

## Wo der Rotkohl auf Ingwer trifft

VON INGRID BÄUMER, 20.10.06, 16:30h

**Kürten** - Das einzige typisch bergische Gericht auf der Karte sind Waffeln mit Puderzucker. Und hier stimmt der sonst so inflationär gebrauchte Zusatz „nach Großmutter Rezept“ tatsächlich: Das alteingesessene Haus „Zur Mühle“ ist seit vier Generationen Familienbetrieb. „Meine Oma Mathilde hat mit neun Kindern den Laden geschmissen - und nebenbei noch eine Bäckerei, die Mühle und eine Tankstelle“, erinnert sich Hermann Berger voller Respekt. Schon sein Urgroßvater hat in dem alten Fachwerkhaus am Herd gestanden.

An der hinteren Wand des Restaurants hängen Schwarz-Weiß-Porträtfotos: die „Ahnengalerie“, bisher allerdings nur in männlicher Linie. „Die Damen kommen in absehbarer Zeit dazu - auch wenn sie bisher nicht wollen“, amüsiert sich Berger.

Das Haus „Zur Mühle“ wagt den Spagat zwischen bergischer Gemütlichkeit und Moderne: Schnörkellos-elegante Tische, Stühle und

### KOSTPROBE

#### Der Gastrotipp

Bänke sind in dunklen Rot-Braun-Tönen gehalten. Wechselnde Blumen-Arrangements setzen bunte Farbtupfer, Kerzenlicht schafft Atmosphäre. „Wir haben den ganzen Schankraum renoviert und neu ausgestattet. Vorher lag hier ein Teppich“, erinnert sich Berger mit Grausen. Die bunten Kürtener Motive in den Butzen-Fensterscheiben - sie stammen vom Glaskünstler Fritz Hans Lauten - wurden aber beibehalten.

Vor zwei Jahren ließ Berger zusammen mit seiner damaligen Lebensgefährtin und heutigen Ehefrau Kerstin Zimmermann die unterbrochene Familientradition wieder aufleben. „Mein Vater hatte das Restaurant aus Gesundheitsgründen verpachten müssen“, bedauert Berger.

Der 36-jährige Koch hat im „Sülztaler Hof“ in Immekeppel gelernt. „Um uns herum bieten viele Häuser bergische Gerichte an - damit können und wollen wir nicht konkurrieren“, sagt Hermann Berger. Und bringt „Crossover-Küche“ auf den Tisch. Es gibt eine Standardkarte und eine Wechselkarte, beide übrigens auch im Internet abrufbar. Auf der Wechselkarte lässt Hermann Berger seiner Kreativität freien Lauf: Dort findet sich beispielsweise als Vorspeise „gebratene Geflügelleber auf Rotkohl-Sesam-Ingwersalat“, als Hauptgang „geschmorte Schweinebäckchen an Kürbispüree mit braisiertem Chicorée“ und als Dessert „Nougat-Pralinenparfait auf Mango-Ananas-Salat“. Für Kinder gibt es ebenfalls einige Gerichte.

Berger kocht klassisch französisch, aber immer wieder finden sich asiatische Zutaten. „Damit lassen sich ganz neue Geschmackserlebnisse schaffen“, schwärmt er. Die Standardkarte listet Klassiker wie Bouillon, panierte Schnitzel und Salate. Sie ist der Garant dafür, dass auch weniger experimentierfreudige Gäste gern zum Essen in die „Mühle“ kommen. Obwohl die Standardkarte nur selten geändert wird, fristet sie kein stiefmütterliches Dasein: „Ich versuche, den Klassikern immer wieder neuen Pfiff zu geben“, erklärt Berger.

Frische Zutaten sind bei den Bergers ebenfalls unverzichtbar: „Bei uns werden Sie keine Gerichte aus dem Wasserbad finden“, beteuert Hermann Berger. Und fertige Soßen wären für ihn so etwas wie der kulinarische Offenbarungseid. Fleisch-, Fisch- und Gemüsefonds für Suppen und Saucen werden bei ihm noch selbst gemacht und von Hand zum Jus reduziert - eine Zeit raubende Arbeit. Doch Berger ist sich sicher: „Der Gast schmeckt den Unterschied.“ Ähnliches gilt sogar bei so unscheinbaren Getränken wie Apfelschorle: Sie wird frisch gemischt aus Wasser und Apfelsaft. „Fertige Apfelschorle aus der Flasche schmeckt immer nach Zusatzstoffen“, findet Kerstin Berger (32), die für den Service verantwortlich ist. Bergers Ehefrau ist zwar eigentlich Diplom-Pädagogin, hat aber jahrelang Erfahrungen als Kellnerin gesammelt, unter anderem im Kölner Restaurant „La Société“, wo sich die beiden auch kennen lernten.

Mittlerweile hat sich anscheinend herumgesprochen, dass mitten in Kürten gehobene Küche serviert wird: Die Gäste kommen zum größten Teil aus Köln, Leverkusen, Wipperfürth und Bergisch Gladbach - oder vom benachbarten

Golfplatz.

Auch die Kürtener seien experimentierfreudiger geworden, berichtet das Wirtspaar. Besonders stolz ist es auf einen Stammgast, „den Norbert“. „Er kommt immer im Blaumann von der Arbeit und setzt sich an die Theke.“ Zu Beginn sei Norbert ein „Schnitzel-Gast“ gewesen - doch eines Tages habe ihn die Neugier gepackt. Es gab Schweinebäckchen, und Norbert fragte: „Watt is datt dann?“ Solche Fragen beantworten die Bergers von Herzen gern, und so überzeugten sie ihren Skeptiker, das Gericht ruhig mal zu testen. „Jetzt kommt er immer wieder und probiert jedes Mal etwas Neues - die ganze Speisekarte durch.“

Restaurant Zur Mühle, Wipperfürther Straße 391, Kürten, Telefon: 0 22 68 / 66 29. Kapazität: 45 Plätze plus 15 Plätze im Thekenraum. Reservierungen erwünscht, für Gesellschaften kann ein Raum abgeteilt werden. Öffnungszeiten: täglich von 10 bis 23 Uhr, Küche von 12 bis 22 Uhr; Mittwoch Ruhetag.

[www.restaurant-zur-muehle.com](http://www.restaurant-zur-muehle.com)

<http://www.ksta.de/jks/artikel.jsp?id=1160572280103>

**FENSTER SCHLIESSEN**

Copyright 2007 Kölner Stadt-Anzeiger. Alle Rechte vorbehalten.