 23., 24., 25., 28. und 31.

KURZ GEMELDET

DIE KRONE, HOMBERG



Im Ratinger Stadtteil Homberg hat das Ehepaar Glöckler seit September 2014 „Die Krone“ Homberg übernommen. Mit viel Liebe zum Detail erstrahlt das Restaurant im neuen Glanz, mit insgesamt 70 Sitzplätzen im Innenbereich und 80 auf der Außenfläche. Bei den Speisen wird viel Wert auf eine frische Zubereitung und regionale Produkte gelegt. Außerdem gehört zur Gastronomie ein kleines Hotel mit insgesamt 2 Einzelzimmern und einem Doppelzimmer.

Geöffnet: Di-Fr: 16 bis 24 Uhr, Sa, So + Feiertage: ab 11 bis 24 Uhr
durchgehend warme Küche bis 22:30 UhrBrachter Straße 2, 40882 Ratingen Telefon: 02102/ 14 72 147
www.diekrone-homberg.de

COCO & CLAY, KAISERSWERTH



Schon nach 6 Wochen war es kein Geheimtipp mehr. Seit Anfang September gibt es das **Coco & Clay** in Kaiserswerth auf der Niederrheinstraße: Ein Modern Bistro mit coolem Ambiente kombiniert mit einer charmanten Gastgeberin Coco Turkie und internationalen leckeren Gerichten. Die wechselnde Karte ist klein, aber Frische wird groß geschrieben. Im Sommer gibt es 2 Terrassen für 70 Personen. Wer am Wochenende dort abends essen möchte, sollte dringend einen Tisch reservieren.

Geöffnet: Di-Fr: 11.30 bis 24 Uhr, Sa: ab 17 Uhr

Niederrheinstraße 333, 40489 Düsseldorf, Telefon: 0211/ 544 744 92
www.cocoandclay.de

ZUR ISA, GERRESHEIM



1964 öffnete die Gaststätte „Zur Isa“ im Stadtteil Gerresheim, 2007 wurde sie neu renoviert. Heute leiten Wolfgang u. Evelyn Gollenbusch die gut bürgerliche Gastronomie. Sie führen damit die Familientradition der Eltern fort. Es finden bis zu 80 Personen im Innenbereich und 50 im Biergarten Platz. In der umfangreichen Speisekarte ist für Groß und Klein etwas dabei. Das Lokal ist Treffpunkt für Vereine und Kegelklubs, die die hauseigene Bundeskegelbahn nutzen.

Geöffnet: Mo-So: 9 bis 1 Uhr, durchgehend warme Küche bis 23 Uhr

Friedrich-Wilhelm-Str. 5, 40625 Düsseldorf, Telefon: 0211/ 283 803
www.zur-isa.de