

Restaurant · Gaststätte

FREIZEITHEIM

Lecker essen
und trinken

Speisenkarte



Unsere Konzeption

Selbstverständlich stehen wir Ihnen gerne für sämtliche Feierlichkeiten zur Verfügung. Unser großer Saal mit Bühne bis 100 Personen und unsere gemütliche Kellerbar für 35 Personen.

Sprechen Sie mit uns.

Wir stellen Ihnen Ihr persönliches Festmenü zusammen. Verwöhnen Sie Ihre Gäste und nutzen Sie unseren Veranstaltungsservice:

- Konzeption, Organisation und Durchführung.
- Ausrichtung von Firmenfesten und privaten Feiern aller Art.
- Wir sorgen für die Technik, Catering, Dekoration, Personal, Unterhaltungsprogramme etc.,
- Bereitstellung von Zelten, Getränkepavillons und mobilen Zapfanlagen.

Beachten Sie außerdem unsere diversen Aktionen.

Infos zu Allergenen

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergiene betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere hinten stehende Allergiekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten!

Das Freizeithaus Team

Sehr verehrte Gäste

Wir freuen uns, Sie in unserer Gaststätte
willkommen heißen zu dürfen.

Selbstverständlich sind wir bemüht,
jedem Gast in unserem Hause alle Wünsche,
soweit wie möglich, zu erfüllen.

In unserer Gaststätte wird größter Wert darauf gelegt,
dass jede Speise frisch zubereitet wird,
so kann es hier zu einer kurzen Wartezeit kommen.
Sollte dies wieder erwarten etwas länger ausfallen,
bitten wir, dieses schon jetzt zu entschuldigen.

Wenn Sie mit unserem Service
nicht zufrieden waren,
so sagen Sie es uns bitte sofort.

Waren Sie zufrieden,
so empfehlen Sie uns bitte weiter.

Wir bedanken uns,
dass Sie diese Zeilen gelesen haben und
wünschen einen gemütlichen Aufenthalt.

Das Freizeitheim Team

Glück auf!

Zeche

Frachse mich, wattat is...

sach ich:

Zeche is dat watte machss, wenne dich
inne Kneipe am Tresen ein kipps.

Un wenne dafür Kohle blechen muss,
muss auffe Zeche gehn un Kohle machen.



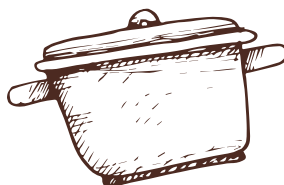
Aus'm Suppenpott

Rinderkraftbrühe ^{1, 9, 10, 5}	6,00 €
Würzige Gulaschsuppe ^{1, 9, 10, 12}	6,00 €
Tomatensuppe mit Creme fraiche ⁵	6,00 €

Achten Sie
auf unsere
Sonderkarte

Von'ne Kaltmamsell

Bruschetta ^{1, 10} geröstetes hausgemachtes italienisches Brot mit frischen Tomaten, roten Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum	6,00 €
Kleiner gemischter Salat der Saison ^{1, 10}	4,00 €
Vegetarischer Salat Zusammenstellung auf Wunsch	12,50 €
Großer gemischter Salat ^{1, 4, 9, 3, 7, 6} mit Thunfisch, Ei, Käse und Weißbrot	12,90 €
Freizeitheim Salat ^{12, 3, 1, 4, 9, 7, 6} großer gemischter Salat mit Fleischwurst, Ei und Käse und Weißbrot.....	12,90 €
Großer gemischter Salat ^{1, 9, 10, 6} mit Geflügelstreifen und Weißbrot	13,90 €
Salatteller „Störtebeker“ ^{1, 4, 9, 10, 6} Salat der Saison mit Balsamicodressing, Räucherlachs und Baguette	14,90 €
Beef und Scampi ^{1, 2, 10, 9, 6} Salat der Saison mit Roastbeef und Scampis, dazu Baguette.....	16,90 €



