

Das Kölner
Restaurant Acht
besticht auch
dank seines
Industrial Chic

RHEIN-GÜTTER

DER GENUSS-GUIDE

In Köln, Bonn und Düsseldorf gibt es Restaurants, die längst als Klassiker gelten. Und dank vielversprechender Neueröffnungen wandelt sich die Region gerade zum kulinarischen Hotspot.

Der Guide mit den Top-Gourmetadressen und mehr
von **Patricia Bröhm** und **Christina Weise**

Bonn

Lange Zeit stand die ehemalige Bundeshauptstadt im Schatten ihrer großen Schwestern Köln und Düsseldorf.

Doch neben einer lebendigen Kulturszene gibt es immer mehr kulinarische Highlights zu entdecken.



Thunfisch-Taktaki im Yunico.

RESTAURANTS

Kaspars

Ganz schön mutig, sich mit Mitte 20 selbstständig zu machen – noch dazu mit innovativer Küche. Doch die Brüder Felix (Herd) und Lukas (Restaurantleiter) Kaspar waren sich ihrer Sache sicher, als sie 2015 an der Rheinpromenade ihr eigenes Restaurant eröffneten. Sicher, es half, dass die Eltern den nahe gelegenen Biergarten Schänzchen betreiben, und es half auch, dass Felix Kaspar sich sein Rüstzeug in den

hochkarätigen Küchen von Hans-Stefan Steinheuer und Christian Jürgens holte. Trotzdem sind die stilistische Sicherheit, kreative Energie und Aromenvielfalt erstaunlich – vom Zander mit Senfsaat, Verjus, Fliegenfischkaviar und Wirsing bis zum Eifeler Rehrücken mit Spitzkohl und Vadouvan Brioche.

kaspars.restaurant.de

Yunico

Ein Restaurant, zwei große Könner: Sushi-Meister

Mitsuhiro Masutani formt mit flinken Fingern essbare Kunstwerke, Küchenchef Christian Sturm-Willms bietet „Japanese fine dining“, seine ganz eigene Kreuzung traditionell japanischer und französisch-mediterraner Küche. Köstlich das Tatar vom Bluefin Tuna in Soja-Wasabi-Sud mit Umeboshi-Sorbet und Auster oder die Ente mit Foie gras und Teriyaki-Dörr-Trauben. Die Preise im Yunico sind stolz, dafür bekommt man

beste Produktqualität. yunico-kameha.com

Halbedel's Gasthaus

Eine Jugendstilvilla im ehemaligen Botschafterviertel bietet den Rahmen für Rainer-Maria Halbedels aromen- und variantenreiche Küche – und dem Hausherrn gehen die Inspirationen noch lange nicht aus. Das Zehn-Kräuter-Gazpacho profitiert wie viele Gerichte vom eigenen Kräuter- und Gemüsegarten, das Limousin-Lamm begleiten →

konzentrierter Thymian-Jus sowie ein Trio aus Stangen-, Wachs- und Buschbohnen. Tipp: Als Weinliebhaber hat Halbedel auch viel Gutes im Keller.

halbedels-gasthaus.de

Oliveto

Ein echter Logenplatz ist die große Terrasse direkt am Rhein mit Blick auf das Siebengebirge. Der junge Küchenchef Marcus Bunzel kochte jahrelang in Frankreich und lässt diese Erfahrungen in seine kreativ verfeinerte italienische Küche einfließen. Seine Gäste erfreuen sich an Seeteufel mit Salsiccia und Caponata-Schaum oder am 48 Stunden lang bei 67 Grad geschmorten Rinderbraten mit Steinpilzen und Risotto; zum süßen Abschluss gibt's Ramazotti-Tiramisu mit Apfel-Basilikum-Sorbet.

ameronhotels.com

Equu

Wo einst Pferde wieherten, sind edle Tischkultur und kreative Küche eingezogen: Im denkmalgeschützten ehemaligen Kutscherhaus mitten im Bundesviertel bringt das Team rund um Robert Maas und Tobias Näckel aromatisch fein austarierte neue deutsche Küche auf den Tisch: Die Schwarzwurzel peppen Malz und Gambas auf, die Seezunge Mandel, Nelke und Zitrone, beim dry-aged-Hirsch sorgen Klette und Lakritze für Pfiff.

equu-bonn.com



Von oben: Oktopus im Equu; die Gebrüder Kaspar im Kaspars; Yunico ganz stimmungsvoll.

