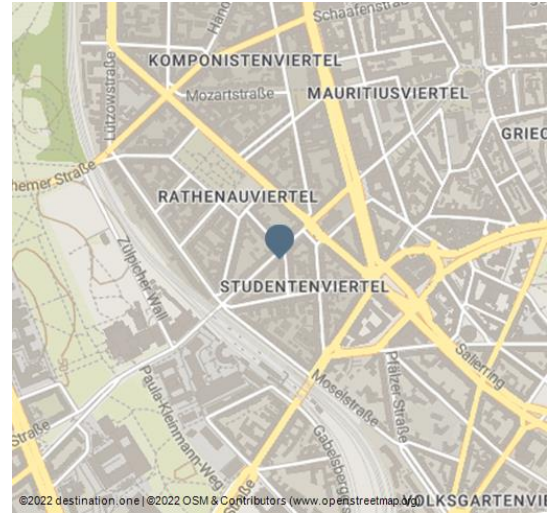




## Bei Oma Kleinmann

Gasthof/Gasthaus



### Eine Seele von Gaststätte. Seit 1949

Wo gibt's heute noch in einem Restaurant einen Nachtisch für 50 Cent? Bei Oma Kleinmann auf der Zulpicher Straße in Köln. Denn Willkommenskultur, liebevolle Details und Geselligkeit gehören zur Tradition dieses altmodisch wirkenden Ecklokals mitten im quirligen Quartier Latäng. Außen bunt besprüht, innen mit Holzvertäfelung, Holztischen und Wänden voller Fotos aus den letzten Jahrzehnten wirkt "Bei Oma Kleinmann" wie eklektisch aus der Zeit gefallen.

Seit über 70 Jahren werden hier Geselligkeit, Gemeinsamkeit und kölsche Mentalität zelebriert, die den einstigen Spirit der Namensgeberin und Kultwirtin fortleben lassen.

### Speisekarte voll mit Schnitzeln – vom Schwein, Kalb, Käse oder aus Sellerie

Was einen bei Omas oft erwartet, gilt auch "Bei Oma Kleinmann": Es gibt genug zu essen – und zwar deftige, einfache Hausmannskost mit Fokus auf das Liebessessen vieler Enkelkinder, Schnitzel.

Da moderne Enkelkinder wählerisch sind, gibt es die Schnitzel in vierfacher Ausfertigung zur Auswahl: vom Schwein, Kalb, als Variante in Käse oder Sellerie mit jeweils verschiedenen Saucen und Toppings. Fleischesser\*innen, Vegetarier\*innen, Veganer\*innen sowie Experimentierfreudige können "Bei Oma Kleinmann" also gemeinsam sehr gut essen gehen.

### Reste für "nach Hause"

Wenn du die großen Portionen nicht schaffst, gibt die Oma dir eine Oma-Tüte mit, z.B. fürs Schnitzelbrötchen am Folgetag deines Besuchs.

### Saisonale Gerichte auf der Wochenkarte

Neben den Schnitzeln mit beliebt-klassischen Beilagen wie Bratkartoffeln, Pommes und Salat, stehen immer saisonale Gerichte auf der wechselnden Wochenkarte.

### Adresse:

Zulpicher Straße 9  
50674 Köln

+49 (0) 221 23 23 46

<https://www.beiomakleinmann.de/>

[info@beiomakleinmann.de](mailto:info@beiomakleinmann.de)

### Autor:

KölnTourismus GmbH  
[info@koelntourismus.de](mailto:info@koelntourismus.de)



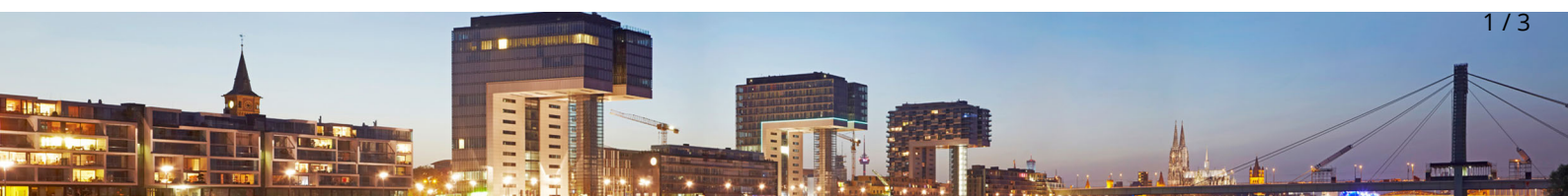
QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/7Tjvd>

Quelle: destination.one

ID: g\_100018987

Zuletzt geändert am 11.07.2024, 13:06





Die Getränkekarte bietet unter anderem die ganze Produktpalette aus dem Hause Sünner unter dem Dach der Brauwelt Köln – vom Kölsch, über Kölsches Wasser hin zu Sünner Schnäpsen.

