

Die versteckten Oasen leben wieder auf

Essbare Blüten und Servieren in Zeitzonen – Die Gastronomen unserer Serie sind erfindungsreich

VON SUSANNE HENGESBACH

Es ist ein bisschen wie die Quadratur des Kreises. Wie will man eine einladende, gemütliche Atmosphäre erzeugen, wenn aufgrund von Corona-Hygienevorschriften fast alles Dekorative verboten ist? Alen Radic würde die Tische in seinem kleinen Innenhof liebend gern schmücken, wenn er nur dürfte. Also hat er sich etwas anderes überlegt: Er richtet seine Speisen zum Teil mit Blumen an. Essbare Blüten wie die Veilchen, mit denen er den französischen Spargel garniert, gelten als Lebensmittel wie Fleisch oder Fisch und sind gestattet. Etwa zehn Minuten braucht der Betreiber des Restaurants „Limbourg“, um die Sauce Hollandaise zu schlagen und auf dem Teller ein kleines Kunstwerk nebst Kaviar und Wachteile anzurichten.

Der Koch ist glücklich, dass sich die Gäste zunehmend wieder in sein Restaurant trauen. Aber er weiß auch, dass Reservierungen umgehend storniert werden, wenn in den Medien – wie kürzlich – von Ansteckungsgefahr durch Aerosol-Partikel die Rede ist. Der 45-jährige zeigt auf die offenen Fenster und verdeutlicht mit einer Handbewegung, dass die Luft ständig zirkuliert. Je nach Nachrichtlage überzeugt aber selbst das nicht.

Während Radic' rechte Hand Thorben Hachen in der Küche hauchdünne Zucchini-Streifen miteinander verwebt, die später das Ratatouille umhüllen werden, wischt der Chef über die Holzstische in seinem Hof und stellt Kerzen auf die Fensterbank zur Küche. Glücklicherweise hat er auch ein paar Plätze zur Straße hin. „Die Leute wollen unbedingt draußen sitzen“, sagt der gebürtige Kroate ein wenig zerknirscht, weil der neue, schön hergerichtete Raum im ersten Stock verwaist bleibt, was nicht nur an den sommerlichen Temperaturen liegt.

Der kleine, fast ein bisschen provençalische Innenhof gehörte zu den Highlights, die der „Köln Stadt-Anzeiger“ im vergangenen Sommer im Rahmen der Serie „Lauschige Plätze“ vorgestellt hat. Außer dieser Adresse im Belgischen Viertel gab es etliche andere Gärten oder Hinterhöfe zu entdecken, die man – auf der Straße stehend – nie vermutet hätte. Das Mini-Gärtchen vom Süzler „Chante Cocotte“ oder das Höfchen vom „Tanoshii“ (Brabanter Straße) sind solche Gegenentwürfe zum herkömmlichen Biergarten. Auf der süßen Terrasse des Südstadt-Cafés „Sabor Ermoso“ erinnern Hängematte und ein Surfboard an Urlaube, die vor der Pandemie noch uneingeschränkt möglich waren.

Wie überall gelten auch im italienischen Restaurant „L'accento“ die coronabedingten Abstandsregeln. Ein paar Gäste

halten sich jedoch partout nicht dran, was Franco und Marisa Medaina jedoch eher entzückt als stört. „Schauen Sie, sogar die Amseln sind zurück und brüten unterm Dach“, sagt die Frau des Padrone mit einem Lächeln, das man trotz des Mundschutzes sehen kann.

Das Café „Kogi“ auf dem Berlin, mit dem wir unsere Serie „Lauschige Plätze“ im letzten Sommer begonnen haben, ist nach wie vor eine Innenstadtoase, die man nur ein paar Meter von der Fußgängerzone entfernt ebenfalls nie vermuten würde. Ähnlich überrascht ist man, dass sich das über Jahrzehnte entstandene Nikotingelände an den Wänden der Traditionskneipe „Leuchtturm“ im Griechenmarktviertel nach etlichen Metern in ein bestechen-

