

Restaurants und Cafés in Köln

Die 10 Lieblingsorte des Jahres

Gastro-Kolumnistin Julia Floß stellt ihre
besten Entdeckungen 2023 vor





Es mangelt in Köln nicht an Cafés, Kneipen, Imbissen und Restaurants. Doch an welchen kann man getrost vorbeilaufen? Und welche sollte man unbedingt ausprobieren, weil nicht nur das Essen wunderbar ist, sondern auch die Orte an sich oder die Gastgeber einfach toll sind? Solche „Lieblingsorte“ sind nicht ganz so leicht zu finden. Unsere Gastro-Kolumnistin Julia Floß hat sich das zur Aufgabe gemacht und ihre Kolumne auch gleich so benannt. Und wo verstecken sich nun diese Lieblingsorte des Jahres 2023?

In diesem Dokument haben wir die von Julia Floß ausgewählten Lokale übersichtlich und ansprechend zusammengestellt. Viel Freude beim Lesen, Entdecken und Ausprobieren!

- 3 Bowl-Maker-Society**
- 5 Chez Gus**
- 7 Café Lumos**
- 9 Xiao Long Kann**
- 11 Aubele**
- 13 Dos Pedros**
- 15 Gogi Matcha**
- 17 Banlao Sushi**
- 19 Heidekönig**
- 21 Café Holm**

Impressum

KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG
Registergericht Amtsgericht Köln,
HRA 13589
USt.-IdNR.: DE 179 912 781

Persönlich haftende Gesellschafterin:
KStA Digitale Medien Verwaltungs GmbH
Amtsgericht Köln, HRB 26922
Geschäftsführung: Christine Schönfelder
Amsterdamer Str. 192, 50735 Köln, digital@kstamedien.de

Redaktion: Christian Hümmeler (verantwortlich)
Jenny Meyszner, Eva Fiedler
Gestaltung: Tim Jamann, Nikolas Janitzki

Bilder:

Martina Goyert, Uwe Weiser, Thilo Schmülgen,
Herbert Bucco, Bernd Obermann

Copyright 2023
KStA Digitale Medien GmbH & Co. KG, Köln



In der Bowl Maker Society stellt sich jeder Gast sein Gericht selbst zusammen.

Foto: Martina Goyert

Bowl-Maker-Society

Chinesische Do-it-Yourself-Suppen in der „Bowl Maker Society“

Ehrlich gesagt, erzeugt das Wort „Bowl“ bei mir immer noch eine gewisse Form der Ablehnung oder zumindest Skepsis. Es ist schon besser geworden. Ich gebe mir Mühe. Denn eins ist klar: Niemand entkommt der Bowl-Bewegung. Ich assoziiere mit dem Trend-Napf leider immer noch hemmungslos banales Essen. Fades Gemüse, trockener Couscous, völlig belanglose Dressings, der Inhalt ist immer zu kalt und allzu oft schmeckt die ganze Nummer nach muffigem Kühlschrank.

Die Bowls von Gastronomin Li Ma haben mit laffem Styropor-Gemüse und Billig-Lachs überhaupt nichts zu tun. Es geht um Malatang. „Malatang ist in China wie Pommes und Bratwurst in Deutschland“, erklärt die Chefin der „Bowl Maker Society“. Es gibt Malatang in

der Street-Food- und der Imbiss-Version. Ganz grundsätzlich schnappt sich der Gast entweder ein Körbchen oder direkt die Schüssel und wählt seine liebsten Suppeneinlagen aus. Anschließend wird der Inhalt gewogen und mit einer kräftigen Brühe nach Wahl aufgegossen. Die namensgebende Zutat dieses Gerichts ist die Mala, eine typische Gewürzmischung der Sichuan-Küche. Der Name Mala setzt sich aus zwei chinesischen Worten zusammen, die den besonderen Stellenwert von Schärfe in der chinesischen Küche offenbaren. „Ma“ meint die leicht betäubende, prickelnde Wirkung von Sichuan-Pfeffer und „La“ ist die typische Capsaicin-Schärfe, die uns zum Schwitzen bringt und die Nebenhöhlen frei pustet.

Große Auswahl für individuelle Bowls

Als ich in Guangzhou zum ersten Mal an einem Malatang-Laden vorbeilief, dachte ich, es sei ein kleiner Supermarkt, weil die Wände mit Kühlregalen zugestellt waren und unfassbare viele Behälter mit allerlei Gemüse, Pilzen, Tofu-Varianten, Fisch, Fleisch, Nudel-Formen, Bällchen und Klößchen in den Auslagen standen. Bei der „Bowl Maker Society“ steht ein großes Kühlregal, direkt am Eingang. Die Auswahl reicht bereits für die erste Überforderung. Ich fange immer mit der Nudelgrundlage an und lass mich dann vom Angebot inspirieren: Enoki-Pilze, Garnelenklößchen, Algennoten, Tofukissen, Senfkohlblätter, ein mariniertes Ei dazu, vielleicht noch ein paar Champignons, zwei, drei Blätter Chinakohl und dann ist die Schüssel auch schon ziemlich voll.

Kräftige Brühen und frische Toppings

Der Gast stellt sich also seine ganz individuelle Suppeninlage zusammen und der Preis wird nach Gewicht berechnet. In der „Bowl Maker Society“ stehen fünf verschiedene Brühen zur Auswahl, drei davon vegan. Li Ma ist auf ihre Brühen besonders stolz, sind sie doch die wichtigste Komponente der Mahlzeit. Mindestens zehn Stunden blubbern die Grundfonds vor sich hin, ehe sie in unseren Suppenschüsseln landen. Das schmeckt und riecht man. Die Brühen sind kräftig aromatisch. Wer möchte, kann sich noch ein Topping aus Sesampaste, Knoblauch, Chiliöl und frischen Kräutern zusammenstellen.

Li Ma verbindet den Bekanntheitsgrad der japanischen Ramen mit dem chinesischen Malatang-Konzept. Warum auch nicht? Das macht die Sache für viele etwas zugänglicher. Und der Plan scheint aufzugehen. Die „Bowl Maker Society“ ist regelmäßig bis auf den letzten Platz voll besetzt und es bilden sich Schlangen vor dem Eingang. Die Wartezeit bleibt aber recht kurz, Malatang ist ja schließlich ein Fast-Food-Prinzip.