JETZT ENTDECKEN

EisLabor

Zu den besten Eisdielen der Region zählt das EisLabor in Bonn. Weiße Fassade, rote Markise, schmale Eingangstür – das Ladenlokal ist unscheinbar, doch man findet darin exotische Sorbets und feine Eispralinen. Petra Recker und Michael Weiss bieten täglich wechselnde Sorten an, die sie mit Milch und Joghurt aus der Region zubereiten – ohne künstliche Farbstoffe und Aromen. Immer wieder überraschen sie mit neuen Kreationen wie dem Kaktusfeigen-Sorbet und lassen sich auch bei der Herstellung über die Schulter schauen.

eislabor.info

The Old Jacob

Das viktorianische Zeitalter wird in dieser kleinen Bar mit alten Lampen, Gemälden und dunklen Hölzern heraufbeschworen, doch steif geht es trotzdem nicht zu. Die Inhaber Sue und Sembo servieren Drinkklassiker, aber auch besondere Eigenkreationen wie zum Beispiel den „Hateful Eight“ stilgerecht in der Billardkugel. Viele der Infusionen, Säfte und Sirups werden vom Team selbst hergestellt. Wer mehr über die Drinks und ihre besondere Geschichte erfahren will, findet hinter der Bar kompetente Ansprechpartner. **theoldjacob.com**

Comics! Mangas! Graphic Novels!

Der Comic war das erste Bild-Massenmedium der Geschichte. Zuerst an erwachsene Zeitungsleser gerichtet, entwickelte sich um ihn später die erste mediale Jugendkultur. Asterix, Barbarella, Little Nemo entstanden neben literarischen Graphic Novels und japanischen Mangas. Mit über 250 Exponaten aus den USA, Europa und Japan ist dies die umfangreichste Ausstellung zur Geschichte der Comics, Mangas und Graphic Novels in Deutschland.

7. Mai bis 10. September 2017 in der Bundeskunsthalle **bundeskunsthalle.de**

Beethovenfest

Jedes Jahr kommen zum Beethovenfest internationale Spitzenorchester, bedeutende Ensembles, prominente Solisten und vielversprechende Nachwuchskünstler nach Bonn. Das diesjährige Motto „Die ferne Geliebte“ verweist auf den Titel des von Beethoven stammenden ersten Liederzyklus der Musikgeschichte. In den über 20 Spielstätten in Bonn und weiteren Orten im umliegenden Rheinland entsteht eine unverwechselbare Atmosphäre. Die künstlerische Leitung hat Nike Wagner, Urenkelin von Richard Wagner. 8. September bis 1. Oktober 2017

beethovenfest.de

Köln

Der Persische Garten

Er lädt zum Verweilen und Genießen ein: der Persische Garten auf dem Museumsplatz. Eine Oase der Sinne, die verdeutlichen soll, dass die in Persien während der Antike entwickelte Gartenkunst bis heute unsere Vorstellung von einem idealtypischen Garten prägt. Ein Paradies aus Licht und Schatten, Hitze und Kühle, Blumenduft und Wasserplätschern. Daneben lohnt ein Besuch der Ausstellung: Iran – Frühe Kulturen zwischen Wasser und Wüste. 13. April bis 15. Oktober 2017 Bundeskunsthalle bundeskunsthalle.de



Von oben: Lobby im The Quest, Romantikhotel Wasserturm.

Nicht nur während des Karnevals ist hier einiges los: Hervorragende Restaurants sorgen mit ebenso erstklassigen Bars für ein Rundum-Genuss-Erlebnis.

ÜBER- NACHTEN

➔ Kameha Grand

Neobarocker Glas- und Aluminiumpalast am Rheinufer, mehr Event-Location als Hotel. Themensuiten mit Rheinblick und Penthouse-Spa mit Außenpool auf der Dachterrasse. kamehabonn.de

➔ Ameron Hotel Königshof

Zu Zeiten der Bonner Republik war der Königshof erste Adresse, heute ist es unter Thomas Althoffs Ameron-Dach ein stilvolles Businesshotel. Pluspunkt: die Lage direkt am Rhein. ameronhotels.com



ÜBER- NACHTEN

➔ Hotel im Wasserturm

Modernes Design (von der legendären Andrée Putman) in Europas einst größtem Wasserturm. Lohnend sind die 360°-Panorama-Dachterrasse und das Restaurant Himmel und Äd. hotel-im-wasserturm.de

