

FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE



20.08. – 03.09.2023

Das Festival der
Kölner Spitzengastronomie
finefooddays.cologne

Liebe Genießerinnen und Genießer,

im Festival der Kölner Spitzengastronomie
wird **Köln als weltoffener, kulinarischer
Hotspot** zum Erlebnis.

Von der Meet & Taste Küchenparty im Kölner Zoo
bis zur fulminanten Abschlussgala erwarten Sie
zwei **einzigartige kulinarische Festivalwochen**.

Alle beteiligten **Gastgeber*innen & Winzer*innen**
stehen für **herausragende Qualität** und **feinste
Handwerkskunst**. Dabei spannt Nachhaltigkeit
einen wichtigen Bogen im Festival: **Vom Anbau
bis zum Genuss** – ökologisch, ökonomisch und
sozial.

Das Festival bietet den vielseitigen Berufen in
der Gastronomie – und vielen Auszubildenden
eine Bühne.

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

**Tolle Menschen.
Verrückte Orte.
Geniales Essen.**

GASTGEBER*INNEN ... SEITE 1
PROGRAMMÜBERSICHT ... ab SEITE 2
OPENING & GALA ... ab SEITE 7
BETEILIGTE & EVENTS ... ab SEITE 10



CLOSTERMANN'S HOF

Thomas Gilles

Der Vierte König

Jaspreet Dhaliwal-Wilmes

Excelsior Hotel Ernst

Mirko Gaul | Taku

Fabian Scheithe | Patisserie

Joschua Tepner | Hanse Stube

Grandhotel Schloss Bensberg

Marcus Graun

Gruber's Restaurant

Denis Steindorfer

HENNE.Weinbar.

Hendrik Olfen

Kirberg Catering

Jonas Brandt

Thomas Ottke

KölnSKY

Sönke Höltgen

Little Link

Stephan Hinz

Luis Dias – Das Restaurant

Luis Dias

Ox & Klee

Daniel Gottschlich

PRUNIER Cologne

Timo Siebert

Restaurant Maximilian Lorenz

Maximilian Lorenz

Sahila – The Restaurant

Julia Komp

Seepavillon

André Karpinski

Wolkenburg

Peter Golla

20. Sonntag

08. FINE FOOD DAYS COLOGNE 2023
MEET & TASTE KÜCHENPARTY
 16.00 Uhr · Villa Bodinus, Kölner Zoo

21. Montag

08. **NEUSEELAND – SILVER FERN FARMS**
 19.00 Uhr · KölnSKY

23. Mittwoch

08. **DINNER IN THE AIR**
KULINARISCHES ÜBER DEM RHEIN
 18.00 Uhr · Kirberg Catering in der Seilbahn Köln

24. Donnerstag

08. **PORTUGAL, DO BES E JEFÖHL**
 19.00 Uhr · Luis Dias – Das Restaurant

WINZERDINNER MIT DEN
SECKINGER-BRÜDERN
 19.00 Uhr · Henne.Weinbar.

DAS KULINARISCHE QUARTETT
 19.00 Uhr · Wolkenburg

25. Freitag

08. **DEUTSCHLAND GEGEN FRANKREICH – DAS BATTLE**
 18.00 Uhr · Hanse Stube, Hotel Excelsior Ernst

WEINPROBE MIT MAXIMILIAN LORENZ
 18.00 Uhr · Maximilian Lorenz – ML Kochatelier

CAVIAR X CHAMPAGNE N°2
 19.00 Uhr · PRUNIER COLOGNE in der wineBANK

GENUSSCHULE – LEKTION 2: GEWÜRZE DER WELT
 19.00 Uhr · CLOSTERMANN'S Le Gourmet

26. Samstag

08. **NORDSEESTURM IM KÖLNSKY – HEIMATLIEBE. SYLT.**
 19.00 Uhr · KölnSKY

27. Sonntag

08. **FRÜHSTÜCKEN WIE GOTT IN FRANKREICH**
 10.00 Uhr · PRUNIER COLOGNE

SUSHIMANIA – KINDERKOCCHKURS IM KÖLNSKY
 11.00 Uhr · KölnSKY

FINE DINING UND NACHHALTIGES
GRILLVERGNÜGEN MIT SEEBLICK
 12.00 Uhr · Seepavillion

