2026 | N°05

K

... wie Köln



KULTUR
Wellen der Wut

KÖLLE
Alles am Fluss

KAUFRAUSCH
Köln in Flakons

KULINARIK
Brauhaus reloaded

KOLUMBA

»make the secrets productive!«

Kunst in Zeiten der Unvernunft



Bettina Gruber *Portrait of the Artist as an Old Man* 2019 | B. J. Blume *Entwürfe für Porzellan-Editionen* 1985 © VG Bild-Kunst, Bonn

2000 Jahre Kunst
und Architektur in
jährlich wechselnden
Inszenierungen



Kunstmuseum des Erzbistums Köln | Kolumbastraße 4 | 50667 Köln | www.kolumba.de | montags geöffnet!

„EINMAL AM RHEIN – DU GLAUBST, DIE GANZE WELT IST DEIN."

Willi Ostermann – Einmal am Rhein

In Köln bleibt alles im Fluss: Die Stadt erfindet sich immer wieder neu, seit rund 2000 Jahren. Römerzeit, Handelsblüte, Industrialisierung, Zerstörung, Wiederaufbau, Kulturboom … Als Karnevalistin wechselt sie stetig ihr Gewand. Manchmal dauert das Anpassen länger als geplant, wie bei den Bühnen am Offenbachplatz – aber et hätt noch immer jot jejange. Und während der Strom der Zeit durch die Straßen fließt, geht der Strom der Stadt einmal mitten durch: Der Rhein ist Sehnsuchtsort, Treffpunkt, Arbeitsplatz und so viel mehr für die Kölnerinnen und Kölner. Ein Ruhepol im Strudel der Transformation.



Transformation ist in der Modewelt allgegenwärtig, denn schon morgen ist manches „last season". Ein Trend aber hat Bestand: genderneutrale Mode. Der Kölner Designer **Jonas Stickann** posierte für unser Modeshooting in Unisex-Outfits (S. 34).

Fotografin **Marina Weigl** überwand beim Shooting in der Seilbahn (S. 6) ihre Höhenangst und zog mit Foodbloggerin Jelena Lozo durchs Severinsviertel (S. 55).

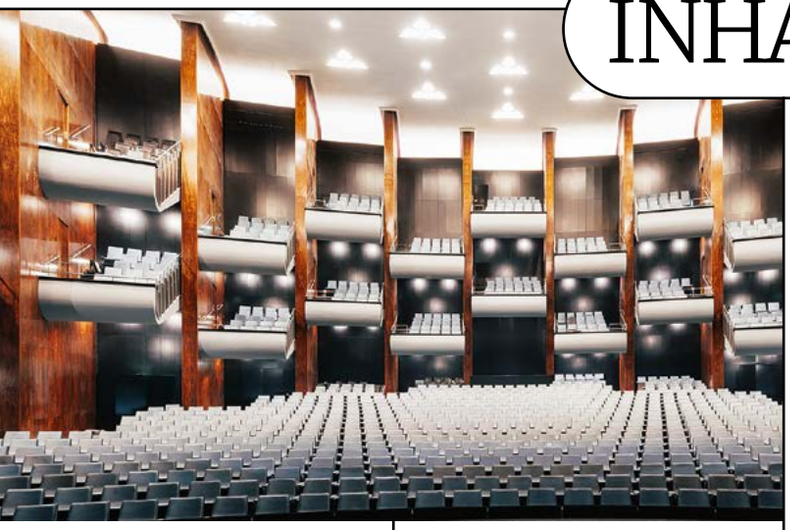




Journalist **Ole Löding** hat einst zur politischen Popmusik in Deutschland promoviert. Die Freude darüber, dass mit der neuen Kölner Punkbewegung die Politik in die Musik zurückkehrt, ist seinem Text deutlich anzumerken (S. 20).

Foto: Raphael Schumacher, Bob Sala, Marina Rosa Weigl

INHALT



K-Gefühl
Vier Kölner Prominente zeigen ihre Heimatstadt
— S. 5

Kultur

Kurz & knapp
News aus der Kulturszene
— S. 10

„Wir leben nicht in Blasen“
Roundtable-Gespräch zur Kultur
— S. 12

Eine für alle
Die Kölner Bühnen kehren zurück
— S. 16

Wellen der Wut
Die neue Punk-Bewegung
— S. 20

Kölle

Kurz & knapp
Kleine Stadtgeschichten
— S. 22

Alles am Fluss
Ein Uferspaziergang
— S. 24

Zart und bitter
Facetten des Schokoladenmuseums
— S. 28

Baden gehen
Kölner Erfrischungsorte
— S. 30

Kaufrausch

Kurz & knapp
Shoppen mit Stil
— S. 32

Go with the flow
Genderneutrale Mode in transformierten Räumen
— S. 34

Köln in zwei Flakons
Farina und 4711 im Wandel der Zeit
— S. 41

Raum für Innovation
Design aus dem Machwerkhaus
— S. 44











Kulinarik

Kurz & knapp
Lauter Geschmackssachen
— S. 46

Comeback der guten Stube
Die moderne Brauhauskultur
— S. 48

Fischverliebt
Maritime Rezepte
— S. 52

Tour de Vrings
Mit Bloggerin Jelena Lozo durchs Severinsviertel
— S. 55



Knützje

Function follows form
Wie wir den Dom vor lauter Liebe verkitschen

Impressum
— S. 58

Titel: Raphael Schumacher, Fotos: Bühnen Köln / Jann Höfer, Anke Sademann, Köln Tourismus, Raphael Schumacher, Philipp Haaser

K-GEFÜHL

Vier Kölner*innen zeigen uns, wo sie ihre Stadt am meisten lieben

FOTOS—MARINA WEIGL



KATHRIN

Die Paralympionikin und Ärztin Kathrin Marchand liebt Kölns grüne Ruhepole: „Beethovenpark, Grüngürtel oder die Rheintreppen – dort schöpfe ich Kraft vor Wettkämpfen.“ Für Erfolge wie die Goldmedaille bei der Para-Ruder-WM 2025 in Shanghai trainiert sie am liebsten auf dem Fühlinger See. Aber zum Entspannen kommt sie hierher: an den Decksteiner Weiher.



JUTTA

Die Gondelfahrt in der Kölner Seilbahn ist meine kleine Auszeit über dem Rhein. „Hier oben bekomme ich den Kopf frei und habe einen anderen Blick auf Köln“, sagt Jutta Kirberg. Mit ihrer Firma Kirberg Catering betreibt die gebürtige Kölnerin unter anderem das beliebte Gartenlokal Dank Augusta und – als gastronomischer Partner von Koelncongress – die Flora Köln. Sie findet: „Das ist der schönste Arbeitsplatz in Köln.“ Jutta liebt die Vielfalt ihrer Heimatstadt, die sich auch in der Gastronomie spiegelt.



MERTCAN

„Köln ist für mich Chaos mit Charakter“, sagt Dr. Mertcan Usluer. Als „Gynäkollege“ kämpft der Arzt und Content Creator gegen Ungleichheit in der Krankenversorgung. Am Belgischen Viertel liebt er die vermeintlichen Widersprüche: „Hier steht der arabische Imbiss neben dem queeren Buchladen. Das ist Köln für mich: unperfekte Inklusion.“



*Mehr über diese vier und viele weitere Kölner*innen und ihre Lieblingsorte auf kwie.koeln*



GREGOR

An den Kölner*innen schätzt der Komponist Gregor Schwellenbach vor allem ihre kontaktfreudige und offene Art. Die entspricht genau seinem Umgang mit Musik: „Ich nutze meine Kompositionen, um mit anderen in Kommunikation zu treten“, sagt er. Am liebsten arbeitet er in seinem Studio auf dem Industriegelände Gebäude 9 – Tür an Tür mit anderen Kölner Kreativen. „Ein geradezu klischeehaft schöner Ort!“



2025

lief Deutschlands bestes Kino-Programm in, tadaa, dem Kölner Kultkino Filmpalette.*

* Spitzenpreis der Bundeszentrale für Kultur und Medien (BKM) für das beste Jahresfilmprogramm

INKLUSIVE AKADEMIE

Kunst kennt keine Grenzen

Das Kunsthaus Kalk hat ein bundesweit bislang einmaliges Modellprojekt gestartet: In der Inklusiven Akademie können Menschen mit und ohne kognitive Beeinträchtigungen künstlerisch arbeiten und gemeinsam lernen. Die Künstler*innen der inklusiven Klasse bis 2028 entwickeln Arbeits-, Wohn- und Lebensmodelle für die Zukunft, in direktem Austausch mit Architekt*innen und Stadtentwickler*innen. Mit diesem Angebot setzt Kölns Kulturbetrieb ein starkes Zeichen für Chancengleichheit und Teilhabe.

kunsthaus-kalk.de



3 FRAGEN AN …

JANNING TRUMANN



Er kuratiert Konzertreihen, ist Gewinner des Deutschen Jazzpreises 2024 und künstlerischer Leiter der Cologne Jazzweek: Janning Trumann prägt die Kölner Musikszene.

Wie ist Ihre Liebe zur Posaune entstanden?

Janning Trumann: Meine Mutter war Musik- und Geschichtslehrerin, wir hatten eine eigene Familienband und spielten in der Kirche oder auf Dorffesten. Ich begann mit Geige, wechselte mit etwa zehn Jahren zur Posaune und merkte schnell: Das ist mein Instrument.

Vom 5. bis 11. September 2026 findet wieder die Cologne Jazzweek statt. Was erwartet die Besucher*innen?

Dieses Gefühl, etwas Neues zu entdecken, entsteht vor allem auf Festivals – und bei der Cologne Jazzweek ganz besonders. Improvisierte Musik erklingt an ungewohnten Orten: in Kirchen, auf kleinen, intimen Bühnen oder in Räumen, die man nicht mit Jazz verbindet.

Was macht Köln zur Jazzstadt?

Im Zentrum steht die Hochschule für Musik und Tanz Köln, die seit über 40 Jahren kontinuierlich professionelle Jazzmusiker*innen ausbildet. Viele bleiben und profitieren von international renommierten Spielstätten wie dem Stadtgarten oder dem LOFT. Nicht zuletzt ist Köln geografisch hervorragend in Europa vernetzt – mit kurzen Wegen zu den wichtigsten Kulturmetropolen.

jazzweek.de

Fotos: Britt Schilling / KUNSTHAUS KALK, Patrick Essex



Foto: Yayoi Kusama (Courtesy of Ota Fine Arts, David Zwirner)

50 JAHRE MUSEUM LUDWIG

EIN GESCHENK AN ALLE

Vor 50 Jahren begann die Mission des Kunstsammlerpaares Irene und Peter Ludwig: Kunst für alle! Mit einer spektakulären Schenkung von 350 Pop Art-Werken legten die Förderer 1976 den Grundstein für das Museum Ludwig. Dank ihrer Stiftung beheimatet das Museum heute die drittgrößte Picasso-Sammlung. Rund 14.000 Werke verschiedener Epochen und Stile trug das Ehepaar zeitlebens zusammen und gründete weltweit weitere Institutionen, von Havanna bis Peking. Zum großen Jubiläum zeigt das Museum Ludwig vom 14. März bis zum 2. August 2026 eine Überblicksausstellung der japanischen Künstlerin Yayoi Kusama – natürlich mit begehbarem Spiegelraum und Polka-Dots, den beiden Markenzeichen der Pop Art-Künstlerin.

museum-ludwig.de

JUBILÄUM BILDARCHIV

SCHATZKAMMER



Foto: Historisches Archiv der Stadt Köln mit Rheinischem Bildarchiv, 061855

Über 5,5 Millionen Fotografien beherbergt das Rheinische Bildarchiv, von historischen Glasnegativen bis zu Digitalaufnahmen. Im Mai 1926 gründete der damalige Kölner Oberbürgermeister Konrad Adenauer, der später Deutschlands erster Bundeskanzler werden sollte, das RBA – und damit das Bildgedächtnis einer ganzen Stadt. Seit 2023 ist das Bildarchiv dem Historischen Archiv der Stadt Köln am Eifelwall angegliedert. Zusammen laden beide auf insgesamt 30 Regalkilometern zu einer kunsthistorischen Zeitreise ein.

stadt-koeln.de/historisches-archiv

Aktuelle Tipps und Termine auf kwie.koeln

Kunst im öffentlichen Raum

1. Dropped Cone
Seit 25 Jahren sorgt die vielleicht größte Eiswaffel der Welt für Aufsehen auf der Einkaufsgalerie am Neumarkt. Geschaffen hat sie das Künstlerpaar Coosje van Bruggen und Claes Oldenburg.

Neumarkt, 50667 Köln

2. Skulpturenpark
Lust auf eine kleine Pause vom Großstadttrubel? Dann ab in den Skulpturenpark! Auf rund 40.000 Quadratmetern finden Besucher*innen moderne zeitgenössische Außenskulpturen.

Elsa-Brändström-Straße 9
50668 Köln

3. Litfaßsäulen
Streetart mal anders: Köln ist die erste Stadt, die insgesamt 27 alte Werbesäulen dauerhaft als Kunstsäulen bespielt. Sie stehen in verschiedenen Stadtvierteln in Köln.

4. Ma'alot
Vor vier Jahrzehnten verewigte sich der israelische Bildhauer Dani Karavan mit seinem „Environment aus Granit, Gusseisen, Ziegelsteinen, Eisen und Schienen, Glas und Bäumen".

Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln

5. Kölner Totentanz
Imposant ist auch das lebensgroße Skelett des Schweizer Graffiti-Künstlers Harald Naegeli an der Museumskirche St. Cäcilien.

Cäcilienstraße 29, 50667 Köln

WIR LEBEN NICHT IN BLASEN

Was ändert sich in unserer Wahrnehmung von Kultur? Und wie reagieren die Institutionen der Stadt darauf? Ewa Bogusz-Moore, Anja Flicker und Daniel Hug sprechen über die Kraft der Vernetzung und die Magie des Live-Moments

INTERVIEW—PHILIPP HAASER
FOTOS—OLAF JANSON



Das Lesezimmer im Kolumba soll der Reflexion und dem Austausch dienen. Genau der richtige Ort für ein Gespräch über die Zukunft der Kultur – mit Philharmonie-Intendantin Ewa Bogusz-Moore, Stadtbibliothek-Direktorin Anja Flicker und Daniel Hug, Leiter der Art Cologne (v.l.n.r.)

Die drei Institutionen, die Sie leiten – Philharmonie, Stadtbibliothek und Art Cologne – prägen die Kölner Kultur enorm. Vor welchen Herausforderungen stehen Sie gemeinsam?

Anja Flicker: In der Stadtbibliothek müssen wir immer Neues ausprobieren, uns mehr öffnen, fürs Publikum und für Kooperationen. Einfach mal anderen den Schlüssel überlassen: „Hier, macht mal!“ Wir haben die Infrastruktur dafür, ein tolles Team und die Gebäude in den Stadtteilen.

Ewa Bogusz-Moore: Auch für die Philharmonie suchen wir nach Verbindungen. Wir sind keine Burg, ich will ein offenes Haus, auch ganz wörtlich. Wenn keine Konzerte stattfinden, ist es in der Regel nicht möglich, in die Philharmonie zu kommen. Wenn aber Konzerte stattfinden, darf man den Heinrich-Böll-Platz, unter dem unsere Konzerthalle liegt, wegen der Akustik nicht überqueren. Mir geht es aber um eine einladende Haltung, die sich auch in der physischen Präsentation ausdrücken muss.

Daniel Hug: Für die Art Cologne bedeutet das vor allem, eine der weltweit traditionsreichsten Kunstmessen in einem Markt zu positionieren, der sich rasant verändert. Galerien arbeiten heute anders, Sammlerinnen und Sammler reisen anders, und auch das Publikum hat neue Erwartungen. Wir müssen unsere internationale Strahlkraft sichern, jungen Positionen Raum geben und gleichzeitig den starken lokalen und regionalen Kunstszenen eine Plattform bieten. Diese Balance ist anspruchsvoll, aber essenziell.

Kooperationen gewinnen also eine größere Bedeutung?

EBM: Auf jeden Fall. Schon weil die Mittel knapper werden. Und gleichzeitig ist es auch sinnvoll: Wir möchten in der Philharmonie die Nähe zu Museum Ludwig und Filmforum mehr nutzen. Wir haben bereits begonnen, unsere Angebote für Kitas und Schulen zu verknüpfen. Und jetzt, wo ich hier so mit Anja Flicker zusammensitze, überlege ich direkt, ob wir nicht große Lesungen im Foyer der Philharmonie machen sollten. Das würde die Türen öffnen.

AF: Wir haben in der Stadtbibliothek ein Format, das zu diesem Ansatz passt: Die Teilnehmenden bekommen in der Bibliothek eine Einführung in ein klassisches Werk und gehen anschließend gemeinsam zur Aufführung in die Philharmonie. Das ist eine Chance, Menschen zu erreichen, die nicht von klein auf musikalisch gebildet wurden. Wir sind eine städtische Institution, die mit ihren Gebäuden Ressourcen anbieten kann, wenn beispielsweise in der freien Szene die Gelder fehlen. Je mehr Einrichtungen kooperieren, desto mehr Vielfalt können wir abbilden. Und das passt ja zu einer Stadt, die Vielfalt feiert.

Daniel Hug: Wir haben vor einigen Jahren während der Art Cologne eine Stockhausen-Aufführung präsentiert. Wenn das Museum Ludwig die Werke von Rauschenberg, John Cage, Robert Cunningham und anderen zeitgenössischen Künstlern zeigt, wäre es doch fantastisch, auch Cages Kompositionen zu hören.

Wann wissen Sie, ob das funktioniert? Am Ende wird Ihre Arbeit auch in Zahlen gemessen.

EBM: Zahlen sind immer gut, wir schauen uns die auch genau an. Wir wollen aber mehr. Bislang bitten wir die Besucher*innen nach Konzerten, unser Foyer so schnell wie möglich zu verlassen. Das wäre doch aber genau der richtige Ort, um ins Gespräch zu kommen.

Herr Hug, was verbindet die Art Cologne, die Sie 2008 übernommen haben, mit anderen Kultureinrichtungen? Sie haben ja kein Gebäude, das Sie konstant bespielen.

DH: Wie in den Institutionen meiner beiden Kolleginnen geht es auch bei uns um das Live-Erlebnis, denn das ist das Umwerfende. Auf einer Messe kann man



Je mehr Einrichtungen kooperieren, desto mehr Vielfalt können wir abbilden.

ANJA FLICKER

Sie studierte in Köln, leitete bereits die Stadtbibliotheken von Würzburg und Essen und übernahm Anfang 2025 die Leitung der Kölner Stadtbibliothek.

Kunst wirklich bestaunen und erfahren. Aber auch eine Kunstmesse muss sich ständig verändern. Der Umsatz in meinem ersten Jahr sank um eine Million Euro. Die Messe war kleiner geworden, sah aber gut aus. Die Presse war begeistert: „Das Wunder am Rhein“. Seitdem ist es meine Rolle, das stabil zu halten.

Das klingt ein wenig anachronistisch. Musik, Bücher, Kunst: Vieles davon ist heute digital permanent verfügbar. Müssen Sie darauf nicht reagieren?

