



Ein sympathisches junges Paar, das den traditionellen Familienbetrieb mit neuen Ideen belebt hat: Kerstin und Hermann Berger.

ZUR MÜHLE

KREATIV und Traditionsbewusst

Am landschaftlich reizvollen Ost- rand des Rheinisch-Bergischen Kreises liegt die beliebte Gemeinde Kürten. In dessen beschaulicher Ortsmitte steht Hermann Bergers Elternhaus, das Restaurant „Zur Mühle“. Seine Urgroßeltern errichteten dort 1895 eine Wassermühle, um das Mehl für die hauseigene Bäckerei täglich frisch mahlen zu können. Später eröffneten sie nebenan eine Gaststätte, die sich im Laufe der nächsten Generationen zu einem bekannten bürgerlichen Landgasthof mausern sollte. Nach Hermann Bergers „Lehr- und Wanderjahren“, die er in einigen der renommiertesten Küchen der Kölner Gastroszene verbrachte (darunter das Hotel „Im Wasserturm“, das Restaurant „La Societé“ und „Holtmanns Restaurant“), kehrte er 2004 nach Kürten zurück, um den Familienbetrieb in nunmehr vierter Generation zu übernehmen. An seiner Seite Ehefrau Kerstin, eine Diplom-Pädagogin, die während ihres Studiums die Liebe zur Gastronomie entdeckte. Mit Respekt vor der langen Tradition, vor allem aber mit jugendlicher Neugier, viel Kreativität und Können hauchte das Paar dem Familienbetrieb optisch wie kulinarisch neues, zeitgemäßes Leben ein.



„Unsere Küche ist sehr kreativ, mit klassisch französischer Basis, aber offen für viele spannende Einflüsse aus aller Welt. Trotzdem kommen die regionalen Klassiker nicht zu kurz. Wir bieten unseren Gästen daher zwei Speisekarten an. Eine mehr regionsbezogene sowie eine Wechselkarte für die experimentierfreudigen Gaumen“, erklärt Hermann Berger. Wer also offen ist für neue Aromen, bestellt vielleicht die dünn aufgeschnittenen Scheiben vom Bündnerfleisch mit Wildkräutersalat und frisch gehobelter „Belper Knolle“, das Doradenfilet auf Belugalinsen mit Flusskrebsbisque und Thymianbrätlingen oder einen leckeren Sauerbraten von der „Barbarie-Entenbrust“ auf einem sautierten Gemüse von Wirsing und Maronen mit Kartoffelkrapfen. Den deftigeren Geschmack trifft das Steak vom „irischen Rinderrücken“ mit Portweinschalotten-Jus, Kräuterbutter, gebratenen Rosmarin-Pellmännern und Beilagensalat. Eher klassisch kommen das Schweinefilet mit einer Rahmsauce von frischen

Das Auge isst mit: unter der Oliven-Parmesan-Kruste gebratenes Neuseeland-Lamm mit dreierlei Gemüsepürees und Balsamicojus. Bergische Tradition trifft im Restaurant Zur Mühle auf zeitgemäß frische Ideen.

Pilzen, Krokettbällchen und saisonalem Gemüse oder die panierten Schnitzel vom Schweinerücken mit Speckbratkartoffeln daher. „Wir gehen sehr auf die Wünsche unserer Gäste ein. Gern nehmen wir auch Anregungen diesbezüglich an. Wenn die Küche rechtzeitig Bescheid weiß, können wir sogar ganze Menüs darauf abstimmen“, sagt Kerstin Berger, deren wunderschöne Dekorationen in Verbindung mit ihrem ebenso herzlichen wie professionellen Service beim Publikum sehr gut ankommen. Dem Guide Michelin war die Leistung des Zur-Mühle-Teams immerhin schon einen BIB-Gourmand wert! ■

*Inhaber: Hermann und Kerstin Berger
Wipperfürther Straße 391, 51515 Kürten
Telefon: 0 22 68 / 66 29
Telefax: 0 22 68 / 90 12 30
E-Mail: info@restaurant-zur-muehle.com
Internet: www.restaurant-zur-muehle.com
Öffnungszeiten Küche: 12.00 – 22.00 Uhr,
Ruhetage: Di. und Mi. von Febr. bis Sept.;
Mi. von Okt. bis Jan., Kreditkarten: EC-Karte*