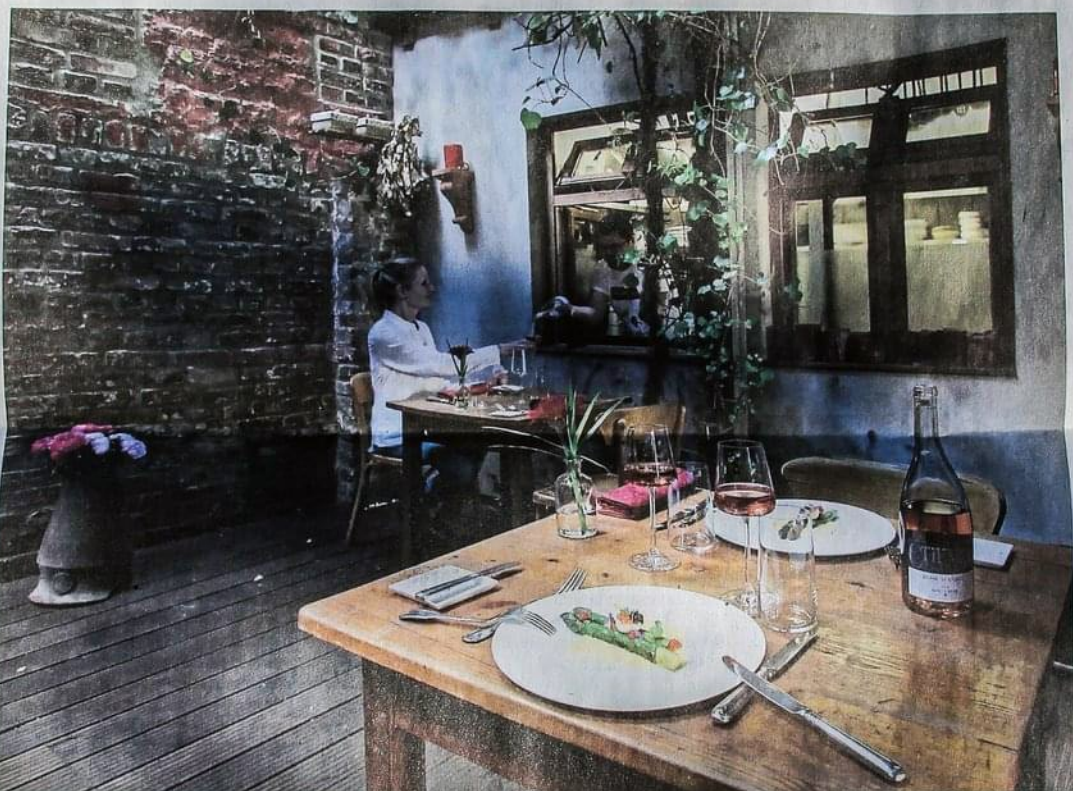


Foto: Martina Goyert

Der idyllische Innenhof des Restaurants Limbourg an der Limburger Straße

des Grün verwandelt. Nur sollte man nicht davon ausgehen, dass die buntgesprenkelten Karpfen im Teich die einzige Sehenswürdigkeit in diesem liebevoll angelegten Garten wären. Der Clou ist, dass man hier auf Teile der alten römischen Stadtmauer schaut.

Immer mehr Gäste

Die drei Tische zur Herthastraße hin sind bei Jakob Liebner – wenn man so sagen darf – nicht mal die halbe Miete. Der weitaus attraktivere Außenbereich liegt hinter dem Zollstocker Restaurant. Die weggenommenen Tische und Stühle, die gerade auf dem Dach zwischenlagern, haben der Gemütlichkeit jedoch keinen Abbruch getan. Im Gegenteil. Trotzdem ist „die Situation, für keinen, der mit Menschen zu tun hat, schön“, betont der Betreiber des „Zollhof“. Aber auch Liebner ist zufrieden, dass sich immer mehr Gäste mit Appetit über das Pulled Pork mit geschmorter Süßkartoffel und der amerikanischen Krautsalat-Variante „Cole Slaw“ (15,50 Euro) oder das Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit lauwar-

„Vor allem ältere Gäste sind so froh, dass sie wieder vor die Tür kommen und genießen das Essen im Restaurant“

Christoph Paul

mem Kartoffel-Gurken-Salat (19,50 Euro) hermachen. Dazu gibt es im „Zollhof“ Kulthopfen, das der Wirt in Kooperation mit einer Brauerei herstellt.