➔ The Quest

Unterkunft für Ästheten im Gereonsviertel mit stilvollen Stilbrüchen: draußen denkmalgeschützte Neogotik von 1876, drinnen zeitgenössische Kunst- und Designklassiker aus den 1960er-Jahren. quest-hotel.com

JETZT ENTDECKEN

Little Link

Der Name steht für die verschiedenen Verbindungen, die in der Bar geschaffen werden: zwischen edel und lässig, zwischen Paprika, Sellerie und Wodka. Barkeeper des Jahres 2016 und Inhaber Stefan Hinz kreiert mit seinem Team extravagante Geschmackskombinationen. Neben dem Bavarian Zombie mit Weizenbier und Eiweiß und dem Cinema-Cocktail mit Popcorn-Bourbon und Honig befinden sich im „Menu-Pass“ aber auch Klassiker und Kölsch. Die Cocktails werden in Popcorn-Tüten, Weißbierkrügen oder Reagenzgläsern serviert. Der Currywurst-Cocktail lockt Experimentierfreudige. littlelink.de →

Festival der Genüsse

Italienisches Mandelgebäck, exotische Chutneys, Gourmeteis aus Brasilien – im Open-Air-Restaurant am Schokoladenmuseum gibt es drei Tage lang kulinarische Köstlichkeiten aus aller Welt. Am Rhein reihen sich Winzer, Feinkost- und Delikatessenmanufakturen sowie Topgastronomen und Food Trucks. Letztere zeigen, dass auch beim schnellen Imbiss der Trend zu höheren Ansprüchen anhält. Das Festival ist eine Möglichkeit, um Neues aus aller Welt kennenzulernen und zu Livemusik in einer schönen Atmosphäre zu schlemmen. 30. Juni bis 2. Juli 2017 im Schokoladenmuseum festival-der-genuesse.de



Stephan Hinz vom Little Link; Plummy Rummy in Little Link; Köstliches beim Festival der Genüsse.

ACHIM SCHMITZ & SABINE BERNDT



Maßarbeit für Sie & Ihn

In der „Herrenbude“ von Achim Schmitz im Kölner Stadtteil Ehrenfeld findet Mann maßgeschneiderte Anzüge und Hemden. Daneben führt seine Frau Sabine Berndt die Damenboutique „Rock it baby“ – perfekt für einen Shoppingbummel zu zweit.

Was ist das Gute an Köln?

Achim Schmitz: Köln ist ein idealer Standort für uns, denn die Kölner sind neugierig und sehr niederschwellig, was die Kontaktaufnahme angeht. Sie kommen schnell mal gucken, wenn etwas neu ist, und erzählen das auch gern weiter.

Weshalb lohnt sich ein Besuch von Ehrenfeld?

Sabine Berndt: Wir empfehlen einen Spaziergang durch die Seitenstraßen. Dann weiß man, was Ehrenfeld ist, wie Köln außerhalb der Innenstadt aussieht und wie es ist, in einem bunten Viertel zu leben.

A.S.: Du gehst in einige Läden und merkst sofort, dass sie eigentümergeführt sind und durch die Persönlichkeiten leben. Ob das im Le Pop Lingerie bei Diane, bei Anna im Polyesterschock oder im Exquisit bei Marcel ist.

Was erwartet Ihre Kunden?

A. S.: Ich bekomme viel Inspiration, wenn ich mir anschau, wie die Leute auf der Straße herumlaufen. Wir in der Herrenabteilung haben Kunden zwischen

20 und 80 Jahren. Wir stehen ihnen zur Seite und verpassen ihnen einen handfesten Stil. Viele Männer sind froh, wenn sie ein-, zweimal im Jahr wissen, wo sie alles bekommen und gut beraten werden.

Wie geht das perfekte Hemd?

A. S.: Es muss an allen Ecken und Enden perfekt sitzen. Es ist bei jedem anders. Die Menschen haben sich stark verändert. Wir merken es auch bei den Anzügen. Es gibt viele junge Männer, die viel Sport machen und dann ein breites Kreuz und eine Wespentaille haben. Die passen in nichts von der Stange, denn das kann man gar nicht in Konfektionen abbilden. Ihre Körper sind zu individuell.

Warum haben Sie sich auf Röcke spezialisiert?

S. B.: Ich persönlich finde einen Rock bequemer. Und manche Frauen sehen in einer Hose weniger gut aus. Ich habe angefangen, für mich selbst Röcke zu nähen, und irgendwann haben wir die erste Rock-Party veranstaltet. Da merkte ich, das kommt gut an.





