



Joachim Römer

MEIN LEBEN BEI TISCH



25 Jahre Restaurant-Kritik

**Joachim Römer: Mein Leben bei Tisch
25 Jahre Restaurant-Kritik**

Erschienen als Privatdruck zu meinem 70. Geburtstag
am 7. Juni 2013

(C) Joachim Römer, Köln und Prien am Chiemsee



**25 JAHRE
RÖMER'S
RESTAURANT
REPORT**

Ein Rückblick



Als Zwölfjähriger tippte ich Speisekarten für das Restaurant im Haus meiner Eltern. Seitdem bin ich Gastronomie gewohnt: Essen gehen statt selber kochen war in unserer Familie die Regel - bei „Siechen Diess-

ner“ in Wuppertal, in der „Post“ in Wermelskirchen, im „Altenberger Hof“ in Odenthal, bei „Bockhacker“ in Dhünn und im „Weinhaus Wolff“ in Köln. Mit zwanzig trug ich mein erstes selbst verdientes Geld vorzugsweise in anspruchsvolle Restaurants (was ich mir nicht allzu oft leisten konnte) und mit dreißig fing ich an, auch darüber zu schreiben. Mit vierzig hatte ich die Zeitschrift der Kölner Industrie- und Handelskammer „relauncht“, wie man heute sagen würde, und als besonderen Gag einen „Restaurant-Tipp“ eingeführt, den es heute noch gibt. Seitdem schreibe ich für die IHK jeden Monat über ein anderes Restaurant in der Kölner Region, und werde nicht müde, den stets wechselnden Tischgästen zu erläutern, wie man Speisen bewertet.

Köln, am 7. Juni 2013

Prien am Chiemsee, 9. Juni 2013

Joachim Römer



1985

Meine erste Buch-Veröffentlichung war ein schmales Heftchen im Postkartenformat mit dem Titel „Sieben junge Kölner Gastronomen“. Die hatten sich unter meiner Regie zu einer kleinen Erfa-Gruppe zusammengeschlossen, und das Heftchen war sozusagen ihre Visitenkarte. Dabei waren Peter Boehm („Pierre“), Romain Wack („Elsbeth‘ s“), Ernst Föllmer („Artischocke“), Isabel Jmine („Le Gaulois“), Rolf Bähr („Remise“), Hans-Jürgen Bienkowski („Zum offenen Kamin“) und Franz Hütter („Zur Tant“). Franz Keller, der sich damals in Köln niedergelassen hatte, wollte nicht mitmachen. Das war 1985.

Damals schrieb ich schon für den Kölner „Express“ eine Serie von Restaurant-Kolumnen unter dem Titel „Kölner Küchen“, die zehn Jahre lang jeden Samstag erschien. Ein paar Jahre später gab es für die Bonner Ausgabe auch die Kolumne „Bonner Küchen“.

EXPRESS testet Kö-
 lner Küchen. Vom gut-
 bürgerlichen Brau-
 haus bis zum Drei-
 Sterne-Restaurant. EX-
 PRESS gibt Tips. Ist
 die Ware frisch? Ver-
 steht der Koch sein
 Handwerk? Stimmt der
 Preis? Ist die Bedie-
 nung nett? Heute
 lesen Sie das neueste
 Test-Ergebnis.

**Kölner
 Küchen**

EXPRESS testet Restaurants
 im nächsten Heft

Heute: Bei „Rino“ am Ebertplatz

Ein tolles Essen, aber es hat seinen Preis

Bei Rino essen, heißt
 groß ausgehen. Wer
 sich beim Luxus-Itali-
 ener verwöhnen lassen
 will, muß mit 200 Mark
 pro Person rechnen.
 Dann bekommt man
 aber auch das Feinste,
 was die Küche von
 Rino Casati zu bieten
 hat, und ganz tolle ita-
 lienische Weine dazu.
 Es geht auch billiger
 — aber dann entgeht
 einem viel.

Ich habe mich von Rino
 verwöhnen lassen. Zuerst mit
 einem „Vileto Tomato“ —
 hauchdünn geschnittene,
 rote gebratene Scheiben
 vom Kalbfleisch mit einer deli-
 katen Sauce aus Thunfisch
 und Kapern — für meinen
 Geschmack perfekt. Dann
 kam ein Linsengericht, das
 der Chef neu erfinden hatte
 und für das er noch keinen
 Namen hatte. Ausgerollter
 Nudelteig mit bechamel-
 Sauce und dünn gehobelten
 Gemüsen belegt, alles zu-
 sammengerollt und darin in
 Scheiben geschnitten — so-
 zuagen eine italienische
 Frühlingsspeise.

Alle dritten Gänge brachte
 Rino Langostinoschwalbe,
 in der Schale gebrät und mit

Butter und Basilikum ge-
 würzt. Und als Höhepunkt
 kam eine knusprig gebratene
 Ente mit Phorminsauce —
 eine Spezialität des Hauses,
 wobei die Phorminsauce
 überhaupt nicht süß
 schmeckt.

