

Das das Mittwochs-Menü auf großes Interesse bei den Leserinnen und Lesern des „Kölner Stadt-Anzeiger“ stößt, zeigen die Mails der vergangenen Wochen mit der gleichlautenden Frage, wann es denn wieder diese gemeinsame Aktion mit den Fine Food Days Cologne geben wird. Die Antwort lautet: am 4. März, 11. März und 18. März, jeweils natürlich mittwochs. Dann können Sie in 16 verschiedenen Restaurants zu bis zu 30 Prozent günstigeren Preisen feine Küche genießen.

Die Liste der Restaurants, die mitmachen, ist so lang wie noch nie und voller Kölner Gourmetprominenz: Die Sterneköche Julia Komp (mit ihren beiden Restaurants), Mirko Gaul (taku im Excelsior Hotel Ernst), Marlon Rademacher (La Cuisine Rademacher) und Maximilian Lorenz (heinzhermann) sind mit dabei. Zum ersten Mal stößt auch Joshua Tepner – im vergangenen Jahr mit dem Newcomer-Award der Fine Food Days Cologne ausgezeichnet – mit seinem 2025 eröffneten Restaurant The Dutch dazu.

Gleich mehrere gastronomische Betriebe sind wie Julia Komp mit zwei Restaurants vertreten: in Niederkassel der Clostermanns Hof mit seinem gleichnamigen Restaurant und dem Gourmetabteiler Leu. Neben dem taku hat das Excelsior auch mit die Hanse Stube (Lars Wolf) am Start. Komplettiert wird die Liste durch die Eventgastronomie KölnSKY und die Restaurants Der Vierte König, Gruber's, Joseph's, das



Julia Komp Foto: Fine Food days

Wasserturm Hotel Cologne wie das Grandhotel Schloss Bensberg und Zoo Gastronomie mit ihrer Villa Bodinus.

Das Besondere am Mittwochs-Menü: Die Betriebe kalkulieren sehr knapp, so dass ihre Angebote deutlich günstiger als üblich sind. Die Menüs haben drei oder vier Gänge, zumeist wird auch eine vegetarische Alternative vorgeschlagen. Die Speisenfolge steht fest, allerdings behalten sich die Köchinnen und Köche je nach Marktangebot Variationen vor. Frische und Qualität der verfügbaren Produkte gehen in den Spitzenküchen immer vor. Im Angebot sind im Regelfall Wein, Wasser und Kaffee enthalten. Da die Kapazitäten begrenzt sind, empfiehlt sich eine schnelle Entscheidung.

Der Weg zum Menü ist ganz einfach und führt über die Webseite finefooddays.cologne (siehe Infokasten). Und was erwarten Sie? Tajine von der Kalbshaxe, Erbsen, Salzzitrone, Olive und Taktouka im Sahila. Sönke Höltgen, Küchenchef im KölnSKY, bietet ein „Rondel vom dänischen Lachsfilet, Basilikum, Bunte Beete, Limetten-Kefir und Sauerteig-Knusper“. Gebratene Wildfang-Seezunge, Spinat mit Pinienkernen, Rotwein-Schalotten und Chablisauce (Marlon Rademacher) oder Brasato di Manzo – einen 60 Stunden sanft gegarter heimischer Rinderschäufelbug mit Seleriecreme, gebratener Rosenkohl und Bette-Gnocchis (Grandhotel Bensberg). Und natürlich viele Vorspeisen, Zwischengänge, Desserts.



Thomas Gilles Foto: Fine Food days

Eine Aktion von

# Kölner Stadt-Anzeiger

und

FINE FOOD DAYS  
COLOGNE

# Auswählen, reservieren, genießen

Im März bieten der „Kölner Stadt-Anzeiger“ und die Fine Food Days Cologne mit dem Mittwochs-Menü wieder die Chance, sehr gut günstiger essen zu gehen

## SO KÖNNEN SIE DAS MITTWOCHS-MENÜ BUCHEN

Das **Buchungsverfahren** ist ganz einfach: Mit dem Link <https://finefooddays.cologne/mittwochs-menu/> oder dem QR-Code kommen Sie auf die Webseite der Fine Food Days Cologne – und zwar genau auf die Unterseite mit den „Mittwochs-Menü“-Angeboten. Unter jedem Restaurantnamen steht das Gesamtangebot samt Preis.

Unter dem Link „Hier geht es zum Menü“ finden Sie die konkrete Speisenfolge. **Wenn Sie buchen wollen,**



einfach den „Online reservieren“-Button anklicken. Dann öffnet sich das entsprechende Formular des gewählten Restaurants, mit dem Sie Ihre Reservierung vornehmen können. In einigen Fällen wird darauf hingewiesen, dass ein Code-Wort (in der Regel „DAS MITTWOCHS-MENÜ“) angegeben werden muss. Bitte achten Sie darauf, wann das Menü zu bekommen ist – an welchem Termin (4.3., 11.3., 18.3.) und ob mittags oder abends.

