



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

ZUR MÜHLE

## KREATIV und Traditionsbewusst

**A**m landschaftlich reizvollen Ost- rand des Rheinisch-Bergischen Kreises liegt die beliebte Gemeinde Kürten. In dessen beschaulicher Orts- mitte steht Hermann Bergers Elternhaus, das Restaurant „Zur Mühle“. Seine Ur- großeltern errichteten dort 1895 eine Was- sermühle, um das Mehl für die hauseige- ne Bäckerei täglich frisch mahlen zu kön- nen. Später eröffneten sie nebenan eine Gaststätte, die sich im Laufe der nächsten Generationen zu einem bekannten bür- gerlichen Landgasthof mausern sollte. Nach Hermann Bergers „Lehr- und Wan- derjahren“, die er in einigen der renom- miertesten Küchen der Kölner Gastrosze- ne verbrachte (darunter das Hotel „Im Wasserturm“, das Restaurant „La Societé“ und „Holtmanns Restaurant“), kehrte er 2004 nach Kürten zurück, um den Famili- enbetrieb in nunmehr vierter Generation zu übernehmen. An seiner Seite Ehefrau Kerstin, eine Diplom-Pädagogin, die wäh- rend ihres Studiums die Liebe zur Gastro- nomie entdeckte. Mit Respekt vor der lan- gen Tradition, vor allem aber mit jugendli- cher Neugier, viel Kreativität und Können hauchte das Paar dem Familienbetrieb optisch wie kulinarisch neues, zeitgemä- ßes Leben ein.



„Unsere Küche ist sehr kreativ, mit klas- sisch französischer Basis, aber offen für viele spannende Einflüsse aus aller Welt. Trotzdem kommen die regionalen Klassi- ker nicht zu kurz. Wir bieten unseren Gäs- ten daher zwei Speisekarten an. Eine mehr regionsbezogene sowie eine Wech- selkarte für die experimentierfreudigen Gaumen“, erklärt Hermann Berger. Wer also offen ist für neue Aromen, bestellt vielleicht die dünn aufgeschnittenen Scheiben vom Bündnerfleisch mit Wild- kräutersalat und frisch gehobelter „Belper Knolle“, das Doradenfilet auf Belugalin- sen mit Flusskrebsbisque und Thymian- brätlingen oder einen leckeren Sauerbra- ten von der „Barbarie-Entenbrust“ auf ei- nem sautierten Gemüse von Wirsing und Maronen mit Kartoffelkrapfen. Den def- tigeren Geschmack trifft das Steak vom „irischen Rinderrücken“ mit Portwein- Schalotten-Jus, Kräuterbutter, gebratenen Rosmarin-Pellmännern und Beilagensal- at. Eher klassisch kommen das Schweine- filet 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 abstim- men“, sagt Kerstin Berger, deren wunder- schöne Dekorationen in Verbindung mit ihrem ebenso herzlichen wie profession- nellen 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*