Von links: Restaurant Maibeck; Leckerer von Maximilian Lorenz im L'Escalier.

RESTAURANTS

Vendôme

Das ehemalige Kutscherhaus des Barockschlosses Bensberg ist eine der wenigen Adressen in Deutschland, die auch von internationalen Gourmettouristen besucht werden. Kaum erstaunlich, denn ein Besuch bei Joachim Wissler bietet nicht nur Hochgenuss, sondern auch Aufschluss darüber, was in deutschen Küchen derzeit „state of the art“ ist. Hier bringt der wohl innovativste deutsche Koch fantasievolle Kreationen wie eine XL-Langoustine in Masala-Tandoori-Creme oder ein „Reh de luxe“ auf den Tisch – geschmorter Schulter, Herz und Leber, eskortiert von Melonen-Wacholdersalat, Fichtensprossen-Pesto und Sauce Rouennaise. Wisslers Talent, aus jeder Zubereitung das geschmackliche Maximum herauszukitzeln, sichert ihm auch unter Kollegen höchste Anerkennung. Die komplexe Wissler-Küche wird von Marco Franzelin

(Sommelier des Jahres 2017 im Gault&Millau) aus der opulenten Weinkarte kongenial begleitet. schlossbensberg.com



L'Escalier

Mit gerade mal 21 Jahren machte sich Maximilian Lorenz 2012 selbstständig und läuft in seinem kleinen Souterrainrestaurant zu großer Form auf: Klassisch-luxuriöse Küche und edelste Viktualien mixt er gekonnt mit teilweise gewagter Experimentalküche. Handgetauchte Jakobsmuscheln serviert er auf einem aufgesägten Markknochen, Garnele kombiniert er mit Bergamotte-Sorbet, Blutwurst mit bretonischen Steinpilzen. Tipp: Lorenz ist auch Mitbetreiber des Pigbull BBQ, das Kölns bestes Pulled pork bietet. lescalier-restaurant.de

Maibeck

Der Erfolg des unbeschwerten Restaurants, benannt nach den beiden Hausherrn und Küchenchefs Jan Maier und Tobias Becker, kommt nicht von ungefähr: Weiß gedeckte Tische und förmliches Gehabe gibt's hier nicht, man orientiert sich am Erfolg der lässigen Pariser Neo-Bistrotszene. Dafür schmecken Schweinebauch, Tintenfisch und gerösteter Grünkohl im köstlich buttrigen Fond umso besser, zum Dessert gibt's feinsäuerliche kölsche „Appeltaart“ mit Koriandersamen-Eis. maibeck.de

Acht

Für das sympathische Restaurant sprechen nicht nur die Lage in den trendigen Spichernhöfen am Stadtgarten, die stimmungsvolle Open-Air-Terrasse und der urbane Industrial Chic mit unverputzten Wänden und Weinregalen aus Europaletten. Auch die recht klassisch gehaltene Küche

