



FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE



24.08. – 07.09.2025

Das Festival der
Kölner Spitzengastronomie

finefooddays.cologne

Fine Food Days Cologne ist ein Verein, dem sich inzwischen 18 gastronomische Betriebe aus Köln und der Region angeschlossen haben.

Alle verbindet das Engagement für die kulinarische Qualität. Köln ist längst ein kulinarischer Hotspot nach dem Motto:

Tolle Menschen. Verrückte Orte. Geniales Essen.

Die beteiligten Gastgeber*innen engagieren sich zusammen in den Gemeinschaftsevents: Dem Meet & Taste zum Opening und dem großen Finale zum Abschluss des Festivals.

In zwei Festivalwochen bieten die Betriebe einzigartige Events und besondere kulinarische Erlebnisse.

Enjoy!



CLOSTERMANN'S HOF
Thomas Gilles

Der Vierte König
Jaspreet Dhaliwal-Wilmes

Excelsior Hotel Ernst
Mirko Gaul | taku
Lars Wolf | Hanse Stube
Pavel Tanev | Patisserie

Grandhotel Schloss Bensberg
Marcus Graun | Trattoria Enoteca
Joachim Wissler | Vendôme
Larissa Metz | Patisserie

Gruber's Restaurant
Denis Steindorfer

HENNE.Weinbar.
Hendrik Olfen

JOSEPH'S
Sebastian Ostlender

Kirberg Catering | Flora
Jonas Brandt
Thomas Ottke

KölnSKY
Sönke Höltgen

La Cuisine Rademacher
Marlon Rademacher

Luis Dias – Das Restaurant
Luis Dias

Ouzeria
Nikos Kasotakis

Restaurant Maximilian Lorenz
Maximilian Lorenz

Sahila – The Restaurant
Julia Komp

Seepavillon by Kaiserschote
André Karpinski

Wasserturm | Bar Botanik
Darrick Carter

Wolkenburg
Peter Golla

ZooEvent | Villa Bodinus
Markus Schnitzler



FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE



meet & taste

SONNTAG, 24.08.2025, 16.00 – 21.00 UHR

KÜCHENPARTY MEET & TASTE

Das Festival beginnt mit einer großen Küchenparty der Extraklasse:

Gastgeber*innen, Winzer*innen und Sponsoren eröffnen das Festival mit einem großen „Meet & Taste“.

Küchen-Crews hautnah, ein kulinarischer Spaziergang durch die Spitzenküchen der Stadt sowie ein fröhliches Miteinander. Einzigartig!

ausverkauft

KARTÄUSERKIRCHE

Kartäusergasse 7 | 50678 Köln

24. Sonntag

08.

4-HANDS-DINNER:

MARLON RADEMACHER X DANIEL GOTTSCHLICH

2-Sterne-Koch und Rockstar Daniel Gottschlich zu Gast in der La Cuisine. Dazu: Italienische Weine der Extraklasse von Feudi di San Gregorio.

17.00 Uhr · La Cuisine Rademacher · 270,- € p.P.

25. Montag

08.

DENIS SCHECK & DAS WALDHORN

ZU GAST IN DER WOLKENBURG

Caroline Autenrieth und José María González Sampedro aus dem „Waldhorn“ in Stuttgart kochen und erzählen im Gespräch mit Denis Scheck.

19.00 Uhr · Wolkenburg · 178,- € p.P.

**NEUSEELAND IM KÖLNISKY –
SILVER FERN FARMS**

4-Gang-Menü mit Shannon Campbell, einem echten „Kiwi“ und Weinbegleitung vom Weingut Villa Maria.

19.00 Uhr · KölnSKY · ausverkauft

26. Dienstag

08.

RIESENRAD-RENDEZVOUS Á LA KÖLNISKY

Erleben Sie ein exklusives Dinner mit Weinbegleitung in luftiger Höhe.

19.00 Uhr oder 20.30 Uhr · Kölner Riesenrad am Schokoladenmuseum · ab 195,- € für 2 Personen

PIZZA, PASTA – BASTA?

KULINARISCHES QUARTETT MIT DENIS SCHECK

Ein Abend mit Frank Buchholz, Daniel Gottschlich, Sommelière Valentine Mühlberger & Denis Scheck.

19.00 Uhr · Wolkenburg · 48,- € p.P.



Update zu
Events & Tickets
finefooddays.cologne

Alle genannten Preise zzgl. VVK-Gebühr.

