



FINE FOOD DAYS
— COLOGNE —

21. AUGUST 2022 - 04. SEPTEMBER 2022
Jetzt buchen: finefooddays.cologne

Liebe Geniesserinnen
und Geniesser,

erleben Sie die **kulinarische & kulturelle Vielfalt**
Kölns und entdecken Sie ungewöhnliche Genuss-
orte während der FINE FOOD DAYS COLOGNE 2022.

Köln kocht *anders*

Anders kochen heißt auch: **nachhaltiger**. Die
FINE FOOD DAYS COLOGNE engagieren sich für
den Erhalt der Ausbildungsplätze, für die Qualität
und Sortenvielfalt von Lebensmitteln und das wirt-
schaftliche Überleben in der gesamten Lieferkette.

Auf **regionale, kreative und überraschende Erleb-
nisse** können Sie sich jetzt schon freuen. Genuss-
volle Events bietet das Festival in unterschiedlichen
Preislevels.

Genießen Sie in der Festivalzeit auch das "**Stadt-
gericht**", das sich in diesem Jahr dem Klassiker
"**Himmel un Ääd**" widmet.

**Freuen Sie sich auf unvergessliche Erlebnisse
in Köln und nächster Umgebung.**



Caviar House & Prunier
Ronja Morgenstern &
Enrico Hirschfeld

Clostermannshof
Thomas Gilles

Der Vierte König
Jaspreet Dhaliwal-Wilmes

Excelsior Hotel Ernst | Hanse Stube
Joschua Tepner & Fabian Scheithe

Excelsior Hotel Ernst | TAKU
Mirko Gaul

Grandhotel Schloss Bensberg
Marcus Graun

Gruber's Restaurant
Franz Gruber & Denis Steindorfer

HENNE.Weinbar.Restaurant
Hendrik Olfen

KölnSKY
Sönke Höltgen & Michael Stern

Luis Dias – Das Restaurant
Luis Dias

Mediterrana
André Brauner

Restaurant Maximilian Lorenz
Maximilian Lorenz

Ox & Klee
Daniel Gottschlich

Sahila – The Restaurant
Julia Komp

Wolkenburg
Peter Golla

GRAND 2022 Open ing CLOSING AWARDS 2022 GALA DINNER

SONNTAG, 21.08.2022, 12:00-16:00 UHR

GRAND OPENING MIT DER KÜCHENPARTY DELUXE

Die teilnehmenden Gastgeber:innen präsentieren sich mit dem Leitthema "Köln kocht anders" in der Strassenkicker Base, Poldi's Wohnzimmer. Spitzengastronomie in Industrie-Atmosphäre: Das wird ein Highlight-Event des Festivals. Erleben Sie Live-Cooking, Köchinnen & Köche, Weine, Gewinner:innen und die Präsentationen unserer Sponsoren.

149,00 €/Person

STRASSENKICKER BASE in Köln Mülheim

Schanzenstraße 6-20 | 51063 Köln

SONNTAG, 04.09.2022, 18:00 UHR

GALA DINNER & AWARD-VERLEIHUNG IM GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Das glamouröse Highlight der FINE FOOD DAYS COLOGNE ist der hochkarätig besetzte Abend im Grandhotel Schloss Bensberg. Gemeinsam werden die Gastgeber:innen des Festivals ein exquisites 5-Gang-Gala-Menü für Sie komponieren. In diesem festlichen Rahmen werden die Awards, erstmalig auch für Nachhaltigkeit, verliehen. 5-Gang-Gala-Menü inkl. Aperitif und 10 erlesenen Weinen von führenden Weingütern

249,00 €/Person

ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Kadettenstraße | 51429 Bergisch Gladbach

Sonntag, **21.08.**, 12.00 Uhr
FINE FOOD DAYS COLOGNE 2022

main GRAND OPENING
EVENT KÜCHENPARTY DELUXE

Strassenkicker Base

Dienstag, **23.08.**, 18.00 Uhr
MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN
Mediterrana

Mittwoch, **24.08.**, 18.30 Uhr
GRUBER'S KULINARIK
IN DER ALTEN ZOODIREKTORENVILLA
Villa Bodinus im Kölner Zoo

