

• **Von:** Alt Poller Wirtshaus <wirtshaus@canape-catering.com>
Datum: 23. April 2026 um 09:44:35 GMT-4
An: catering canapé <kochkunst@canape-catering.com>
Betreff: **Aktuelles und spannendes aus dem Kölner Süden - die Alt Poller Wirtshaus-Rundmail**

Liebe Gäste und Freunde des Alt Poller Wirtshaus,

heute ist der... **TAG DES BIERES!** Und das wird gefeiert. Wo? Natürlich bei uns. Aber auch anderswo. Seit 1994 wird der Tag des Bieres in Deutschland gefeiert. Er erinnert an das **Deutsche Reinheitsgebot**, welches am 23. April 1516 beschlossen wurde und regelt, dass das deutsche Bier nur mit 3 Grundstoffen gebraut werden darf. Und zwar Wasser, Hopfen und Gerste. Später kam dann noch die Hefe dazu.

Wir haben uns dafür wieder ein schönes Programm überlegt. Am Tag des Bieres Bier schenken wir immer Biere von einer interessanten Brauerei aus. Heute wird das die **Darmstädter Privatbrauerei** sein. Seit Generationen familiengeführt, mittlerweile von den beiden Brüdern Christoph und Wolfgang Koehler. Durch Innovation, Sympathie und klugen geschäftlichen Entscheidungen gelingt es den beiden, den Ausstoß ihres Bieres sogar noch zu steigern. Als **Hausbrauerei fest verankert in der Darmstädter Stadtgeschichte**, haben wir verschiedene Sorten vom Fass am Hahn (Pilsener, Helles und Hefeweizen), sowie alkoholfreies Weizen und alkoholfreies Naturadler aus der Flasche im Angebot. Alle angebotenen Biere schmecken klar nach hessischem Brauwasser, etwas leichter, aber doch mit einer eigenen Note. Und im passenden Glas serviert. Wir freuen uns darauf. Dazu gibt es aus **unserer Wirtshausküche spezielle Rhein-Hessische-Gerichte**. Vor allem mit **Frankfurter Grüner Sauce**. Und mit Spundekäs. Und mit Rippchen in Specksauce! Bei einigen Gerichten servieren wir heute den **ersten Spargel** dazu. Also - am besten heute oder morgen vorbeikommen und genießen.

Denn, wir setzen noch einen drauf - morgen, am **24.04.2026** feiern wir den **Tag des alkoholfreien Bieres!** Alkoholfreies Bier wird immer beliebter (und auch besser). Wir schenken seit Jahren verschieden Sorten alkoholfreies Bier aus, immer mal wieder wechselnd, zum Beispiel **Heineken 0,0, Meckatzer Weissgold oder Helles und weitere Biere aus Fass und Flasche**. Oft sind unsere Gäste verwundert, welche Auswahl und Klasse an alkoholfreien Bieren wir anbieten.

Auch hierbei gilt, vorbeikommen und **PRO-BIEREN!** Wir nutzen den heutigen Tag auch dazu, unseren **vielen Brauereien einmal DANKE zu sagen**. Für das partnerschaftliche Miteinander und deren tollen Biere. Danke an die **Früh-Brauerei** und die **Meckatzer** und die **Weihenstephaner** und die **Einbecker** (gibt es bald als Maibock bei uns!), die **Darmstädter Privatbrauerei** und allen anderen Brauereien, deren Fassbier wir schon ausgeschenkt haben. Dankeschön.

Ab dem **29. April** werden wir dann endlich **frischen Spargel** anbieten. Auch wenn das Gemüse immer früher angeboten wird, dauert es immer erst ein bisschen bei uns, bis Ihr den Spargel dann in gewohnter Qualität mit frisch aufgeschlagener Hollandaise oder zerlassener Butter und den entsprechenden Beilagen im Alt Poller Wirtshaus genießen könnt. Dazu werden wir neben unseren Weinempfehlungen ab sofort auch einen **alkoholfreien Weisswein** anbieten. **Easy Driver** - ein Weisswein mit Schmelz und wirklicher Geschmacksfülle von unserem Lieblingsweingut (Dr. Heyden) aus Rheinhessen.

Da ich jetzt gleich ins Wirtshaus eile, um dort alles weitere vorzubereiten, fassen wir uns heute kurz und verabschieden Euch mit 2 gutgemeinten Sätzen, die zum heutigen Tag passen:

**DURST WIRD DURCH BIER ERST SCHÖN! und MAN KANN AUCH MAL EIN
ALKOHOLFREIES BIER TRINKEN, SELBST WENN MAN KEINEN DURST HAT!**

In diesem Sinne bis später, viele Grüße von Andreas Hertel & dem Alt Poller Wirtshaus-Team

Kneipe, Restaurant & Kulturlokal mit Biergarten im Herzen von Poll
Poller Hauptstr. 28
51105 Köln
Tel. 02 21 / 9 92 71 52
www.alt-poller-wirtshaus.de