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 **