

# Hortensien in Kürbisgröße

In Höhns Restaurant gibt es feine regionale Küche und weiße Blütenpracht

VON SUSANNE HENGESBACH

Von Anfang Juni bis Ende Juli war Monika Höhn komplett im Annabelle-Rausch. Und nahezu jedes Mal, wenn sie vom Inneren des Restaurant raus in den Garten trat, war sie überzeugt: „Ich habe den schönsten Arbeitsplatz von Köln.“ Ungeachtet dieser subjektiven Einschätzung lässt sich auf jeden Fall sagen, dass man bei Höhns auf die „hortensigste“ Terrasse schaut.

„Die haben so was Filigranes“, sagt die Gastronomin über ihre Lieblingsblumen. „Und man wundert sich, wie viel Kraft in diesen Riesenköpfen steckt.“ Die kürbisgroßen Blüten der Waldhortensien verfärbten sich im Laufe des Sommers von zart hellgrün nach weiß und werden zum Herbst hin wieder hellgrün. Dass so nah an der Bonner Straße eine solche Blütenpracht vorzufinden ist, erstaunt auch immer wieder Gäste, die in den etwas versteckt liegenden Garten heraustreten und für einen Augenblick vergäßen, weshalb sie eigentlich gekommen seien. Dieses verdutzte „Guck Dir das mal an!“ höre sie immer wieder.

Seit sechseinhalb Jahren bietet das Ehepaar Höhn an diesem Standort feine regionale Küche. Zunächst hatte Klaus Höhn den Gertrudenhof in Rodenkirchen, anschließend das Dombrauhaus an der Goldsteinstraße, danach seine Brasserie am Ubierring und nun sein Restaurant mit rund 60 Außenplätzen in Marienburg.

Was insbesondere die älteren Stammgäste, die jeden Umzug mitgemacht haben, schätzen: Der 65-jährige einstige Schüler von Winfried Stühn (Haus Bre-

mer) ist seiner Linie während der 40 Jahre, die er inzwischen Restaurants leitet, stets treu geblieben. Nach wie vor offeriert er unter anderem Gerichte, die sonst so gut wie gar nicht mehr auf einer Speisekarte zu finden sind: Das sind die Kalbsnieren vom Tiroler Milchkalb in Dijon-Senfsoße, Kartoffelpüree und Salat (23 Euro), die Königsberger Klopse mit Wirsinggemüse und Kartoffeln (16,50 Euro) oder der Rheinische Sauerbraten vom Ochsenbäckchen mit Kartoffelklößen und Apfelkompott (24 Euro).

Neben diesen Klassikern, zu denen auch der Kabeljau mit Dijon-Senf-Butter, Wirsing und Kapern-Kartoffelpüree (26 Euro) zählt, gibt es eine etwa alle vier Wochen wechselnde Karte. Auf dieser steht unter anderem das Kalbskotelett mit Pfefferlingen und Steinpilzen und Schnittlauchpüree (36 Euro) oder die Marensin-Poularde mit Pfefferling-Wirsing-Gemüse und Püree (24 Euro). Offene Weine gibt es ab 7,50 Euro (0,2l).

Für einen kurzen Moment der Sprachlosigkeit sorgt Monika Höhn immer dann, wenn Gäste bei einer telefonischen Reservierung zaghaft fragen, ob sie eventuell ihren Hund mitbringen dürften. Dann entgegnet die Gastronomin in einem Ton, der sogar ihre ansonsten stoische Rauhaardackeldame zusammenzucken lässt: „Bei uns herrscht Hundezwang!“

**Höhns Restaurant**, Bonner Straße 381, Telefon: 0221/348 1293. Öffnungszeiten: mittwochs bis samstags ab 18 Uhr, sonntags ab 12 Uhr, da ist aber bereits um 20.30 Uhr letzte Bestellung. Montags und dienstags geschlossen.



