



Wie ein zweites Wohnzimmer

Koblenzer Kneipengeschichten



Wartberg Verlag

Dank

Mein herzlichster Dank gilt den Wirtinnen und Wirten, die ihre Kneipengeschichten und ihre Erinnerungen mit mir geteilt haben. Es waren besondere Begegnungen, die mein Leben reicher und mir viel Spaß gemacht haben. Ein ebenso herzlicher Dank an Frau Judith Höhn-Engers und Michael Koelges vom Stadtarchiv Koblenz, die mir mit Rat, Tat und vielen hilfreichen Informationen zur Seite gestanden haben.

Bildnachweis

S. 5 StAK_FA_4, 1_Nr_1_Bild 182, S. 6 StAK_FA_4, 21_Nr_13_Bild 218, S. 7 StAK_FA_4, 21_Nr_13_Bild 213, S. 16 StAK_FA_4, 21_Nr_13_Bild 213, S. 32 StAK_FA_1_060, StAK_FA_4, 21_Nr_13_Bild 099, S. 55 StAK_FA_4, 21_Nr_11_Bild_031 und Bild 030, S. 69 StAK_FA_1_060
Stefan Floreth: S. 14, 15, 16, 20, 30, 46, 48, 51, 52, 53, 54, 67, 70, 77, 85, 86, 87, 88, 89, 90, 91, 92, 93, 94, 95

Monika Retzmann: S. 7, 9

Thomas Fuchs: S. 11, 12, 13, 14

Rodi Hamo: S. 15, 17

Michael Noetzel: S. 19, 20, 21, 22

Joe Wilbert: S. 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29

Planstübchen: S. 31, 32, 33

Kurioos: S. 34, 35, 36, 37, 38, 39, 49, 65, 66

Markus Rodemerk: S. 40, 41, 42, 43, 44, 45

Mike Priestersbach: S. 47, 48, 49, 50

DPA Picture Alliance: S. 60

Wiltrud Schaper: S. 61, 62, 63

Dirk Strauß: S. 72, 74, 75

Rhein-Zeitung: S. 73

gauls DIE FOTOGRAFEN: S. 64, 67

Anja Balschun: S. 17, 51, 56, 57, 58, 59, 68, 69, 71, 76, 78, 79, 81, 82, 83, 84

Wir danken allen Lizenzträgern für die freundliche Abdruckgenehmigung. In Fällen, in denen es nicht gelang, Rechtsinhaber an Abbildungen zu ermitteln, bleiben Honoraransprüche gewahrt.

1. Auflage 2025

Alle Rechte vorbehalten, auch die des auszugsweisen Nachdrucks und der fotomechanischen Wiedergabe.

Layout und Satz: Christiane Zay, Passau

Druck: Druck- und Verlagshaus Thiele & Schwarz GmbH, Kassel

Buchbinderische Verarbeitung: Buchbinderei S. R. Büge, Celle

© Wartberg-Verlag GmbH

34281 Gudensberg-Gleichen, Im Wiesental 1

Telefon: 0 56 03-9 30 50

www.wartberg-verlag.de

ISBN 978-3-8313-3708-8

Inhalt

Vorwort – Wie ein zweites Wohnzimmer	4
Im Schatten der Liebfrauenkirche – Das „Alte Brauhaus“	5
Das „Schiffchen“ – Seemannsflair für Landratten	11
Die „Atlas Bar“ – Die Welt auf einem Glas	15
Das „Wilhelm’s“ im Schängelche	19
Ein Koblenzer Urgestein: Joe Wilbert, sein „Winkel“ und „Alt Coblenz“	23
Frauen an die Macht – Das „Planstübchen“	30
Bunt, bunt, bunt – Das „Kurioos“	34
Komm, spiel mit mir – Das „Spökes“	40
Mephisto-Mike – Mike Priestersbach und seine Gastronomien	46
Ihr Auftrag – Die Kultur der Nacht	51
Das „Wayne’s“ – Ein Ort für alle	55
Rauchen oder nicht rauchen, das ist hier die Frage – Das „Wirtshaus am Overbergplatz“	59
Das „Moselstübchen“ – Eine große Familie	61
Von der Kult-Disco zum Mega-Kino – Das „Extra“	64
Der „Schützenhof“ – Warten war früher	68
Das „Kap Horn“, „Le Carré“ und ein Orang-Utan	72
„Bukowskis Tresen“ – Kein Schall und Rauch	76
Die „Frankenschänke“ – Vom Wirt, der keiner sein wollte	81
Der „Biertreff im Rondell“ – Kaffee, Eis und Bier aus Hähnen	85
Das Gasthaus „Zum Rebstock“ – Das älteste Gasthaus von Güls	90

