

Culinary Cologne: Kölns kulinarische Vielfalt

Kölns Gastronomie ist mit mehr als 3.000 Betrieben vielfältig aufgestellt und lässt kaum Wünsche offen. Neben der bodenständigen Küche in den typisch kölschen Brauhäusern machen eine ganze Reihe von Restaurants mit kreativer und vielversprechender Kochkunst auf sich aufmerksam. Auch in den zahlreichen Spezialitätengeschäften, bei besonderen Gastro-Events, in der schillernden Bar- und Kneipenszene sowie hübschen Cafés mit urbanem Flair lässt sich Köln kulinarisch entdecken. Spitzenrestaurants mit den einschlägigen Auszeichnungen, kreative Food- und hochwertige Wochenmärkte sowie thematisch assoziierte Museen – von Senf bis Schokolade – runden das kulinarische Angebot Kölns ab.

Echt Kölsch

Ein Stück Kölschkultur begegnet den Gästen in den zahlreichen **Brauhäusern** der Stadt. Im Mittelpunkt steht das Kölsch, ein obergäriges Bier, das nur in Köln gebraut werden darf und zugleich auch Bezeichnung für die Lebensart und des hiesigen Dialekts ist. Serviert wird Kölsch vom *Köbes* (Kellner), in den typischen Gläsern, den „Kölsch-Stangen“. In den Brauhäusern gibt es traditionelle Gerichte, die bodenständig, deftig und vereinzelt ein wenig eigenwillig sind – wie *Halver Hahn* (ein halbes Roggenbrötchen mit einer dicken Scheibe altem Holländer Käse und Senf) oder *Himmel un Äd* (*Himmel und Erde*; Kartoffelpüree mit Apfelmus und gebratener Blutwurst). Eine Parodie findet sich auch im Gericht *Kölscher Kaviar*, das nicht mehr und nicht weniger darstellt als ein Stück Blutwurst mit Senf und einem Rөгgelchen. Der Name entsprang wohl als Verspottung der feinen Gesellschaft durch Wirtshausstammtische.

Kulinarische Entdeckungen

Die Kölnerinnen und Kölner haben seit jeher eine Leidenschaft für Essen, deshalb gibt es zahlreiche **Fachgeschäfte** in der Stadt – von der Bäckerei über die Käsehandlung und der Kaffeerösterei bis zum Metzger. Hinzu kommen **Delikatessenläden**, die besondere Spezialitäten und Feinkostkreationen anbieten. **Streetfood Festivals** und **Wochenmärkte** lassen sich bei einem kulinarischen Spaziergang erkunden und auf **Tastings** und **Kochevents** können Gäste unter professioneller Anleitung ihr kulinarisches Repertoire erweitern und verfeinern: Kulinarik-Fans können neben Baristakursen eigene Cocktails kreieren oder an Wein- oder Whiskeytastings teilnehmen. Ein Besuch im **Schokoladen-, Senf- oder Weinmuseum** bietet spannende Einblicke in die schmackhaften Themenwelten.

Gastronomische Vielfalt

Die berühmte kölsche Lebensart, die offen, gesellig und kommunikativ ist, spiegelt sich in der Vielzahl gastronomischer Betriebe wider. Aus der internationalen Küche dominieren **italienische** und **mediterrane** Restaurants, aber auch unzählige weitere Nationen – von **äthiopisch** bis **vietnamesisch** – bieten ihre Kochkünste in Köln an. Darüber hinaus können Einheimische und Gäste die kulinarische Gastfreundschaft in den unzähligen **Bistros** und **Cafés** bei feinen Snacks oder selbstgebackenem Kuchen zelebrieren. In den vergangenen Jahren hat eine wachsende Anzahl von Restaurants mit gehobener und kreativer Kochkunst Kölns kulinarisches Portfolio erweitert.

Zahlreiche Spitzenrestaurants werden regelmäßig von **Guide Michelin** und **Gault & Millau-Führer** ausgezeichnet.

Auf [visit.koeln](https://www.visit-koeln.de) und [culinary.koeln](https://www.culinary.koeln.de) finden Foodies zahlreiche Tipps und spannende Stories zu **#CulinaryCologne**.