Den „Mala“-Grad kann jeder Gast natürlich selbst bestimmen: von mild über leichtes Brennen bis hin zu „Servieren Sie auch Taschentücher dazu?“ ist alles möglich. Mein Favorit neben der Red-Tori-Brühe ist übrigens die herrlich samtige Garlic Dream. Der geröstete Knoblauch bringt super viel Umami und Geschmacksvolumen. Die Knoblauchfahne anschließend bleibt magischerweise aus.



Julias Auswahl:

Grundpreis: 100 g // 2,69 Euro

Red Tori // 9,30 Euro

Vegan Malatang // 12,27 Euro

Garlic Dream // 11,24 Euro

Yuzu Limonade // 4,20 Euro

**Bowl Maker Society, Wolfsstraße 2-4,
50667 Köln**

Tel: 0221 42317357

Öffnungszeiten: Mo-Sa: 11:30-21.00 Uhr

www.bowlmakersociety.de



Inhaber Augustin „Gus“ Dejoie in seinem Restaurant Chez Gus in der Südstadt.

Foto: Thilo Schmülgen

Chez Gus

Warum man das versteckte Bistro „Chez Gus“ im Vringsveedel besuchen sollte

In dem gemütlichen Ecklokal serviert „Gus“ kleine Spezialitäten und außergewöhnlich gute Produkte direkt aus Frankreich. Auch Frühstück gibt es.

Das Kölner Severins-Viertel hat einen Bistro-Neuzugang. Obwohl Neuzugang einigermaßen übertrieben ist. Das „Chez Gus“ serviert bereits seit Ende Mai Croque Monsieur, Quiche und feinste französische Spezialitäten. Das hübsche Bistro haben viele nicht auf dem Schirm, weil die Lage mal wieder etwas undankbar ist. Hier verirrt sich kaum ein Passant hin. Die Rosenstraße ist Wohngebiet und Durchfahrtsland. Zwar sind die Kneipen rund um den Chlodwigplatz, das Ferkulum und den Ubierring gleich um die Ecke, aber eben nicht in Sichtweite. Das „Chez Gus“ gehört eigentlich mitten auf die südstädtische Promenade, die Alteburger Straße, zumindest charmetechnisch. Die ist wenige Gehminuten entfernt, aber wie so oft entscheiden manchmal

nur zwei Querstraßen, ob ein Lokal täglich voll besetzt ist oder eben nicht.

Das „Chez Gus“ hält sich seit dem Frühjahr tapfer. Tagsüber bleibt es verdächtig ruhig, dafür sollte man gegen Abend besser einen Tisch reservieren. Die Gastgeberqualitäten von Augustin „Gus“ Dejoie haben sich nämlich doch rumgesprochen.

Croissants zum Frühstück im Chez Gus

Das Ecklokal wirkt von außen, als gäbe es drinnen maximal drei Stehplätze. Weit gefehlt, an der Quiche-Vitrine vorbei eröffnet sich das eigentliche Bistro mit kleinen Holztischen, Kerzenwachs-betropten Weinflaschen und alten Gitanes-Reklameplakaten an den Wänden. Auf der Karte stehen insgesamt fünf verschiedene Rubriken plus Getränke und eine sehr schöne Weinkarte. Zum Frühstück gibt's Croissant, Pain au Chocolat oder

das „Le Francais“ bestehend aus dem vorher genannten Gebäck, Baguette, Butter und Marmelade.

Weiter geht's mit zweierlei Quiche –Lorraine und Ziegenkäse mit Honig. Handwerklich gibt es hier überhaupt nichts auszusetzen. Der Teig ist herrlich mürbe. Bei der Lorraine-Füllung ist mir das Ei etwas zu prominent, aber das ist Meckern auf hohem Niveau. Les Casques-croûtes sind simple, aber fantastische Sandwiches. Mein Favorit ist das „Le Campagnard“ mit Pastete und Essiggürkchen. Die Pâté campagne ist eine wunderbar würzige Pastete. Die säurebetonten Cornichons sind das perfekte, knackige Gegengewicht zur cremigen, wuchtigen Pâté.

Croque Monsieur ist endlich auch in hiesigen Gefilden zum etablierten Sandwich geworden. Auf immer mehr Speisekarten findet sich der französische Klassiker aus Schinken, Käse und Béchamelsauce. Im „Chez Gus“ gibt es direkt zwei Besonderheiten. Zum einen lebt dieser Käse-Schinken-Bausatz von der Qualität seiner Produkte. Je besser der Schinken, umso besser der Croque.

Kleine Auswahl, beste Produkte aus Frankreich

Die Karte von Gus erscheint überschaubar, aber die Produkte, die er serviert, sind außergewöhnlich gut. Das ist der rote Faden und er zieht sich durch. Die andere Besonderheit ist die vegetarische Croque-Version. Beides wird mit einer ordentlichen Portion Blattsalat serviert. Auch hier wirken Essigsäure und Senf wieder als Geschmacksregulatoren. Ausgewogenheit ist alles. Geschmolzener Käse, süßliche Béchamel und Weißbrot schmecken noch viel besser, wenn daneben eine Senf-Vinaigrette ihr Unwesen treibt.

Aktuell gibt es im Bistro nicht nur köstlichen Beaujolais Nouveau, den man unbedingt probieren sollte, sondern auch deftige, französische Zwiebelsuppe. Ein Traum aus Umami, getoppt mit zwei dicken Scheiben Baguette, die auch noch mit würzigem Comté überbacken wurden. Ein Lichtblick in der dunklen Jahreszeit. Mein absoluter Favorit ist allerdings die gemischte Platte, die „Planche mixte“. Auf dem Holzbrett liegen eine wunderbare Käseauswahl von mild bis kräftig, Salzbutter und unglaublich köstliche Wurstspezialitäten aus dem Heimatort von Gus, ein Örtchen in der Nähe von Le Mans. Le Mans ist zwar hauptsächlich bekannt für sein 24-Stunden-Rennen, sollte meiner Meinung nach aber noch viel bekannter für Pastete und diese fabelhafte Rillettes sein. Dazu ein Körbchen Baguette und vielleicht noch ein Glas Wein – besser könnte der Abend kaum laufen.