Für unsere Junioren und Senioren

Freizeitheim-Kapitän ^{1, 4, 5, 6, 9, 10} Fischstäbchen mit Pommes frites und Remoulade	8,00 €
Juniorschnitzel ^{1, 3, 5, 8, 6} mit Pommes frites, Erbsen und Möhren- oder Salat	8,90 €
Knappenteller ^{3, 6, 9, 10} Bratkartoffeln mit 1 Spiegelei und Salat	8,90 €
Seniorenteller ^{6, 7, 5, 12} Zwei kleine Schweinefilet auf Champignons ala Creme und Röstinchen	10,50 €

Freizeitheim-Spezialitäten

Achten Sie
auf unsere
Sonderkarte

Drei Rühr- oder Spiegeleier ^{3, 6, 9, 10} mit Röstkartoffeln an Salat-Composition	10,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ ^{1, 3, 5, 8, 6, 9, 10} mit Pommes frites und gemischtem Salat	12,90 €
Schnitzel „Teufelssauce“ ^{1, 3, 5, 6, 9, 10} mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50 €
Jägerschnitzel ^{1, 3, 5, 8, 6, 9, 8, 10, 12} mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50 €
Zwiebelschnitzel ^{1, 3, 5, 8, 6, 8, 9, 10} mit Pommes frites und gemischtem Salat	14,50 €
Schnitzel „Hawaii“ ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 6, 9, 10} mit Ananas und Käse überbacken dazu Pommes frites mit gemischtem Salat	14,50 €
Schaschlik-Spieß ^{5, 6, 9, 10} und Pommes frites und gemischtem Salat	14,50 €
Schnitzel „Milano Art“ ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10} Schnitzel mit Tomatenscheiben und Käse überbacken, dazu Tomatensauce, Röstinchen und gemischtem Salat	14,90 €
Schnitzel „Pfifferlinge“ ^{1, 3, 5, 7, 8, 6, 9, 10} mit Kroketten und gemischtem Salat	15,90 €
Schnitzel „Ratsherrenart“ ^{1, 3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12} goldbraun gebackenes Schweineschnitzel mit Spiegelei, Speckbohnen, Champignons ala Creme und Bratkartoffeln	15,90 €

Achten Sie
auf unsere
Sonderkarte

Freizeitheim-Spezialitäten

Camembert gebacken ^{1, 3, 6, 7, 8} mit Toast, Butter, gebackener Petersilie und Preiselbeeren.....	9,90 €
Ofenfrische Spare-Ribs ^{1, 6, 10} mit Krautsalat und Weißbrot (nur auf Vorbestellung)	16,00 €
Roastbeef ^{9, 6} mit Sauce-Remoulade und Bratkartoffeln.....	14,50 €
Zarte Hähnchenbrust ⁸ mit Pfirsich / Ananas in Currysauce, dazu Mandelreis.....	15,50 €
Schweinemedallions „Berner Art“ ^{6, 5, 7, 12} auf Champignons ala Creme und Broccoli mit Sauce Bearnaise und Röstinchen	17,90 €
Freizeitheimspieß ^{5, 6} Spieß mit Stücken vom Schweinefilet, Rinderfilet, Speck, Kirschtomaten und Zwiebeln, dazu würzige Tomatensauce/Pfeffersauce und Kroketten	19,90 €

Steaks mit allem Drum und Dran

Rinder-Rumpsteak ^{7, 6, 9, 12} ca. 250g und ein bisschen mehr wahlweise mit Sauce Bearnaise, oder Kräuterbutter oder Pfefferrahmsauce oder Pfifferlingen, dazu Kroketten und Salat.....	20,90 €
Zwiebelrostbraten ^{6, 9, 10} flaches Rumpsteak mit frisch gebackenen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Salat....	20,90 €
Filetteller ^{5, 6, 9, 10} Rinder- und Schweinefilet mit Pfifferlingen in Sahnesauce Grilltomate und Kroketten	25,90 €
Rinder - Filetsteak ^{5, 6, 9, 10} auf Pfifferlingen mit Röstinchen und Salat.....	26,90 €

