

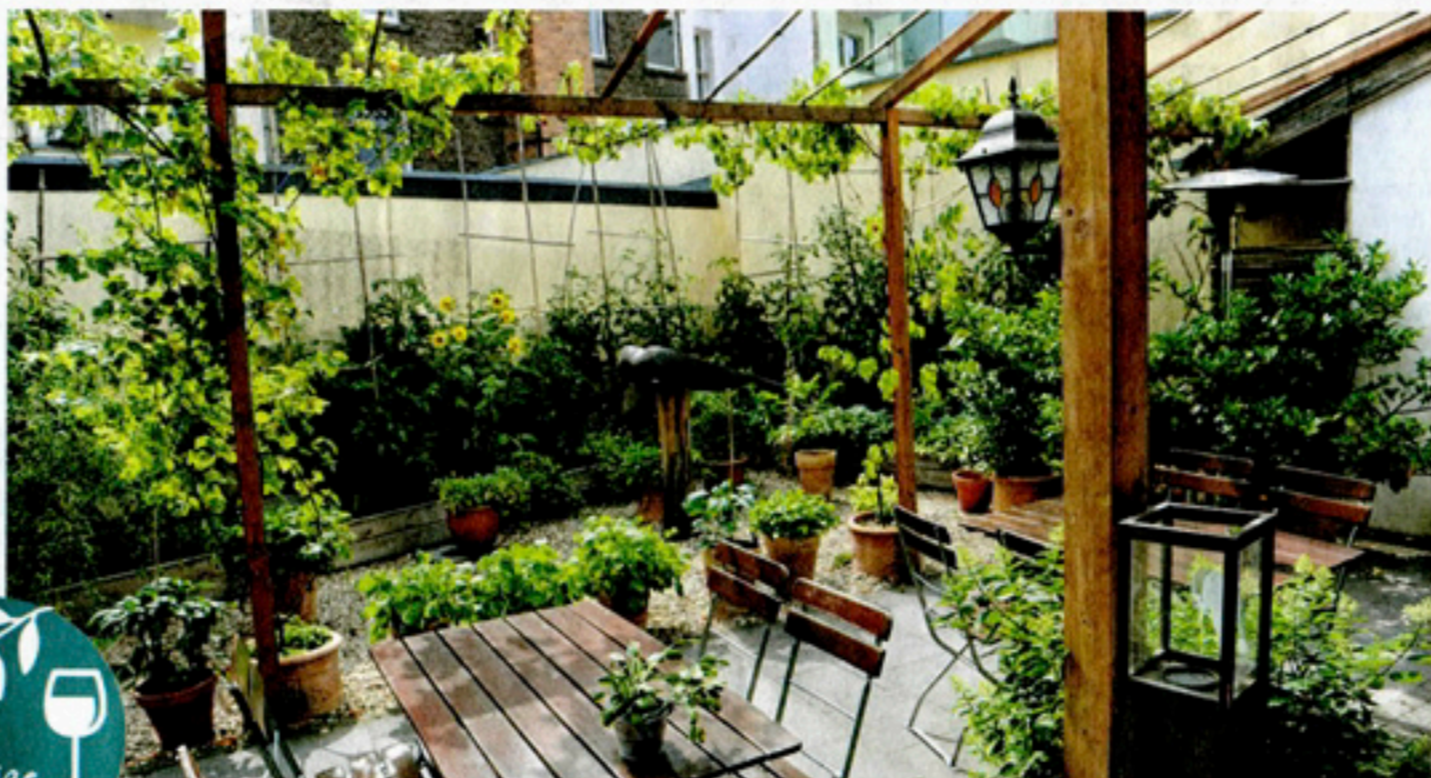
Tafeln neben gestreiften Tomaten

Jan Welbers züchtet im Biergarten seines Restaurants Zur Sülzburg so manche Zutat für seine Küche

VON SUSANNE HENGESBACH

Der schöne Satz von von Karl Valentin, „Kunst ist schön, macht aber viel Arbeit“, trifft hundertprozentig auch auf Gärten zu. Das weiß Jan Welbers, seitdem ihn die Lust gepackt hat, die Terrasse seines Restaurants „Zur Sülzburg“ in eine grüne Oase zu verwandeln, die nicht nur hübsch aussieht, sondern auch ordentlich was abwirft. Allein rund 60 Kilogramm Tomaten konnte er im vergangenen Jahr ernten; grüne, gelbe und andere ansehnliche Sorten wie die gestreiften Black Zebra. Manche Exemplare seien echt riesig gewesen, betont der 58-Jährige und formt mit den Händen eine kleine Melone.

Inzwischen steckt wohl auch ein kleines Vermögen in Terrakotta-Töpfen, aus denen etwa leuchtend orangefarbene Kapuzinerkresse wuchert oder der Oleander emporwächst. Er sei täglich anderthalb Stunden mit dem Wässern und Pflegen von Bohnen, Stachelbeeren, Erdbeeren, Olivenbäumchen sowie etlichen Kräutern beschäftigt. „Bei Regen spare ich natürlich eine Dreiviertelstunde“, meint der Kölner, der seine Küche nach wie vor als ausgesprochene One-



Blumenkästen und Terrakotta-Töpfe dominieren den Biergarten des Restaurants Zur Sülzburg.

Foto: Rakoczy

Man-Show betrachtet, sein eigenes Brot backt und seine eigene Pasta herstellt.

Dass er sich nun draußen gegen Wicken entschieden hat, liegt schlicht und ergreifend daran, dass die im vorigen Jahr „alle ein, zwei Stunden nach Wasser verlangten.“ Das ginge eindeutig zulasten der Gäste, die das Restaurant gern wegen der Westwälder Wild-Spezialitäten

besuchen oder wegen der Innenreien die regelmäßig auf der Karte stehen. Die Pasta Bolognese vom Rothirsch kostet 13,50 Euro, die hausgemachten Nudeln mit Rehragout 14,50 Euro und das Kaninchenrückenfilet im Mohnmantel 18,50 Euro. Dienstags gibt es eine neue Karte.

Jan Welbers, der das Restaurant zusammen mit seiner den Service wuppenden Frau Susan

Kravert führt, hat bevor er sich vor gut vier Jahren selbstständig machte, unter anderem im Restaurant „L'accento“ am Herd gestanden.

Restaurant zur Sülzburg, Sülzburgstraße 229 (Ecke Zulpicher Straße). Telefon: 0221/29816398
Öffnungszeiten: Di bis Sa 17 bis 23 Uhr. Montags geschlossen.
www.zursuelzburg.de

ZUR SERIE

Bewirtete Hinterhöfe, Restaurant-Tische inmitten einer Blütenpracht und idyllische Gärtchen zum Speisen und Verweilen gibt es in Köln mehr als man denkt. In unserer Sommerserie „lauschige Plätze“ stellen wir jeden Tag ein solches Lokal vor. (she)

Kö
Fa
fü

Vie
der
nich
frül
die
fah
Stra
viel
mo
che
tet
jäh
rad
mir
dies
fan
Jun
hen
som

E
Anl
Rad
Mor
tag
15 U
de
Nip
164

stat
dass
sch
Trai
del
auf
A
tem
lose
Inte
Tele
ode
sabi
@sta