Kulinarischer Streifzug in Köln – Teil 3: Frühstück im Café Rotkehlchen

Viel zu schnell war das Wochenende in Köln vorüber gegangen und schon waren die neue Woche und mein Abreisetag gekommen.
Wir hätten noch dutzende süße Cafés besuchen, viele Sightseeing- Punkte ansteuern und zahllose tolle Läden leer shoppen können. Am letzten Morgen wollten wir aber auf jeden Fall noch mal frühstücken und so brachen wir mit meinem Sack und Pack auf, um in der noch ruhigen morgendlichen Stadt unseren vorerst letzten Genussort zu suchen.
Nicht direkt bei Anika um die Ecke, aber noch in Ehrenfeld, fanden wir das Café Rotkehlchen. Es liegt in einer belebten Straße, die man an zwei, drei Tischen vor der Tür an sich vorbei ziehen lassen kann. Innen warten kleine Tische von anno dazumal auf Gäste und eine Tafel in der Ecke verkündet das Tagesgericht (es ist an den meisten Tagen vegan!).



Die Frühstücksauswahl ist nicht riesig, dafür aber schön und es gibt ein ganz tolles veganes Frühstück, das ich jedem veganen

Kölnreisenden ans Herz legen kann! Wir bestellten uns beide das Vegane und bekamen eine Platte mit buntem Salat aus Rucola, Gurke, Paprika, getrockneten Tomaten, Oliven und einem würzigen Dressing. Dann gab es crunchige Erdnusscreme, einen cremigen Erbsen- Minz- Aufstrich, Margarine, eine Auswahl von drei Konfitüren in einem kleinen Körbchen und für jede von uns zwei Brötchen. Der Kaffee stammt aus Kölns ältester Rösterei Schamong und ist ganz wunderbar. Wir bestellten einen zweiten und genossen die entspannte Atmosphäre des Cafés.
Blätterten durch ein paar Zeitschriften, die man sich nehmen kann. Ließen die Blicke schweifen. In einer Ecke las ein junger Mann hochkonzentriert in einem Sachbuch. Einen Tisch weiter tauschten zwei Mütter mit Nachwuchs auf dem Schoß Erfahrungen aus. Eine Kundin kam herein und setzte sich auf die Fensterbank, von der wir bis dato gar nicht gemerkt hatten, dass sie ebenfalls Sitzplatz bietet. Neben uns studierte ein älterer Herr die Zeitung und verspeiste nebenher sein Wurstfrühstück.

Die Kundschaft des Rotkehlchens ist bunt gemischt, aber man merkt, dass viele Stammgäste kommen. Der Service ist aufmerksam und freundlich und Reste werden einem auch gerne eingepackt. Unseren großen Salat haben wir nämlich leider nicht geschafft und ich nahm ihn in einem Coffee-to-go-Becher mit.
Eine Gabel ließ ich auch mitgehen. Aber nicht geklaut! Wie das, fragt ihr euch?
Da ich den Salat auf der Heimfahrt essen wollte, fragte ich nach einer Plastik- oder Holzgabel. Nach kurzem Suchen wurden bedauernd Schultern gezuckt. Dann drückte man mir eine altmodische Metallgabel in die Hand. Erstaunt betrachtete ich sie. „Die seht ihr vielleicht nie wieder, ich wohne etwas weiter weg“, warnte ich. „Nimm sie ruhig mit“ winkte man ab. „Wir haben genug davon“. Also, wenn das keine herzliche Gastronomie ist, mit Hingabe ans Kundenwohl, dann weiß ich auch nicht! Ein dickes Danke an dieser Stelle für diese großzügige Flexibilität! Wenn ich das nächste Mal nach Köln

reise, versuche ich, an die Gabel zu denken und bringe die mit Freuden vorbei, denn ins Café Rotkehlchen komme ich gerne wieder.



Street Art und U-Bahn- Impressionen

Meine Heimreise war ein nasses Vergnügen. Beim Einsteigen in den Bus regnete es in Strömen und bis ich eingecheckt und mein Gepäck verstaut war, war ich ziemlich nass.
Auf dem Hinweg ohne Klimaanlage Sturzbäche geschwitzt, auf dem Rückweg von kalten Sturzbächen nass geregnet, das ist wettertechnisch das Fazit der Kölnreise.
Von der Stadt selbst und ihrer Gastronomie sowie den vielfältigen und spannenden Möglichkeiten des Einkaufens, Besichtigens und Entdeckens her war und ist Köln definitiv eine Reise wert. Ich habe jede Minute genossen und will auf jeden Fall bald wieder kommen.

