

# FINE FOOD DAYS — COLOGNE —



30.08. – 13.09.2026

Das Festival der  
Kölner Spitzengastronomie

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

Köln präsentiert seine Spitzenküche! Erleben Sie zwei kulinarisch herausragende Wochen mit einzigartigen Events.

Eine kulinarische Reise nach dem Motto:

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

Im Festival gibt es Events mit allen Gastgeber\*innen, z.B. das Meet & Taste zum Opening in der Kartäuserkirche, Blind Taste-Events und das große Finale in der Flora.

Alle teilnehmenden Betriebe bieten innerhalb von zwei Wochen einzigartige kulinarische Erlebnisse. Viele davon mit Freundinnen und Freunden aus der spitzengastronomischen Landschaft.

Enjoy!





# willkommen

CLOSTERMANN'S HOF  
Thomas Gilles

Der Vierte König  
Jaspreet Dhaliwal-Wilmes

Diepeschrather Mühle  
Nelson Müller

Excelsior Hotel Ernst  
Mirko Gaul | taku  
Lars Wolf | Hanse Stube

Grandhotel Schloss Bensberg  
Marcus Graun | Trattoria Enoteca

Gruber's Restaurant  
Denis Steindorfer

HENNE.Weinbar.  
Hendrik Olfen

JOSEPH'S  
Sebastian Ostlender

Kirberg Catering | Flora  
Jonas König  
Thomas Ottke

2 | [finefooddays.cologne](http://finefooddays.cologne)

KölnSKY  
Sönke Höttgen

La Cuisine Rademacher  
Marlon Rademacher

Luis Dias – Das Restaurant  
Luis Dias

Restaurant Maximilian Lorenz  
Maximilian Lorenz

Sahila – The Restaurant  
Julia Komp

Seepavillon by Kaiserschote  
André Karpinski

The Dutch  
Joschua Tepner

Wasserturm | Bar Botanik  
Peer Sturm

Wolkenburg  
Peter Golla

ZooEvent | Villa Bodinus  
Markus Schnitzler

Alle Betriebe  
bieten einzigartige  
kulinarische Events in  
den Festivalwochen.



Events & Tickets:  
[finefooddays.cologne](http://finefooddays.cologne)



# Programm 2026

**30.  
08.** Sonntag

## **KÜCHENPARTY MEET & TASTE**

Die sensationelle und sehr begehrte Küchenparty zum Beginn des Festivals in einzigartiger Atmosphäre.

16.00 – 21.00 Uhr · Kartäuserkirche  
Kartäusergasse 7 · 50678 Köln  
185,- € p.P. all inkl.

**31.  
08.** Montag

## **FROM HANOS TO SKY**

Exklusives 5-Gänge-Dinner, bei dem handverlesene Produkte aus aller Welt in fünf einzigartigen Kreationen zum Leben erweckt werden. HANOS – bekannt für kompromisslose Qualität und eine Vielfalt, die Spitzenküchen inspiriert. Meisterhaft inszeniert vom KölnSKY-Team.

19.00 Uhr · KölnSKY, Ottoplatz 1 · 50679 Köln  
119,- € p.P. all inkl.

**01.** Dienstag

## **09. FINE DINING KÖLN – DIE NACHT DER LEGENDEN (SECRET LOCATION)**

Am 01. September 2026 öffnet sich für einen einzigen Tag ein Ort, den die Gastronomie in dieser Form noch nie erlebt hat – und nie wieder sehen wird. Kochlegende und 3-Sterne-Koch Dieter Müller, Sterne-Koch Marlon Rademacher und Kölner Gastronomielegende Ernst Vleer laden zu diesem Event der Extraklasse ein.

Die Plätze sind streng limitiert.

Lunch Experience, 600,- € p.P.

Dinner Experience, 690,- € p.P.

## **EIN WIEDERSEHEN MIT WILDKRÄUTER-PIONIER JEAN-MARIE DUMAINE!**

Der vierte König kocht mit seinem Lehrmeister, Freund und Namensgeber. Heimische Wildkräuter wie Pimpernelle und Brennnessel treffen auf indische Gewürze wie Kurkuma und Koriander. 4-Gänge Menü mit Weinbegleitung. Auch am 02.09. buchbar.