FEMALE CULINARY CIRCLE
 16.00 Uhr · Sahila – The Restaurant

CHAMPAGNERDINNER IM KÖLNSKY
 17.00 Uhr · KölnSKY

BEST OF CLOSTERMANN'S
 18.00 Uhr · CLOSTERMANN'S HOF

CAVIAR & MORE – THE LONGEST TABLE
 18.00 Uhr · Schloss Bensberg

AZUBIS-TAKE-OVER 2.0 –
UNSERE YOUNGSTARS ÜBERNEHMEN DAS TAKU
 19.00 Uhr · Taku, Hotel Excelsior Ernst

LITERARISCHES DINNER NACH UND MIT
DENIS SCHECKS KULINARISCHEM KOMPASS
 19.00 Uhr · Wolkenburg in Schloss Arff

FINE CURRY DAYS COLOGNE –
EIN FRANZÖSISCH-INDISCHES MENÜ
 19.00 Uhr · Der Vierte König

Programm Übersicht



16 Gastgeber*innen
unendliche
 Geschmackserlebnisse



©KölnTourismus GmbH, Stephan Ortmanns

28. Montag
08. **AZUBIS-TAKE-OVER 2.0 –
 UNSERE YOUNGSTARS ÜBERNEHMEN DAS TAKU**
 19.00 Uhr · Taku, Hotel Excelsior Ernst

29. Dienstag
08. **„EIN BESUCH IM ZOO“**
 18.00 Uhr · Gruber's Restaurant

31. Donnerstag
08. **FINE CURRY DAYS COLOGNE –
 EIN FRANZÖSISCH-INDISCHES MENÜ**
 19.00 Uhr · Der Vierte König

**ASADOR HENNE: EIN 6-GANG-MENÜ
 VOM HOLZKOHLEGRILL**
 19.00 Uhr · HENNE.Weinbar.

01. Freitag
09. **SUNDOWNER – DANCING WITH THE DOM**
 20.00 Uhr · KölnSKY

02. Samstag
09. **CULTIVATE THE APERITIF**
 15.00 Uhr · Little Link

03. Sonntag
09. **FINE FOOD DAYS COLOGNE 2023
 GALA DINNER & AWARDS 2023
 DAS GLAMOURÖSE FINALE**
 18.00 Uhr · KölnSKY

WWW.KOELNTICKET.DE



©KölnTourismus GmbH, Stephan Oimmanns

MAIN EVENT



Open ing

FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE



RÜCKBLICKE 2022



SONNTAG, 20.08.2023, 16.00 – 21.00 UHR

KÜCHENPARTY MEET & TASTE

Erleben Sie alle beteiligten Gastgeber*innen und deren Kochkunst in lockerer Atmosphäre rund um die Villa Bodinus im Kölner Zoo.

- 16.00 bis 16.30 Aperitif
- 16.30 bis 20.00 Küchenparty mit mind. 16 Foodständen der Gastgeber*innen und Sponsoren
- 20.00 bis 21.00 Ausklang mit DJ, Gin-Bar, Sparkling & Wein.

149,00 €/Person
inkl. Speisen und Getränke

VILLA BODINUS, KÖLNER ZOO

Riehler Straße 173 | 50735 Köln

FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE

RÜCKBLICKE 2022

gala dinner

SONNTAG, 03.09.2023, 18.00 UHR

GALA DINNER & AWARD-VERLEIHUNG

Das glamouröse Abschlusshighlight ist das hochkarätig besetzte Gala Dinner.

Gemeinsam gestalten die Gastgeber*innen der Kölner Spitzengastronomie mit herausragenden Winzer*innen diesen Abend für Sie.

