



Kölner Köstlichkeiten

Description

Wer bei diesem Titel an „Himmel un Äd“, einen „halven Hahn“ oder andere deftige, kölsche Gerichte denkt, den muss ich leider enttäuschen. Das ist zwar ebenfalls sehr lecker, aber auch in der Domstadt habe ich mich lieber auf die Suche nach schokoladigen Schätzchen begeben. Man muss schließlich Prioritäten setzen ;-). Und was soll ich sagen: Ich bin fündig geworden! Warum ich überhaupt in Köln war? Ich habe eine Fortbildung gemacht... und als die am späten Nachmittag vorbei war, habe ich die Gelegenheit beim Schopf ergriffen und bin flugs mit der U-Bahn zum Neumarkt gefahren. Dort ganz in der Nähe, also gut erreichbar in der Innenstadt gelegen, ist in der Gertrudenstraße die wunderbare [Chocolateria „Hernando Cortez“](#). Wie ich auf diesen Laden gekommen bin? Nun, ich habe mal zwei tolle Abende beim [Kölner Weinhandel „Südhang“](#) verbracht – mit köstlichem Essen und dazu passenden Weinen. Für eine Veranstaltung mit dem Thema Schokolade und Wein (die ich lustigerweise noch nicht besucht habe ;-)) kooperiert der Südhang mit Hernando Cortez. Und da ich alles, was mit Schokolade zu tun hat, förmlich aufsauge und irgendwo im Hinterstübchen abspeichere, stand schon länger auf dem Plan: „Wenn ich das nächste Mal in Köln bin, muss ich in diese Chocolateria!“ Naja, und aus unerfindlichen Gründen kommt man aus Düsseldorf so schlecht in die Domstadt... ? Bis eben jene Fortbildung mich die Gunst der Stunde nutzen ließ.



Triple Choc



Kalter Hund mit Erdnusscreme

In der Chocolateria angekommen, bestellte ich erst mal etwas Warmes. Die heiße Schokolade „Triple Choc“ wird aus Edelbitter-Schokolade mit 72% Kakaogehalt zubereitet. Wer es süßer mag, kann als Basis auch weiße Schokolade, Vollmilch oder Feinherb ordern. Zum „Triple“ wird das Ganze, weil die heiße Schokolade mit Schoko-Sahne und Schoko-Spänen verfeinert wird. Ein wahres Schoko-Träumchen also! Nur die Sahne hätte ein bisschen wärmer sein können, aber das tat dem Trinkgenuss keinen Abbruch. Für Schoko-Junkies wie mich also genau das Richtige. Allerdings gibt's bei Hernando Cortez nicht nur gute Trinkschokoladen, sondern auch eine verführerische Kuchen- und Pralinentheke. Das konnte ich natürlich nicht ignorieren! ? Ich entschied mich für ein Stück „kalten Hund“ mit leicht salziger Erdnusscreme. Das Gebäck hat gehalten, was sein Anblick versprochen hat: Es war ein wahrer Leckerbissen! Knackig durch die Butterkeks-Stücke, cremig durch die Erdnuss-Paste, raffiniert durch den leicht salzigen Geschmack. Herz, was willst du mehr nach einem langen Seminar-Tag? Das Personal bei Hernando Cortez ist übrigens super freundlich und kompetent. Das Café selber ist sehr gemütlich und hat diese ganz spezielle „Wohlfühlatmosphäre“. Entschleunigung pur. Außerdem gibt es noch eine große Auswahl hochwertiger Schokoladen (Bonnat, Amedei, Michel Cluizel usw.) zu kaufen. So kann man auch Zuhause seiner Leidenschaft frönen ;-). Fazit: Hernando Cortez ist eine tolle Entdeckung. Wer Köln besucht und Schokolade liebt, sollte unbedingt hingehen. Und da der Beitrag hier jetzt ein bisschen Köln-lastig war: Auch Düsseldorf hat natürlich wunderbare Chocolaterien, eine ganz zentral am [Burgplatz in der Altstadt](#) und eine in [Benrath](#) (vielleicht auch noch mehr, aber die kenne ich nicht). Die Schoko-Versorgung ist also sichergestellt :-D.

Category

1. Schokolade
2. Unterwegs

Tags

1. Butterkeks
2. Erdnuss
3. Sahne
4. Schokolade

Date Created

13. März 2013

Author

schokohimmel