19.00 Uhr · Der Vierte König · Gottesweg 165  
50939 Köln · 149,- € p.P. all inkl.

## **SOMMERLICHES FINE DINING UNTER FREIEM HIMMEL MIT DEM LEU RESTAURANT**

Im Park von Clostermanns Hof laden lange, festlich gedeckte Tafeln zu einem besonderen Fine-Dining-Erlebnis ein. Exklusives 4-Gang-Menü, beginnend mit einem Aperitif aus der Magnum-Flasche und kleinen Snacks.

19.30 Uhr · LEU Restaurant · Heerstraße 2a  
53859 Niederkassel · 172,60 € p.P. all inkl.



Alle Preise inkl. MwSt., zzgl. VKK. Tickets für das Opening werden zu unterschiedlichen Terminen freigeschaltet. Abonnieren Sie bitte unseren Newsletter, um keinen Termin zu verpassen.

02. Mittwoch

09. FINE FOOD DAYS COLOGNE:  
BLIND TASTE

Eine echte Überraschung! Wer kocht: Bleibt noch ein Geheimnis. Wo findet das Event statt: ebenso. Fest steht: Es wird ein wunderschöner Abend mit 4-Gängen auf spitzengastronomischem Niveau. Wer kulinarische Abenteuer mag, ist hier genau richtig. Auch am 09.09. buchbar.

18.30 Uhr · 149,- € p.P. all inkl.

DINNER IN THE AIR  
KULINARISCHES ÜBER DEM RHEIN

Kirberg Catering setzt in Kooperation mit der Kölner Seilbahn ein kulinarisches „Highlight“. Genießen Sie ein exklusives Fünf-Gang-Menü von Thomas Ottke, Küchenchef der Flora Köln, das Ihnen im schwebenden Restaurant serviert wird.

18.30 Uhr – 21.15 Uhr · Kölner Seilbahn  
Riehler Str. 180 · 50735 Köln · 175,- € p.P., all inkl.  
Nur paarweise buchbar

EIN WIEDERSEHEN MIT WILDKRÄUTER-PIONIER  
JEAN-MARIE DUMAINE!

Auch am 01.09. buchbar.

19.00 Uhr · Der Vierte König · Gottesweg 165  
50939 Köln · 149,- € p.P. all inkl.

03. Donnerstag

09. KD MEETS „THE DUTCH

Eine kuratierte Genussreise zwischen Köln und den Niederlanden – auf dem Wasser, limitiert, außergewöhnlich. Live-Cooking Stationen mit KD Köchen & Cologne Crossover Küche von FFDC-Newcomer Joshua Tepner aus dem Restaurant "The Dutch".

18.00 Uhr (Einlass) – ca. 23.00 Uhr  
KD-Eventschiff MS RheinDiamond.

Das Schiff legt – mit einem DJ an Bord -  
ab 149,- € p.P. all inkl.



LEIBSPEISEN. DIETER MÜLLER UND FRANZ  
KELLER PRÄSENTIERT VON  
DENIS SCHECK UND EVA GRITZMANN.

Eva Gritzmann und Denis Scheck sprechen mit den Kochlegenden Franz Keller und Dieter Müller über die DNA der deutschen Küche. Vor allem aber tischen sie, gemeinsam mit Wolkenburg-Küchenchef Peter Golla, ein kulinarisches Feuerwerk mit Gerichten auf, die sie zu ihren Leibspeisen zählen.

18.30 Empfang · Schloss Arff · Schloß-Arff Straße  
50769 Köln · 195,- € p.P. all inkl.

04. Freitag

09. MEERESRAUSCH IM KÖLNSKY – EXKLUSIVES  
WALKING DINNER ÜBER DEN DÄCHERN VON  
KÖLN

Der Abend beginnt mit Champagner und feinem Fingerfood, gefolgt von einem ersten Highlight: ein Plateau de Fruits de Mer. Im Anschluss öffnen die Foodstationen, u.a. mit Bisque vom französischen Hummer, Pasta Vongole bis zum Käse & Dessert.