Von den Grüßen aus der Küche bis zum süßen Finale: Ein unvergessliches Erlebnis auf der 27. und 28. Etage.

249,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln



CLOSTERMANN'S HOF *****

1 Michelin Stern und 2 Gault Millau Hauben zeichnen die Arbeit von Küchenchef Thomas Gilles & Team im Restaurant Le Gourmet aus. Mit höchstem Qualitätsanspruch werden hier Elemente der mediterranen Küche mit bodenständigen, saisonalen Produkten vereint.

clostermannshof.de

FREITAG, 25.08.2023, 19.00 UHR

GENUSSCHULE – LEKTION 2: GEWÜRZE DER WELT

Küchenchef Thomas Gilles nimmt Sie an diesem Abend mit hinter die Kulissen der Sterneküche. Freuen Sie sich auf einen informativen Abend, an dem Sie auf ganz besondere Art zahlreiche Details über die Eigenschaften und die Verwendung und Verköstigung von Gewürzen aus der ganzen Welt erfahren. Während unserer Genussschule binden wir das Thema Gewürze der Welt in ein einzigartiges Fine-Dining-Menü ein. Es erwartet Sie ein unvergleichliches Menü und jede Menge Hintergrundinformationen zur Sterneküche und den Gewürzen der Welt. Wir freuen uns schon jetzt auf eine kulinarische Reise der Extraklasse mit Ihnen!

99,00 €/Person

CLOSTERMANN'S HOF *****

Heerstraße 2a | 53859 Niederkassel-Uckendorf

10 | finefooddays.cologne

SONNTAG, 27.08.2023, 18.00 UHR

BEST OF CLOSTERMANN'S

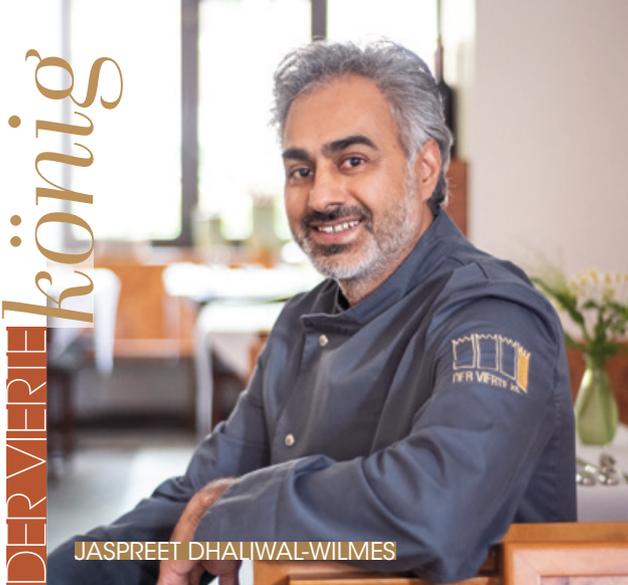
Tauchen Sie ab in die Kulinarik unseres regionalen und bodenständigen Clostermann's Restaurants. Bei unserem „Best of Clostermann's“ zeigt sich unsere Leidenschaft für ausgezeichnete Speisen und hochwertige Zutaten in zahlreichen kleinen Köstlichkeiten, die den ganzen Abend über den Weg zu Ihrem Tisch finden. Probieren Sie sich an diesem einzigartigen Termin in kleinen Portionen durch die komplette Speisekarte unseres Restaurants. So kann nach Herzenslust probiert werden – was besonders gefällt, wird einfach nachbestellt! „Best of Clostermann's“ steht bei uns für einen ganz besonderen, entspannten und genussvollen Abend, bei dem Sie in die Vielfalt unseres kulinarischen Angebots eintauchen können. Ob mit der Familie, mit Freunden oder zu zweit, wir garantieren Ihnen ein unvergessliches Erlebnis im Clostermann's Hof!

