



## **Bayerische Leckerbissen in Köln-Riehl**

*Das Colonia Brauhaus bietet seinen Gästen noch bis Anfang Oktober deftige Spezialitäten an*

Bayerische Weißwurst mit süßem Senf und Brezel, Schweinshaxe mit Sauerkraut und Kartoffelpüree oder Leberkäse - noch bis Anfang Oktober können die Gäste im Colonia Brauhaus bayerische Spezialitäten genießen. Passend dazu gibt es eine Maß Bier.

In diesem Jahr ist alles anderes: Durch die besondere Situation stehen zahlreiche Unternehmen vor einer Herausforderung; auch die Gastronomie ist stark betroffen. Dennoch möchte Janjko Protuder, Geschäftsführer des Colonia Brauhauses in Köln-Riehl, wieder ein Stückchen Normalität einkehren lassen. Er und sein Team bieten deswegen wie gewohnt die bayerischen Wochen an - auch wenn in München das größte Volksfest der Welt in diesem Jahr wegen der Corona-Pandemie ausfallen muss.

"Unsere Gäste in Köln dürfen sich aber wie in jedem Jahr noch bis Anfang Oktober auf zahlreiche leckere bayerische Spezialitäten freuen", sagt Janjko Protuder, "neben einer Leberknödelsuppe können sie beispielsweise auch unseren Paulaner Teller mit Weißwurst, Nürnberger Bratwürsten, Leberkäse, Sauerkraut und Kartoffelpüree genießen". Darüber hinaus steht natürlich auch wieder die beliebte Schweinshaxe auf der Oktoberfest-Karte. Passend dazu kann ein kühles Paulaner bestellt werden. Als Dessert empfiehlt der Geschäftsführer einen Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahne.

Wer aufgrund von abgesagten größeren Veranstaltungen keine Chance dazu hat, seine Tracht auszuführen, bekommt in den bayerischen Wochen im Colonia Brauhaus die optimale Gelegenheit dazu. "Wir freuen uns auch über Gäste, die in Dirndl oder Lederhose zu uns kommen", sagt der Geschäftsführer, "das verstärkt die besondere Atmosphäre noch einmal".

Damit seine Gäste - ob mit oder ohne Tracht - sich auf die bayerischen Wochen freuen und in Ruhe und in Sicherheit speisen können, haben er und sein Team die nötigen Vorkehrungen getroffen. "Wir haben unter anderem unsere Lüftungsanlage modernisieren lassen, um unseren Gästen und unserem Personal zusätzliche Sicherheit zu bieten", sagt Janjko Protuder, "sie verfügt jetzt über strikt voneinander getrennte Zu- und Abluftleitungen". Dadurch wird das Colonia Brauhaus nicht nur mit genügend Frischluft versorgt, sondern es entsteht auch ein Verdünnungseffekt von eventuell mit Viren belasteter Luft.

Neben der modernisierten und zukunftsfähigen Lüftungsanlage gibt es im Colonia Brauhaus noch weitere Schutzmaßnahmen: Die Colonia-Brauhaus-Mitarbeiter verfahren nach einem speziellen Hygienekonzept. So steht für die Gäste und das Personal beispielsweise ausreichend Desinfektionsmittel bereit, das gesamte Team trägt einen Mund-Nasen-Schutz und die Speisekarten werden nach dem Gebrauch desinfiziert.

Weitere Informationen zu diesem Thema und zu Restaurant Rhein Köln, Restaurants Köln und Restaurants am Rhein finden Interessierte auf <https://www.colonia-brauhaus.de/>.

## **Pressekontakt**

wavepoint GmbH & Co. KG

Frau Maren Tönisen  
Josefstraße 10  
51377 Leverkusen

<https://wavepoint.de>  
[info@wavepoint.de](mailto:info@wavepoint.de)

## **Firmenkontakt**

Colonia Brauhaus

Herr Janjko Protuder  
An der Schanz 2  
50735 Köln-Riehl

<https://colonia-brauhaus.de>  
[info@colonia-brauhaus.de](mailto:info@colonia-brauhaus.de)

Das Colonia Brauhaus gehört zu den bekanntesten Gaststätten in der belebten Altstadt Köln. Aufgrund der idealen Lage und der typisch kölschen Küche des charmanten Restaurants gehört ein Besuch bei Chefkoch Janjko Protuder zu den Kölner Highlights, die man einplanen sollte.

Seit der Neueröffnung im Mai 2009 erstrahlt das Colonia Brauhaus wieder in neuem Glanz und bietet neben kölschen auch kroatische Spezialitäten in einem gemütlichen Ambiente.