Den Käse konnte ich mir
 von zwei Platten aussuchen
 — eine mit italienischem,
 eine mit französischem Käse.
 Und zum Abschluß riefte der
 Köchler einen Dessertwagen
 an den Tisch, auf dem allein
 acht Sorten Obst standen —
 von den Cremes, Mousseen
 und Sorbets ganz zu schweigen.
 Für ein paar dieser
 Köstlichkeiten hat man nor-
 malerweise noch Platz, weil
 alle Gerichte bei Rino locker
 und leicht sind.

Zu den Vorspeisen emp-
 fiehlt Rino einen boccacino
 weißen „Gavi“, der zur Zeit
 bei Italien-Weinbrütern be-
 sonders in Mode ist, und zur
 Ente einen sieben Jahre
 alten „Gaja Barolo“ —
 beides Spitzengewächse, die
 mir mindestens so gut
 schmecken wie teure franzö-
 sische Weine. Billig sind
 aber auch Rinos Weine
 nicht: 75 Mark für die Fla-
 sche muß man schon anie-
 gen, wenn's ein sehr guter

sein soll.

Während des ganzen Es-
 sens spielte ein Musiker auf
 einer elektronischen Orgel
 — zwar dezent, aber über-
 haupt nicht mein Ge-
 schmack. Apropos Ge-
 schmack: Rino schaut sich
 überhaupt nicht, Spitzende-
 ken und Goldpokale nachge-
 machte Barockstühle, bunte
 Teller und rosa Seanteln
 miteinander zu kombinieren.
 Demnach bekommt auch
 der Teppich ein Muster. Leu-
 cher Buchstaben „RC“ wie
 Rino Casati.

Ich glaube, Rino ist es völ-
 lig egal, wenn der Bell nicht
 stimmt. Hauptsache gerüh-
 lich — und wenn es nicht ge-
 fällt, der kann ja woanders
 hingehen. Aber was über-
 sieht man nicht alles, wenn's
 um sehr gute Essen geht?

Außerdem: Rino ist eine
 Persönlichkeit. Wie Figaro im
 Barber von Sevilla ist er mal
 am Herz und mal bei den Gä-
 sten, zerlegt in Windeseile
 eine Ente, hat alles im Blick
 und sein Personal perfekt
 unter der Fuchtel.

Ansicht bei Rino „Parasol“ Pas-
 ser, Ebertplatz 110/5, ab 10 Uhr, ge-
 öffnet 12 Uhr, 10 Uhr und 10 bis 12 Uhr
 Sonntag-Küchen.

Der nächste Test kommenden Samstag

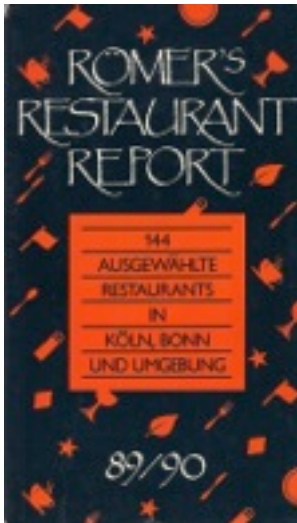
Amplone

Eine der ersten meiner sicher 500 Restaurant-Tests für den Kölner und den Bonner „Express“. Die Rezension des Restaurants „Bei Rino“ erschien am 18. Mai 1985.



1986

Die Erfahrungen, die ich mit den Kölner Küchen sammelte, verarbeitete ich erstmals in diesem Jahr und in einer weiteren Ausgabe 1987 in einem Buch mit dem Titel „Restaurant-Lexikon“, das für mehrere deutsche Großstädte in einem Münchner Verlag erschien. Die Zeitungsverlage waren damals noch nicht so weit mit dem Cross-Marketing, sonst hätte es sicher damals einen „Express-Guide“ gegeben.



1988

Im Sommer erschien die erste Ausgabe von Römer's Restaurant Report mit 144 ausgewählten Restaurants. Verleger war Michael Wienand. Das Taschenbuch sollte für die Jahre 1989 und 1990 gültig sein.

Den Guide stellte ich der Presse im „**Goldenen Pflug**“ vor, der damals als eines der ersten deutschen Restaurants drei Michelin-Sterne hatte. Gleichzeitig veranstaltete ich erstmals „**Römer's kulinarischen Jahrmarkt**“, ein Festival für Feinschmecker im neu eröffneten Maritim-Hotel, das (später unter dem Namen „**Römers kulinarische Kostprobe**“) zwanzig Mal wiederholt wurde - später auch im Grandhotel Petersberg und einmal im Grandhotel Schloss Bensberg (woraus später ohne mein Zutun „**Althoffs Festival der Meisterköche**“ entstand) und für Freunde guter Küchen eine gefragte Veranstaltung war. Die letzte Kostprobe fand im Oktober 2009 statt.



Die Kulinarischen Kostproben waren jedes Jahr ein Ereignis der Extraklasse mit rund 500 Besuchern.