EBM: Musik ist online heute frei verfügbar, ja. Aber in der Konzerthalle passiert etwas Magisches. Das ist unser Kerngeschäft, darauf setzen wir. Wir arbeiten gerade an unserem Kammermusikformat: Wie schafft man Nähe in einem Saal mit 2000 Plätzen? Unter dem Motto „Come closer“ wollen wir die Leute bitten, wortwörtlich näher zu kommen – wenn möglich bis auf die Bühne, damit man mit den Künstler*innen fühlt und atmet, Haut an Haut. Darum geht es bei der Kammermusik.

Das Kerngeschäft pflegen und gleichzeitig inhaltlich offen für Neues sein: Wie erreichen Sie das?

AF: Wir müssen uns mit der Gesellschaft entwickeln. Früher haben wir Schüler*innen gezeigt, wie man im Lexikon recherchiert. Heute zeigen wir die Grenzen von ChatGPT auf oder erklären, wie man Fake News von Nachrichten unterscheidet.

DH: Bibliotheken waren lange staubige Orte, die Bücher aufbewahrt haben, als Selbstzweck. Und die Zielgruppe einer Philharmonie war die Bildungselite. Beides ändert sich. Gibt es das Interesse der jungen Generation noch? Keine Sorge, das gibt es. Köln liebt Stockhausen.

EBM: Und elektronische Musik! Stockhausen ebnete ja den Weg für Künstler wie Kraftwerk.

DH: Wie bei Büchern und Kompositionen muss man auswählen, was heute relevant ist. Unsere Messe war immer eine Messe für das Jetzt und Hier, für progressive, moderne Kunst. Die kann auch aus den 1910er-Jahren stammen, wie die Werke des Impressionismus oder abstrakte Kunst.

EBM: Die Materialität ist für uns drei wichtig. Ich spiele Cello und umarme mein Instrument. Auch das Publikum spürt die Instrumente. Das geht zurück auf die heilende Kraft von Musik in Stammesgesellschaften. Dieser Effekt, den Musik auf unsere Körper hat – wir müssen uns daran erinnern.

Ist das eine Gegenreaktion auf die Digitalisierung?

EBM: Man muss die richtige Balance finden. Die Trends zur Individualisierung und Digitalisierung werden wir nicht aufhalten. Aber diese körperliche Erfahrung beim Erleben von Kunst, das will ich bewahren.

DH: Klassische Musik live zu hören, ist umwerfend: Platz nehmen, dem Stimmen der Instrumente zuhören, diesem Ritual beiwohnen, bevor es losgeht. Eine Kunstmesse kann auch digital stattfinden. Aber es fehlen die Berührungen, der Austausch, Diskussionen. Ölgemälde, besonders, wenn sie neu sind, haben einen ganz bestimmten Geruch. Und der Maßstab ist wichtig, wie bei Skulpturen, um die man herumgehen kann. Dieses alte Format Kunstmesse – im Vergleich zur Bibliothek und zur Philharmonie immer noch sehr jung – wird weiter relevant bleiben.

AF: Man erlebt etwas gemeinsam. Das ist immens wichtig, um dem Auseinanderdriften etwas entgegenzusetzen.

Es geht also um gemeinsame Erlebnisse statt zunehmender Vereinzelung?

AF: Genau! Diesen Trend beobachten und unterstützen wir in Bibliotheken seit einigen Jahren. Menschen, die nicht allein sein möchten, treffen sich zum Handwerken oder zum Stricken. Beliebt ist auch „Social Reading“: Man kommt zusammen und liest – jede und jeder für sich, aber eben in Gesellschaft. Danach tauscht man sich über das Gelesene aus. All das sind Gegenentwürfe zur digitalen Entsozialisierung, insbesondere nach Corona. Sie bedienen ein Bedürfnis.



DANIEL HUG

Seit 2008 ist der US-amerikanische Kunsthändler und Kurator der Direktor der Kölner Kunstmesse Art Cologne. Seine Wirkungsstätte ist seit vielen Jahren auch seine Heimat.

> *Köln war immer eine der führenden Kulturmetropolen und wird das auch bleiben.*

Dieser Effekt, den Musik auf unsere Körper hat – wir müssen uns daran erinnern.

EWA BOGUSZ-MOORE

Die polnische Cellistin und Kulturmanagerin hat im August 2025 die Intendanz der Kölner Philharmonie übernommen. Zuvor leitete sie das Nationale Symphonieorchester des Polnischen Rundfunks in Kattowitz.



Die Hohe Straße hat wie viele Einkaufsstraßen mit Leerstand zu kämpfen. Jetzt hat die Stadtbibliothek dort ihr Interim bezogen. Was bedeutet der Ort für Sie?

AF: Für uns ist es wichtig, zentral erreichbar zu sein. Wir ziehen unterschiedliche Leute aus der urbanen Gesellschaft an. Man kann mit Menschen ins Gespräch kommen, die nicht zur eigenen Blase gehören. Nachmittags strömen die Schülerinnen und Schüler herein. Sie sitzen an den großen, neuen Tischen, um gemeinsam zu lernen, weil viele zu Hause keinen Platz haben. Da herrscht ein positiver Spirit. Das kann ausstrahlen und auch der Hohe Straße guttun. Die Bibliothek ist ein Ort, an dem man nichts leisten muss – und der dennoch ein schönes Ambiente bietet.

Kultur wird stärker politisiert wahrgenommen. Wie betrifft das Ihre Arbeit?

AF: Wir werden gefragt, warum wir einzelne Titel haben oder nicht haben. Auch bei Veranstaltungen zeigen die Menschen ihren Unmut, wenn sie nicht einverstanden sind, samt Shitstorm. Die Bibliotheken in Deutschland reagieren darauf und beziehen deutlicher Stellung für demokratische Werte, für Vielfalt und Respekt. Wir wollen keine menschenverachtenden Positionen im Bestand haben, auch keine Fake News – aber dennoch eine Vielfalt an Perspektiven abbilden. Das müssen wir bewusster machen und besser vorbereitet sein.

Eine Diskussion ist das aber noch nicht, oder?

AF: Das stimmt. Dabei wird aber deutlich, dass wir für unsere Entscheidungen eintreten müssen und nicht mehr automatisch als neutral wahrgenommen werden.

DH: Ich gehe in eine andere Richtung. Man sollte 100 Prozent Meinungsfreiheit haben. Von unserer Seite gibt es keine inhaltliche Kontrolle, keine Zensur. Wir hatten 2025 eine israelische Galerie zu Gast und verliehen einen Preis an eine arabische Galeristin aus dem Libanon. Nur wenn man alles ausstellt, kann eine Kunstmesse funktionieren.

EBM: Wir leben nicht in Blasen. Kultur sollte immer eine Brücke sein, wir müssen Dialog ermöglichen.

Was braucht es für diesen Dialog?

EBM: Wenn wir ständig gezwungen sind, Stellung zu beziehen, müssen wir Komplexität reduzieren. Diese erzwungene Einfachheit stört mich. In Polen konnten wir nach dem russischen Angriff auf die Ukraine die russischen Stücke nicht spielen, die zu unserem kulturellen Erbe gehören. Schostakowitsch ist aber auch unsere Musik. Bei lebenden Künstler*innen wiederum sollten wir unterscheiden zwischen jenen, die sich als Aushängeschild für das Regime hergeben – und den anderen. Wenn wir alle russischen Musiker*innen ausschließen, betreiben wir eine Zensur. Aber unsere Haltung ist ja das Gegenteil, nämlich eine zutiefst demokratische, wie auch Musikmachen demokratisch ist.

Sind Sie zuversichtlich, dass die Kölner Kultur die kommenden Herausforderungen gut bewältigen kann?

DH: Ich bin so optimistisch für die Stadt. Schauspielhaus, Oper, Stadtmuseum – die ganzen Baustellen, die diese Einrichtungen wie ein Virus befallen: Irgendwann wird das vorbei sein. Köln war nach dem Kunstmarktcrash und der Wiedervereinigung nicht mehr interessant. Alle gut Informierten waren in Berlin. Die Sammler*innen und Museen blieben aber hier. Nach fünf erfolgreichen Jahren mit der Messe gibt es jetzt wieder neue junge Galerien. Zuletzt haben internationale Galerien ihre Zweigstellen hier eröffnet oder sind sogar hergezogen. Ich liebe die Stadt. Köln war immer eine der führenden Kulturmetropolen und wird das auch bleiben.

EBM: Die Kölner*innen sind so stolz auf ihre Stadt. Gleichzeitig gibt es diese ständige Enttäuschung. Ich würde gerne dazu beitragen, den Stolz auszudehnen. Fest verwurzelt sein, aber gleichzeitig auch Verrücktes ausprobieren: Beides liegt in der Kölner DNA. Und das ist eine gute Basis für mutige Transformation.

KÖLNER BÜHNEN

EINE FÜR ALLE

Ein Ensemble der Nachkriegszeit auf dem Stand neuester Technik: Diese Kombination umzusetzen war ein Kraftakt. Doch jetzt öffnen sie nach langer Sanierung ihre Pforten, die Bühnen Köln am Offenbachplatz. Ein Blick zurück – und nach vorne

TEXT—JUDITH HYAMS





„Ich kann über meinen eigenen Kram nichts sagen, seht ihn euch selber an.“ Wilhelm Riphahn neigte zum Understatement, war aber gleichzeitig einer der prägenden deutschen Architekten des 20. Jahrhunderts. Der Kölner realisierte ab den 1920er-Jahren Wohn- und Gesellschaftsbauten, darunter die „Bastei“ am Rhein und den UFA-Palast. Nach dem Zweiten Weltkrieg trug er als Berater und Architekt maßgeblich zum Wiederaufbau seiner fast völlig zerstörten Geburtsstadt bei. Er gab ihr einen neuen Look.

Ein zentrales Element dieses Wirkens ist das Ensemble am Offenbachplatz. Wilhelm Riphahn schuf einen einladenden, offenen Kulturkomplex, der von Anfang an viel mehr

1 Visionäre Stadtgestaltung – Wilhelm Riphahn (2. v. r.) präsentiert sein Modell für das kulturelle Ensemble am Offenbachplatz

2 Dieser Teil des Offenbachplatzes heißt heute Dirk-Bach-Platz – benannt nach dem 2012 verstorbenen Kölner Schauspieler und Moderator

3 Blick von der Bühne ins Auditorium des Opernhauses, mit seinen ikonischen Balkonen

Fotos: United Archives GmbH / Alamy, Bühnen Köln / Jann Höfer

3

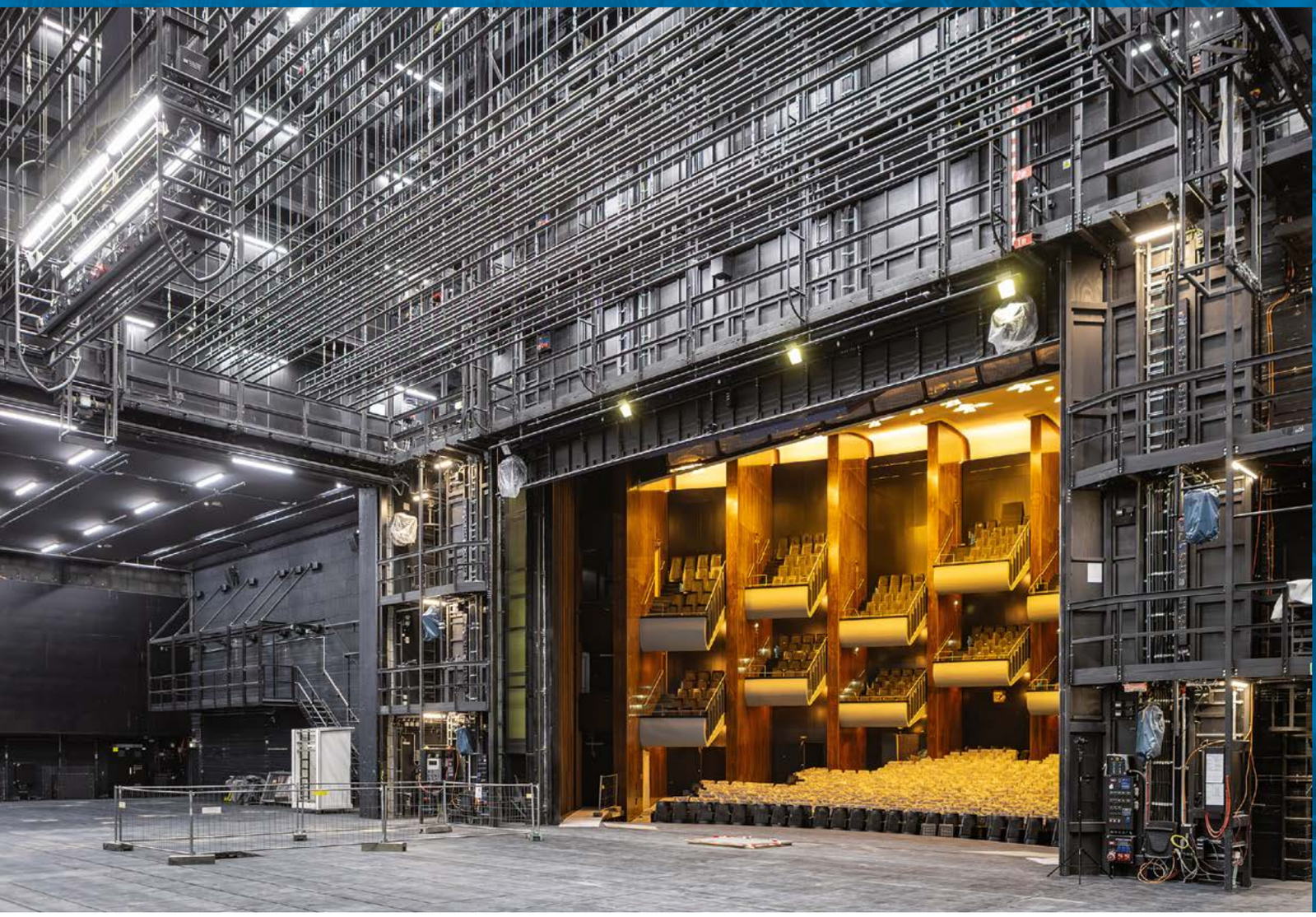


Foto: Christoph Seelbach / KölnTourismus

war als die Gesamtheit seiner Gebäude. Das Opernhaus, 1957 eröffnet, verschränkte er stilistisch mit dem Pavillon der Opernterrassen und dem Schauspielhaus, eröffnet 1958 und 1962, zu einem städtebaulichen Ganzen. Die beiden Platzflächen wurden dabei als integrale, verbindende Bestandteile gedacht. So entstand ein Raum, der Kunst und öffentlichem Leben gleichermaßen dient und beides miteinander verbindet.

Architektur als zugängliches Gut: Dieses demokratische Ideal zeigte sich bereits in früheren Projekten Riphahns und fand in der Konzipierung des Offenbachplatzes seinen Höhepunkt. Der Komplex steht für kulturellen Aufbruch und die Einladung an alle, daran teilzuhaben.

DIE RUNDE SUMME DER TEILE

Dieser Geist wurde im Rahmen der seit 2012 andauernden aufwendigen Sanierung bewahrt. Umso mehr freut sich Hein Mulders, Intendant der Oper, auf die Wiedereröffnung: „Wir wollen das Haus am Offenbachplatz neu kennenlernen und sind voller Neugier. Endlich können wir die Türen für alle öffnen und die Freude mit dem Publikum teilen!“

Die Bühnen Köln wurden nicht nur saniert und auf den neuesten Stand der Technik gebracht, sie bekamen auch Zuwachs. Mit dem Kleinen Haus ist auf dem Fundament der Opernterrassen eine neue Studiobühne entstanden, ein Raum für Performances, Lesungen, Konzerte und mehr. Und unter dem Dirk-Bach-Platz

verbirgt sich ein besonderer Schatz: die neue Kinderoper. „Das ist weltweit einmalig“, sagt Intendant Hein Mulders. „Es ist ein Ort, in dem wir das ganze Jahr über Programm machen können, nicht nur für Kinder. Außerdem werden wir für alle Altersschichten zeitgenössische Kammeropern aufführen und inklusive Formate anbieten.“

Die große Schwester der Kinderoper, Riphahns Opernhaus, ragt bis heute durch ihre markante Form buchstäblich aus dem Stadtbild heraus. Mit ihrem Bühnenturm und den pylonartigen Terrassenbauten, den hellen Naturstein- und Betonflächen, den roten Klinkerfassaden und den großen Glasfronten ist sie auch fast 70 Jahre nach ihrer Entstehung ein außergewöhnliches Gebäude. Die hohen Fenster signalisieren Transparenz: Dies ist ein durchlässiger Ort für alle. Bemerkenswert ist auch der Zuschauerraum, der als einer der schönsten der Nachkriegszeit gilt. Er weist keine umlaufenden Ränge auf. Stattdessen ragen höhenmäßig versetzte Balkone in das Auditorium und gewähren einen frontalen Blick auf die Bühne.

EIN DENKMAL MIT UPDATE

Foyer und Zuschauerraum wurden aufwendig restauriert und farblich wieder in die 50er-Jahre zurückversetzt. Haustechnik, Barrierefreiheit und vor allem die Akustik aber weisen in die Zukunft. Denkmalgeschützte Bauten und modernste Technik zu vereinen: Diese Herausforderung führte zu vielen Terminverschiebungen. Die Sanierungszeit war hart, das Endresultat ist dafür umso spektakulärer – im Bau und auf der Bühne, weiß Intendant Hein Mulders: „Unsere Vision ist es, mit unserem Programm sowohl in die Stadt hinein als auch aus ihr heraus zu strahlen. Mir geht es darum, durch höchste Qualität ein breites Publikum zu erreichen. Und ich bin ein großer Verfechter von Vernetzungen und Koproduktionen, innerhalb der Stadt und auch international.“

Auch das Schauspielhaus wartet jetzt mit Hightech auf: Hydraulisch fahrbare Bühnenpodien sind per Computer steuerbar. Die Akustik wurde optimiert, auch mittels einer neuen Schallwand hinter dem Publikum. Kay Voges, seit der Spielzeit 2025/26 Intendant des Schauspiels Köln, fiebert dem Neustart am Offenbachplatz entgegen: „Ich freue mich darauf, im Herzen der Stadt zu sein.“ Die Riphahn-Architektur interpretiert er als gemeinschaftsstiftend: „Durch den Verzicht auf hierarchische Sitzordnungen erleben alle die Kunst unter gleichen Bedingungen. Das gilt für jede der vier Bühnen und macht sie zu echten Orten der Begegnung – zeitgemäß, barrierefrei im Geist und fest in der Stadtgesellschaft verankert. Kunst für alle statt Exklusivität im Elfenbeinturm!“

FÜR ALLE(S) OFFEN

Beide Intendanten hoffen, dass sie den Anspruch hinter dem Begriff „Bürgeroper“ nach der Wiedereröffnung in beiden Häusern mehr denn je zelebrieren können. Während der Sanierung habe sich in der Interimsspielstätte der Oper, dem Staatenhaus in Deutz, eine enorme Dynamik entwickelt, erzählt Intendant Hein Mulders: „Wir haben neues Publikum gewonnen, das diverser ist als das vor der Schließung. Diese Bürgerinnen und Bürger werden uns nun hoffentlich an den Offenbachplatz folgen. Da schauen wir mit sehr viel Optimismus in die Zukunft!“ Auch beim Schauspiel setzt man auf Vernetzung. Kay Voges kann noch nicht allzu viel verraten, aber er verspricht: „Das Publikum darf sich auf ein leidenschaftliches Theater, auf den Ausbau unseres Schwerpunkts ‚Theater und Journalismus‘ mit CORRECTIV und Calle Fuhr und auf viele Brennpunkt-Themen auf der Bühne freuen.“ Auch die Sparte Tanz wird unter der Kuratorin Hanna Koller weiterhin mit innovativen Gastspielen das kulturelle Programm auf dem Offenbachplatz bereichern.

