

<http://www.derwesten.de/staedte/moers/Die-Wissenschaft-des-Geniessens-id4410609.html>

Gastronomie

Die Wissenschaft des Genießens

Moers, 11.03.2011, Thomas Wittenschläger



Das Restaurant Kurlbaum an der Burgstraße 7 feiert das 25-jährige Bestehen. Foto: Volker Herold

Das Leben geht manchmal überraschende Wege. Michael Kurlbaum ist so ein Beispiel dafür. Vor mehr als einem Vierteljahrhundert erhielt er sein Diplom als Sozialwissenschaftler, doch gearbeitet hat er in dem erlernten Beruf nicht einen Tag.

Stattdessen verlegte er sich ganz auf die Branche, die ihm während des Studiums eigentlich nur den Lebensunterhalt sichern sollte: die Gastronomie. Der Moerser eröffnete sein eigenes Restaurant in der Altstadt, seit dem Start vor 25 Jahren gehört es zu den besten am Niederrhein. Benannt ist es schlicht nach seinem Eigentümer: „Kurlbaum“.

Der Tag im Restaurant beginnt um 10 Uhr, gut acht Stunden, bevor die ersten Abendgäste kommen. In der Küche sortieren zwei Köche das Gemüse, das vom Duisburger Großmarkt gebracht worden ist. Auf dem Herd köchelt eine klare Tomatenessenz. Nach und nach empfängt Chefkoch Detlev Hufschmidt die Lieferanten: Fleisch vom Erzeuger aus dem Münsterland, Fisch bringt ein Kölner Händler, Käse wird aus Bad Tölz geliefert. Mittags kommen ein paar Gäste zum Essen, die Stimmung ist entspannt, Michael Kurlbaum hat Zeit für einen Rückblick.

Keine Fertiggerichte, kein Instant

„Ich seh’ mich noch in diesem Colloquium an der Duisburger Uni sitzen“, erinnert er sich, „die Assistenten erklären uns, dass alle nur befristete Verträge haben und keiner weiß, wie es weitergeht, raten uns zu Spezialisierungen, die ich nicht will und kann. Da verstand ich, du hast null Aussicht auf einen Job.“ Nach dem Studium versuchte er es erst gar nicht, zumal ein Bekannter ihm recht schnell die Restaurant-Idee auftischte. „Er bot mir ein Haus in der Altstadt zur Miete an. Dazu kam, dass mir das Kellnern während des Studiums Spaß gemacht hatte. Es gefiel mir, den Gästen einen schönen Abend zu bereiten. Ich fühlte mich in der Gastronomie zu Hause.“

Michael Kurlbaum entschied: „Ich mach’ das.“ Von diesem Zeitpunkt an verfolgte er seinen Weg konsequent. „Ich wollte keine Fertiggerichte, kein Instant, kein Glutamat oder andere Nahrungsergänzungsmittel. Es sollte eine gehobene internationale Küche sein, ausschließlich mit frischen Zutaten und ohne unnötig weite Transportwege, mit monatlichem Kartenwechsel. Sogas gab es damals in Moers und Umgebung noch nicht.“ Kurlbaum erhielt Kredit und aus der Familie ein kleines Startkapital, die Düsseldorfer Innenarchitektin Clara Saal gestaltete die über zwei Etagen reichenden Räume mit 40 Plätzen, in Mülheim fand er seinen ersten Chefkoch und einen weiteren

Koch. Der Chef selbst übernahm den Service. Im März 1986 war Eröffnung: „Sogar meine Eltern waren stolz, obwohl sie sich einen akademischen Beruf für mich erhofft hatten.“

Das Konzept funktionierte tatsächlich, auch weil die einschlägigen Restaurantführer bald auf „Kurlbaum“ aufmerksam wurden. Seitdem hält sich das Restaurant konstant unter den 300 bis 400 besten in Deutschland. Im Gault Millaut liegt es seit Jahren zwischen 14 und 16 Punkten von 19 möglichen. Einen Michelin-Stern, sagt Michael Kurlbaum, habe er nie angestrebt: „Ihn zu bekommen, ist ja erreichbar. Wirklich schwer und stressig ist es, ihn zu halten. Der Druck wird riesig, und wenn du den Stern verlierst, kannst du einpacken.“

Michael Kurlbaum hat keinen Grund, sein Konzept zu ändern. Sein Restaurant lebt fast ausschließlich von Stammgästen, die offensichtlich die von Detlev Hufschmidt geprägte Küche schätzen. Der Dinslakener ist im 21. Jahr Chefkoch an der Burgstraße und teilt Kurlbaums Restaurant-Idee: „Es geht nicht um reine Nahrungsaufnahme, sondern darum, Fenster zu öffnen, Speisen und Zutaten ungewohnt zu kombinieren, auch mal alte Gemüsesorten wieder zu nutzen oder zu zeigen, was ein durchdachtes vegetarisches Menue ist.“ Derzeit steht beispielsweise ein Kürbiskernstrudel mit Gemüsefüllung auf der Karte, Forellenfilet im Brick-Teig mit Rosmarin-Nudeln oder Entenbrust mit Erdnuss-Aprikosenfüllung. Moden macht Kurlbaum nicht mit: „Bei uns gibt es keinen Papageienfisch aus Hawaii. Ich will auch kein Kobe-Rind, das im Einkauf 90 Euro pro Kilo kostet.“ Die Karte wechselt monatlich, orientiert sich unter anderem an den Jahreszeiten: in der Regel zehn Vorspeisen, zwei Fisch- und fünf Fleischgerichte sowie drei Menüs.

Reich hat die gehobene Gastronomie den 57-Jährigen nicht gemacht: „Im Moment würde meine Altersvorsorge nicht reichen.“ Trotzdem gibt es nichts zu bereuen: „Das Restaurant ist erfolgreich, die Arbeit macht Spaß, die Gäste kommen wieder – welche Bestätigung will man noch?“ Soeben hat er einen neuen Mietvertrag über zehn Jahre unterschrieben. „Wenn der ausläuft, bin ich 67“, sagt Michael Kurlbaum. „Und danach – schau'n wir mal.“