Die Restaurants bewertete ich mit Sternen - die Römerköpfe kamen als Idee meines WDR-Kollegen Armin E. Moeller erst später. Es gab maximal fünf, und ich war sehr geizig damit: Fünf Sterne bekamen nur der „Goldene Pflug“ in Köln und die „Traube“ in Grevenbroich. Weitere damalige Top-Adressen wie das „Chez Alex“, „Bado“ und „Rino Casati“ mussten sich mit vierein zufrieden geben, und bei „Moissonnier“, heute Kölns bestes Restaurant, gab es damals nur Hausmannskost: Der heute hoch dekorierte Küchenchef Eric Menchon kam erst später ins Haus.



Blick ins Buch: Die erste Ausgabe meines Reports



1991

Die zweite Ausgabe erschien im Herbst 1990 und stellte 150 Restaurants vor. Zwischenzeitlich hatte ich zusammen mit Gérard Schmidt den Bestseller **„Kölsch Kaviar un Ähzezupp“** bei Wienand herausgebracht, denn ich hatte zwischen der ersten und der zweiten Ausgabe ein ganzes Jahr Zeit für neue Taten.

In der Zwischenzeit war viel geschehen: Der „Pflug“ hatte seinen dritten Stern verloren; Johannes Kokjé hatte das „Chez Alex“ verlassen und sich mit dem „Ambiance am Dom“ selbständig gemacht. Roland Bado war gestorben, und auf der „Schäl Sick“ machte die „Graugans“ im Hyatt Hotel mit ihrer Fusions-Küche Furore. „Elsbeth’s Restaurant“ benannte sich in „Wack“ um, und im „Wal-fisch“ wirkten Karl-Heinz Steinbüchel und Klaus Zimmer.



Der Titel „Kölsch Kaviar un Ähzezupp“, den ich zusammen mit Dr. Gérard Schmidt schrieb, erlebte fünf Neuauflagen und war bis in die 2000er Jahre im Kölner Buchhandel sehr gefragt.



1992

In dieser Ausgabe stellte ich erstmals meine persönlichen Favoriten vor – eine sehr subjektive Auswahl von herausragenden Persönlichkeiten der Kölner Gastronomie. Irmgard Halbedel in Bonn, Rino Casati und Enis Akisik („Bizim“) in Köln waren dabei.

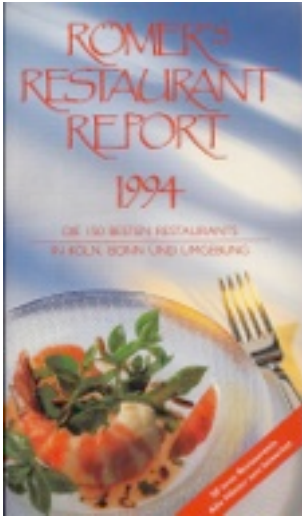
Ein kleiner „Restaurant-Knigge“ mit witzigen Zeichnungen von Heribert Schulmeyer schmückte die letzten Seiten. Der Beitrag war ursprünglich in der von mir gestalteten Zeitschrift „markt+wirtschaft“ erschienen. Meine etwas knausrige Trinkgeld-Empfehlung beim Bezahlen der Rechnung (fünf Prozent und dann aufrunden) sorgte damals für Gesprächsstoff.



1993

Ein lebendiges Jahr: Dieter Müller eröffnete sein Restaurant im Bergisch Gladbacher „Schloss Lerbach“; Erhard Schäfer kochte im „La Vita“, das in die Kreishaus-Galerie umgezogen war, und Dieter Kaufmann eröffnete in der „Traube“ in Grevenbroich ein großzügiges neues Restaurant. Yves Segretain machte sich mit der „Ufer-Galerie“ in Rodenkirchen selbständig (damals noch mit offener Terrasse), die heute unter dem Namen „Le Patron“ ein elegantes Restaurant ist.

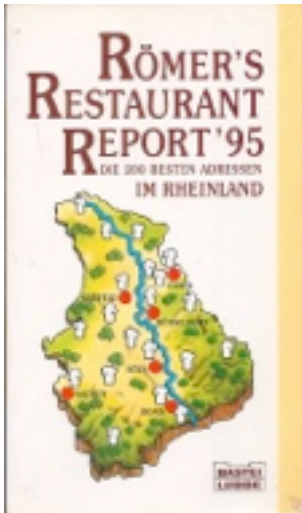
Erstmals errechnete ich Durchschnittspreise für jedes Restaurant, was in späteren Ausgaben als „Römers Normalzeche“ fortgesetzt wurde. Am Schluss des Führers berichtete ich über aktuelle Gastro-Trends und stellte die provozierende Frage „Wie unanständig ist Essengehen?“



1994

Diese Ausgabe war die bisher dickste – und meine letzte im Wison-Verlag. Birgit Müller wurde darin meine „Lieblings-Restaurantchefin“, Oliver Müller bei Rino Casati mein „Lieblings-Sommelier“.

Ich berichtete über eine **kulinarische Rhein-Kreuzfahrt**, die ich im Oktober 1993 zusammen mit der KD-Rheinschiffahrt veranstaltet hatte und wo Dieter Müller, Johann Lafer, Emile Jung („Le Crocodile“, Strasbourg) und Michael Baader vom Teufelhof in Basel an Bord von „MS Britannia“ für meine hundert Gäste kochten - jeden Abend ein anderer Spitzenkoch, die Teilnehmer in Abend-Garderobe. Die Reise bekam im folgenden Jahr eine Neuauflage in Gestalt einer kulinarischen Mosel-Kreuzfahrt, ebenfalls mit prominenten Köchen. Ich war damals nicht zäh genug, das Format als feste Einrichtung zu etablieren.