Julias Auswahl:

Croque Monsieur // 9 Euro

Le végétal croque // 9 Euro

Quiche Lorraine // 7 Euro

Zwiebelsuppe // 8,50 Euro

Planche mixte // 18 Euro

Chez Gus, Rosenstraße 43, 50678 Köln

Tel: 0221 56067352

**Öffnungszeiten: Mo-Di: 11-21 Uhr, Do:
11-21 Uhr, Fr-Sa: 11-22 Uhr, So: 11-21 Uhr**

www.chezgus.de



Alisa Welzel und Maximilian Schepp sind die Gastgeber im neuen Café Lumos.

Foto: Martina Goyert

Café Lumos

Im Café Lumos gibt es die perfekten Sandwiches

Das neue Café in Ehrenfeld hat in kurzer Zeit viele Fans gefunden. Darunter unsere Gastro-Kolumnistin Julia Floß. Hier erklärt sie, warum.

Das Café Lumos hat sich in nur wenigen Wochen zur Ehrenfelder Institution gemausert. Das liegt an Alisa Welzel und Maximilian Schepp. Die zwei Gastgeber lernten sich im Restaurant Platz 4 kennen und beschlossen, ihre Kräfte zu vereinen.

Mittagstisch mit höchster Effizienz

Die Gerüchte von saftigen Pastrami-Sandwiches und feinstem Kuchen mehrten sich und so saß ich eines Mittags im Café Lumos. Was ich zu dem Zeitpunkt noch

nicht wusste: Unter der Woche gibt es zwischen 12 und 14.30 Uhr ausschließlich Mittagstisch. Das hat einen sehr einfachen Grund: Effizienz.

Glockenschlag 12 Uhr drängen jede Menge Mitarbeiter der umliegenden Büros in das kleine Café. Die meisten haben knapp 30 Minuten Pause. Um dieses kurze Zeitfenster zu stemmen, haben sich Max und Alisa für zwei täglich wechselnde Mittagsgesichte entschieden. Die Küche kann sich perfekt vorbereiten und der Gast hat innerhalb weniger Minuten seinen dampfenden Teller vor sich. Mein türkisches Huhn war zwar nicht das ersehnte Pastrami-Sandwich, aber ein herrlich wärmer Teller voller Aromen. Pilav-artiger Reis mit zarten Hühnchen- und Karottenstücken, darüber geröstete Mandeln und frische Kräuter.

Die Analyse der Kuchenvitrine musste spontan in den Nachmittag verlegt werden. Der New York Cheesecake mit Karamellsauce ist mindestens so gut wie der Zitronen-Käsekuchen mit der idealen Dosis Lavendel. Das vegane Highlight ist definitiv der Pistazienkuchen mit Pflaumen und gemahlenden Mandeln. Eine kleine Prise Salz würde dieses saftige Backwerk vermutlich zu meinem Favoriten machen. Alisa ist übrigens die Dame an der Teigschüssel.

Meine Mission lief also bisher sehr gut, fehlt nur das angestrebte Sandwich. Am nächsten Vormittag sollte es so weit sein. Pastrami, Kimchi, Gruyère, Reuben-Sauce und Salat – das klingt nach einer wilden Mischung. Pastrami bezeichnet gepökeltes und geräuchertes Rindfleisch, meistens Rinderbrust. Die Reuben-Sauce ist der klassische Begleiter, basierend auf Mayonnaise, Ketchup, Zwiebeln, Meerrettich und Senf. Die zwei Komponenten passen hervorragend zusammen und werden von zwei perfekt gerösteten Weißbrotscheiben gehalten. Der Kimchi bringt Säure und etwas Schärfe, ein Hauch Bergkäse schmilzt zwischen den Pastrami-Scheiben – die Gerüche um dieses imposante Sandwich sollten sich bewahrheiten.

Café Lumos - Ein Lieblingsort für alle

Wer es etwas dezenter mag, entscheidet sich für das Bacon-Sandwich. Dem BLT (Bacon Lettuce Tomato) wird häufig zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt, weil es sich im Vergleich eher schlicht aufbaut. Ich finde, genau das ist seine Stärke.

Alisa und Max machen richtig, was man nur richtig machen kann: Frühstück bis 12, danach Mittagstisch und ab 14.30 Uhr wieder Sandwiches und Kuchen. Am Wochenende Frühstück bis 15 Uhr und Kuchen plus Sandwiches, solange der Vorrat reicht. Vegetarier und Veganer werden im Café Lumos übrigens auch sehr glücklich.



Julias Auswahl:

Shakshuka // Zwei pochierte Eier mit Tomate, Paprika, Feta, Landbrot und Koriander // 11,90 Euro

Pastrami-Sandwich mit Kimchi, Gruyère, Reuben-Sauce, Salat // 12,90 Euro

Bacon-Sandwich mit Tomate, Avocado und Salat // 12,90 Euro
New York Cheesecake // 4 Euro

Mittagstisch // Türkisches Huhn mit Reis, Gemüse, Mandeln und Minze // 9,90 Euro

**Café Lumos, Lichtstraße 64, 50825 Köln,
Öffnungszeiten: Di-So: 10-18 Uhr,
Tel: 0221 56935092
www.lumos.koeln**



Jiachen Wong bringt die heiße Sauce an den Tisch.

Foto: Bernd Obermann

Xiao Long Kan

Für dieses chinesische Restaurant lohnt die Fahrt nach Düsseldorf

Das Xiao Long Kan in Düsseldorf serviert eine seltene Spezialität: „Hot Pot“- oder Feuertopf-Gerichte. Julia Floß ist begeistert.

Warum fahre ich für eine Suppenkette, deren Einrichtung stark an den Kulissenbau im Phantasialand erinnert, nach Düsseldorf? Na, weil es sich lohnt!