Vorwort

In Koblenz haben sich die Menschen schon immer gerne in Kneipen getroffen. Die Stadt war einst Deutschlands größte Garnisonsstadt, die Soldaten gern gesehene Gäste in den vielen Wirtshäusern. Da wurde ordentlich zugelangt und das Heimweh mit einem oder mehreren Gläsern Bier oder Wein heruntergespült. Nachdem die Bundeswehr ihre Stärke deutlich reduziert hat, machte Koblenz sich als Hochschulstadt einen Namen. Die Studenten sind auf der einen Seite dankbare Gäste, auf der anderen Seite der Theke willkommenes Servicepersonal. Und die Einheimischen, ja, die Einheimischen freuen sich auch, wenn es etwas Gutes zu trinken gibt.

Bunt ist sie, die heutige Kneipenszene, mit anderen Schwerpunkten als vor hundert, sechzig oder vierzig Jahren. Wie die Gesellschaft sich ändert, ändert sich auch das gastronomische Angebot, wird vielfältiger und unterschiedlicher. Eines bleibt allerdings gleich: Im Sommer, wenn es abends warm ist, summt es vor den Gasthäusern wie in einem Bienenschwarm. Es wird getrunken, geredet und gelacht. Auswärtige Gäste fühlen sich in diesem Trubel ebenfalls wohl. Man hört Sprachen aus aller Herren Länder. Die Besucher aus dem Ausland freuen sich besonders über regionale Spezialitäten, erzählen viele Gasthausbetreiber, und fragen auch gezielt nach einem Königsbacher Pils, einem Glas Riesling oder einem Likör aus Quitte und Korn, dem Kowelenzer Schängelche.



Genauso bunt wie die Besucher der Stadt sind ihre Wirtinnen und Wirte. Jede und jeder von ihnen zeichnet eine typische gastronomische Idee aus, eine spezielle Geschichte oder Erlebnisse, die einen staunen lassen oder schmunzeln oder beides. Eines verbindet alle: Die Freude daran, Gastgeber zu sein, oftmals auch Freund und Ratgeber und den Menschen einen Ort zu schenken, an dem sie sich wohl fühlen und sich mit anderen treffen können. So, als wäre es ihr zweites Wohnzimmer.

Diese Kneipengeschichten sind nur ein kleiner Ausschnitt dessen, was Koblenz an Gastlichkeit zu bieten hatte und noch immer hat. Ich darf Sie einladen, die „zweiten Wohnzimmer“ zu besuchen und diejenigen kennenzulernen, die dafür sorgen, dass man sich willkommen fühlt und dort gerne seine Zeit verbringt.

Anja Balschun

Im Schatten der Liebfrauenkirche – Das „Alte Brauhaus“

Wir beginnen unseren Streifzug durch die Koblenzer Wirtshäuser im Herzen der Stadt an Rhein und Mosel, im Schatten der Liebfrauenkirche, auch „Owerpfarrkerch“ genannt, liegt sie doch auf dem höchsten Punkt der Altstadt und damit in der Oberstadt. Schon um das Jahr 800 bildete sie den Mittelpunkt des katholischen Lebens. Ihre weithin sichtbaren Zwiebeltürme prägen noch heute die markante Silhouette der Altstadt. Da verwundert es kaum, dass sich im Schatten des Gotteshauses eine Vielzahl gastronomischer Angebote angesiedelt hat.