Auf der versteckten, großen Terrasse des Restaurants „Zur Sülzburg“ kann man das Wachstum von Stachelbeeren und Kapuzinerkresse beobachten. Tomaten sind im Werden, und mit etwas Glück kann Jan Welbers in diesem Jahr sogar seine eigenen Gurken ernten. Zurzeit stehen in diesem Gasthaus beispielsweise die hausgemachten Nudeln mit Ochsenbäckchenragout (15,50 Euro) auf der Karte.

Wem der versteckte grüne Hof des Ehrenfelder Lokals „Lizbät“ bunter erscheint als in den Vorjahren, hat nicht zu tief ins Glas geschaut, sondern die An-

Gastronom André Niediek hat die Zwangspause genutzt, um seinen ohnehin spektakulären Garten noch einmal zu verschönern. In seinem „Maison Blue“ werden zurzeit nur Menüs angeboten, die im Zwei-Schicht-Betrieb (18 Uhr/20.15 Uhr) serviert werden.

Fünf Zeitzonen

Auf der anderen Rheinseite hat Gastronom Axel Müller seinen Betrieb sogar auf fünf Zeitzonen umgestellt. Gäste essen in der Dünwaldler „Waldschenke“ neuerdings im Aderhalbstunden-Takt. An anderen lauschigen Plätzen im Rechtsrheinischen, zum Beispiel dem „Ahle Kohberg“ in Merheim oder dem Café Freiheit“ in Mülheim, gibt es jedoch keine Zeitbegrenzung.

strengungen der Betreiber wahrgenommen, den Gästen noch mehr blühende Perspektiven zu bieten. Außerdem wurde das Beleuchtungskonzept verbessert. Diesen Eindruck könnte man auch im „El Nido“ im Außenviertel haben. Dort wird das Mehr an Gemütlichkeit jedoch schlicht durch eine Bambusdecke erzeugt, die Brigitte Brenca dort eingezogen hat.

„Vor allem ältere Gäste sind so froh, dass sie wieder vor die Tür kommen und genießen das Essen im Restaurant“, sagt Christoph Paul, der in dem lauschigen Innenhof seines Restaurants im Belgischen Viertel erstmals auch ein vegetarisches Menü anbietet. Die von der Bonner Straße aus nicht mal erahnbare Terrasse des auf Steaks und Meeresfrüchte spezialisierten „Reef & Beef“ wird wieder bewirtet, ebenso die zur „Comedia Colonia“ gehörende Wagenhalle.

Monika Höhn ist glücklich darüber, dass das zum „Gasthof Höhn“ gehörende, wahrscheinlich hortensienreichste Terrain Kölns bald wieder in voller Blüte stehen wird. Auch Südstadt-

Wer noch immer darauf wartet, seinen Betrieb wieder aufnehmen zu können, ist Volker Seibert. Voller Entsetzen hat der vieldekorierte Bartender vor kurzem mit ansehen müssen, wie es bei ihm aus dem Kronleuchter tropfte und wesentliche Bereiche seiner Bar durch einen Wasserschaden im Haus geflutet wurden. Bevor aber der Brandschutzgutachter nicht festgestellt hat, dass die Deckenstabilität weiterhin gewährleistet ist, darf Seibert seinen pittoresken „Liquid Garden“ nicht öffnen, sondern kann die Cocktails am Friesenwall lediglich aus der Bar-to-go anbieten.

In der kommenden Woche werden wir die Serie „Lauschige Plätze“ fortsetzen und weitere bewirtete Innenhöfe und blühende Oasen im Rechts- und Linksrheinischen vorstellen. Das im Sommer 2019 erschienene E-Paper-Dossier zur Serie mit 33 gesammelten lauschigen Plätzen – aktualisierte Öffnungszeiten inklusive – können Sie als KSTA-PLUS-Abonnent auf unserer Internetseite heruntergeladen. www.ksta.de/plaetze