## FINE FOOD DAYS COLOGNE

Der **Verein Fine Food Days Cologne (FFDC)** ist ein Zusammenschluss vieler Fine-Dining-Restaurants aus Köln und der Region. Ihr Ziel: Gemeinsam dafür zu werben, dass Köln und sein Umland eine Hochküche bieten, die sich national wie international messen lassen kann.

**Kernprojekt des Vereins** ist das gleichnamige Festival Fine Food Days Cologne. I. In diesem Jahr beginnt es am 30. August 2026 mit dem Grand Opening auf dem Gelände der Kartäu-

serkirche. Einige wenige Tickets sind noch verfügbar.

**Das Finale in der Flora** ist das Abschlusshighlight am 13. September. In den 14 Tagen dazwischen bieten die Restaurants der Fine Food Days Cologne viele einmalige Veranstaltungen an.

**Das bislang feststehende Programm** ist unter [www.finefooddays.cologne](http://www.finefooddays.cologne) unter dem Menüpunkt Events zu finden



Marlon Rademacher Foto: Fine Food days



Sönke Höltgen Foto: Fine Food days

## Craftbeer aus dem Eichenfass

Brauer wollen sich mit Barrel-Aged-Bieren deutlicher vom Massenmarkt abgrenzen

VON MICHAEL POHL

Craftbeer hat es in Deutschland nicht leicht: Nur rund ein Prozent des Umsatzes fallen dem Deutschen Brauer-Bund zufolge in diese Kategorie – den ganzen Rest des Marktes teilen sich die Großbrauereien. Es sind industriell gefertigte Lager, Helles und Weizen, die hierzulande als Umsatztreiber fungieren. Wohl deswegen setzen kleine Craftbeerhersteller inzwischen zunehmend auf ein Nischenprodukt, um sich noch stärker vom Massenmarkt abzuheben: sogenannte Barrel Aged Biere.

Fassreife – barrel aged – mag auf den ersten Blick nichts Ungewöhnliches für ein Bier sein, schließlich reift früher oder später jedes Bier und es landet letztlich oft in einem Fass. Doch es kommt auf die Art der Fässer an: Während Bier üblicherweise in Stahlbehältnissen lagert, reifen Barrel-Aged-Biere in Eichenfässern, in denen sich zuvor ganz anderes befand – meist Wein, Portwein, Sherry oder Whisky. Auch das Bier selbst sollte besonders sein: Nicht jede Sorte eignet sich für eine Fassreife. Vor allem dunkle Biere mit einem höheren Anteil an geröstetem Malz sind perfekt dafür. Aber auch Sour Biere sind geeignet, die durch einen speziellen Brauprozess mit Bakterien oder wilden Hefen bewusst säuerlich und erfrischend schmecken.

Die Fassreife führt zu einem intensiveren Geschmack, der Biertrinkerinnen und -trinker spaltet: Barrel-Aged-Biere sind allein durch ihre Zutaten und den Brauvorgang meist schon sehr geschmacksintensiv. Hinzu kommen je nach Fass Noten von Wein oder Spirituosen, die am Gaumen weit wegführen von einem herkömmlichen Pils aus dem Supermarkt. Barrel-Aged-Sorten sind eher Begleiter zu einem herzhaften Essen als ein Feierabendbier, raten Biersommeliers unisono.

Das Ganze hat historische Wurzeln: Über Jahrhunderte war die Lagerung im Holzfass bei Bierern durchaus üblich – und notwendig. Denn Stahltanks waren schlicht noch nicht erfunden, und für Haltbarkeit und Transport schienen Holzfässer ideal. Auch die vor allem im angelsächsischen Raum üblichen Biere wie Porter oder Stout wurden oft auf diese Weise gelagert. Dasselbe gilt für das vor allem in Bamberg bekannte Rauchbier, ebenso spezielle traditionelle Biere aus Belgien.

### Stahltanks sind praktischer

Stahltanks setzen dem im späten 20. Jahrhundert zunächst ein Ende: Sie waren einfacher zu reinigen, viel öfter nutzbar und garantieren zudem eine längere Haltbarkeit des Inhalts.

Fast wäre das Schicksal des Eichenfasses in den Brauereien besiegelt gewesen, da kam es zur Renaissance der Barrel-Aged-Biere durch den Craftbeer-Hype in den USA. Als dort 1978 das Homebrewing erlaubt wurde, das Brauen zu Hause in kleinen Mengen, schossen überall Mikrobrauereien aus dem Boden. Sie setzen mit ihrem Angebot ganz bewusst einen Kontrapunkt gegen die damals vorherrschenden Großbrauereien, indem sie alte Sorten, Brau- und Lagermethoden reaktivierten. Mit nachhaltigem Erfolg: 2024 betrug der Marktanteil der Craftbeerbrauereien am Gesamtumsatz in den USA 13,3 Prozent.

Auch hierzulande sind es vor allem Craftbeerbrauereien, die mit der traditionsreichen Reifemethode experimentieren – unter anderem Maisel & Friends aus Bamberg, Camba aus Seon in Bayern, Lemke Berlin oder Nittenuer haben solche Sorten im Programm. Die Reife hat ihren Preis: Barrel-Aged-Sorten werden oft wie Wein in 0,75-Liter-Flaschen verkauft – zu ähnlichen Preisen.