



HENNING KRAUTMACHER | MARCEL SEEGER

# KÖLNER PLÄTZE & PLÄTZCHEN

Geschichten und Rezepte aus unserer Stadt

Mit Fotografien von  
Nina Gschlößl

Greven Verlag



## INHALT

9	<b>VORWORT</b>	74	<b>VORGEBIRGSPLATZ</b>
		79	<b>VORGEBIRGSPLÄTZCHEN</b>
13	<b>RUDOLFPLATZ</b>	80	<b>EIERPLÄTZCHEN</b>
17	<b>RUDOLFPLÄTZCHEN</b>	85	<b>EIERPLÄTZCHEN</b>
21	<b>TAKUPLATZ</b>	87	<b>WIENER PLATZ</b>
25	<b>TAKUPLÄTZCHEN</b>	91	<b>WIENER PLÄTZCHEN</b>
27	<b>OTTOPLATZ</b>	96	<b>ROTE-FUNKEN-PLÄTZCHEN</b>
31	<b>OTTOPLÄTZCHEN</b>	99	<b>ROTE-FUNKEN-PLÄTZCHEN</b>
34	<b>OSTERMANNPLATZ</b>	102	<b>BRÜCKER MARKTPLATZ</b>
39	<b>OSTERMANNPLÄTZCHEN</b>	107	<b>BRÜCKER MARKTPLÄTZCHEN</b>
42	<b>EBERTPLATZ</b>	108	<b>WILHELMPLATZ</b>
47	<b>EBERTPLÄTZCHEN</b>	113	<b>WILHELMPLÄTZCHEN</b>
49	<b>KOLPINGPLATZ</b>	116	<b>FRIESENPLATZ</b>
53	<b>KOLPINGPLÄTZCHEN</b>	121	<b>FRIESENPLÄTZCHEN</b>
56	<b>KARL-KÜPPER-PLATZ</b>	123	<b>RONCALLIPLATZ</b>
61	<b>KARL-KÜPPER-PLÄTZCHEN</b>	127	<b>RONCALLIPLÄTZCHEN</b>
62	<b>FASTELOVENDS-PLÄTZCHEN</b>	131	<b>LENAUPLATZ</b>
67	<b>FASTELOVENDS-PLÄTZCHEN</b>	135	<b>LENAUPLÄTZCHEN</b>
69	<b>BRESLAUER PLATZ</b>	137	<b>DOMPLATZ</b>
73	<b>BRESLAUER PLÄTZCHEN</b>	141	<b>DOMPLÄTZCHEN</b>

- 142 **JUPP-SCHMITZ-PLÄTZCHEN**  
 147 **JUPP-SCHMITZ-PLÄTZCHEN**
- 149 **WILLY-MILLOWITSCH-PLATZ**  
 153 **WILLY-MILLOWITSCH-PLÄTZCHEN**
- 158 **OFFENBACHPLATZ**  
 161 **OFFENBACHPLÄTZCHEN**
- 165 **THEOPHANOPLATZ**  
 169 **THEOPHANOPLÄTZCHEN**
- 172 **REICHENSPERGERPLATZ**  
 177 **REICHENSPERGERPLÄTZCHEN**
- 179 **KARL-SCHWERING-PLATZ**  
 183 **KARL-SCHWERING-PLÄTZCHEN**
- 184 **CHLODWIGPLATZ**  
 189 **CHLODWIGPLÄTZCHEN**
- 192 **BARBAROSSAPLATZ**  
 199 **BARBAROSSAPLÄTZCHEN**
- 202 **WALLRAFPLATZ**  
 207 **WALLRAFPLÄTZCHEN**
- 208 **KARL-BERBUER-PLATZ**  
 213 **KARL-BERBUER-PLÄTZCHEN**
- 215 **APPELLHOFPLATZ**  
 219 **APPELLHOFPLÄTZCHEN**
- 221 **KÖLNER-STEMPEL-PLÄTZCHEN**





## VORWORT

Zu jedem Platz ein Plätzchen! Aus einer spontanen Idee nach einer vorweihnachtlichen Fernsehsendung, in der Plätzchen gebacken wurden, sollte ein Buch werden, das es so noch nicht gibt: Wir verbinden die Erkundung von Kölner Plätzen mit der Kreation neuer Plätzchen!

