

Dank Augusta in der Flora Köln: Viele gute Gründe, viele schöne Anlässe

Redaktionelle Anzeige

Afterwork bis Sonnenuntergang oder einfach nur am Abend, bei Happy Birthday oder Happy Together, als ganze Klasse oder ganze Firma – willkommen zum Sich-gut-gehen-lassen im Dank Augusta! Mitten im Grünen und mitten in der Stadt wird ein Picknick auf der



schönsten Terrasse Kölns zur Auszeit vom Alltag. Das Gartenlokal in der Kölner Flora ist bei gutem Wetter ab 11.30 Uhr bis Sonnenuntergang geöffnet. Ob zur Mittagspause, am Nachmittag zur Kaffeezeit oder abends zum Sun Downer – der Picknick-Spaß funktioniert immer. Nach dem Motto „Pick dir raus, was du fürs Picknick brauchst“ erhalten die Gäste eine Picknick-Tasche, die sie an der Bar nach Lust, Laune und Appetit befüllen

können. Zur Auswahl stehen insbesondere regionale und saisonale Angebote wie der Gartensalat Flora mit Hühnchen, Nüssen und Parmesan oder der Rote-Bette-Krautsalat. Sehr beliebt sind auch die Nur-Heute-Gerichte, die von den Dank-Augusta-Fans selbst bestimmt werden; alles hausgemacht frisch und fürs Picknick lecker verpackt. Süße Kurzweil verspricht der beliebte American Cheesecake im Glas oder die Bio-Eiscreme. Die Bohnen für den Kaffee liefert die Kölner Rösterei Van Dyck, und neben Kölsch von Sion in der Flasche gibt es verschiedene köstliche Limonaden. Unbedingt probieren sollte man den Sommertipp 2017: Ingwerlimonade von Djahé.



Das Gartenlokal ist gut mit öffentlichen Verkehrsmitteln zu erreichen: Linie 18 Haltestelle Zoo/Flora oder der Linie 16 Haltestelle Amsterdammer Straße/Kinderkrankenhaus. Die aktuellen Öffnungszeiten stehen auf der Homepage und auf Facebook. Hier wie dort kann jede und jeder Teil der Dank Augusta-Community werden, um sich über Aktuelles und Neues informieren zu lassen, zum Beispiel über leckere Aktionen wie „BBQ auf der Terrasse“.

Dank Augusta

Am Botanischen Garten 1a, 50735 Köln

Bei gutem Wetter täglich ab 11.30 Uhr

www.dankaugusta.de

Besuchen Sie uns auf



Käse Schumacher: Nichts als Käse aus Deutschland

Redaktionelle Anzeige

„Zum Käse passt ein kühles Design“, sagt Robert Schumacher. „Nichts soll von den edlen Milcherzeugnissen ablen-



ken.“ Die bietet der gebürtige Allgäuer seit November in seinem kleinen Laden an. „Ich esse selber gerne guten Käse, in Nippes habe ich schon gewohnt, deshalb jetzt mein Käseladen auf der Neusser Straße.“ Schumacher bietet ausschließlich Käse von Kleinkäsereien aus



Deutschland an – aus Schafs-, Ziegen- und Kuhmilch. Die meisten Sorten verkauft er exklusiv in Köln wie beispielsweise den Rohmilch-Bergkäse aus dem Allgäu oder den cremigen Schnittkäse aus dem Schwäbischen. Zum Angebot gehört auch Ziegenkäse aus der Vulkaneifel und veredelte Käsespezialitäten vom Rheingau-Affineur. „Dort reifen junge Käseläibe in alten Weinkellern und werden mit Trester oder Weinblättern veredelt“, erklärt Schumacher, der als Quereinsteiger zum Käsehändler wurde.

Was passt besser zum Käse als Wein? Deshalb gibt es bei Käse Schumacher auch eine kleine Auswahl von Rot- und Weißweinen aus den Anbaugebieten Rheinhessen, Nahe und Baden. Im Laden lassen sich noch mehr feine Köstlichkeiten entdecken. Neben dem Holunderblütensirup aus der Rauschendorfer Manufaktur in Königswinter und einer Auswahl von Senfspezialitäten steht Bergapfelsaft vom Obsthof Kohl aus Südtirol. „Das ist wirklich etwas

ganz Besonderes“, schwärmt Schumacher. „Denn die Äpfel wachsen auf 900 Meter Höhe und die sortenreine Säfte schmecken völlig unterschiedlich.“ Eigens für den Laden hat Robert Schumacher einen langen Tisch anfertigen lassen, der bei Bedarf heruntergeklappt werden kann. Schließlich will er auch Wein- und Käseverkostungen anbieten.

Käse Schumacher

Neusser Straße 312

50733 Köln

Telefon 0176 56 25 44 89

Öffnungszeiten:

Di-Fr 10.00 – 19.00 Uhr

Sa 9.00-16.00 Uhr

Montag ist Ruhetag.

Besuchen Sie uns auf Facebook