49,00 €/Person

CLOSTERMANN'S HOF *****

Heerstraße 2a | 53859 Niederkassel-Uckendorf





JASPREET DHALIWAL-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, 27.08. & DONNERSTAG, 31.08.2023,
JE 19.00 UHR**

**FINE CURRY DAYS COLOGNE –
EIN FRANZÖSISCH-INDISCHES MENÜ**

Jaspreet Dhaliwal-Wilmes und sein französischer Sous-Chef und Wildkräuter-Experte Yoann Hue zaubern ein französisch-indisches Menü, das Sie in unbekannte Welten eintauchen lässt.

4-Gang-Menü inkl. Aperitif, Weinbegleitung mit Weinen von Burggarten/Ahr und Wasser

149,00 €/Person

DER VIERTE KÖNIG

Gottesweg 165 | 50939 Köln



Excelsior
HOTEL ERNST



EXCELSIOR HOTEL ERNST

Französische Haute Cuisine mit rheinischem Twist beschreibt die Küche von Joshua Tepner in der Hanse Stube.

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

In beiden Küchen setzt Patissier des Jahres Fabian Scheithe süße Akzente.

excelsiorhotelerntst.com



JOSCHUA TEPNER



MIRKO GAUL

AZUBI
TAKE
OVER

FREITAG, 25.08.2023, 18.00 UHR

DEUTSCHLAND GEGEN FRANKREICH –
DAS BATTLE

Bei Joshua Tepners Signature Menü wird pro Gang je ein deutscher und französischer Wein blind verkostet. Im Anschluss stimmen Sie ab, welcher Sieger aus diesem Wettkampf hervorgeht. Moderiert wird der Abend von unserem Restaurantleiter und Sommelier Robert Demers und dem französischen Sommerlied Gael Herve.

5-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung

225,00 €/Person

HANSE STUBE IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

Trankgasse 1-5 | Domplatz | 50667 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 19.00 UHR UND
MONTAG, 28.08.2023, 19.00 UHRAZUBIS-TAKE-OVER 2.0 – UNSERE YOUNGSTARS
ÜBERNEHMEN DAS TAKU

Während der FINE FOOD DAYS übernimmt für 2 Abende kurzerhand die jüngste Gastronomiegeneration Kölns das Sternerestaurant taku. Unsere Auszubildenden schlüpfen in die Rollen des Restaurantleiters, Sommeliers oder Kochs. Durch das Coaching von taku-Sous Chef Nicolai Kais ist das besondere taku-Geschmackserlebnis auch an diesen Abenden stets garantiert.

4-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung, Wasser/Softgetränken

129,00 €/Person

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

TAKU IM EXCELSIOR HOTEL ERNST

Trankgasse 1-5 | Domplatz | 50667 Köln



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

SONNTAG, 27.08.2023, 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-Gang-Menüs auf dem Teller zu einem kulinarischen Kunstwerk zusammenfügen.

4-Gang-Menü inkl. Champagner Aperitif, korrespondierender Weine und Livemusik

295,00 €/Person

ALTHOFF GRANDHOTEL SCHLOSS BENSBERG

Kadettenstraße | 51429 Bergisch Gladbach

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

DIENSTAG, 29.08.2023, 18.00 UHR

„EIN BESUCH IM ZOO“

Diesmal nicht besungen, sondern kulinarisch live! Gruber's Restaurant/Denis Steindorfer & Kochlegende Dieter Müller präsentieren im ehemaligen Wohnhaus der Zoodirektoren, der Villa Bodinus, ein 6-Gang-Menü mit korrespondierenden Weinen und anderen Getränken.

Zur Begrüßung führt Sie Zoovorstandsmitglied Christopher Landsberg in die Kulinarik der Tiere im Kölner Zoo ein.

309,20 €/Person

GRUBER'S RESTAURANT

Clever Straße 32 | 50668 Köln



HENNE
Weinbar. Restaurant

HENDRIK OLFEN

HENNE.WEINBAR.

