

Pressemitteilung

Gartenlokal Dank Augusta in der Flora feat. Sterneköche.

Köln, 23. Mai 2016. In der Saison 2016 hält das in der Flora liegende Gartenlokal Dank Augusta für seine Gäste zusätzlich zur bestehenden Speisenauswahl ein neues kulinarisches Angebot bereit: Unter dem Motto *Dank Augusta feat. Sterneköche* gibt es kalte und warme, süße und herzhafte Speisen im Glas, für die Sterneköche Rezepte entwickelt haben. Flora Küchenchef Thomas Ottke startet mit Jan Cornelius Maier und Tobias Becker, die in der Domstadt gemeinsam das mit einem Stern ausgezeichnete Restaurant Maibeck betreiben.

Speisen im Glas, zubereitet nach Rezepten von Sterneköchen. Die Sterne sozusagen vom kulinarischen Himmel geholt – direkt hinein in die Picknick-Taschen des Gartenlokals Dank Augusta. Von dieser Idee waren Jan Cornelius Maier und Tobias Becker, die Betreiber des Sterne-Restaurants Maibeck in Köln, von Anfang an komplett begeistert. „Wir finden es einfach klasse, mit einem Rezept aus unserer Küche an einem so wundervollen Ort wie dem Dank Augusta präsent zu sein,“ sagt Tobias Becker, und sein Partner Jan Cornelius Maier fügt hinzu: „Natürlich war es erst einmal eine Herausforderung: Sterneküche unter freiem Himmel, dazu absolut picknicktauglich. Aber Thomas Ottke und sein Team haben unser Rezept einfach kongenial zubereitet.“ Jetzt ist es an den Gästen des Dank Augusta, die „Sterne im Glas“ zu kosten. Sowohl Jan Cornelius Maier als auch Tobias Becker sind sich sicher, dass sie den Gästen schmecken werden. Übrigens: Die „Sterne im Glas“ stehen nicht auf der „normalen“ Karte, sie sind eine tägliche Empfehlung, dafür gibt es sie aber auch zum Mitnehmen.

Seit seiner Eröffnung im Sommer 2014 hat sich das Gartenlokal Dank Augusta auf der Terrasse der Flora Köln zu einem beliebten Treffpunkt unter freiem Himmel entwickelt. Dies liegt an der wunderbaren Lage in einem der schönsten Gärten Kölns, in unmittelbarer Nähe zu Zoo und Rhein. Dies liegt auch an den vielen leckeren Speisen und Getränken aus der Flora-Küche, für die Kirberg Catering verantwortlich zeichnet. Küchenchef Thomas Ottke, der mit Sternekoch Jörg Müller gearbeitet hat, führt hier kreativ und qualitätsbewusst Regie. Und dies liegt an dem innovativen Gastronomiekonzept „Picknick-Genuss auf der Terrasse“. Für die Saison 2016 haben sich Jutta Kirberg und ihr Dank Augusta Team wieder etwas Neues ausgedacht: Dank Augusta feat. Sterneköche.



Die Kirberg GmbH feierte 2012 ihr 30-jähriges Bestehen und zählt zu den erfolgreichsten deutschen Caterern. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen, wie den Award Leaders of the Year 2015 und den LECA Award 2012. 2010 wurde Kirberg Catering der Titel „Caterer des Jahres“ vom Fachmagazin „Catering Inside“ für das Konzept „Corporate Food“ verliehen. In der Flora Köln ist Kirberg seit 2014 exklusiver Gastronomiepartner der KölnKongress GmbH und ab 2017 exklusiver Partner der Kölnmesse für den Kongress- und Veranstaltungsbereich als Kooperationspartner von Aramark. Kirberg arbeitet für Konzerne wie Adesso AG, AXA, PSA Peugeot CITROËN, Hubert Burda Media, Porsche Consulting, REWE Group und Telekom. Das Unternehmen bietet sein Kunden umfassendes gastronomisches Know-how, sorgt für die kulinarische Inszenierung nationaler und internationaler Events, kocht und kreiert auf weltweiten Messen, wie z.B. der internationalen Automobilmesse IAA oder der imm cologne, und im Motorsport, wie z.B. bei der Deutschen Tourenwagen Meisterschaft (DTM) oder der FIA World Rally Championship (WRC).

Pressekontakt

Simone Lenz
Marketing & PR | Kirberg GmbH
Gewerbehof 18
51469 Bergisch Gladbach
s.lenz@kirberg-catering.de
Tel: +49 2202 2403 170 | Mobil: +49 172
6685949

Kontakt Restaurant Maibeck Köln

Tobias Becker ; Jan C. Maier
Für Dich Genuss GmbH
Hohenzollernring 94
50672 Köln
fuerdich.genuss@gmail.com
Tel: +49 221 9626 7300