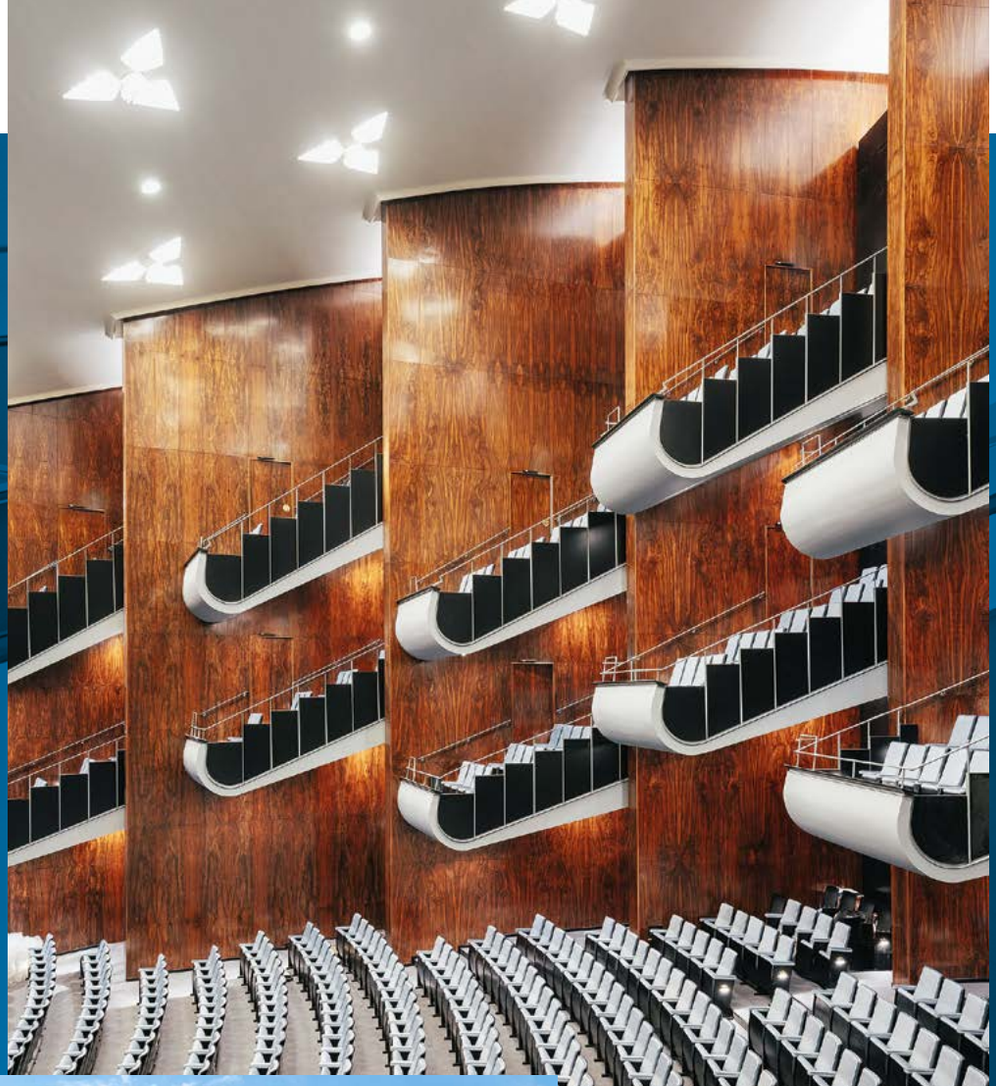
Wenn Oper und Schauspiel in diesem Jahr feierlich den Vorhang heben, erleben Besucher*innen also Schönes aus zwei Welten – das architektonische Flair der Nachkriegsmoderne und die technische Brillanz und gesellschaftliche Diversität der Gegenwart. So bescheiden er auch war: Riphahn wäre sicher stolz darauf, wie sich sein Werk transformiert und so die Zeit überdauert.

> Unsere Vision ist es, mit unserem Programm sowohl in die Stadt hinein als auch aus ihr heraus zu strahlen.
>
> HEIN MULDERS, INTENDANT OPER KÖLN

4 *Frisch poliert und technisch auf neuestem Stand: Die sanierte Oper wartet auf ihre ersten Gäste*

5 *So soll er aussehen, wenn alle Gerüste verschwunden sind: der Offenbachplatz*

6 *Im Rahmen der Sanierungen wurden die Originalfarben der Wände freigelegt – und im ganzen Haus wieder eingesetzt, wie hier im oberen Foyer der Oper*







4

5

6

Kunst für alle
statt Exklusivität im
Elfenbeinturm!

KAY VOGES,
INTENDANT SCHAUSPIEL KÖLN



Fotos: Bühnen Köln / Jann Höfer (4,6), HHVISION für WES LandschaftsArchitektur

WELLEN DER WUT



Seit der Corona-Pandemie ist in Köln eine **neue Punk-Bewegung** entstanden. Sie ist politisch, mutig, feministisch und: laut!

TEXT—OLE LÖDING

„Wie wollen wir zusammen kämpfen – und für was überhaupt?“ *Die Vier von Pogendroblem haben nicht auf alles eine Antwort. Aber sie sind echt sauer*

Als Mika, die Schlagzeugerin der Kölner Punkband The Red Flags, im Sommer 2024 ein Ticket für Jan Böhmermanns ZDF-Show „ZDF Magazin Royal“ kauft, ahnt sie nicht, dass sie wenige Wochen später vor 80.000 Rockfans auf der Bühne stehen wird. Zu diesem Zeitpunkt sind The Red Flags eine Proberaumband. Die vier jungen Frauen kennen sich aus der Schulzeit und haben gerade mal einen Song veröffentlicht. Das Team von Böhmermanns Show „Lass dich überwachen“, das die Magazin Royal-Gäste digital durchleuchtet, entdeckt Mika auf TikTok. „Wir finden, die Red Flags brauchen die größte Bühne Deutschlands!“, sagt Böhmermann und schickt die Band auf die Hauptbühne von „Rock am Ring“. Plötzlich ist unüberhörbar: Da kommt ein neuer Punkrocksound aus Köln.

Die Domstadt und Punk – das ist eine Verbindung, die bereits im Oktober 1977 beginnt. Denn da spielt die Proto-Punkband Charley’s Girls in der Aula des Gymnasiums Rodenkirchen. Saalschlacht inklusive.

Alfred Hilsberg berichtet in der Zeitschrift Sounds über dieses Konzert unter dem Titel „Rodenkirchen is burning“. Das wird zum Schlachtruf der frühen deutschen Punkbewegung. Auch und vor allem der Bands aus Köln. Ab dem Ende der 70er Jahre wird Köln – neben Hamburg, Berlin und dem Düsseldorfer Ratinger Hof – zu einem der Hotspots für Punkrock in der Bundesrepublik. Deutschpunk und Fun-Punk, Politpunk und Ska-Punk, Grunge und Emo-Punk – die Kölner Vielfalt ist beeindruckend, wenn auch selten überregional erfolgreich.

„Punk is dead“, heißt es zwar augenzwinkernd schon seit den späten 1970ern. Die jungen, lauten Bands aus Köln beweisen mit ihrer Punk-Welle das Gegenteil. Entstanden ist diese im Nachgang der Corona-Pandemie. Als Reaktion auf eine – gerade für die Generation Z – schwer zu ertragende Ausbremsung allen sozialen Lebens. Und als musikalische Antwort auf die multiplen Krisen der Gegenwart: Krieg, Zukunftsängste, Leistungsdruck, gesellschaftliche Polarisierungen, Ungerechtigkeiten, Klimakrise, politischer Rechtsruck. All diese Entwicklungen machen wütend, und diese Wut hat sich in Köln innerhalb kurzer Zeit kanalisiert: Eine „Neue Deutsche Welle“ ist entstanden, wie das Musikmagazin Laut.de schreibt.



Foto: Pogendroblem



„Liebe ist heute schwer zu greifen und 'ne Bude kann sich kaum jemand leisten." NDW-Punk von Grenzkontrolle

Vorne mit dabei ist die Punk- und Postpunk-Band Grenzkontrolle, die im Oktober 2025 den popNRW-Preis 2025 als „Best Newcomer" erhalten hat. Kopf der Band ist Don L. Gaspár Ali. Er ist aufgewachsen in der Hochhaussiedlung Kölnberg, als Sohn einer aus dem Kongo geflüchteten Mutter. Nach einer kurzen Karriere als Fußballprofi zieht es Gaspár nach Berlin. Hier veröffentlicht er einen düsteren Gedichtband, engagiert sich für Menschenrechte und überführt schließlich, zurück in Köln, seine Wut auf den Rassismus in Musik. Grenzkontrolle stehen in den Fußstapfen von DAF und Joachim Witt. Sie sind roh und politisch. „Du wählst hellblau, die Faschos applaudieren. Auf den Hass kann ich nur mit Hass reagieren!", singt Gaspár in der Debütsingle „Revolution".

Feministisch und selbstbewusst geht das Trio Schnuppe voran. Die Songs der drei Frauen klingen nach der frühen NDW und Ideal. „Mehr Bier, mehr Sex, mehr Geld für die Girls!" fordert ein Song. Ihr Debütalbum „Drin was draufsteht" strotzt vor Selbstbewusstsein und Rock-Parolen. Andere Kölner Bands, wie Molly Punch oder Pipi got wasted, erinnern an die Riot Grrrls der 90er. Oder sie schreien ihre Wut in einminütigen Brettern heraus, wie Taylor Snifft von der Hardcore-Band Angerboys. Und die Szenelieblinge Pogendroblem haben 2025 mit „Great Resignation" ihr bislang stärkstes Album veröffentlicht.

> Diese Bands bilden eine politische Gegenstimme zu meinungsfreier Popmusik und seelenlosen KI-Klängen.

In Läden wie dem Tsunami Club, dem Sonic Ballroom, Castell, E.D.P., Limes, Lotta oder den Garagen hat sich der Kölner Punk neu erfunden. Zu hören sind die Bands auch in neu entstandenen FLINTA*-Partyreihen wie „Rockstar Girlfriends". Sie alle vereint, dass sie Punk nicht dogmatisch als Genre verstehen, sondern als Haltung. Als ästhetische Möglichkeit, ihrer Wut auf gesellschaftliche Fehlentwicklungen Ausdruck zu verleihen. Diese Bands bilden eine politische Gegenstimme zu meinungsfreier Popmusik und seelenlosen KI-Klängen.

Auch dafür wurden The Red Flags im Herbst 2025 mit dem Zukunftspreis des „Holger Czukay Preis für Popmusik der Stadt Köln" ausgezeichnet. Und in diesem Jahr sind sie Gäste der Düsseldorfer Punklegenden Die Toten Hosen im Rheinenergie-Stadion. Dort werden die vier Frauen 60.000 Punkfans beweisen: Der Kölner Punk ist so laut, mutig, unangepasst, feministisch und wütend wie nie zuvor.

Ein Veedelspaziergang mit The Red Flags auf kwie.koeln



„Your about to be put in your place by a little girl!", kündigen The Red Flags schon mal an

Fotos: Binh Minh, Lisa Ordemann

KÖLLE

3 FRAGEN AN …

UWE WEILER

Seit über 20 Jahren engagiert sich Uwe Weiler im Verein Cologne Pride, seit fünf Jahren ist er der Geschäftsführer.

Am 3. Juli startet das lange Party-Wochenende. Die Vorbereitungen sind in vollem Gange?

Uwe Weiler: Nach der Cologne Pride ist vor der Cologne Pride. Das trifft bei uns hundertprozentig zu. Wir sind als gemeinnütziger Verein mit mir als hauptamtlichem Geschäftsführer, sieben ehrenamtlichen Vorständen und fünf Beiräten eher klein aufgestellt. Wir sprechen immerhin von der größten Pride Deutschlands und in dieser Form auch der größten Europas.

Vor welchen Herausforderungen steht die Cologne Pride im Jahr 2026?

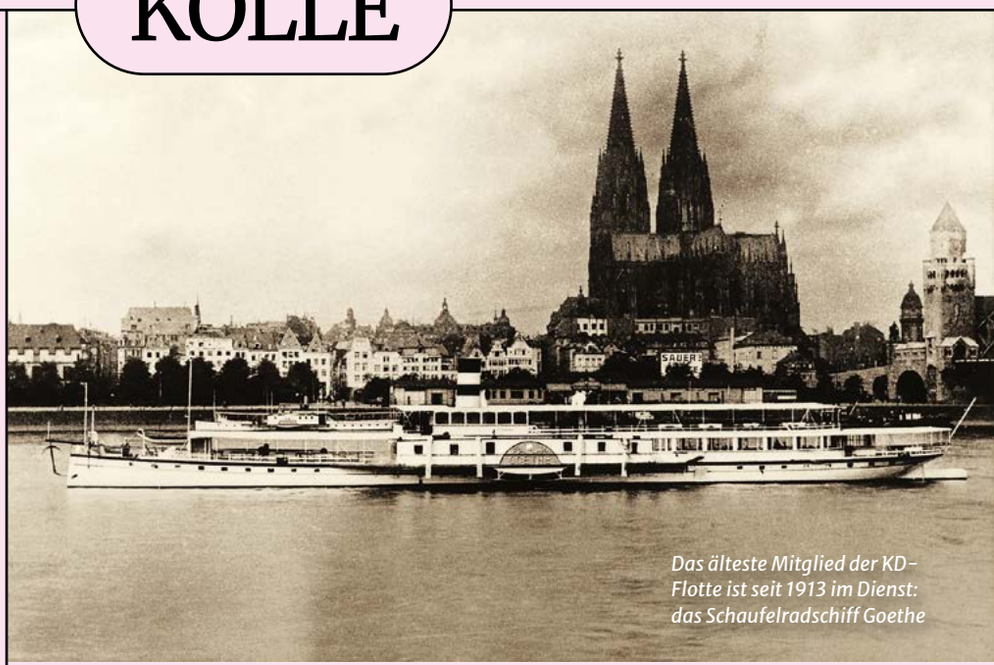
Uns fordern permanent steigende Kosten für Infrastruktur, Sicherheit und Personal bei den Dienstleistenden. Bedanken möchte ich mich deshalb bei allen, die uns mit privaten Spenden helfen. Ohne die Unterstützung aus der Stadtgesellschaft wäre es unmöglich, den Kölner CSD durchzuführen.

Wie begegnen Sie dem öffentlichen Rechtsruck?

Es wird immer schwieriger, geeignete Mittel gegen rechtsextreme Strukturen und Meinungen zu finden. Wir leben in einer Zeit, in der es leider relativ einfach ist, viele Menschen mit falschen Behauptungen und Nachrichten zu manipulieren. Als Veranstalter werde ich mich, solange ich aktiv bin, mit meinen Mitstreiter*innen stark und sichtbar gegen diese Ideologien stellen.

colognepride.de





Das älteste Mitglied der KD-Flotte ist seit 1913 im Dienst: das Schaufelradschiff Goethe

Foto: Goethe_1913_©-KD-Deutsche-Rheinschiffahrt-GmbH

JUBILÄUM KD RHEINSCHIFFAHRT

200 JAHRE AUF KURS

Alles beginnt mit der Concordia, einem hölzernen Seitenraddampfer: Die 1826 gegründete Preußisch-Rheinische Dampfschifffahrts-Gesellschaft (PRDG) startet den Linienverkehr zwischen Köln und Mainz. 1853 folgt der Zusammenschluss mit der Düsseldorfer Dampfschiffahrts-Gesellschaft für den Nieder- und Mittelrhein: Die KD ist geboren. Die Köln-Düsseldorfer Rheindampfschiffahrt manövriert sich durch die Historie: Im Ersten Weltkrieg werden Schiffe zu schwimmenden Lazaretten, nach dem Zweiten Weltkrieg ist fast die ganze Flotte zerstört. Doch schon in den 50er-Jahren befördert die KD wieder mehr als zwei Millionen Fahrgäste. Heute gibt es 76 Anlegestellen an Rhein und Mosel, und die neue Geschäftsführerin Nina Luig hat viel vor: KD-Momente wie Panorama- oder Dinnerfahrten weiter zelebrieren und dazu den Event- und Partybereich stärken. Leinen los und auf weitere 200 Jahre!

k-d.com

11.11 Uhr

gibt es auch an 363 anderen Tagen im Jahr. Ich wünsche mir, dass wir daraus einen Köln-Moment des Miteinanders machen.

Annette Frier über die doppelte magische Uhrzeit – zur Sessioneröffnung am 11.11. und zur Weiberfastnacht. Aber eben auch sonst immer.

Foto: Makar Buriakov

RHEINISCHES RITUAL

It wasn't me!

Am Veilchendienstag entledigen sich sündige Jecken all ihrer Verfehlungen. Es ist ein Ablasshandel ohne Geldfluss oder Beichtstuhl, denn die Lösung ist so einfach: Der Nubbel ist schuld. Er war Zeuge aller Unziemlichkeiten, hing als Strohpuppe im Zwirn über den Kneipentüren der Stadt, und muss am Ende alles auf sich nehmen. Nach dem Verlesen der Anklageschrift werden überall in der Stadt die armen Sündenböcke in Brand gesteckt. Der kölsche Begriff „Nubbel" steht für jemanden oder etwas, das man nicht genau benennen kann. Genauso ist es mit den Karnevalssünden: Sie haben kein Label, sie verlieren alle Bedeutung. Sobald am Aschermittwoch die Rauchschwaden verzogen sind.



Fotos: imageBROKER.com / Alamy

POLITISCHER KÖLN-GUIDE

Spuren der Strukturen



Foto: Ramin Aryaie

Termine und kostenloses E-Book unter: diestadtfuehrerin.com

Die Top Ten-Sehenswürdigkeiten sind in der Stadtführer*in nicht zu finden. Was als Masterstudienprojekt startete, wurde zu einem gemeinsamen Werk von verschiedensten Mitarbeitenden: Das Magazin Die Stadtführer*in macht Geschichten und Orte sichtbar, die in konventionellen Stadtführern nicht vorkommen, und setzt ein Spotlight auf diskriminierende und patriarchale Strukturen der Stadt. Die Stadtführer*in war schnell vergriffen, findet sich aber als E-Book auf der Website. Anouchka Strunden, eine der Macher*innen, legt weiter den Finger in die Wunde und stößt bei ihren Stadtführungen Debatten über das Stadtbild an, von der öffentlichen Toilette bis zum kolonialen Straßennamen. „Ich mache diese Führungen seit der Herausgabe des Magazins", erzählt sie. „Sie sind der direkteste Weg, mit Menschen jeden Alters über die ‚Stadt für Alle' zu sprechen."