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

DONNERSTAG, 24.08.2023, 19.00 UHR

WINZERDINNER MIT DEN SECKINGER-BRÜDERN

Die neueste Generation des für uns aktuell spannendsten Weingutes in der Pfalz kommt zu uns in die HENNE.Weinbar. Zu großen Gewächsen aus den spannendsten und traditionsreichsten Lagen der Pfalz servieren wir ein klassisch französisches Menü aus der Feder von Hendrik Olfen.

Wir freuen uns auf jahrgangstypische Lagencharakteristik ohne Manipulation in der Flasche und traditionelle opulente Eleganz auf dem Teller.

146,50 €/Person

HENNE.WEINBAR.

Pfeilstraße 31-35 | 50672 Köln

DONNERSTAG, 31.08.2023, 19.00 UHR

ASADOR HENNE: EIN 6-GANG-MENÜ VOM HOLZKOHLEGRILL

Auch wenn das Big Green Egg, unser Lieblings-Holzkohlegrill, seit Tag Eins vor 5 Jahren ständig und mehrfach auf unseren Karten im Gebrauch ist: Am 31.08.23 bringen wir es richtig zum glühen! Erleben Sie ein 6-Gang-Menü mit mal subtileren, mal brachialeren Aromen rund um die Holzkohle. Wer uns kennt, weiß: Es geht längst nicht nur um Fleisch oder Fisch.

Natürlich mischt hier auch unser kongenialer Sommelier Fabrice Thumm mit und bereitet das entsprechende Winepairing dazu vor!

6-Gang-Menü inklusive Weinbegleitung

194,20 €/Person

HENNE.WEINBAR.

Pfeilstraße 31-35 | 50672 Köln





Foto: Christian Köster



THOMAS OTKE

Foto: Johannes Dreuw

KIRBERG CATERING

Einer der kreativsten Caterer Deutschlands. Voller Freude darauf aus, Gäste zu bewirten, Ihnen einen schönen Tag zu bereiten, sie mit Kochkunst, Atmosphäre und etwas Neuem zu überraschen. Und deshalb aus Überzeugung: Unestablished since 1982.

kirberg-catering.de

MITTWOCH, 23.08.2023, 18.00 UHR

DINNER IN THE AIR KULINARISCHES ÜBER DEM RHEIN

Kirberg Catering und die Kölner Seilbahn setzen ein kulinarisches „Highlight“ über dem Rhein: Sie genießen ein 5-Gang-Menü, kreiert von Thomas Ottke, Küchenchef der Flora Köln, das Ihnen ins schwebende Restaurant gereicht wird. Ein spektakulärer Blick auf das Stadtpanorama. Ein Dinner zu zweit. Mit einem Glas Wein. Und vielleicht zeigt sich zum Dessert noch der atemberaubende Sonnenuntergang hinter den Domspitzen.

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

135,00 €/Person

Die Gondeln sind nur paarweise buchbar.

KÖLNER SEILBAHN

Riehler Straße 180 | 50735 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 11.00 – 14.00 UHR

SUSHIMANIA – KINDERKOCHKURS IM KÖLNSKY

Freude am Kochen und Spaß an frischen Lebensmitteln. Das möchten wir im Rahmen eines Kinderkochkurses über den Dächern der Stadt, an die nächste Generation vermitteln.

Wir laden, wie auch in den letzten Jahren, begeisterte junge Köchinnen und Köche zu unserem kostenfreien Kinderkochkurs ein.

Am 27. 08.2023 machen wir wieder kleine Sushi Fans glücklich.

**Teilnahme 9-12 Jahre,
kostenfrei nach Anmeldung**

Details zur Anmeldung
ca. 10 Tage vorher
auf Facebook & Instagram

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln



Foto: Nicole Stern

MONTAG, 21.08.2023, 19.00 – 23.00 UHR

NEUSEELAND IM KÖLNSKY – SILVER FERN FARMS

Neuseeland: Hervorragendes Klima, unberührte Natur und Weidehaltung unter höchsten Tierwohlstandards! Kein Wunder, dass daraus unfassbar zartes Fleisch mit einzigartigem Geschmack entsteht.