Mittwoch, **24.08.**, 19.00 Uhr
PORTUGAL, DO BES E JEFÖHL
Restaurant Luis Dias

Donnerstag, **25.08.**, 12.00 Uhr
SYLT - PARIS - COLOGNE
Prunier Cologne

Donnerstag, **25.08.**, 18.30 Uhr
1001 NACHT MIT SPITZENKÖCHIN JULIA KOMP
Sahila - The Restaurant

Donnerstag, **25.08.**, 19.00 Uhr
VEGAN UND NATURTRÜB
Hanse Stube, Hotel Excelsior Ernst

Freitag, **26.08.**, 19:00 Uhr
THROWBACK MIT
HANS HORBERTH & HENDRIK OLFEN
Henne.Weinbar.Restaurant

Woche 1

21. AUGUST -

28. AUGUST 2022

Samstag, **27.08.**, 18.00 Uhr
WINZERMENÜ MIT 3 WINZERN AUS ÖSTERREICH
Gruber's Restaurant

Sonntag, **28.08.**, 11.00 Uhr
KINDERKOCHKURS SUSHIMANIA
KölnSKY

Sonntag, **28.08.**, 12.00 Uhr
STERNEKÜCHE MAL GANZ ANDERS: PICKNICK
Aachener Weiher

Sonntag, **28.08.**, 13.00 Uhr
SOMMERFEST FÜR DIE SINNE
Gruber's Restaurant

Sonntag, **28.08.**, 14.00 Uhr
PÂTISSERIE-KURS MIT FABIAN SCHEITHE
Taku, Hotel Excelsior Ernst

Sonntag, **28.08.**, 18.00 Uhr
CAVIAR & MORE -
THE LONGEST TABLE OF COLOGNE
Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Sonntag, **28.08.**, 18.00 Uhr
FOOD VARIETÉ - CHEF'S CHOICE
Clostermanns Hof

Sonntag, **28.08.**, 19.00 Uhr
FRANKREICH TRIFFT INDIEN
Der vierte König

BUCHUNGEN:
WWW.KOELNTICKET.DE

Woche 2

Montag, **29.08.**, 19.00 Uhr
NEUSEELAND-KÜCHE MIT PROFIKOCH
SHANNON CAMPBELL
KölnSKY

Dienstag, **30.08.**, 18.00 Uhr
MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN
Mediterrana

Mittwoch, **31.08.**, 19.00 Uhr
4-HANDS-DINNER
Prinzen-Garde-Turm

Mittwoch, **31.08.** bis
Samstag, **03.09.**, je 19.00 Uhr
AZUBI-TAKE-OVER
Taku, Hotel Excelsior Ernst

Mittwoch, **31.08.** bis
Samstag, **03.09.**, je 19.00 Uhr
VOM KELLER AUFS DACH
Taku-Pop-Up, Design Offices Köln Dominium

29. AUGUST -

04. SEPTEMBER 2022

Donnerstag, **01.09.**, 19.00 Uhr
FRANKREICH TRIFFT INDIEN
Der vierte König

Donnerstag, **01.09.**, 19.00 Uhr
WEINVERKOSTUNG IM PRÄSIDENTENZIMMER
Prinzen-Garde-Turm

Freitag, **02.09.**, 19.00 Uhr
#ESSTMEHRCAVIAR – IT'S ALL ABOUT BUBBLES!
Prunier Cologne

Sonntag, **04.09.**, 18.00 Uhr
FINE FOOD DAYS COLOGNE 2022

main GALA DINNER
EVENT & AWARDS 2022

Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

BUCHUNGEN:
WWW.KOELNTICKET.DE

Himmel Ääd

Das Stadtgericht wird von den teilnehmenden Gastgeber:innen exklusiv zum Festival konzipiert. In diesem Jahr wird der Klassiker "Himmel un Ääd" neu interpretiert, z.B. als „In hausgemachtem Curry gebeizter Kabeljau mit Blutwurst-Croûton, Kartoffelschaum und Thymian-Apfel".*

Freuen Sie sich auf die Motto-Menüs, -Gänge und -Gaumenfreuden.

Für Nicht-Rheinländer:

„Himmel un Ääd" ist ein Klassiker der Kölner Küche, bestehend aus Kartoffelpüree (Erde/Ääd), Apfelkompott (Himmel) und gebratener Blutwurst. Dazu passt ein frisch gezapftes Kölsch.

*Komposition: Der Vierte König

Während des Festivals gibt es erstmalig auch ein "Kölner Stadtgericht".

