

Hoher Verwöhnfaktor

Bei optimalem Wetter wurde die 10. Gourmetmeile eröffnet, die sich erstmals bis zum Flachsmarkt erstreckt. Christian Stratmann musste als Erster auf die Kochbühne



Jubiläums-Einmarsch: Bürgermeisterin Annette Jäger, Organisator Rainer Bierwirth und die Serviceteams. Fotos: WAZ, Frank Vinken

Von Michael Köster

Es darf geschlemmt werden. Zum Auftakt der 10. Gourmetmeile „Essen verwöhnt“ in der Innenstadt floss der Champagner zwar noch nicht in Strömen, doch ließen sich viele Feinschmecker bei „optimalem Meilenwetter“ (Organisator Rainer Bierwirth) Hummer, Ente und Lamm schmecken. Auch der Erweiterungsbereich am Flachsmarkt wurde gut angenommen. Dort



Dagmar hat sich ihre Lieblingsgerichte schon mal ausgesucht.

haben die Spitzenrestaurants **La Grappa** und **Schloss Hugenpoet** sowie die Neulinge **Banker's Inn** und **Raum eins** ihre Zelte aufgeschlagen.

Zur Eröffnung der Jubiläumsparty hatten sich die Servicemitarbeiter des **GOP-Variété** und des **Kölner Hof** etwas Nettes einfallen lassen. Die einen reckten eine überdimensionale 10, die anderen die fünf Buchstaben **M-E-I-L-E** in die Höhe. Am Stand des Kölner Hof gibt es zudem den Jubiläumswein – ein Spätburgunder Blanc de Noir von Manz.

Ein Küchenwein durfte natürlich bei der ersten Kochshow auf der Kröger-Bühne am Flachsmarkt nicht fehlen. Im Zusammenspiel mit **Christian Stratmann**, Prinzipal des Mondpalastes, bereitete **Erika Bergheim** vom Schloss Hugenpoet eine köstliche Barigoule mit Herzmuscheln und Jakobsmuschel zu. Heute um 16 Uhr stehen Philharmonie-Intendant **Michael Kaufmann** und Sheraton-Koch **Rudolf Kleinjung** am Herd.



Ein Gläschen Prosecco gönnten sich (v.l.) Hanni, Dirk und Steffi zum Auftakt der Gourmetmeile.



Kochshow: Erika Bergheim (l.) im Zusammenspiel mit Christian Stratmann. Rechts: Moderator Michael Köster.