



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.

Ansprechpartner Presse:

Sophie Neubauer
+ 49 221 270 3157

sophie.neubauer@excelsior-hotel-ernst.de