

Alteburger Hof

Anzeige

```
$(document).ready(function(){ $("#slider").easySlider({ prevId: 'prevBtn', prevText: ' ', nextId: 'nextBtn', nextText: ' ', controlsShow: false, controlsFade: false, firstId: 'firstBtn', firstText: ' ', firstShow: false, lastId: 'lastBtn', lastText: ' ', lastShow: false, vertical: false, speed: 800, auto: true, pause: 2000, continuous: true }); });
```

 [alteburger_hof-0078.jpg](#) [1]

 [alteburger_hof-0061.jpg](#) [2]

 [alteburger_hof_04.jpg](#) [3]

 [alteburger_hof-0091.jpg](#) [4]

 [ah_bierkeller_7.jpg](#) [5]

 [alteburger_hof-9967.jpg](#) [6]

 [alteburger_hof-0082.jpg](#) [7]

 [alteburger_hof-9947.jpg](#) [8]

 [alteburger_hof-9978.jpg](#) [9]

 [ah_bierkeller_6.jpg](#) [10]

Alteburger Hof

Ort

Alteburgerstraße 15 a
50678 Köln
Telefon: 0175-7979488 (ab 17 Uhr)
Website: www.alteburger-hof.de [11]
Email: info@alteburger-hof.de [12]

Durch die Liebe zu einer Frau ist Daniel Rabe in die Gastronomie gerutscht – als Kellner in einem mexikanischen Restaurant. Das war vor gut 13 Jahren. Das Paar verreiste und landet auf der Nordseeinsel Juist. Es gefiel ihnen so gut, dass sie quasi über Nacht beschlossen, dort zu bleiben und sich in die Selbständigkeit zu wagen. Das Lokal lag in den Dünen und bekam den einladenden Namen 'Café Strandkorb'. Nach einem Jahr ging es zurück in die Kölner Heimat und zurück in das mexikanische Restaurant, diesmal wurde Daniel Rabe Betriebsleiter. Die Liebe zu der Frau war nun Geschichte, aber die Liebe zur Gastronomie war die Zukunft.

Auf eine Zeitungsannonce hin, kommt Daniel Rabe in die Südstadt und arbeitet sich zum Betriebsleiter des 'ecco' hoch. "Ich hatte eine strenge Lehrerin in Nicole Lohnert und habe in den Jahren viel gelernt," erzählt Daniel Rabe schmunzelnd. Nach 3,5 Jahren reizt ihn erneut der Ruf der Selbständigkeit und er wird Inhaber eines Lokals im Belgischen Viertel. Der Laden brummt und alle sind zufrieden. Aber die Südstadt lässt Daniel Rabe nicht mehr los und hat sein Herz erobert. Als das Ehepaar Rabe von einem frei werdenden Lokal in der Alteburger Straße hört, schlagen sie zu. Das war vor knapp einem Jahr. Daniel Rabe und Ehefrau Reya haben viel Zeit mit der Renovierung des Ladens verbracht. Reya Rabe hat die Wände selbst gestrichen und hat die Gestaltung der Räumlichkeiten leidenschaftlich gerne übernommen. Die Eröffnung des 'Alteburger Hof' fand Karneval 2013 statt. Daniel Rabe liebt die Gastronomie, den Karneval und die Südstadt.

Als Daniel Rabe den Laden übernahm, war der komplett geleert. "Noch nicht einmal ein Nagel hing mehr an der Wand," erinnert er sich. Die Eigentümer von 'Höhn's' hatten ordentlich aufgeräumt. Mit viel Liebe und Sinn für's Detail haben sich Daniel und Reya Rabe ihr neues 'Zuhause' eingerichtet. Durch die Fensterfront, die vom Boden bis zur Decke reicht, strömt warmes Licht in das Lokal. Der Parkettboden erhält einen sanften Ton durch das Licht und die unkonventionellen Möbelstücke machen die gemütliche Atmosphäre perfekt. Tische, Stühle, Bänke, Lampen und Dekorationen stammen aus aufgelösten Lokalen oder der Möbelwerkstatt eines Freundes in Ehrenfeld. Nichts gehört zusammen, nichts ist neu und alles passt doch perfekt zusammen. Das ist dem Händchen und Hobby von Reya Rabe zu verdanken. Sie liebt nämlich Flohmärkte und hat viele Schmuckstücke dort gefunden, die ihren Weg in den Alteburger Hof gefunden haben. Absoluter Hingucker ist die erhöhte Eckkombination und lädt zum Verweilen ein.