ÄÄD

CAVIAR

HOUSE & PRUNIER

ENRICO HIRSCHFELD

CAVIAR HOUSE & PRUNIER

Im modernen Art déco, bietet das Restaurant eine genussvolle Auszeit im geschäftigen Treiben der City. Angelehnt an das Pariser Original in der Avenue Victor Hugo von 1927 steht das Prunier für unaufdringliche Eleganz, Noblesse und Luxus – mit der unverkennbaren Kölner Nonchalance.

prunier-cologne.de

DONNERSTAG, 25.08.2022, 12:00 UHR

SYLT – PARIS – COLOGNE

Johannes King kommt zu Besuch und lädt zusammen mit Enrico Hirschfeld zum Lunch Menü mit drei Gängen aus King's neuem Buch „King kocht: Großer Geschmack – meine besten Rezepte“. Enrico Hirschfeld ergänzt drei Gänge. Der gemeinsame Nenner: Paris – und die Liebe zur französischen Kochkunst. 6-Gang-Menü inkl. Aperitif, korrespondierende Getränke und signiertem Buch.

279,00 €/Person, davon 100,- € Charity-Spende

FREITAG, 02.09.2022, 19:00 UHR

#ESSTMEHRCAVIAR – IT'S ALL ABOUT BUBBLES

Enrico Hirschfeld und Ronja Morgenstern laden zu einem exklusiven 5-Gang-Caviar-Menü mit Champagner Begleitung in das kürzlich eröffnete PRUNIER Cologne.

215,90 €/Person

PRUNIER COLOGNE

Am Hof 48 | 50667 Köln

SONNTAG, 28.08.2022, 18:00 UHR

FOOD VARIÉTÉ – CHEF'S CHOICE

Ausgezeichnete Speisen und hochwertige Zutaten erwarten Sie in dieser Food Variété in zahlreichen kleinen Köstlichkeiten, die den ganzen Abend über den Weg zu Ihrem Tisch finden. Das spannende Menü mit feinen Spezialitäten folgt dem Festival Thema "Himmel un Ääd". In kleineren Schalen serviert, kann die Sterneküche von Thomas Gilles nach Herzenslust probiert werden. Was besonders gefällt, wird einfach nachbestellt!

49,00 €/Person

CLOSTERMANN'S HOF *****

Heerstraße 2a | 53859 Niederkassel-Uckendorf

hof

CLOSTERMANN'S

THOMAS GILLES

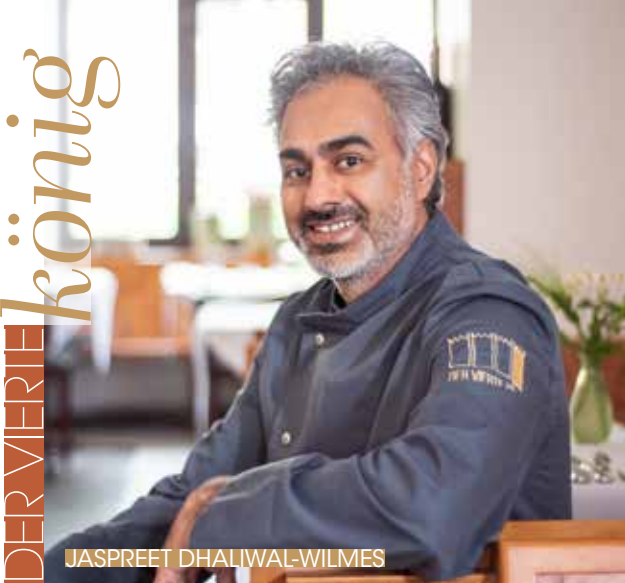


CLOSTERMANN'S HOF *****

Im Restaurant Le Gourmet* genießen Sie die einzigartigen, ausgewogenen Kreationen von Küchenchef Thomas Gilles. Mit höchstem Qualitätsanspruch werden hier Elemente der mediterranen Küche mit bodenständigen, saisonalen Produkten vereint.

clostermannshof.de

DER VIERTE KÖNIG



JASPREET DHALI WAL-WILMES

DER VIERTE KÖNIG

"Ein bisschen indisch, ein bisschen französisch: Die Küche im '4. König' ist einzigartig. Das liegt auch an der besonderen Lebensgeschichte von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes" titelte Carsten Henn treffend im Kölner Stadt-Anzeiger. Hier kommt die bunte Vielfalt der Natur auf den Teller. Beeindruckend.

