



Nadja Mahér und Thomas Wippenbeck

KONZEPT DES JAHRES Frau Mahér – Im doppelten Sinn nachhaltig

„Frau Mahér“ heißt mit Vornamen Nadja und leitet mit Thomas Wippenbeck dieses zukunftsweisende Restaurant, das im Januar aus dem ehemaligen Wippr'bk am Ubierring hervorgegangen ist. Das öffentlich kommunizierte Ziel ist es, in drei Jahren CO₂-neutral zu sein, und aus diesem Grund nachhaltiger, regionaler und bio-zertifizierter zu werden. Nadja Mahér und Thomas Wippenbeck wissen, dass es Teil der Leistung eines Restaurants ist, die richtigen Produzenten zu finden, und nennen diese auf ihrer Karte. Am Herd steht mit Peter Husmann ein erfahrener Chefkoch, der schon im La Poêle d'Or, Fischers Weingenuss und Tafelfreuden, Zeit der Kirschen und Amabile tätig war. Das Speisenangebot ist hedonistisch wild gemischt, von der Tokio-Bowl, über indisches Curry, eine Lasagne vom Eifler Weiderind bis zum Filet vom Angus-Rind – übrigens alles Speisen, die es aktuell auch im Take-Away gibt. Kulina-

risch gelingt nicht alles, aber viel, und was nicht ganz so gut ist kann man sich mit einem Wein aus der Karte (die ausschließlich mit Bio-Gewächsen bestückt ist!) herrlich schöntrinken. Empfehlenswert ist zum Beispiel Seckingers Grauburgunder für 29 Euro, ein echter Pinotgründschio-Killer und Allround-Begleiter.

Das Restaurant hat sieben Tage die Woche morgens, mittags und abends geöffnet, auch jetzt im Lockdown ist es täglich auf. Im Sommer gibt es viele Plätze draußen, aber auch drinnen sitzt es sich im Retro-Stil sehr schön. Das vielfältige Angebot, die Öffnungszeiten und sein nettes Service-Personal machen das „Frau Mahér“ zu einem der Restaurants, die zu einem zweiten Wohnzimmer werden können – im doppelten Sinne nachhaltig.

Ubierring 35
50678 Köln

» frau-maheer.de