Markante Architektur

1. Eigelsteintor
Das dreigeschossige Doppelturmtor ist eine von vier erhaltenen Torburgen der mittelalterlichen Kölner Stadtmauer.

Eigelstein 135, 50668 Köln

2. St. Engelbert (Riehl):
Ihre Form verhalf der Kirche zum Spitznamen „Zitronenpresse". Im Inneren des Backsteinbaus beeindruckt das Zusammenspiel aus Material und Licht.

Riehler Gürtel 23 / Garthestraße 15, 50735 Köln

3. Gerling-Quartier
Symbol des Wirtschaftswunders: Das Ensemble entstand in den 20er bis 50er-Jahren im Friesenviertel und zählt zu den größten Baudenkmälern aus den Anfangsjahren der Bundesrepublik.

Hildeboldtplatz 20, 50670 Köln

4. Moschee in Ehrenfeld
Die Kölner Zentralmoschee besticht mit einer großzügigen Glaskuppel, zwei schlanken Minaretten und moderner Sichtbeton-Architektur.

Venloer Straße 160, 50823 Köln

5. Rheinboulevard (Deutz):
Die Treppenanlage ist ein Meisterwerk der Landschaftsarchitektur. Hier sind Ausgrabungen eingebettet, die zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören.

Kennedyufer 2, 50679 Köln

Aktuelle Tipps und Termine auf kwie.koeln



Vor dem schwimmenden Vereinsheim des Mülheimer Wassersports: Wilfried Reuper, Reinhard Schulz, Karo Kalmbach und Miriam Rogasch (v.l.n.r.)

ALLES AM FLUSS

Der Rhein ist die Hauptschlagader Kölns. Als Handels- und Verkehrsroute hat er die Identität der Stadt begründet. Er ist treibende Kraft und Ruhepol, sein breiter Strom formt den Alltag vieler Kölner*innen. Was macht der Wandel der Zeit mit dieser Wasserstraße? Ein Uferspaziergang

TEXT UND FOTOS—PHILIPP HAASER

Zwei dünne Drahtseile verbinden die Pedale im Bug des „Kormoran“ mit dem Steuerblatt am anderen Ende des Ruderboots. Karo Kalmbach hat ein neues Steuerblatt in der Hand. Keine Armlänge unter ihr rauschen die Wassermassen des Rheins in Richtung Rotterdam und Nordsee, während das Boot an diesem milden Herbsttag sanft auf der Gitterplattform schaukelt. Ein paar Feinheiten muss sie noch anpassen.

„Das sind komplexe Sportgeräte“, sagt die Tischlerin, die als wohl einzige weibliche Bootswartin der Region zusammen mit Reinhard Schulz im „Mülheimer Wassersport e.V. Köln“ für Dollen, Skulls, Rollsitze und Ruder zuständig ist. Die zwei stehen vor dem schwimmenden Vereinsheim und erzählen.

Karo Kalmbach kam vor ein paar Jahren aus Berlin und hat ihr Hobby an den Rhein mitgenommen. „Ich habe total großen Respekt vor dem Fluss. Alles andere wäre leichtsinnig“, betont sie. Der Rhein, Deutschlands längster Fluss, gehört zu den verkehrsreichsten Wasserstraßen der Welt und ist zugleich eine Sportfläche. Knapp zehn Rudervereine gibt es in Köln. Die Saison neigt sich mit der Zeitumstellung in diesen Tagen dem Ende entgegen. Im Dunkeln auf dem Fluss mit einem Holzboot, das vom Radar der Lastkähne und Ausflugsdampfer nicht erfasst werden kann: „Das wäre wie nachts

zu Fuß auf der A3“, erklärt Reinhard Schulz. Mitte Oktober wird „abgerudert“.

In den Wintermonaten treffen sich die 215 Mitglieder nur zu geselligen Zwecken im blau-weiß gestrichenen Bootshaus. 1911 erbaut, an den Bayerwerken im Einsatz, im Krieg versenkt und danach an den Verein verkauft, dient es heute dem Breitensport der Millionenstadt. Es ist nahe der Mülheimer Brücke festgemacht an Dalben, damit es mit dem Rheinpegel steigen und sinken kann, samt Booten, Werkstatt, Duschen, Gastraum und Küche. „So haben wir immer kurze Wege ins Wasser“, sagt Reinhard Schulz.
Um die 75 Kilogramm wiegt jedes der 20 Boote. Fünf Personen rudern zusammen. In den ruhigen Häfen trainieren sie die Technik, auf dem Strom die Ausdauer, 12 bis 22 Kilometer, zwei bis drei Stunden, und immer am Weltkulturerbe vorbei. Der Dom überragt auch vom Rhein aus gesehen die Stadt in alle Richtungen.

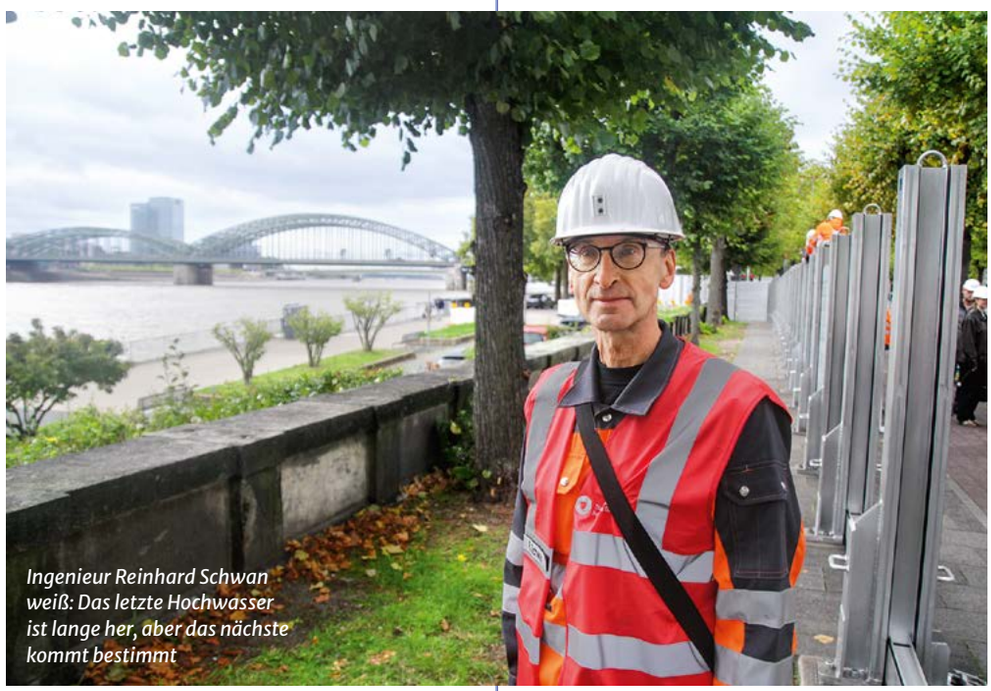
350 bis 380 Meter liegen die beiden Kölner Rheinufer auseinander, eine riesige Freifläche, über die man den Blick schweifen lassen kann – und mit ihm die Gedanken. Acht Brücken überspannen den Fluss im Stadtgebiet. Die ersten Vorgänger dienten den Römern bereits als Verbindung zwischen befestigter Stadt und militärischem Außenposten auf der rechten Rheinseite. Der Rhein war als „nasser Limes“ Teil der Verteidigungsanlage des antiken Weltreichs.

Für den Ernstfall gewappnet

Heute verteidigen die Ingenieur*innen der Stadtentwässerungsbetriebe (StEB) die Stadt am Ufer gegen den Strom. Hochwasser sind tief verankert im kollektiven Kölner Gedächtnis. 1993 und 1995 erwischte es die Stadt schwer, mit Pegeln über 10 Metern. Die Bewohner*innen der ufernahen Veedel konnten ihre Häuser nur auf Stegen oder im Boot verlassen. Schaden in Millionenhöhe entstand, das soll sich nicht wiederholen. Die Stadt stellte den Hochwasserschutz völlig neu auf.

Einmal im Jahr wird dafür nun geprobt. Mithilfe von Vertragsunternehmen baut die StEB mobile Schutzwände auf. Von der Rheinuferstraße, der vierspurigen Verkehrsader, die nur auf Höhe der Altstadt im Tunnel verschwindet, ist das Spektakel gut zu bestaunen. Reinhard Schwan, 62, trägt heute einen Helm, den er an normalen Tagen im Büro nicht braucht. „Das hat wenig zu tun mit meiner sonstigen Arbeit“, betont er. Er ist zum ersten Mal als Abschnittsverantwortlicher bei einer Übung dabei. Die Koordination zwischen den Arbeitern, die alle Spundwände aufbauen, muss sitzen. Auch die Ingenieur*innen der StEB, in deren Zuständigkeit der Hochwasserschutz liegt, müssen die Pläne gut kennen. In 22 Stunden soll die 10,7 Kilometer lange Schutzwand stehen, so das Ziel. Knapp zehn Prozent werden bei der Übung auf- und am nächsten Tag wieder abgebaut.

Reinhard Schwan hat die beiden Hochwasser in den Neunzigern miterlebt, damals als Helfer am Bürgertelefon der Stadt. Heute ist er seit 7:30 Uhr auf den Beinen, ausgerüstet mit Fotos, Tabellen und Karten. Er muss im Blick haben, wie viele Dammbalken, Stützen und Dichtungen in seinem Abschnitt benötigt werden. Das, was Expert*innen ein „großes Hochwasser“ nennen würden, gab es länger nicht mehr. Doch man will vorbereitet sein. Bis zu einem Pegelstand von 11,30 Metern können die Wände das Hochwasser in Schach halten.



Ingenieur Reinhard Schwan weiß: Das letzte Hochwasser ist lange her, aber das nächste kommt bestimmt

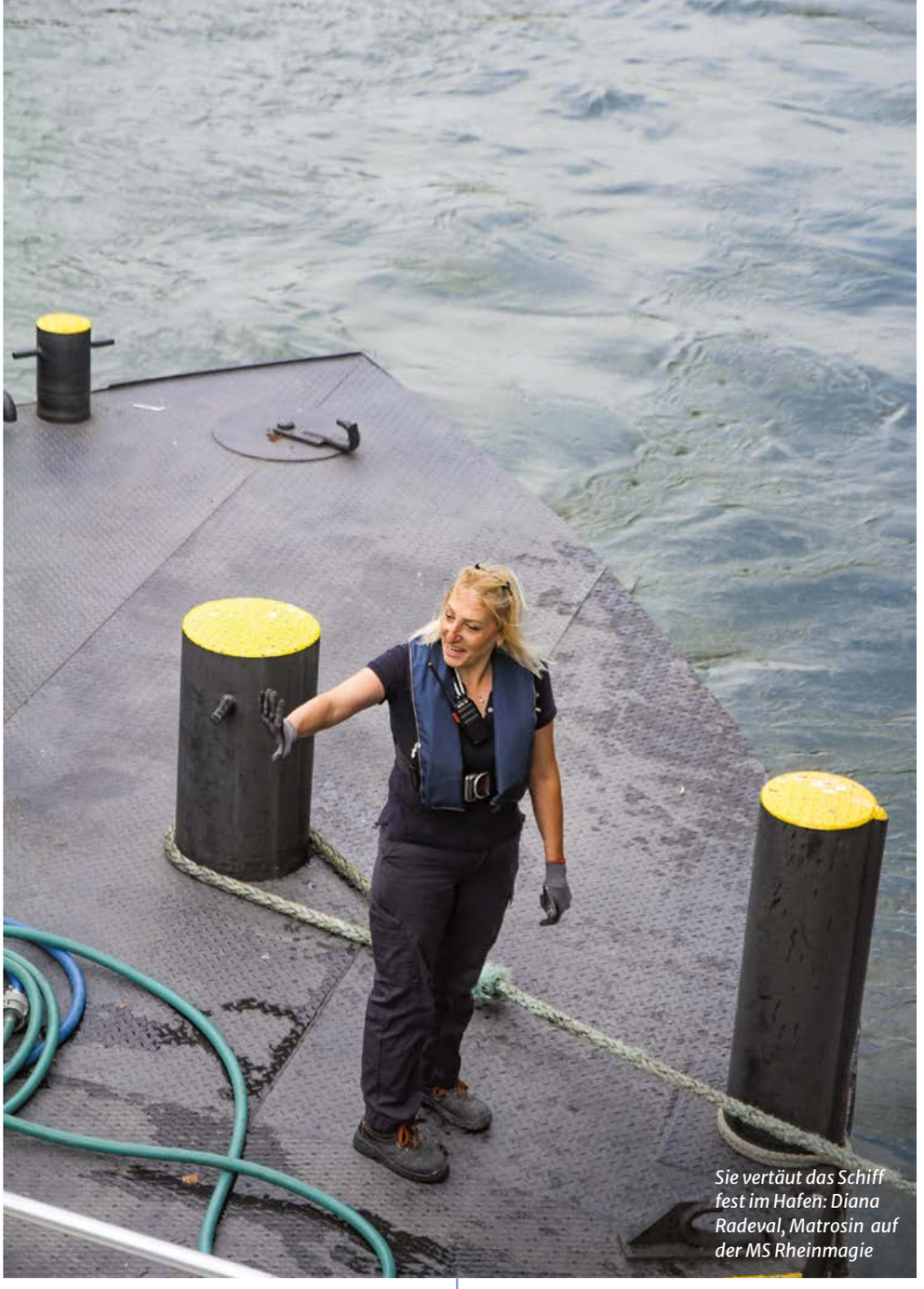
Auf dem schwimmenden Koloss

Im Sommer macht das Niedrigwasser der Schifffahrt zu schaffen. Aber das ist ein anderes Thema. Eines für die Besatzung

der MS Rheinmagie, die nur wenige Meter weiter an- und ablegt. Diana Radeval, 53, macht die Taue los und wuchtet sie an Bord. Das Ausflugsschiff der „Köln-Düsseldorfer“ (KD) bewegt sich seitwärts vom Altstadtufer Richtung Strommitte. Die Matrosin kann sich entspannen. In der nächsten Stunde schippern die Gäste flussaufwärts, von der Altstadt nach Süden, und wieder zurück. Das Panorama der Stadt zieht vorbei, während eine Stimme vom Band historischen Hintergrund liefert und auf architektonische Highlights aufmerksam macht.

Diana Radeval stammt aus Sofia, spricht fünf Sprachen, darunter Japanisch. Seit wenigen Monaten arbeitet sie für die KD. Sie kann 25 Kilogramm tragen, schützt die makellosen Fingernägel mit ihren Arbeitshandschuhen und hat sich vorgenommen, rasch Deutsch zu lernen, ihre sechste Sprache. „Das Schiff ist unser Zuhause“, sagt sie auf Englisch. Die 40 Männer und Frauen der Besatzung übernachten an Bord, in der Saison bis zu vier Wochen am Stück. Dafür muss man sich gut verstehen. Diana Radeval fühlt sich wohl bei der Flotte, die 2026 ihr 200-jähriges Bestehen feiert: „Die Leute sind sehr aufgeschlossen für weibliche Seeleute.“ Man habe sie ausdrücklich ermutigt. Das kenne sie von früheren Engagements auch ganz anders. „Die Männer haben Angst, dass wir Frauen besser sind als sie“, sagt sie und lacht.

35 Personen arbeiten in der Gastronomie an Bord, fünf gehören zur nautischen Besatzung. Bis zu 1650 Fahrgäste dürfen auf das Schiff: Tagestourist*innen, Senior*innen, Junggesellenabschiede, Partygäste. Auf der Brücke ist vom Trubel wenig zu spüren. Marcel Demsky steuert den Koloss mit ruhiger Hand, der Blick wandert zwischen Fenster und Bildschirmen hin und her. „Das Miteinander muss funktionieren. Man kann ja nicht mal eben aussteigen, wenn es einem nicht passt“, erzählt er und meint seine Crew, vielleicht auch die gesamte Flotte und ein bisschen den Fluss.



Sie vertäut das Schiff fest im Hafen: Diana Radeval, Matrosin auf der MS Rheinmagie

Auch wenn sich die Zeiten ändern: Marcel Demsky ist tief verwurzelt in der Rheinschifffahrt, Kapitän in dritter Generation, stolz auf die Schiffe und darauf, seinen Gästen eine gute Zeit an Bord zu ermöglichen. „Hier fuhr der Papst schon mit“, sagt er, um im nächsten Atemzug die Kölner Karnevalsgrößen zu nennen, die auf der Rheinmagie aufgetreten sind.

Wenn er heute um 23 Uhr zum letzten Mal anlegt, bildet die Rheinmagie mit den anderen Schiffen am Ufer eine leuchtende Kette entlang der Altstadt. Selbst wenn die Schiffe nicht fahren, setzen sie den Fluss in Szene: „Wir sind ein bisschen auch Deko.“

Schafe in einer Millionenstadt

Jemand, der das Rheinufer mitgestaltet: So könnte man auch Thomas Schneider beschreiben. Der Wanderschäfer, Jahrgang 1956, zieht beruflich mit seiner Schafherde von Ort zu Ort. Jedes Jahr im Herbst grasen seine Schafe einige Wochen auf den saftig grünen Poller Wiesen.

Einmal am Tag schaut er nach dem Rechten. Ein Helfer beginnt, den dünnen Elektrozaun zu versetzen. Thomas Schneider und seine vier Jahre alte Hündin Rieke sind jetzt sehr aufmerksam. In die Herde kommt Unruhe, Rieke umkreist sie. Schneider ruft, „Hopp“, „Höwa“, ein Trillern ist auch dabei. „Wenn es so windig ist, verstehen die nur die Hälfte“, sagt er, holt eine Plastiktüte aus der Tasche und raschelt. Geste und Geräusch wirken, die Herde wendet sich ihm zu. Seit mehr als 30 Jahren kommen sie hier vorbei, das Rheinufer spendet Futter, die Stadt spart sich das Mähen. Das Arrangement trägt auch zum Erhalt der biologischen Vielfalt bei. Vögel nutzen lose Wollbüschel als Nistmaterial. Fischreiher lauern auf Mäuse, die von den Hufen aufgeschreckt werden. Insekten und Samen nutzen die Schafe als Transportmittel.

Die Rheinmagie bildet mit den anderen Schiffen am Ufer eine leuchtende Kette entlang der Altstadt. Selbst wenn die Schiffe nicht fahren, setzen sie den Fluss in Szene.

Thomas Schneider bewahrt mit der Wanderschäferei eine alte Tradition und weiß, dass seine Tiere sich gut auf Instagram machen. „Wo gibt es das schon, eine Schafherde in Sichtweite des Weltkulturerbes, mitten in einer Millionenstadt“, fragt er. Er selbst hat keinen Account, überlegt aber ernsthaft, ob das nicht ein Zubrot sein könnte. Das Fleisch allein bringt längst nicht mehr so viel ein wie früher. Die Wolle kann er kaum verkaufen. Einen kleinen Teil nimmt ihm ein Designer ab, der „Jahrgangsteppiche“ unter dem Label „Rheinwolle“ verkauft. Den Rest muss Schneider als Sondermüll entsorgen. Und dann sind da noch die Dauerkonflikte mit uneinsichtigen Halter*innen von Hunden, die in die Herde stürmen und insbesondere für trächtige Schafe eine tödliche Gefahr darstellen, und die Unterstellungen von vermeintlichen Tierschützer*innen. Auch wenn er hadert, bleibt die Gewissheit: „Die Schafe gehören einfach zum Rheinufer“.

