Volker Beuchert

Seine ersten Fußstapfen in der Welt der Hochküche hat Beuchert in Sichtweite eines ganz Großen der Branche gemacht: Im Sternerestaurant von Dieter Müller, den „Schweizer Stuben“ in Wertheim, verdiente er sich als Schüler etwas Taschengeld. Nach seiner Ausbildung im Restaurant „Drei Stuben“ bei Stefan Marquard in Meersburg verschlug es ihn in die USA nach New Jersey und schließlich 1998 ins Rheinland – zu Kirberg Catering. Das Kölner Unternehmen ist in den Bereichen Eventcatering, Messecatering, Gastronomie & Manufaktur tätig. Den besonderen Reiz seiner Arbeit sieht Beuchert in der Vielfalt: unterschiedliche Aufgaben, wechselnde Gästewünsche, immer neue Locations – und eine Küche, die genau daraus ihre Spannung zieht. Sein Lieblingsgericht? „Das wechselt eigentlich ständig“, sagt der 53-Jährige. „Aber alle Rezepte, die ich für den Kölner Stadt-Anzeiger gekocht oder zubereitet habe, gehören definitiv dazu.“

Mirko Gaul

Er ist ein waschechter Kölner. Seine Kochlehre hat Mirko Gaul in seiner Heimatstadt absolviert – im Hyatt Regency. Nach einer Station im Restaurant Da Damiano begann er 2009 als Demi-Chef im Restaurant „taku“ des Excelsior Hotel Ernst gegenüber des Kölner Doms. Seit 2012 ist er dort Küchenchef und setzt die asiatische Küchentradition des Restaurants nicht nur fort, sondern entwickelt sie kreativ immer weiter. Für Inspiration sorgen Reisen nach Bangkok, Hongkong oder Tokio. „In unseren Gerichten finden sich Einflüsse der japanischen, chinesischen, thailändischen und vietnamesischen Küche“, sagt der 40-jährige, dessen Ideenreichtum und Kochkunst vielfach ausgezeichnet wurde. Das „taku“ hat unter seiner Führung seinen Michelin-Stern seit mehr als 13 Jahren immer verteidigt.

Markus Schnitzler

Gelernt hat der Rheinländer aus Düren an einem magischen Ort für Fine Dining: Im Fünf-Sterne-Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. Markus Schnitzler ist danach ganz schön herumgekommen, war in Südafrika und auf Sylt, kochte im Gästehaus Petersberg und war Küchenchef und Küchendirektor in verschiedenen exklusiven Hotels (Park Hyatt Hamburg und Schloss Neuhardenberg, Berlin), Culinary Director im Hause der Axa-Versicherung in Köln. Seit 2021 ist der 55-jährige Küchenchef der Zoogastronomie. Er beherrscht die Kunst der Küche für die vielen ganz jungen Zoobesucher genauso wie für für Veranstaltungen jeglicher Art und das Fine Dining in der Villa Bodinus. Wenn der 55-Jährige für sich kocht, dann am liebsten Currys, Eintöpfe und „Endiviensalat nach Art meiner Oma mit gedrückter Kartoffel und Apfelwürfeln“.

Sebastian Ostlender Fotos: Rüsing

Mirko Gaul

Markus Schnitzler

Neue Gesichter und neue Gerichte

GENIAL EINFACH

Unsere Rezept-Serie „Genial einfach“ geht in die dritte Runde – Sechs Kochprofis aus Köln und der Region wollen Sie wieder mit einfallsreichen Kreationen inspirieren

Denis Steindorfer

Larissa Metz Foto: Eichentopf

Volker Beuchert Foto: kleine Holthaus

Jeden Samstag servieren Spitzenköchinnen und -köche Rezepte für leckere Gerichte, die man auch in der heimischen Küche zubereiten kann. Mit Beginn des neuen Jahres sind es sechs neue Namen, die diese Aufgabe mit großer Freude übernehmen: die Patissière Larissa Metz und die Köche Volker Beuchert, Mirko Gaul, Sebastian Ostlender, Markus Schnitzler und Denis Steindorfer. Wie ihre zwölf Vorgängerinnen und Vorgänger werden auch sie sehr unterschiedliche Rezepte präsentieren – aus der heimischen wie aus fernen Küchen, oft vegetarisch oder sogar vegan.

Burrata mit Röst-Tomaten-Dashi, geröstetem Panko und Basilikum oder Semmelknödel mit Bergkäse, Spinat und Nussbutter. Landhähnchenbrust mit Zwiebel, Senf und Apfel oder Borschtsch vom Weiderind mit Rote Bete und Sauerrahm oder Melonenkaltschale mit Eismeershrimps, Gurke, Minze und Feta. Und als Dessert Pochierter Rhabarber mit Ziegenkäsecreme und karamellisierten Pistazien.

