

LEBENSART

In der "Provinz" isst man besser

Bei der Tour de Menü lobten Gäste vor allem die Qualität auf dem Land

GISELA SIEBERT

Das Ergebnis ist schon vertraut: Restaurants "in der Provinz" kassieren bei den Gästen bessere Noten als ihre Kölner Mitbewerber. So gab es bei der achten Tour de Menü mit zehn Top-Bewertungen nur dreimal Lorbeer für Bewerber aus der Stadt - obwohl elf Kölner Betrieben nur zehn aus dem Umland gegenüberstanden.

Viele neue Gäste freuten die Gastronomen

Sicher sei die höhere Akzeptanz "draußen" auch auf die eher familiäre Atmosphäre zurückzuführen, mutmaßte wohl zu Recht Kerstin Berger vom Restaurant "Zur Mühle" in Kürten, die mit Ehemann Hermann am Herd nicht nur den Sieg im mittleren Preissegment einheimste, sondern für den besten Service aller Teilnehmer geehrt wurde.

Die Höchstwertung in der preisgünstigsten Kategorie ging übrigens ebenfalls nach Kürten: an das "Altbergische Haus". Auf den ersten Platz in der höchsten Preisklasse brutzelte dann immerhin Edwin Palomino das Kölner "Balthasar". Über zufriedene Stammkunden und bis zu 20 Prozent neue Gäste freuten sich die Gastronomen. "Wenn Gäste ihre Wertung abgeben, ist das schon eine andere Herausforderung als wenn ein einsamer Restaurantkritiker uns unter die Lupe nimmt", schildert Kerstin Berger die besonderen Ansprüche der Tour de Menü. Dass sie gleich bei der ersten Teilnahme Platz eins belegten, freut die jungen Gastgeber aus Kürten besonders, die mit Tatar von Avocado und Lachs zu Riesengarnele auf Perlgrauen, Kalbsnuss mit Keniabohnen im Brickteig und Pastinakenpüree global Gängiges mit Bodenständigem kombinierten.

Zum fünften Mal auf dem Treppchen hieß es für Stephan und Karin Schumacher vom "Altbergischen Haus". Zweimal hatten sie früher den ersten Preis gewonnen, je einmal den zweiten und dritten. Jetzt erreichten sie mit asiatischen Duftnoten bei Gambas auf Gemüsecurry und Entenbrust mit Szechuanpfeffer und Koriander wieder die Spitze.

Maki und Wasabischaum gaben auch dem Siegermenü im Kölner "Balthasar" exotischen Reiz, das Kalbsrückensteak in der Steinpilzkruste zu Parmesan-Ricotto-Kartoffeln ließ eher europäische Tradition wittern.

Auf den zweiten und dritten Plätzen in der Publikumswertung: In den Kategorien 32 bis 38 Euro: "Das Fischhaus" in Leverkusen, Schlüters Eichendorff in Köln. 38,50 bis 43 Euro: Schloss Morsbroich in Leverkusen, Kameha Suite in Köln. 43,50 bis 69 Euro: Forsthaus Telegraph in Troisdorf und Die Mühlenhelle in Gummersbach.

Vom Start weg zum Sieg: Kerstin und Hermann Berger vom Restaurant Zur Mühle in Kürten gewannen gleich zweimal - er kochte das beste Menü, sie sorgte für den besten Service aller Teilnehmer. (Foto: Daub)



Vom Start weg zum Sieg: Kerstin und Hermann Berger vom Restaurant Zur Mühle in Kürten gewannen gleich zweimal - er kochte das beste Menü, sie sorgte für den besten Service aller Teilnehmer. (Foto: Daub)

