



Kölner Tafeln:

Wo Wein und Essen Spass bereiten!

Essers Gasthaus in Ehrenfeld

Entscheidend ist letztlich immer die Harmonie von Speis und Trank. Und genau das scheint uns bei Essers gut gelungen, denn die Speisekarte ist österreichisch/neudeutsch geprägt und die passenden Weine dazu empfiehlt Iris Giessauf, eine waschechte Österreicherin, eine Fachfrau (Sommelière) und nicht zuletzt Partnerin von Andreas Esser, dem Inhaber des Lokals.

Andreas Esser hatte schon immer ein Faible für gute Weine und leckeres Essen und weil er auch gerne am Herd steht, eröffnete er 1995 das Essers in Sülz an der Luxemburger Strasse. Das Lokal wurde schnell bekannt für seine gute und ehrliche Küche und nicht nur bei den Sülzern wurde es immer beliebter.

Im Dezember 2004 folgte dann der Umzug nach Ehrenfeld in die Ottostrasse. Ein Ortswechsel, der offensichtlich gut getan hat, denn die Räumlichkeiten sind größer und angenehm aufgeteilt in einen Gastwirtschaftsteil und das Restaurant.

Auch von außen bekennt das Essers mehr Farbe. Nähert man sich in den Abendstunden, so lockt das Lokal schon von weitem in seine gemütlichen Räume und erstrahlt in einem warmen Licht, denn die Außenwände sind rot gestrichen. Im Inneren verbreiten die vielen leeren Flaschen, welche die Simse dekorieren, eine sinnensfreudige Atmosphäre, die dem Gast sofort klarmacht: Hier wird Wein getrunken. Erfrischend freundlich und kompetent bedient Iris Giessauf ihre Gäste und sie ist stets bemüht, dass alle zufrieden sind. Einen solch aufmerksamen und vor allem heiteren Service findet man im Köln der muffigen Köbesse selten. Eines freilich hat die Dame des Hauses mit diesen gemeinsam: Ihr fehlt der ripuarische Zungenschlag. Das muss aber kein Nachteil sein, denn die gelernte Sommelière gibt mit einem Akzent, der zu ihren Weinen passt, fachkundigen Rat. Kaum jemand stellt seine Weine mit soviel Leidenschaft und Kenntnis vor. Auf der Weinkarte kommt natürlich die österreichische Ader durch, aber auch die deutschen Weine sind angemessen vertreten und mit Bedacht ausgewählt. Wo man so bedingungslos dem Weinservice vertrauen kann, da schmeckt das Essen besonders gut. Vor allem, wenn man bedenkt, dass die Weine ausgesprochen fair kalkuliert sind und nicht, wie sonst allzu oft üblich, der Preis für ein kleines Gläschen das Vielfache des Bruttopreises für die ganz Flasche ausmacht. Die Speisekarte besteht aus einer DIN-A-4 Seite, die für jeden Geschmack etwas bereit hält. Die Anzahl der Gerichte ist übersichtlich, weil eben alles frisch gekocht wird. Es gibt sogenannte Stammgerichte, wie den Vorspeisenteller oder den gemischten Salat mit Fisch. Die übrigen Speisen variieren nach Angebot und Fantasie des Kochs. Der kann dem österreichischen Einfluss freien Lauf lassen und kocht z.B. Wildschweinterrine mit Vogerlsalat (Feldsalat) als Vorspeise oder Tafelspitz vom steirischen Rind im Hauptgang. Wer noch Platz hat, bestellt sich den Käseteller oder den Marillenpalatschinken. Man bekommt wie auch beim Wein gute Qualität zum akzeptablen Preis. Und das ist selten geworden in Köln! Ach ja und sonntags gibt es Wiener Schnitzel mit steirischem Bauernsalat. Köstlich!