Walking Dinner | verschiedene Food Stationen | Weinbar

95,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln

SAMSTAG, 26.08.2023, 19.00 – 23.00 UHR

NORDSEESTURM IM KÖLNSKY – HEIMATLIEBE. SYLT.

Sönke Höltgen, geborener Sylter, kocht ein authentisches, friesisches 5-Gang-Gourmetmenü nach heimischen Rezepten und mit feinsten Zutaten. Freuen Sie sich u.a. auf Sylter Royal, Steinbutt, Sylter Rosen und Salzwiesenlamm. Die passende Weinbegleitung, ausgesucht von Gastgeber Michael Stern, ist natürlich auch inklusive.

5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

249,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 17.00 – 21.00 UHR

CHAMPAGNERDINNER IM KÖLNSKY

Es prickelt wieder über den Dächern der Stadt! Wir freuen uns sehr auf eine köstliche Reise durch die Welt des Champagners bei uns im KölnSKY. Küchenchef Sönke Höltgen und sein Küchenteam haben ein großartiges Menü für Sie kreiert, welches mit auserwähltem Champagner von Sebastian Borthäuser begleitet und moderiert wird.

4-Gang-Menü inkl. 12 ausgewählte Champagner

198,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln



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](https://www.koelnsky.com)

FREITAG, 01.09.2023, 20.00 – 01.00 UHR

SUNDOWNER – DANCING WITH THE DOM

Wir empfangen Sie auf unserer Dachterrasse, in 100 Metern Höhe, mit unserem KölnSKY Cocktail. Weiter geht es mit köstlichem Fingerfood. Die verschiedenen Stationen öffnen und Sie können sich bei einem 360° Rundgang einen schönen Überblick verschaffen.

Inkl. der angebotenen Speisen und Getränken von der Bar

149,00 €/Person

KÖLNSKY

Ottoplatz 1 | 50679 Köln

SAMSTAG, 02.09.2023, 15.00 – 18.00 UHR

CULTIVATE THE APERITIF IM LITTLE LINK

Das vielfach preisgekrönte Bar-Team präsentiert innovative Drinks, die die Grenzen des klassischen Aperitifs sprengen und erweitert das Aromenspektrum um neue Zutaten, von würzig über fruchtig bis floral. Genusskulturen aus aller Welt werden vereint! (Limitiert auf 50 Plätze)

inkl. Aperitifmenü und begleitender Speiseauswahl

89,00 €/Person

LITTLE LINK

Maastrichter Straße 20 | 50672 Köln



LITTLE LINK

Seit 2014 zählt das Little Link zu den herausragendsten Bars des Landes und wurde mehrfach ausgezeichnet. Pionierarbeit hat das Team rund um den renommierten Barenxperten Stephan Hinz vor allem durch den Transfer avantgardistischer Techniken aus Küche und Parfümerie auf die Bar geleistet.

littlelink.de

RESTAURANT

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

DONNERSTAG, 24.08.2023, 19.00 UHR

PORTUGAL, DO BES E JEFÖHL

Wenn der kölsche Portugiese auf den FINE FOOD DAYS COLOGNE 2023 kocht, wird Genuss zum Event: Im Rahmen des Gourmet-Festivals heißt es im Restaurant Luis Dias: „Portugal, do bes e Jeföhl“ – kölsche Lebensfreude trifft portugiesische Lebensart in 5 Gängen mit Weinbegleitung. 5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung

235,00 €/Person

RESTAURANT LUIS DIAS

Wilhelmstraße 35a | 50996 Köln-Rodenkirchen

OX & KLEE



DANIEL GOTTSCHLICH

OX & KLEE UND PULS

„Die Veredelung einfacher Speisen ist eine Spezialität dieser Küche“ urteilt der Gault & Millau.