Hot Pot Gerichte: Heißes Brühfondue aus Ostasien

Aber zurück zum Anfang: Der Hot Pot oder auch Feuertopf ist in ganz Ostasien sehr beliebt. Im Kern geht es um ein Brühfondue. Um die Alman'sche Schärfe-Angst zu mildern: Der Begriff Feuertopf bezieht sich zuerst einmal auf die Servierform des Gerichts – Topf auf Feu-

er – nicht auf dessen „Brennwert“. Wobei in Sichuan auch ein glutrot leuchtendes Chiliöl mit etwas Brühe als Fondue-Basis verwendet wird, da passt der Name dann in jeder Hinsicht. Das Xiao Long Kan bietet einen ganzen Katalog an Suppenbasen an.

In der Mitte eines jeden Tisches ist eine tiefe Kuhle eingelassen. Ich entscheide mich für „Die drei Königreiche“ und umgehend wird ein riesiger, goldener Suppentopf in die Kuhle gestellt, unterteilt in drei Segmente. Jedes Fach wird mit einer anderen Brühe gefüllt: Tomate, Pilz und die berühmte Höllenglut aus Sichuan. Die Bestellung erfolgt ausschließlich über das Tablet. Der aufmerksame Service steht aber jederzeit mit Rat und Tat bereit.

Hot Pot als geselliges Ereignis

Hot Pot ist ein sehr geselliges Gericht. Je mehr Gäste um den brodelnden Kessel sitzen, desto besser. Man bestellt hausgemachte Nudeln, gemischte Pilzteller, allerlei Gemüse, Fleischbällchen, Tofurollen, Wachteileier – die Auswahl ist wirklich riesig. Nach der ersten Bestellung kann man die Wartezeit für meine allerliebste Etappe nutzen: das Saucen-Bufferet. Denn Feuertopf funktioniert so: Man legt Nudeln, Gemüse oder Fleisch in die Brühe der Wahl, fischt sie wieder raus und tunkt sie anschließend in die jeweilige Lieblingsauce.

Wie die sich zusammensetzt, entscheidet jeder selbst. Es gibt Gäste, die wählen ganz puristisch Sojasauce oder Chiliöl. Andere bauen sich fantastische Dressings aus sämtlichen Buffet-Zutaten. Ich gehöre zu den anderen und mische höchst motiviert: Ingwer, Knoblauch, Sesampaste, Chiliöl, Koriander, gehackte Erdnüsse und dunkler Essig. Dieses kleine Schälchen trage ich stolz zum Tisch und freue mich schon auf den ersten Bissen. Nach und nach trudeln sämtliche Teller ein, flutschige Zutaten werden konzentriert von A nach B befördert, man entwickelt nach und nach ein Gefühl für Garzeiten und welche Zutat am besten zu welcher Brühe passt.

Außergewöhnliches Restaurant mit Service-Katzen-Roboter

Die Austernpilze von der Snackkarte mit der süß-scharfen Gewürzmischung sind eine ganz dringende Empfehlung. Ebenso die Maultaschen. Diese beiden Gerichte werden nicht nur von einem Service-Katzen-Roboter serviert (ja, da steht Service-Katzen-Roboter), sie sind auch ungemein köstlich und werden einfach so zum Feuertopf dazu gegessen.

Das Xiao Long Kan ist ein außergewöhnliches Restaurant. Die ungemein professionelle Umsetzung des Hot-Pot-Konzepts ist spannend und köstlich zugleich. Unbedingt reservieren, etwas Zeit einplanen und mit mehreren Leuten ausprobieren.



Julias Auswahl:

Feuertopf-Sauce // 3 Euro

Drei-Königreiche-Suppenbasis // 13,80 Euro

Pilzmischung // 10,50 Euro

Hausgemachte Nudeln // 5 Euro

Gebratene Austernpilze // 7 Euro

Maultaschen mit Schweinefleischfüllung // 9,80 Euro

**Xiao Long Kan, Friedrich-Ebert-Straße 31,
40210 Düsseldorf,
Öffnungszeiten: Mo-Fr: 12-15 Uhr, 17.30-23
Uhr, Sa-So: 12-23 Uhr
Tel: 0211 22088003
www.xiao-long-kan.de**



Andreas-Michael Aubele in seinem schwäbischen Restaurant am Straßenbahn-Museum.

Foto: Thilo Schmülgen

Aubele

Im Aubele gibt es Spätzle, Schäufele und Zwiebelrostbraten

Ein Besuch im Ausflugslokal „Aubele’s Restaurant“ am historischen Bahnhof in Thielenbruch.

Ich habe eine seltsame Schwäche für Ausflugslokale. Je rustikaler, desto besser. Nicht immer deckt sich meine idealisierte Vorstellung mit der Realität. Zwei wichtige Indikatoren für Qualität: die Auswahl der vegetarischen Gerichte und der Beilagensalat.

Das Restaurant Aubele gehört zum historischen Bahnhof Thielenbruch. Das ist zugleich die Endhaltestelle der Linien 3 und 18 auf der rechten Rheinseite von Köln. Die Bahn tuckert gemächlich in die beeindruckende Wagenhalle, in der auch noch das Straßenbahn-Museum untergebracht ist. Ohne Ausflug, kein Ausflugslokal. Obacht: Das Museum hat nur am 2. Sonntag des Monats geöffnet. Glücklicherweise ist das Restaurant

geschäftiger, sogar mit „durchgehend warmer Küche“. Für Gäste, die an Flädlesuppe und Käsespätzle gedankenverloren vorbeiblättern, kommt auf Seite fünf der Schlag mit dem Zaunpfahl: „Mir könnet alles, außer Hochdeutsch.“ Im Aubele wird nämlich Schwäbisch gekocht.

Es gibt Linsen mit Spätzle, Schäufele, Zwiebelrostbraten und natürlich die schwäbische Königsdisziplin: Maultaschen. Vegetarier werden in Baden-Württemberg gerne mit Sätzen wie „Des isch veggie, da isch nur a bissle Speck dran“ abgewatscht, nicht so im Aubele. Die vegetarischen Maultaschen mit der leuchtend grünen Füllung schmecken kräftig nach Muskat und werden wahlweise mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat oder angebraten serviert.