Die Weine

NEU

zum Festival!



Während des Festivals in teilnehmenden Betrieben
der FINE FOOD DAYS COLOGNE erhältlich.

27.
08. Mittwoch

**DINNER IN THE AIR:
KULINARISCHES ÜBER DEM RHEIN**

5-Gang-Menü von Thomas Ottke, Küchenchef der Flora Köln, im schwebenden Restaurant.

18.30 Uhr · Kölner Seilbahn · ausverkauft

KOCHKUNST!KÖLN – FOOD MEETS ART

KölnSKY meets die Gallery Ehren Art. Im Atelier des jungen Ausnahmekünstlers Mikail Akar werden Kunst & Genuss in besonderer Atmosphäre vereint.

19.00 Uhr · Gallery Ehren Art · 125,- € p.P.

LE GOURMET – CHEFS CHOICE EDITION

Kulinarik des Clostermanns Le Gourmet mit Champagner, einem 5-Gang-Menü und spannenden Einblicken von Sternekoch Thomas Gilles – kreativ und modern!

19.00 Uhr · Clostermanns Le Gourmet · 149,- € p.P.

**KLEINE REISE NACH GRIECHENLAND MIT
ZWISCHENSTOPP IN SANTORINI.**

Ein Abend mit griechischen Gerichten, von Nikos Kasotakis etwas anders interpretiert. Begleitet von den einzigartigen Weinen der Insel Santorini.

19.00 Uhr · Ouzeria · 170,- € p.P.

28.
08. Donnerstag

**RESTAURANT TAKU TASTE-TOUR
KULINARISCHE RIKSCHA-REISE DURCH KÖLN**

Das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Restaurant taku lädt zu einer außergewöhnlichen kulinarischen Rikscha-Tour, die Genuss und Stadtgeschichte einzigartig verbindet.

18.00 Uhr · Hotel Excelsior Ernst | taku · 269,- € p.P.

MYTHOS KARNEVAL

JOSEPH'S Küchenchef Sebastian Ostlender und sein Team interpretieren und inszenieren traditionelle Klassiker auf moderne Weise an besonderem Ort.

18.30 Uhr · Haus des Karnevals · 185,- € p.P.

Programm 2025

**ÖSTERREICHISCHE GASTLICHKEIT IM
HISTORISCHEN GEWÖLBEBELLER**

Gruber's Restaurant meets wineBANK

3-Gänge-Menü mit 3 Winzern aus Österreich.

18.30 Uhr · WineBank · 185,- € p.P.

KAPUZINERKRESSE MEETS KREUZKÜMMEL

Ein Wiedersehen von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes mit Wildkräuterpionier Jean-Marie Dumaine.

19.00 Uhr · Der Vierte König · 149,- € p.P.

LE GOURMET – VEGETARIAN EDITION

Kulinarik des Clostermanns Le Gourmet mit Champagner, einem rein vegetarischen 5-Gang-Menü und spannenden Einblicken von Sternekoch Thomas Gilles!

19.00 Uhr · Clostermanns Hof
Le Gourmet · 129,- € p.P.

**PORTUGIESISCHER ABEND:
CATAPLANA DE PEIXE.**

Der portugiesisch-kölsche Koch Luis Dias lädt ein – mit einem Überraschungsgast, einem befreundeten Kollegenkoch direkt aus Portugal.

19.00 Uhr · Restaurant Luis Dias · 170,- € p.P.



29. Freitag

08. 165 JAHRE KÖLNER ZOO

Unvergessliches Jubiläums-Event in der historischen Zoodirektoren Villa Bodinus. Genießen Sie eine exquisite Matinee, bei der neu interpretierte Speisen aus der Zeit des frühen 20. Jahrhunderts auf Sie warten.

18.00 Uhr · Villa Bodinus im Kölner Zoo · 98,- € p.P.

LE GOURMET – WINE & DINE EDITION

Erleben Sie die perfekte Verbindung von Wein & Kulinarik: Ein 5-Gang-Menü mit passender Weinbegleitung sowie spannende Einblicke zur Entstehung des Menüs von Sternekoch & Sommelier.

19.00 Uhr · Clostermanns Hof · 219,- € p.P.

30. Samstag

08. WASSERTURM KITCHENPARTY
SPITZENKÖCHE & KÖLNER LICHTER

Hochkarätige Köche, die die Geschichte des Wasserturms geprägt haben, präsentieren ihre Kreationen in einer exklusiven Kitchenparty.

