

10 Jahre Pizza Napoletana in Köln. 485 Grad feiert Jubiläum an drei Standorten

Aus der 2014 geborenen Vision, die beste neapolitanische Pizza mit einer Weinkarte auf Sternenniveau zu vereinen, entstand **485 Grad – Pizza & Weinbar**. Mit über 150 Positionen und außergewöhnlichen Weinen, die man so in keinem herkömmlichen Pizzarestaurant erhält, sind inzwischen drei Filialen gewachsen und die vierte öffnet kommendes Frühjahr in Düsseldorf.

Am 6. Dezember 2024 ist es so weit: 485 Grad feiert sein 10-jähriges Jubiläum! Vor einem Jahrzehnt ging die erste Pizza Margherita über den Tresen und mit der Eröffnung der ersten Filiale in der Kyffhäuserstraße wurde die Kunst der authentischen neapolitanischen Pizza in Deutschland etabliert. Seitdem sind die Gäste von der einzigartigen Qualität überzeugt: der Teig ruht 72 Stunden und wird bei 485 Grad in nur 60 Sekunden perfekt gebacken - mit dem typischen Leopardmuster am Rand.

Nach dem Erfolg im Quartier Latäng folgte 2015 die Eröffnung der zweiten Filiale in der Südstadt. Im Herbst 2023 wurde das Konzept mit dem dritten Standort auf dem ehemaligen Clouth-Gelände in Nippes weiter ausgebaut und unter anderem um verschiedene Pastagerichte ergänzt. Ein Highlight sind die Capellini Thai Chicken Curry mit Kokosmilch.

Was 485 Grad ansonsten von herkömmlichen Pizzerien abhebt, sind die außergewöhnlichen Kreationen wie die asiatisch angehauchte „Pork Belly Bao“- oder die spanisch inspirierte „Javier loves Iberico“-Pizza. Durch monatlich neue und saisonal abgestimmte Angebote ist ein Besuch auch für Stammgäste immer wieder abwechslungsreich. Die „All-time Favourites“ „Hellboy“ und „Popeye Pie“ muss man einfach selbst probiert haben. Was alle Pizzen eint, ist die Verwendung von San Marzano Tomaten und Fior di Latte Mozzarella.

10 Tage Jubiläumsangebot als Dankeschön

Um dieses besondere Ereignis zu feiern, sich bei den treuen Pizza Napoletana-Liebhabern zu bedanken und neue Gäste zu begeistern, wird ab dem 6. Dezember 2024 für 10 Tage die allererste verkaufte Pizza, eine Margherita, für 10,00 Euro mit einem Glas Wein angeboten.

Die Gäste dürfen sich auf weitere kulinarische Angebote und Überraschungen freuen:

www.485grad.de/10-jahre

Über uns: 485 Grad Pizza & Weinbar

Das Konzept von 485 Grad ist tief in der originalen Pizza Napoletana verwurzelt und basiert auf dem traditionellen Herstellungsprozess des 18. Jahrhunderts. Der 72-stündige Fermentationsprozess des Pizzateigs, die am Fuß des Vesuvs vollreif geernteten San-Marzano-Tomaten und die aus der Paestum-Region stammenden „Mozzarella di Bufala“ und „Fior di Latte“ sind nur einige Highlights, die unsere Pizzen erstklassig machen. Wir legen höchsten Wert auf Frische, Regionalität und Saisonalität. So beziehen wir unsere frischen Tomaten aus der Eifel und bereiten unseren Chilihonig mit Honig aus der Domimkerei zu. Darüber hinaus setzen wir auf sorgfältig verlesene Zutaten, um jedem Gericht einen besonderen Geschmack abseits des Mainstreams zu verleihen.

Das kulinarische Erlebnis ergänzen wir mit einer reichhaltigen Auswahl an Craft-Bieren und Softdrinks, z.B. mit hausgemachten Limonaden wie dem Klassiker „Ginger Bomb“.



Schwerpunkt neben den Speisen ist bei 485 Grad bereits seit der Gründung vor 10 Jahren die außergewöhnliche Weinkarte, die neben einer Vielzahl von deutschen Weinen auch einige Positionen beinhaltet, die man sonst eher selten findet. Wenn es zum italienischen Essen auch mal etwas Besonderes sein darf, ist man hier genau richtig. Dank der ausführlichen Beschreibungen können auch Genießer ohne Expertenwissen mit Freude fündig werden. Wer keine ganze Flasche bestellen möchte, findet eine Riesenauswahl an offenen Weinen.

Der 485 Grad Leitgedanke ist, Gäste nicht nur zu sättigen, sondern sie glücklich zu machen. Die Speisen sind eine Symbiose aus Tradition und zeitgemäßer Kreativität unseres internationalen Teams, das sich immer wieder neue Inspirationen auf Reisen, Besuchen von Weingütern und beim Essen in verschiedensten Küchen holt.

Unsere drei Standorte in Köln:

Kwartier Latäng: Kyffhäuserstraße 44, 50674 Köln

Südstadt: Bonner Str. 34, 50677 Köln

Nippes Clouth Gelände: Luftschiff-Platz 1, 50733 Köln

Entdecken Sie mehr über unsere Geschichte, unsere Standorte und die Leidenschaft hinter unserer Küche – folgen Sie uns auf Social Media: [Instagram](#) / [Facebook](#) / [TikTok](#) / [LinkedIn](#)

Kontakt für Presseanfragen

Für weitere Informationen, Fotomaterial oder Presseanfragen steht Ihnen unser Team gerne zur Verfügung. Bitte wenden Sie sich an:

Anja Paffen unter anja.paffen@485grad.de oder telefonisch unter 0176/57 81 35 93.

Weiteres Bildmaterial zum Download auf: www.485grad.de/10-jahre