In der idyllischen Braugasse 4 nahm die Koblenzer Braukunst ihren Anfang und noch heute ist dort das „Alte Brauhaus“ zu Hause, dessen

ausdrucksstarke Fassade sofort ins Auge fällt. „Altes Brauhaus von 1689“ ist auf ihr unter anderem zu lesen und „Stammhaus der Königsbacher Brauerei“. Über den rechten Fenstern prangt das Emblem der Königsbacher Brauerei, zwei Steinböcke, zwischen ihnen das Koblenzer Wappen.

Es ist zweifellos ein Ort mit einer jahrhundertalten Brautradition. Aber wer hier Bier herstellte und ab wann, darüber herrscht Uneinigkeit, denn keinesfalls braute hier, wie man glauben könnte, seit 1689 die Königsbacher Brauerei. Dies ist schlicht unmöglich, weil diese Marke erst 1870 in das Handelsregister eingetragen wurde.



Gemälde der Braugasse von Heinrich Hartung, 1888–1894 (Foto: Otto Kilger).



Brautradition seit dem 17. Jahrhundert

Klar ist hingegen Folgendes: Bier gebraut wurde in der Braugasse tatsächlich schon im 17. Jahrhundert, denn 1662 wurde an diesem Ort ein städtisches Brauhaus eröffnet. Dies war möglich, weil die Stadt Koblenz durch den Kurfürsten das Bierprivileg erhalten und damit das Recht zur eigenen Herstellung von Bier innehatte. Seit 1356 war die Stadt bereits Eigentümerin des Hofes. Dieser hatte wohl für kurze Zeit einem Ritter von Monreal, der vermutlich aus dem Ort Monreal in der Eifel stammte, gehört. Im so genannten „Haus Monreal“ befand sich seither das Rathaus der Stadt. Es wurde 1688 im Pfälzischen Erbfolgekrieg zerstört und in den Jahren 1689 bis 1693 wiederaufgebaut. Auf einem Anbau wurde die Jahreszahl 1689 angebracht, nach 1878 wurde das Gebäude abgerissen. Josef Thillmann, dem das Haus in der Braugasse 4 seinerzeit gehörte, baute dann am selben Ort unter dem Namen „Bierbrauerei Josef Thillmann“ ein neues Brauhaus. Für sein Gasthaus warb er mit dem Hinweis „Altes Brauhaus“ – 1689“, unter anderem auf Etiketten.

Die Schriftgestaltung ist mit der auf dem Gebäude in der Braugasse identisch. Ungefähr ab dem Jahr 1937 verzichtete man auf das „Alte Brauhaus“. Stehen blieb nur noch die Jahreszahl 1689. Seither wurde das Jahr 1689 mit dem Gründungsdatum der Königsbacher gleichgesetzt. Ein schönes Beispiel dafür, wie Missverständnisse entstehen können, denn so war es definitiv nicht.

Aber wie war es denn nun?

Verlegung nach Kapellen

In Kapellen vor den Toren der Stadt (seit 1912 Kapellen-Stolzenfels) hatte ein gewisser Matthias Krudewig bereits Mitte der 1860er-Jahre, das genaue Datum ist unbekannt, die Königsbacher Brauerei gegründet und kann damit als Namensgeber des Unternehmens angesehen werden. Erworben hatte er das in Kapellen direkt am Rhein gelegene Grundstück bereits um das Jahr 1850 herum. Am 22. April 1870 erfolgte der Eintrag ins Handelsregister unter der Bezeichnung „Königsbacher Brauerei, Florenz & Comp.“ Inhaber war aber nicht mehr Matthias Krudewig, der hatte seinen Besitz aufgrund wirtschaftlicher Schwierigkeiten an die Herren Friedrich Florenz und Adolph Dankelmann veräußern müssen. Es ist zu vermuten, dass es sich dabei um ehemalige Beschäftigte Krudewigs handelte.