Hausgemachte Käsespätzle

Die hausgemachten Käsespätzle gibt es auch als Veggie-Version. Auf der Wochenkarte stehen zusätzlich eine Handvoll Gerichte. Das Rindergulasch ist saftig und zart, dazu gibt es Semmelknödel. Die Butterschmelze brauche ich hier (ausnahmsweise) nicht. Das sogenannte „Versucherle“ ist eine dicke Maultasche mit Speck-Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Bratensauce. Schöne Idee, danach ist man eigentlich schon satt – die berühmte schwäbische Vorspeisen-Portion. Alles in allem ist das Aubele ein absolut solides Ausflugslokal mit Top-Beilagensalat.



Julias Auswahl:

Unser Versucherle // Eine Maultasche mit Kartoffelsalat, Sauce und Speck-Zwiebelschmelze // 8,50 Euro

Vegetarische Maultaschen mit Butterzwiebeln und Kartoffelsalat // 15,90 Euro

Apfelküchle mit Vanille-Sauce // 8,90 Euro

**Aubeles, Gemarkenstraße 173, 51069 Köln,
Tel: 0221 63071000, Di-So: 11-23 Uhr
www.aubeles-restaurant.de**



Das „Dos Pedros“ ist ein kleiner Taco-Stand an der Suderman Bar

Foto: Uwe Weiser

Dos Pedros

Premium Tacos bei „Dos Pedros“ im Agnesviertel

Glückliche Fügung: In dieser Kolumne von Julia Floß passen gleich zwei Lieblingsorte, weil sie zu einem werden: „Dos Pedros“ und Suderman-Bar.

Diese Kolumne ist quasi eine Bonus-Episode oder zumindest eine Doppelfolge: Zwei Lieblingsorte in einem. Gutes mexikanisches Essen muss man in Köln suchen. Das stellte auch Pedro Villa fest, als er vor einigen Jahren aus Südkalifornien ins Rheinland kam. Ausgerechnet während der Pandemie wagte er einen riskanten Versuch und legte sich einen Foodtruck zu. Im Mai 2021 parkte er seine fahrende Küche in Ehrenfeld neben dem Bumann & Sohn und begann Tacos zu verkaufen. Die Rezepte stammen von seiner Mutter und

seiner Großmutter und noch heute ruft er regelmäßig zu Hause an, wenn er Inspiration und gute Ratschläge braucht.

Premium-Drinks und Premium-Tacos

Im Februar 2022 zog Pedro mit seinen Tacos ins Agnesviertel. Zusammen mit den Herrschaften von der fabelhaften Suderman-Bar rief er den Taco Tuesday ins Leben. Immer dienstags öffnete Pedro seinen Stand direkt neben der Bar und brutzelte Quesadillas und andere köstliche Maismehl-Fladen. Die Sudermänner

(und -frauen) servierten ihre Premium-Drinks dazu und fertig war die Erfolgsidee. Der Plan, frische, saftige, feurige Tacos mit sehr guten Kaltgetränken zu kombinieren, schlug natürlich ein und Pedro mauserte sich vom Dienstags-Geheimtipp zum festen Ensemble. Seit dem letzten Herbst gibt's montags, dienstags, donnerstags und freitags Tacos am Sudermanplatz. Dienstags und freitags sogar mittags.

Die Auswahl ist überschaubar und birgt alles, was man braucht. Ich persönlich empfehle sowieso die Karte einmal rauf und wieder runter zu bestellen, da die mexikanischen Happen ungemein süchtig machen. In diesen kleinen Maismehl-Taschen passiert sehr viel: cremiges, frittiertes Kartoffelpüree mit knackigem Kohl, säuerlich-scharfer Salsa, kühlender Sour Cream und fruchtig, frischer Pico de Gaio. Das sind klein gewürfelte frische Tomaten mit Zwiebeln, Chili, Limette und Koriander – der südamerikanische Vitamin- und Aromen-Booster. Ein Biss: sechs Konsistenzen und unzählige Geschmacks-Trigger. Die lauwarmer Maismehl-Tortilla ist das perfekte Auffangnetz für all diese Komponenten.

Cocktails und Tacos für einen perfekten Abend in Köln

Der Classic Beef, gefüllt mit Rindersteak-Streifen, Guacamole, Sour Cream und Salsa, ist total gefällig. Die sichere Bank unter den Fleisch-Tacos. Mein absoluter Favorit ist allerdings der Birra Taco. Zartes geschmortes Rindfleisch mit Koriander, Zwiebeln und Salsa. Süß, scharf, sauer, frisch und ohne Ende umami. Bestellen Sie am besten gleich zwei, auf einem Bein kann man ja eh schlecht stehen.

Je nach Kapazität hat Pedro einen Tagestipp im Angebot. Bei meinem Besuch war es Ceviche. Roh mariniertes Fisch mit Limette, Chili, Zwiebel und Koriander. Serviert in einer Taco-Schale und getoppt mit Avocado. Ein sensationeller Teller, gerade an einem lauen Sommerabend. Dazu ein frisch gezapftes Bier oder der Drink Pretentious von der Cocktail-Karte und der Abend ist vollkommen.



Julias Auswahl:

Crispy Kartoffel Taco // Maismehl-Tortilla mit frittiertem Kartoffelpüree, Kohl, Käse, Pico de Gaio, Sour Cream und Salsa nach Wahl // 4 Euro

Classic Beef Taco // Maismehl-Tortilla mit Rindersteak-Streifen, Guacamole, Sour Cream und Salsa nach Wahl // 4 Euro

Birria Taco // Maismehl-Tortilla mit geschmortem, gezupftem Rindfleisch, Koriander, Zwiebeln und Salsa nach Wahl // 4 Euro

Quesadilla // Maismehl-Tortilla mit geschmolzenem Käse, Guacamole, Pico de Gaio, Chipotle, Sour Cream und Salsa nach Wahl // 5 Euro
Tagestipp: Ceviche // Sauer mariniertes, roher Fisch // 10 Euro

**Dos Pedros, Sudermanpl. 3, 50670 Köln,
Tel: 0162 1889654,
Öffnungszeiten: Mo-Di-Do-Fr: 18-22 Uhr
www.facebook.com/dospedros/**



Das Restaurant Gogi Matcha in Köln

Foto: Gogi Matcha

Gogi Matcha

Koreanische Kneipenkultur im „Gogi Matcha“

Der Laden ist abgerockter, als die Bilder auf Instagram vermuten lassen, aber Essen und Service können sich sehen lassen.