Vier Hauben und 2 Michelin Sterne krönen die kreative Küche von Daniel Gottschlich im Kölner Rheinauhafen. Herausragend.

oxundklee.de



FREITAG, 25.08.2023, 18.00 – 21.00 UHR

WEINPROBE MIT MAXIMILIAN LORENZ

Maximilian Lorenz wählt seine Lieblingsweine (davon einige Schätze) höchstpersönlich aus und verkostet diese mit den Gästen des Abends. Natürlich steht er für persönliche Fragen zur Verfügung. (Limitiert auf 10 Plätze)

99,00 €/Person

MAXIMILIAN LORENZ

Kochatelier, Johannisstraße 47 | 50668 Köln



Restaurant

MAXIMILIAN LORENZ

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.

maximilianlorenz.de

PRUNIER

TIMO SIEBERT

Cologne



PRUNIER COLOGNE

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

prunier-cologne.de

FREITAG, 25.08.2023, 19.00 UHR

CAVIAR X CHAMPAGNE N°2

Im Namen des PRUNIER Cologne lädt Sommelière Ronja Morgenstern in die WineBANK und serviert Ihnen ausgesuchte Winzerchampagner, die das von Timo Siebert und seinem Küchenteam rund um das Thema „PRUNIER Caviar“ komponierte 6-Gang-Menü begleiten.

298,50 €/Person

WINEBANK Sedanstraße 2 | 50668 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 10.00 – 14.00 UHR

FRÜHSTÜCKEN WIE GOTT IN FRANKREICH

La vie est belle! Genießen Sie ein à la Carte Frühstück der Extraklasse im Pariser Flair des PRUNIER Cologne – im Ticketpreis enthalten sind eine reichhaltige Frühstücksetagere, drei Gerichte aus der Frühstückskarte, ein Aperitif und Heißgetränke.

99,00 €/Person

PRUNIER COLOGNE Am Hof 48 | 50667 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 16.00 – 21.00 UHR

FEMALE CULINARY CIRCLE

„Feiert die Frauen, die das Essen zum Leben erwecken.“ Erleben Sie ein Feinschmeckerfest der besonderen Art und genießen Sie Köstlichkeiten von verschiedenen Köchinnen. Champagner und Weine deutscher Winzerinnen sowie Live-Musik runden das Erlebnis ab. Ein Genuss für alle Sinne! Frauen & natürlich Männer sind herzlich willkommen!

Inkl. Speisen, Getränke und Live-Musik. Ausklang ca. 21.00 Uhr

249,00 €/Person

SAHILA – THE RESTAURANT Kämmergasse 18 | 50676 Köln



JULIA KOMP

SAHILA – THE RESTAURANT

Julia Komp ist Deutschlands jüngste Sterneköchin und wurde erst kürzlich mit einem weiteren Michelinsterne ausgezeichnet. In ihrem Restaurant Sahila begrüßt Sie Julia und erzählt von ihrer Weltreise, die sie in viele orientalische Länder geführt hat.

sahila-restaurant.de

SONNTAG, 27.08.2023, 12.00 – 15.00 UHR

FINE DINING UND NACHHALTIGES GRILLVERGNÜGEN MIT SEEBLICK

BBQ-Vielfalt der Extraklasse, aus dem Smoker, vom Teppanyaki, über der Glut und „von oben gegrillt“. Das Team der KAISERSCHOTE bietet, in Kombination mit Live-Musik und besonderen Getränken, Genuss für alle Sinne.

Im Green-Room und auf der Seeblick-Terrasse beherrschen die Grillmeister nicht nur die Glut, sondern auch das kulinarische Storytelling, denn jede Zutat hat ihren lokalen oder saisonalen Ursprung. Alle Gäste haben ab 15.00 Uhr freien Eintritt zum „SPIRIT OF IBIZA | BEACH CLUB“.