1888 kam wieder der bereits erwähnte Josef Thillmann, der Brauer aus der Braugasse, ins Spiel. Er kaufte die Brauerei in Kapellen. Ein Jahr später zog er mit seiner Brauerei aus der Koblenzer Altstadt dorthin, legte sie mit der „Königsbacher Brauerei“ zusammen und



übertrug den Namen auf das neue Unternehmen, das 1899 zur Aktiengesellschaft wurde. Anschließend florierte das Biergeschäft. Auch in der Braugasse 4, was eine Ansichtskarte aus dem Jahr 1905 eindrücklich beweist. Auf der wird behauptet, dass schon die Ritter das „Brauhaus im Haus Monreal“ besuchten. Hier aß man „e half Schässche met Käs“ oder „Wurscht“ und wusste: „Je griesser die Portione, je griesser dä Durscht“.

Der handgeschriebene Text auf der Ansichtskarte lautet, mit einigen Lücken, wie folgt:

„Liebes Mause Schwänzchen! Bin mit Herr Brästen (?) & Steuermann nochmal hinaus in die Stadt sitzen gemütlich in einer alten, uralten Coblenzer Wirtschaft! Ich gäb viel drum, wenn mein herziges Frauchen jetzt bei mir wär! Bist Du noch.. böss??????? Einen dicken Kuß für dich mein Herzblättchen“

Bleibt zu hoffen, dass nach der Heimkehr des Gatten der Haussegen wieder gerade hing.

Biergarten mit Blick auf den Rhein

Fleißig getrunken wurde auch im Biergarten der Königsbacher Brauerei mit Blick auf den Rhein. Ganze Generationen von Koblenzern verbrachten dort nach einem Ausflug ins Grüne mit ihren Familien und Freunden gemütliche Stunden. In der Wirtschaftswunderzeit nach dem Zweiten Weltkrieg lief das Unternehmen derart erfolgreich, dass im Oktober 1970 ein 72 Meter hohes Tankhochhaus gebaut wurde. Das Fassungsvermögen betrug imposante 15 Millionen Liter. Die Erweiterung war notwendig



Alte Braugasse, Gemälde von Lotte Meurer.

geworden, da die Königsbacher zu den ersten Hektoliter-Absatzmillionären in Deutschland gehörte, gemeinsam mit der Henninger Brauerei in Frankfurt und der Dortmunder Union Brauerei in Dortmund.

In das Hochhaus wurde das Restaurant „Brauereiausschank“ integriert. Das weitläufige Restaurant mit einem imposanten Balkonbereich, einem herrlichen Blick auf den Rhein und die Umgebung waren eine Attraktion für Groß und Klein.

In den 1990er-Jahren übernahm die Karlsberg Brauerei aus dem Saarland die Aktienmehrheit und baute diese Mehrheit im Laufe der Zeit zu 100 % aus. Die Bitburger Braugruppe übernahm 2010 die Vertriebsrechte an der Marke Königsbacher vom damaligen Mutterkonzern Karlsberg Brauerei und vereinbarte mit Karlsberg ein Abkommen zur Herstellung und Abfüllung des Königsbacher Bieres am Standort in Koblenz-Stolzenfels. Dieses Geschehen war sogar dem Magazin „Stern“ eine Meldung wert und bereits da ein wenig undurchsichtig. Aber es sollte noch besser kommen. 2012 verkaufte der Karlsberg-Konzern die Brauerei in Stolzenfels an zwei Privatleute. Das Unternehmen wurde umbenannt in Koblenzer Brauerei GmbH, die auch die Traditionsmarke Königsbacher braute und abfüllte. Die nationalen Marken- und Vertriebsrechte lagen aber weiter in den Händen der Bitburger Braugruppe. Alles klar?

Von da an ging es schleichend bergab. Eingeläutet wurde der Anfang vom Ende des Brauens in Koblenz, als am 20. November 2023 ein Antrag auf Insolvenz gestellt wurde. Da sich kein Investor für das angeschlagene Unternehmen fand, wurde am 31. Januar 2024 die letzte Flasche Bier in Stolzenfels gebraut. Dieser Tag steht für das schmerzliche Ende einer über 140 Jahre währenden, in der Region fest verwurzelten Brautradition. Auch der idyllische Biergarten und der Brauereiausschank werden seitdem nicht mehr betrieben, das Inventar wurde online versteigert.