### **Qualität – gehört auch zur Tradition**

Bestellst du ein Schnitzel aus Fleisch, so stammt es von Tieren aus artgerechter Haltung mit Außenauslauf, gutem gentechnikfreiem Futter des Verbands Neuland, mit eigenem Schlachthof und Fuhrunternehmen.

### **Bei Oma Kleinmann: reservieren? Gute Idee**

Die Gaststätte ist Kult und sehr beliebt. Schon Wochen im Voraus kannst du deine Reservierung online tätigen, um deinen Köln-Besuch authentisch kölsch ausklingen zu lassen. Natürlich kannst du auch einfach dein Glück versuchen, einige wenige Tische hält das Team für "Spontangäste" immer frei.

### **Oma Kleinmann: gute Seele und Mensch**

Die Namensgeberin der Gaststätte, Paula Kleinmann, war nach dem Krieg in Köln bekannt als die "Oma aller Studenten", geliebt für ihre Anekdoten, Witze, Lebensweisheiten, Geheimnisse sowie Klatsch- und Tratschgeschichten.

Unermüdlich führte sie über 50 Jahre lang die Gaststätte an der Zülpicher Straße, schälte jeden Morgen 25 Kilogramm Kartoffeln, schrieb für Karneval Nubbelreden, half aus, wenn's mal finanziell eng wurde, schmierte Stullen, verschenkte nach Mitternacht, was übrig war, machte für Gäste Platz in ihrem Wohnzimmer und schob sich 92-jährig mit Rollator noch durchs rappelvolle Restaurant, um den Gästen einen schönen Abend zu wünschen.

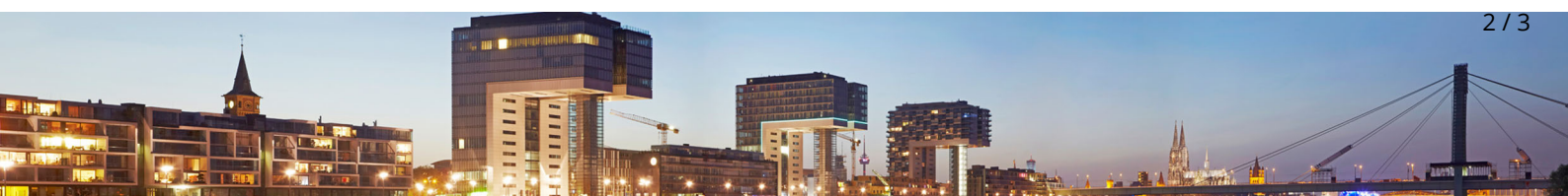
### **Oma Kleinmann: Fotos**

Auch wenn du Paula Kleinmann leider nicht mehr kennen lernen wirst, so geben dir die zahlreichen gerahmten Fotos in Gastraum und Toilette einen Eindruck über die Oma und gleichzeitig in das lebendige typisch kölsche Lebensgefühl aus Geselligkeit, Weltoffenheit und Verantwortung, das hier im Lokal von jeher vorherrscht.

### **Geschichte der Gaststätte**

Die Geschichte von "Bei Oma Kleinmann" begann 1949, als Willi und Paula Kleinmann ihre Schankwirtschaft, damals noch unter dem Namen "Zum Goldenen Krug", eröffneten. Gewohnt wurde in den Räumen hinter der Kneipe. Schnell bot das Paar statt den anfänglichen Kleinigkeiten gutbürgerliche Gerichte – und bald wurde das "Bei Oma Kleinmann" bekannt für seine Wildgerichte, die traditionellen Gänsemenüs und den gefüllten Fasan. Die Familie half in der Wirtschaft mit.

In "Bei Oma Kleinmann" firmierte die Gaststätte erst später um, war aber Jahrzehnte lang bereits so betitelt worden. Im Jahr 2003 übergab Ralf Kleinmann die urkölsche Gaststätte schließlich in die Hände der Familien Wolf und Küther-Jankovic, die das Familienunternehmen bis heute nach altem Geist fortführen. Oma Kleinmann ist zwar tot – sie starb 2009 als 95-jährige –, aber ihre Geschichte lebt so weiter.





### Online-Shop: Shirts, Kölsch, Schnaps & Co im Care-Paket

Wenn du nach deinem Besuch nicht genug kriegen kannst von Oma Kleinmann: Über den Onlineshop bestellst du nachhaltige Kleidung mit BOK-Audruck, Jubiläumskölsch und Jubiläumsschnaps für 20 Jahre "Bei Oma Kleinmann" unter derzeitigem Oma-Team sowie Accessoires zu dir nach Hause. Schnitzel gibt's aber weiterhin nur vor Ort – wegen ihrer Größe. Das versteht du sicher ...

### Merkmale:

#### Eignung

Schlechtwetterangebot, für jedes Wetter, für Individualgäste

### Küchenarten:

- ✓ gutbürgerlich

### Öffnungszeiten:

| Wochentag               | Uhrzeit       |
|-------------------------|---------------|
| Dienstag bis Donnerstag | 17:00 - 00:00 |
| Freitag bis Samstag     | 17:00 - 01:00 |