Was sich die Patissière Larissa Metz und die Köche Volker Beuchert, Mirko Gaul, Sebastian Ostlender, Markus Schnitzler und Denis Steindorfer für die Leserinnen und Leser des „Kölner Stadt-Anzeiger“ ausgedacht haben, ist vor allem lecker und nachkochbar. Die gastronomischen Betriebe, in denen die Kochprofis arbeiten, haben sich alle der hohen Kunst der Küche verschrieben und sind Mitglieder im Verein Fine Food Days Cologne, der es sich zur Aufgabe gemacht hat, die kulinarische Exzellenz Kölns und seiner Region zu fördern und bekannter zu machen.

Die Gerichte sind teilweise eigens für den Stadt-Anzeiger entstanden und bewusst so gestaltet, dass weder ausgefallene Zutaten noch komplizierte Zubereitungen notwendig sind. Für die Fine-Dining-Profis ist letzteres gar nicht so einfach – schließlich erfüllen sie in ihren Küchen höchste Ansprüche und produzieren ihre Gerichte in ausgefeilten Herstellungsprozessen.

Der „Stadt-Anzeiger“ durfte alle neuen Gerichte – etwas mehr als 30 an der Zahl – vorab jeweils probieren. Unser Urteil ist eindeutig: unbedingt nachmachen.

FINE FOOD DAYS

Das Kölner Gourmetbündnis wächst weiter: 2026 werden 20 Restaurants und gastronomische Betriebe Mitglied beim Verein Fine Food Days Cologne sein. Das „Joseph's“ ist schon im vergangenen Jahr beigetreten, wer 2026 dazu kommt, wird an dieser Stelle noch nicht verraten. Alle Restaurants und Betriebe sind aber beim 14-tägigen Festival im Spätsommer dabei. Eröffnet wird es traditionell mit dem großen Opening, diesmal am Sonntag, 30. August. Das Finale ist für Sonntag, 13. September, geplant. Dazwischen zeigen die Köchinnen und Köche und ihre Teams ihr Können bei vielen Veranstaltungen, die teilweise schon auf der Webseite buchbar sind. Besonders stark nachgefragt ist alljährlich das Opening – wer eine der wenigen Karten, die es noch gibt, bekommen möchte, sollte sich für den Newsletter anmelden. Dort werden aktuelle Termine für die Freischaltung der Tickets veröffentlicht. Ebenfalls auf dem Programm 2026 steht das Mittwochs-Menü, wenn die Restaurants ihr Fine Dining besonders günstig anbieten. Geplant ist die beliebte Aktion des „Kölner Stadt-Anzeiger“ in den ersten drei Märzwochen.
www.finefooddays.cologne

Larissa Metz

Die Frage, wie es nach dem Abitur weitergehen sollte, beantwortete die heute 30-jährige für sich damals eindeutig. „Studieren war mir zu trocken. Ich wollte etwas machen, wo man am Ende Ergebnisse sieht.“ Kreativ sollte es auch sein – also wurde sie Konditorin in einer Bäckerei in Taunusstein-Wehen. Mit 24 Jahren war sie Chef-Patissière im Seehotel Niedernberg, seit Dezember 2022 verzaubert sie im Zwei-Sterne-Restaurant Vendôme im Grandhotel Bensberg mit Kreationen wie „Grand-Marnier-Parfait, Haselnusscremeux, confierte Schwarzwurzel, Magic Grapefruit“. Mehrmals wurde sie von Gourmet-Institutionen zur Patissière des Jahres erkoren: Gault Millau (2022), Rolling Pin und Feinschmecker (2025). Wenn es herzhaft sein soll, liebt sie Maultaschen. Und ihr Lieblingsdessert? „Buchteln gefüllt mit Pflaumenmus und Vanillesoße. Oder Eis, gutes Eis!“

Denis Steindorfer

Dass er mal Koch werden würde, war für den gebürtigen Kärntner schon mit 12 Jahren klar. Seine Kochlehre absolvierte Denis Steindorfer am Weißensee in einem Vier-Sterne-Hotel. Dann ging es nach Deutschland – unter anderem arbeitete er in Schloss Loersfeld bei Julia Komp als Patissier. Seit 2019 ist der 30-jährige Küchenchef in Gruber“s Restaurant in Köln – einer Institution für österreichische Küche, die ein Gourmetmagazin unlängst erneut zu den besten in Deutschland zählte. Stadt-Anzeiger-Restaurantkritiker Carsten Henn lobte die Souveränität kulinarischer Klassiker wie auch den Einfallsreichtum bei Gerichten, die er als „Austrian with a twist“ bezeichnete. Steindorfer liebt die Küche seiner Heimat und erinnert sich gern an den „Tafelspitz von Papa und Oma“. Wenn er nicht hinter dem Herd steht, geht es auf die Bretter, die für viele die Welt bedeuten – Skifahren.

