

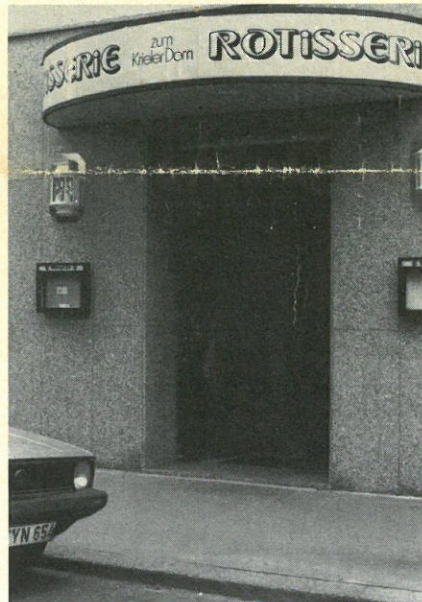
Schlemmen am Dömchen

Erst seit einem halben Jahr betreiben Thomas und Haidée Köhler ihre „Rotisserie am Krieler Dömchen“ in Köln-Lindenthal. Ganz ohne Werbung hat sich bis heute ein fester Kreis von Stammgästen herausgebildet, die vor allen Dingen wegen der feinen Küche von Thomas Köhler mit ihren gekonnten Zubereitungen kommen.

Als wir uns für MARKT+WIRTSCHAFT ansagten und darum baten, möglichst viele verschiedene Gerichte probieren zu dürfen, scheute sich Thomas Köhler nicht, uns im Laufe des Abends 16 verschiedene Zubereitungen zu offerieren – vier Gänge für vier Personen, für jeden etwas anderes. „Sie sollen ja schließlich meine Küche so gut wie möglich kennenlernen“, schmunzelte er.

Im gemütlichen Restaurant, das wie ein großbürgerliches Wohnzimmer wirkt und das ganz in beige und rosa gehalten ist, mit schönen alten Möbeln als Akzente, wirkt die Dame des Hauses zusammen mit dem Sohn und zwei jungen Gehilfinnen. Eine angenehme, persönliche Atmosphäre, die in erster Linie durch die herzliche Art der Gastgeberin bestimmt wird. Sie, eine ehemalige Stewardess, umgangsgewandt und sprachbegabt, bezeichnet den Beruf ihres Mannes als ihr Hobby, sammelt Kochbücher und besucht Kochkurse. Aber die Küche ist und bleibt das Reich von Thomas Köhler, der sowohl eine Kellner- als auch eine Kochlehre absolviert hat, nach Auslands-Aufenthalten den Party-Service eines Warenhaus-Unternehmens aufgebaut hat und in den letzten Jahren in Wipperfürth, als Chef der Lohmühle, zu finden war. „Aber dort war das Publikum nicht danach“, sagt er.

Fast die gesamte Einrichtung der Lohmühle steht jetzt in der neuen Rotisserie, und Thomas Köhler kann seine Kochkünste endlich so entfalten, wie er es immer vorgehabt hat. Aus der Vielzahl der Gerichte, die er uns im Laufe des Abends vorsetzte, greifen wir nur einige Höhepunkte heraus: Ein Salat mit Scampi und



Kalbsbries war frisch und appetitlich, ein schöner Auftakt für ein größeres Menü. Crêpe gefüllt mit gebeiztem Lachs: Eine Delikatesse, die Können und Sorgfalt signalisiert. Aufgeschlagene Rahmsüppchen, die er uns in den Varianten als Spargel-, Kräuter-, Schnecken- und Paprika-Zubereitungen servierte, schmeckten einfach „schnuckelig“, wie man in Köln sagen würde.

Unter den Fischgerichten gefiel uns am besten ein Salm in Blattspinat und Blätterteig mit weißer Butter-sauce, bei dem einfach alles stimmte.

Auch Scampi, in einem Stövchen serviert, waren eine originelle und schmackhafte Idee. Erst recht bei dem Hauptgerichten hatten wir Grund zur Freude: Sei es ein Mixed Grill mit Steinpilzen, eine Lammkeule oder ein Lammrücken, oder die von uns meistgeschätzte Entenbrust: Handwerkliche Perfektion, ein Gespür dafür, was zusammenpaßt, und ein sicherer Geschmack sorgen für Harmonie.

Das ganze ist übrigens höchst bezahlbar: Für das „Menü surprise“ zahlten wir 55 Mark pro Person – nicht viel für eine Vorspeise, eine Suppe, ein Fisch- und ein Fleischgericht sowie ein Dessert. Ein 1983er Riesling Reserve aus dem Elsaß kostete 29,50, ein sehr trinkbarer Rouilly von Jaffelin stand mit 45 Mark auf der Rechnung.

Rotisserie am Krieler Dömchen
Bachemer Str. 233, 5000 Köln 41 (Lindenthal),
Tel. 02 21/43 29 43
12 bis 15, 18 bis 24 Uhr
dienstags und mittwochs mittags geschlossen.