In Korea geht man in die Kneipe, trinkt Bier und isst dazu Anju, das sind typische „Trink-Gerichte“. Was in Köln der Metthappen oder der Halve Hahn ist, ist in Korea das frittierte Hühnchen oder der Kimchi-Pfannkuchen. In einer Kneipe kann man nicht reservieren, im Gogi Matcha auch nicht: „Kommt einfach vorbei!“

Gutes Kimchi und Rettichsalat

Es ist laut, die meisten Tische wackeln, es ist eindeutig abgerockter, als die Bilder auf Instagram vermuten las-

sen und mein erster Eindruck lautet: „Studentenbude“. Aber weit gefehlt! Der Service ist super freundlich, aufmerksam und kennt jede Position auf der Karte. Alle Fragen werden geduldig beantwortet, Empfehlungen ausgesprochen und das Essen kommt fix. Die vegetarischen Teigtaschen sind lecker, aber ein bisschen unspektakulär. Dafür überzeugen Kimchi und Rettichsalat. Die sauer-scharfen Kohlblätter werden auch zu Pfannkuchen verarbeitet. Es gibt zwei Varianten: mit und ohne Meeresfrüchte. Das Ergebnis ist unfassbar knusprig und völlig zurecht ein hervorragender Bierbegleiter. Salzig, leicht scharf, in Fett ausgebacken – die drei Säulen eines jeden guten Bar-Snacks.

Die koreanische Küche ist nicht bekannt für zarte Aromen: brodelnde Eintöpfe, süß-klebrige Saucen, Schär-

fe, Säure, Raucharomen, Fermentation – das geht alles mehr so auf die Zwölf. Im Gogi Matcha wird gerne auch mal der Bunsenbrenner ausgepackt und die überbackenen Gerichte am Tisch abgeflammt. Meine Baustelle ist das nicht, aber ich verende ja auch schon vor Fremdscham, wenn im Italienurlaub am Nachbartisch der Parmesanlaib angerollert wird.

Beliebtes Kneipengericht in Korea

Eines der beliebtesten koreanischen Kneipengerichte ist das frittierte Hühnchen. Die Geflügelteile werden mit und ohne Knochen serviert. Was im deutschen Schnitzel-Game streng verboten ist, macht hier den Reiz aus: Über die frittierte Panierung wird eine klebrig-würzige Mischung aus Honig und Sojasauce gekippt. Sogar die dazugehörigen Kartoffel-Wedges sind damit überzogen. Dieses insgesamt sehr beige Gericht fällt in die Rubrik „Guilty Pleasure“. Ich empfehle dringend Kimchi oder Gurkensalat als Frische- und Säureausgleich.

Das Tofu Teriyaki geht als vegetarische Alternative durch. Knusprig gebratener Tofu in süß-klebriger Umami-Sauce mit gebratenem Gemüse. Das kann man machen. Der vegetarische Gemüseeintopf Doenjang Jjigae fällt leider komplett aus der Reihe. Das Töpfchen kommt laut blubbernd zum Tisch und schmeckt dann einfach wässrig. Schade.

Auch wenn es im Gogi Matcha um Kneipenkultur geht, bleibt es natürlich jedem selbst überlassen, ob er zu seiner Bulgogi-Platte Bier und Soju trinkt oder lieber kalten Gerstentee und Kokos-Traubenlimonade. Der Blick auf die Getränkekarte lohnt sich. Stichwort Milchlimo.



Julias Auswahl:

Mandu // vegetarische Teigtaschen // 7 Euro

Bulgogi // Mariniertes, scharf angebratenes Rindfleisch // 18,50 Euro

Gangjang Chicken // Frittiertes Hühnchen mit Sojasauce und Honig // 20 Euro

Kimchi Jeon // Kimchi-Pfannkuchen // 11 Euro

Tofu Teriyaki // Marinierter, gebratener Tofu mit Gemüse und Teriyaki// 16 Euro

Doenjang Jjigae // Gemüseeintopf mit Tofu // 14 Euro

Gogi Matcha, Johannisstraße 47, 50668 Köln
Öffnungszeiten: So-Do: 12-16 Uhr, 17.30-22:30 Uhr, Fr-Sa: 12-16 Uhr, 17.30-23 Uhr
Tel: 0221 72024255
www.instagram.com/gogimatcha.koeln/



Im Banlao wird alles frisch gekocht, geschnippelt und gewickelt.

Foto: Uwe Weiser

Banlao Sushi

„Banlao“ ist der Obst- und Gemüseladen, in dem man auch fabelhaft essen kann

Das Banlao vereint vieles: Obst- und Gemüseladen, Asia-Markt, Hofladen-Vibes. Und: Es wird gekocht! Julia Floß verrät, wie es schmeckt.

Das Banlao in Mülheim war schon Concept-Store, da gab es diese Marketing-Vokabel noch gar nicht. Seit knapp 25 Jahren flattert die petrolfarbene Markise mit der Aufschrift „Obst und Gemüse aus aller Welt“ an der Glücksburgstraße, Ecke Frankfurter Straße. Der Familienbetrieb ist so etwas wie eine kulinarische Matroschka. Es geht immer eine Ebene weiter, es gibt immer eine weitere Schachtel im Inneren.

Schachtel Nummer eins: Das Banlao ist ein Obst- und Gemüseladen. Vor der Tür stehen unzählige Kräutertöpfe: Rosmarin, Lavendel, Oregano, Basilikum. Im

Fenster liegen Körbe mit Pilzen, frischen Beeren, Artischocken und Südfrüchten. Ananas, Papaya und kistenweise Flugmangos.