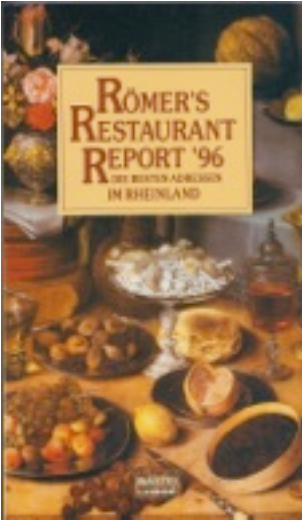
1995

Auf die Dauer wurde mir Köln zu eng: Ich strebte nach neuen Horizonten. Mit dem Lübke-Verlag brachte ich einen Restaurantführer für das gesamte Rheinland heraus. Nicht nur die besten Adressen von Köln und Bonn, sondern auch Aachen, Düsseldorf, das westliche Ruhrgebiet und der Niederrhein waren jetzt mein Thema. Meine Frau Eleonore und ich reisten von Kleve im Norden und Aachen im Westen bis nach Andernach im Süden.

Ein schwergewichtiger Großauftrag des Könemann-Verlags war der Doppel-Bildband „**Culinaria - Europäische Spezialitäten**“, der in fünf Sprachen übersetzt wurde und in Großauflage gedruckt wurde. Ich schrieb ganze Nächte durch, obwohl ich nur den ersten Band mit den 15 nord-europäischen Ländern zu verantworten hatte.



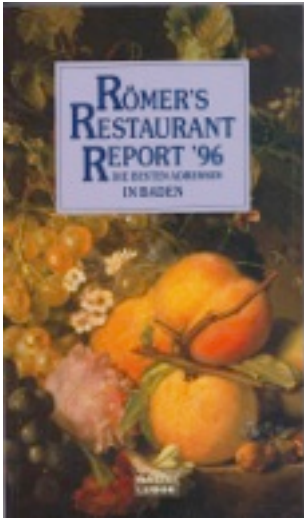
Das Buch erschien in neun Sprachen in einer Gesamtauflage von fast 300.000 Exemplaren. Eleonore war sehr stolz auf mich, als sie es in einer Buchhandlung in Buenos Aires entdeckte. Eine gekürzte Version in einem Band ist immer noch im Handel.



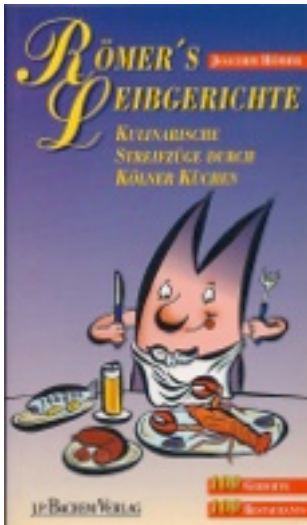
1996

Dies war meine zweite Ausgabe im Lübbe-Verlag. Johann Lafer zog auf die Stromburg um; Helmut Thieltes baute sich im „Waldhotel Sonnora“ einen prächtigen achteckigen Gourmet-Pavillon. Berthold Bühler ergänzte seine „Résidence“ in Essen-Kettwig um das streng nach Feng Shui ausgerichtete „Benedikt“. Noch ein Benedikt: Gisela Keus machte in Kornelimünster bei Aachen mit ihrer Küche Furore.

Ich hatte alle Hände voll zu tun, denn gleichzeitig sollte ein zweiter „Römer“ erscheinen, diesmal für die Restaurants im Badischen.



Noch einmal 1996: Verleger Gustav Lübke bot mir an, einen weiteren Führer über die Gastronomie in Baden zu schreiben, der zeitgleich mit dem 1996er Report für das Rheinland erschien und den ich in Baden-Baden vorstellte. Die Vision war eine Serie von Restaurantführern für ganz Deutschland, alle mit einer Zunge getestet – Oberbayern war schon für das nächste Jahr in Vorbereitung. Gustav Lübke starb dann leider, und das Projekt wurde eingestellt. Vielleicht ist mir dadurch Schreckliches erspart geblieben, denn ich hätte mein Leben künftig in Hotels verbringen müssen. Die Recherchen für den Baden-Führer waren anstrengend genug: Jeden Monat verbrachten wir eine Woche in Mannheim, Freiburg oder Baden-Baden.



