

Der Türmchenbauer von Kürten

Hermann Berger serviert im Traditions Haus bodenständige und würzig aufgefrischte Gerichte

von GISELA SIEBERT

„Ich liebe zentriertes Anrichten – ich mag nicht, wenn das Essen sich so über den Teller ausbreitet.“ Lachend bekennt sich Hermann Berger zum „Türmchenbauern“, hat gerade speckummantelte Kalbshüfte auf einen Sockel von Topinambur-Kürbis-Gemüse gehoben und krönt das ganze noch mit im Tempurteig ausgebackenen Keniabohnen. Rundherum gibt's frittierte Maronen und satt dunklen Balsamico-Schalotten-Jus.

Die Experimentierfreude des Kürtener Küchenchefs ist damit dokumentiert – von der Lust am kulinarischen Kombinieren bis zur „Architektur“ der Gerichte. „Die müssen Sie dann aber auch perfekt bis zum Gast transportieren, samt Durchqueren der Schwingtür von der Küche zum Gastraum“, stichelt Ehefrau Kerstin, die trotzdem sichtlich gut gelaunt den Service im Restaurant „Zur Mühle“ in Kürten leitet.

Vor drei Jahren haben die beiden Hermann Bergers elterlichen Betrieb mitten im Bergischen Land übernommen – und die auf gutbürgerliche Klientel sanft an frischen



Nostalgisches Ambiente: Hermann und Kerstin Berger in ihrer alten Mühle an der Wipperfürther Straße. (Fotos: Klaus Daub)

Wind am Herd gewöhnt. Wie alt das Haus „Zur Mühle“ an der Wipperfürther Straße ist, hat noch kein Heimatforscher herausgefunden. „Eine Mühle hat schon mein Urgroßvater hier betrieben, es gab auch eine Bäckerei, eine Tankstelle und einen Ausschank“, weiß der heutige Besitzer. Sein Vater hat sich auf den Restaurantbetrieb konzentriert, in dem Hermann Berger „in die Gastronomie hineingewachsen“ ist.

Im Sülztaler Hof in Immekeppel, nicht weit weg von

Kürten, hat der heute 38-Jährige bis 1989 die Kochlehre absolviert, danach in weiteren ambitionierten Restaurants Erfahrungen gesammelt – immer in Köln und Umgebung. Was für seine Bodenständigkeit spricht und Kölner in der Meinung bestätigen dürfte, dass man sowieso am „Rhing“ kulinarisch Weltspitze ist.

Im renommierten „La Societé“ lernte er seine Frau Kerstin kennen – die als Seiteneinsteigerin mit absolviertem Pädagogik-Studium (für Erwachsenenbildung) und langjähri-



Für Experimentierfreudige: Mit Speck bardierte Kalbshüfte auf Topinambur und Kürbis, frittierte Maronen und Keniabohnen.

ger studentischer Kellner-Praxis die idealen Voraussetzungen für das Abenteuer Selbstständigkeit im Bergischen Land mitbrachte. Ein bisschen Umerziehung war schließlich nötig, um auf Hermann Bergers neue Kreationen wie Feldsalat mit Entenbrust und Feigen-Creme-fraiche oder Lammtüschchen im Schokoladenjus Appetit zu machen – die man unter Fachwerkbalken genießt. In einem Ambiente, das sparsam mit altem Interieur und stimmig dazu kombinierten zeitlosen Glasvasen

und Leuchten ausgestattet ist. Zwischen ambitionierter neuer Küche und Standardgerichten hat der Gast die Wahl. Asiatische Akzente können bei den aktuellen Kreationen Duftnoten setzen: Zitronengras etwa zum Zander mit karamellisiertem Sauerkraut. Frühlingsrolle mit Flönz und Apfel-Curry-Chutney feiert kölsch-chinesische Kontakte. Aufgefrischt hat Berger auch das Angebot um paniertes Schnitzel, Rumpsteak und Schweinelendchen, ohne die es auf dem Land und in einer

Ausflugsregion nicht geht. Zur Putenbrust tischt er provenzalische Gemüse auf. Sehr gern gefuttert werden gar nicht bergische Gambas in kräftiger Knoblauchsauce. Auch bei den traditionellen Gerichten arbeitet Berger mit frischen Produkten, verzichtet auf überwürzte Fertigsaucen – und lockt damit manchen Gast zur Wechselkarte hinüber.

Die Freude am Experimentieren hat sich herumgesprochen. „Wir haben rund 75 Prozent neue Gäste“, verrät Kerstin Berger. Darunter sind viele neugierige junge Leute, die auch aus Köln bis Kürten anreisen. Für die Nachbarn in der Wipperfürther Straße aber ist das Haus immer noch Kaffee-Station – auch schon zur erholsamen Pause am Vormittag. Nachmittags gibt's ab halb drei Bergische Waffeln.

Restaurant Zur Mühle, Wipperfürther Straße 391, 51515 Kürten, Tel. (02268) 6629. www.restaurant-zur-muehle.com. Geöffnet 10 bis 23 Uhr, mittwochs Ruhetag. Vorspeisen ab 4,50, Hauptgerichte ab 10,50, Desserts ab 5,20 Euro. Dienstags Drei-Gang-Überraschungsmenü zu 29,90 Euro. Kinderkarte ab 4, Waffeln ab 3,30 Euro.