

<http://www.derwesten.de/staedte/nachrichten-aus-moers-kamp-lintfort-neukirchen-vluyn-rheurd-und-issum/kurlbaum-kocht-sich-nach-oben-id6129133.html>

KULINARISCHES

## Kurlbaum kocht sich nach oben

02.12.2011 | 19:23 Uhr



Michael Kurlbaum (Mitte), Inhaber des Restaurants Kurlbaum an der Burgstraße in Moers, mit seiner Küchenmannschaft (von links nach rechts) Detlev Hufschmidt, Thomas Schöneshöfer, Markus Wohlgemuth und Florian Miebach Foto: Bernd Lauter Foto:

Kurlbaum kocht sich weiter nach oben. Das Restaurant an der Burgstraße, das in diesem Jahr 25-jähriges Bestehen feierte, kletterte in der neuen Ausgabe des Restaurantführers Gault Millau von 15 auf 16 Punkte. In dieser Klasse spricht der Gault Millau von einem „erstklassigen Restaurant“ sowie von einem „hohen Grad an Kochkunst, Kreativität und Qualität“.

Zur Einordnung: 20, die höchste Punktzahl, hat noch niemals jemand erreicht, bundesweit sieht der Millau nur fünf von 1060 untersuchten Restaurants mit 19 Punkten. Nur noch eine Küche in Xanten kommt in der Region auf dieselbe hohe Punktezahl wie die Moerser. „Ja, darauf sind wir stolz“, freut sich Gründer, Gast- und Namensgeber Michael Kurlbaum und gratuliert seinem Team in der Küche: Detlev Hufschmidt, seit 21 Jahren Chefkoch bei Kurlbaum, sowie die Köche Thomas Schöneshöfer, Markus Wohlgemuth und Florian Miebach. Überzeugt hat den Gault-Millau-Tester die Dorade royale mit Camargue-Reis und Tamarillo, ein herzhaft gewürztes Entenkeulenragout, Mirabellen-Speckrisotto sowie die „schlicht-kernige“ Kartoffelsuppe mit Estragon und Hummer oder das Pastinaken-Haselnusspüree.

„Die Desserts sind allemal eine Versuchung“, heißt es weiter in der Bewertung. „Kosten Sie also mutig das Aromenfeuerwerk des Apfelcrepe in Lavendelbutter mit Heidelbeer-Joghurtcreme.“ Das Urteil: „An pffiffigen Ideen fehlt es der Küche von Detlev Hufschmidt nicht.“ Auch der Patron bekommt Lob: Er leite den Service „routiniert, liebenswürdig und dezent und berät unaufdringlich“, das Weinangebot sei „klug und kundig zusammengestellt“. Gemeinsam gefeiert wird nachmittags – bei Kaffee und Kuchen.

*Thomas Wittenschläger*