derviertekoenig.com

SONNTAG, 28.08. & DONNERSTAG, 01.09.2022,
JE 19:00 UHR

FRANKREICH TRIFFT INDIEN IN SÜLZ

Jaspreet Dhaliwal-Wilmes und Yoann Hue präsentieren Klassiker aus ihrer Fusionsküche, in der sich französische Tradition, indische Gewürze und heimische Wildkräuter auf dem Teller vereinen! Französische Küche etwas anders: Damit hat sich das Restaurant längst zum Tempel entwickelt. Bonsoir!

4-Gang-Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung und Wasser.

119,00 €/Person

DER VIERTE KÖNIG

Gottesweg 165 | 50939 Köln

www.finefooddays.cologne

GASTGEBER:INNEN & EVENTS |

DONNERSTAG, 25.08.2022, 19:00 UHR

VEGAN UND NATURTRÜB

Küchenchef Joshua Tepner und sein Team zeigen an diesem Abend, wie spannend und aufregend vegane Küche sein kann. Begleitet wird das vegane Spektakel von Restaurantleiter und Sommelier Robert Demers, der an diesem Abend Naturweine in den Mittelpunkt stellt – handgelesen, spontanvergoren, ungefiltert. Veganes 5-Gang-Menü inkl. begleitenden Naturweinen, Aperitif

186,00 €/Person

HANSE STUBE IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

Trankgasse 1-5 | Domplatz | 50667 Köln

Excelsior

HANSE STUBE



JOSCHUA TEPNER

EXCELSIOR HOTEL ERNST

Joschua Tepner setzt in der "guten Stube Kölns" auf französische Haute Cuisine mit rheinländischen Akzenten.

Gelassene Perfektion lebt in der ostasiatischen Sterneküche von Mirko Gaul im taku*.

excelsiorhotelernst.com



FABIAN SCHEITHE



MIRKO GAUL



AZUBI
TAKE
OVER

SONNTAG, 28.08.2022, 14:00 UHR

PÂTISSERIE-KURS IM EXCELSIOR

Die filigrane Pâtisserie von Executive Pastry Chef Fabian Scheithe zu erlernen, dauert üblicherweise mehrere Jahre. Wissbegierige Süßigkeiten-Fans haben hier die Möglichkeit, dem Meister persönlich über die Schulter zu schauen und sich wertvolle Tipps & Tricks abzuschauen. Ein Nachmittag der garantiert zum Erlebnis wird! Inkl. Aperitif, Weinbegleitung und Wasser.

139,00 €/Person

TAKU IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

Trankgasse 1-5 | Domplatz | 50667 Köln

**MITTWOCH, 31.08. BIS SAMSTAG, 03.09.2022,
JE 19:00 UHR**

VOM KELLER AUFS DACH

Damit die Gäste des taku während des Azubi Takeover keinen Tag auf die kreative Küche von Sternekoch Mirko Gaul verzichten müssen, zieht er mit seinem Team auf die Dachterrasse des Design Office Köln Dominium. Casual Fine Dining über den Dächern von Köln – ein besonderes Menü, das einen besonderen Rahmen verdient! 6-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Champagner & Canapés zum Empfang.

245,00 €/Person

TAKU IN DEN DESIGN OFFICES KÖLN DOMINIUM

Tunisstraße 19 - 23 | 50667 Köln

**MITTWOCH, 31.08. BIS SAMSTAG, 03.09.2022,
JE 19:00 UHR**

AZUBI TAKEOVER IM TAKU

Auszubildende des Excelsior Hotel Ernst und anderer Kölner Gastronomiebetriebe schlüpfen in die Rollen von Restaurantleitung, Sommelier und Koch. Durch das Vor-Ort-Coaching von taku-Sous Chef Nicolas Kais ist das besondere taku-Geschmackserlebnis auch an diesen Abenden garantiert. 4-Gang-Menü, inkl Weinbegleitung, Empfangsgetränk und Canapés zum Empfang

129,00 €/Person

(98,00 €/Person für Azubis & Studierende)

