



Erlebnis · Gastronomie · Festtafeln · Events
HISTORISCHES · WIRTSCHAFTS

tradition schmeckt...
essen, trinken und feiern wie im mittelalter

Genießen Sie im historischen Ambiente
Kölsch am Meter und die hausgemachten
Spezialitäten: Haxen & Bratwurst

- Betriebsfeiern
- Gruppenmenüs
- Feierlichkeiten
- kulinarische Erlebnisse
- Mittelalterliche Festtafel:

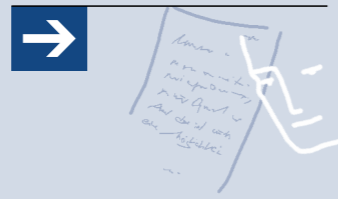
die **LUODEREI** *Mittelalterliches Kochen*

Krumme Krapfen **Erzähl Ma(h)l**

freyzech

von Sonntag bis
Donnerstag ab 21.30 Uhr.

STIPPAU - RESERVIERUNG 0800 - HAXENHAUS 0800 - 4 29 3 6 4 2 8 7
Geschäftsleitung: Tel: +49 221 947 24 00 Fax: +49 221 947 24 02
Internet & eMail: www.saxenhaus.de info@saxenhaus.de
Frankenwerft 19 50667 Köln Deutschland



WISSENSCHAFT UND FORSCHUNG IN KÖLN

Der Wissensdurstlöcher

Wussten Sie, dass die europäischen Astronauten in Köln trainieren? Dass auch Sie mit einfachen Küchenutensilien aus Tomaten oder Zwiebeln DNA isolieren können? Oder dass der Keramikwerkstoff eines Raumleiter-Hitzeschildes auch als Bremsscheibe in vollkommen irdischen Autos eingesetzt wird? Nein? Dann unternehmen Sie mit dem J.P. Bachem Verlag die jüngste seiner „EntdeckerTouren“. So heißt eine Buchreihe des Kölner Verlages, und dort ist jetzt das Heft „Kölner Wissensdurst – Wissenschaft & Forschung in der Domstadt“ erschienen (ISBN 3-7616-1997-9). Auf 52 Seiten breitet Autorin Bianca Soentgerath vom Kölner Zentrum für Forschungskommunikation die ganze hiesige Wissenschaftslandschaft aus und zeigt Seite für Seite, dass Köln nicht nur Kunst- und Kulturstadt, sondern auch ein hochkarätiger Wissenschaftsstandort ist.

Allein drei Max-Planck-Institute (ein viertes soll bald hinzukommen) und zehn Hochschulen haben hier ihren Sitz, darunter mit der Deutschen Sporthochschule die vermutlich größte Sportuniversität der Welt. Auch Fachhochschulen gibt es hier im Plural – von der Fachhochschule Köln über die Katholische Fachhochschule NRW bis zur Rheinischen Fachhochschule. Alle diese sowie viele weitere wissenschaftliche Einrichtungen stellt der neue Band vor. Er ermöglicht damit einen Einblick in die spannenden Wissenschafts- und Forschungsaktivitäten der Domstadt und erzählt von kleinen Monstern und schnellen Füßen, von fernen, riesigen und winzigen Welten, von Sternenhimmel und dunklen Kellern.

Herausgeber des Buches ist die Kölner Wissenschaftsrunde. Als Zusammenschluss aller Kölner Hochschul- und Forschungseinrichtungen sowie der IHK Köln und der Stadt Köln hat sie sich zum Ziel gesetzt, die Wirtschafts- und Wissenschaftspotenziale der Region besser zu vernetzen, gemeinsame Projekte zu initiieren sowie den Kontakt zu Unternehmen herzustellen und zu vertiefen. Darüber hinaus möchte sie auch den Bürgern der Stadt und Region den Reichtum der Kölner Wissenschaftslandschaft sichtbar machen – zum Beispiel in Form des unterhaltsam und praxisnah geschriebenen Buches „Kölner Wissensdurst“.

Weitere Informationen zum Wissenschaftsstandort Köln: www.wissensdurst-koeln.de.

Text: Lothar Schmitz



Verwöhnen ihre Gäste im Bergischen Land: Restaurantchefin Kerstin Zimmermann sowie Inhaber und Küchenchef Hermann Berger.

Das Fachwerkhaus an der Durchgangsstraße in Kürten hat hundert Jahre Tradition: Hier wurde früher das Mehl für die hauseigene Bäckerei gemahlen, der zugehörige Landgasthof war eher zünftig-bürgerlich, und eine Zeitlang war sogar eine Tankstation dabei. Jetzt ist mit Hermann Berger die vierte Generation im Haus: Zusammen mit seiner Lebensgefährtin Kerstin Zimmermann übernahm er im Juli 2004 die bis dahin verpachtete Gastronomie seiner Vorfahren mit dem Ehrgeiz, gehobene Küche zu servieren, ohne die Stammgäste zu verprellen.

Hermann Berger hat im „Sülztaler Hof“ in Immekeppel gelernt und sich bei guten Kölner Adressen wie „Hotel im Wasserturm“, „La Sociéte“ und „Holtmanns Restaurant“ fortgebildet; Kerstin Zimmermann ist Diplompädagogin und kam als kellnernde Studentin in der Brühler „Orangerie“, im „Hase“ und – man ahnt es – im „La Sociéte“ mit der Gastronomie in Berührung. Sie ist dabei geblieben – mit dem Vorsatz, in Kürten Tradition und Anspruch zusammen zu bringen.