Kumpel Anton's Lieblings-Pfanne

Rumpsteak mit Champignons a la Creme ^{5, 6, 9, 10} mit Bohnenröllchen im Speckmantel und Bratkartoffeln	20,90 €
---	---------

Fisch

Heringsfilet „Hausfrauenart“ ^{7, 6, 14, 12} mit Bratkartoffeln.....	10,50
Krabben - Cocktail ^{1, 2, 6, 7, 8, 12} mit Toast und Butter.....	10,50
1-Scampi Spieß ^{1, 2, 7} mit Kräuterbutter an Salat-Composition mit Baguette.....	9,90
2-Scampi Spieße ^{1, 2, 7} mit Kräuterbutter an Salat-Composition mit Baguette	13,90

Achten Sie
auf unsere
Sonderkarte

Butter bei die Fische
Frachse mich, wattat is...
sach ich:
Wenne Butter bei die Fische tun willss,
muss ganz schön
watt auffe Pfanne ham



Dessert

3 Kugeln Eis mit Sahne ^{1, 3, 5, 7, 8}	5,00 €
Rote Grütze ^{1, 3, 5} mit Vanillesauce.....	6,50 €
Vanille-Eis ^{1, 3, 5, 7, 8} mit heißen Schattenmorellen und Sahne.....	6,50 €
Bananen-Split ^{1, 3, 5, 7, 8} Vanille-Eiscreme mit halben Bananen, Schokosauce, Sahne und Mandelsplittern.....	6,50 €

Achten Sie
auf unsere
Sonderkarte

Schmacht ham

Frachse mich, wattat is...

sach ich:

Schmacht hasse, wenne vor Hunger
nich inne Schlaf komms.



Jeden 1. Sonntag im Monat großer Sonntagsbrunch

von 10.00 bis 14.30 Uhr

Unser reichhaltiges

FREIZEITHEIM-BRUNCH-Bufferet

Aufschnittplatten, Fischplatten, Käseplatten, Rührei, Brotkorb,

Milch, wahlweise Kaffee oder Tee,-Satt!

Verschiedene warme Speisen, Suppen, Desserts

Erwachsene 19,50

Kinder bis 3 Jahre essen kostenlos

Kinder von 3-12 bezahlen die Hälfte

Frühstücks- und

Mittagsbufferet

Getränke Biere

Stauder Pils ¹	an der Theke	0,2 l	1,50 €
.....	im Saal	0,3 l	2,50 €
Frankenheim Alt ¹	an der Theke	0,2 l	1,50 €
.....	im Saal	0,3 l	2,50 €
Stauder Pils (alkoholfreies Pils)		0,33 l	2,50 €
Malzbier – tut gut ^{1,2}		0,2 l	1,50 €
Erdinger, Weizenhell ¹		0,5 l	3,50 €
Erdinger, Weizen (alkoholfrei) ¹		0,5 l	3,50 €
Berliner Weisse ²		0,33 l	3,50 €
Verschiedene Saison-Biere			

Alkoholfreie Getränke

Cola./Fanta./Sprite ^{1,2,4}		0,3 l	2,00 €
Cola light ^{1,2,4,5,6,7}		0,3 l	2,00 €
Wasser.....		0,25 l	2,00 €
Bitter Lemon ³		0,2 l	2,00 €
Sangrita		0,2cl	1,50 €

Fruchtsäfte

Orange		0,2 l	2,00 €
Apfelschorle.....		0,2 l	2,00 €

¹⁾ Koffeinhaltig, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ Chininhaltig, ⁴⁾ Konservierungsstoff Benzoesäure, ⁵⁾ mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam), ⁶⁾ Brennwert 100 ml=1,5 kj (0,36 Kilokalorien), ⁷⁾ Sorbinsäure, ⁸⁾ ohne Konservierungsstoffe.