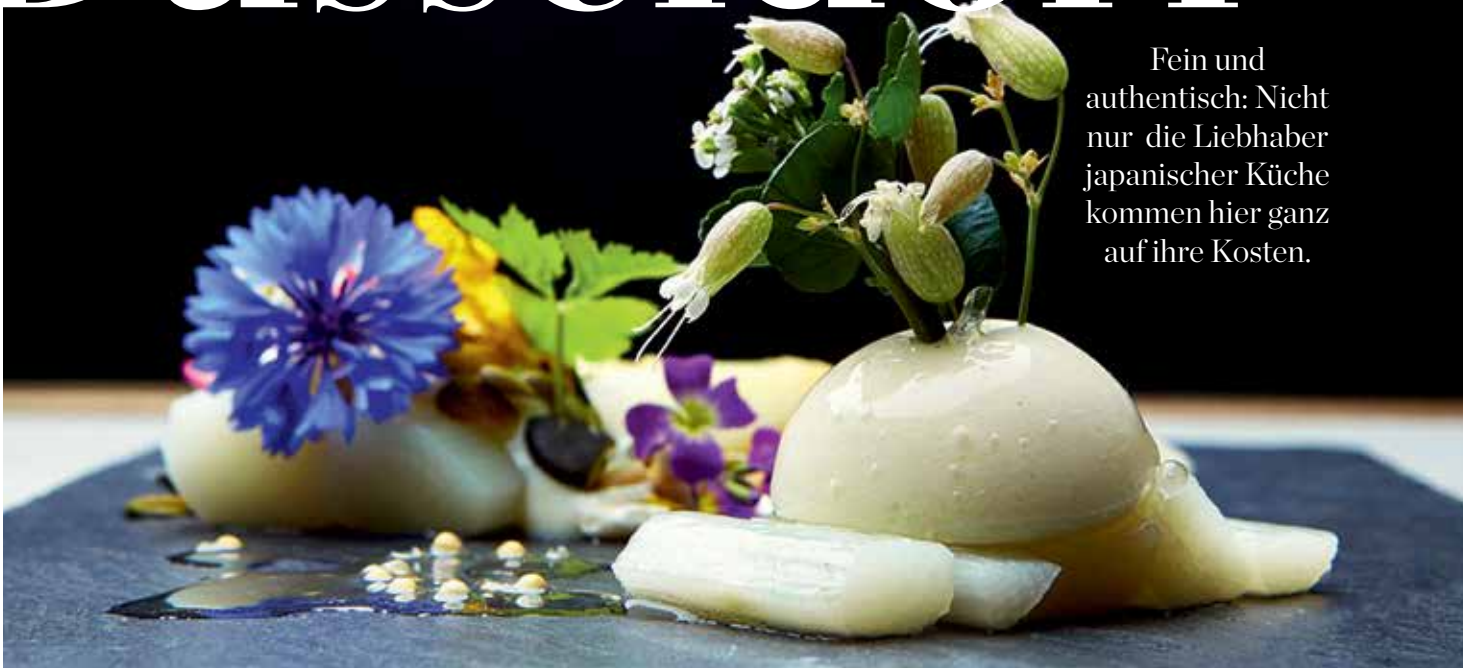
kann sich sehen lassen, vom schön sämig gerührten Risotto mit Pfifferlingen und Parmesantalern über den Blumenkohl mit flüssigem Eigelb und Sommertrüffel bis zum Flanksteak „BBQ“ mit Zuckermais und schwarzem Knoblauch. restaurant-acht.de

La Société

Gleich vorweg kommen „Kölsche Tapas“ als Bekenntnis zur Domstadt: Erbsensuppe, Halver Hahn, Himmel un Äd im Miniaturformat. Auch sonst ist das intime Lokal eine Art Kölner Institution – hier ist jeden Abend geöffnet, und Küchenchef Dominic Jeske weiß, was seinen Gästen schmeckt: saftiger Steinbutt, im Speckmantel gebraten, mit pochiertem Eigelb und Kräuterrisotto oder Eifler Lamm, durch Peperonata und Bärlauchpolenta ins Mediterrane verpflanzt. Beeindruckende Weinkarte. restaurant-lasociete.de →

Düsseldorf

Fein und authentisch: Nicht nur die Liebhaber japanischer Küche kommen hier ganz auf ihre Kosten.



RESTAURANTS



Links und oben: Restaurant Berens am Kai.

Nagaya

Kein Zweifel, das Restaurant von Yoshizumi Nagaya ist die beste japanische Adresse in Deutschland. Es liegt natürlich in der Düsseldorfer Klosterstraße, dem Epizentrum der Nippon-Gastronomie hierzulande. Doch wer nur Sushi, Sashimi und Tempura erwartet, der wird beim Degustationsmenü Augen machen, denn hier verwebt der Meister seine klassisch japanische Küchenphilosophie und überlieferte Techniken seiner Vorväter mit westlicher Präsentation, neuen Küchentechnologien und lokalen Produkten. Typisch für seinen Stil ist die Sushi-Rolle von der Gänseleber, die nussig-erdig von Rote-Bete-Krokant und Haselnusspulver sekundiert wird. Weitere Beispiele für gelungene Ost-West-Allian-

zen: Kalbsbries und Teriyaki, Konbu-Meeresalgen und wilder Steinbutt, Gänsestopfleber und Wagyu, Topinambur und japanische Dorade. Und im Dessert paart sich ein Kirsch-Financier nach französischer Art mit Buchweizen. Sehr gute Wein- und Sakeauswahl.

nagaya.de

Yoshi By Nagaya

Prominenter Neuzugang in Little Tokyo: Nur wenige Schritte vom Stammhaus entfernt eröffnete Düsseldorfs liebster Japaner ein zweites Lokal, das vom Interior Design her lässig urbaner daherkommt, in puncto Küchenniveau aber keine Kompromisse macht. Man setzt auf traditionelle Kaiseki-Küche, also einen produktorientierten, am Lauf der Jahreszeiten ausgerichteten Stil: Schneekrabbe mit Yuba (Sojamilchhaut) und