Der Spagat zwischen Schweineschnitzel und Zanderfilet gelingt jeden Tag neu: Die Standardkarte mit kleinen Preisen listet Bewährtes auf: von Reibekuchen (dienstags) bis Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln (immer); daneben lockt aber die „Wechselkarte“ mit anspruchsvolleren Angeboten von Petersilienwurzelcreme über Hirschrücken bis Nougat-Pralinenparfait – im Stil der Feinschmecker-Gastronomie auf großen Tellern mit Sorgfalt angerichtet und auch am Gaumen ein Vergnügen: Berger kocht herzhaft-würzig auf feine ländliche Art und wagt sich auch an Ausgefallenes wie „Ziegenkäse-Croutons mit Gewürzhonig gratiniert“ oder „Sauerbraten von der Barbarie-Flugentenbrust“ (inzwischen ein Klassiker bei den Stammgästen), fügt Hokkaido-Kürbis zum gebratenen Wallerfilet und Eis von Marc de Champagne zur gebrannten Moccacreme.

Sein Repertoire hält er bewusst kurz (fünf Vorspeisen, sechs Hauptgänge), um nicht auf Konserviertes zurückgreifen zu müssen, und besonderen Wert legt er auf die Optik im

„Zur Mühle“ in Kürten: Frischer Wind im alten Haus

Detail. So packt er eine mit Scampo und Spinat gefüllte Maispoulardenbrust in hauchdünnen Bricketeig, setzt das Türmchen auf ein Bett aus Waldpilz- und Sojasprossengemüse, fügt einen frittierten Rosmarinzwig hinzu und hat noch Zeit, die Sauce apart zu garnieren. Das sieht nicht nur gut aus, das schmeckt auch – wenngleich die Portionen für ein mehrgängiges Menü stets zu reichlich ausfallen. Dies ist aber zumindest auf dem Land nicht verkehrt, wo man mit Probierportionchen nicht viel anfangen kann und auf Gegenwert achtet. Entsprechend sind die Preise: Acht Euro für eine Vorspeise und 16 für ein Hauptgericht sind für die schönen und reichhaltigen

Das Ambiente atmet Tradition und Patina, wurde aber gründlich aufgefrischt und signalisiert mit bordeauxfarbenen Stoffen und dazu passendem Blumenschmuck den Geist der neuen Zeit – das Werk der aparten Hausfrau, die zusammen mit einer nicht minder hübschen Helferin den Service verantwortet. Auf den großzügig weiß gedeckten Tischen (ohne die sonst obligaten Mitteldecken) liegen leicht folkloristische Holzmatten, die man nicht unbedingt mögen muss, aber die freundlich bordeauxroten Stoffservietten versöhnen wieder.

Text: Joachim Römer | Fotos: Olaf-Wull Nickel



Teller mehr als angemessen. Und dass Bergers Desserts eigentlich viel zu süß sind (Parfait und Mousse auf Ananas-Mango-Salat), werden ihm die Bergischen Schmeckelecker sicher nicht ankreiden.

Die Wein-Auswahl hält sich in Grenzen. Ohnehin werden die Freunde von Schweineschnitzel und Salat mit Geflügelstreifen lieber zum Fassbier als Begleitung greifen; was zu den anspruchsvolleren Zubereitungen offeriert wird, reicht aber allemal: ein knackiger Moselriesling für 20 und ein mündiger Montepulciano für 28 Euro sind bezahlbare Begleiter.

Restaurant Zur Mühle
Wipperfürther Straße 391, 51515 Kürten
Tel. 02268 6629
Internet: www.restaurant-zur-muehle.com
Küche: 12:00 bis 22:00 Uhr durchgehend
Mittwochs Ruhetag
Restaurant mit 45 Plätzen
Schenke mit 15 Plätzen
Terrasse mit 20 Plätzen
Zahlungsmittel: EC-Karte

Markenqualität zu günstigen Preisen vom Fachmann
• Montage innerhalb weniger Tage
• Wartung und Reinigung

Jalousien

Wir kommen mit Mustern zur kostenlosen Beratung. Anruf genügt!

☎ 02 21 - 9 71 10 14

A+A Büro- und Raumausstattung GmbH

Moderne Seminarräume

bei renommiertem Weiterbildungsanbieter bedarfsgerecht zu vermieten,

geeignet für Gruppen zw. 10 und 100 Personen,

modernste Schulungstechnik sowie Infrastruktur vorhanden.

Bezahlen Sie nur die Nutzungsstunden!!!
Keine Leerzeiten mehr!!!

seminarraeume-koeln@gmx.de

ist Ihre **Excel- Anwendung**

1 -verheddert?
2 -umständlich?
3 -fehlerhaft?
4 -langsam?

wir helfen praxisnah!

Ingenieurbüro Windhagen
Tel: 02192 5780
Fax: 01805 060 340 063 04
email: buerochef@t-online.de

- Über 65 Jahre -

H. K. GAUL

IMMOBILIENGESELLSCHAFT MBH · RDM

Immobilien · Vermietungen · Hausverwaltungen
Domkloster 1, 50667 Köln, Ruf (02 21) 2 57 74 93
Fax (02 21) 2 57 74 08