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,00 €
Kännchen Kaffee	3,50 €
Espresso	2,50 €
Cappuccino ^{3, 6, 7, 8, 13}	2,80 €
Latte Macciato ^{3, 6, 7, 8, 13}	2,80 €
Milchkaffee ^{3, 6, 7, 8, 13}	2,80 €
Kakao, warm ^{3, 6, 7, 8, 13}	2,50 €
Kännchen Tee, div. Sorten	3,50 €
Glas Grog	2,30 €
Extra Sahne ^{3, 6, 7, 8, 13}	0,50 €



Liköre

Ramazotti / Averna	2cl	3,00 €
Amaretto	2cl	2,50 €
Pernod	2cl	3,00 €
Baileys Irish Cream	2cl	3,00 €
Sambucca	2cl	2,00 €
Martini	5cl	2,50 €

¹⁾ Koffeinhaltig, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ Chininhaltig, ⁴⁾ Konservierungsstoff Benzoesäure, ⁵⁾ mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam), ⁶⁾ Brennwert 100 ml = 1,5 kJ (0,36 Kilokalorien), ⁷⁾ Sorbinsäure, ⁸⁾ ohne Konservierungsstoffe.

Spirituosen

Grappa	2cl	5,00 €
Samtkragen	2cl	2,00 €
Aquavit / Aalborg / Malteser / Jubiläum Aquavit	2cl	2,50 €
Wodka – diverse	2cl	2,00 €
Tequila weiß / gold.....	2cl	2,00 €
Hierbas (spanischer Kräuterlikör).....	2cl	2,00 €
Fernet Branca / Fernet Menta.....	2cl	2,00 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Kümmerling / Feigling / Pfläumchen / Dirty Harry	2cl	2,00 €
Jägermeister.....	2cl	2,00 €
Korn / Kümmel	2cl	1,50 €
Williams-Birne / Kirschwasser / Himbeergeist.....	2cl	2,50 €
Obstler	2cl	2,00 €
LL	2cl	2,50 €
Grubenmädchen Gin.....	2cl	2,50 €
Einkörnchen Kirsche-Gold	2cl	2,50 €

... und vieles mehr

... und vieles mehr



Brandy / Cognac

Remy Martin	2cl	4,00 €
Asbach Uralt	2cl	2,50 €
Osborne Veterano / Ragno Reserva	2cl	2,50 €
Bobadilla 103.....	2cl	2,50 €
Metaxa	2cl	2,50 €

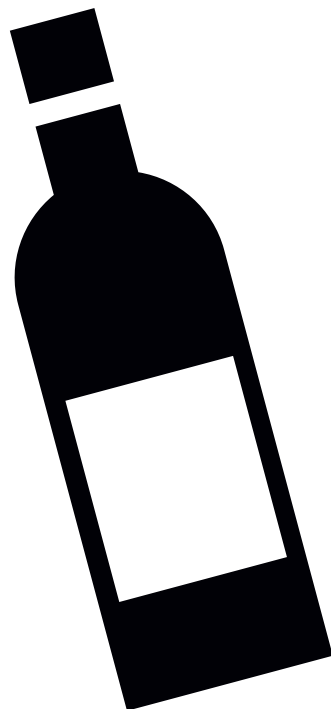
¹⁾ Koffeinhaltig, ²⁾ mit Farbstoff, ³⁾ Chininhaltig, ⁴⁾ Konservierungsstoff Benzoesäure, ⁵⁾ mit Süßstoffen Cyclamat, Aspartam (enthält Phenylalanin und Acesulfam), ⁶⁾ Brennwert 100 ml=1,5 kj (0,36 Kilokalorien), ⁷⁾ Sorbinsäure, ⁸⁾ ohne Konservierungsstoffe.

Sekt

Sekt Trocken Glas.....	0,1l	3,00 €
Sekt Trocken.....	0,75l	18,00 €

Wein

Spätburgunder Rotwein, trocken 12,5 %.....	0,25 l	4,50 €
Spätburgunder Weißherbst 12 %.....	0,25 l	4,50 €
Dornfelder, trocken 12,5 %	0,25 l	4,50 €
Dornfelder 11,5 %	0,25 l	4,50 €
Riesling, trocken 13 %.....	0,25 l	4,50 €



Allergene

3 EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts

4 FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten

2 KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele/Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaisse, Sashimi, Surimi

7 MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brüh-, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken-I Frucht-I Instantdrink