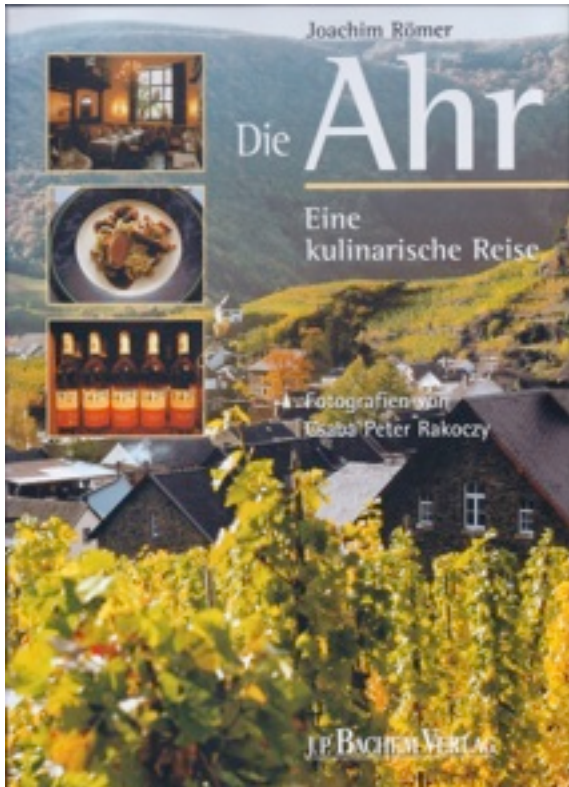
1997

Für dieses Jahr gab es keinen Römer-Report. Michael Wienand hatte mit der Witwe des verstorbenen Kritiker-Kollegen Klaus Besser einen neuen Restaurantführer herausgebracht, so dass mir der Weg zurück nach Köln versperrt war. Mit dem Bachem-Verlag verabredete ich sodann einen Führer ganz neuer Art: „**Römers Leibgerichte**“ versammelte die kulinarischen Höhepunkte der Kölner Küchen von Baby-Calamares im „L'Accento“ über „Hummer Aschenputtel“ im „Grand Duc“ bis zum „Ehrenfelder Senfrostbraten“ im Haus Scholzen. Ich lud Freunde nach Hause ein und ließ per Taxi nacheinander fünf ausgewählte Leibgerichte aus fünf Restaurants anliefern. Die Idee wäre ausbaufähig gewesen. - Weil es so schön war, schob ich noch ein „**Kölsches Kochbuch**“ nach (erschieden bei Wienand), für das Klaus Höhn die Rezepte und Barbara Lutterbeck die Fotos lieferte.



1998

Im Jahr 1998 wurde ich Verleger: Ich beschloss, künftig meinen Führer selbst herauszugeben. Thomas Grundmann vom Bouvier-Verlag wollte den Buchhandelsvertrieb übernehmen; Jochen Köhler von der Dom-Brauerei stellte sich als Haupt-Sponsor zur Verfügung, und meine Frau Eleonore akquirierte unermüdlich Anzeigen, um die Finanzierung zu sichern. Eine große Hilfe war Gustav Volkenborn, der die „Restaurant-Ranglisten“ erfunden hatte und mir bis zu seinem Tode half, die Bedeutung der heimischen Restaurants im internationalen Kontext einzuordnen. Auf dem Titelbild war ich mit Herbert Schönberner vom „Goldenen Pflug“ zu sehen. Der neue „Römer“ war vom Start weg erfolgreich und erreichte in den Folgejahren stattliche Auflagen. Im selben Jahr erschien der erste von vier stattlichen Bildbänden im Bachem Verlag: **„Die Ahr - eine kulinarische Reise“**.



„Die Ahr - Eine kulinarische Reise“ war der erste von vier stattlichen Bildbänden, die im Bachem Verlag erschienen und für die Czaba Peter Rakoczy großartige Fotos beisteuerte.

Damals schrieb ich auch eine Reihe von Kolumnen für die NRW-Ausgabe der „Welt am Sonntag“, was mir etwas Bekanntheit außerhalb Kölns und die Anerkennung meiner Kollegen einbrachte.



1999

Die Ausgabe 1999 zeigte auf dem Titel Eleonore und mich zusammen mit Erhard Schäfer, der inzwischen die Küche der Börsen-Gastronomie übernommen hatte und dem von Gottfried Staats gegründeten Edel-Restaurant mit Namen „Maître“ im Hause der IHK neuen Schwung gab. Eine beachtliche Zahl von Restaurant-Empfehlungen an der Ahr und in der Eifel waren dem zweiten Bildband geschuldet: „**Die Eifel - eine kulinarische Reise**“.

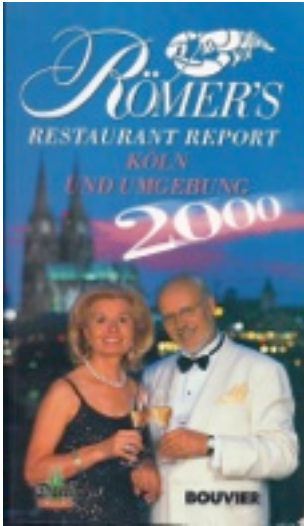
Auf Drängen mehrerer Leser gründete ich einen Gourmet-Club mit Namen „**Römer's Leben und Geniessen**“, der als eine seiner ersten Taten gleich eine Reise nach Südafrika unternahm. Der Club hat zehn Jahre lang bestanden; mit ihm haben wir rund hundert Abendessen und mehrere Reisen veranstaltet.



Mein Club auf einer Reise ins Bordeaux (unten) und im belgischen Restaurant „Clos Saint Denis“.



