Köln, Deutschland

ESSERS GASTHAUS

Die Kölner Gastronomie ist bei Lichte betrachtet bescheiden für eine Stadt dieser Größe. Ein paar Sterne, aber wenig Reelles für den Alltagsgebrauch. Von außen betrachtet schaut das Essers aus wie eine normale Nachb arschaftsgaststätte mit leckerem Mühlen Kölsch. Doch wer auf die Karte schaut, wird schnell eines Besseren belehrt: Eine kurze, aber bündige Karte, die auf starke Produkte setzt, hängt im Schaukasten. Hier gibt es kein Chichi, sondern etwas Leckeres auf dem Teller von Leuten, die sich Gedanken gemacht haben. Das deutsch-steirische Gasthaus, betrieben von der österreichischen Sommelière Iris Giessauf und dem kölschen Jung Andreas Esser ist nicht nur ein Hort der unkomplizierten Gastfreundschaft, sondern auch der Zufluchtspunkt vinophiler Menschen aus dem Großraum Köln. Zu sehr entspannten Tarifen werden beste Kreszenzen deutsch-österreichischer Provenienz an den Mann gebracht. Neben der Trinklust stimulierenden Karte gibt es immer eine *Letzte-Flaschen-Liste,* die die Goldgräber unter den Weintrinkern animiert.

Dazu gibt es Fleisch oder Fisch aus steirischer oder regionaler, tierfreundlicher Produktion mit Herkunftsbezeichnung und täglich wechselnden Akzenten. Steirische Klassiker sowie saisonale deutsche Klassiker sind auf der Karte vertreten. Sonntags gibt es immer das beste Schnitzel der Stadt und am ersten Donnerstag im Monat echt steirisches Backhendel vom Slow-Food-Produzenten Mödderhof. Veranstaltungen mit den auf der Karte vertretenen Winzern erster Güte runden das Programm ab.

Robert Rant

Erfüllt alle Voraussetzungen für ein Stammlokal

Ottostraße 72, 50823 Köln