9 SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)

11 SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrötchen, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Hummus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts

12 SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch

5 ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schoko-creme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satesauße, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee

1 GLUTENHALTIGES GETREIDE sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier

13 LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/ vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürze

8 SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queensland nüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorf), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee

10 SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse

6 SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diät drinks, Kaffeeweiß, Fertiggerichte aller Art

14 WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate

Kleine Bierkunde

Pils, Pilsener

Sortenbezeichnung für ein hellgold farbenes Bier mit vorherrschendem Hopfengeschmack und feinsahnigem Schaum, der sich im Glas lange hält. Pils vom Faß und Pils in der Flasche zählten zu den beliebtesten Biersorten in Deutschland. Bei der Bestellung im Lokal muß der Gast eine kleine Wartezeit einkalkulieren, denn dieses edelherbe Bier will sorgfältig gezapft sein, damit sich das schöne Häubchen bilden kann. Pilsen, die tschechische Herkunftsstadt des nach ihr benannten Biertyps, braut für den Export das Pilsener Urquell, der Name für dieses Bier ist geschützt.

Alt, Altbier

Obergäriges Bier, das auf die vor Zeiten allgemein übliche Brauweise zurückgeht, daher der Name Alt. Zu seiner Herstellung wird obergärige Hefe verwendet, die den Gärprozess beschleunigt und dem Bier seinen fruchtigen Charakter verleiht. Alt-Hochburg ist Düsseldorf. Das dunkle hopfenbittere Alt hat weniger Kohlensäure und bildet infolgedessen auch weniger Schaum als Pils. Es wird aus dem typischen dünnwandigen Gläsern, den sogenannten Altbier-Bechern getrunken. Seitdem Alt in Flaschen abgefüllt wird, kann es über weite Entfernung versandt werden. Es wurde in Gebieten in denen man Alt praktisch nur dem Namen nach kannte, sehr beliebt. Obergärige Biere (in diese Kategorie fallen auch Kölsch, Weiß- bzw. Weizenbiere) lagen nach dem 14. Statistischem Berichtsjahr 1980 bei 14,6 %, gemessen am Gesamtbiausstoß. Für das Jahr 1982 hat die Stern-Marktforschung einen Anstieg auf 15,2 % ermittelt. Im Gebiet Nordrhein-Westfalen beträgt der Anteil des obergärigen Bieres nach derselben Quelle beachtliche 33,9%.

Kalorien im Bier

Der Beinamen „Flüssiges Brot“ hat in der Öffentlichkeit viel dazu beigetragen, im Bier einen Dickmacher zu sehen. Auch der „Bierbauch“ ist dafür verantwortlich,



dass das Bier als kalorienreich verdächtigt wird. Zu Unrecht, denn: Bier ist ein kalorienarmes Getränk. Letztlich Mineralwasser; Kaffee und Tee (ohne Zucker und Sahne) sowie Mager- und Buttermilch enthalten weniger Kalorien als das Bier: Hinzu kommt, dass mehr als die Hälfte der im Bier enthaltenen Kalorien auf den Alkohol entfallen, der im Körper praktisch verbrannt bzw. veratmet wird. Pro Deziliter enthält Bier 40 bis 50 Kalorien. Bei einem durchschnittlichen Kalorienverbrauch von 2400 am Tag beträgt der Anteil von zwei Gläsern Bier ganze 10 %. Wer sich nur von Bier ernährt, könnte also sechs Liter trinken, um den nötigen Tagesbedarf zu decken. Der Bierbauch entsteht weniger durch Bier, als durch die üppigen Happen, die oft zum Bier gegessen werden. Sie sind es, die „anschlagen“,

denn Bier mit einem Wasseranteil von nahezu 90 % kann allein kaum Fett bilden. Ein Kalorienvergleich: Bier hat weniger Kalorien als Apfelsaft, Milch oder auch Wein. Spirituosen enthalten durchschnittlich die 5- bis 6-fache Kalorienmenge. Pils, Alt und Kölsch haben einen geringeren Kaloriengehalt als Export und Starkbier.