Ein wenig Trost spendet die Tatsache, dass die klassischen Königsbacher-Biere keineswegs vom Markt verschwunden sind, sondern nunmehr von der Bitburger Braugruppe in Bitburg hergestellt werden.

Wirtin im „Alten Brauhaus“

Aber nun zum „Alten Brauhaus“ in der Braugasse 4, wo natürlich nach wie vor auch vollmundiges Königsbacher aus den Zapfhähnen fließt. Die gastronomische Herrin über das altehrwürdige Gemäuer ist seit dem 15. Oktober 2002, zuvor hatte das historische Gebäude zwei Jahre leer gestanden, Monika Retzmann, eine äußerst erfahrene Wirtin. Bevor sie das „Alte Brauhaus“ übernahm, hatte sie das Restaurant in der Gewa geleitet, einem weit über die Grenzen von Koblenz hinaus bekannten Gemeinschaftswarenhaus gegenüber dem Zentralplatz, quasi der Vorgänger der heute vorherrschenden Einkaufscenter. Die älteren Koblenzer werden sich erinnern.

Monika Retzmann wurde als (Diät-)Köchin ausgebildet. Ihr Credo lautet: Man darf sich in der Gastro für nichts zu fein sein. Außerdem müsse man dazu bereit sein, Freizeit zu opfern. Dies möchte sie allerdings im positiven Sinn verstanden wissen, denn, so erzählt sie lächelnd: „Man bekommt von den Gästen so viel zurück.“ Das „Alte Brauhaus“ verstehen sie und ihr Team vor allen Dingen als einen Ort der Kommunikation. Immer wieder komme es vor, dass Menschen alleine oder zu zweit ins Brauhaus kommen. Dann säßen an einem Tisch zwei Leute, an einem anderen vier und womöglich sogar irgendwo jemand alleine. Letzteres passiere vor allen Dingen bei älteren Männern. Monika Retzmann und ihre Leute haben mittlerweile einen sehr guten Blick dafür entwickelt, wer zueinander passen könnte. Dann wird höflich gefragt, ob man die Menschen wohl an einen Tisch zusammensetzen dürfe. Sehr gerne mischt man auch ältere Menschen mit jüngeren.

Beste Stimmung im
„Alten Brauhaus“.



Wirtin Monika in Aktion.



Oftmals dauert es nicht lange und man gebe sich gegenseitig Runden aus. Das beobachten zu dürfen, die Gastronomin strahlt, das wäre unheimlich süß. Daraus, und das macht Monika Retzmann durchaus stolz, seien schon Freundschaften entstanden. Ohnehin sehen es Monika Retzmann und ihre Mannschaft als ihre Aufgabe an, die Menschen dort abzuholen, wo sie gerade stehen, völlig egal, ob je-

mand glücklich oder traurig ist. Ihr Anspruch ist es, dass alle Gäste mit einem Lächeln aus dem Brauhaus herausgehen. Und sowieso sei es doch viel schöner, wenn man gemeinsam trinkt und isst. Großen Anteil an diesen besonderen Geschichten hätten ihre Mitarbeiter, sagt die Inhaberin. Die seien wirklich super. Ihre älteste Mitarbeiterin sei schon seit Gewa-
Zeiten bei ihr, und das sind immerhin 28 Jahre.

Dass ihre Leute wissen, wie die Stammgäste heißen und was sie bevorzugt trinken, sei selbstverständlich.