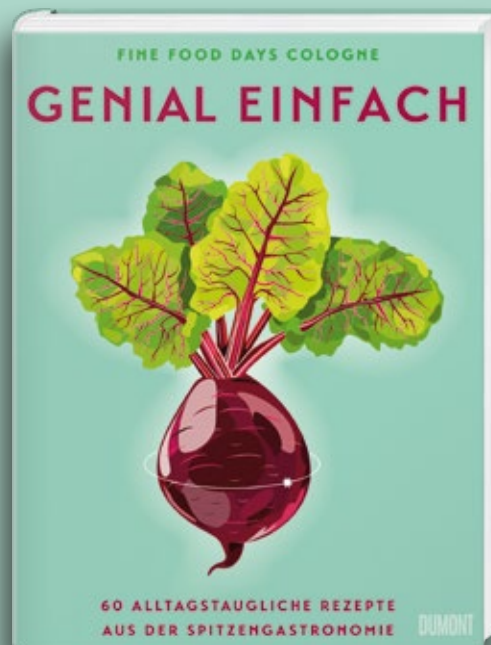
16.00 Uhr · Wasserturm Hotel Köln · 239,- € p.P.

Programm

Fine Food Days Cologne

GENIAL EINFACH

Das Buch zur Rezeptreihe
im Kölner Stadt-Anzeiger.



ERHÄLTlich AB
12.08.2025

Mitwirkende:

Jaspreet Dhaliwal-Wilmes, Luis Dias, Thomas Gilles, Marcus Graun, Lena Heene-Würl, Sönke Höltgen, Nikos Kasotakis, Julia Komp, Maximilian Lorenz, Hendrik Olfen, Marlon Rademacher, Paula Wollmann.

ISBN 978-3-7558-2018-5



31.
08. Sonntag

BUBBLES, BITES, BEATS: BOOZY BRUNCH PARTY

Das HENNE-Team macht endlich einen Brunch. Mit Besuch von Pierre Hugot, dem Winzer-Superstar in der Champagne, Cocktails von Freunden: Toddy Tapper und einem kulinarischen Feuerwerk aus der Küche.

11.00 Uhr · HENNE.Weinbar · 220,- € p.P.

25 JAHRE JOACHIM WISSLER IM RESTAURANT VENDÔME & 200 JAHRE VEGA SICILIA

Das Restaurant Vendôme und Joachim Wissler feiern ihr 25-jähriges Jubiläum. Gemeinsam mit Vega Sicilia und den Weinen dieses weltberühmten Weingutes.

12.00 Uhr · Althoff Grandhotel Schloss Bensberg, Vendôme · 690,- € p.P.

GENUSSTYPEN – MATINÉE MIT PROMINENZ, KULINARIK UND SEEBLICK

Das außergewöhnliche Ambiente des Seepavillons mit prominenten Persönlichkeiten, die ihre Leidenschaft für Genuss und ihre persönlichen Geschichten mit Ihnen teilen.

12.00 Uhr · Seepavillon by Kaiserschote · 135,- € p.P.

MAXIMILIAN LORENZ X KÖLNER JUNG-HAIE

Küchenparty am „coolsten“ Ort der Stadt mit den kleinen Mini-Haien, die „U20“ der Kölner Haie live beim Eishockey und 6 Kochstationen aus der Gourmet- & Streetfoodküche.

13.00 Uhr · Kölnarena 2 · 89,- € p.P.

Programm 2025

OFFICINA DELLA BISTECCA

Kulinarische Reise in die Welt des berühmten toskanischen Metzgers Dario Cecchini aus Panzano in Chianti. Lange Tafel auf der Terrasse der Trattoria Enoteca.

13.00 Uhr · Althoff Grandhotel · Schloss Bensberg · 185,- € p.P.

COCKTAIL CULTURE COLOGNE

6 renommierte Kölner Bars und deren beste Kreationen!

15.00 Uhr · Bar Botanik im Wasserturm Hotel Cologne · 49,- € p.P.

AZUBI TAKE OVER 4.0

Die jüngste Gastronomiegeneration übernimmt das Sternrestaurant von Mirko Gaul unter der Leitung von taku Sous Chef Nicolai Kais.

