

# Inhalt

Vorwort	8
Einleitung	10
Brauen ist eine Kunst!	12
Brauen leicht gemacht	19
Die Hefe	22
Der Schaum auf dem Kölsch	26
Wie der Schaum aufs Kölsch kommt	30
Die kölsche Stange	33
Glas-Kultur	36
Das Zapfen	38
Deckel & Co.	40
Et Pittermännche	44
Die Flasche	45
Der Kron(en)korken	48
Kölsch es kölsch un bliev Kölsch	50
Kölsch hat es in sich	64
Petrus von Mailand	
und Kaiser Maximilian I.	66

Der Köbes	74
Wie der Köbes zu seinem Namen kam	76
Et Thekenschaaf	78
Die Brauereien	80
Bischoff Kölsch	82
Bürger-Kölsch	83
Dom-Kölsch	84
Früh-Kölsch	88
Gaffel-Kölsch	92
Ganser-Kölsch	96
Garde-Kölsch	98
Gereons-Kölsch	100
Germania-Kölsch	103
Giesler-Kölsch	106
Gilden-Kölsch	109
Küppers-Kölsch	112
Kurfürsten-Kölsch	116
Mühlen-Kölsch	120
Päffgen-Kölsch	124
Peters-Kölsch	126
Rats-Kölsch	129
Reissdorf-Kölsch	132

Richmodis-Kölsch	<b>136</b>
Römer-Kölsch	<b>139</b>
Sester-Kölsch	<b>141</b>
Severins-Kölsch	<b>144</b>
Sion-Kölsch	<b>146</b>
Sünner-Kölsch	<b>149</b>
Zunft-Kölsch	<b>152</b>
Schreckenskammer-Kölsch	<b>155</b>
Stecken-Kölsch	<b>157</b>
Der Kölsch-Test	<b>159</b>
Die Test-Kriterien	<b>161</b>
Test-Ergebnisse	<b>168</b>
Kölsch-Song	<b>172</b>
Ambiente-Test	<b>176</b>
Kölsch-Durchlaufest	<b>188</b>
Literaturverzeichnis	<b>190</b>