Weißbier, Weizenbier

Weißbier wird obergärig aus Weizen- und Gerstenmalz hergestellt, die Alkoholprozentage liegen zwischen 3,5 und 5 %, entsprechend dem Stammwürzgehalt von 11,0 bis 12,5 %. Weizen-Bockbier hingegen hat einen Stammwürzgehalt von mindestens 16 %, Frühjahr-Weizen-Starkbier sogar über 18 %. Der Name Weißbier täuscht; in Wirklich-

keit ist das Bier von goldblonder Farbe. Es wurde lediglich zur Unterscheidung von dunklem Braunbier „weiß“ genannt. Aus dem Brauen von Weißbier zogen die bayrischen Herzöge Jahrhunderte hindurch größten Profit, sehr zum Ärger der Städte und des Adels und natürlich der Brauer selbst. „Des Herzogs weiße Brauhäuser“, klagten sie in einer Beschwerde von 1612, „sind unseren Kassen schändlich. Ist doch das Biersieden noch das einzige einträgliche Gewerbe. Das viele Brauen aber steigert den Preis des Weizens. Deshalb werden die Brote auch so klein. Überdies ist es gesundheitswidrig, dieweil es wedersättigt noch den Durst löscht.“ In diesem Punkt allerdings irrte man sich. Weißbier ist eine köstliche Erfrischung mit hohem Nährwert. Es gibt zwei Arten davon: das hefeetrübe und hefefreie, beide nur in Flaschen. Auch in den Wirtschaften wird das bayrische Weißbier nicht vom Faß gezapft. Weißbier gehört für den Münchner zur Zehnuhr-Brotzeit, eignet sich aber auch vorzüglich zur Katerbekämpfung. Die gegenwärtige Ausstoßmenge liegt bei über 1 Mio. hl jährlich.

Cerevis, cerevisia

Lateinisches Wort für Bier, mutmaßlich von Cers, der römischen Göttin der Feldfrüchte und des Ackerbaus abgeleitet. Ursprüngliche Bezeichnung der Mönche für das gewöhnliche Haferbier, wandelte es sich nach der Verwendung von Gerste und Weizen zum sogenannten Celia. Die Spanier machten aus der Cerevisia ihr *cerveza*, worin der eigentliche Stamm des Wortes noch anklingt. Im studentischen Sprachgebrauch bzw. in den Trinkliedern ist das *cerevisiam* noch gegenwärtig. *Cerevisiam bibunt homines, Animalia cetera fontes*. Frei übersetzt: Bier trinken die Menschen, die anderen Geschöpfe aber Wasser.

Reinheitsgebot

Das für die Deutsche Brauwirtschaft entscheidende Gebot, auf das sich letztendlich die Weltgeltung des Deutschen Biers gründet, wurde von

Herzog Wilhelm IV. in Bayern im Jahre 1516 erlassen. Der Urtext des Dokumentes wird in der Bayrischen Staatsbibliothek München aufbewahrt. Die entscheidende Stelle lautet: „Wir woelen auch sonderlich / das für allenthalben in unsern Stetten / Märckten und auff dem Lande / zu keinem Pier / merer stüct / denn alla in Gersten / Hopffen und Wasser / genommen und gepraut solle werden.“

Definition Bier

Bier ist nach der Definition des Biersteuergesetzes vom 29.11.1939 „das aus Gerstenmalz, Hopfen und Wasser durch alkoholische Gärung hergestellte untergärige Bier. Für obergäriges Bier können auch Weizenmalz und, außerhalb Bayerns und Baden-Württembergs, Zucker und aus Zucker hergestellte Farbstoffe verwendet werden.“ Die Herkunft des Wortes Bier ist umstritten. Möglicherweise aus vulgär-lateinisch *biber*=Trank abgeleitet, worauf das althochdeutsche „bior“ und das frühhochdeutsche „beor“ hindeuten. Andererseits kann der Name auch aus einer indogermanischen Wurzel *bher*, *bher*=wallen, sieden, kommen.