TAKU IM EXCELSIOR HOTEL ERNST



MATTHIAS KIENZLE

MARCUS GRAUN



ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Früher ein fürstliches Jagdschloss, heute eines der führenden Hotels der Welt & 5-Sterne-Superior. In der Schlossgastronomie erwartet Sie die italienisch inspirierte Küche von Marcus Graun. Im mediterranen Ambiente können Sie sich fühlen wie im Süden.

schlossbensberg.com

www.finefooddays.cologne

SONNTAG, 28.08.2022, 18:00 UHR

CAVIAR & MORE – THE LONGEST TABLE OF COLOGNE

Erleben Sie mit Küchendirektor Marcus Graun und seinem Team einen ganz besonderen Abend. Sie sitzen gemeinsam an einer langen Tafel vor der barocken Kulisse des Schlosses mit einem grandiosen Blick auf die historische Achse zwischen Schloss Bensberg und Köln. Schauen Sie live dabei zu, wie sich die einzelnen Komponenten eines 4-Gänge-Menüs auf dem Teller zu einem kulinarischen Kunstwerk zusammenfügen. 4-Gang Menü inklusive Champagner Aperitif, korrespondierender Weine und Livemusik.

215,00 €/Person

ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Kadettenstraße | 51429 Bergisch Gladbach

And the *winner is ...*

Im festlichen Rahmen des Gala-Dinners im Grandhotel Schloss Bensberg, findet auch die Verleihung der Festival-Awards statt.

Erstmals werden in diesem Jahr Awards für Nachhaltigkeit verliehen. Dies in zwei Kategorien:

- Nachhaltigkeit im Restaurant
- Nachhaltigkeit im Weingut

Damit zählen die FINE FOOD DAYS COLOGNE zu den Vorreitern im Vergleich zu anderen Festivals. Alle Gastgeber:innen des Festivals engagieren sich mit der Qualität und dem sorgfältigen Umgang aller Speisen für Nachhaltigkeit. Auch die fundierte Ausbildung in der Gastronomie, Hotellerie und der Veranstaltungsbranche sind wichtige Stützen unserer Gesellschaft.

Die Patenschaft für die Awards übernimmt Juwelier Kraemer. Das in Köln ansässige Unternehmen gehört zur wohlthätigen Gold-Kraemer-Stiftung.

MITTWOCH, 24.08.2022, 18:30 UHR

GRUBER'S KULINARIK IN DER ALTEN ZOODIREKTORENVILLA IM KÖLNER ZOO

Gruber's Restaurant hat sich für die kürzlich wieder eröffnete ehemalige Direktorenvilla des Zoos, die den Namen des Zoogründers Bodinus trägt, entschieden. Zoovorstandsmitglied Christopher Landsberg wird einen sicherlich interessanten Vortrag über den Kölner Zoo halten. 5-Gang-Menü inklusive korrespondierender Getränke.

230,00 €/Person

VILLA BODINIUS IM KÖLNER ZOO

Riehler Str. 173 | 50735 Köln

SAMSTAG, 27.08.2022, 18:00 UHR

WINZERMENÜ GRUBER'S RESTAURANT

Sommelier Daniel Scholz und die biologisch arbeitenden Weingüter Iby (Burgenland), Winkler-Hermaden (Steiermark) sowie Gruber Röschitz (Weinviertel) haben mit dem Küchenteam um Denis Steindorfer ein 5-Gang Menü kreiert. Im Fokus stehen nachhaltige Produkte und selbstverständlich der Genuss, denn dies ist kein Widerspruch.

5-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee.

190,00 €/Person

GRUBER'S RESTAURANT

Clever Str. 32 | 50668 Köln

SONNTAG, 28.08.2022, 13:00 UHR

SOMMERFEST FÜR DIE SINNE

Sommerfest auf einer der schönsten Restaurantterrassen Kölns mit Winzern von den Weingütern Iby (Burgenland), Winkler-Hermaden (Steiermark) und Gruber Röschitz (Niederösterreich), den Gastköchen Julia Komp vom Restaurant Sahila, Daniel Gottschlich vom Ox&Klee und Thomas Wiktorin von Rungis Express und dem Team von Gruber's Restaurant.

5-Gang-Menü inkl. Aperitif, Wein, Wasser und Kaffee.

