

RHEI

RHEINISCHE TAFEL

Tafeln am Jakobsweg

Michael Sachse hat das integrative Konzept des „Bistros im Jakobs“ gefallen



Ein Kölner Stadtteil ist in den vergangenen Jahren so rasant gewachsen wie Widdersdorf. Umso besser für die Bewohner von Neu-Widdersdorf, dass sie mit dem Bistro im Jakobs schon ein Restaurant vor der Haustür besitzen. Im November 2019 eröffnet, hat sich das Bistro mit seinen 55 Sitzplätzen schnell etabliert.

Der Name erinnert an den Jakobsweg nach Santiago de Compostela, der über Widdersdorf führt. Das vom Katholischen Sozialverband In Via e.V. betriebene Bistro verfolgt ein integratives Konzept. Zum Team gehören Mitarbeiter mit und ohne Handicap. Vor allem Menschen mit Hör- und Lernbeeinträchtigungen finden durch die Arbeit im Bistro eine Möglichkeit zur beruflichen Integration.

Für das leibliche Wohl und den Speiseplan ist Chefkoch und Restaurantleiter Yassine Boughlid verantwortlich. Der 44-Jährige verfolgt einen individuellen Stil: „Mal rheinisch, mal mediterran, häufig regional, betont saisonal, mit einem Faible für Braten“.

Ein Schwerpunkt des Konzepts ist ein täglich wechselnder Mittagstisch mit zwei Gerichten für jeweils 8,90 Euro. Die Gerichte können auch zum Mitnehmen bestellt werden. Auf der Saisonkarte finden wir unter anderem mehrere Wildgerichte. Die kulinarische Bandbreite beweist der Blick auf saisonunabhängige Klassiker. Die reicht von „Jakobs´ Tapas“, Bruschetta, Serrano-Schinken, Chorizo, Manchego-Käse, Tomate-Mozzarella und Datteln im Speckmantel für 11,50 Euro über Widdersdorfer Wirsingstrudel in Schnittlauchsauce und Salat für 10,50 Euro bis hin zu Eifeler Schweinefilet-Medaillons mit Edelpilzsoße und Dauphinkartoffeln für 16,50 Euro. Dazu schmecken sowohl frisch gezapftes Gaffel Kölsch als auch Tropfen vom Weingut Meyer-Näkel an der Ahr.

Bistro im Jakobs, Unter Linden 129, 50859 Köln, (0221) 28 24 40 16, dienstags und mittwochs 12 bis 19 Uhr, donnerstags bis samstags 12 bis 22 Uhr und sonntags 10 bis 15 Uhr (Frühstück und Mittagstisch).

bistro-im-jakobs.de



Yassine Boughlid leitet die Geschäfte im „Bistro im Jakobs“.