



DANK
AUGUSTA

Presseinformation

Das Gartenlokal *Dank Augusta* in der Kölner Flora begeistert die Besucher

Unter freiem Himmel, dazu kulinarische Genüsse und das Ganze inmitten des zauberhaften Flairs des Botanischen Gartens: Seit gut zwei Monaten entdecken Gäste auf der sonnigen Südterrasse der wiedereröffneten Flora eine neue Welt der Gastronomie. Im Gartenlokal *Dank Augusta* erwartet die Besucher eine leichte und ungewöhnliche Sommerküche. Mit einer eigenen „Picknick-Tasche“ ausgestattet, können sie an der Bar aus einer Vielzahl an frisch zubereiteten, kleinen und großen Speisen wählen. Zu den Favoriten der Gäste zählen neu interpretierte Picknick-Klassiker wie Pastasalat mit jungem Gemüse, die Frikadelle vom Kalb, knackiger Gartensalat mit Nüssen und Hähnchenwürfeln, das Gulasch vom Weiderind sowie Schwarzwälder Kirschtorte oder das Erdbeer-Tiramisu im Glas. Und auch Vegetarier und Veganer kommen im *Dank Augusta* auf ihre Kosten. Auf der Speisekarte stehen unter anderem Ziegenkäse mit mediterranen Kräutern, Gemüse-Chili mit Pfiff, Gemüse-Couscous-Salat mit Joghurt-Minze-Dipp, sommerlicher Gemüsesalat oder eine Möhren-Linsen-Suppe. „Wir freuen uns, dass wir in dieser tollen Location ein ganz neues Gastronomiekonzept verwirklichen können und mit unseren frisch zubereiteten, saisonalen und regionalen Speisen für kulinarische Glücksgefühle bei unseren Gästen sorgen“, so Andreas Guha, Küchenchef der Flora Köln. Das Konzept von Kirberg Catering – Betreiber des *Dank Augusta* – begeistert: „Sommerfeeling pur – eine Oase inmitten des städtischen Trubels“, schwärmen die Besucher einhellig. „Das *Dank Augusta* ist eine Bereicherung für die Flora und ganz Köln.“

Geschäftsführerin Jutta Kirberg zieht eine durchweg positive erste Bilanz: „Unser Ziel war es, mit unserem neuen Gastronomiekonzept alle Kölnerinnen und Kölner sowie alle Besucher dieser Stadt anzusprechen. Wir haben den Eindruck, dass wir damit in Köln angekommen und angenommen sind.“

Seit der Eröffnung Mitte Juni ist das *Dank Augusta* täglich außerordentlich gut besucht. Besonders an den Wochenenden genießen zahlreiche Gäste ihr Picknick auf der Terrasse. Aber auch unter der Woche erfreut sich das Gartenlokal, mitten in der Stadt und mitten im Grünen, großer Beliebtheit. Und das zu jeder Tageszeit. „Wir öffnen täglich ab 12:00 Uhr. Häufig stehen dann schon die ersten Gruppen vor dem *Dank Augusta* und warten auf Einlass. Und viele unserer Gäste genießen ihre Auszeit vom Alltag, bis wir abends gegen 23:00 Uhr schließen“, erklärt Kirberg. Auf der Sonnenterrasse finden rund 200 Gäste auf lässigen Sommermöbeln, in klassischen Stühlen an großen und kleinen Tischen oder auf langen Gartenbänken Platz.



DANK
AUGUSTA

Auch eine Gruppe von internationalen Tagungsplanern, die die Flora als eine der Top Event-Locations in der Region besichtigten und sich im *Dank Augusta* stärkten, zeigte sich rundum begeistert: „Die Flora ist eine erstaunliche Location – und das Picknick-Konzept des *Dank Augusta* eine richtig coole Idee“, waren sie sich einig. Und gaben an, sie würden das *Dank Augusta* ihren Kunden „sehr weiterempfehlen“.

Kirberg Catering

Die Kirberg GmbH feierte 2012 ihr 30-jähriges Bestehen und zählt zu den erfolgreichsten deutschen Caterern. Das Unternehmen erhielt zahlreiche Auszeichnungen, wie den LECA Award 2012 und belegte zweimal in Folge, 2011 und 2012, den dritten Platz im Eventcatering-Ranking des BlachReports. 2010 wurde Kirberg Catering der Titel „Caterer des Jahres“ vom Fachmagazin „Catering inside“ für das Konzept Corporate Food verliehen. Das Unternehmen arbeitet für Konzerne wie Adesso AG, AXA, CITROËN, Hubert Burda Media, Porsche Consulting und REWE Group. Es setzt kulinarische Akzente auf weltweiten Messen, wie der internationalen Möbelmesse imm, und im Motorsport, wie bei der Deutschen Tourenwagen-Meisterschaft (DTM) oder der FIA World Rally Championship (WRC). Darüber hinaus bewirbt Kirberg Catering seit zwölf Jahren die Musiker von „Rock am Ring“, Deutschlands größtem Musikfestival.

Die Geschichte hinter dem Namen Dank Augusta

Augusta war die Gemahlin des preußischen Königs Wilhelm I. und späteren deutschen Kaiser, der 1863 die Idee einiger einflussreicher Herren der Kölner Wirtschaft zur Errichtung der Flora mit einem „allerhöchsten Erlass“ billigte. Wohl und Wehe hingen damals noch von des Herrschers Gnaden ab. So war es ein besonderes Glück, dass sich Augusta sehr für dieses Projekt interessierte. Man kann vermuten, dass es diesen wunderbaren Ort wahrscheinlich ohne sie nicht gegeben hätte. Augusta war vom Konzept und den Ideen dieses botanischen Gartens und des palastartigen Wintergartens so begeistert, dass sie die Schirmherrschaft über den Bau und den Erhalt übernahm. Und eines hat sie ganz besonders beeindruckt: Die Flora sollte für alle Bürger, egal von welcher Herkunft und welchem Rang, offen sein. Und das war damals nicht selbstverständlich. Eine Büste im Garten der Flora erinnert noch heute an sie. Indem wir die Gastronomie nach ihr benennen, bekennen wir uns zur Geschichte der Flora und zu Königin Augusta, der wir ausdrücklich „Danke“ sagen. Auch wir wollen mit dem Gartenlokal *Dank Augusta* alle Kölnerinnen und Kölner sowie alle Besucher dieser Stadt ansprechen. *Dank Augusta* steht ganz in der Tradition seiner Namensgeberin!

Kontakt

Dank Augusta

Am Botanischen Garten 1a

50735 Köln

T +49 (0)2202 2403-0

F +49 (0)2202 2403-790

willkommen@dankaugusta.de

Pressekontakt

DIE PR-BERATER GmbH

Kathrin Bartsch

Worringer Str. 22

50668 Köln

T +49 (0)221 283 24-118

F +49 (0)221 283 24-222

bartsch@dieprberater.de