190,00 €/Person

GRUBER'S RESTAURANT

Clever Str. 32 | 50668 Köln

GRUBER'S
restaurant



FRANZ GRUBER
DENIS STEINDORFER



GRUBER'S RESTAURANT

Gruber's Restaurant ist vor allem für die Qualität der Speisen und das Angebot feiner Weine und Brände aus der Alpenrepublik bekannt. Die Küche spannt gekonnt den Bogen von der traditionellen Zubereitung österreichischer Gerichte zu deren modernen Interpretation.

grubersrestaurant.de



HENNE.WEINBAR.RESTAURANT

Hendrik Olfen ist begeisterter Koch und Esser. Mit seinem ganz eigenen Küchenstil begeistert er versierte Gourmands wie unkomplizierte Genießer jeden Alters. Dabei verzichtet er auf die klassische Menüfolge zugunsten einzelner Gerichte, die nach Lust und Laune bestellt werden können. Alles in allerbesten Qualität.

henne-weinbar.de

FREITAG, 26.08.2022, 19:00 UHR

**THROWBACK MIT
HANS HORBERTH & HENDRIK OLFEN**

Hans Horberth und Hendrik Olfen kochen Gerichte aus ihrer Zeit von La Vision** im Wasserturm. Klassiker aus 6 Jahren über den Dächern Kölns: Lassen Sie sich mitnehmen auf eine Reise in eine magische Zeit: Der Aufstieg auf 2 Sterne und 18 Gault Millau-Punkte in 5 Gängen.

211,50 €/Person

HENNE.WEINBAR.RESTAURANT

Pfeilstraße 31-35 | 50672 Köln

www.finefooddays.cologne

GASTGEBER:INNEN & EVENTS |

**DIENSTAG, 23.08.2022, DIENSTAG, 30.08.2022,
JE 18:00 UHR**

MIT ALLEN SINNEN GENIESSEN

Mit Leidenschaft, Passion und Raffinesse zaubern Executive Chef André Brauner und sein Team unvergessliche, kulinarische Momente im Restaurant Villa Verde. Eine musikalisch, entspannende Genussbegleitung mit mediterraner Duftreise in einzigartigem Ambiente vollenden diesen exquisiten Abend. 4-Gang-Menü inklusive Aperitif, korrespondierender Weine & Kaffeespezialitäten.

145,00 €/Person

MEDITERANA, RESTAURANT VILLA VERDE

Saaler Mühle 1 | 51429 Bergisch Gladbach - Bensberg



MEDITERANA, RESTAURANT VILLA VERDE

Im neu gestalteten Wellness-Restaurant "Villa Verde" bietet Küchenchef André Brauner, langjähriger Leiter der Brasserie in Schloss Lerbach, französisch-asiatisch inspirierte Speisen. Im weit über die Region hinaus bekannten "Reich der Sinne" gibt es dank ihm auch ein kulinarisches Paradies.

mediterana.de

SONNTAG, 28.08.2022, 11:00–14:00 UHR

SPECIAL:
KINDERKOCHKURS SUSHIMANIA

Junge Feinschmecker:innen lernen im Kurs, wie man die leckerste Reisrolle der Welt selbst zubereitet.

Teilnahme 9-12 Jahre, kostenfrei nach Anmeldung
(Details ca. 10 Tage vorab auf der Festival-Website, Instagram
und Facebook)

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln

MONTAG, 29.08.2022, 19:00 UHR

NEUSEELAND IM KÖLNSKY

Tauchen Sie ein in eine neue Geschmackswelt und lassen Sie sich von einem echten „Kiwi“ in die kulinarische Welt Neuseelands mitnehmen. An diesem Abend zeigt Ihnen der Profikoch SHANNON CAMPBELL, was das Besondere an neuseeländischem Fleisch ist, wie man eine Hirschkeule richtig zerlegt und sie anschließend perfekt zubereitet.

4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung.

89,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln

MITTWOCH, 31.08.2022, 19:00 UHR

4-HANDS-DINNER IM PRINZEN-GARDE-TURM

Dino Massi, seit 2013 Präsident der Prinzen-Garde, öffnet den einzigartigen Saal der Prinzensgarde exklusiv für die FINE FOOD DAYS COLOGNE. Sönke Höltgen, Küchenchef im KölnSKY und Christian Binder, Küchenchef und Schwiegersohn von Hans Stefan Steinheuer, kochen gemeinsam ein spannendes und exklusives 4-Gang-Menü. Weinbegleitung: Weingut Meyer-Näkel und Dino Massi, Weinhandel Piero Massi.