Ein Wanderschäfer, der sich über Social Media Gedanken macht, eine Matrosin im traditionsbewussten Geschäft der Rheinschifffahrt, Rudersportler*innen zwischen Frachtschiffen und Ingenieur*innen, die mit modernster Logistik die Urgewalt des Wassers zähmen: Das Rheinufer erzählt so viele Geschichten – es beschwört Althergebrachtes und ebnet dem Wandel den Weg. Wer einen Blick auf die Wirbel im Wasser wirft, muss zu dem Schluss kommen, dass weder heute alles anders wird, noch früher alles beständig war. Es bleibt im Fluss.



Zuverdienst per Instagram? Wanderschäfer Thomas Schneider denkt drüber nach

ZART UND BITTER

Das Schokoladenmuseum auf der Halbinsel im Rheinauhafen ist das meistbesuchte Museum Kölns. Neben dem Genusserlebnis stehen verstärkt Bildung und Aufklärung im Fokus

TEXT—LYDIA BRAKEBUSCH



CA. 3500–3300 V. CHR. Im Amazonasbecken finden sich bei Ausgrabungen Keramik-Scherben, über 5000 Jahre alt, mit Spuren von Kakao.

CA. 600 V. CHR. – 1521 N. CHR. Maya und später die Azteken nutzen Kakao als Trank, Währung und rituelle Gabe.

16.–19. JAHRHUNDERT Die Kolonialzeit ist geprägt von Ausbeutung und Zwangsarbeit auf den Kakaoplantagen. Kakao avanciert zum Luxusgut für Europäer*innen.

AB CA. 1828 Mit der Industrialisierung und der Erfindung der Kakaopresse startet der Siegeszug der Tafelschokolade.

20. JAHRHUNDERT Die Globalisierung spannt weltweite Lieferketten. Nachhaltigkeit und faire Arbeitsbedingungen rücken in den Fokus.

3500 — 0 — 1600 — 1800 — 1900

Als kleiner Junge genoss er den Duft der Stollwerk-Fabrik, die das Severinsviertel erfüllte. Als Erwachsener machte er diese Sehnsucht zum Geschäft: Hans Imhoff begründete ein Schokoladen-Imperium, galt in den 1950er-Jahren als jüngster Millionär Deutschlands und übernahm später Marken wie Stollwerk, Eszet, Sprengel und Sarotti. Doch eines fehlte dem ehrgeizigen Macher. Der Schokoladenfabrikant und Kunstmäzen Peter Ludwig hatte das Museum Ludwig in Köln mitbegründet. Bernhard Sprengel ermöglichte die Entstehung des Sprengel Museums Hannover. Warum hatte er kein Museum? „Das tat richtig weh“, erzählt seine Witwe Gerburg Klara Imhoff in einer TV-Dokumentation über die Familie.

Hans Imhoff gründete also auch eines und das Thema war schnell klar: Schokolade. Wie Willy Wonka in Roald Dahls „Charlie und die Schokoladenfabrik“ ließ er seiner Fantasie freien Lauf: Ein Tropenhaus zeigt die Welt der Kakaopflanzen, die gläserne Fabrik gibt Einblicke in die Schokoladenherstellung, und natürlich darf auch hier und da genascht werden.

SCHOKOHUNGER UND WISSENSDURST

Seit der Gründung vor 33 Jahren ist das Schokoladenmuseum erwachsener geworden. Noch immer sprudelt der große Schokoladenbrunnen, Imhoffs Wonka-Welt lebt lange nach seinem Tod weiter. Doch die Rolle von Konsument*innen hat sich verändert. Neben dem Schokohunger gibt es auch den Wissensdurst: Woher kommt der Kakao für meine Pralinen, wie wurde er angebaut und kann der Bauer davon leben? Die 2023 eröffnete kulturgeschichtliche Ausstellung „Weltreise des Kakaos“ gibt Antworten. Sie erklärt die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen, zeigt die Gefahren von Monokulturen auf und beleuchtet die gesamte Lieferkette, von der Kakaopflanze über Transportwege bis zum Supermarkt. Was einst von Werbung verklärt wurde, tritt in der 2025 eröffnete Ausstellung „Zeitreise des Kakaos“ in seiner ganzen Düsternis ans Licht: Ausbeutung und Zwangsarbeit prägten bis ins 19. Jahrhundert die Geschichte des Kakaos. Wie Sklav*innen lebten, zeigt das Museum anhand der Geschichte von Angelo Soliman. Er wurde 1728 in Westafrika verschleppt und nach seinem Tod als menschliches Exponat im Wiener Naturalienkabinett platziert. „Ich bin ein Sklave!“ steht auch neben dem Exponat zum einstigen „Sarotti-Mohren“, heute Sarotti-Magier, geschrieben. „Denk darüber nach, was Millionen erleiden mussten, bevor du mit mir für ein Foto posierst.“

In ihrer Eröffnungsrede zur Ausstellung „Zeitreise des Kakaos“ erinnerte Geschäftsführerin Annette Imhoff, Tochter des Gründers, an die eiskalte Aussage von Staatsrechtler Montesquieu: „Sklaverei muss sein. Sonst wird der Zucker zu teuer.“ Sie verwies auf Parallelen zwischen dieser Gewissenlosigkeit vergangener Zeiten und dem „Deal als Maß aller Dinge“ in der aktuellen Weltpolitik. Auch deshalb zeigt das Museum genau jetzt die bitteren Komponenten der Schokolade – neben all den süßen Genussmomenten.

Fotos: Christoph Seelbach / KölnTourismus, raufeld (mit Hilfe von KI erstellt)



1993
AM 31. OKTOBER 1993 öffnet das Schokoladenmuseum seine Türen.

1995
Beim Hochwasser 1995 wird das Museum zur Insel .

2000

2006
AM 23. MÄRZ 2006 startet die Kooperation mit Lindt & Sprüngli

2024
Rekord: Das Museum empfängt im Laufe des Jahres 2024 ganze 706.000 Besucher*innen. Im Folgejahr nochmal fast 10.000 mehr

2025
2025 eröffnet die Ausstellung „Zeitreise des Kakaos“

BADEN GEHEN

Der Rhein ist die Kölsche Riviera, aber Baden im Fluss ist streng verboten! Zum Glück ist die Auswahl an schönen Badeseen und Freibädern in und rund um Köln riesig. Hier ein kleiner Ausschnitt.

TEXT—LAURENZIA KIESCHE
ILLUSTRATION—KONRAD ADAM MODRZEJEWSKI/RAUFELD



1 Fühlinger See

Stand-up-Paddeln, Tauchen oder Auspowern im Aquapark: Der Blackfoot Beach ist die Adresse für Wassersportler*innen.

2 Rather See

Am Sandstrand des Wake Club Cologne könnte man auch gut in der Sonne dösen. Es wäre nur schade um die tolle Wakeboard-Anlage.

5 Stadionbad

Das Freibad im Sportpark Müngersdorf pusht das Adrenalin, mit Wasserkanone und 10-Meter-Sprungturm.

4 Lentpark Naturbad

Alles zu seiner Zeit: sommerliches Schwimmen im Naturbadeteich und Winterspaß auf der Eisbahn und im Hallenbad.

5 Waldbad Dünnwald

Mitten in der Natur, aber bestens ausgestattet. Was kommt zuerst: Riesenrutsche, Beachvolleyball oder die Fasssauna?



6 Naturfreibad Vingst

Klares Seewasser statt Chlorbecken: Aus einer alten Kiesgrube entstand dieses Freibad mit Sandstrand und Liegewiese.

7 Otto-Maigler-See

Ein Kinderbereich mit Hüpfburgen, ein Restaurant mit Seeblick und Partys zum Sonnenuntergang: Kurzurlaub in Hürth.

8 Zündorfbad

Die Freizeitinsel Groov ist ein tolles Ausflugsziel. Das liegt auch an diesem Bad und seiner 80-Meter-Wildwasserrutsche.

9 Liblarer See

Baden und Zelten? Am Liblarer See geht beides – und Camper*innen haben freien Zugang zum Strandbad.

Mehr Infos zu diesen Badestellen unter kwie.koeln

KAUFRAUSCH



KREATIVATELIER

Krasse Tasse

Feministische Keramik? Studioliisa in Mülheim setzt hinter diese Begriffskombi kein Frage-, sondern ein buntes Ausrufezeichen! Designerin Lisa verbindet beides in ihrem Kreativatelier für Töpferkunst und Linoldruck. Und so nehmen Bilder aus ihrem feministischen Printlabel eben auch auf der Töpferscheibe neue Formen an und werden zur Vulva-Vase oder zur Essstäbchen-Ablage in Brustform. Wer die Schwiegereltern zu Kuchen einladen will, findet aber auch schlichtere Kreationen. Denen hat Lisa dafür dann knallige Glasuren, Kleckse oder Leo-Prints auf den Ton gebrannt.

studioliisa.com

Wer Lakritz nicht hasst, wird **Lasse Lakrits** lieben. Süß oder salzig, Karamell oder Minze, Apfel oder Orange? Das Pulheimer Unternehmen hat alles.

lasse-lakrits.de





NACHHALTIGE PYJAMAS

KUSCHLIGE RESTSTOFFE

12 Millionen Tonnen der weltweit produzierten Kleidung landen jedes Jahr ungetragen auf dem Müll. Pia Egelkraut und Marlene Marx setzen dem mit „avonté“ seit 2023 etwas entgegen: Die Designerin und die Textil- und Bekleidungsmanagerin retten hochwertige Reststoffe und produzieren daraus nachhaltige Mode. Jeder Pyjama ist Teil einer limitierten Auflage. Produziert wird in einem kleinen, traditionellen Familienbetrieb in Portugal. Die Liebe zum Land findet sich auch im Labelnamen wieder: Angelehnt an den portugiesischen Ausdruck „à vontade“ bedeutet er so viel wie „Mach es dir bequem“.

avonte.de

Fotos: Studioliisa, Nirén Mahajan, Thorsten Kern

INTERIOR

Beton, Baby!

Knallhart und so sanft: Das Kölner Design-Label Rohes Wohnen bringt es fertig, dass Betrachter*innen der grauen Wohnaccessoires ins Streicheln kommen – so sanft schwingen die Formen von Lampe, Spiegel oder Obstschale. Die Produkte sind handgefertigt, vom Entwurf über den Formbau bis zum Guss findet alles im Kölner Atelier statt. Künstler Ulf Neumann, Kopf des Labels Rohes Wohnen, gestaltet auch Skulpturen aus Gips, Holz – und natürlich aus seinem Lieblingsmaterial: Beton.

roheswohnen.de

Fotos: Ulf Neumann/VG Bildkunst, Robin Zondag





DREI FRAGEN AN ...

PAUL KAMPFMANN

Seit 15 Jahren druckt Ehrenfeld Apparel charmante Liebeserklärungen an das namensgebende Veedel auf Shirts und mehr.

Wie entstehen die echten Ehrenfelder?
Paul Kampfmann: Unsere Sachen werden immer noch von mir im Laden auf der Venloer Straße gedruckt. Die Ideen bekomme ich beim Bäcker, im Kiosk, im Bus, über Etiketten von alten Emaille-Dosen oder Gesprächsthemen in der Kneipe. Die Herausforderung ist nur, den ganzen Input zu filtern.

Ihr kreiert Designs mit Augenzwinkern. Was ist das bisher beste Werk?
Das beste Motiv ist immer das neueste Design. Aktuell zum Beispiel das Paar in der Sardinendose: Es spielt mit dem Thema der Wohnungsknappheit in Köln und zeigt, dass wir es uns hier dennoch so gemütlich machen, wie es geht.

Was steht 2026 bei Ehrenfeld Apparel an?
Wir werden uns stark auf unseren Onlineshop konzentrieren und gleichzeitig versuchen, durch kleine Events Menschen in den Laden zu locken. Das Ziel ist, der Einzelhandelskrise mit neuen Ideen zu trotzen und dabei nicht den Spaß zu verlieren!

Concept Stores

1. Siebter Himmel
Der farbenfrohe Buch- und Designshop versammelt schöne Besonderheiten – von Papeterie bis Interior.
Brüsseler Str. 67, 50672 Köln

2. Het Kollektief
Shoppingerlebnis in Atelier-Atmosphäre: Dieser Laden ist prall gefüllt mit Kleidung, Prints, Accessoires, Pflanzen und wechselnden Pop-ups lokaler Kreativer.
Berrenrather Str. 162A, 50937 Köln

3. Utensil
Das Präzisionsparadies für die Küche bietet alles vom japanischen Messer bis zum Equipment für Kaffee-Nerds, inklusive ehrlicher Beratung.
Körnerstraße 21, 50823 Köln

4. Things we like
Der skandinavisch inspirierte Store mit stimmiger Farbpalette bietet schöne Dinge von Socke bis Seife – so fein kuratiert, dass man direkt einziehen würde.
Brabanter Str. 33–35, 50672 Köln

5. Mrs. Goodwill
So bunt wie der Laden ist auch sein Angebot: Kleidung, Kissen, Keramik, Kerzen und auch Vintage-Unikate gibt es hier im Agnesviertel.
Neusser Str. 29, 50670 Köln

Aktuelle Tipps und Termine auf kwie.koeln



FOTOS—RAPHAEL SCHUMACHER
STYLING—MARTHA RIES
HAARE & MAKE-UP—FLORIAN FUCHS
MODEL—JONAS STICKANN

GO WITH THE FLOW

Unsere Definition von Gender-Gaga: Kleidung, die nur auf ein Geschlecht zugeschnitten ist. Wir wollen fließende Stoffe und durchlässige Grenzen



Blazer:
Polyestershock
Hemd:
Armedangels
Hose:
Armedangels



Geflochtenes
Oberteil:
Maxim Trinke
Hose:
Maxim Trinke

Cover
Tomato Set:
STICKANN x
Ottilia Studios
Schmuck:
Ottilia Studios



Hose:
Nils Hauser
Top:
TOTEME (Stylists Own)
Jacke:
Polyestershock
Schmuck:
Ottilia Studios



Oberteil:
ISSEY MIYAKE
von SEVENUES
Jeans:
STICKANN
Schmuck:
Ottilia Studios



Kleid:
STICKANN
Kette:
JoteF

Wo sich Kunst entfaltet

Die Gasmotorenfabrik Deutz wurde 1864 von Nicolaus August Otto und Eugen Langen gegründet und gilt als Geburtsstätte der Weltmotorisierung. Heute entwickelt das Gelände selbst Antriebskraft: Es dient als Bühne für Kunst, Performances und Diskurse über Stadtgesellschaft, Klimawandel oder Migration. Anja Kolacek und Mark Leßle, Gründer*innen der gemeinnützigen GmbH raum13, bauen das historische Gebäude, gemeinsam mit anderen Künstler*innen, um – zum Deutzer Zentralwerk der Schönen Künste. Eine Industriebrache wird zum Ort kultureller Transformation: Visionen statt Verfall.

Mehr über raum13 auf kwie.koeln







Oberteil: STICKANN
Seidenrock: Polyestershock
Schmuck: Ottilia Studios



Mantel: Junya Watanabe
X Comme des Garçons
von SEVENUES
Hemd: Comme des Garçons
X H&M von SEVENUES
Pullover: sacai von SEVENUES
Taschen: KleiderReich



KÖLN IN ZWEI FLAKONS



Kölns Parfumgeschichte erzählt von zwei Traditionshäusern, die sich erfolgreich verjüngen, ohne ihre Identität zu verlieren

TEXT—ULRIKE SCHATTENMANN

Wie würden Städte duften, wenn sie Parfums wären? Tokio vielleicht nach pudrigem Reis und rosa Kirschblüten, London nach Rose, Tee und Leder. Bei Köln muss man nicht lange überlegen. Der Duft dieser Stadt ist auf der ganzen Welt bekannt: Eau de Cologne, Kölnisch Wasser. Die Geschichte dieses Duftklassikers ist auch die Geschichte zweier Traditionshäuser, die bis heute Köln prägen: Farina und 4711.

Zwei Dufthäuser, eine zentrale Frage: Wie überführt man ein Traditionshaus in die Moderne, ohne seine Seele zu verlieren? Es ist ein Spagat, der in vielen Branchen zum Prüfstein wird – besonders dort, wo Herkunft, Handwerk und Geschichte ein Teil des Markenkerns sind. Farina und 4711 beschreiten diesen Weg beide auf unterschiedliche Weise.

Johann Maria Farina kam Anfang des 18. Jahrhunderts nach Köln, wo sein Bruder und sein Onkel lebten. In Italien hatte er sich bereits mit der Kunst der Destillation beschäftigt. 1709 kreierte er in Köln einen Duft, als Hommage an seine Herkunft. Zu Ehren seiner neuen Heimat benannte er die Kreation nach ihr: Wasser aus Köln, Eau de Cologne.

Das von Farina verkaufte „Wunderwasser“ wurde schnell zum Kassenschlager. Der leichte, zitronige Duft war eine echte Innovation. Die Menschen im Barock waren schwere Düfte gewohnt, die sie nutzten, um Körpergerüche zu überdecken. Der Erfolg rief viele Nachahmer auf den Plan, die ihre eigenen Kompositionen verkauften. Bis heute ist die Rezeptur des Original Farina Duftes ein streng gehütetes Familiengeheimnis. Der unaufdringliche, leichte Duft vereint spritzige Zitrusnoten mit feinen Blüten.

„Farina war in der Lage, sehr reinen und damit geruchsarmen Alkohol zu destillieren. Deshalb konnte er erstmals leichte Zitrusöle wie Bergamotte als Hauptnoten für seinen Duft verwenden“, erklärt Louise Farina. Die 25-Jährige gehört zur neunten Generation der Familie des Parfumherstellers. Zusammen mit ihrem Vater führt sie das Familienunternehmen. Als Creative Director verantwortet sie die digitale Strategie und neue Produktlinien des Traditionshauses. Ihr Ziel: jüngere Zielgruppen gewinnen, ohne den Markenkern zu verlieren. Keine leichte Aufgabe, steht die Parfumbranche doch vor Herausforderungen: Sie muss digital präsent sein, aber

Fotos: Johann Maria Farina / CC BY-SA 4.0, 4711 Echt Kölnisch Wasser





Farina Duftmuseum und Atelier
Obenmarspforten 21, 50667 Köln.
Täglich geöffnet, stündlich Führungen, auch auf Französisch, Englisch, Chinesisch und Russisch. **farina.org**



Johann Maria Farina hatte sich bereits in Italien mit Destillation beschäftigt. In Köln kombinierte er erstmals Bergamotte und andere Zitrusöle mit reinem Alkohol und schuf so seinen berühmten Duft

> Die Königshäuser waren damals das, was heute Influencer sind: Wenn ein Monarch Eau de Cologne trug, wollten es alle haben.
>
> LOUISE FARINA

trotzdem Düfte sinnlich erlebbar machen. Mehr noch als bei anderen Produkten ist der Verkauf von Parfum eine analoge Angelegenheit: Düfte wollen ausprobiert, erschnuppert werden, das ist am Bildschirm nicht möglich.