Der zweite Band der „Kulinarischen Reisen“ bescherte mir die Bekanntschaft mit vielen reizvollen Adressen westlich von Köln - darunter das legendäre „Waldhotel Sonnora“ das nun schon im zehnten Jahr seine drei Michelin-Sterne verteidigt.

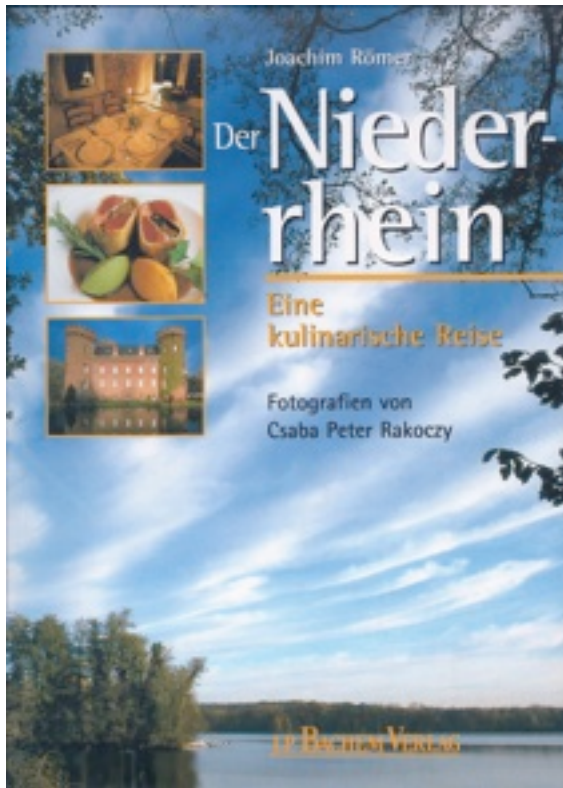


2000

Für das Titelbild dieser Ausgabe warfen wir uns auf unserer Deutzer Terrasse in Schale. Peter Boettcher fotografierte uns in Champagnerlaune, und Michael Fischer erfand den Kometenschweif über unseren Köpfen.

Michelino De Rosa erfüllte sich mit der „Antica Osteria“ in Rodenkirchen einen Traum, Rino Casati versuchte im „Branzino“ ein Comeback, „Marios Trattoria“ und das „Maybach“ wurden eröffnet, und Jan Nolte wagte in der Venloer Straße den Sprung von Olpe an den Rhein.

Mein dritter Bildband hieß **„Der Niederrhein - eine kulinarische Reise“**, was mit endlosen Fahrten über flaches Land verbunden war.



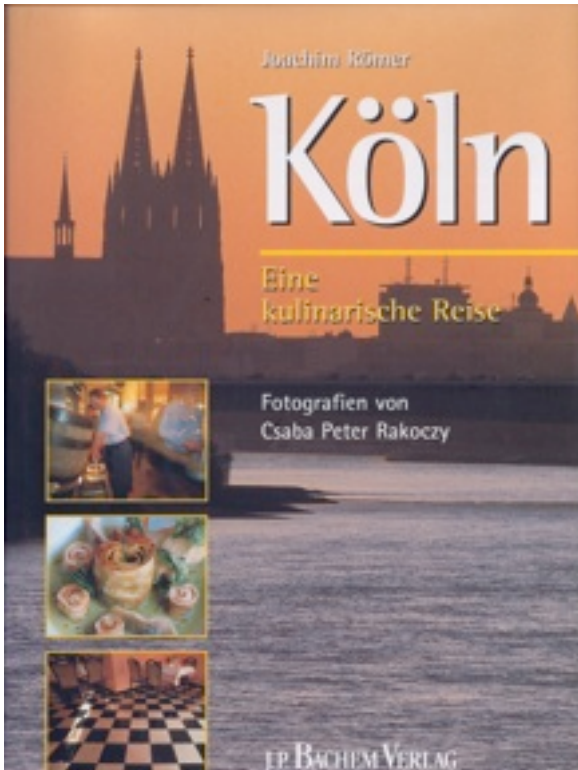
Die auf dieser kulinarischen Reise gewonnenen Eindrücke fanden ihren Niederschlag auch in Römers Restaurant Report, der sich unmerklich nach Norden erweiterte.



2001

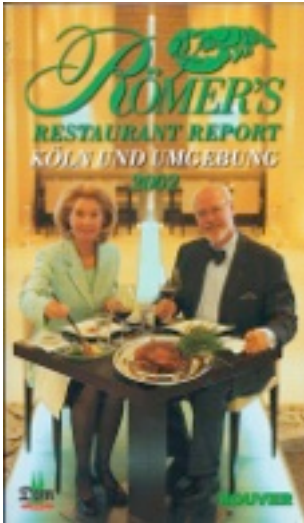
Zur Jahrtausendwende war das Grandhotel Schloss Bensberg eröffnet worden, und das Titelbild zeigte den schon damals hoch gelobten Küchenchef Joachim Wissler, wie er mir einen Hummer vorführt. Vielleicht wurde gerade die Ausgabe deshalb ein Riesenerfolg: Ich hatte sparsam drucken lassen und musste eine Nachauflage einschieben. Damals verkaufte ich alljährlich zwischen 12.000 und 15.000 Exemplaren, wovon ich heute nur träumen kann.