4-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung.

175,00 €/Person

PRINZEN-GARDE TURM

Sachsenring 62A | 50677 Köln



MICHAEL STERN
SÖNKE HÖLTGEN

KÖLNSKY

Im KölnSKY liegt den Gästen die ganze Stadt zu Füßen! Die oberen Etagen des KölnTriangle bieten einen atemberaubenden Ausblick und sind gleichzeitig Ursprung des Festivals. Für höchstes kulinarisches Niveau steht Executive Chef Sönke Höltgen mit seinen Kreationen.

koelnsky.com

DONNERSTAG, 01.09.2022, 19:00 UHR

EXKLUSIVE WEINPROBE IM PRÄSIDENTEN-
ZIMMER 12 WEINE & ANTIPASTI

Präsident Dino Massi öffnet das Präsidentenzimmer im Prinzen-Garde-Turm exklusiv für die FINE FOOD DAYS COLOGNE. Es werden insgesamt 12 Weine aus Deutschland, Italien und Frankreich gereicht und vom Präsidenten und Weinhändler Dino Massi sowie Gastgeber Michael Stern vom KölnSKY moderiert. Inklusive Antipasti, Aperitif, alle Weine sowie Mineralwasser.

175,00 €/Person (Begrenzt auf 12 Personen)

PRINZEN-GARDE TURM

Sachsenring 62A | 50677 Köln



LUIS DIAS

RESTAURANT LUIS DIAS

Für Luis Dias ist die Verwendung von frischen und regionalen Produkten das oberste Ziel. Er legt großen Wert auf saisonale Speisen und intensive Aromen, da er der Überzeugung ist, dass diese eine unschätzbare Kraft haben und für wahre Emotionen sorgen. Luis Dias interpretiert "Lieblingsgerichte" neu und kombiniert Sie mit modernen Aromen auf höchstem Niveau.

luis-dias.com

MITTWOCH, 24.08.2022, 19:00 UHR

PORTUGAL, DO BES E JEFÖHL

Kölsche Lebensfreude trifft portugiesische Lebensart. Luis Dias, der kölsche Portugiese, schickt seine Gäste mit unverfälschten, klaren Aromen auf Genussreise. "So bringe ich die portugiesische Lebensart nahe. Sie steht für unbeschwertem Genuss", erklärt Luis Dias, der Lieblingsgerichte aus seinem Heimatland Portugal neu interpretiert. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung.

211,50 €/Person

RESTAURANT LUIS DIAS

Wilhelmstr. 35a | 50996 Köln-Rodenkirchen

www.finefooddays.cologne

SONNTAG, 28.08.2022, 12:00 UHR

PICKNICK AM AACHENER WEIHER
STERNEKÜCHE MAL GANZ ANDERS

Mobile Sterneküche bietet Maximilian Lorenz in seinem Foodtruck. Mit gefüllten Picknickkörben geht es für die Teilnehmer:innen auf die Wiese des Aachener Weiher. Das feine Menü in Einmachgläschen gibt es auch als vegetarische Variante.

99,00 €/Picknickkorb für 2 Personen

FOODTRUCK DES RESTAURANT MAXIMILIAN LORENZ

Aachener Weiher | 50674 Köln



MAXIMILIAN LORENZ

RESTAURANT MAXIMILIAN LORENZ

In seinem Gourmetrestaurant konzentriert sich Maximilian Lorenz* auf heimische Gerichte und entwickelt diese zu kulinarischen Hochgenüssen. Im Weinlokal "heinz-hermann" können vinophile Gäste aus rund 1.200 Positionen auf der Weinkarte wählen. Seine Sterneküche ist nun auch mobil: im Foodtruck zu haben.

maximilianlorenz.de



SAHILA – THE RESTAURANT

Julia Komp ist Deutschlands jüngste ausgezeichnete Sterneköchin und vielen aus dem WDR bekannt. In ihrem Restaurant Sahila begrüßt Julia Sie und erzählt von ihrer Weltreise, die sie in viele orientalische Länder geführt hat.

sahila-restaurant.de

DONNERSTAG, 25.08.2022, 18:30 UHR

1001 NACHT MIT SPITZENKÖCHIN JULIA KOMP

Julia Komp, Köchin des Jahres 2020, lädt Sie in ihre orientalische Oase in der Kölner Innenstadt ein. Das 5-Gänge-Menü entführt die Gäste in 1001 Nacht und wird untermalt von einer orientalischen Weinbegleitung. Der Weinhändler ist persönlich vor Ort und geht auf die Geschichte der Weine ein. Ein weiteres Highlight des Abends ist die Showeinlage einer Bauchtänzerin. 5-Gang-Menü mit Weinbegleitung.