19.00 Uhr · KölnSKY · Ottoplatz 1 · 50679 Köln  
249,- € p.P.

05. Samstag

09. **ICE ELEVATED MIT SCHMELZ & BOHNE –  
7 GÄNGE EIS & DJ**

Hochwertiges Eis im Mittelpunkt: ein fein komponiertes 7-Gänge-Menü aus Gelato, Sorbet, Granité und Parfait. Die Veranstaltung, begleitet von einem DJ, findet auf der 360° Terrasse sowie im Innenbereich im 11. Stock des Wasserturm Hotels statt. 7-Gänge-Eis-Tasting-Menü, ein Signature Cocktail und Wasser.

14.30 Uhr – 16.30 Uhr · Bar Botanik Wasserturm  
Hotel Cologne · Kaygasse 2 · 50676 Köln  
39,- € p.P.

**ROT WEISS ROT – EINE KULINARISCHE REISE  
DURCH DIE ALPENREPUBLIC**

Das Team von Gruber´s Restaurant begrüßt Sie zur kulinarischen Reise durch die neun österreichischen Bundesländer. Der Abend wird eine Melange aus Gerichten von Küchenchef Denis Steindorfer mit seinem Team und köstlicher Tropfen der österreichischen Weinregionen sowie anderer korrespondierender Getränke. Auch das Wiener Schnitzel wird nicht fehlen.

18.00 Uhr bis 23:00 Uhr · Gruber´s Restaurant  
Clever Straße 32 · 50668 Köln · 185,- € p.P. all inkl.

**LASS DAS SALZ WEG, NIMM CAVIAR: AUSSER-  
GEWÖHNLICHES DINNER-ERLEBNIS MIT AKI  
KAVIAR UND GIN-SUL IN KÖNIGLICHER KULISSE**

Das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg lädt gemeinsam mit der Distillery Gin-Sul zu einem exklusiven Abendessen rund um Caviar im Innenhof des Schlosses (alternativ im Restaurant Jan Wellem) ein. 5-Gänge-Menü rund um Caviar & Gin, Craftbiere, Weine vom hauseigenen Weingut Schloss Ortenberg, Wasser und ausgewählte Kaffeespezialitäten.

18.30 Uhr bis 22:00 Uhr · Althoff Grandhotel  
Schloss Bensberg · Kadettenstraße  
51429 Bergisch Gladbach · 235,- € p.P. all inkl.

**ARTENSCHUTZ MEETS FINE FOOD DAYS: DAS  
ARTENSCHUTZ DINNER IN DER VILLA BODINUS**

Im historischen Ambiente der Villa Bodinus erwartet Sie ein Menü für alle Vorlieben: klassisch mit Fleisch, vegetarisch oder vegan, inspiriert von Nachhaltigkeit und Regionalität – von „Root to Leaf“ über „Nose to Tail“ bis zu „Aus dem Wald“. Prof. Dr. Ziegler, Kurator des Aquariums, bietet in einem kurzen Vortrag eine Reise durch Artenschutz und Naturvielfalt. 10,- € / Ticket fließen in die Artenschutzprogramme des Kölner Zoos.

18.30 Uhr · Kölner Zoo - Villa Bodinus  
Riehler Str. 199 · 50735 Köln · 150,85 € p.P. inkl.  
Weinbegleitung, Wasser





Foto: Johannes Dreuw, Scarlett Olivia König



### CHAMPAGNERDINNER IM KÖLNISKY

Endlich wieder: Ein Abend mit dem König der Weine, denn Champagner kann viel mehr als "nur" Aperitif. Freuen Sie sich auf eine köstliche Reise durch die Welt des Champagners - und die ein oder andere Magnumflasche.

Küchenchef Sönke Höltgen und sein Team haben ein großartiges Menü kreiert. Champagnerauswahl & Moderation: Sebastian Bordthäuser.

