

<http://www.derwesten.de/staedte/moers/Kurlbaum-wurde-hochgestuft-id2128840.html>

Gastronomie

## "Kurlbaum" wurde hochgestuft

Moers, 19.11.2009, NRZ

**Moers. Michael Kurlbaum hat gut Lachen. Der Inhaber des gleichnamigen Restaurants an der Burgstraße ist im renommierten Gastronomieführer Gault Millau 2010 eine Stufe höher geklettert. Mit 15/16 Punkten rücken Kurlbaum und sein Koch Detlef Hufschmidt weiter in Richtung Spitze vor.**

Die liegt bei 19,5 Punkten. „20 Punkte wurden noch nie vergeben“, sagt Kurlbaum, der die ausführliche Besprechung im Gault Millau schätzt, einschließlich der Kritik, die stets ins Detail gehe. Daraus könne man schließlich lernen. Kritische Anmerkungen gab es nach dem letzten Testessen nicht. Stattdessen wurde die aromatische Cremesuppe von Gambas gewürdigt und dass sich im Hauptgang „disparate Produkte“ gefällig ergänzten und nie aufdringlich wurden. So harmonierten die Zimt-Tagliatelle mit Wirsing und Apfel-Chutney zu Rehmedaillons ausgezeichnet. Die Desserts seien „allesamt eine Versuchung“ und das Weinangebot klug und kenntnisreich zusammengestellt. Kurlbaums Reaktion auf die Würdigung: „Es ist eine schöne Bestätigung. Schade nur, dass der Tester oder die Testerin nur einen Tagesausschnitt kennen gelernt hat.“ Anders als beim Michelin, dessen Tester sich nach dem Essen ausweisen, bleiben die des Gault Millau unerkant. Bestätigung gibt es aber auch von der eigenen Klientel. „Wir kochen für unsere Stammgäste, die bestätigen uns unsere kontinuierliche Sorgfalt und Mühe bei der Zubereitung und dass wir auch bereit sind, Neues auszuprobieren.“ Damit es auch für sie spannend bleibt, wechselt das Kurlbaum alle vier Wochen sein der jeweiligen Jahreszeit angepasstes Angebot.