DIY-Kurse für Duftfans

Louise Farina setzt auf eine behutsame Modernisierung. Das Erbe bleibt Qualitätsversprechen, Farina ein klassisch-eleganter Duft für Menschen, die Wert auf hochwertige Produkte legen. Ihre erste Maßnahme war ein Rebranding, mit dem sie die Wurzeln des Familienunternehmens wiederbelebte. Die rote Tulpe, die seit 1925 das Etikett ziert, ähnelt nun wieder mehr dem Original, die Flaschenform stammt aus dem Jahr 1853. Die Vertriebs- und Marketingkanäle hat sie an die heutige Zeit angepasst. Es gibt einen neuen Onlineshop, die Social Media-Kanäle werden regelmäßig von ihr selbst bespielt, oft mit Storys über die Geschichte des Unternehmens. Louise Farina erzählt, dass sich im 18. und 19. Jahrhundert die europäischen Königshäuser um den Duft aus Köln rissen. Zu den prominenten Kunden zählten Kaiser Karl VI., Napoleon Bonaparte und Queen Victoria. „Die Königshäuser waren damals das, was heute Influencer sind. Wenn ein Monarch Eau de Cologne trug, wollten es alle haben."

Seit Kurzem kann man sich bei Farina auch selbst als Parfumeur versuchen. Neben dem Farina Duftmuseum wurde das Atelier Eau de Cologne eröffnet. Gäste können hier ihre eigene Version von Farina kreieren und mit nach Hause nehmen. „Parfum herzustellen, ist ein sehr sinnliches Erlebnis. Das zieht gerade auch junge Menschen an, die das Bedürfnis nach analogen Aktivitäten jenseits von Bildschirmzeit haben", sagt Louise Farina. Insbesondere Kund*innen aus dem deutschsprachigen Raum will man so ansprechen. Denn den größten Teil der Düfte, etwa 80 Prozent, verkauft Farina im Ausland, hauptsächlich in den USA und in Asien.

4711: Das Dufthaus mit der ikonischen Nummer

Die Geschichte des anderen Duftklassikers in Köln, 4711 Echt Kölnisch Wasser, beginnt im Jahr 1792: Der Legende nach erhielt der Kaufmann Wilhelm Mülhens zu seiner Hochzeit von einem Kartäusermönch ein Rezept für ein Heilwasser. Mülhens gründete eine kleine Manufaktur in der Glockengasse und begann, das Wasser zu verkaufen – ebenfalls unter dem Namen Kölnisch Wasser, Markenschutz gab es damals noch nicht.

Kölnisch Wasser erlangte schnell Popularität. Dank einer geschickten Vermarktungs- und Expansionsstrategie etablierte sich der Duft aus Köln bald als Weltmarke, mit Fabriken in den USA und Russland und eigenen Anbauflächen für Rohstoffe. Schon im 19. Jahrhundert war 4711 auf allen wichtigen Weltausstellungen vertreten. Auch die 1820 eingeführte sechseckige Molanus-Flasche war mit ihrem großzügigen Etikett ein echter Coup: Die Kombination aus Bremerblau, Gold und dem roten Siegel wurde zum Markenzeichen. Zudem waren die kantigen Flakons hervorragend stapelbar – ideal für den Export in ferne Märkte.

Fotos: Johann Maria Farina / CC BY-SA 4.0

Die ikonische Zahlenkombination verdankt der Duft den Franzosen, die Köln ab 1794 etwa 20 Jahre lang besetzten. Auf ihren Befehl hin wurden alle Häuser durchnummeriert. Die Manufaktur in der Glockengasse erhielt die Hausnummer 4711. Um sein Produkt von denen der Konkurrenten abzusetzen, entschied sich Mühlens, die Hausnummer als Markennamen zu nutzen – eine geniale Idee.

Ein Universalmittel mit nostalgischem Wert

Der Code Napoléon verpflichtete die Kölner zudem zur Offenlegung ihrer Rezepturen. Daraufhin deklarierten zahlreiche Parfümeure – darunter die Familie Mülhens – ihre Produkte um. Wer will schon die Zusammensetzung seines Werkes preisgeben? Echt Kölnisch Wasser wurde fortan als äußerlich anzuwendender, belebender Duft vermarktet. „Anfangs war es ein Universalmittel mit einem relativ hohen Anteil an Alkohol“, erklärt Barbara Wellen vom Dufthaus 4711. „Die Menschen haben es sich auf ein Tüchlein geträufelt und unter die Nase gehalten. Aber sie haben es auch getrunken, bei Herzrasen oder bei Kreislaufbeschwerden eingenommen und Wunden damit desinfiziert.“

Barbara Wellen ist Expertin für die Geschichte von 4711. Seit 40 Jahren führt sie Besucher*innen durch das Stammhaus in der Glockengasse. Die Gäste, viele davon aus dem Ausland, kommen mit Erinnerungen. Sie kennen den Duft von ihrer Großmutter, ihrem Opa oder ihrer Tante. Doch genau das erwies sich eines Tages als Problem. Lange Zeit galt der Duft als verstaubt, die Absätze brachen ein. Nach zahlreichen Besitzerwechseln wurde die Marke im Jahr 2007 schließlich vom traditionsreichen Stolberger Unternehmen Mäurer & Wirtz übernommen.

Dem Parfumhersteller ist es erfolgreich gelungen, die Marke 4711 weiterzuentwickeln. Seine Strategie: die DNA bewahren, sie aber gleichzeitig in eine zeitgemäße Bildsprache, neue Produkte und moderne Kommunikationskanäle übersetzen. Man ist sich des Erbes bewusst, bricht es aber augenzwinkernd. „Since 1792 – hat länger überlebt als deine abgesetzte Netflix-Serie“ steht auf einer Instagram-Kachel mit dem Bild der ikonischen sechskantigen Flasche. Der Hersteller bringt regelmäßig Neuerscheinungen auf den Markt, die sich an Trends orientieren, bestimmte Themen aufgreifen. So gibt es die Floral Collection-Reihe mit blumigen Düften, eine leichte, sommerliche Remix-Linie in knalligen Farben, aber auch hübsche Miniatur-Sets, die neue und vor allem jüngere Zielgruppen ansprechen. Mit der Acqua Colonia-Duftkollektion ist 4711 auch erfolgreich im Premiumsegment vertreten. Events zum Thema veranstaltet das Dufthaus schon lange erfolgreich. Neben Führungen werden „Create your own Cologne“-Duftseminare sowie Duftdinner angeboten.

Kölnisch Wasser: Eine Legende, die vor über zwei Jahrhunderten ihren Ursprung hatte, lebt weiter. Beide Dufthäuser haben sich erneuert – aber jeweils eine eigene, glaubwürdige Übersetzung ihrer Geschichte in die heutige Zeit geschaffen. Farina bleibt dem Markenkern treu und schafft neue Erlebnisräume, 4711 spielt mit der Tradition und erschließt sich neue Zielgruppen. Symbol für die Stadt Köln werden beide Düfte immer bleiben.



Am Puls der Zeit: Die Marke 4711 bringt regelmäßig Düfte auf den Markt, speziell für junge Leute, wie 4711 Remix St. Tropez. Bereits am Bahnhof fallen die typischen 4711-Farben ins Auge



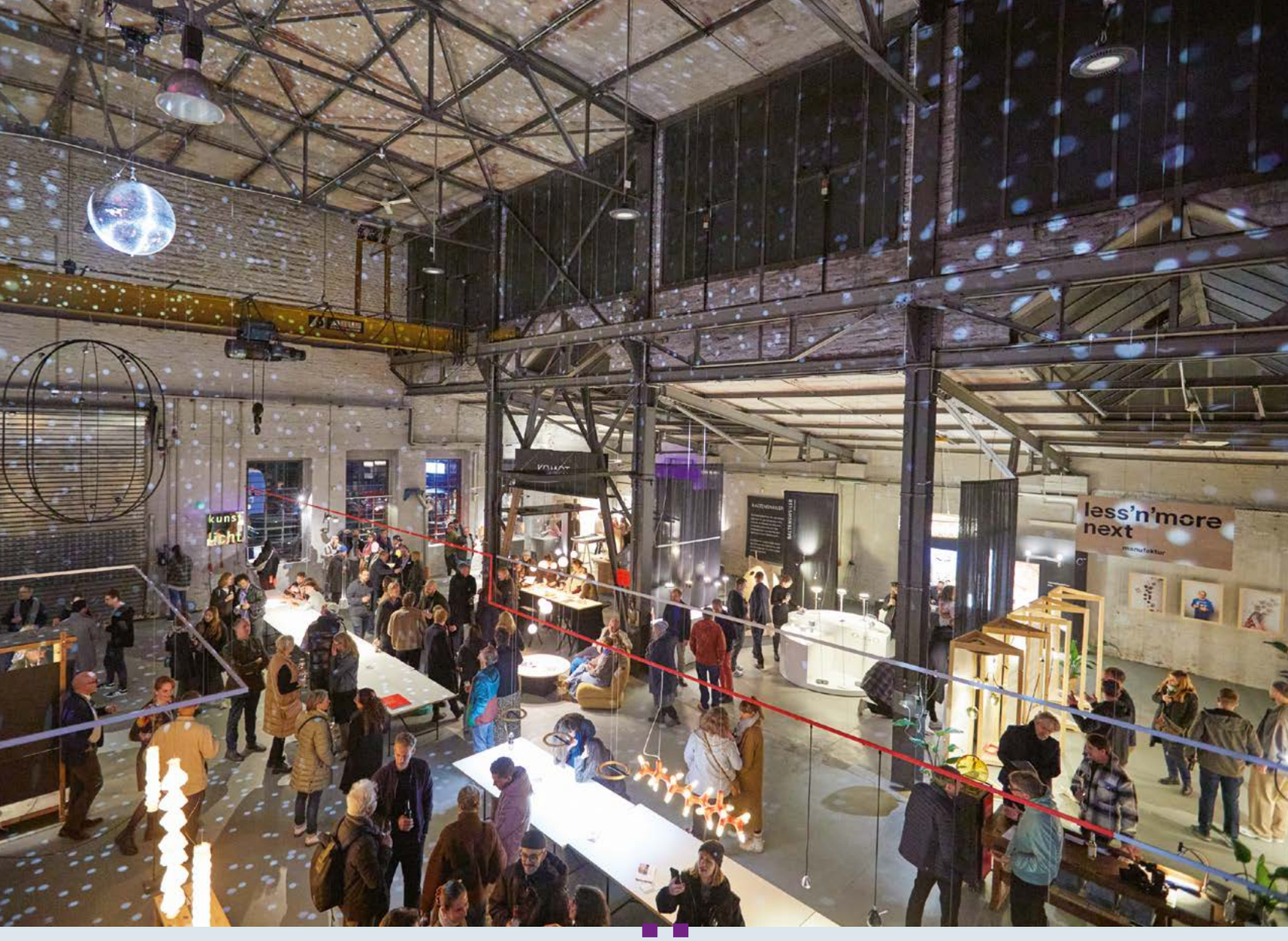


Wilhelm Mülhens war marketingtechnisch richtig clever. Er nahm schlicht seine Hausnummer und druckte sie auf das Etikett seines Produkts. Heute ist diese Zahl weltberühmt.

BARBARA WELLEN, DUFTHAUS 4711

Dufthaus 4711
Glockengasse 4, 50667 Köln.
Historische Führungen immer samstags, um Anmeldung wird gebeten, ebenso für die Duftseminare und Duftmenüs.
4711.com

Fotos: 4711 Echt Kölnisch Wasser, Julian Schwelm / KölnTourismus



RAUM FÜR INNOVATION

Ein Industriestandort aus den 30er-Jahren hat sich in ein Zentrum für Kreativität, Design und Handwerk verwandelt. Ein Besuch im Machwerkhaus – und bei drei Machwerkern

TEXT—KIRSTEN NIEMANN

Die Fassade erzählt von industrieller Zweckmäßigkeit. Grobe Steine, tiefe Fenster: Hier wurde geschuftet. Heute ist das Gebäude auf dem ehemaligen Werksgelände der Klöckner-Humboldt-Deutz AG in Kalk „ein Coworking-Space für Menschen, die mit den Händen arbeiten“, sagt Frank Zumbruch, Geschäftsführer der Machwerkstadt GmbH. Auf 20.000 Quadratmetern erstreckt sich ein Netzwerk aus Werkstätten, Ateliers und Büros: das Machwerkhaus. Wo früher große Maschinen ratterten, arbeiten heute Designer*innen, Handwerker*innen Startups Seite an Seite. Heute klingt hier das Klicken von 3D-Druckern, das Schweißen von Metall und das Feilen und Schnitzen feiner Holzoberflächen. Allen gemein sind die Liebe zum handwerklichen Detail und die Freude an Innovation.

Foto: fff-studio / machwerkhaus köln

Mehr über Kölner Designer*innen auf kwie.koeln

BUSCHFELD

„Licht ist die vierte Dimension der Architektur", sagt Stephan Blass, der das Unternehmen Buschfeld leitet. „Es ist formbar und verschmilzt mit der Architektur, macht sie erst sichtbar." Im Machwerkhaus hat Buschfeld sein Lichtkonzept genutzt, um verschiedene Bereiche hervorzuheben, ihnen passende Stimmungen zu verleihen. Es setzt Akzente auf bestimmte Areale, wie die Werkstätten oder Ausstellungsflächen. Je nach Nutzung lässt sich die Beleuchtung gezielt anpassen. Buschfeld Lichtsysteme sind minimalistisch und technisch flexibel. Nach Voranmeldung können Interessierte die Manufaktur im Machwerkhaus besuchen und die Wirkung der Lichtschienen und Leuchten erleben.





LIEBE + SCHÖN

„Mit Liebe wird es schön!": So erklärt Alexander Meier das Prinzip seiner Werkstätten für Interieur und Baukunst. Unter dem Namen Liebe + Schön entwirft das Handwerksunternehmen Einzelstücke aus Holz, Metall oder Stein, etwa in der Tischlerei, in der Kunstschlosserei oder im Planungsbüro am Computer. Handgefertigte Möbel nach individuellen Wünschen, Raumkonzepte oder architektonische Details entstehen hier. Bunt gemischt ist auch sein Team aus Kunstschaffenden und Handwerker*innen. Alexander Meier ist seit rund einem Jahr im Machwerkhaus und war damit einer der ersten Machwerker. Er studierte Maschinenbau und freie Kunst. Die Kombi klingt erst einmal skurril. Fragt man ihn, als was er sich vor allem sieht: „Als Bildhauer."

FINBUS CAMPER

Die Idee zu Finbus entstand während der Corona-Pandemie – wer reisen wollte, fuhr Camper. Damals arbeitete Maximilian Lichter als Produktionsleiter in einer kleinen Campermanufaktur. „Da draußen fahren so viele Camper auf den Straßen, da braucht es keine neuen", befand er. Nach mehreren eigenen Ausbauten und seiner Zeit in der Manufaktur, machte er sich selbstständig. Es ging ihm nicht um Designfragen, sondern um das technische Innenleben: Max Lichter liebt es, die neueste Technik zu planen und einzubauen. Hocheffiziente Solarmodule, Frischwasserfilteranlagen und eine Autoterm-Diesel-Luftstandheizung samt Warmwasserboiler verwandeln einen Van in ein mobiles Zuhause, in dem man autark leben und unterwegs sein kann.



Fotos: fff-studio / machwerkhaus köln, Paul Müller

KULINARIK



Wie spicy darf es denn sein? Das **Crispy Chili Crunch-Topping** des Start-ups Uhlala Bande gibt es fairerweise in drei Schärfegraden.

uhlala-bande.com



PRÄMIERTE COCKTAILS

It's in the mix

Köln kann Cocktail. Das wissen Besucher*innen von Bars mit klingenden Namen wie Zest and Spice, Woods oder Rosebud Bar. 2025 haben auch offizielle Expert*innen dieses Talent wieder bestätigt: Das Seiberts wurde vom Falstaff Barguide gemeinsam mit zwei weiteren Bars auf Platz 1 der Bars in Deutschland, Österreich und der Schweiz gewählt. Direkt dahinter folgt das schon mehrfach preisgekrönte Little Link, und auch Suderman und Toddy Tapper kamen unter die ersten zehn. Das Toddy Tapper kann nun außerdem stolz verkünden, dass hier der Deutsche Cocktailmeister hinterm Tresen steht: Jakob Schröder ermixte sich den Titel im Wettbewerb der Deutschen Barkeeper-Union.

SUPPER SURPRISE

GEHEIME GÄNGE

Wie man ein Geheimnis am besten serviert, weiß Dreigang. Beim Supper Club buchen Gäste ein schönes Dinner an einer langen Tafel. Doch wo das ganze stattfindet, erfahren sie erst einen Tag vorher per Mail. Um das Drei-Gänge-Menü und das Arrangement kümmert sich das Event-Team, es organisiert die Location, Möbel, Dekoration und natürlich bestes Essen. Die Gäste übermitteln im Voraus ihre Ernährungsform oder Unverträglichkeiten – und lassen sich überraschen.

dreigang.net



Fotos: Rainer Holz, Paula Gierhardt



AUSGEZEICHNETE KÜCHE

Sterne mit Currystaub

Drei von vier Sternen vergab der Falstaff Streetfoodguide an Daniel Gottschlichs vegane Currywurst-Kreation „Krasse Vurst“. Und das ist nicht die einzige Auszeichnung, die dem „Ox & Klee“-Betreiber zuteil wurde: Der Restaurantführer wählte den Rock’n’Roller unter den Küchenchefs jüngst zum „Koch des Jahres 2026“.
Für sein Vurst-Projekt holte er Geschäftspartner Yuriy Apelyushynksyy an Bord.
Der krasse Imbisswagen steht von Samstag bis Mittwoch von 17.30 bis 22 Uhr vor dem Hostel Wohngemeinschaft im Belgischen Viertel.

Instagram: @krasse_curryvurst

DEMOKRATIEPROJEKT

PROST, GENOSS*IN!

Mitglieder sind alles in einem: Eigentümer*in, Mitarbeiter*in und Gast: Die Kölner Kneipe „Trink-Genossin“ lebt die Demokratie. Unter dem Motto „Was einer allein nicht schafft, das schaffen Viele“ gründeten die Initiatoren Kai Berthold und Jan Buckenmayer 2019 eine Genossenschaft und erfüllten sich den Traum von der eigenen Bar. Den leben mit ihnen mittlerweile über 250 Mitglieder – von Studierenden bis Senior*innen. Jeder und jede hat eine Stimme, einen Anteil und ein Mitspracherecht im Projekt. An jedem Abend, außer sonntags, findet man in Ehrenfeld also nicht nur Trink-Genoss*innen, sondern auch den Beweis, dass solidarisches und demokratisches Wirtschaften funktioniert. Nachahmung ist ausdrücklich erwünscht!

trink-genosse.de



Feine Pflanzenküche

1. Chum Chay
Frische Kräuter, hausgemachte Saucen, knuspriger Tofu: Dieses vietnamesische Comfort Food macht glücklich.

Friesenwall 29, 50672 Köln

2. Nobiko
Das kleine vegane Restaurant mit japanischer Küche ist auf hausgemachte Udon-Nudeln spezialisiert.

Josephskirchstraße 25, 51103 Köln

3. Mashery
Hummus ist die Hauptfigur: warm, seidig und mit Toppings wie geröstetem Blumenkohl oder Pilz-Shawarma.

Roonstraße 36, 50674 Köln

4. Zarathustra
Das Zarathustra verführt mit kräuterstrotzenden Eintöpfen wie Ghormeh Sabzi oder dem Schmorgericht Fesendschān, serviert mit Safranreis und Granatapfelnoten.