19.00 Uhr · KölnSKY · Ottoplatz 1 · 50679 Köln  
259,- € p.P., all inkl.

### AUFGETISCHT. DAS DINNER IM „BAUCH VON KÖLN“

Ein ungewöhnliches Event wie mitten auf einem Markt. Inszeniert von Volker Beuchert, Culinary Director von Kirberg Catering, mitten in den Hallen von Möllers.

Zu diesem Ort haben Restaurantgäste normalerweise keinen Zutritt: Die Hallen des Lebensmittelgroßhändlers und Importeurs Möllers, der Kölner Institution der Kulinarik. Für viele Köche ein Stück vom Paradies. An einer langen Tafel werden mediterrane Speisen aufgetischt: Inspiriert von Spezialitäten aus Spanien, dem Baskenland und Frankreich.

19.00 Uhr bis 22:00 Uhr · Möllers Hallen  
Liebigstraße 120 · 50823 Köln · 100,- € p.P., all inkl.





## 06. Sonntag

### 09. DAYDRINKING KÜCHENPARTY

Die Neuauflage der mega Boozy-Brunch-Veranstaltung von letztem Jahr: Besuch vom Champagnerwinzer, Cocktails von unseren Freunden vom Toddy Tapper, bottomless Weinbar, High End-Foodstationen wie Austernbar, Bellota Schinken und vieles mehr im gewohnten HENNE.Weinbar-Stil. Dazu entspannte Vinyl-Beats und die besten Gäste.

11.00 Uhr bis 16.00 Uhr · HENNE Weinbar  
Pfeilstraße 31-35 · 50672 Köln · 220,- € p.P., all inkl.

### WAGYU VOM NIEDERRHEIN – NOSE-TO-TAIL TASTING

Am Niederrhein führen Carsten, Anne und Ralf Schroeder einen modernen wie nachhaltigen Familienbetrieb, in dem sie mit großer Leidenschaft Wagyu-Rinder halten und züchten. Mit Kaiserschote-Chefkoch Jann Luca Urbschat präsentieren sie eine Genussreise durch das gesamte Wagyu-Rind: feiner Tatar, ausgewählte Spezial-Cuts und überraschende Interpretationen weniger bekannter Teilstücke. Begleitet von Getränken, die die Aromen der einzelnen Gänge harmonisch unterstreichen.

12.00 Uhr · Seepavillon & Kaiserschote  
Stallagsbergweg 9 · 50769 Köln  
129,50 € p.P., all inkl.

### PRANZZO CON ARRAGOSTA IN DER TRATTORIA ENOTECA: EIN HUMMERTRAUM ZWISCHEN MOSELWEIN UND MITTELMEERFLAIR

Italienisches Lebensgefühl, frische Helgoländer Hummer und erlesene Weine: Erleben Sie ein 5-Gänge-Mittagessen an der langen Tafel voller Genuss, Meer und handwerklicher Leidenschaft – serviert in stilvoller Atmosphäre der Trattoria Enoteca. Das italienisch inspirierte 5-Gänge-Menü wird begleitet von einem Aperitif, korrespondierenden Weinen, Wasser und Kaffeespezialitäten. Moderation: Sven Lurz, Helgoländer Jung & Hummerfischer-Assistent, und Andreas Winkelmann, Sommelier des Weinguts Kirsten-Liebig.

12.30 Uhr bis 16.00 Uhr · Althoff Grandhotel  
Schloss Bensberg · Kadettenstraße  
51429 Bergisch Gladbach · 185,- € p.P., all inkl.

### MARLONS STERNEKÜCHE MEETS BASKENLAND

La Cuisine Rademacher lädt zur baskischen Tapas Experience ein. Highlight ist das hochkarätige Line-up: Asier Abal bringt als Geschäftsführer von Txogitxu erstklassige Fleischcuts aus San Sebastián nach Köln. Sternekoch Marlon Rademacher, der in Spanien gearbeitet hat, kreiert eine kulinarische Reise durch das Baskenland für seine Gäste. Gemeinsam mit John A. van Nes Ziegler von Chimigrillt Catering wird das Fleisch traditionell über Holzkohle live zubereitet. Abgerundet wird der Tag durch spanische Delikatessen von Pepa Bascón Maqueda, Geschäftsführerin vom Solera Supermarkt.