Damals in Ägypten

Unter den Pharaonen war das Bier in Ägypten Nationalgetränk und der Staat hatte das Monopol inne. Es gab 14 verschiedene Biere, vom Fürstenbier bis zum Sklavenbier. Bierschenken gab es im ganzen Land überall und sorgten gefällige Damen, Tänzerinnen und Musikantinnen für die Kurzweil der Gäste. Dabei muß es, wie ein erhaltenes Papyrus berichtet, recht munter zugegangen sein. Zwei hohe Staatsbeamte, meldet die Schrift, mußten ihren studierten

Herren Söhnen die Monatswechsel sperren, weil die wackeren Studiosi das ganze Geld für Bier ausgaben. Eventuelle Parallelen zur heutigen Zeit wären rein zufällig. *Der Setzer*

Stammwürze

Stammwürze ist der Extrakt der unvergorenen Würze, wie er in der Sudpfanne aus Malzmaische, Hopfen und Brauwasser hergestellt wird. Bei der Vergärung wird vom Wurzelextrakt ca 1/3 in Alkohol, 1/3 in Kohlensäure umgewandelt, während der Rest als unvergorener Extrakt im Bier verbleibt. Formel: 12 % St.-Gehalt=4 % Alk.

Germanen, germanisches Urbier

Im 23. Kapitel des von Tacitus (1. Jh. n. Chr.) verfaßten Bericht über „Germania“ wird gesagt: „Zum Glück dient ihnen ein Aufguß aus Gerste oder Korn, zu einiger Ähnlichkeit des eines verfälscht...“. Sicher war diese Schilderung noch eine freundliche Umschreibung für das Gefühl, das Tacitus beim Verkosten des Trankes empfand, denn das knorrige Geschlecht der Germanen würzte das Bier mit grauslichen Dingen wie Eschenlaub und Eichenrinde. Derr Honig des Waldbienen wurde indessen nur dem Met, nicht aber dem Bier zugesetzt.



Bissken watt aus Schonnebeck



Spielvereinigung Schonnebeck,
Mannschaftsfoto von 1922



Schonnebecker Windmühle, 1922



Der Kaiser-Wilhelm-Turm auf dem Hallo,
Luftbild 1926



So wie datt früher ma war



Die Belegschaft vor dem Geschäft von Brake auf der Huestraße, 20er Jahre



Spätherbst 1948 – Erster Bauabschnitt Steinmannhofstraße, im Hintergrund der Vorrathshof



Frühjahr 1949 – zweiter Bauabschnitt der Siedlung, im Hintergrund der Tabor



Der Männergesangsverein 1897 Essen-Schonneck vor der Kirche St. Elisabeth



Liebe Gäste, eine kleine Information

Unsere knappe Kalkulation beinhaltet:

- Schankerlaubnis, Bier-, Branntwein und Sektsteuer
- Mehrwertsteuer, Lohnsteuer, Einkommensteuer
- Grunderwerbsteuer, Gewerbesteuer und Kaffeesteuer.

Weitere Beiträge an:

- Krankenkasse, Berufsgenossenschaft, Handwerkskammer
- Industrie und Handelskammer, Invaliden-, Angestellten- und Arbeitslosenversicherung, Feuer-, Einbruch-, Unfall- und Haftpflichtversicherung, Fremdenverkehrsbeitrag.

Gebühren für:

- Wasser, Abwasser, Strom, Heizung, Schornsteinfeger, Müll,
- Telefon, Zeitung, GEZ, GEMA
- sowie Wiederbeschaffung entwendeter oder zerstörter Gegenstände.

Für Ihren Besuch dankt Ihnen das zuständige Finanzamt und alle Politiker, ganz besonders

Restaurant · Gaststätte

FREIZEITHEIM

Steinmannshofstraße 32 A · 45309 Essen Schonnebeck

Tel.: 02 01-2 93 92 95 · Fax 02 01-21 27 57

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag 17.00 bis 24.00 Uhr

Sonntag 11.00 Uhr bis 14.30 Uhr, 17.00 bis 24.00 Uhr

weitere Öffnungszeiten nach Vereinbarung

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

www.freizeitheim-essen.de