Dasselstraße 4, 50674 Köln

5. Hempies
Herzhafte und süße vegane Snacks von Hempies gibt es inzwischen an vielen Standorten: in den Bistros am Rudolfplatz und im Machwerkhaus, im Fritzi Kiosk und immer wieder auch per Imbiss im Odonien.

Aktuelle Tipps und Termine auf kwie.koeln

Fotos: Ira Hendricks, Charly Wulff





EINE NEUE BRAUHAUSKULTUR

COMEBACK DER GUTEN STUBE

Sie zelebrieren die Gemütlichkeit, die Backsteinwärme und die frische Schaumkrone. Aber sie wollen noch ein bisschen mehr: Junge Gastronomen modernisieren die Kölner Brauhauskultur und mischen Zeitgeist in die Hausmannskost

TEXT—ANKE SADEMANN



Fotos: Luisa Zeltner, Paul Nolte /Herzblatt, Mark Junglas / Leev Marie







Der Gastronom Till Riekenbrauk gilt als Inkubator der Neo-Brauhaus-Szene. Im Johann Schäfer ist neben der Bierwurst das zart frittierte Maishähnchen vom nahen Familienbauernhof Millianshof in Bergheim eines der beliebten Stammgastgerichte. Die umgebaute Spedition bietet das passende Ambiente für die moderne Brauhausküche

Das „K“ wie Köln steckt auch im Dreigespann der Stadtkultur: Karneval, Kicken und Kölsch. An jeder Ecke sitzen die ikonischen Traditions-Brauhäuser wie Kathedralen. Sie sind die guten Stuben des süffig Zwischenmenschlichen. Ob bei Päffgen, Früh, Lommerzheim oder in der Malzmühle: Überall wirbeln die sympathisch-patzigen Köbesse, um frisches Kölsch zu verteilen, im klassisch-filigranen 0,2er-Glas. Kenner*innen wissen: Deckel drauf, sonst wird nachgefüllt.

Das helle, blank gefilterte Obergärige ist wenig karbonisiert und sollte *Öm Joddeswelle* niemals schal schmecken. Das Schaum-Krönchen muss perfekt sitzen. Was sich „Kölsch“ nennen darf, regelt – ähnlich wie beim Karneval das Komitee – die Kölsch-Konvention. Mit der geschützten geografischen Angabe (g. g. A.) dürfen die rund 20 Kölsch-Marken auch nur in Köln, und das ganzjährig, gebraut werden. Sünner ist das Älteste, Reissdorf und Gaffel sind omnipräsent. Wer sich beim Büdchen-Hopping unter die Kölner Youngster mischt, stellt fest: Kölner Nachteulen beginnen ihre Runde gerne mit einem Wegbier. Die besten Routen für den Spaziergang verraten Local Guides bei ihren auf Wunsch auch bierthematischen Stadttouren.

Gemütlicher trinkt sich das Kölsch aber in einem der vielen Brauhäuser. Sie gehören untrennbar zur Stadt. Die Tradition hat Bestand. Umso mutiger hat es sich eine neue Generation von jungen Brauhauswirten zur Mission gemacht, neue Wege zu gehen.

Neo-Brauhaus mit Chili-Crunch: Johann Schäfer in der Südstadt

Bereits vor acht Jahren hat Till Riekenbrauk der Brauhauskultur eine neue Facette verliehen: In einer ehemaligen Speditionshalle aus den 1920ern, auf der Elsaßstraße in der Kölner Südstadt, hat er mit dem Johann Schäfer ein modernes Brauhaus geschaffen, ein Atrium mit Heimeligkeitsfaktor: hohe Decke, warme Backsteinwände, lange Biertische und eine offene Küche.

Kulinarisch setzt Küchenchef Sven Kloppenburg mit seinem Team auf Brauhausklassiker im neuen Kostüm: leichter und regional-saisonal – mit viel *Jemös*. Auch vegetarische und vegane Vorspeisen, Beilagen und Gerichte wie das Bete-Tatar mit Rauch-Mayo oder der Salat aus hausmarinierten Gurken stehen auf der Karte. Fast alles ist hausgemacht, von Soßen über Gewürzmischungen bis zu Metthäppchen aus selbst gepökeltem Fleisch. Das frittierte Maishähnchen kommt mit rauchigem Chili-Crunch, und immer donnerstags ist Schnitzeltag.

Fotos: Jörn Strojny, Anke Sademann







Braumeister Paul Nolte hat das Original-rezept seines Großvaters wiederbelebt. Statt Kölsch geht im neuen Nolte-Stammhaus untergäriges Cristall über den Tresen: süffig und feinherb wie Helles, ist es zwar kein Kölsch, aber hat Köln in der DNA

Die Produkte stammen – typisch Neo-Brauhaus – aus einem „befreundeten“ Netzwerk in der nahen Region, mit Fokus auf Tierwohl und handwerklichen Betrieben. Die Küche folgt dem Nose-to-Tail-Prinzip: Das Tier wird nach Möglichkeit komplett verwertet. Stadtbekannt ist die JS-Bierbratwurst, eingelegt im hauseigenen, sogar Bioland-zertifizierten Südstadtpils. Das unfiltrierte, kaltgehopfte Haus-Pils aus Saazer Hopfen und vier Malzsorten sowie ein untergäriges, unfiltriertes Helles werden vom aus Restbier nachhaltig produzierten JS-Bierbrand ergänzt. Motto-Tage gibt es zum Monatsanfang und ein Mittagsangebot an ausgewählten Werktagen. Einen Kilometer weiter, am Rheinauhafen, sitzen die Gäste des Johann Schäfer Biergartens in den warmen Monaten nah am Rheinufer und genießen kleine Snacks.

Und es geht noch weiter: Im Sommer eröffnen Riekenbrauk und Friends im Belgischen Viertel ihr Marie & Johann. Das brauhaus-inspirierte Konzept wird dort mit einem Kultur- und Musikfokus kombiniert: In Partnerschaft mit der kölschen Band Kasalla soll es auch Lesungen, Comedy oder spontane Live-Momente geben. Die kulinarische Handschrift bleibt: Frische, Regionalität und Saisonalität. „Aber wir wollen hier den Fokus noch etwas verschieben, auf die Baratmosphäre nach Küchenschluss“, erzählt Till Riekenbrauk.

Herzblatt: Revival eines alten Familienrezepts

Weiter westlich – in Ehrenfeld, dem Veedel, in dem sich Zugezogene und Eingesessene zu einer lebendigen Symbiose vermischen – haben Nils Lenzen, C. Alexander Mix und Georg Schmitz-Behrenz im vergangenen Herbst ihr Herzblatt eröffnet. „Mit Herz das Blatt wenden“ ist die Devise der drei Betreiber und früheren Cocktailmixologen, die zusammen mit Braumeister Paul Nolte ein modern-schmackiges Reloading der Schank- und Speisewirtschaft aufs Tablett gelegt haben. Noltes Opa betrieb einst am selben Ort eine Kneipe. Kleine Spezialitäten braut der Enkel heute auf einer eigenen, kleinen Anlage. Der Rest läuft übers Lohnbrauverfahren, indem er sich in Brauereien einmietet.

Die Idee, die „gute Stube“ zurückzuholen, ohne sie als Folklore zu verkleiden, ist gelungen. Innen: ein gemütlicher, bewusst unperfekter Mix aus Klarheit, Minimalismus und Wohnzimmeratmosphäre. Fürs Gemeinschaftsgefühl organisieren sie auch Pubquiz-Abende, und der lauschige Biergarten tut, was Köln am besten kann: Leute zusammenklüngeln. Statt Kölsch geht hier untergäriges Nolte Cristall über den Tresen: näher am Lagerbier, süffig wie Helles, mit feinen Bittertönen und stabilem Schaum. Kein Kölsch, aber Köln in der DNA: Schon in den 1920ern wurde Cristall für das Stammhaus, das heutige Herzblatt, gebraut. In den 70ern verschwand es aus dem Stadtgedächtnis und wurde nun von Braumeisterenkel Paul Nolte als Familienrezept wiederbelebt.

Fotos: Paul Nolte / Herzblatt

Gebraut wird mit dem erklärten Ziel, vergessene Stile zurück ins Glas zu holen.

Kulinarisch lehnt sich das Herzblatt an Brauhausklassiker an und interpretiert sie leichter, moderner, mediterraner. Der Star à la carte sind die Variationen der Kartoffelwaffeln. Das Reibekuchen-Revival wird mit allem belegt, was nach produktbasiertem Zeitgeist schmeckt und zwischen „Katerfrühstück und Abendbrot“ bestens funktioniert. Auf der Karte stehen außerdem – und selbstverständlich – auch vegetarische und vegane Gerichte.

Lindenthals Kneipenreinkarnation: das Leev Marie

In Lindenthal, Kölns bürgerlich-grünem Winkel, hat sich Mark Junglas in ein 200 Jahre altes Gasthaus verliebt und ein Stück Stadtgeschichte wiederbelebt. Das „Marienbildchen“, wo noch der altdeutsche Schriftzug aus mundgeblasenen Röhren an der weißen Fassade prangt, empfing einst Stadtprominenz wie Konrad Adenauer. Dann stand es lange leer, bis Junglas es auf eigene Kappe aufwendig sanierte und als „Leev Marie“ eröffnete. Wie früher nehmen die Gäste wieder im holzvertäfelten Speiseraum am grünen Kachelofen Platz, mit Blick auf Buntglasfenster, Schmiedeeisenornamentik und Bierausschank.

Der gelernte Metzgermeister kommt eigentlich aus der Eifel, hat als Berufsjäger gearbeitet und sich in Köln „der Liebe wegen“ die Gastronomie beigebracht. Seine Wild- und Blutwurst – „Flönz“ – und andere Fleischgerichte stellt er von „Tier bis Teller“ selbst her. Wild, Schwein und Geflügel bezieht er von befreundeten Betrieben und Jägern. Die Bestseller sind sein „Himmel un Ääd“ und das Schnitzel mit hausgemachter Soße. Das Gaffel gibt’s auch als „Wiess“, und sogar die alkoholfreie Variante läuft durch den Hahn. Für den Digestiv-Moment und die Kneipen-Reminiszenz gibt’s „Leev Marie Marille“-Schnaps von einer Traditionsbrennerei. Ursprünglich wollte Junglas sein „liebes Mariechen“ noch kneipiger und rauer: als Ort, an dem man trinkt, isst, sitzt, würfelt und spielt. Dafür stehen Würfelspiele wie „Schocken“ in einem kleinen Schrank griffbereit. Aber noch sind die Gäste zögerlich.

Die Transformation der neuen Brauhaus-Szene passiert ebenso mutig wie behutsam. Was im Brauprozess mit Malz, Wasser und Hefe im Bier für Körper, Charakter und Handschrift sorgt, setzt sich im Neo-Brauhaus fort: Beste Rohstoffe und Handwerk treffen auf Mut und passendes Kolorit. Eine Generation rückt nach, denkt neu, erhält und transformiert das Alte als bewährte Substanz. Tradition wird nicht kopiert, sondern in die Gegenwart übersetzt. Mittlerweile ziehen auch die „Hundertjährigen“, Kölns alteingesessene Urbrauhäuser, mit und feilen an ihrer gastronomischen Auswahl. Der Nolte-Claim bringt es auf den Punkt: „Heute wie damals, nur besser.“

Der grüne Kachelofen erinnert an alte Zeiten – und da knüpft Metzgermeister Mark Junglas auch an, wenn er sein „Himmel un Ääd“ mit selbstgemachter „Flönz“, Blutwurst, serviert. Das Gasthaus ist nach dem Song „Leev Marie“ der kölschen Karnevalsband Paveier benannt





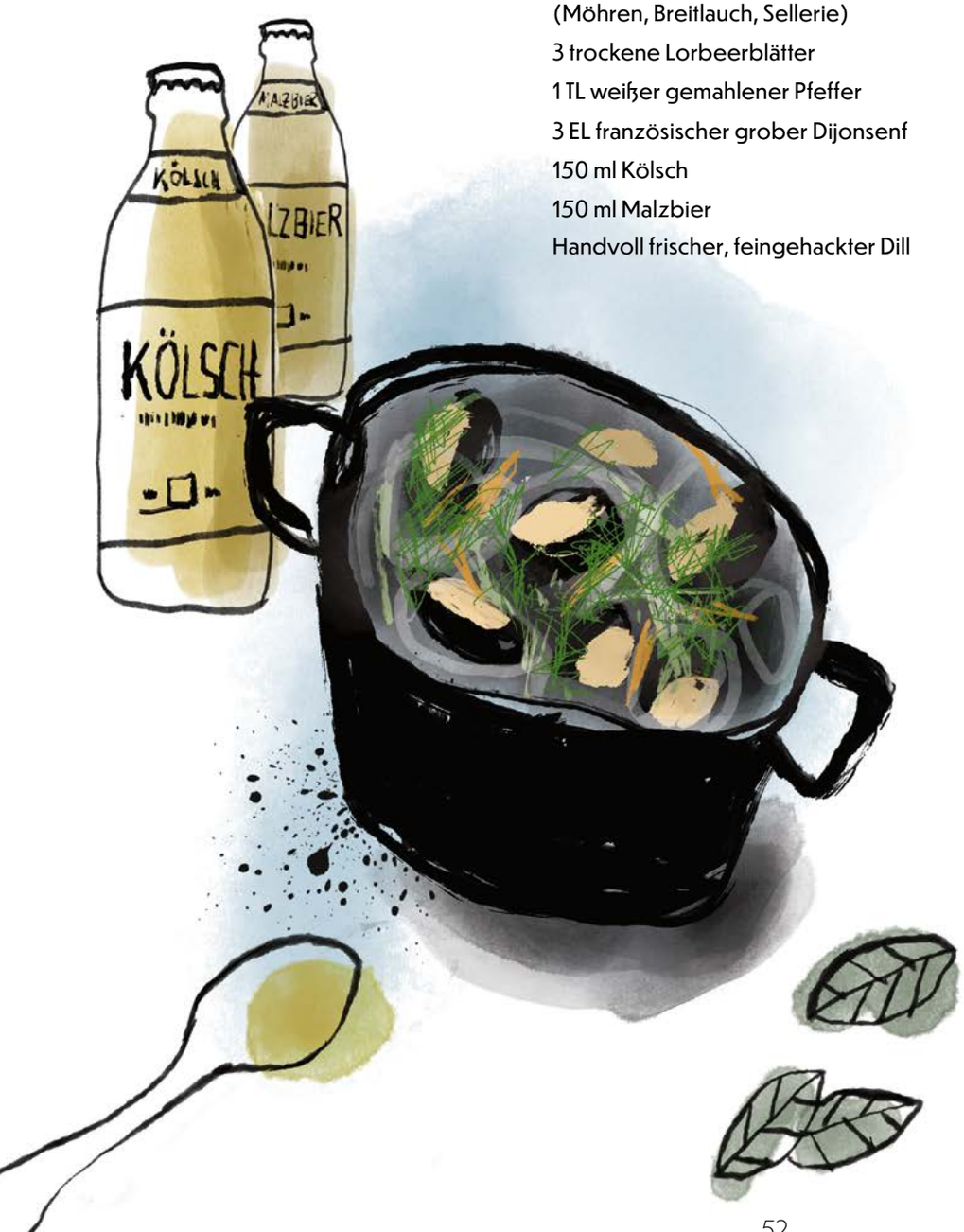


Fotos: Anke Sademann

Noch mehr alternative Brauhäuser gibt es auf kwie.koeln

FISCHVERLIEBT

Ob Muschelsuppe, klassisches Filet oder Tiradito: In Kölner Restaurants verwandeln sich maritime Zutaten in bunte Kunstwerke. Wir zeigen drei davon zum Nachkochen, jeweils berechnet für eine Person



Muscheln „Bier-Esel-Art“

1000 g Muscheln
100 g Zwiebeln
100 g Wurzelgemüse: Juliennestreifen (Möhren, Breitlauch, Sellerie)
3 trockene Lorbeerblätter
1 TL weißer gemahlener Pfeffer
3 EL französischer grober Dijonsenf
150 ml Kölsch
150 ml Malzbier
Handvoll frischer, feingehackter Dill

Zuerst die Zwiebeln, das Gemüse, die Lorbeerblätter, den Pfeffer, den groben Dijonsenf, das Sünner Kölsch und das Sünner Malzbier in einem Muscheltopf ansetzen und zum Köcheln bringen.

Dann die geputzten und geschlossenen Miesmuscheln dazugeben und circa sieben bis neun Minuten köcheln. Zwischendurch die Muscheln schwenken.

Sind alle Muscheln geöffnet und das Gemüse ist weich? Dann kann der Topf vom Herd genommen werden. Zum Schluss etwas frischen und feingehackten Dill drüberstreuen. Achtung, geschlossene Muscheln sind eventuell nicht mehr frisch und sollten nicht gegessen werden!

Bier Esel

Die Geschichte des traditionsreichen Gasthauses in der Innenstadt reicht zurück bis ins 13. Jahrhundert – 1297 wird das Haus „Zum Esel“ erstmals erwähnt. Heute versteht sich der Bier-Esel als „ältestes Muschelhaus Kölns“, spezialisiert auf kölsche Hausmannskost und Miesmuscheln in vielen Variationen.

Illustration: Bente Schipp / raufeld



Haus Müller

Das Restaurant in der Südstadt bietet eine perfekt abgestimmte Mischung aus Ecklokal-Flair und gehobener Küche. Serviert werden moderne Crossover-gerichte aus saisonalen, regionalen Zutaten. Das mediterrane Ambiente versetzt Gäste in Urlaubsstimmung.

Gebratener Steinbutt, Algensalat und mediterranes Kartoffelpüree

1 Stück Steinbuttfilet
(je ca. 160g, ohne Haut)

Für das Püree:

125 g Kartoffeln, mehligkochend

50 ml warme Milch

25 g Butter

Abrieb und Saft von 1/4 Zitrone

1/4 EL Olivenöl

3 Taggiasca-Oliven grob gehackt

3 Taggiasca-Oliven fein püriert

Muskat und Salz

Außerdem:

50 g Passepierre-Algen
(findet man an der Frischfischtheke),
1/4 Karotte, Schuss Olivenöl

etwas Rapsöl zum Braten

Meersalz, Piment d'Espelette und Pfeffer

Die Passepierre Algen in einem Topf mit siedendem Wasser fünf Minuten blanchieren, anschließend in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. Im Idealfall in dieser Schüssel ein bis zwei Stunden wässern lassen, damit sie ihren starken Salzgehalt verlieren.

Die geschälten Kartoffeln weich kochen und fein zerstampfen. Warme Milch und Butterwürfel dazugeben und verrühren. Zitronensaft und Abrieb ebenso zugeben und verrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Die Passepierre Algen abtropfen lassen. Eine kleine Karotte sehr fein würfeln und in einer warmen Pfanne mit Olivenöl schwenken. Dazu die Algen geben und mit Pfeffer und Olivenöl abschmecken.

