

Fürs Kölns Wahrzeichen lohnt eine Reise jederzeit, für die hiesige Spitzenküche aber ebenfalls.

KÖLSCHER COOLNESS

Frühstück im Sternerestaurant, hochklassige Menüs, die fast ohne Fleisch auskommen, und eine experimentierfreudige Barszene: Kölns Gastronomie setzt auf Innovation und bringt Lässigkeit in die Spitzenküche.

TEXT PHILIPP ELSBROCK

Foto: Stone RF / Getty Images



Wie fast die ganze Stadt wurde auch die Kirche »St. Martin« im Zweiten Weltkrieg schwer beschädigt und im Anschluss wiederaufgebaut.

Daniel Gottschlich erfand sein Restaurant »Ox & Klee« im ersten Lockdown neu.



Es hätte nicht viel gefehlt, und das Restaurant von Daniel Gottschlich wäre Geschichte gewesen. In den Wochen und Monaten des ersten Lockdowns im Frühjahr 2020 sei er schwer ins Grübeln gekommen, erzählt Gottschlich. Die klassische Sinnfrage. Was ist die Essenz meines Tuns, fragte sich der Koch. »Ich habe gemerkt, dass ich irgendwie an die Grenzen komme«, sagt er. Zwei Optionen habe er für sich und sein zweifach besterntes Restaurant »Ox & Klee« gesehen. »Entweder du hörst jetzt auf. Oder du machst etwas Besonderes.«

Am Ende entschied er sich fürs Weitermachen. Und nutzte die Krise für mutige Veränderungen, für ein komplett neues Essensangebot, kombiniert mit Unterhaltung.

DIE SINNE SCHÄRFEN

Als einer der ersten Topköche in Deutschland bot Gottschlich, 40, ein rein vegetarisches Menü an, das dem mit Fleisch und Fisch an keiner Stelle nachsteht. Als ein Theaterstück in 15 Gängen kündigt der Service das Menü an – Storytelling, wie es



ausländische Köche schon länger verfolgen, deutsche eher selten.

Zu Beginn erfahren Gäste, was eine aktive Beschäftigung mit Geschmack bedeutet: Alle sechs Richtungen gibt Gottschlich in Amuse-Bouches vor. »Süß« verpackt er zum Beispiel in Rote-Bete-Kugeln, die im Mund aufplatzen, »Umami« transportiert

er über Grissini mit Trüffel-Artischocken-Creme.

Ein selbst designtes Lochkartensystem mit Symbolen macht die Gäste das ganze Menü hindurch auf den Geschmack der Zutaten aufmerksam; die Beschäftigung damit erfordert Reflexion und schärft die Sinne, Entertainment ist es auch.

Mit seinem zugänglichen Ansatz und dem jungen Design des Restaurants erreicht Gottschlich eine Zielgruppe, die sonst kaum Berührung zu Spitzenküche hat. »Wir schaffen es, ein ganz neues Publikum anzusprechen«, sagt er. Nebenbei schrieb er noch das Konzept für eine Neueröffnung: »Puls«, eine Resto-Bar mit anspruchsvollen Gerichten und dazu passenden Cocktails, die zentral neben dem Kölner Rathaus liegt.

Gottschlichs kreative Unruhe und der Wille zur permanenten Weiterentwicklung stehen stellvertretend für eine Reihe von Kölner Gastronomen, die mit ihren Ansätzen das kulinarische Profil der Stadt schärfen. Die Unbekümmertheit der Kölner hat der Spitzengastronomie dringend benö-

tigte Coolness eingehaucht, die man sonst vorrangig in Berlin findet. Den Trend zum Casual Fine Dining, so viel lässt sich sagen, haben Kölner maßgeblich vorangetrieben.

ENDLICH MEHR LÄSSIGKEIT

Die lässige Theke im Sternrestaurant »Pottkind« (und das unpräzise, gemü- segeprägte Carte-Blanche-Menü) stehen dafür genauso wie die freche Fusionsküche von Julia Komp, die nach ihrer Weltreise Sterne Sterne sein ließ und einfach Eindrücke ihrer Weltreise auf den Teller bringt. Auch Eric Werner, der seine Mitarbeiter ausnahmslos siezt, obwohl er erst 37 ist, und eine relativ klassische französische Küche kocht – er stellte seinem Zweitrestaurant »Augustin« eine Weinkarte dazu, die manches Zwei-Sterne-Lokal nicht hat. Why not?

Hinzu kommt die Dichte an guten Bars, die Köln zu einem Hotspot für Barflies macht; genannt seien etwa das Innovationslabor »Little Link« von Stephan Hinz und das »Toddy Tapper«, jüngst hinzugekom-



Blickfang im gerade eröffneten »Augustin«: Dutzende antike Lampen und Kronleuchter.