Johannes Kokjé eröffnete sein „Ambiance“ in den ehemaligen Räumen von Roland Bado; auch „Heising und Adelman“ und das „Steinmetz“ feierten Neueröffnung.



Mein vierter und letzter kulinarischer Reise-Bildband hatte Köln zum Thema.

Dieses Buch war quasi ein Heimspiel für mich, denn die guten Kölner Adressen hatte ich seit über zwölf Jahren in den Fingerspitzen.



2002

Das Titelbild fotografierte Peter Boettcher auf dem gläsernen Laufsteg des neuen Restaurants „Taku“ im Excelsior Hotel, was eine kippelige Sache war.

Das Taku war die wohl spektakulärste Neueröffnung des Jahres, aber auch das „Capricorn y Aries“ machte als kleinstes Gourmet-Restaurant von Köln auf sich aufmerksam. Im Umland eröffneten die „Sonne“ in Overath-Marialinden, das „Weinhaus Bosen“ in Lechenich und die „Scheune“ in Troisdorf-Eschmar.



2003

Das Titelbild zeigt mich ohne Eleonore mit Ralph und Raquel Bey, die nach Künstlerpech in der Brühler Orangerie gerade das „L'Escalier“ eröffnet hatten. Weitere neue Adressen waren das „Amando“ von Anna Höttecke und das „Chez Chef“ in der Spichernstraße. Heiko Nieder zauberte im „L'Orquivit“ auf dem Bonner Venusberg, und im Kölner Kunibertsviertel eröffnete „Max Stark“. Bis auf den Max hat keiner von ihnen bis heute überlebt.

Zu meinem 60. Geburtstag, den ich mit einem Picknick im Park von Schloss Wahn feierte, brachte ich eine kleine Autobiografie mit dem Titel „**60 Jahre Einzelgänger**“ heraus.



*Alles war selbstgemacht, auch das fragwürdige Titelbild.
Kann man übrigens im Buchhandel bestellen: Das Werk-
chen hat die ISBN-Nummer 3-8330-0525-4.*



2004

Eleonore und ich standen für diese Ausgabe im eiförmigen Weinkeller des neuen Hotels InterContinental mit seinem Restaurant „Maulbeer’s“ Modell. Wie überhaupt die Kölner Hotels in diesem Jahr gastronomisch in die Offensive gingen: Das Crowne Plaza gründete das „Entrecôte Cologne“, das Sofitel-Mondial „La Brasserie“, das Hotel im Wasserturm legte sich im Zuge einer Erweiterung das „W-Dabblju“ zu, und das Radisson-Hotel in Deutz eröffnete das „Paparazzi“.

Mein Restaurantführer bekam einen Extra-Serviceteil mit „Tipps für Shopper“. Das sollte ein Wegweiser für einen Imbiss nach dem Stadtbummel werden, aber die Shopper hat es nicht beeindruckt.



2005

Ganz in Schwarz-Weiß sitzen wir für das Titelbild im neuen „Sorgenfrei“ an der Antwerpener Straße. Damit der Kontrast stimmte, hatte mir Peter Boettcher während der Session mal eben sein schwarzes Hemd geliehen: Zum Fotografieren streifte er meines über.

Jens Dannenfeld übernahm das „L'Escalier“, Manfred Brennfleck den „Bitzerhof“ und Lothar Weber den „Ahle Kohberg“. Im Dom-Hotel eröffnete das „Le Mérrou“ und in Schloss Lerbach das „Coq au vin“. Bruno Lucchesi kehrte mit der „Osteria Toscana“ zur bürgerlichen Küche zurück, und Claudia und Michael Stern eröffneten zusätzlich zum „Vintage“ ein Restaurant in der Hahnenstraße, das dann später ihre einzige Adresse werden sollte.



2006

Im Jahr zuvor war das „Kap am Südkai“ eröffnet worden, und wir entschieden uns für die großzügige Rheinterrasse als Titelmotiv.

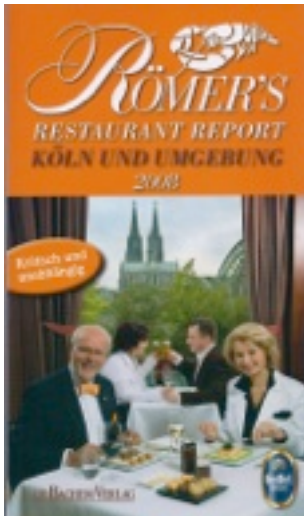
Mario Neideck eröffnete sein Restaurant in der Friesenstraße; am Neumarkt entstand das „Poisson“, in Deutz das „Mongol's“, und die „Sonne“ zog nach Sommerhausen um.



2007

Erstmals übernahm der Bachem-Verlag den Buchhandels-Vertrieb. Wir ließen uns von Peter Boettcher in Kölns höchstem Restaurant fotografieren, dem neuen „Osman 30“ im Mediapark-Turm mit Panorama-Blick auf Köln und den Dom.