Auch die Mitarbeiter in der Küche begleiten sie seit langer Zeit. Auf alle könne sie sich zu 100 Prozent verlassen. Das habe sich auch darin gezeigt, Monika Retzmanns Lächeln wird noch eine Spur strahlender, dass ihre Mitarbeiter sie nach Hause geschickt haben, als sie in den Anfängen des „Alten Brauhauses“ ohne Ruhetag durchgearbeitet hätte. „Chefin“, hätten sie gesagt, „Sie gehen jetzt mal nach Hause.“ Und, die Chefin lacht herzlich, das habe sie dann auch getan. Im Brauhaus-Team hat jeder Achtung vor dem anderen, gegenseitiger Respekt wird großgeschrieben. Natürlich würden auch mal Fehler passieren, das sei völlig normal. Wichtig sei, dass alles wieder gut ist, wenn man nach getaner Arbeit in den Feierabend geht. Monika Retzmann legt, auch wenn es im „Alten Brauhaus“ locker zugeht, Wert auf gute Umgangsformen. „Bitte“ und „Danke“ sind für sie keine leeren Floskeln.

Als die Küche brannte

Ein besonders dickes Dankeschön hat sie für die Feuerwehr Koblenz parat. Es geschah am 1. Mai 2014. Sie feierte den Geburtstag ihrer Mutter im „Alten Brauhaus“ in Mülheim-Kärlich. Dort erreichte sie ein Anruf aus ihrem Haus in Koblenz. Ihre Mitarbeiter setzten sie darüber in Kenntnis, dass es in der Küche brennt und sie in den Laden kommen solle. Am Anfang habe sie den Anruf nicht ernst genommen, gibt Monika Retzmann zu, erst als

man ihr mehrmals versichert hatte, die Wahrheit zu sagen, sprang sie in ihr Auto.

Sie erreichte die Braugasse noch vor der Feuerwehr. Als sie in die Küche kam, stellte sie fest, dass die Fritteuse in hellen Flammen stand. „Wir müssen das Lokal sofort räumen“, forderte sie. Da hatte sie die Rechnung allerdings ohne ihren Küchenchef gemacht. Tiefenentspannt erklärte der Koch, dass es ihm völlig egal sei, ob es brenne, er habe für die hungrigen Menschen im Lokal Essen gekocht und das würde jetzt serviert. Was dann auch geschah, ungeachtet der vor sich hin kokelnden Fritteuse. Schließlich kam die Feuerwehr und räumte das Lokal, auch der Brand war schnell gelöscht. Dankbar gab die Chefin erst einmal eine Runde Getränke aus. Der Feuerwehrschauch, mit dem die Fritteuse gelöscht wurde, hängt heute als Andenken mit der Unterschrift aller beteiligter Feuerwehrleute im Lokal. Das Brauhaus-Team hat diesen Einsatz nie vergessen. Immer, wenn die Feuerwehr in die Nähe des „Alten Brauhauses“ gerufen wird, gibt es für die Mannschaft etwas zu trinken.

Genauso gerne verschenkt sie übrig gebliebene Weihnachtsgänse an die Mitarbeiter von Krankenhäusern oder lädt die Bewohner von Altenheimen ins „Alte Brauhaus“ ein. Bei einer Gastronomie, die mit einem solch großen Herzen geführt wird, verwundert es nicht, dass das „Alte Brauhaus“ im Jahr 2013 den ersten Platz beim Gastronomiepreis Rheinland-Pfalz gewann. Dazu kann man nur gratulieren.

Das „Alte Brauhaus“, Hopfen und Malz, Gott erhalt's!

Das „Schiffchen“ – Seemannsflair für Landratten

Das „Schiffchen“, auch diese legendäre Kneipe befindet sich im Schatten der Liebfrauenkirche, nur wenige Schritte vom „Alten Brauhaus“ entfernt und wird dort seit 60 Jahren betrieben. Wenn man allerdings Thomas Fuchs, genannt Fuxi (weil es in seinem Jahrgang unbedingt erforderlich war, dass man die vielen Thomasse unterscheiden konnte), anruft, erlebt man eine Überraschung. Denn das Telefonat wird nicht begleitet von wohl-tönendem Glockengeläut, sondern von einem kräftigen Hahnenschrei.