Die hübsche Terrasse von Höhns Restaurant in Marienburg ist von der Bonner Straße aus nicht zu erkennen. Foto: Michael Bause

## DIE PLÄTZE ALS DOSSIER

Die 34 Folgen der Serie „Lausigste Plätze“ haben wir in einem E-Paper-Spezial gebündelt. KStA-PLUS-Kunden können sich das Dossier auf unserer Internetseite

herunterladen. Für Print-Abonnenten ist der 1. Monat KStA-PLUS kostenfrei, danach 4,90 Euro. Das Abo ist monatlich kündbar. [www.ksta.de/plätze](http://www.ksta.de/plätze)



## Chinafest auf dem Roncalliplatz

Traditionelle und moderne chinesische Kultur ist vom Donnerstag, 12. bis Samstag, 14. September 2019 auf dem Roncalliplatz zu sehen. Die Stadt Köln lädt zum vierten Mal zum Chinafest. Besucher erwarten ein Bühnenprogramm mit Tai Chi, Kung-Fu, Akrobatik, Musik und Gesang sowie Mitmachaktionen wie Sprach-, Kalligraphie- und Bastelkurse. Peking – seit 1987 Kölns Partnerstadt – entsendet 20 Kunsthandwerker und zwei Künstlerensembles, auch

das Generalkonsulat Chinas in Düsseldorf unterstützt das Fest. Ein Markt mit chinesischem Kunsthandwerk, traditioneller Medizin, Schmuck, Mode und Kleinmöbeln bietet ein vielfältiges Angebot – auch ein kulinarisches: von traditioneller Pekingente über Nudelsuppen bis zum „Mondkuchen“. Oberbürgermeisterin Henriette Reker wird das Fest am Donnerstag um 20 Uhr mit dem Generalkonsul Chinas, Haiyang Feng, eröffnen. (red) Archivfoto: Stef

**Barilla italienische Pasta**  
aus 100% Hartweizen, versch. Sorten, je 500 g Packung (1 kg = € 1,50)

**HERZKNÜLLER 0.75**

**Trumpf Schogetten**  
versch. Sorten, je 100 g Tafel

**HERZKNÜLLER 0.55**

**Schogetten**  
Erdäpfel-Aperitif

**HERZKNÜLLER 0.39**

**Der große Bauer**  
Fruchtojoghurt, versch. Sorten, je 250 g Becher (100 g = € 0,16)

**frucht Liebe**  
versch. Sorten, je 1 l Einweg-Flasche, pfandfrei

**HERZKNÜLLER 0.99**

**LIEBE**  
Sahne, Maracuja

**HERZKNÜLLER 0.88**

**Buko Frischkäse**  
versch. Sorten und Fettstufen, je 200 g Becher (100 g = € 0,44)

**Herzklopfen garantiert!**  
#herzmomente

**5.99**

**FRISCHER SCHWEINERÜCKENBRATEN**  
aus dem Kernstück der Keule geschnitte, ohne Knochen, besonders zart und mager, 1 kg

**8.88**

**Zarte ROULADEN**  
aus den Kernstücken der Keule geschnitte, deutsches Jungbullenfleisch, 1 kg

**7.99**

**FRISCHE PUTENSCHNITZEL**  
aus der Brust geschnitte, besonders mager, für den kalorienbewussten Genuss, 1 kg

**375 g Stück 2.00**

**SCHINKENWURST**  
375 g Stück (1 kg = € 5,33)

**1.49**

**Spanien PFIRSICHE oder NEKTARINEN**  
gelb- oder weißfleischig, Klasse I, je 1 kg

**0.66**

**XXL-FRÜCHTE**  
Südafrika PASSIONSFRÜCHTE  
Stück

**0.77**

**Neuseeland/Chile TAFELAPFEL**  
„Gala“, Klasse I, 1 kg Schale

**3-TAGE-PREIS 5.99**

**SPIESSBRATEN**  
vom Schweinebacken, gefüllt mit Zwiebeln, küchenfertig vorbereitet, 1 kg

**0.88**

**Niederlande ROSENKOHL**  
Klasse I, 500 g Netz (1 kg = € 1,76)

**3-TAGE-PREIS 0.69**

**SIGNAL ZAHN-CREME**  
versch. Sorten, je 75 ml Tube (100 ml = € 0,92)

**Bei uns sparen Sie immer.**  
Punkten und sparen Sie bei jedem Einkauf in Ihrem EDEKA-Markt\* mit unserer Genuss+ App.

**€ 0.70 RABATT\***

**ZOTT MONTE MAXI oder XXL**  
versch. Sorten, je 4 x 100 g = 400 g / 400 g Packung / Becher

\*Mehrfach entförderbar