

Z

Zur Mühle

Das Auge isst mit

Bereits in der vierten Generation gehört das alte Fachwerkhaus an der Wipperfürther Straße im Örtchen Kürten der Familie Berger, und Hermann Berger, der das Haus 2004 mit seiner Ehefrau Kerstin übernahm, ist ein denkwürdig guter Erbe des Traditionshauses. Der junge Koch, der unter anderem im Kölner Restaurant „La Société“ sein Handwerk lernte, ist kreativ und verbindet Klassiker der guten Küche – viel auch aus dem mediterranen Raum – mit frischen Ideen. Angerichtet auf riesigen Glastellern, häufig aufgetürmt zu wunderschönen „Speise-Installationen“, fragt sich der Gast: „Und wie esse ich das jetzt?“ Um dann einfach beherzt zuzustechen oder frittierte Teigkörnchen schon mal mit den Händen zu verzehren. Wie auch immer er sich entscheidet: Es wird ein Genuss sein. Riechen, schauen, schmecken, hier in der Mühle, hier im warmen, gemütlichen Ambiente zwischen dunklem Holz, weinroten Stoffen, Kerzenschein und hübschen Blumenarrangements, kommt keiner der Sinne zu kurz. Die Angebote von Standard- und Wechselkarte sind allesamt verlockend, wir entscheiden uns für die Tafelspitzbouillon mit Farcebällchen, Kräuterflädle und feinen Gemüsestreifen (4,50 Euro) sowie ein Wunderwerk aus Tranchen vom kaltmarinierten Lammrücken mit Apfel-Sellerie-Walnuss-Salat im Wonton-Körnchen und Cassis-Chilisauce (12,90 Euro). Und sind begeistert: Die Suppe ist ein kräftiger Traum, das Lamm schmeckt ausgezeichnet, ist zart, mit einem Hauch Schärfe, die durch den knackigen Salat (wunderbar, weil endlich mal nicht eiskalt serviert) eine herrliche Gegenkomponente erhält. Doch eigentlich hätte uns schon der Begrüßungs-Kräuterquark mit frischem Körnergraubrot hellhörig machen können – hier versteht jemand sein Handwerk, kann mit Kräutern und Gewürzen umgehen. Die Hauptgerichte (einziger kleiner Kritikpunkt: sie kommen etwas zu schnell nach den Vorspeisen) sind eine aromatische Wucht, die man so nicht an jeder Ecke findet, schon gar nicht für diesen

Preis. Der (nach Angebot wechselnde) „im Ganzen gebratene Fisch mit Mandel-Kapernbutter“, an diesem Abend ein Wolfsbarsch (18,90 Euro), ist nicht nur schön angerichtet, sondern von herrlichem Geschmack. Auch das gewählte Fleischgericht, Schweinelendchen in Rahmsauce mit frischen Waldpilzen und Kroketten mundet sehr (16,80 Euro). Ob uns auch die anderen Gerichte der Karte geschmeckt hätten? Gebratene Barbarie-Entenbrust mit karamellisiertem Weinkraut und Mandel-Kartoffelpüree (19,90 Euro), die gebratene Lachstranche unter der Kräuterkruste mit Tagliatelle, sautierten Pilzen und Fischvelouté oder Nachspeisen wie Panna Cotta mit Himbeermark (5,20 Euro) und Crème Brûlée von der tollen Tonkabohne mit „Frozen-Joghurt“-Eis (7,90 Euro) machen es sehr wahrscheinlich. Und für alle, die sich nicht entscheiden können oder mögen, bietet Berger eine schöne Idee: Er sucht aus. Beim „Drei-Gänge Überraschungsmenü“ gibt es immer dienstags ab 18 Uhr für 31,90 Euro Vorspeise, Hauptgericht, Dessert und eine Überraschung. Nicht schlecht. Und bei allem, was wir so kosten durften, würden wir dem Mann und seiner zauberhaften besseren Service-Hälfte mal ganz blind vertrauen. So wie viele Gäste, die hier offensichtlich häufiger ein- und ausgehen, namentlich begrüßt werden und so die Maxime des Hauses, einen persönlichen und angenehmen Rahmen zu schaffen, wahr werden lassen. Wer hier Stammgast ist und sich auskennt, dürfte auch nicht auf die humorvolle Warnung an der Küchentür hereinfallen, die gegenüber der Toiletten mit einem Kärtchen warnt: „Achtung Küche! Wer hier reinkommt, muss mithelfen!“ Obwohl, so einiges lernen könnten bei Hermann Berger sicher auch die richtig guten Hobbyköche ...

www.restaurant-zur-muehle.com
 Kürten, Wipperfürther Str. 391
 Fon 0 22 68. 66 29
 mo-di & do-so 10-23 (Küche 12-22) Uhr,
 mi geschlossen
 keine Kreditkarten/Electronic Cash
  HG 12-22 Euro

BERGISCH & INNOVATIV RANG 9