13.00 Uhr · La Cuisine Rademacher  
Dellbrücker Hauptstraße 176 · 51069 Köln  
255,- € p.P., all inkl.

### COCKTAIL CULTURE: 6 RENOMMIERTE KÖLNER BARS IN DER BAR BOTANIK

Neben der Bar Botanik als Gastgeber stellen fünf herausragende Bars ihre besten Kreationen vor. Innovative Cocktails und köstliche Speisen von 2 Foodstationen! Die musikalische Untermalung garantiert ein DJ! Im Ticketpreis sind drei Drinks enthalten.

15.00 – 22.00 Uhr · Bar Botanik · Wasserturm Hotel Cologne · Kaygasse 2 · 50676 Köln  
49,- € p.P.

### GRÜNGÜRTELROSEN X SCHLOSS ARFF: EIN MUSIKALISCHES BBQ DER EXTRAKLASSE

Spaß am Singen meets Spaß am Genießen. Die Grüngürtelrosen, längst mehr als ein Geheimtipp in der Kölner Kulturszene, singen im Rahmen in der wunderschönen Kulisse von Schloss Arff. Peter Golla, Küchenchef der Wolkenburg, wird in gewohnter Spitzenqualität ein BBQ der Extraklasse servieren.

15.00 Uhr bis 19.00 Uhr · Schloss Arff · Schloß-Arff Straße, 50769 Köln · 95,- € p.P., all inkl., Kinder bis 6 Jahre: freier Eintritt, 6-16 Jahre: 25,- € p.P. 10% des Verkaufspreises werden an eine wohltätige Organisation gespendet



AZUBI TAKE OVER  
TEAM 2025

### AZUBI TAKE OVER: DIE JÜNGSTE GASTRONOMIEGENERATION KÖLNS ÜBERNIMMT DAS STERNERESTAURANT TAKU

Auszubildende schlüpfen in die Rollen des Restaurantleiters, Sommeliers oder Kochs. Durch das Coaching von taku-Sous Chef Nicolai Kais und der stellvertretenden Restaurantleiterin Annalena Lohmann ist das besondere taku-Geschmackserlebnis garantiert. Auch am 07.09. buchbar.

19.00 Uhr · Excelsior Hotel Ernst · Trankgasse 1-5  
50667 Köln · 179,- € p.P. all inkl.



07. Montag

09. **KOCHEN MIT WEIN –  
KULINARISCHES QUARTETT MIT DENIS SCHECK**

Ist der Wein zwingend für das Gelingen und wenn ja, darf es auch ein einfacher Wein zum Kochen sein? Diese und andere Fragen bespricht Deutschlands prominentester Literaturkritiker Denis Scheck im „Kulinarischen Quartett“ mit den beiden TV-Kochikonen „Martina & Moritz“, dem Autor, Kolumnist und ehemaligen Chefredakteur des Gault&Millau Christoph Wirtz und Valentine Mühlberger, Inhaberin der Kölner Bar Rix. Prickelnder Aperitif und kleine feine Fingerfood-Pausensnacks von Küchenchef Peter Golla.

18.30 Uhr · Wolkenburg · Mauritiussteinweg 59  
50676 Köln · 58,- € p.P.

**AZUBI TAKE OVER: DIE JÜNGSTE GASTRONOMIEGENERATION KÖLNS ÜBERNIMMT  
DAS STERNERESTAURANT TAKU**

Auch am 06.09. buchbar.