Ein erstes Indiz für Schachtel Nummer zwei (neben dem Namen natürlich): Das Banlao ist Obst- und Gemüsehandel und Asia-Markt. In den Regalen findet man Chilipasten, sämtliche Würzsaucen, Kokosmilch, Reismudeln, getrocknete und fermentierte Zutaten. Eben alles, was man braucht.

Die dritte Ebene ist eher eine Tendenz als eine ausgewachsene Schachtel. Es gibt ganz leichte Hofladen-Vibes: ein hübsches Weinsortiment und selbst eingemachtes Obst wie Pflaumen, Quitten und Mirabellen.

Im Obst- und Gemüseladen wird frisch gekocht

Aber kommen wir endlich zum Kern der Matroschka: Im Banlao wird gekocht! Die rechte Seite des Ladenlokals sieht aus wie ein kleiner Imbiss. Ein bisschen rumpelig, aber wir sitzen ja schließlich in einem Gemüsehändler. Laotische Spezialitäten, ein bisschen Sushi und eine Handvoll Currys stehen auf der Karte. Alles wird frisch gekocht, geschnippelt und gewickelt. Das Matsaman-Curry mit Huhn, Kartoffeln und Erdnüssen ist schön cremig, aber nicht zu wuchtig. Der ideale Mittagstisch.

Am Nebentisch werden Pad Thai und Papaya-Salat serviert. Geprügelte Stille, Menschen nicken sich mit vollen Backen und zufrieden lächelnd zu. Pad Kaprao ist eigentlich ein sehr übersichtliches (und fabelhaftes) Gericht aus gebratenem Fleisch, Chili, Knoblauch und Holy Basil. Die typischen Beilagen sind Reis und Spiegelei. Hier gibt es weniger Chili, dafür sehr viel knackiges Gemüse. Vielleicht die Mülheim-Edition.

Die ultimative Spezialität des Hauses ist laotisches Lab. Das ist nicht das Enzym aus laotischen Kälbermagen, sondern ein lauwarmer Fleischsalat mit sehr viel frischen Kräutern. Es gibt die Version mit gebratenem Fleisch, Rind oder Maishähnchen und die Version mit Tatar, wahlweise Fisch oder Rind. Die sollte unbedingt am Tag vorher vorbestellt werden. Dazu gibt es duftenden Reis und ein Tässchen Kraftbrühe. Gerade an heißen Sommertagen ist dieses Gericht ein wahnsinnig guter und köstlicher Energie-Booster.

Das Banlao, das Mülheimer Concept-Store-Urgestein, ist ein einzigartiger Ort und ich hoffe, er macht die nächsten 25 Jahre auch noch voll.



Die Auswahl

Pad Kaprao // Reis, Gemüse und Holy Basil // auf Wunsch mit Tofu, Huhn, Schweinebauch oder Rind // 10 Euro

Matsaman Curry // mit Huhn, Kartoffeln und Erdnüssen // 9 Euro

Gurkensalat // mit Omelett und Reis // 9 Euro

Nigiri Unagi // Reisball mit mariniertem, gegrilltem Aal // 2,20 Euro

Lab Nam Tok // Fein geschnetzeltes Rindfleisch mit frischen Kräutern, Reis und Kraftbrühe // 13,50 Euro

Banlao Sushi, Obst & Gemüse , Glücksburgstraße 25-27, 51065 Köln, Tel: 0221 622305

Öffnungszeiten: Mo-Fr: 11-19 Uhr, Sa: 10-17 Uhr

[www.instagram.com/](https://www.instagram.com/banlaokoeln_obst_gemueseladen/)

[banlaokoeln_obst_gemueseladen/](https://www.instagram.com/banlaokoeln_obst_gemueseladen/)



Im Sommer kann man im Heidekönig fantastisch unter Bäumen sitzen.

Foto: Martina Goyert

Heidekönig

Waldwirtschaft Heidekönig in Troisdorf – „Mehr Deutsche Vita geht nicht“

Genießen mit Postkartenmotiv: Was den Heidekönig zum Ausnahme-Ausflugslokal macht.

Das ultimative Ausflugslokal im Kölner Raum ist der Heidekönig. Menschen, die regelmäßig Spaziergänge, Wanderungen oder Fahrradtouren durch die Wahner Heide unternehmen, rollen an dieser Stelle gelangweilt mit den Augen und wischen sich die Flammkuchenkrümel vom Kinn.

Der Heidekönig liegt versteckt in der Wahner Heide und ist eine klassische (Sommer-)Ausflugs-Gastronomie. Das heißt, die aktuellen Öffnungszeiten gelten von April bis Oktober und können sich je nach Wetter-

situation ändern. Wer ganz sicher gehen will, ob die Waldwirtschaft geöffnet hat, ruft einfach vorher an.

Selbstbedienung mit Postkartenmotiv

Hier gilt: Selbstbedienung mit Postkartenmotiv. Im grünen Tal steht das pittoreske Fachwerkhaus. Drumherum sind auf einer großen Wiese Tische und Stühle arrangiert. Wer im vorderen Teil nichts mehr findet, läuft einfach nach hinten durch. Auf jedem Tisch liegt ein dicker Stein mit einer Nummer. Die sollte man sich unbedingt merken, damit das Servicepersonal weiß, wohin

die Kartoffelsuppe gehen soll. Die Bestellung gibt jeder Gast im Fachwerkhaus auf. Getränke und Kuchen bekommt man direkt auf die Hand, alles andere kommt wenig später zum Tisch.

Auf der Karte stehen die Dinge, die man nach einer schweißtreibenden Radtour oder Wanderung dringend möchte: Hausgemachter Nudelsalat, Bockwurst, diverse Flammkuchen, gratinierter Ziegenkäse oder geräucherte Forelle mit Meerrettich und Salat. Ganz besonders herzig finde ich die Dessertauswahl: Milchreis mit Zimt und Zucker, Grießpudding mit Roter Grütze, Mousse au Chocolat. Dazu eine äußerst rühmliche Eisbecherauswahl und hausgemachter Kuchen. Pommes und Schnitzel sucht man hier vergebens, stattdessen stehen Fine de Claire Austern und Paté Maison auf der Karte.