125,00 €/Person

SEEPAVILLON

Stallagsbergweg 9 | 50769 Köln



ANDRÉ KARPINSKI

SEEPAVILLON

Direkt am Strand des Fühlinger Sees liegt der Seepavillon. Eine atemberaubende Location mit lichtdurchfluteten Räumen und Outdoorflächen. Im 200 m² großen Kochatelier wird Kochen zum Happening.

see-pavillon.de

WOLKENBURG

Die Wolkenburg, ein ehemaliges Kloster, zählt zu den führenden Locations Kölns für Hochzeiten, Bälle und Firmenevents. Küchenchef Peter Golla bietet regionale und saisonale Kulinarik auf Spitzenniveau – auch in Schloss Arff.

wolkenburg.de



PETER GOLLA

DONNERSTAG, 24.08.2023, 19.00 – 21.30 UHR

DAS KULINARISCHE QUARTETT

Den Teller lesen! Am Beispiel von 4 Büchern wird lustvoll und leidenschaftlich über geschmacksprägende Lektüren, Küchenmoden und Sinn und Unsinn in Küche und Keller diskutiert. Mit dabei: Julia Komp, Deutschlands jüngste Sterneköchin und heute am Herd im Kölner „Sahila“, Valentine Mühlenberger, die mit der „Bar Rix“ am Kölner Friesenwall Deutschlands schönste Weinbar betreibt, Jürgen Dollase, Deutschlands berühmtester Gastrokritiker, und Denis Scheck, passionierter Hobbykoch und Deutschlands prominentester Literaturkritiker.

Inkl. Fingerfood & Getränke

32,50 €/Person

WOLKENBURG Mauritiussteinweg 59–61 | 50676 Köln

SONNTAG, 27.08.2023, 19.00 UHR

LITERARISCHES DINNER NACH UND MIT DENIS SCHECKS KULINARISCHEM KOMPASS

Denis Scheck lässt einem mit seinen köstlichen Geschichten das Wasser im Munde zusammenlaufen. In seinem „Kulinarischen Kompass“ erzählt er von seiner Leidenschaft für Essen und Trinken, mischt Literarisches und Persönliches, verrät Rezepte und Restauranttips. Für die FINE FOOD DAYS hat Denis Scheck ein herausragendes Menü mit einer Auswahl seiner Liebesspeisen komponiert und freut sich auf dessen Interpretation von Wolkenburg-Küchenchef Peter Golla.

5-Gang-Menü inkl. Aperitif und Weinbegleitung

190,00 €/Person

SCHLOSS ARFF Schloß-Arff-Straße 1 | 50769 Köln

Signierte Bücher können an beiden Abenden erworben werden.



FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE

heraus

ragend

Im Rahmen der Gala werden die Awards der FINE FOOD DAYS COLOGNE für das **Lebenswerk** verliehen. In diesem Jahr geht die Auszeichnung an **Liliane und Vincent Moissonier**, die mit ihrem Zweisternerrestaurant die kulinarische Geschichte der Stadt maßgeblich beeinflusst haben.

Die Gäste der Meet & Taste Küchenparty wählen die **beste Köchin/den besten Koch**. Wer die meisten Stimmen bekommen hat, wird am Gala-Abend bekanntgegeben.

Auch in diesem Jahr werden Awards für **nachhaltige Engagements** im Restaurant und im Weingut prämiert. Es wird ein spannender Abend.

Die in ihrer praktischen Prüfung **besten Auszubildenden** erhalten ihre Awards im Rahmen des Openings.

Wir gratulieren allen Gewinner*innen.

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:

UNTERSTÜTZER*INNEN

Schirmherrin:

Henriette Reker, Oberbürgermeisterin der Stadt Köln

Botschafter*in:

Bettina Böttinger, Carsten Henn, Bernd Steller

MEDIENPARTNER





PREMIUMPARTNER



FERRANG & KOELN

Immobilien

PARTNER

FRISCHE PARADIES



Kraemer
IMM SCHWELLEN MIT NEHM



WECOM
NETZWERK



FINE FOOD DAYS COLOGNE e.V.
vertreten durch den Vorstand
Michael Stern, Franz Gruber, Jürgen Blank

Änderungen vorbehalten.