Das Steinbuttfilet von beiden Seiten für circa eine Minute in einer heißen Pfanne mit Rapsöl braten. Dabei erst vorsichtig wenden, wenn sich die Filets von selbst lösen. Anschließend mit Meersalz und Piment d'Espelette oder Pfeffer würzen.

Gehackte und pürierte Oliven unter das heiße Kartoffelpüree heben, sodass eine schöne Marmorierung entsteht. Anrichten und genießen!



Tiradito

Für den Fisch:
150 g Fischfilet
(Lachs oder Lachsforelle)
50 g Salz
50 g Zucker

Für den blauen Rettich:
1 Stück blauer Rettich (Kopf)
Abrieb von einer Limette
20 ml Weißweinessig
30 ml Agavendicksaft
4 g Salz

Für die Weintrauben:
5 Stück Weintrauben, geschält

Kräuter zum Garnieren:
6 Blätter Dillblüten
6 Blätter Huacatay*

Für den Sud:
200 ml weißer Traubensaft
3 Zehen gerösteter Knoblauch
6–8 Körner Koriandersaat
8 Körner Szechuanpfeffer
5 g Kombu-Alge
20 ml Mirin
2–3 EL Salz (flach)
2–3 EL Weißweinessig
5–6 EL Agavendicksaft
60 ml Ingwerwasser
(von eingelegtem Ingwer)
1 TL Xanthan (gestrichen)
5 g Zitronenmelisse
3 g Katsuobushi-Flocken
1 Schote Aji Limón*
(peruanische Chili, ohne Kerne)

Für das Reisöl:
50 g schwarzer Wildreis
50 ml Reisöl

* *Die peruanischen Zutaten gibt es beispielsweise bei* ***Hola Mundo,*** *Luxemburger Straße 13, 50674 Köln*

Blauen Rettich schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit Limettenabrieb, Weißweinessig, Agavendicksaft und Salz vakuumieren oder einlegen und mehrere Tage ziehen lassen.

Traubensaft mit Ingwerwasser auf 85 Grad erhitzen. Koriandersamen, Szechuanpfeffer, Kombu, Knoblauch, Zitronenmelisse, Mirin, Katsuobushi und Aji Limón zugeben. Zwei bis drei Stunden ziehen lassen, dann abseihen. Mit Weißweinessig, Agavendicksaft und Salz abschmecken. Mit Xanthan leicht binden und fünf Tage im Kühlschrank reifen lassen.

Fischfilet mit Salz und Zucker beizen und drei bis vier Stunden ruhen lassen. Danach abwaschen, trocknen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Weintrauben kurz blanchieren (ein bis zwei Minuten), die Haut abziehen und halbieren.

Das Reisöl auf 140 Grad erhitzen. Den schwarzen Wildreis darin frittieren, bis er aufpoppt und knusprig ist. Anschließend durch ein feines Tuch oder Sieb passieren.

Fischscheiben fächerförmig auf einem Teller anrichten und mit dem Sud übergießen. Mit eingelegtem Rettich, blanchierten Trauben, Kräutern und etwas Reisöl dekorieren.

Tigermilch

Im Belgischen Viertel serviert das Team vom Tigermilch peruanische Fusionküche und kombiniert dabei traditionelle Familienrezepte mit regionalen Produkten. Kleine Portionen sollen zum Probieren und Teilen verleiten.

TOUR DE VRINGS

In welchem Veedel fühlt sich ein echter Foodie so richtig wohl? Die Bloggerin **Jelena Lozo** musste nicht lange überlegen und entführte uns auf einen Spaziergang durch die Südstadt



Ihr Instagram-Kanal heißt „Der kulinarische Donnerstag“, ihre Liebe zum Essen zelebriert die autodidaktische Köchin, Bloggerin und Content Creatorin Jelena Lozo aber rund um die Uhr. Heute lebt sie in Hürth, lange Zeit war das Severinsviertel, genannt Vringsveedel, in der Südstadt ihr Zuhause. Gastronomisch ist es das bis heute. Und das nicht, weil es hier die hippsten Spots gibt. „Für mich ist es das genussvollste Veedel Kölns, in dem Gastronomie mit ganz viel Herzblut gelebt wird“, sagt Jelena. „Es gibt niedrigschwellige Restaurants, Bistros, Cafés und Traditionskneipen an jeder Ecke – aber auch junge und mittlerweile etablierte Perlen in den Seitenstraßen.“ Oft liegen nur wenige Schritte zwischen Jelenas Stammlocations: beste Voraussetzung für einen kulinarischen Veedelspaziergang, mit kleinen Abstechern außerhalb des Vringsveedels. Zu jeder Station gibt es eine kleine Liebeserklärung der Foodbloggerin.

KAFFEE UND SÜSSES

1 Ernst Kaffeeröster

Ein Stopp bei der Ernst Kaffeerösterei ist ein Muss (nicht nur) für Kaffee-Nerds. Während sich die Gäste zur Bohnenauswahl beraten lassen, können sie dem Team beim Rösten zuschauen oder durch die verglaste Front das Treiben auf der Bonner Straße beobachten.

2 Café Nimmersatt

Von Tartelettes über Füllungen bis zur Tafelschokolade ist alles selbstgemacht. Hier werde selbst ich schwach, die man sonst mit Süßem nicht locken kann. Isa und Moritz haben sich in der Konditorausbildung kennengelernt und sorgen in der Darmstädter Straße seit über vier Jahren für Glücksgefühle bei Kuchenfans. Von der Theke kann man direkt in die Backstube schauen, wo jedes Törtchen mit Liebe hergestellt wird. In der Vitrine findet sich immer auch eine vegane sowie eine glutenfreie Option.

Fotos: Marina Weigl

SOULFOOD





DEFTIGE SNACKS

3 Epicerie Boucherie

Die Szenerie zwischen Weinregalen und rustikalem Interieur drinnen und der mit Lampions beleuchteten Terrasse draußen ist einfach zu hübsch und pittoresk, um nicht schwach zu werden. Warum also nicht mal einen Pastis bestellen und für zwei Stündchen so tun, als säße man in einem kleinen Lokal in Südfrankreich? Neben den diversen Bistro-Klassikern liebe ich vor allem die Käseauswahl, die David direkt aus Straßburg von der Fromagerie Tourette bezieht. Auf der Weinkarte findet man mittlerweile auch Naturwein von der Vincaillerie in Ehrenfeld.

4 Rosticceria Massimo

Wer ein Date in intimer Flüster-Atmosphäre haben möchte, ist hier falsch – es ist wuselig wie auf einer italienischen Piazza. Serviert werden Tagesgerichte, Pasta-Klassiker und tolle Vorspeisen. Vor allem im Sommer lohnt es sich, einen Aperitivo im Stehen zu nehmen, bis einer der begehrten Plätze auf dem Trottoir der Alteburger Straße frei wird!

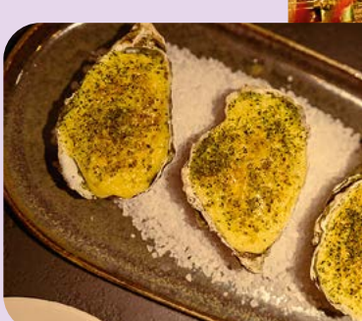
5 Maison Blue

Ich bin ganz ehrlich: Ich kann über das Maison Blue nicht objektiv schreiben, denn von all meinen Jobs in der Gastro war die Zeit im Blue die schönste! Die Küche von André Niediek feiert die französischen Klassiker und das Handwerk: Austern, selbstgemachte Terrinen, Confit de Canard, Crème Brûlée … Ich liebe alles daran!



6 Phaedra

Ich bin die erste, die Köln gegenüber Kritik verteidigt, aber: Wenn es ein Manko gibt, dann, dass das Mittelmeer und die Adria so wahnsinnig weit weg sind. Wer wie ich regelmäßig „Vitamin Sea" benötigt, ist im Phaedra allerbestens versorgt. Hier wird im besten Sinne mediterran gekocht, mit Einflüssen aus Italien, Spanien, Portugal, aber auch Marokko oder Tunesien. Die Speisekarte ist klein, aber verdammt fein, mit einem Fokus auf hochwertigem und vor allem hervorragend zubereitetem Fisch. Meeresfrüchte werden hier auch mal puristisch als Crudo oder als Austern „Rockefeller" serviert. Absolut nichts macht mich, die sich rund um die Uhr mit Essen beschäftigt, glücklicher als ein Platz an der Theke, von dem aus ich schamlos über ein Glas Wein hinweg in offene Küchen linsen kann. Und ganz ehrlich – wenige Restaurantheken Kölns sind so hübsch wie diese hier!









7 Nennillo

So sehr ich es auch liebe, meine Pizzaskills zu perfektionieren: Ich spare mir auch gern mal die zwei Tage Teig-Fermentation und gönne mir bei Nennillo eine echt neapolitanische Pizza aus dem kleinwagengroßen Steinofen, der lodernd mitten im Laden steht. Die Wartezeiten sind kurz, die italienischen Biere sind kalt und auf dem Gehweg vor dem Lokal schnell geschlürft. Eine weitere Filiale gibt es im Belgischen Viertel.

Mehr Futter für Foodies auf Jelenas Instagram-Kanal der_kulinarische_donnerstag







KNEIPENRUNDE

8 Zum Alten Brauhaus

Laut, gemütlich und urig: Das Essen ist ehrlich und lecker, der Service mächtig auf Zack. Anders als in den Brauhäusern in der Innenstadt geht es hier noch sehr nachbarschaftlich zu. An der Theke kann man regelmäßig urkölschen Rentner*innen beim Schwadronieren lauschen und im Kopf leise simultan übersetzen.

9 Pottkind

Neben dem Platz an der Theke macht mich noch etwas als Gast sehr glücklich: ein Carte Blanche Menü. So kann man jegliche Verantwortung zusammen mit der Jacke am Eingang abgeben und sich überraschen lassen. Ein zu Recht besterntes, wunderschönes Lokal mit genialem Essen – ganz ohne Chichi.

10 Lotta

Eine absolute Kult-Kneipe an der Severinstorburg, die alles bietet, was man von einer Punk-Spelunke erwartet. Eine Theke, deren Material man unter einer dicken Stickerschicht nur erahnen kann, eine Statement-Playlist, regelmäßige Konzerte, Kickertische und ein treues Publikum. Die Lotta wird nicht nur kollektiv betrieben, sondern macht sich auch für verschiedene soziale Projekte stark. I like!

11 Schnörres

Wenn es eine Bar gibt, die ich mit meiner Zeit in der Südstadt verbinde, dann ist es diese. Vor pittoresker Blümchentapete mit stabilen Drinks zu guter Musik versacken – das klappt heute so gut wie vor zwölf Jahren, als ich dort einen richtungsweisenden Abend hatte: Im Schnörres, damals noch ein paar Häuser weiter Richtung Severinstorburg gelegen, habe ich die Freunde meines Mannes im Laufe einer durchzechten Nacht scheinbar mächtig von mir überzeugt.

12 Ubierschänke

Die standesamtliche Hochzeit haben wir ein paar Jahre später unweit des Schnörres gefeiert: in der Ubierschenke. Das ist einfach die Art Eckkneipe, die jeder haben sollte. Durchmischtes Publikum, ein bisschen Fußball, saisonal viel Karneval … und einfach nette Menschen vor wie hinter dem Tresen.

Der Dom: Ikone und Gestaltenwandler

FUNCTION FOLLOWS FORM

TEXT—LYDIA BRAKEBUSCH



Er ist der Superstar der Stadt. Seine ikonischen Turmspitzen ragen in den Himmel über Köln, wie Zacken einer Krone, wie Antennen ins Weltall. „Köln ist doch viel mehr als nur der Dom!“, mault die Coolness – und biegt dann doch ehrfürchtig den Nacken, sobald sie vor die Tore des Hauptbahnhofs tritt.

Doch jeder Publikumsliebling weiß: Mit dem Ruhm kommen die T-Shirts, die Tassen und die Freundschaftsbändchen. Wir schrumpfen das Überragende auf Kühlschrankmagnetgröße, um es nahbar zu machen. Klimbim und Kitsch sind die Zeugnisse unserer Liebe.

Mehr als 600 Jahre und rund 300.000 Tonnen Stein hat es gebraucht, um den Dom zu errichten. Heute reicht ein 3D-Drucker, um eine Sandform nach seinem Gleichnis zu gestalten.

Er ist unsere ehrwürdigste Bastelvorlage, unsere geliebte Doppelspitze. Vielleicht huldigte auch Jean-Paul Gaultier dem Kölner Dom, als er für Madonna das legendäre Kegel-Bustier entwarf? Ein schöner Gedanke: eine Ikone für eine Ikone.

Viele schöne Dom-Dinge auf der-koelnshop.de

Bildnachweis (v.l.n.r., v.o.n.u.): 3–8 Produkte bei VisitKöln (der-koelnshop.de); 1, 2, 9 Produkte bei Kölner Domshop (www.koelner-domshop.de)

IMPRESSUM

Herausgeber *Köln Tourismus GmbH, Dr. Jürgen Amann (V.i.S.d.P.) Kardinal-Höffner-Platz 1, 50667 Köln, visit.koeln, info@koelntourismus.de*

Projektleitung *Claudia Neumann, Judith Blümcke*

Anzeigen *Markenkommunikation, markenkommunikation@koelntourismus.de*

Verlag *Raufeld Medien GmbH, Paul-Lincke-Ufer 42/43, 10999 Berlin*

Projektleitung *Birgit Metzner*

Redaktion *Lydia Brakebusch (Ltg.)*

Autoren *Lydia Brakebusch, Julia Frese, Philipp Haaser, Judith Hyames, Laurenzia Kiesche, Ole Löding, Kirsten Niemann, Anke Sademann, Ulrike Schattenmann*

Artdirektion *Bente Schipp*

Layout *Annett Both, Lisa von Kitzing*

Bildredaktion *Jana von Herder*

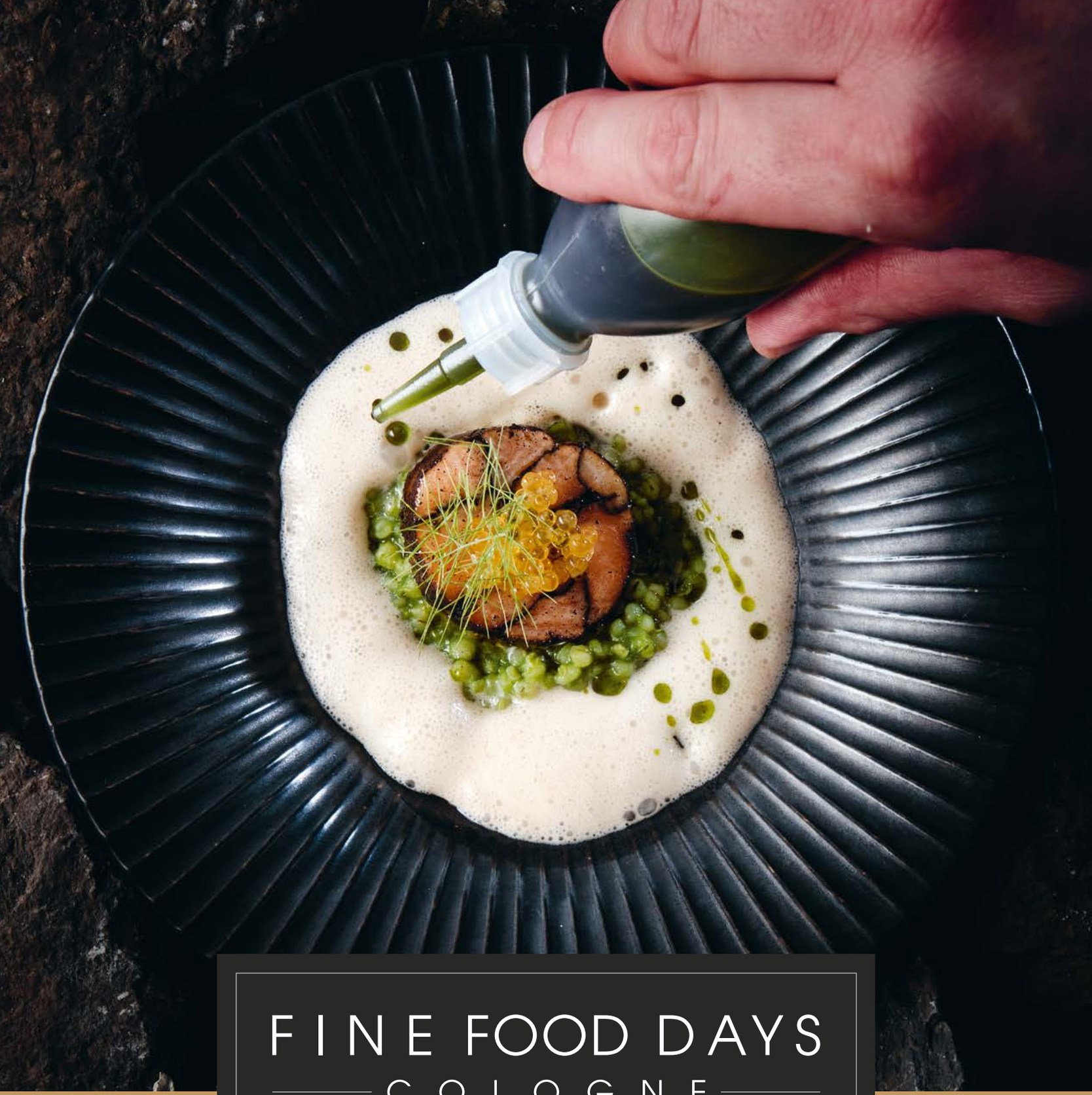
Coverfoto *Raphael Schumacher*

Druck *Mohn Media Mohndruck GmbH Carl-Bertelsmann-Straße 161 M, 33311 Gütersloh*

Auflage *160.000*

Erscheinungstermin *1.4.2026*

Die Veröffentlichung aller Veranstaltungstermine erfolgt ohne Gewähr (Stand: März 2026). K wie Köln erscheint einmal jährlich als Beilage verschiedener Zeitungen im deutschsprachigen Raum sowie online unter kwie.koeln.



FINE FOOD DAYS
COLOGNE

30.08.2026 – 13.09.2026

Das Festival der Kölner Spitzengastronomie: Weltoffen, kulturell vielfältig und nachhaltig. Erste Events sind online. Save the date!

finefooddays.cologne

schokoladen museum Lindt

DAS KÖLNER RIESENRAD

Kombiticket:
Einmal bezahlen – Dreimal genießen!



Schokoladenmuseum trifft »Kölner Riesenrad«

Besuch uns im Rheinauhafen. Entdecke die ganze Welt des Kakaos und der Schokolade! Genieße von Mai bis August und zur Weihnachtszeit im Kölner Riesenrad einen spektakulären Blick über die Domstadt!

Am Schokoladenmuseum 1a
50678 Köln
Öffnungszeiten: täglich 10 bis 18 Uhr

www.schokoladenmuseum.de
www.das-koelner-riesenrad.de

QR-Code scannen:

- Online-Tickets sichern
- Führungen und Verkostungen auswählen
- Kombiticket buchen und von 10%-Rabatt im CHOCOLAT-Shop profitieren