Nun ist Koblenz zwar eine kleine Großstadt mit einigen bis heute ländlich geprägten Stadtteilen, aber dass einen schon frühmorgens ein

Hahn weckt, dürfte selten geworden sein. Bei Fuxi liegt das daran, dass er und seine Familie in der Nähe der Loreley zu Hause sind. Dort haben sie sich ihren Traum von einem Hof im Grünen mit viel Platz und vielen Tieren erfüllt. Die Hühner gehören übrigens zur Gattung der Blumenhühner, laut Fachliteratur eine robuste und zahme Hühnerrasse mit einem vielfarbi-gen Federkleid.

Einen anderen Traum erfüllte sich der quirlige Wirt schon mit der Übernahme des „Schiffchens“. Fuxi ist schon seit längerer Zeit in der Koblenzer Gastronomie unterwegs. Er hat früher im „Spökes“ gearbeitet und war unter denjenigen, die die „Druckluftkammer“ mit



Fuxi, Wirt aus Leidenschaft, vor ein-drucksvollem Rhein-Panorama.



Fuxi ist ein Mann, der stets neue Herausforderungen sucht. Wenn er eine Aufgabe gut beherrscht, fängt sie schnell an, ihn zu langweilen und er muss sich etwas anderes suchen. Für seine Tätigkeit in der Gastronomie gilt dies übrigens nicht. Sie sei, so bekennt er offen, der einzige rote Faden in seinem Leben. Man sei überall mittendrin und bekomme auch noch Geld dafür, erklärt er grinsend.

Zunächst absolvierte er eine Ausbildung zum Kfz-Mechaniker. Dann rief die Bundeswehr. Fuxi verpflichtete sich für vier Jahre, wurde danach Schädlingbekämpfer. Auch dieser Job hat ihn nicht wirklich ausgefüllt, etwas Aufregenderes musste her. In die Gastroszene ist er durch die Eltern eines Freundes gerutscht, denen er als 15-Jähriger bei einem Stadtfest am Jesuiten-Platz geholfen hat. Leere Fässer wollten aus dem Getränkestand hinaus- und volle wieder hineingerollt werden. Anschließend hat er im Betrieb immer wieder ausgeholfen, wie gesagt, der rote Faden in seinem Leben.



renoviert und aufgebaut haben. Von beiden Lokalitäten wird später noch die Rede sein.

Sein „Schiffchen“, meint Fuxi, sieht von außen eher aus wie eine langweilige Spelunke. Viele laufen vorbei, ohne dass ihnen die Kneipe aufgefallen wäre. Und, so seine Aussage, das sei auch gut so. Er bedient im „Schiffchen“, das er seit nunmehr 19 Jahren betreibt, viele Stammgäste, aber auch viele Touristen, die ihren Individualurlaub mit einem Besuch bei ihm verbinden.



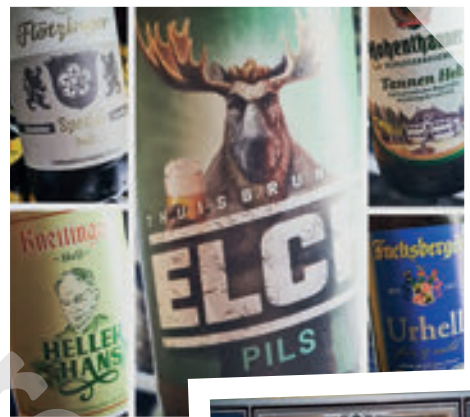
Atmosphäre wie auf einem alten Segler

Als Fuxi das „Schiffchen“ übernommen hat, hat er erst einmal viele tausend Euro investiert. Die Atmosphäre, wie sie auf einem alten Segler herrscht, sollte schließlich erhalten bleiben. Im „Schiffchen“ dominiert dunkles, schimmerndes Holz. Dieser Effekt wurde dadurch erreicht, dass unendlich viele Quadratmeter in mühseliger Arbeit mit einem Glitzerschwamm gestrichen wurden. Ein durchaus authentisches Element, das Leben auf einem Segelschiff war schließlich selten das reinste Zuckerschlecken. So kommt es, dass diejenigen, die das „Schiffchen“ betreten, im Schein flackernder Kerzen eine gemütliche Düsternis umfängt. Auf der rechten Seite sind die Tische so angeordnet, dass man meinen könnte, es handele sich um kleine Kajüten. Als Landratte rechnet man jeden Moment damit, dass der Klabautermann höchstselbst auftaucht ... oder zumindest ein Shanty-Chor.