Vielleicht habt ihr ja bis dahin noch tolle Tipps für mich, was ich in Köln unbedingt sehen oder wo ich dort unbedingt essen sollte?
Dann freue ich mich über eure Kommentare und wünsche euch eine genussvolle Zeit!
Bis bald,
eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Köln - Teil 2: Frühstück im Café Franck, Stadtbummel, Bunte Burger und und und



Den zweiten Tag begannen wir mit einem richtigen Frühstück bei Anika um die Ecke. Das „Café Franck“ bietet gemütliche Atmosphäre im Stil der vierziger Jahre. Die Karte ist sehr originell gestaltet mit Fotos, Zitaten und ultimativen Tipps aus Hausfrauenratgebern von damals. Das Frühstück ist einfach und traditionell deutsch, dabei aber sehr liebevoll angerichtet und mit viel Obst dekoriert. Der Kaffee ist ebenfalls sehr gut und in der Vitrine stehen so viele verschiedene Kuchen, dass man am liebsten 10 Stunden bleiben möchte, um all diese köstlich duftenden Backwerke auch noch probieren zu können.

Frisch gestärkt bummelten wir los durch Köln-Ehrenfeld. Dort

gibt es viele süße Cafés und Läden zu entdecken. Bei „Zeit für Brot“ duftete es ganz himmlisch und man kann dort nicht nur zahlreiche Brotsorten kaufen, sondern auch einen Kaffee trinken, Backwaren vor Ort genießen und den Bäckern hinter einer Scheibe bei ihrem Handwerk zusehen.
Das „Café Schwesterherz“ fanden wir sehr einladend. Es wird sicher irgendwann ausprobiert, wenn ich wieder mal in Köln bin.
Im „Café Ehrenfeld“ machten wir ein kleines Päuschen, tranken einen sehr guten Cappuccino und entspannten auf alten Sesseln mit Blick auf die Straße.



Natürlich muss man auch ein wenig klassisches Sightseeing machen, wenn man Köln besucht! Und so stand für diesen Tag der Dom auf dem Programm. Der beeindruckende gotische Bau ist innen erstaunlich hell, fand ich, und am Spannendstenwar für mich das recht neue Fenster von Gerhart Richter im Südquerhaus, das völlig abstrakt aus Farbquadraten besteht. Fällt Licht durch das Glas, wirft es bunte Farbflecken auf den Kirchenboden.



In der Nähe des Doms kauften wir uns bei „Don Gelati“ ein Eis (köstliche Pistazie!) und spazierten Richtung Rhein, wo wir an der Promenade entlang schlenderten. Dort findet man die Bilder, für die Köln bekannt ist und die man immer im Fernsehen sieht: die Rheinbrücke mit den zahllosen Schlössern, auf der Züge den Fluss überqueren; das Schokoladenmuseum mit seinem kleinen Tropenhaus; die Kranhäuser, die mit ihrer Architektur einen spannenden modernen Kontrast zu den alten Hafengebäuden bilden. In einem von ihnen soll Lukas Podolski wohnen, habe ich erfahren. Muss nett sein, da oben eine Wohnung zu haben. Ein weiter Blick über Fluss und Stadt dürfte garantiert sein.



Zurück in der Nähe des Doms genossen wir noch eine ganze Weile das Seifenblasenspektakel, das dort von mehreren Seifenkünstlern geboten wurde. Da gab es riesige Blasen, die lange in der Luft schwebten und kleine Mädchen förmlich herausforderten, so hoch zu springen und sie platzen zu lassen. Da gab es hunderte kleine Blasen, mit einem Seil mit viiielen Schlaufen erzeugt, die alle Menschen in der direkten Umgebung in eine Wolke aus bunten durchsichtigen Kugeln hüllten.