18.30 Uhr · Excelsior Hotel Ernst, taku · 169,- € p.P.

KAPUZINERKRESSE MEETS KREUZKÜMMEL

Ein Wiedersehen von Jaspreet Dhaliwal-Wilmes mit Wildkräuterpionier Jean-Marie Dumaine.

19.00 Uhr · Der Vierte König · 149,- € p.P.

ZWISCHEN KÖLSCH & KOHLE KULINARIK IM TAKT ZWEIER REGIONEN: MARLON RADEMACHER X PIERRE BECKERLING.

Ein Abend unter Freunden mit exklusiven Weinen von Christian Schardt (Mosel).

19.00 Uhr · La Cuisine Rademacher · 270,- € p.P.



Wir unterstützen Auszubildene in der Gastronomie, u.a. mit den Awards für die besten praktischen Prüfungen oder dem begehrtem Azubi Take Over. (Foto: Teilnehmende aus verschiedenen Betrieben, 2023).

01. Montag
09. **LABOR DAY BBQ MIT DEM AMERIKANISCHEN KÜCHENCHEF DARRICK CARTER**
Family Style Barbecue – Kalifornische Weine – Live Country Band.
16.00 Uhr · Wasserturm Hotel Cologne · 174,- € p.P.

AZUBI TAKE OVER 4.0

Die jüngste Gastronomiegeneration übernimmt das Sternrestaurant von Mirko Gaul unter der Leitung von taku Sous Chef Nicolai Kais.
18.30 Uhr · Excelsior Hotel Ernst, taku · 169,- € p.P.

03. Mittwoch
09. **FRANZ KAFKAS VEGETARISCHE KÜCHE PRÄSENTIERT VON EVA GRITZMANN UND DENIS SCHECK.**
Vegetarisches 4-Gänge-Menü nach den Rezepten aus „Kafka's Kochbuch“
19.00 Uhr · Wolkenburg · 147,- € p.P.

04. Donnerstag
09. **JULIA KOMP GRILLT FÜR FRIENDS & FAMILY**
Die Sternköchin und ihr Sahila-Team grillt step by step Fleisch- und Fischspezialitäten, Meeresfrüchte, Gemüse und feine Beilagen. Die Gelegenheit, „am Feuer“ ganz locker ins Gespräch zu kommen und einige Tipps mitzunehmen.
17.00 Uhr · Sahila & Yu*lia Mezze Bar · 249,- € p.P.

DER FOTOGRAF & DER KOCH – EIN MULTI-VISUELLER SUPPERCLUB IM FOTOSTUDIO

Fine Food Days Cologne-Fotograf Luis Rüsing verlässt seine gewohnte Rolle hinter der Kamera und kocht gemeinsam mit Denis Steindorfer und dem Team von Gruber´s Restaurant.

18.30 Uhr · Rüsing Fotografie, Köln · 165,- € p.P.

NEGRONI MIXING MASTERCLASS – EIN INTERAKTIVES COCKTAIL-ERLEBNIS

Die Kunst des Negroni-Mixens hautnah erleben, begleitet vom stimmungsvollen Live-Duo der renommierten „Piano Nights“.

19.00 Uhr · Hotel Excelsior Ernst, Charles Bar · 58,- € p.P.

05. Freitag
09. **WENN KOCHEN HERZEN BERÜHRT: MIT KOCHLEGENDE DIETER MÜLLER**
Ein Charity-Abend mit kulinarischen Highlights!
18.30 Uhr · La Cuisine Rademacher · davon 65,- € p.P. für die Stiftung Kinderherz

CHAMPAGNER TRIFFT HAUTE CUISINE. EXKLUSIVES DINNER MIT „LA GRANDE DAME“

Fünf-Gänge-Menü von Küchenchef Lars Wolf, begleitet von sorgfältig ausgewählten Cuvées – darunter Raritäten wie die ikonische „La Grande Dame“. Ein Abend in Zusammenarbeit mit dem renommierten Champagnerhaus Veuve Clicquot.
19.00 Uhr · Hotel Excelsior Ernst, Hanse Stube · 274,- € p.P.

06. Samstag
09. **DINE X DANCE – CLOSTERMANN'S HOF GOES COLOGNE**

Walking Dinner und Party mit Live-Acts u.a. mit Köch*innen von Excelsior Hotel Ernst, Henne Weinbar, Grandhotel Schloss Bensberg, The Dutch, Silver Fern Farms, Abels Früchtewelt und Rungis Express.