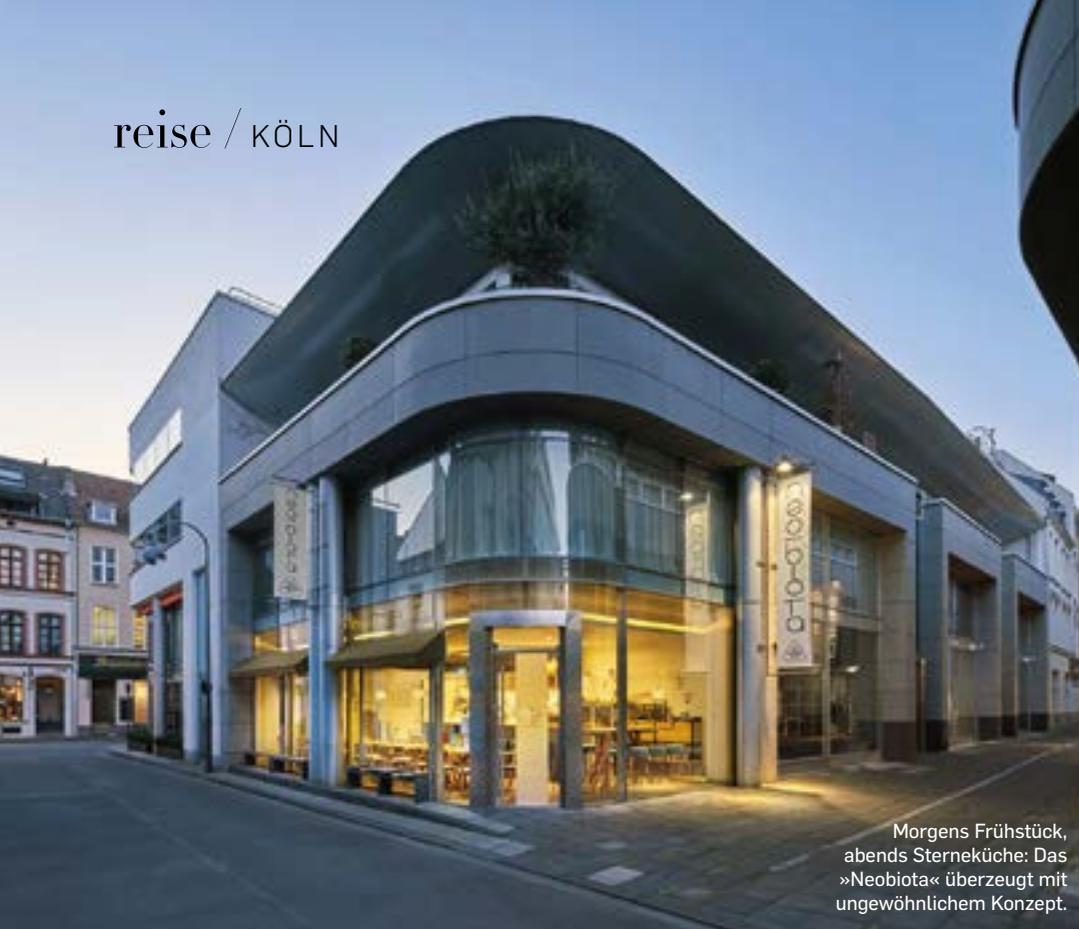
Gibt es bislang kaum in Deutschland: Bars mit hochklassigem Essen. Das »Puls« bietet genau diese Kombination an.



men: die »Bar Botanik«, die exponiert im Wasserturm eröffnete. Mit dem »Seiberts« im Friesenwall hat Köln eine Weltklasse-Bar, in der Volker Seibert, also der Chef selbst, auch neun Jahre nach Eröffnung keine Anzeichen von Kreativitätsblockade zeigt. Für seinen Liquid-Kitchen-Ansatz stellt er bis zu 15 Eissorten her, die dann in flüssiger Form in Drinks umgesetzt werden. Im Sommer etwa aus der begehrten »Mieze Schindler«-Erdbeere, im Frühjahr aus Olivenkraut. Ungewöhnlich für eine Bar auf dem Level sind die Öffnungszeiten: Unter der Woche gehen die Türen um 16 Uhr auf, am Wochenende schon um 14 Uhr.

Noch früher öffnet das Spitzenrestaurant »Neobiota« – allerdings nicht für die Sternküche, die gibt's erst abends. Zwischen 10 und 15 Uhr bekommt man hier ein ausgefeiltes Frühstücksmenü, für das man aus zehn Gängen wählen kann (Tipp: »nordische Waffel«). Dahinter steht das langjährige Erfolgsduo Sonja Baumann und Erik Scheffler, die sich noch nie darum geschert haben, ob sie in eine Schublade passen oder nicht. >

Fotos: Shutterstock, beigestellt, Constanze Steinbüchel/ Eric Werner Köln, Dimi Katsavaris



Morgens Frühstück, abends Sterneküche: Das »Neobiota« überzeugt mit ungewöhnlichem Konzept.