195,00 €/Person

SAHILA – THE RESTAURANT

Kämmergasse 18 | 50676 Köln

An der Küchenparty, der großen Abschlussgala und den verschiedenen Events des Festivals beteiligen sich viele Köchinnen, Köche und Winzer:innen. Mit dabei sind auch:



OX & KLEE UND PULS

Im Kölner Rheinauhafen bietet Daniel Gottschlich in seinem Restaurant Ox & Klee** einen einzigartigen „Experience Taste“. In jedem Menü erleben Gäste die sechs Geschmackssinne: süß, sauer, salzig, bitter, fettig und umami. In seinem neuesten Restaurant PULS bietet er kreative à-la-Carte-Gerichte in legerer Ambiente im Herzen der Kölner Altstadt.

oxundklee.de

WOLKENBURG

Die Wolkenburg zählt zu den führenden Locations der Stadt. Das ehemalige Kloster bietet ein perfektes Ambiente für Hochzeiten, private Feste, Bälle und Firmenevents. Küchenchef Peter Golla bietet frische, regionale wie saisonale Kulinarik auf Spitzenniveau in traumhafter Kulisse.

wolkenburg.de

KIDS ARE WELCOME!

Beobachten, riechen, schmecken, entdecken ...
Genießen fängt schon früh an. Daher sind
beim großen Opening-Event auch Kinder herzlich
willkommen.

SONNTAG, 21.08.2022, 12:00-16:00 UHR

GRAND OPENING MIT DER KÜCHENPARTY DELUXE

In der Strassenkicker Base gibt es Leckereien für
Kids und ein großes Angebot an Aktivitäten. Tor-
wand schießen, Toggo-Ecke, Air-Hockey, Tischkicker,
Basketball und natürlich: Fußball.

35,00 €/Kind bis 12 Jahre
LIEBE ELTERN: DIESES ANGEBOT BEINHALTET
KEINE KINDERBETREUUNG

STRASSENKICKER BASE in Köln Mülheim

Schanzenstraße 6-20 | 51063 Köln

Noch mehr für Kids:

SONNTAG, 28.08.2022, 11:00-14:00 UHR

SPECIAL: KINDERKOCHKURS SUSHIMANIA IM KÖLNSKY

Junge Feinschmecker:innen lernen im Kurs, wie man die
leckerste Reisrolle der Welt selbst zubereitet.

Teilnahme 9-12 Jahre, kostenfrei nach Anmeldung
(Details ca. 10 Tage vorab auf der Festival-Website, Instagram
und Facebook)

KÖLNSKY

Offplatz 1 | 50679 Köln

www.finefooddays.cologne

Das Festival ist ein besonderes Engagement der
Kölner Spitzengastronomie und ein Kraftakt.

Das Gelingen ist nur mit ideeller, tatkräftiger und
finanzieller Unterstützung machbar. Daher geht
ein großes Danke an:

DIE PREMIUMPARTNER



DEKORENT.DE
Gastgeberbedarf



DIE PARTNER

FRISCHE PARADIES



Kraemer
IHR JUWELIER MIT HERZ



DIE UNTERSTÜTZER:INNEN

Schirmherrin:

Henriette Reker, Oberbürgermeisterin der Stadt Köln

Botschafter:in:

Bettina Böttinger, Carsten Henn, Bernd Steller

DIE MEDIENPARTNER



STRÖER

kölnticket.de



Mehr Informationen und weitere Veranstaltungen

www.finefooddays.cologne

Tickets sind über kölnticket und an bekannten

Vorverkaufsstellen erhältlich.

  [finefooddays.cologne](https://www.finefooddays.cologne)

Änderungen vorbehalten.

FINE FOOD DAYS COLOGNE e.V.

vertreten durch den Vorstand

Franz Gruber, Matthias Kienzle, Michael Stern