19.00 Uhr · Design Offices Köln Schanzenstr. · 169,- € p.P.

Programm 2025





FINE
FOOD
DAYS
COLOGNE

festival- finale

SONNTAG, 07.09.2025, 17.00 UHR

GROSSES FESTIVAL-FINALE & AWARD-VERLEIHUNG

Abschlusshighlight ist das hochkarätig besetzte Finale in der wunderschönen Kölner Flora. Durch den Abend führt Sommelière und Master of Wine Romana Echensperger.

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.

259,00 € p.P.

FLORA

Am Botanischen Garten 1a | 50735 Köln

Im Rahmen der Gala werden auch die Festival-Awards verliehen, u.a. für das Lebenswerk und die besten praktischen Prüfungen der Azubis 2025.





18 gastgebende Betriebe
zwei Erlebniswochen
unendliche
Genusserlebnisse



NEU
DABEI!



JOSEPH'S

SEBASTIAN OSTLENDER

JOSEPH'S

Ein Hauch New York im modernen Rheinauhafen Köln. In bester Hafenstimmung bietet Küchenchef Sebastian Ostlender Klassiker und moderne Küche. An seiner Seite: Restaurantleiter und Sommelier Torsten Schliesing und das engagierte Team.



josephs-koeln.de
AGRIPPINAWERET 22 | 50678 KÖLN

clostermannshof.de

HEERSTRASSE 2A | 53859 NIEDERKASSEL-LUCKENDORF



CLOSTERMANNS HOF *****

1 Michelin Stern und 2 Gault Millau Hauben zeichnen die Arbeit von Küchenchef Thomas Gilles & Team im Restaurant Le Gourmet aus. Die Küche kocht saisonal und hat den Fokus auf der Kombination klassischer, aber auch ausgefallener Zutaten.



DER VIERTER KÖNIG

„Ein bisschen indisch, ein bisschen französisch: Der Vierte 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

GOTTESWEG 165 | 50939 KÖLN

Excelsior



MIRKO GAUL

EXCELSIOR HOTEL ERNST | TAKU

Sternekoch Mirko Gaul verbindet im taku filigranes Fine Dining mit großer Experimentierfreude zu aufregenden, asiatisch inspirierten Kompositionen.



EXCELSIOR HOTEL ERNST | HANSE STUBE

Früher wurde die gute Stube eines Hauses nur selten und zu besonderen Anlässen genutzt. Die „gute Stube Kölns“ dagegen öffnet täglich ihre Türen. Hier versieht Küchenchef Lars Wolf seit April 2025 französische Haute Cuisine mit rheinländischen Akzenten und macht jedes Mittagessen oder Dinner zu etwas Besonderem.



excelsiorhotelernst.com
TRANKGASSE 1-5 | DOMPLATZ | 50667 KÖLN

LARS WOLF

HANSE STUBE





MARCUS GRAUN

TRATTORIA ENOTECA

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

KADETTENSTRASSE | 51429 BERGISCH GLADBACH



Foto: FH Media & Consulting

VENDÔME

Kulinarische Weltklasse erwartet Sie im Restaurant Vendôme. 2 Michelin-Sterne und die Auszeichnung im Gault&Millau mit fünf roten Hauben als eine der Top-Adressen Deutschlands zeugen von der Qualität der Menüs, die Spitzenkoch Joachim Wissler komponiert. An seiner Seite „Pâtissière des Jahres“ Larissa Metz und Küchenchef Dennis Kuckuck.



JOACHIM WISSLER



DENIS STEINDORFER

GRUBER'S RESTAURANT

Gruber's Restaurant ist eine Kölner Institution! Das beliebte 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 moderner Interpretation.



grubersrestaurant.de

CLEVER STRASSE 32 | 50668 KÖLN



henne-weinbar.de

PFEILSTRASSE 31-35 | 50672 KÖLN

HENNE.WEINBAR.

Hendrik Olfen ist begeisterter Koch und Genießer. 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.



HENDRIK OLFEN



KIRBERG CATERING

Kirberg Catering. Unestablished since 1982. Das Team von Kirberg Catering liebt es, Gäste zu bewirten. Ihnen einen schönen Tag zu bereiten, sie mit Kochkunst, Atmosphäre und dem gewissen Etwas zu überraschen. Jonas Brandt ist offen für Neues. Offen für Menschen. Für mutige kulinarische Wege.