Abends trafen wir uns bei „Bunte Burger“ mit drei von Anikas Mitbewohnerinnen und Sonjas Besucher. Das Restaurant in Ehrenfeld verwöhnt gesundheitsbewusste Naschkatzen mit veganen

Burgern, die aus hausgemachten Bratlingen, Saucen und vielen bunten Zutaten bestehen.
Zu den Pink Potaoe Chips oder den handgeschnittenen Pommes gibt es köstliche Saucen, zum Beispiel Zitronengras- Aioli, die ich supergut fand. Wir bestellten je eine Portion für alle mit Aioli und einer Veganaise.
Bei den Burgern hat man die Qual der Wahl, denn eigentlich klingt alles lecker.
Ich entschied mich für den ***Alibaba Persia Burger*** mit Kichererbsenbratling, Sesam-Dattel-Pesto, gebratener Aubergine, gebratenem Blumenkohl, karamellisierten Zwiebeln, Salat und frischer Minze.
Die anderen bestellten:
♥ ***Don Corleone Italo Burger*** mit Rucola, Polentabratling, Tomaten, Zucchini, Pinienkernen.
♥ ***Desperado Tex Mex Burger*** mit Schwarze Bohnen-Polenta-Bratling, Avocado, Tomate, Jalapenos.
♥ ***Bob Marley Karibik Burger*** mit Schwarze-Bohnen-Reis-Bratling, Mango, gebratener Süßkartoffel und Banane, karamellisierte Zwiebeln und Hanf-Chili-Pesto.
♥ ***Mutter Teresa Charity Burger*** mit Weizen-Vollkorn-Bratling, Salat, Möhre, Gewürzgurke, Tomate, karamellisierte Zwiebeln, Ketchup-Senf-Pesto.
Zum Abschluss orderten wir Kaffee, den es mit diversen Pflanzenmilchsorten gibt und eine Mousse au chocolat, die absolut phantastisch war. Man merkte null, dass sie vegan war (Seidentofu) und sie war so cremig und schokoladig, dass wir alle begeistert kosten ließen.
Jedes Gericht schmeckte uns großartig und man merkt, dass alles frisch und zeitnah zubereitet wird. Die Zutaten sind komplett biologisch, es gibt keine Zusätze und Allergiker finden eine ausführliche Tabelle der Inhalte am Ende der Speisekarte.
Nicht zu vergessen der Service, der wirklich top war! Sehr freundliche, lockere Mitarbeiter, die uns mit einem Gruß aus der Küche verwöhnten, Extrawünsche erfüllten und Wohlfühlatmosphäre schufen.

Es machte rundum Spaß, dort zu essen!



Nach dem Essen besuchten wir ein kostenloses Konzert in der Stadt, das im Rahmen der an diesem Wochenende stattfindenden Gamescom gespielt wurde. Es handelte sich um „La brass banda“, einer Gruppe bayrischer Jungs, die mit ihren Blasinstrumenten moderne, buntgemischte und sehr originelle Gute-Laune-Musik machen.
Ausklang fand unser Tag in einem Irish Pub, wo wir bei Kilkenny, Guinness und Birnencider die laue kölsche Sommernacht genossen.

Mein Wochenendbesuch in der spannenden Stadt ging leider seinem Ende zu. Ich werde aber auf jeden Fall wieder kommen, das war mir spätestens an diesem Abend klar. Es gibt noch so viel zu entdecken – und zu essen. =)

Bald gibt es noch den dritten, letzten Teil meiner Reise.
Bis dahin lasst es euch gut gehen und habt eine genussvolle Zeit!
Eure Judith

Kulinarischer Streifzug in Köln – Teil 1: Hippe Cafés, originelle Läden und ein Street Food Festival



Hier bin ich wieder. Ich weiß, es war letzte Woche sehr ruhig hier. Viele von euch haben es hoffentlich gar nicht bemerkt, weil sie im Urlaub sind und es sich dort gut gehen lassen! =)
Seit einer Woche hat meine alte Küche neue Besitzer und wird in einer Studenten- WG nun hoffentlich noch viele Abenteuer und Feste erleben.
Meine Naschkatzenwenigkeit schaut nun allerdings ins Leere. Deswegen habe ich beschlossen, erstmal weg zu fahren. Da eine liebe Studienkollegin leider das Bett hüten muss (dies aber hoffentlich in froher Erwartung ihres Nachwuchses und nicht völlig frustriert ob dieser letzten ungeplant eintönigen Schwangerschaftswochen), zog ich den Trip nach Köln vor und reiste am Freitagnachmittag mit dem Fernbus ab.
Dies gestaltete sich schwieriger als erwartet. Der Bus kam erstmal über eine Stunde zu spät. Ich stand also voll gepackt

