



Steckbrief taku

- Größe: ca. 130m²
- Sitzplätze: 46 Personen
- Küchenchef: Mirko Gaul
- Restaurantleiter: Christoph Gonzales
- 1 Michelin-Stern seit 2011
- [Reservierung](#)
- [Gusto Bewertung](#), [Michelin Bewertung](#)
- [Speisekarte](#)
- Parkmöglichkeiten: Gegenüberliegendes, videoüberwachtes Parkhaus „Domgarage“
- Öffnungszeiten: dienstags bis samstags, 18:30 bis 21:30 Uhr
- Adresse: Trankgasse 1-5, 50667 Köln
- Website: taku.de
- *Aktuelle Corona-Hinweise: lediglich 42 Sitzplätze maximal (keine gesonderten Öffnungszeiten)*

Mirko Gaul, Küchenchef:

Mirko Gaul (geb. am 18.5.1985) absolvierte seine Ausbildung als Koch im Hyatt Regency Köln und vertiefte seine Kenntnisse im Restaurant Da Damiano. 2009 begann der gebürtige Kölner als Demi Chef de Partie seine Laufbahn im taku. Seit November 2012 führt Mirko Gaul die Küche des ostasiatischen Restaurants.

Christoph Gonzalez, Restaurantleiter:

Nach Ausbildungen zum Koch und Restaurant-Fachmann in den Sterne-Restaurants Steinheuers Zur Alten Post und Schiller's arbeitete Christoph Gonzalez (geb. am 9.5.1989) unter anderem im Fischer's Fritz sowie im Facil in Berlin. Bevor er 2019 ins taku kam, war er Restaurantleiter im Maximilian Lorenz in Köln.

Fabian Scheithe, Executive Pastry Chef:

Fabian Scheithe (geb. am 19.05.1988) absolvierte seine Ausbildung zum Konditor im Café Hirsch in Köln. Danach zog es ihn in die Schweiz, nach Österreich und nach London in das The Lanesborough der Oetker Collection. Nachdem er dort bis zum Senior Pastry Chef de Partie befördert wurde, sammelte er weitere Berufserfahrungen auf den renommierten Luxusschiffen MS Europa und MS Hanseatic, bevor er sich durch die Hotelfachschule Heidelberg fortbilden ließ. Seit 2016 arbeitet Fabian Scheithe im Excelsior Hotel Ernst. Er ist zuständig für alle Süßspeisen des taku.



Ansprechpartner Presse:

Sophie Neubauer

+ 49 221 270 3157

sophie.neubauer@excelsior-hotel-ernst.de

taku

Domplatz / Trankgasse 1-5, 50667 Köln

Tel.: 0221 2701 E-Mail: taku@excelsior-hotel-ernst.de