



Gemütlichkeit auf kölsche Art: „Bei d'r Tant“ fühlen sich die Gäste wie in einem Wohnzimmer.

BILDER: MICHAEL

Die kölsche Seele entfaltet sich

Schunkel-Lieder, Rösti und Verzällcher: So lieben die Gäste ihre Traditionskneipe

VON TOBIAS CHRIST

Innenstadt. Am Nachmittag noch hat Peter Hoffmann, Spitzname Harry, auf der Bühne vor 1400 „tollen Frauen“ getanzt – Mädchensitzung der Roten Funken im Gürzenich. Nun steht der 40-Jährige samt rot-weißem Ornat und Schiffchen im Schummerlicht und lässt sich ein Feierabend-Kölsch schmecken. Er und seine Co-Karnevalisten strahlen so farbenfroh und glücklich in den Raum wie die gemalten Clowns an der Wand. „Bei d'r Tant“, da ist sich Harry sicher, ist die Stimmung immer gut.



AUSSEHEN BEI D'R TANT

Zwischen gesichtslosen Geschäftshäusern, umtost von mehrspurigem Innenstadtverkehr, wirkt das Traditionslokal an der Cäcilienstraße wie eine Oase. Der Schankraum hält, was die festlich illuminierte Fassade verspricht: Gemütlichkeit auf kölsche Art. Der Platz ist begrenzt rund um die massiv-hölzerne Theke, die wie eine rustikale Volkstheaterbühne den Dreh- und Angelpunkt des Geschehens darstellt. „Jupp“, der vielbeschäftigte Herr über die Kölschfässer, spielt hier eine der Hauptrollen.

So überschaubar die gute Stube, so groß der Raum für die kölsche Seele. Bei einschlägigem Schunkel-Liedgut, Rösti mit Räucherlachs und „Verzällcher“ mit guten Freunden kann sie sich frei entfalten. „Man fühlt sich direkt hier zu Hause, es ist familiär“, sagt Harry, der Rote Funke: „Das ist ein Stück urtümliches Köln.“ Geschäftsführer Johannes Bauchmüller teilt die Begeisterung. „Bei d'r Tant“ – das sei „wie mit guten Freunden im Wohnzimmer“.

Anfangs, vor mehr als 100 Jahren, hieß das „Wohnzimmer“ noch Cäcilienchenke. Mit Maria Kremer änderte sich das. Sie betrieb die Kneipe von 1930 bis zum Zweiten Weltkrieg zusammen mit ihrem Mann Arnold und nach seinem Tod viele Jahre allein. Den Kindern aus der Nachbarschaft schenkte sie gerne Zuckerstangen. „Mer jon bei d'r Tant“ („Wir gehen zur Tante“) sollen sie irgendwann gerufen haben. So bürgerte sich der spätere Name ein.

Spätestens auf dem Weg zum Speiseraum im ersten Stock spürt der Gast, dass es sich die Protagonisten des organisierten Karnevals regelmäßig in Tantchens Wohnzimmer gemütlich machen. Seit 1990 haben sämtliche Kölner Dreigestirne ihre Fotos hinterlassen, die nun im schmalen Treppenhaus wie Trophäen ausgestellt werden. Außerdem haben mehrere Traditionsvereine hier ihr Stammlokal. Ganze Musikzüge haben schon im und am Lokal auf die Pauke gehauen. Die Theke zieht aber auch Prominente an. Helmuth Kohl oder Peer Steinbrück kamen schon auf einen Schluck vorbei. Vom

Schuhputzer bis zum Millionär – „Bei d'r Tant“ fühlen sich viele wohl.

Von Wieverfastelovend bis Rosenmontag herrscht natürlich Ausnahmezustand. An den tollen Tagen rücken sich die Jecken schon vom spä-

ten Vormittag an mächtig auf Pelle: „Wenn Sie einen Euro in Luft schmeißen, kommt der nicht an“, sagt Bauchmüller. Das Lokal am Karnevalsdienstag geschlossen hat, ist sicher ungewöhnlich. Aber die Kraftreserven des Personals seien spätestens dann erschöpft, so der 60-Jährige.

Während die Roten Funken Kölschkränze kreisen lassen, nießt Linda Bell das Treiben in der gegenüber liegenden Ecke des Raumes. Sie sitzt an einem der Tische, von denen aus sich das jeckische Schauspiel bestens beobachten lässt. „In kaum einer Kneipe haben Sie so viel Karneval schon vor den tollen Tagen“, schwärmt Linda Bell. Schon seit den 1970er Jahren kommt sie vorbei, mittlerweile gehört auch sie zur Familie. Dass sie „Imi“ aus der Eifel ist, stört niemanden. Man kann ja das Karnevalslernen. „Im Karneval kriegt man das beim Schunkeln an“, sagt Bell und lacht herzlich.



Der Herr über Frikadellen und Kölschgläser, von allen nur Johannes genannt

Steckbrief

„Bei d'r Tant“ befindet sich an der Cäcilienstraße 28, Ecke Antons-gasse. Geöffnet ist das Lokal Montag bis Donnerstag von 11 bis 24 Uhr, Freitag und Samstag von 11 bis 1 Uhr. Sonn- und feiertags ist geschlossen. „Bei d'r Tant“ liegt in der Nähe des Neumarkts und ist mit der Straßenbahn bestens erreichbar. Die Haltestelle Heumarkt liegt nicht weit entfernt.

Die Küche bietet Bürgerliches auf kölsche Art. Als Spezialitäten des Hauses gelten unter anderem die hausgemachten Bratkartoffeln sowie Rösti und Reibekuchen, wahlweise mit Räucherlachs oder frischem Tatar. Ein Gaffel-Kölsch kostet 1,50 Euro. Zu erreichen ist das Lokal unter der Telefonnummer 0221/257 73 60. (cht) www.bei-dr-tant.de

