



Cologne's culinary diversity: From traditional local cuisine to high-class eating

科隆的多元化美食：从传统当地美食到高级料理

科隆的美食多种多样,有超过 3000 家美食餐厅可供选择,能满足各色各样人群的胃口。

除了地道的科隆啤酒坊,新开设的一些餐厅也非常诱人,他们提供的创意美食让人回味无穷。

无穷。探寻科隆的美食文化不妨选择这些特色美食店,参加特色美食活动。



莱茵醋焖牛肉 Rheinischer Sauerbraten © KölnTourismus GmbH Dieter Jacobi



科隆餐馆 © Köln Tourismus GmbH Dieter Jacobi

卓越的星级餐厅

多年来，科隆的城市形象因不少餐厅的创意美食料理而得到提升。目前该市拥有十家米其林星级餐厅，其中包括两星级的穆瓦索尼耶餐厅（Le Moissonnie）。有 20 家科隆餐厅上了高勒米罗餐厅指南（Gault & Millau），每家餐厅都有 12 至 18 的高分。除了给那些多年的星级厨师颁奖外，高勒米罗餐厅指南也鼓励勇敢和创新的新派料理理念，设立了如进步奖和创新奖。

传统的啤酒厂美食

科隆众多的啤酒馆能让人体验科隆传统的精致饮食文化，感受传统的生活方式。许多啤酒馆位于大教堂、市政厅和莱茵河长廊间的三角地带。客人们可以点上一杯冰爽的当地鲜酿科尔施啤酒（Kölsch），这种顶层发酵方式酿制啤酒的方法仅存于科隆。酒盛在有标志的细身玻璃直杯里（Stange），由身穿制服的“Köbes”（科隆对酒保的别称）端上。再配上一款科隆特色美食堪称绝配，例如“半只鸡”（Halver Hahn，奶酪配黑麦包）、“天

与地”(Himmel un Äd ,由血肠、土豆泥、炸洋葱和苹果酱制成)和“科隆鱼子酱”(Kölscher Kaviar , 血肠配生洋葱)。



Em Golde Kappes © KölnTourismus GmbH

餐桌上的社交文化

在许多饭店和餐馆都能感受到科隆人的特质——友好、善于交际。科隆的国际美食以意大利和地中海地区的为主，也有其他国家比如埃塞俄比亚和越南的餐厅。另外，当地人和游客在众多的小酒馆和咖啡馆里就能感受到德国人的热情好客，边享受自制的蛋糕和甜咸味的小吃，边看着周围的熙来攘往或和邻桌谈天说地。

对美食的追求

科隆人相当爱吃，这也是为什么科隆有很多老字号店铺经营特色美食，像面包店、奶酪店、咖啡烘焙店和熟食店。游客们可以通过参加科隆的众多品酒和烹饪活动来提升自己的对美食鉴赏力。其中有多种多样的活动供君选择：如何成为煮咖啡高手、鸡尾酒 DIY、品酒会、威士忌交流会、科隆美食之旅以及卷雪茄指导课等。



Peters Brauhaus © Köln Tourismus GmbH Andreas Mötgen