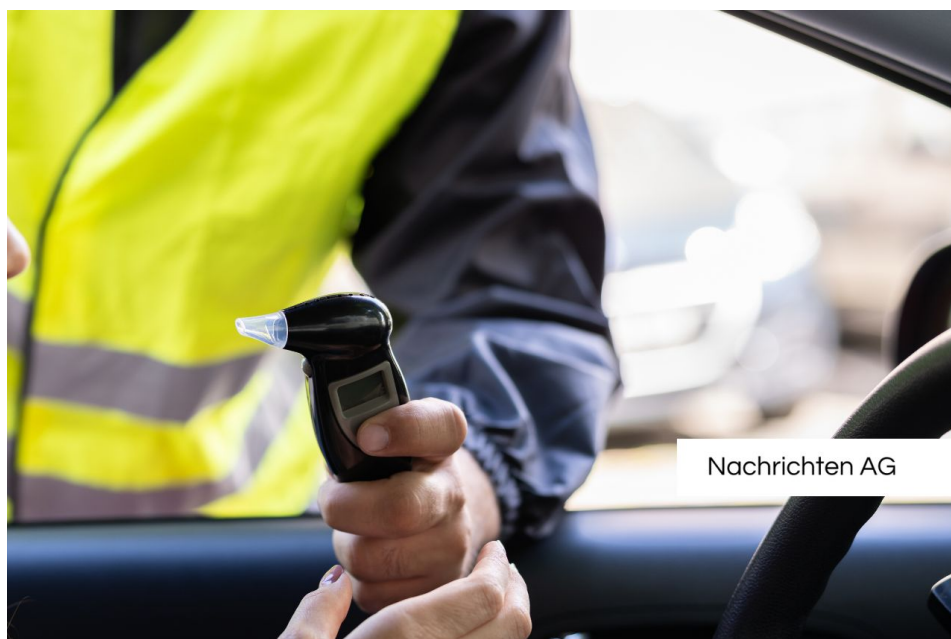


Kølns neuer Hit: Kaiserschmaus bringt modernen Genuss auf die Ehrenstraße!

Neuer Take-Away-Laden Kaiserschmaus in Køln eröffnet am 3.06.2025. Modernisierte Kaiserschmarrn-Variationen erfreuen sich großer Beliebtheit.



Ehrenstraße, 50672 Køln, Deutschland - In Køln hat sich ein ganz neuer Geschmack eingefunden: der Take-Away-Laden Kaiserschmaus eröffnete seine Türen an der Ehrenstraße und bringt frischen Wind in die schöne Küche. Im Fokus stehen köstliche Kreationen des klassischen österreichischen Kaiserschmarrn, die durch internationale Toppings spannende und moderne Variationen erhalten. Neben dem bewährten Rezept aus Österreich, wird hier kulinarische Kreativität großgeschrieben. Laut [Rundschau Online](#) gibt es die Portionen für preiswerte 7,90 bis 9,90 Euro.

Unter den angebotenen Geschmäckern ist das Gericht Paris besonders beliebt, das mit Nutella, Erdbeeren und einer

ordentlichen Portion Vanilleeis ein wahres Festmahl für den Gaumen ist. Dieser moderne Twist aus Wien spricht vor allem die jüngere Generation an und macht satte 75% der Verkäufe aus. Im Kontrast dazu stehen die traditionelleren Varianten, die bei der älteren Kundschaft angesagt sind und meistens mit Apfelmus oder Zwetschgen serviert werden.

Tradition trifft auf moderne Inspiration

Das Konzept setzt auf Vielfalt und verzichtet bewusst auf Rosinen und Alkohol, was es allgemein zugänglicher macht. Das Besondere ist, dass der Teig für den Kaiserschmarrn direkt aus Österreich kommt und in zerstückelter Form geliefert wird. Vor Ort wird er dann aufgewärmt, was den luftigen Charakter des Desserts bewahrt. Diese innovative Herangehensweise hat bereits großen Anklang gefunden, so dass trotz eher geringer Werbung eine bemerkenswerte Begeisterung spürbar ist. **Loipenstüb**n hebt hervor, dass die Zubereitung traditioneller Speisen mit regionalen Zutaten ein Schlüssel zum kulinarischen Erfolg ist.

Die Beliebtheit des Kaiserschmarrns ist über die Grenzen Österreichs hinaus bekannt, sogar Kochkurse in Wien lehren die feine Kunst der Zubereitung dieses Desserts, so macht man sich dort die verschiedenen Konsistenzen und den einzigartigen Geschmack zu eigen, der für das Gericht typisch ist. **Wien mal anders** beschreibt, wie Teilnehmer in einem traditionellen Restaurant lernen können, den original Wiener Kaiserschmarrn zuzubereiten und bei perfekt gebrühtem Kaffee zu genießen.

Geplante Erweiterungen und Öffnungszeiten

Zurzeit ist der Kaiserschmaus nur als Take-Away verfügbar und die Leckereien werden in praktischen Pappschalen ausgegeben. Die Zukunft sieht allerdings vielversprechend aus: Pläne für eine Außen gastronomie sind bereits in Arbeit und es

gibt Anfragen für weitere Standorte in Hürth, Weiden und der Spidstadt. So wird bereits jetzt ein Geschmackstrend gesetzt, der in der Domstadt sicher hohen Anklang finden wird. Die Öffnungszeiten sind Montag bis Samstag von 12 bis 20 Uhr ideal, um sich nach einem langen Tag etwas Spätes zu gönnen.

Details	
Ort	Ehrenstraße, 50672 Köln, Deutschland
Quellen	• www.rundschau-online.de • www.loipenstubb.at • www.wienmalanders.at

Besuchen Sie uns auf: mein-koeln.net