in der von den Bussen noch zusätzlich aufgeheizten Schwüle des Busbahnhofes und schwitzte, was das Zeug hielt. Als der Bus endlich kam, wurde es nicht besser. Die Klimaanlage ging nicht. Wir saßen apathisch da und der Schweiß lief in Sturzbächen. Es war schlicht nicht auszuhalten. Etwas später kam die Anlage dann doch in Schwung und alle atmeten auf. Bis der Busfahrer verkündete: *„Liebe Fahrgäste, wir müssen leider die Klimaanlage ausschalten. Der Motor ist schon viel zu heiß, es sind eben 37 Grad. Bitte entschuldigen Sie die Unannehmlichkeit.“* … Glücklicherweise öffnete dann der Beifahrer den Notausstieg an der Busdecke, so dass uns die restliche Fahrt über ein Luftzug die Haare verwuschelte. Ich schloss die Augen und stellte mir vor, am Bug eines Schiffes zu stehen.
Endlich in Köln angekommen, begann mein wunderbares Wochenende. Meine Brieffreundin holte mich am Bahnhof ab und in ihrer hübschen WG in einer 60er Jahre Wohnung machten wir uns kurz frisch, bevor wir zu einem Grillpicknick im nahen Park aufbrachen, um die Rückkehr ihrer Mitbewohnerin Sonja aus New York zu feiern. Es gab diverse vegane Grillstücke, einen Couscous-Salat, Rote Beete-Salat, Guacamole, Hummus, Dipps, Fladenbrot, Schoko-Himbeer-Kuchen. Etwas weiter entfernt wurde Musik gespielt. Irgendwann begann ein heftiges Wetterleuchten und kurz darauf strömte ein Sommerregen herab und beendete unseren gemütlichen Abend im Grünen.

Am kommenden Morgen ließen wir den Tag gemächlich angehen. Wir verquatschten uns beim Kaffeetrinken auf dem Balkon mit den Mitbewohnerinnen sowie dem Patenkind von Sonja, das zu Besuch war. Dann brachen wir gegen Mittag auf und spazierten durch das Belgische Viertel Kölns.







Dort gibt es unzählige kleine Cafés und sehr schöne Läden für endloses Stöbern und verzücktes Entdecken. Wer gerne einrichtet, seine Wohnung dekoriert oder Kunst aufhängt, wird sich bei „Schee“ wohlfühlen und viele Kaufwünsche entwickeln. Bei „Siebter Himmel“ kann man ebenfalls viel „*Schönes entdecken*“, zum Beispiel tolle Koch- und Backbücher, Kinderliteratur, Kleidung, Wohnungsdeko, hübsche Karten und Geschenkpapiere, … Wen das alles durstig macht, der findet beim Limodealer ein paar Ecken weiter sicher eine Erfrischung, die seinem Geschmack entspricht.









In einer meiner tausend Genusszeitschriften hatte ich von dem

Café Miss Päpki gelesen, das sich in diesem Viertel befindet. Wir stießen eher zufällig darauf, als wir um den Brüsseler Platz herum schlenderten. Dort aßen wir einen kleinen bunten Salat mit Schafskäse und einer Scheibe feinem Nussbrot und teilten uns einen Zupfkuchen, denn wir wollten Platz lassen für das Food-Truck-Festival, das für den Abend auf dem Programm stand.



Das Café ist romantisch- verspielt eingerichtet, serviert Essen und Getränke auf altem Porzellan aus Omas Zeiten und bietet eine nette Auswahl an Kuchen und kleinen herzhaften Sachen. Es ist sehr hip, entspricht dem Zeitgeist und romantischen Retrogeschmack und man kann dort gut genießen und verweilen. Überwältigt war ich jedoch wider Erwarten nicht. An den kommenden Tagen sollte ich für mich noch viel spannendere und herzlichere Gastronomie entdecken.