Damals entstanden als Neueröffnungen das „Englers“ in der Benesisstraße und Bergers „Zur Mühle“ in Kürten; Eiko Scherfenberger versuchte sein Glück in der alten „Sonne“ in Marialinden.



2008

Das Titelfoto entstand in der „Graugans“ des Hyatt-Hotels, die damals zu einem Höhenflug ansetzte. Ich hatte über Nachfolger nachgedacht, die im Hintergrund zu sehen sind. Schließlich entschloss ich mich jedoch, selbst weiter zu machen.

Christoph Paul gab dem Golfclub Velderhof kulinarischen Glanz, und Ralph Marhencke übernahm das „Poisson“.

In dieser Ausgabe gab ich in einem Extra-Teil einen Überblick über das kulinarische Angebot der großen Kölner Hotels - und hatte dabei ausgerechnet das Hyatt vergessen. Zum Glück gab es eine ausführliche Würdigung der „Graugans“ in der Gourmet-Abteilung meines Führers.



2009

Römer's Restaurant Report feierte 20jähriges Bestehen, und Michael Fischer entwarf eine Collage mit Titelbildern vergangener Jahre.

Jean-Claude Bado fand im „Club Astoria“ den Weg an den Herd zurück, und auch das legendäre „Lommerzheim“ war wieder da. Ansonsten war es ruhig in der Szene: Die Wirtschaftskrise machte sich noch bemerkbar, die ja stets auch eine gastronomische Krise ist.



2010

Im Jahr zuvor war das „Wein am Rhein“ entstanden, das sogleich Furore machte und uns zu diesem Titelbild inspirierte. Seine Restaurantchefin Veronika Bauer wurde mein Liebling des Jahres, den Preis für die beste Weinkarte gab ich jedoch dem „Sorgenfrei“.

Enis Akisik eröffnete in Refrath das „Kult“, und Erhard Schäfer übernahm den „Kuckuck“. In Wermelskirchen entstand der „Spatzenhof“ mit einem eleganten Gourmet-Restaurant, und im Rheinauhafen eröffneten das „Limani“ und die glücklose „Kameha Suite“. Dort zog letztes Jahr der „Playboy-Club“ ein - und vor kurzem auch wieder aus.



2011

Jean-Claude Bado eröffnete die „Poêle d'Or“ erneut und setzte damit die Tradition seiner Familie fort - für uns ein Anlass für ein Titelbild. Ich halte meine neue „VIP-Card“ hoch, die erstmals in dieser Ausgabe vorgestellt wurde.

Unter den Neueröffnungen scheiterten Szene-Adressen wie das „Pier One“ und das „Sin“, aber das „Sophia's“ gab der griechischen Küche neuen Glanz. Aus dem früheren „Da Bruno“ erwachsen das „Teatro“ in der Südstadt und das „Luis Dias“ in Rodenkirchen, und im spektakulären Bonner Hotel-Neubau namens „Kameha Grand“ entstand der dämmrige „Yu Sushi Club“. Dieter Müller zog sich aus Schloss Lerbach zurück und nahm den Restaurant-Namen mit, und in der „Hanse-Stube“ sorgten Küchenchefin, Restaurantleiterin und Sommelière für Frauen-Power.



2012

Hier und da hörten wir, wir seien inzwischen zu hässlich für Fotomodelle. Also gibt es seit dieser Ausgabe schlichte Titel mit geprägtem Hummer - und weil man ja mit der Zeit gehen muss, auch eine „Römer-App“ fürs iPhone.

Fast zwanzig lieb gewordene Restaurants schlossen in diesem Jahr ihre Türen, aber es kamen mit dem schlichten „Bernstein“ und dem prachtvollen „Le Patron“, mit dem „Meta“ und dem „Nada“ neue Adressen hinzu.



2013

So viele Neueröffnungen gab es noch nie: Es entstanden das inzwischen hoch dekorierte „Bembergs Häuschen“ in der Euskirchener Burg Flammersheim, der „Clostermanns Hof“ in Niederkassel und in der Innenstadt das „Ego“, das „Ox und Klee“ und das „Flogaus“. Im Rheinauhafen eröffnete das „Joseph‘ s“, und Maximilian Lorenz übernahm das „L‘Escalier“. Der Rotonda Business Club öffnete sein Restaurant am Abend auch für Nicht-Mitglieder, und Eiko Scharfenberger übernahm die Küche des „Bitzerhofs“.



2014

Mit dieser Ausgabe, die im Herbst 2013 erschien, feierte ich 25 Jahre Römer's Restaurant Report, und der Umschlag ist natürlich goldfarben. Und weil man einen runden Geburtstag nicht ohne Buch verstreichen lassen soll, gab es im Herbst auch einen Rückblick auf 25 Jahre Kölner Gastronomie-Geschichte.



Mein Buch „Top-Restaurants in Köln - 25 Jahre Kölner Gastronomie-Geschichte“ erschien im Herbst 2013 im Bachem-Verlag Köln.

Übrigens: Dieses Büchlein ist für Freunde elektronischer Daten auch als pdf-Datei erhältlich. Bei Interesse: Kurze Mail an JR@roemerpresse.de