Chrysanthemen, mariniertes Seehecht mit Würzkruste und – qualitativ wie preislich Spitze – bestes japanisches Wagyu.
nagaya.de

Agata's

Junges Team, puristisches Interieur – schön, wenn ambitionierte Küche so angenehm unangestrengt angeboten wird. Jörg Wissmann lernte bei Nagaya, das gesamte Aromenspektrum zu bespielen, und setzt hier auf engagierte Produktküche, die gerne mutig kombiniert – zum Beispiel lauwarmer Makrele mit Bulot-Schnecken und Shiitake-Pilzcreme oder rosa gebratener Rücken, gegrillte Zunge und gebratenes Bries vom Salzwiesenslamm mit jungen Erbsen, Algen, Buttermilchcreme und Zitronengras.
agatas.de

Berens am Kai

Das rundum verglaste Restaurant mit großer Terrasse ist die beste Adresse im schicken Medienhafen und noch dazu sechs Tage die Woche mittags und abends geöffnet. Holger Berens ist eben Koch mit Leib und Seele, das schmeckt man bei der (bien sûr an der Gräte gebratenen) Seezunge mit Nussbutter-

schaum und Spinat ebenso wie beim Spanferkel mit geschmorter Ananas, Quinoa und grünem Pfeffer. Engagierte Weinkarte – Burgunderfreunde kommen auf ihre Kosten. **berensamkai.de**

Phoenix

Das denkmalgeschützte Dreischeidenhaus von 1960 ist ein Düsseldorfer Wahrzeichen – das sehenswerte Interieur des Restaurants im Erdgeschoss greift die Sixties auf. Etwas klassischer, aber schmackhaft gerät alles, was aus der einsehbaren Küche kommt: fein abgeschmeckter Vitello tonnato, saftig gebratenes Zanderfilet auf Champagnerkraut und Blutwurst-Kartoffelstampf oder Filet vom Holsteiner Rind mit Petersilienwurzel und Café-de-Paris-Butter.
phoenix-restaurant.de

Mantel von Ela Selected.



JETZT ENTDECKEN

Ela Selected

Die Mischung macht's: Gabriela Holscher-Di Marco bietet in ihrem Laden auf einem ehemaligen Fabrikgelände ihre eigenen modischen Kreationen, aber auch Kollektionen etablierter Labels und vieler Nachwuchsdesigner an. Massenware sucht man hier vergebens, stattdessen gibt es individuelle Stücke mit Fairtrade-Siegel. **ela-selected.com**

Greentrees – the juicery

Ideal bei einem Shoppingtrip: eine fruchtige Stärkung. Im Saftladen von Alex Greentree bleiben da keine Wünsche offen. Die junge Australierin hat ihre Heimat und den gesunden Lifestyle einfach mit nach Düsseldorf gebracht. Besonders zu empfehlen sind die Smoothie Bowls wie der Tropical Trip mit Mango, Ananas, Banane, Baobabpulver, Orange, Hanfsamen, Kokoswasser und Kokosblütenzucker. **greentreesthejuicery.de**

Museumsinsel Hombroich

Hombroich ist ein Ort, an dem die Gestaltungskraft der Natur und des Menschen sich begegnen, Landschaft und Kunst zu einem Ganzen verschmelzen. Zwischen Teichen und Wäldern finden sich einzigartige Kunstwerke, quer durch die Jahrhunderte und Kulturen. Die Museumsinsel wird durch aktuelle Ausstellungen immer mehr auch zum Kulturzentrum. Planen Sie genug Zeit ein, um das Gelände zu durchstreifen und vielleicht ins Gespräch zu kommen mit Künstlern wie dem Beuys-Schüler Anatol, der hier seine Werkstatt hat. **inselhombroich.de**

ÜBERNACHTEN

➔ Breidenbacher Hof

Das erste Haus am Platz liegt, wo sonst, an der Kö und verbreitet Grandhotel-Flair – von der Capella-Bar über den großzügigen Wellnessbereich bis zur Cigar Bar.

breidenbacherhofcapella.de

➔ Hyatt Regency

Mitten im angesagten Medienhafen liegt das Hotel mit der markanten Glasfassade. Besonders empfehlenswert: die „View“-Zimmer mit Panoramafenstern.
dusseldorf.regency.hyatt.com



Chefkoch Yoshizumi Nagaya (links); Restaurant Phoenix.