Die Höchner werden oft gefragt, wie sie zu ihren Texten kommen, und antworten dann: „Die Themen liegen doch auf der Straße. Man muss sie nur erkennen und aufheben.“ So haben wir es auch in diesem Fall gemacht und dabei viel Neues erfahren. Bei einem Konzert oder einem Straßenfest bekommt man wenig mit von der Geschichte, Bedeutung oder Wirkung eines Ortes im Alltagsleben der Stadt. Auch beim eiligen Vorbeilaufen erschließt sich das nicht. Wir haben uns deshalb ein bisschen Zeit genommen und die Plätze auf uns wirken lassen. Zusammen mit der Fotografin Nina Gschlößl haben wir 30 große und kleine Plätze inspiziert, dabei bekannte und unbekannte Menschen getroffen, die uns interessante Geschichten erzählten, und uns zu Backrezepten inspirieren lassen.

Der Name oder die Gestaltung eines Platzes haben unsere Fantasie beflügelt und zur Verwendung bestimmter Zutaten angeregt. Das Ergebnis: Nun lassen sich die Plätze Kölns nicht mehr nur mit vier Sinnen erfahren. Zum Sehen, Hören, Riechen und Tasten kommt der fünfte Sinn hinzu: das Schmecken.

Wir haben nicht nur die Schmuckstückchen der Stadt ausgewählt. Nicht jeder Platz ist den Stadtplanern gut gelungen, nicht jede Erinnerung an einen wichtigen Namen der Stadtgeschichte ist würdig umgesetzt. In diesen Fällen mag das süße Gebäck über manch bittere Erkenntnisse hinweghelfen. In diesem Sinne: Lasst es Euch schmecken! Jode Appetit an alle „Schmecklecker“!

Henning Krautmacher und Marcel Seeger



## RUDOLFPLÄTZCHEN

### Für den Teig

200 g Butter, weich

230 g Zucker

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

2 Eier (Größe M)

550 g Weizenmehl Typ 550

### Für die Fertigstellung

Etwas Puderzucker

150 g Johannisbeergelee

150 g Rollfondant

80 g dunkle Kuchenglasur

Butter, Zucker, Salz und Vanillemark in der Küchenmaschine miteinander verrühren. Die beiden Eier nach und nach dazugeben. Wenn alles gut vermischt ist, das Mehl hinzufügen und alles zusammen zu einem glatten Mürbeteig kneten. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und 1 Stunde lang in den Kühlschrank stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den gekühlten Mürbeteig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche 3 Millimeter dünn ausrollen. Man kann den Teig in zwei Hälften teilen und erst die eine ausrollen, während die andere im Kühlschrank bleibt. So wird der Teig nicht weich.

Mit einem Ausstecher von 8 Zentimeter Durchmesser runde Gebäckteile ausstechen und auf die beiden Backbleche legen. Bei der Hälfte der ausgestochenen Teile mit einem Ausstecher von 2 Zentimeter Durchmesser in der Mitte ein Loch ausstechen. Das ergibt später die Nase von Rudolf, dem Rentier. Die Gebäckteile etwa 10 bis 12 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen abkühlen lassen.

Die Teile mit dem Loch dünn mit Puderzucker besieben und sie dann auf die Teile ohne Loch aufsetzen. Sie halten später durch die Marmelade zusammen. Das Johannisbeergelee rühren, damit es etwas flüssiger wird, und in das Loch des oberen Gebäckteils einfüllen.

