

# LIEBLINGSORTE

VON JULIA FLOB



Speisen mit Blick auf die wunderbaren Flora-Gärten

## Picknick für alle

Ein Besuch im Gartenlokal „Dank Augusta“ in der Kölner Flora

Das mit den Ausflugslokalen ist ja immer so eine Sache. In der Theorie klingt das meistens gut. Man fährt ins Grüne, stapft ein bisschen durch die Natur, atmet tief durch und lässt sich dann in einem Biergarten nieder. Träume von frischen Waffeln mit heißen Kirschen oder selbstgemachtem Blechkuchen kollidieren regelmäßig mit labbrigen Teigfetzen und aufgetautem Streuselgut. Der Cappuccino aus dem Vollautomaten wird zu allem Unglück noch mit einer dicken Schicht Backkakao bestäubt und fertig ist die Kaffeetafel des Grauens.

Umsogroßer ist die Freude über Ausflugslokale, in denen wirklich gekocht und gebacken wird. Das „Dank Augusta“ in der Kölner Flora ist eine solche Ausnahme. Hier ist alles ein bisschen anders. Das Konzept „Picknick für alle“ wirkt auf den ersten Blick vielleicht ein wenig ungewohnt, aber die Idee dahinter ist super. Wir sind ja schließlich nicht irgendwo, sondern im Botanischen Garten, einem der schönsten Orte Kölns. Die Gäste im „Dank Augusta“ bestellen keine Tellergerichte, sondern lassen sich einen Picknickkorb voller Gläser packen. In einer idealen Welt dürfte man nun mit seinem Körbchen losziehen und sich auf eine lauschige Wiese setzen. Würde sich die Stadt Köln darauf einlassen, sähe die Flora im Nu aus wie der Nürburgring nach einem dreitägigen Festival. Immerhin gibt es ein Pfandsystem, so dass die Gäste letztendlich selber entscheiden können, ob sie ihr Körbchen mit zum Rhein oder sogar mit nach Hause nehmen möchten. Allerdings ist ein Plätzchen auf der Terrasse in der Flora selbst ein ganz vorzüglicher Ort für ein Picknick. Mit Blick auf die Blumenbeete und Grünflächen schmeckt der Käsekuchen direkt noch ein bisschen besser.

Das Team des Gartenlokals gibt sich allergrößte Mühe die Corona-Schutzmaßnahmen so praktikabel wie möglich umzusetzen. Direkt am Eingang wurde ein Handwaschbecken installiert. Anschließend wird ein Klemmbrett samt Rückverfolgungs-Formular gereicht. Jetzt geht's zum Kiosk. Dort wählt der Gast zwischen Getränken, frischen Salaten, Suppen, Frikadellen, eingelegtem Ziegenkäse und diversen Kuchen aus. Die Auswahl landet samt Geschirr in einen Korb, damit geht's zur vorgegebenen Tischnummer. Nach dem Verzehr lässt der Gast einfach alles stehen und um den Rest kümmert sich das Team des Gartenlokals.

Der Kartoffelsalat im Glas ist ebenso solide abgeschmeckt wie die saftige Frikadelle aus Kalbsfleisch. Wobei die Wespen deutlich größeres Interesse am gebratenen Fleisch zeigten, als am Apfelkuchen. Die Garmethode „im Glas backen“ hat auf die Qualität des Backwerks einen erstaunlich geringen Einfluss, der Cremigkeit des Käsekuchens ist sie sogar sehr zuträglich. Sollten die Augen größer gewesen sein als die Magenkapazität, schraubt man einfach das Gläschen wieder zu, zahlt seinen Pfand und nimmt den Rest mit.

Das kulinarische Team der Flora steckt voller Ideen. So können hungrige Mittagspäusler ein Liefer-Abo abschließen und sich die köstlichen Gläschen direkt ins Büro bringen lassen. Auch Outdoor-Meetings mit den Kollegen auf der schönen Terrasse sind möglich.

Dank Augusta, Am Botanischen Garten 1a, 50735 Köln, Telefon 0221/28 48 484, Öffnungszeiten: Mi bis So 12-19 Uhr  
» [dankaugusta.de](http://dankaugusta.de)

### Julias Auswahl

Kartoffelsalat mit Gurke, Staudensellerie und süß-sauer fermentierten Zwiebeln // 4,20 Euro

Frikadelle vom Kalb // 3,60 Euro

Gemüselasagne // Frisches Gemüse, Parmesan, Ricotta und Nudeln // 6,90 Euro

American Cheesecake mit Passionsfrucht // 4,40 Euro

Apfelkuchen // 4,20 Euro



Praktisch und nachhaltig: Picknick im Glas

Fotos: Kirberg Catering