Sebastian Ostlender

Geboren in Düsseldorf, dort begann auch seine Koch-Karriere (Ausbildung im Hotel Mercure), die ihn jedoch schnell nach Köln brachte. Mit kurzen Ausflügen in andere kulinarische Gefilde steht er seit mehr als einem Jahrzehnt in den verschiedenen zur Eventgastronomie Wolkenburg gehörenden Küchen. Im Joseph's am Kölner Südkai ist er seit fast fünf Jahren Küchenchef, wo er sich auf österreichische Gerichte spezialisiert hat. Ostlender (39) liebt die deftige, bodenständige Küche. So vielseitig die Aromen seiner Gerichte sind, so wenig braucht er selbst, um kulinarisch glücklich zu sein: „Ein gutes, frisches Brot. Gute Butter, ein bisschen Salz.“ Und was sagt ein Kollege über ihn? „Ich habe noch nie jemanden erlebt, der seinem Küchenteam durch seine Anwesenheit so große Ruhe und Konzentration verleiht.“

Pho Ga – vietnamesische Reisnudelsuppe mit Huhn

Sternekoch Mirko Gaul bereitet einen Klassiker zu, der in Asien als Frühstück auf den Tisch kommt

17.30 Uhr im Sterne-Restaurant. Die Ruhe vor dem Sturm, Köchinnen und Köche machen Pause. Und was kommt als Essen für das Personal im Restaurant „taku“ des Excelsior Hotel Ernst am häufigsten auf die Teller? „Pho Ga“, sagt Küchenchef Mirko Gaul. Die Reisnudelsuppe, von der es unzählige Varianten gibt und die sehr gesund ist, bestimmt in ihrer vietnamesischen Heimat das Frühstück, schildert Gaul. In der Küche seines seit 13 Jahren mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Restaurants ist sie der Glücklichmacher und die Wohltat, bevor die Gäste erwartungsvoll das „taku“ betreten und der abendliche Service beginnt.

Zutaten (jeweils für vier Personen)
4 Hühnerkeulen
2 Zwiebeln
4 cm Ingwer
2 Kapseln schwarzer Kardamom (falls nicht vorhanden, einfach weglassen)
5 g Koriandersaat
2 St. Sternanis
1 Stück Zimtrinde/Zimtstange
1 EL schwarze Pfefferkörner

400 g Reisnudeln – 3mm Breite
1 Bund Frühlingszwiebeln
1 Bund frischer Koriander
1 Limette
5 St. Thai-Chilis („Birds Eye)
1-2 EL Fischsauce
1 Bund Thai-Basilikum
2 Zweige Minze

Zubereitung
Zwiebel und Ingwer schälen und halbieren. Zwiebel- und Ingwerhälften in einer Pfanne ohne Öl sehr dunkel rösten.

Hühnerkeulen, Zwiebel und Ingwer in einem Topf mit kaltem Wasser bedecken, kurz aufkochen, dann eine Stunde simmern lassen. Entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen.

Mirko Gaul Fotos: Luis Rüsing

Kardamom, Koriandersaat, Sternanis, Zimtstange und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze für 2-3 Minuten rösten, bis ein intensiver Duft entsteht – dann zur Brühe geben.

Die Reisnudeln mit kaltem Wasser in einer Schüssel bedecken – dies kann auch bereits am Vortag geschehen.

Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Koriander zupfen, Limette in Spalten schneiden. Thai-Chilis in Ringe schneiden und mit 1-2 EL Fischsauce bedecken. Basilikum zupfen, Minze zupfen.

Die Hühnersuppe durch ein feines Sieb passieren und warmstellen. Hühnerkeulen 5 Minuten auskühlen lassen, das reine Fleisch von den Knochen zupfen und beiseitestellen.

Anrichten
In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und mit etwas Salz würzen. Die eingeweichten Reisnudeln darin für ca. 10-15 Sekunden garen, abgießen und direkt in eine Suppenschüssel geben. Mit Brühe bedecken und gezupftes Fleisch darüber geben.

Frühlingszwiebeln, Koriander, Limettenspalten, Thai-Chilis, Basilikumblätter und Minze in Schüsseln in die Mitte des Tischs stellen. Alle am Tisch bedienen sich, wie sie es mögen. Fischsauce ebenfalls zum Würzen – sie dient als Salzersatz – auf den Tisch stellen.

Mirko Gauls Tipp: Dazu passt hervorragend ein (asiatisches) Bier!