Auf dem Rückweg liefen wir noch am Café Kunstbruder vorbei. Dort sind die Wände mit Street Art geschmückt, die man teilweise auch auf Leinwänden erwerben kann. In diese Mischung aus Café und spezieller Galerie schnupperte ich allerdings nur kurz hinein, denn wir wollten weiter. Die Idee fand ich als Street Art-Fan jedoch sehr originell und ich werde gerne noch mal wieder kommen und bei einem Kaffee den Blick über die Wände und Kunstwerke schweifen lassen.



Gegen Abend trafen wir dann noch zwei Mädels und machten uns auf zum Festival „New Generation of Street Food“. Etwas abseits, in einem Gewerbegebiet, in dem sich auch Europas größter Nachtclub seiner Art befindet, dessen Größe mich doch etwas beeindruckte, als wir vorbei liefen.



Das Gelände selbst ist etwas ganz Besonderes. Mit „Odonien“, „*…hat der Künstler Odo Rumpf eine einzigartige Verbindung aus Freiluftatelier, Werkstatt, Veranstaltungsort und Kulturzentrum geschaffen. Mitten in Ehrenfeld, zwischen Eisenbahntrasse und Europas größtem Eroscenter gelegen, besticht das Gelände durch seinen eigenwilligen Charme.*“

Man betritt diesen Ort und kann stundenlang schauen. Da sind alte Autos, aus denen Kunstwerke geschaffen wurden. Verrosteter Schrott liegt herum, Metallfiguren aus verschiedensten Gegenständen stehen zwischen alten Geräten, ausgemusterten Fahrzeugen und den Food-Trucks.
Das Festival war Neulingen gewidmet, die zuvor noch nicht an einem solchen teilgenommen hatten. Da gab es vegetarisches Sushi, arabischen Hummus, Berliner Currywurst mit Pommes. Dort lockten Pulled Beef Sandwiches, karibische Hot Dogs und handgemachte Topfenknödel. Ich kann euch gar nicht alles aufzählen, was es dort zu entdecken und zu probieren gab!
Wo anfangen? Erstmal waren wir ein bisschen ratlos.
Zum Glück waren wir zu viert (ich kann nur jedem empfehlen, in einer Gruppe zu solch einem Festival zu gehen!!) und konnten uns alle interessanten Gerichte teilen.



Wir kosteten den Hummus Mexiko von „Mashery Hummus Kitchen“ mit schwarzen Bohnen, Tomaten-Koriander-Salsa und Avocado. Dazu gab es Oliven, eingelegte Gurken und Fladenbrot. Hummus geht ja immer! Und mit dieser Salsa und den Gurken: Lecker!!
Dann testeten wir am „Kimbap Spot“ koreanische Kimbap-Sushi-Rollen classic mit Spinat, Rettich, Gurke, Möhre, Ei und zweierlei Saucen, dazu ein pikanter Sojasprossensalat und Scheiben eingelegten Rettichs. Wunderbar schmeckte das!
Weiter ging es mit „Berlin´s Tasty“ handgeschnittenen Pommes

mit Schale, einem Pulled Beef Sandwich von der „Futter Flotte“ und einem Tempeh- Burger aus Reis, der uns jedoch leider nicht überzeugte. Dafür war das Pulled Beef zart, aromatisch und mit tollen Saucen gewürzt und auch die Pommes waren lecker.
Den Abschluss bildeten die handgemachten Topfenknödel von „Knödel Rausch“, die mit Aprikosen gefüllt waren bzw. mit Ziegenkäse und die mit ihrem Topping aus Nussbröseln, geschmolzener Butter und einem Hauch Lavendel ganz köstlich schmeckten!



Danach waren wir zum Platzen satt und saßen noch ein Weilchen träge da, bevor wir die spannende Location verließen und uns auf den Heimweg machten.

Wer gerne Neues probiert und kulinarisch weltreisen möchte, dem kann ich solch ein Food Festival nur ans Herz legen! Ein Fest für Naschkatzen! =)

Soviel von meinem ersten Tag in Köln! Demnächst geht es weiter mit Tag 2…
Habt eine genussvolle Zeit,
eure Judith

** *Beitrag enthält unbeauftragte und unbezahlte Werbung in*

*Form von Gastronomieempfehlungen, Nennung von Geschäften und Verlinkungen **