Den Rollfondant dünn ausrollen und daraus für jedes Plätzchen zwei Augen mit 2 Zentimeter Durchmesser ausstechen. Die Augen oberhalb der gefüllten Mitte des Plätzchens anbringen. Die Kuchenglasur auflösen, in ein kleines Tütchen aus Backpapier füllen und zwei dunkle Punkte in die Augen des Rentiers spritzen. Darüber Geweihe und darunter einen hübschen kleinen Mund anbringen.



## BRÜCKER MARKTPLATZ

Historische Kölner Marktplätze wie Alter Markt, Heumarkt, Eisenmarkt oder Holzmarkt haben wir in diesem Buch ignoriert – zugunsten eines Ortes im Kölner Osten. Für unser einziges „Marktplätzchen“ sind wir nach Brück gefahren, um einen Platz zu würdigen, der offiziell gar keinen Namen hat. Zweimal in der Woche bauen Händler auf dem Brücker Marktplatz ihre Stände auf, an besonderen Tagen im Jahr feiert der Stadtteil hier seine Feste. Und noch etwas macht diesen Platz an der Olpener Straße zu etwas Besonderem: Hier kann man das Denkmal für einen Wirt bestaunen, der nicht für Fleiß, sondern für Faulheit bekannt war.

„Der Fuule Weet hat hier Legendenstatus“, sagt Helmut Frangenberg über den Gastwirt Alfons Weiden. Der Freund, Journalist, Autor, Karnevalist und Lektor sämtlicher Texte in diesem Buch ist in Brück aufgewachsen. „Was wirklich wahr ist, kann keiner mehr so genau sagen. Aber eins ist klar: Der Wirt dürfte doch deutlich anders ausgesehen haben als die magere Figur, die hier auf dem Stein hockt.“ Das belegt auch der schmiedeeiserne Schmuck an der Fassade seiner ehemaligen Arbeitsstätte. Die Stifter des Brunnens wollten sparen und haben irgendwo eine dürre Figur zum Sonderpreis erworben, anstatt den wohlbeleibten Mann nachbilden zu lassen.

In der Gaststätte am Marktplatz, die Alfons Weiden ab 1925 betrieb, befindet sich heute ein italienisches Restaurant. In den Saal, der früher zum Lokal gehörte, ist bereits vor Jahrzehnten eine Spielhalle eingezogen. Keine Spuren hat die kleine Tankstelle hinterlassen, die Alfons Weiden nebenher betrieb. Wer hier tankte, konnte sich gleich etwas zu essen und zu trinken kaufen. Der „Fuule Weet“ war seiner Zeit voraus.

„Seinen Namen bekam er, weil er seine Gäste immer wieder aufgefordert haben soll, ihr Bier doch selbst zu zapfen“, berichtet Frangenberg. „Wenn er abends müde wurde und ins Bett wollte, ließ er ihnen den Schlüssel da. Sie sollten sich selbst bedienen, das Geld auf den Tresen legen und nach dem Abschließen den Schlüssel von außen in den Briefkasten werfen.“ Als die Nazis an

Schmiedeeisernes Schmuckstück: Ein Schild an der Fassade erinnert noch an den „Fuule Weet“, obwohl sich dort heute ein italienisches Restaurant befindet.





die Macht kamen, war „fuul“ keine akzeptable Eigenschaft mehr, um für sich zu werben. Alfons Weiden musste den Namen seiner Gaststätte ändern. Er soll sich clever in „Wirt zum fuule Bach“ umgetauft haben – eine Anspielung auf den langsam unter dem Marktplatz dahinfließenden Flehbach. Die Brücker störte das nicht. Sie gingen weiter „zum Fuule“.

Um in Brück die Brücke zu schlagen zwischen einem Wirt und dem Obst auf dem Markt, empfehlen wir leckere Apfel-Plätzchen, im Bierteig ausgebacken. Welches Bier? Nun, am besten Kölsch!