19 Uhr · Excelsior Hotel Ernst · Trankgasse 1-5  
50667 Köln · 179,- € p.P. all inkl.

08. Dienstag

09. **MÜHLEN-HIDEAWAY MIT JULIA KOMP &  
NELSON MÜLLER VOR DEN TOREN KÖLNS**

Sterneköchin Julia Komp & die Sahila-Crew sind zu Gast bei Sternekoch Nelson Müller in der Diepeschrather Mühle in Bergisch Gladbach. Um 16 Uhr startet die exklusive Runde mit einem Aperitif und ersten kulinarischen Köstlichkeiten an Stationen (je 2 Gerichte von Julia & Nelson) in der Natur. Danach genießen Sie das Menü im Gourmetrestaurant Schote. In vier weiteren Gängen (erneut je 2 von Julia & Nelson) erleben Sie internationale Aromen, regionale Zutaten und nachhaltige Kochkunst. Mit lockerem Get-together und Kölsch klingt der Abend gemeinsam aus.

16.00 Uhr · Diepeschrather Mühle  
Diepeschrath 2a · 51469 Bergisch Gladbach  
379,- € p.P. all inkl.

**ROSÉ & ROSEN FLORALER WORKSHOP  
MIT RITCHY**

KölnSKY besucht Ritchy & Heidrun. Ihr Blumenladen ist eine kreative Blumenwerkstatt, ein Dekoparadies und ein Ort voller Inspiration. Knallpinke Tore, immergrüne Pflanzen, gemütliche Sitzplätze im Innenhof und eine Atmosphäre, die man mitten in der Stadt kaum erwarten würde. Ein Glas Rosé und feines Fingerfood gibt es zum Start im Innenhof. Anschließend führt Ritchy in die Welt der Blumenkunst ein. Unter seiner Anleitung gestalten Sie Ihr eigenes florales Werkstück. Währenddessen bereitet das KölnSKY-Team das Abendessen vor: Flying Dinner, begleitet von ausgewählten Weinen.

18.00 Uhr · Ritchy's Showroom  
Marsilstein 21-23 · 50676 Köln · 111,- € p.P. all inkl.

**CHEF'S TABLE AM TEICH – SHARING DINNER  
IM CLOSTERMANN'S HOF**

Zum Auftakt genießen Sie einen Aperitif mit Bollinger Champagner und frisch gegrillten Jakobsmuscheln. Anschließend folgt ein geselliges Sharing-Dinner, bei dem mehrere kleine Gerichte in die Tischmitte serviert und gemeinsam entdeckt werden können. Küchenchef Thomas Gilles und sein Team begleiten den Abend, stellen die Gänge vor und geben Einblicke in die Ideen hinter den Kreationen. Begleiten Sie Weine, Wasser sowie Kaffee und Digestif runden diesen entspannten Sommerabend ab.

19.30 Uhr · Clostermann's Hof · Heerstraße 2a  
53859 Niederkassel · 172,60 € p.P. all inkl.

09. Mittwoch

09. **FINE FOOD DAYS COLOGNE:  
BLIND TASTE**

Auch am 02.09. buchbar.

18.30 Uhr · 149,- € p.P. all inkl.

**ANNO COLONIA – KULINARISCHE ZEITREISE  
IM WASSERTURM**

Anno Colonia lädt zu einem exklusiven Storytelling-Dinner ein, das Architektur, Kulinarik und Stadtgeschichte verbindet. Das Menü, kreiert in Zusammenarbeit mit dem Restaurant PVLs, greift historische Einflüsse auf und interpretieren diese modern, präzise und geschmackvoll. Begleitet wird das 5-Gang-Dinner von einem korrespondierenden Getränkekonzepkt. Durch den Abend führt Prof. Dr. Trier (vom Römisch-Germanischen Museum Köln).

18.30 – 23.00 Uhr · Wasserturm Hotel Cologne  
Kaygasse 2 · 50676 Köln · 169,- € p.P.

10. Donnerstag

09. **OLIVENÖLVERKOSTUNG MIT CARMEN SÁNCHEZ GARCÍA**

Carmen Sánchez García lädt in exklusiver Atmosphäre des Private Dining Room zur Verkostung der spannendsten Olivensorten aus verschiedenen Regionen Spaniens ein. Außerdem werfen wir einen Blick auf die verschiedenen Qualitätsstufen der Olivensäfte. Dazu gibt es ein Menü aus spanischen Klassikern Rund um das grüne Gold, mit dem besonderen HENNE-Twist. Intime Runde mit max. 24 Gästen als "rundum sorglos"-Konzept, also inklusive Aperitif und Weinbegleitung.

