



Vom Luxus-Restaurant zum Gaffel Brauhaus

Das Haus Olpener Str. 421 wurde von den Pächtern des Merheimer Fronhofes Theo und Wilhelm Wellstein so gebaut, dass im Erdgeschoss ein Lokal eingerichtet werden konnte. Ein Glasbild in der Eingangstür auf dem ein goldener Pflug zu sehen war, soll dem Restaurant den Namen gegeben haben. Das Bild soll ausdrücken, dass eine gut geführte Landwirtschaft einen goldenen Boden hat. Allerdings wird der Umstand dazu beigetragen haben, dass Gelder einkamen, die durch Abtretung von Landbesitz an das Militär, das Flächen für die Flughafenanlage benötigte.

Begonnen hatte es, als Ewald Haase 1937 in Merheim das Ausflugslokal „Goldener Pflug“ eröffnete, nicht zuletzt wegen des nahe gelegenen Flughafens wurde es zu einer stadtbekanntem, modernen Gaststätte im Rechtsrheinischen. Im Zuge des Flughafens wurde der Goldene Pflug häufig und gerne von Offizieren aufgesucht.

Nach Kriegsende boten die Räumlichkeiten des „Goldenen Pflugs“ die einzige Möglichkeit, in Merheim Veranstaltungen, z. B. Krippenspiele, Theateraufführungen, bunte Abende, Tanzveranstaltungen und Familienfeierlichkeiten durchzuführen.

Nach der Währungsreform 1948 hatte sich die „Merheimer Bürgergesellschaft“ gegründet, die zu monatlichen Veranstaltungen im „Kasino – Goldener Pflug“ zusammenkam. Es hatten sich Menschen zusammengefunden, die vornehmlich das nach dem Krieg entstandene kulturelle Defizit abbauen wollten. Das Vorhaben wurde durch das Angebot an den Künstlern erleichtert, die in den zerstörten Städten noch keine Beschäftigung fanden. Opernhäuser, Konzertsäle und andere Räumlichkeiten waren zerstört, sodass es für die Merheimer Bürgergesellschaft möglich war, namhafte Künstler zu verpflichten. Im Laufe der Zeit entwickelte sich der Goldene Pflug zu einem „Bürgerlokal“ und beliebtem Ausflugsziel. An den Wochenenden wurde in gepflegter Atmosphäre zum Tanz aufgespielt.

1962 heiratet Ludwig Robertz die Wirtstochter Eleonore und beendet die Zeit der gutbürgerlichen Küche. Der Goldene Pflug mauserte sich zu einem Feinschmeckerlokal, ganz im französischen Stil. Der zum Spitzenkoch avancierte Herbert Schönberner heiratet die Tochter Renate Robertz und befördert das Feinschmeckerlokal zum „Gourmet-Tempel“. Aus einem Michelin-Stern wurden schnell zwei (1974). Als erster deutscher Gastronom erhielt er 1982 den begehrten 3. Stern. 1988, nach 6 Jahren in der absoluten Spitzenposition, „verglühte“ ein Stern. Als Tester 1993 auch Stern zwei „ausradieren“ wollten, ließ Robertz sein Haus ganz aus dem Michelin streichen.

In anderen Gastronomie-Führern wurde der „Goldene Pflug“ weiterhin mit den höchsten Auszeichnungen bedacht. Als Ludwig Robertz 1993 starb, führte seine Frau das Edelrestaurant weiter. 1997 verließ der Schwiegersohn den „Goldenen Pflug“. Da Frau Eleonore Robertz keinen Nachfolger fand, entschloss sie sich, sehr zum Leidwesen der Stammkundschaft, das Restaurant zu schließen.

Am 27. Oktober 2000 berichtet der Kölner-Stadtanzeiger: „Eines der letzten Kölner Ex-Sternrestaurant schließt am Montag seine Pforten. Der Goldene Pflug an der Olpener Straße in Merheim gibt nach 63 Jahren auf. Ein ruhmreiches Kapitel mehrfach ausgezeichnete „Feinschmecker-Gastronomie“ vor den Toren Kölns ging damit zu Ende.“

Am Samstag den 9. Juni 2001 berichtete der Kölner-Stadtanzeiger:

„Goldener Pflug neu. Vom Spitzenrestaurant zur Kölschen Wirtschaft: Der Goldene Pflug wird zur Zeit von der Gaffel-Brauerei umgebaut, und zwar weitgehend so, wie er vor dem Krieg einmal war. Auf der Speisekarte sollen überwiegend heimische Spezialitäten stehen, und was das Schönste ist: Auf dem Gelände der alten Terrasse wird es wieder einen Biergarten geben „Nach umfangreicher Renovierung wurde das ehemalige Edel-Lokal am Donnerstag den 23. August 2001 vom Pächter Wolfgang Nischziol wiedereröffnet; nun unter dem Namen : „Brauhaus Goldener Pflug“.