Ein Hauch von Frankreich weht durch den 'Alteburger Hof'. Das schreit auch der Hahn von der Wand, der von Reya Rabe künstlerisch gemalt wurde. Der majestätische Gockel stammt von einer französischen Briefmarke, wurde zum Zeichen des 'Alteburger Hof' und hat es sogar auf die Visitenkarte des Wirtshauses geschafft. Auch die Küche ist dezent 'französiert', sagt Daniel Rabe: "Wir sind eine junge Wirtshausküche mit französischen Einschlag. Es gibt die klassischen Flammkuchen bei uns und auch etwas modernere Varianten z.B. mit Rübchen-Ratatouille. Bei uns gibt es Cordon Bleu – aber mit Ziegenkäse und Ardenner Schinken. Wir haben die klassischen Gerichte ein bisschen verändert. Es gibt die sehr französische, zartrosa gebratene Entenbrust an Kürbisrisotto und Feldsalat. Aber zum Renner hat sich unser Wirtshaus-Kotlett vom Schwein mit Kartoffelsalat entwickelt".

Hier herrscht die Devise: Gute Qualität zu einem guten Preis. Mit 20 bis 30 Euro geht man an einem Abend gut bewirtet und verköstigt aus dem 'Alteburger Hof'. Die Flammkuchen kosten zwischen 6 und 8 Euro. Kleine Köstlichkeiten gibt es schon ab 4 Euro. Krügers Kohlroulade mit Bouillonkartoffelchen (7 €), Filet vom Winterkabeljau "à la Bordelaise" an Karottengratin und Gurken-Apfel-Salat (7 €), oder gefüllte Brust vom Perlhuhn an Rosmaringnocchi und Karotten-Rübchen-Ratatouille (8 €). Sättigende Salate (9 – 12 €) gibt es genau so wie Fisch- oder Fleischhauptgerichte (9 – 17 €). Und die täglich wechselnde Mittagskarte bietet leckere Gerichte um die 7 Euro. Ihr seid Vegetarier? Gar kein Problem! Entweder Ihr wählt aus den köstlichen vegetarischen Gerichten, oder lasst die Fleisch- oder Fischbeilage bei den Gerichten weg. Daniel Rabe versichert: "Wir zaubern auch gerne etwas in der Küche."

Die Preise sind Daniel Rabe wichtig und er verrät sein Geheimnis wie er gute Qualität zum kleinen Preis erreichen kann: "Ich gehe jeden Tag selbst einkaufen. Ich kenne dadurch die Preise und kann vergleichen. Ich gehe gerne einkaufen. Das habe ich schon als Kind!". Frische Lebensmittel, die frisch zubereitet werden, sind ihm wichtig. Denn die Küche ist das Herz seines Lokals. Dort unterstützt er auch regelmäßig seine Küchenchefs Thomas Krüger und Florian Diettrich und koordiniert hinter den Kulissen. "Ich will nicht das Gesicht des Ladens sein. Das ist das Konzept. Ich ziehe die Fäden im Hintergrund und ordne den Ablauf. Das ist nicht einfach von der Logistik her." Und wenn der Laden brummt, dann beherbergt er gut und gerne 90 Gäste. 25 Menschen umfasst sein Team und Daniel Rabe setzt dabei auf Servicekräfte, die er bereits aus seinen früheren Lokalitäten kennt. Sie sind keine ausgebildeten Servicekräfte, sondern Studenten, die ihren guten Job aus Überzeugung machen.