19.00 Uhr · HENNE.Weinbar · Pfeilstraße 31-35  
50672 Köln · 129,- € p.P.

11. Freitag

09. **UNTERWEGS MIT DER HANSE STUBE**

Kulinarische Weinwanderung an der Ahr mit Küchenchef Lars Wolf, Restaurantleiterin Maria Friedrich sowie den Weingütern MEYER-NÄKEL und KLUMPP. Genussstationen & Dinner an der Krausberg-Hütte. Flying Food, 5-Gang-Menü, Sekt- und Weinbegleitung, Wasser sowie Bustransfer von Köln nach Dernau und zurück.

15.00 Uhr · Excelsior Hotel Ernst Köln  
Trankgasse 1 · 50667 Köln · 268,- € p.P. all inkl.

**WENN FADO BERÜHRT & GESCHMACK VERFÜHRT – MIT LUIS DIAS**

Erleben sie mit Luis Dias die Magie von portugiesischer Fado-Livemusik & feiner Küche: 100% Genuss. 4 Gänge-Menü inkl. Weinbegleitung.

18.30 Uhr · Luis Dias Restaurant  
Wilhelmstraße 35a · 50996 Köln · 198,- € p.P. all inkl.

**KÖLN SINGT UND GENIESST**

Der Kölner Stadt-Anzeiger lädt zu einer musikalisch kulinarischen Reise durch 150 Jahre kölnische Stadtgeschichte mit der kölschen Gruppe „De Kallendresser“, moderiert von Helmut Frangenberg. Der Abend verbindet historische und moderne Lieder mit einer feinen „Kölschen Fooderkaat“. Im Jubiläumsjahr des Kölner Stadt-Anzeigers, Konrad Adenauers und Willi Ostermanns entfaltet sich ein klingendes Panorama: humorvoll und augenzwinkernd, immer nah am kölschen Lebensgefühl. Gemeinsam singen und genießen in 3 Gängen ist das Programm des Abends.

19.00 Uhr · Wolkenburg · Mauritiussteinweg 59-61  
50676 Köln · 145,- € p.P. all inkl.

12. Samstag

09. **PERSÖNLICHER ABEND MIT STERNEKOCH MAXIMILIAN LORENZ**

Vom kleinen Jungen, der davon träumte Koch zu werden, bis hin zu Deutschlands jüngstem Sternekoch. Bei seinem Lieblingsgericht erzählt Maximilian Lorenz von seinen Erfahrungen, seinen Höhen und Tiefen, von Momenten die ihn geprägt haben. Dazu gibt es nur das Beste: Maximilians ausgewählte Lieblingsweine. Mindestteilnehmerzahl: 8 Personen.

18.00 Uhr · Winothek - Maximilian Lorenz  
Johannisstraße 64 · 50668 Köln · 99,- € p.P. all inkl.

13. Sonntag

09. **GROSSES FINALE IN DER FLORA**

Abschlusshighlight ist das hochkarätig besetzte Finale in der wunderschönen Kölner Flora. Durch den Abend führt Bettina Böttinger. 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.

17.00 Uhr · Flora · Am Botanischen Garten 1a  
50735 Köln · 259,- € p.P.

*festival-*  
finale





**FINE FOOD DAYS**  
— COLOGNE —



Das Festival ist nur mit persönlichem und  
finanziellem Engagement möglich.

Danke dafür!

PREMIUMPARTNER



PARTNER



MEDIENPARTNER



# FINE FOOD DAYS — COLOGNE —



Events & Tickets:  
[finefooddays.cologne](https://finefooddays.cologne)



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

Änderungen vorbehalten.

Michael Stern ist kurz vor Druck dieses Flyers verstorben.  
Das Festival ist seine Idee. Wir vermissen ihn sehr und werden das Festival in  
seinem Sinne weiterführen und entwickeln.