HOTELS

EXCELSIOR HOTEL ERNST *****

Luxushotel mit allen Annehmlichkeiten, direkt gegenüber vom Dom. DZ ab ca. 350 Euro
Trankgasse 1–5, 50667 Köln
T: +49 221 2701, excelsiorhotelernst.com

BOUTIQUE HOTEL LEGEND

Im vergangenen Jahr eröffnete dieses kleine, zentral gelegene Hotel in der Altstadt. Im angeschlossenen Bar-Restaurant »Puls« werden hochklassige Drinks von anspruchsvoller Küche begleitet. DZ ab ca. 140 Euro
Bürgerstraße 2, 50667 Köln
T: +49 221 22288777, legendhotel.de

25HOURS THE CIRCLE

Der Name des Hotels im Friesenviertel ist der Architektur des Gebäudes geschuldet: Es ist ein denkmalgeschützter Rundbau aus den 1950er-Jahren. Szenige Einrichtung, Levante-Küche im Restaurant »Neni«. DZ ab ca. 140 Euro
Im Klapperhof 22–24, 50670 Köln
T: +49 221 162530, 25hours-hotels.com

RESTAURANTS

OX & KLEE **

Daniel Gottschlich schafft es, in seiner Küche hohen Anspruch und leichte Zugänglichkeit zu vereinen. Sehr gutes vegetarisches Menü.
Im Zollhafen 18, 50678 Köln
T: +49 163 8528455, oxunklee.de

TAKU *

Mirko Gaul präsentiert hier eine zeitgemäße Version ostasiatischer Gerichte, handwerklich auf hohem Niveau. Adresse wie Excelsior Hotel.

MAXIMILIAN LORENZ *

Der namensgebende Inhaber steht nicht nur für

kreative Spitzenküche, sondern betreibt auch das Weinlokal »heinzhermann« und stellt in der »ML Straßenküche« gute Bowls zusammen.
Johannisstraße 64, 50668 Köln
T: +49 221 37999192, maximilianlorenz.de

ASTREIN *

In seinem Stammrestaurant serviert Eric Werner französisch geprägte Spitzenküche. Sein Faible für Wein und Champagner verrät die exzellente Weinkarte mit großer Tiefe.
Krefelder Straße 37, 50670 Köln
T: +49 221 95623990, astrein-koeln.de

AUGUSTIN

Das gewölbte Zweitlokal von Eric Werner eröffnete im Dezember vergangenen Jahres. Unter einem Lampenhimmel isst man gutbürgerliche Küche und wählt aus zahlreichen Weinen.
Dagobertstraße 32, 50668 Köln
T: +49 221 95313354, augustin-restaurant.com

ITO

Angesagtes japanisches Restaurant im Belgischen Viertel. Günstige Menüs am Mittag.



Das »Astrein« steht für französisch beeinflusste Spitzenküche mit exzellenten Produkten.

Antwerpener Straße 15, 50672 Köln
T: +49 221 3557327, ito-restaurant.de

BRAUHAUS JOHANN SCHÄFER

Modernes Brauhaus, das bei größeren Gruppen beliebt ist und auch Frühstück anbietet.
Elsaßstraße 6, 50677 Köln
T: +49 221 16860975, johann-schaefer.de

LE MOISSONNIER **

Die mediterran-französische Küche mit asiatischen Einflüssen von Eric Menchon steht nach wie vor hoch im Kurs.
Krefelder Straße 25, 50670 Köln
T: +49 221 729479, lemoissonnier.de

NEOBIOTA *

Abends bekommt man hier Sterneküche, bis zum Nachmittag klug komponierte Frühstücksgänge. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen im Fokus.
Ehrenstraße 43C, 50672 Köln
T: +49 221 27088908, restaurant-neobiota.de

POTTKIND *

Gemüsebetonte Küche ohne feste Karte, dafür steht das lässige Restaurant in der Südstadt.
Darmstädter Straße 9, 50678 Köln
T: +49 221 42318030, pottkind-restaurant.de

SAHILA

Julia Komp bietet, beeinflusst von ihrer Weltreise, in ihrem eigenen Restaurant eine weltgewandte Fusionsküche an. Spannend ist auch die »Yulia Mezze Bar« mit kreativen Mezze.
Kämmergasse 18, 50676 Köln
T: +49 221 247238, sahila-restaurant.de

(WEIN-)BARS

BAR BOTANIK

Im elften Stock des markanten Wasserturms eröffnete im vergangenen Jahr diese Restobar, deren Dachterrasse mit Rundum-Blick über Köln viele Besucher anzieht.
Kaygasse 2, 50676 Köln
T: +49 221 20080
wasserturm-hotel-cologne.com

TODDY TAPPER

Die kleine Bar von Indika Silva überzeugt seit Jahren durch konstant hohe Qualität der Drinks.
Schillingstraße 27, 50670 Köln
T: +49 221 44707408, toddytapper.de

SEIBERTS

Volker Seibert ist eine Stütze der Kölner Barszene, das »Seiberts« eine der besten Bars der Welt.
Friesenwall 33, 50672 Köln
T: +49 221 30195013, seiberts-bar.com

HENNE WEINBAR

Auch bei Gastronomen beliebte Weinbar mit anspruchsvollem Angebot. Gute, zum Teilen gedachte Speisen.
Pfeilstraße 31–35, 50672 Köln
T: +49 221 34662647, henne-weinbar.de