Das alles kommt beim Publikum in der Südstadt an, hat sich in rasender Geschwindigkeit herumgesprochen und der 'Alteburger Hof' erfreut sich bereits nach einem Jahr einer Fülle von Stammgästen. Das wird hier belohnt: Karneval 2014 wird groß gefeiert und die Stammgäste erhalten ab sofort ein Bändchen an der Theke, das ihnen zu einem bevorzugten Eintritt – vorbei an der Warteschlange – verhilft. "Wer uns das ganze Jahr über unterstützt hat,

Alteburger Hof

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

der sollte dafür bevorzugt behandelt werden," freut sich Daniel Rabe. "Allerdings: Wir wollen den Laden nicht überfüllen. Wenn der Laden voll ist, hilft leider auch das Bändchen nichts. Dann müssen alle warten."

Ach, und noch etwas: Nach einer Telefonnummer zum 'Alteburger Hof' sucht Ihr vergeblich. Da eines der hiesigen Telefonunternehmen es nicht geschafft hat, das Lokal zu verkabeln, haben sie die Panne zum Konzept gemacht. Kein Telefon, kein Internet. Wer einen Tisch reservieren möchte, kann dies gerne an der Theke machen. Oder eine E-Mail schicken.

Öffnungszeiten

Montag – Samstag: ab 17:00 Uhr – 01:00 Uhr

Sonntag: 12:00 Uhr – 22:00 Uhr

[Asl? Güleryüz](#) [13]

Branche / Kategorie

- [Bar](#) [14]
- [Lunch](#) [15]
- [Restaurants](#) [16]
- [Gastronomie](#) [17]

Vor der Haustür

- [Politik](#)
- [Gesellschaft](#)
- [Neuigkeiten](#)
- [Familie](#)
- [Glaube](#)
- [Umwelt](#)
- [Verkehr](#)
- [Auf ein Kölsch mit...](#)
- [Über den Tellerrand](#)

Sport

- [Immer wieder der FC](#)
- [Spielbericht](#)
- [Sportkolumne](#)
- [Veranstaltungen](#)

Südkids

- [Bücher](#)
- [Freizeit](#)
- [Kino & Theater](#)
- [Medien](#)
- [Meine Welt](#)
- [Musik](#)
- [Schule](#)
- [Veranstaltungen](#)
- [Wissen](#)

Kolumnen

- [Allein unter Zwergen](#)
- [Immer wieder der FC](#)
- [Mein Afrika](#)
- [Südstadt Geflüster](#)
- [Südstadtgeschichten](#)

Service

- [Wo finde ich was?](#)
- [Termine](#)
- [Kurzmeldungen](#)
- [Wohnungsmarkt](#)
- [Bilder-Galerien](#)
- [Redaktion](#)
- [Unsere Partner](#)
- [Kultur-Partner](#)
- [Lunch Time](#)
- [Wochenend-Freuden](#)
- [Filme](#)
- [Presse](#)
- [Mitmachen!](#)
- [Werben auf MS](#)

Verweise:

[1] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-0078.jpg

[2] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-0061.jpg

[3] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof_04.jpg

[4] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-0091.jpg

[5] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/ah_bierkeller_7.jpg

[6] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-9967.jpg

Alteburger Hof

Veröffentlicht auf Meine Südstadt - Nachrichten, Termine, Kultur, Geschäfte, Dienstleister und Handwerksbetriebe für die Kölner Südstadt (<http://meinesuedstadt.de>)

- [7] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-0082.jpg
- [8] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-9947.jpg
- [9] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/alteburger_hof-9978.jpg
- [10] http://meinesuedstadt.de/sites/default/files/u_profile/ah_bierkeller_6.jpg
- [11] <http://www.alteburger-hof.de>
- [12] <mailto:info@alteburger-hof.de>
- [13] <http://meinesuedstadt.de/manschaft/asl%C4%B1-g%C3%BClery%C3%BCz>
- [14] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/bar>
- [15] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/lunch>
- [16] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie/restaurants>
- [17] <http://meinesuedstadt.de/branchenverzeichnis/gastronomie>