



Eine Dürener Institution ist Geschichte - die Wirtelstraße um eine Attraktion ärmer: Brauweiler's Max hat die Zapfhähne für immer hochgedreht. Die Tür im Haus Nr. 12 in der Einkaufsstraße ist verschlossen. Vorbei die Zeit, als man sich wie selbstverständlich beim Max auf ein schnelles Kölsch, Alt, Hack- oder Käsebrötchen traf. Bis Anfang des Jahres waren hier die in Düren oft zitierten 50er Jahre lebendig. Nach dem Krieg zu-

nächst ein Hotel, entwickelte sich das Lokal Brauweiler zu Dürens beliebtester Kneipe mit zwei Menues auf der Speisekarte für den kleinen Hunger zwischendurch: Mett-Brötchen und Käsebrötchen - ständig frisch, waren eines der Geheimnisse des Geschäftserfolgs der Gastwirte Brauweiler.

Menü 1 und Menü 2 gehen auf die Reise

Kamen bisher die durstigen Kehlen zum Max, so kommt künftig der Max zu den Kunden. Beppo Felten, dem die Dürener auf Markt und Märkten die Reibekuchen verdanken geht mit Menue 1 und Menue 2 auf die Reise. In den letzten Wochen hat der Schausteller Brauweilers Max leergeräumt, pingelig alle Teile nummeriert und fein verpackt. Von der Aussenreklame bis zum Handtuchhalter über Stühle, Pfefferstreuer und Theke, Dekoartikel und Garderobe. Zusammen mit seinem Sohn Lutz ist Beppo nun dabei die Kneipe in Containermodulen wieder zusammzusetzen, originalgetreu 1:1. Bei den zahlreichen Dürener Events wird Beppo künf-

tig mit Brauweiler's Max auffahren und die kleine Kneipe jeweils wieder zum Leben erwecken. Allerdings müssen die Hack-Brötchen-Liebhaber sich noch etwas gedulden. Zur diesjährigen Annakirmes wird Beppo mit seinem Traum noch nicht fertig sein.



Wegen Umbau geschlossen