Das kommt aber eher selten bis gar nicht vor. Stattdessen steuert Captain Fuxi in seinem Holzschoner eine Auswahl von über 400 Spirituosen, darunter alleine 170 Whiskysorten, über eine zum Glück meistens friedliche See. Mit an Bord sind außerdem Gin, Rum, Tequila, Wodka in großer Auswahl. Entstanden ist dieses mehr als reichhaltige Angebot dadurch, dass Fuxi aus dem Urlaub immer Schnaps für die Stammgäste oder ein typisches Bier aus der Urlaubsregion mitbrachte. Daraus hat sich die Idee entwickelt, den Gästen jede Woche eine „ProBier-Karte“ anzubieten. Auf dieser stehen Dinge, die man sonst in Koblenz nicht bekommt, zum Beispiel das Huppendorfer Vollbier, das Winkler Bräu Kupfer Spezial, das



Captain Fuxi ist an Bord.



Räuberchen Hell (alles 0,5-Liter-Flaschenbierre) oder Cuba mit Rum aus dem Holzfass. Gut, ab und zu ist auch mal ein Restposten Warsteiner 0,25 dabei. Mit jeder neuen Karte beginnt eine neue Mission, schließlich möchte man auch herausfinden, was den Gästen schmeckt.

Geschäftstüchtig war Fuxi schon immer. Aufgewachsen ist er in der südlichen Vorstadt in

Weitere Bücher über Ihre Stadt



Torsten Krüger/Manfred Böckling
Koblenz – Farbbildband
deutsch/english/français
72 S., Hardcover, zahlr. Farbfotos
ISBN 978-3-8313-3280-9



Anja Balschun
Nur Koblenz allein hat Mosel und Rhein
Geschichten & Anekdoten
80 S., Hardcover, S/W-Bilder
ISBN 978-3-8313-3622-7



Manfred Böckling
Dunkle Geschichten aus Koblenz
schön & schaurig
80 S., Hardcover, S/W-Bilder
ISBN 978-3-8313-2976-2



Manfred Böckling
Unsere Glücksmomente
Geschichten aus Koblenz
80 S., Hardcover
ISBN 978-3-8313-3387-5

Wartberg-Verlag GmbH

Im Wiesental 1 | 34281 Gudensberg

www.wartberg-verlag.de

Bücher für Deutschlands Städte und Regionen

Tel. 0 56 03-93 05 0

Fax 0 56 03-93 05 28



In Koblenz findet man eine bunte Palette gastronomischer Angebote. Besonders viele tummeln sich in den malerischen Gassen der Altstadt und den angrenzenden Straßen unter den weithin sichtbaren „Zwiwwelsturm“ der „Owerpfarrkerch“. Aber nicht nur dort trifft man sich in den Kneipen, Gaststätten und Bars auf ein Bier, ein Glas Wein oder einen Cocktail.

Etliche Gäste bleiben ihrem „zweiten Wohnzimmer“ viele Jahre treu, weil sie sich dort zuhause fühlen. Dies ist nur möglich, weil die Menschen hinter der Theke vor allem eines sind: Gastgeber aus Leidenschaft.

Kommen Sie mit auf einen Spaziergang von Lokal zu Lokal und erfahren Sie Alltägliches, Lustiges und Kurioses aus längst vergangenen Zeiten und der Gegenwart.



Anja Balschun wurde 1966 im Wonnemonat Mai in Koblenz geboren. Nach wie vor lebt und schreibt sie in ihrer Heimatstadt. In ihren zahlreichen Kriminalromanen, die stets in der Region spielen, wird ebenso wie in diesem Buch die innige Verbundenheit zu Landschaft und Menschen an Rhein und Mosel lebendig.



Wartberg Verlag

ISBN 978-3-8313-3708-8



9 783831 337088

€ 16,90 (D)