Legendäre Kartoffelsuppe

Ich wähle die „legendäre Kartoffelsuppe mit Wursteinlage“, einfach weil mich die Kombination der Worte legendär und Wursteinlage stark interessiert, und werde nicht enttäuscht. Die Suppe ist sehr cremig, fast sahnig und aromatisch. Der Geschmack von Möhren und Sellerie schimmert leicht durch. Ende Mai wurde der Flammkuchen des Monats mit Spargel, Schinken und Sauce Hollandaise bestückt. Knusprig, saftig, der Spargel hatte etwas Biss und einen ganz wunderbaren Eigengeschmack. Der Nudelsalat kann sich auf jedem Büro-Sommerfest sehen lassen. Wenn ich es nicht besser wüsste, würde ich auf eine Mischung aus Mayonnaise und Essiggurkensud tippen. Eingelegte Paprika und Erbsen bringen Säure, Süße und Farbe.

Und wie herrlich ist das denn? Man sitzt im Grünen, umringt von Bäumen, die Schatten spenden, löffelt Kartoffelsuppe und Nudelsalat und hält die Nasenspitze in die Sonne. Mein Getränke-Favorit steht vermutlich nicht mehr auf der Karte und wenn doch, unbedingt leer trinken: die Maibowle. Sekt, Waldmeister und ein paar frische Erdbeeren – mehr Deutsche Vita geht nicht.



Julias Auswahl:

Flammkuchen des Monats: Spargel, Schinken und Sauce Hollandaise // 12,50 Euro

Kartoffelsuppe mit Wursteinlage // 7,50 Euro

Hausgemachter Nudelsalat // 4,60 Euro

Apfelstreuselkuchen mit Sahne // 4,30 Euro

**Waldwirtschaft Heidekönig - Thomas Pilger,
Mauspfad 3, 53842 Troisdorf,**

Tel: 02241 1453150

www.der-heidekoenig.de

Öffnungszeiten: Mi-So: 11.30-17.30 Uhr, abhängig von Wetterlage



Im Café Holm wird jeder bestens beraten.

Foto: Herbert Bucco

Café Holm

Schicke Törtchen, stilvoll serviert – im Café Holm in Lindenthal

Puristisch und stilvoll wie in Skandinavien: Das Café Holm möchte Ruhepol im hektischen Alltag sein und schafft das auch mit besten Törtchen.

Never judge a book by its cover. Auf die inneren Werte kommt es an. Das gilt auch für gastronomische Einrichtungen. Es gibt in Köln eine Vielzahl an Lokalen, in denen viel Geld ins Interieur gesteckt wurde, aber durchschnittliches bis mieses Essen auf den Tellern landet. Da wurden Innenarchitekturbüros, Licht- und Sound-Profis zurate gezogen und beim kulinarischen Teil ging den Betreibern dann die Puste aus. Da ist mir die gegenteilige Version deutlich lieber: Das Essen ist gut und selbst gemacht, der Service freundlich, dafür

ist das Interieur einfallslos oder eine unheilvolle Mischung aus Großmutter's Dachboden und Ikea.

Man kann halt nicht immer alles haben. An dieser Stelle schaue ich wehmütig zu unseren niederländischen Nachbarn und denke mir: doch! Kann man! Warum ist das bei denen immer so schön, innovativ und trotzdem kulinarisch anspruchsvoll und ich sitz' hier zwischen Tetrapak-Hollandaise, Kalender-spruch-Wandtattoos und fadem Bananenbrot? Nein, das stimmt natürlich nicht.

In Köln gibt es einige kreative Ausnahmen und aktuell passiert sehr viel. Immer mehr junge, sehr ambitionierte Gastronomen eröffnen Läden mit konkreten

Vorstellungen und dem dazugehörigen Raumkonzept. Das Café Holm in Lindenthal zum Beispiel.

Zuerst kam die Kaffee-Expertise und dann das stilvolle Lokal samt schicker Törtchen. Nils Kirschner und Philipp Rohrer betreiben seit 2019 die Kaffeerösterei Holm. Holm ist das dänische Wort für kleine Insel und ein sehr eindeutiger Hinweis auf die skandinavische Präferenz der beiden. Das gilt sowohl für die Kaffeeröstung als auch für die Ästhetik ihres Ladens. Die genaue Erläuterung der Kaffeesorten, des Röstgrades, und was daran skandinavisch ist, kann jeder, der sich dafür interessiert, beim Fachpersonal erfragen. Die beraten sehr höflich, sowohl in Kaffee- als auch Törtchenfragen.

Eine Einrichtung, die zum Abschalten einlädt

Hell, puristisch, einheitlich: Im Café Holm wurde nichts dem Zufall überlassen. Cremefarbene Keramik, dezente Terrazzo-Tischlein, wiederkehrende Holzelemente, selbst die Kuchen haben eine ins Konzept passende Form erhalten. Diese aufgeräumte Eleganz ist nicht einfach nur schön und professionell, sie spendet Ruhe. So ähnlich wie ein japanischer Zen-Garten. Wenn um einen herum alles braust, dröhnt und die innere To-do-Liste mal wieder überläuft, dann hilft diese reduzierte Ästhetik. Ganz zu Schweigen vom Weiße-Schokoladen-Törtchen mit Passionsfruchtkern. Das lässt die Sinne zwar ordentlich scheppern – aber auf die gute Art: süß, sauer, fruchtig, herrlich cremig mit mürbestem Keksboden. Der hübsche Zitronenkuchen mit Zuckerguss ist kompakt und super saftig.

Übrigens, die erlesene Gebäckauswahl ist der gute Einfluss von Miriam Casper vom Südstadtliebling Café Walter. Was für eine schöne Kollaboration. Bitte mehr davon!



Julias Auswahl:

Cappuccino // 3,50 Euro

Americano // 3,10 Euro

White Chocolate // Törtchen mit weißer Schokolade und Passionsfrucht // 4,10 Euro

Zimtschnecke // 3,80 Euro

Zitronenkuchen // 3,80 Euro

**Holm Kaffeerösterei Café, Lindenthalgürtel 61,
50935 Köln, Öffnungszeiten: Mo-So 9-18 Uhr,
www.holmkaffee.de**
