



Das außergewöhnliche Design des Café-Restaurants und die hohe Kunst des Küchenduos Nadir Atifi und Arend Wiesweg ziehen Kölner in ihren Bann. *Oben links:* Rotbarbe mit Jakobsmuschel auf Topinamburmousse an Safranschaum und grünem Spargel.

„LUDWIG IM MUSEUM“ RESTAURANT/CAFÉ

KUNST und Kulinarik

Schon die Lage ist prächtig. Oberhalb des Rheins neben der historischen Hohenzollernbrücke finden Kunstliebhaber am Kölner Heinrich-Böll-Platz das Museum Ludwig, eines der international renommiertesten Häuser für die Kunst des 20. Jahrhunderts. Zur Zeit (bis August) wird die Ausstellung „Russische Avantgarde“ gezeigt. Einen Logenplatz belegt das Café-Restaurant „Ludwig im Museum“. Es öffnet sich mit seiner großflächigen Glasfassade vor allem dem Himmel – gibt den Blick frei auf die Skyline von Brücke und Flussufer. Die Gastronomen Gaby und Achim Mantschegg sowie Britta Barthelmeß, bekannt durch die Restaurants/Cafés/Bars „Stanton“, „Lichtenberg“, „Feynsinn“, „Bauturm“ und „Die Rösterei“, gestalteten nach umfangreichen Renovierungsarbeiten einen Raum, der zum Ungewöhnlichsten gehört, was die Stadt zu bieten hat. Die

Gastgeber setzen seit September 2009 auf modernen Zeitgeist und eine frische Bio-Küche. Ulrike Weingarten, Mitinhaberin und Gastgeberin: „Wir beziehen Gemüse und Obst aus den Ardennen sowie aus dem Windecker Ländchen und haben einen Bauernhof gefunden, der für uns Schweine und Rinder züchtet. Wir legen größten Wert auf artgerechte Tierhaltung. So können wir unseren Gästen Würste aus eigener Schlachtung, Bio-Eier und hausgemachte Marmeladen anbieten. Auch den Kaffee, den wir fair und direkt von einer mexikanischen Kooperative beziehen, rösten wir selbst, bieten dazu selbst gebackene Kekse an. Traud, die 75-jährige Mutter von Herrn Mantschegg, liefert regelmäßig ihre frisch gebackenen Obst- und Schokoladenkuchen.“

Küchenchef Nadir Atifi und Arend Wiesweg stehen voll hinter dem Konzept und verwöhnen u.a. mit einer Fischsuppe, Perlhuhn-Trüffelpanzerotti oder einer in Süßholz geschmorten Lammhaxe – selbstverständlich alles hausgemacht. Ulrike Weingarten: „Convenience-Produkte haben in unserer Küche keinen Zutritt. Wein

liefern uns Familien-Winzer aus Franken und dem Piemont. Seit neuestem haben wir Homeless, einen Spätburgunder-Rotwein vom Weingut Hubertus Reis an der Mosel, im Angebot. Eine gemeinsame Aktion mit dem Lions Club Köln. Drei Euro jeder verkauften Flasche gehen an die Obdachlosenhilfe der SKM Köln e. V.“ Darüber hinaus findet man im „Ludwig im Museum“ selbst importierte Biere (z.B. Anchor Steam), naturbelassene Säfte aus Streuobstwiesen direkt vom Versaffer und jede Menge Unterhaltung in Gestalt von Konzerten, Lesungen und Theater. Im Herbst öffnet sich wieder der Vorhang für „Pasta Opera & Opera Bouffe“. ■

Gastgeberin: Ulrike Weingarten
Heinrich-Böll-Platz, 50667 Köln
Telefon: 02 21 / 16 87 51 39
Telefax: 02 21 / 16 87 51 37
E-Mail: info@ludwig-im-museum.de
Internet: www.ludwig-im-museum.de
Öffnungszeiten: 10.00 – 24.00 Uhr
Ruhetag: Montag
Terrasse, Events (Hochzeit, Tagung, Bankett)
für bis zu 500 Personen
Kreditkarten: EC-Karte, Visa, Mastercard