Thomas Ottke prägt die kulinarische Handschrift der Flora. Eine erste Adresse für exklusive Veranstaltungen in Köln. Gemeinsam: einer der kreativsten Caterer Deutschlands. Mit Leidenschaft. Mit Freude. Mit Geschmack.

Fotos: Johannes Dreuw, Scarlett Olivia König





KÖLN SKY

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.



LA CUISINE RADEMACHER

Marlon Rademacher hat seit 2020 einen Michelin-Stern. Er verbindet in locker eleganter Atmosphäre klassische französische Küche mit internationalen Einflüssen zu einer neuen geschmacklichen Entdeckung. Mit einer kleinen Auswahl exklusiver Gerichte schafft er großartige kulinarische Erlebnisse.



luis-dias.com

WILHELMSTRASSE 35A | 50996 KÖLN-RODENKIRCHEN



RESTAURANT LUIS DIAS

Für den „kölschen Portugiesen“ Luis Dias ist die Verwendung von frischen und regionalen Produkten oberstes Ziel. Er legt großen Wert auf saisonale Speisen und intensive Aromen. „Lieblingsgerichte“ interpretiert er mit wahren Emotionen neu auf höchstem Niveau.



RESTAURANT
Luis Dias

LUIS DIAS



OUZERIA

NIKOS KASOTAKIS

OUZERIA

In der Ouzeria am Brüsseler Platz ist Genuss zu Hause. Das leidenschaftliche wie ambitionierte Team bietet Fusion-Küche mit Inspirationen aus der ganzen Welt: Leidenschaft für exzellente Qualität und kreativen Genuss. Willkommen in der Ouzeria Köln, wo Genuss zu Hause ist!



ouzeria-koeln.de

BRÜSSELER STR. 68 | 50674 KÖLN



MAXIMILIAN LORENZ

RESTAURANT MAXIMILIAN LORENZ

2018 wurde Maximilian Lorenz mit seinem ersten Michelin-Stern ausgezeichnet. Im nach ihm benannten Gourmetrestaurant konzentriert er sich auf heimische Produkte im Sinne des „Nose to tail“-Prinzips und kocht mit internationalen Kochtechniken.

In seinem „weinlokal heinzhermann“ können Gäste eine mediterrane Küche mit modernem Touch genießen.



maximilianlorenz.de

KOCHATELIER, JOHANNISSTRASSE 47 | 50668 KÖLN

sahila-restaurant.de

KÄMMERGASSE 18 | 50676 KÖLN



SAHILA – THE RESTAURANT

Julia Komp war 2016 jüngste Sterneköchin des Landes und wurde seitdem vielfach ausgezeichnet. In Ihrem Restaurant Sahila hat Sie bereits nach kürzester Zeit einen Michelin-Stern erkocht.

Die Weltenbummlerin inspiriert mit ihren einzigartigen Kreationen – auch in der Mezze-Bar Yu*lica.



JULIA KOMP

see-pavillon.de

STALLAGSBERGWEG 9 | 50769 KÖLN



SEEPAVILLON BY KAISERSCHOTE

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, wie das Team von André Karpinski beweist.



ANDRÉ KARPINSKI



WASSERTURM Hotel Cologne

DARRICK CARTER

WASSERTURM

Darrick Carter ist Executive Chef in der prämierten Rooftop-Bar Botanik. Das Food-Sharing-Konzept überzeugt mit ausgefallenen Snacks, internationalen und nationalen Spezialitäten mit extravaganter Touch und süßen Versuchungen.



wasserturm-hotel-cologne.com

KAYASSE 2 | 50676 KÖLN



PETER GOLLA

Wolkenburg

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 im traumhaft schönen Schloss Arff.



wolkenburg.de

MAURITIUSSTEINWEG 59-61 | 50676 KÖLN



koelnerzoo.de

RIFHLER STRASSE 173 | 50735 KÖLN

ZOOEVENT

Markus Schnitzler hat sein Handwerk in der Traube Tonbach gelernt. Eine sehr feine Wirkungsstätte hat er seit Jahren im Kölner Zoo gefunden: Als Küchendirektor und Qualitätsmanager überzeugt er u.a. in der wunderschönen Villa Bodinus.



MARKUS SCHNITZLER

Zooevent

PREMIUMPARTNER



PARTNER



MEDIENPARTNER



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

Änderungen vorbehalten.

