

CARSTEN HENN

## GESCHMACKSSACHE



Picknick auf der Terrasse, der Rasen ist leider tabu. Gepackt wird auf Bestellung ein Plastik-Körbchen.

BILDER: WORRING, HENN

## ZUM PICKNICK IN DIE FLORA

Im „Dank Augusta“ kommen klug Gekochtes und leckere Desserts ins Körbchen

**P**icknick im Grünen – ohne sonntagsmorgens all die kleinen Leckereien vorbereiten und einpacken zu müssen? Mit perfekt gekühltem Wein und fachmännisch aufgebrihtem Kaffee? Ein Traum! Als ich hörte, dass genau das in der Flora im Restaurant „Dank Augusta“ möglich ist, bin ich am ersten regenfreien Tag hin. Die Flora ist ein Schmuckstück – Seerosenteich, Kölsche Alpen, die Gewächshäuser – ihre Merchandising-Aktivitäten allerdings sind ein Trauerspiel. Nach dem Spaziergang hätte ich allerhand in einem Flora-Museums-Laden ausgegeben. Nur gibt es keinen. Mein Geld habe ich dafür im Garten-Restaurant gelassen – und dies nicht bereut. Vorab ein wirklich gut gemeinter Rat: Lassen Sie Platz für den Nachschub! Wie alles kommt auch dieser in Einmachgläsern daher. Das Dessert „Schwarzwälder Kirsch“ besteht aus fluffiger Schokomousse, Kirschen, Sahne und Schokostreusel – und ist süß, aber eben nicht zu süß. Gleiches beim Erdbeer-Tiramisu, dem Knisterbrösel den Extra-Kick geben. Alles ist von überzeugender Qualität, der Betreiber Kirberg Catering hat die Speisen genau durchdacht. Der Kaffee kommt von Van Dyck, der Kakao für das Eis ist fair gehandelt. Allerdings würde ich gerne wissen, woher das Fleisch stammt und mir wünschen, es wäre bio.

Was war noch alles drin in meiner Picknicktasche, die an einem der Tresen auf Bestellung gepackt wird?

Kartoffelsalat mit Gurke und einem Hauch grobem Senf – nicht zu schwer, sondern frisch; Couscous – aromatisch klar, nicht wie so oft dumpf; Nudelsalat mit Biss – weder zu cremig noch zu füllend und mit Ananas als kaum merklicher Frucht Komponente; Linsen- und Karotten-Suppe mit feiner Süße und leichter Schärfe; schließlich Fleischkäse in einer pffiffigen Alu-Kastenform, aber geschmacklich die schwächste Speise. Zusammengefasst: Herzhaftes gekonnt und leicht angerichtet. Dazu gibt es Bier, Limonaden, ein paar klug ausgewählte Weine, sogar ein Riesling „Flora Edition“ und köstlich süßen „Kalten Kaffee“ mit Pistazienduft.

Also alles gut im „Dank Augusta“ mit seinen rund 200 Plätzen? Nein. Der junge Service ist manchmal mit einer Bestellung überfordert. Es fehlten mehrere geordnete Speisen und da man mir keine Rechnung aushändigte, weiß ich nicht mal, ob ich sie trotzdem bezahlte. Auf die wärmenden Decken wies niemand hin. Die Picknick-Idee ist wundervoll, aber ein echtes Picknick wäre es, wenn man auf dem Rasen essen könnte, statt nur an Tischen auf der Terrasse. Dann hätte Köln wirklich etwas ganz Besonderes zu bieten.

**Dank Augusta**

Am Botanischen Garten 1a, 50735 Köln

☎ 02 21/2 84 84 84, tägl. 12-23 Uhr (März bis Oktober)

🌐 [www.dankaugusta.de](http://www.dankaugusta.de)

**Henns Auswahl**

**Kartoffelsalat** mit Gurke und frischen Gartenkräutern // 3,90 Euro

**Fleischkäse** mit süßem Senf // 3,90 Euro

**Pastasalat** mit jungem Gemüse // 3,90 Euro

**Gemüse-Couscous-Salat** mit Joghurt-Minze-Dipp // 4,90 Euro

**Möhren-Linsen-Suppe** // 4,80 Euro

**Schwarzwälder Kirsch** // 3,80 Euro

**Erdbeer-Tiramisu** // 3,80 Euro



Aromatischer Couscous und köstlicher „Kalter Kaffee“

**Fazit:** Kein echtes Picknick, aber ein überzeugendes Bistro-Konzept in der tollen Flora!

Gehoben: ★

Gutbürgerlich: 🍷

Gasthaus: 🏠

Bistro/Imbiss: ✗

Weltküche: ●

