

Halve Hahn

„**Halver Hahn**“ ist der rheinische Ausdruck für ein Roggenbrötchen mit Käse. Das Brötchen (ein halbes "Röggelchen") wird in der Regel mit Butter, ein bis zwei dicken Scheiben mittelalten Gouda und mit saurer Gurke und Senf zum Teil auch mit in Ringe geschnittenen Zwiebeln und einer Prise Paprikapulver serviert. Das Gericht ist in rheinischen Kneipen und Gaststätten weit verbreitet. Um die Entstehung des Namens (Hochdeutsch: "halber Hahn") ranken sich viele Legenden.

Die älteste schriftliche Quelle ist ein Zeitungsartikel vom 13. Juli 1913 mit einem Leserbrief des damals 72-jährigen Wilhelm Vierkötter. Darin schildert Vierkötter, der als junger Mann aus Wahlscheid nach Köln gekommen war, wie er bei seiner Geburtstagsfeier den Halven Hahn erfunden habe. Diese Feier fand 1877 oder 1878, genau erinnert sich der Zweiundsiebzigjährige nach 35 Jahren nicht mehr, im Gasthaus "Bank", dem späteren "Lölggen", in Köln statt. Er verabredete mit dem Köbes, dass er für seine Gesellschaft 14 halbe Hähne bestellen würde, dieser jedoch stattdessen nach einer halben Stunde 14 „Röggelche met Kies“ servieren sollte. Der Jux wurde viel belacht und fortan wurde ein Käseröggelchen mit der Bezeichnung „halve Hahn“ bestellt. Diese ersten halven Hähne kosteten Vierkötter 15 Pfennig pro Stück.

Kölner Tageblatt Nr. 317. Montag, 13. Juli 1913

Einer anderen Theorie nach ist der Ursprung des Namens, dass ein Kölner Gastwirt dem Gast ein ganzes Roggenbrötchen mit Käse serviert hat. Der Gast soll den Wirt darauf aufmerksam gemacht haben, dass er nur ein halbes Brötchen bestellt habe: „Ääver ich will doch bloß ne halve han“ („aber ich möchte doch bloß ein halbes haben“). Mit der Teilung des Roggenbrötchens gab es dann ein neues Gericht in der rheinischen Küche, eben den "halven Hahn".

Eine ähnliche Theorie besagt, dass zur Kriegszeit der Käse billig, aber Brot teuer war, weswegen gefragt wurde: „kann ich och ne halve han?“ womit das Brötchen gemeint war.

Eine weitere Theorie besagt, dass es sich beim "halven Hahn" um ein deftiges Pausenbrot für den Köbes handelt, das eingenommen wird, wenn der Inhalt eines Bierfasses nur noch bis zum Hahn geht.

Nach einer weiteren Überlieferung wurde anlässlich einer Hochzeit in einem Wirtshaus ein Hochzeitsessen bestellt, bei dem es halbe Hähnchen für alle geben sollte. Der Bestellende teilte beim Eintreffen der Gesellschaft mit, er habe nicht genug Geld, worauf ihm der Wirt vorrechnete, dass der vorhandene Geldbetrag nur für Käsebrötchen reiche. So gab es anstatt der halben Hähnchen Käsebrötchen, die man von da an "halve Hahn" nannte.

Einer weiteren Theorie zufolge stammt der Name vom typischen Armeleuteessen vergangener Zeit in Deutschland, dem Handkäse. Diese streng schmeckende Käsesorte bedarf zur Herstellung nicht der wertvollen Vollmilch, sondern wird vielmehr aus entrahmter und gesäuerter Milch hergestellt. Im Hessischen hat sich der Handkäs bis heute als regionale Spezialität erhalten. In Köln wurde das halbe Roggenbrot mit Handkäse umgangssprachlich auf "halve Hahn" verkürzt und diese Bezeichnung blieb auch erhalten, als der Handkäse durch Gouda ausgewechselt wurde.