

SPEISEKARTE

Erlesene Weine begleiten die fünf Gänge

Unser Genießer-Menü im Moerser Kurlbaum

Moers. Auf der Karte für unser Genießer-Menü im Restaurant Kurlbaum bilden die Speisen und die dazu passenden Weine Einheiten, die Genießer-Hezen höher schlagen lassen. Im ersten Gang wird zum **Gedämpften Rotzungenröllchen mit Bunter Bete süß-sauer und Garnelenpesto** ein Prohom Blanco gereicht. Hierbei handelt es sich um eine spannende katalanische Weißweinspezialität vom Weingut Coma d'en Bonet aus dem Hafentstädtchen Tarragona. Der elegante, üppige, komplexe und dennoch feingliedrige Wein passt wunderbar zu Reis und Fisch.

Zu **Maispoulardenbrust, Kürbisflan und Ananas-Ingwerchutney** reicht Michael Kurlbaum die NRZ-Edition des trockenen Weißen Burgunders 2017 vom Weingut Fogt, Rheinhessen. Saftig und fruchtig – äußerst charmant ist dieser Wein ein wahrer Schmeichler.

Zum **Skreifilet mit Wurzelgemüse mit Tonkabohne und Haselnuss-Orangensauce** gibt es den trockenen Rosé „Flickwerk“ vom Jungstar Alexander Flick aus Bechtolsheim in Rheinhessen. Der Wein ist leicht, er ist gut strukturiert und ergänzt perfekt mit seiner lebhaften Frucht die winterlichen Aromen dieses Gangs.

Das **Kalbsfilet, das mit Mangorrettichgemüse, Zitronen-Sojainnagrette und Buchweizenmudeln** serviert wird, wird von der Grande Reserve des Château Haut-Blanville begleitet - ein warmer Gruß voller Saft und Kraft.

Den kulinarischen Abschluss unseres Menüs bilden **Espresso-Kardamom Crème brûlée, Vanilleparfait mit Kürbiskernsauce und Rotweibirnenkompott**, dazu ein Rimage „Cornet & Cie“, Banyuls AC - ein begeisterter roter Süßwein vom Fuße der französischen Pyrenäen.



Essen und Wein bilden bei Michael Kurlbaum (li.) eine Einheit. FOTO: LARS HEIDRICH



Ausgezeichnete Leichtigkeit

Das Leichte ist im Moerser „Kurlbaum“ Philosophie und Erfolgsrezept. Vom Gault Millau gab es jetzt 16 Punkte

Die Kunstfertigkeit des Chefs Detlev Hufschmidt den Geschmacksnerv zu treffen, ist erneut vom Restaurantführer Gault Millau mit satten 16 Punkten ausgezeichnet worden.

FOTO: LARS HEIDRICH

Von Dennis Vollmer

Moers. Man stelle sich vor: morgens früh aufstehen, dann ans Meer – und einfach raus schauen auf das Treiben der See. Für Michael Kurlbaum hat diese Leichtigkeit des Ankommens, sein zu dürfen, einen besonderen Genuss. Der Chef des Moerser „Kurlbaum“ hat sich das Leichte zur Philosophie seines Restaurants gemacht, denn „Essen darf nicht ideologisch sein.“

„Man darf Essen nicht engstirnig betrachten, es geht um Kommunikation“

Michael Kurlbaum, Gastronom



Wem der Gaumen danach steht, darf also von der Karte abweichen. Es wäre allerdings abzuwägen, denn soeben ist die Kunstfertigkeit des Chefs Detlev Hufschmidt den Geschmacksnerv zu treffen, erneut vom Restaurantführer Gault

Millau mit satten 16 Punkten ausgezeichnet worden. Damit zählt das Kurlbaum – zum zehnten Mal von Experten bescheinigt – zu einem der Spitzenrestaurants in Deutschland.

Die Küche des ersten Restaurants am Moerser Platze ist seit mehr als 30 Jahren modern geblieben – und doch findet man weder avantgardistische Kunstexperimente noch die inzwischen gängige Crossover-Esskultur auf dem Teller. „Es gibt ‚ordentliche‘ Portionen“, sagt Michael Kurlbaum und Frische ist für ihn ein unbedingtes Gebot.

In den möglichen Maßen gilt dies auch für die Regionalität der Zutaten: Das Fleisch kommt aus dem Münsterland, „Gemüse können wir auch regional bekommen“, sagt der Restaurantchef, der Fisch hingegen wird aus der Nordsee oder dem Atlantik geliefert. So schmiegt sich ein gedämpftes Rotzungenröllchen an süß-saure bunte Bete und Garnelenpesto. Ein rheinländischer Klassiker wie Himmel un Ääd erfährt die raffinierte niederrheinische Wiedergeburt mit Blutwurst und einem Chutney. Und vegetarisch kochte man an der Burgstraße schon, als die fleischlose Küche noch nicht in aller Munde war.

Wer ins Kurlbaum kommt, weiß, was ihn erwartet – auch wenn die Karte neu jeden Monat abwechslungsreiche Genüsse bietet – „und manche Gäste sind Freunde geworden“, sieht Michael Kurlbaum darin eine besondere Wertschätzung nicht nur der Kochkunst. Das Individuelle und Persönliche des Restaurants trägt seit Beginn die Handschrift des studierten Sozialwissenschaftlers. Nach dem Abschluss entschied er sich, dort weiterzumachen, wo er sich während des Studiums schon zuhause fühlte – in der Gastronomie.

Großzügig offen und doch privat

Das Interieur des Kurlbaums spiegelt die Verbindung aus anregenden Sinneseindrücken und dem Gefühl, zuhause zu sein wider: Schon der Einlass im Erdgeschoss des schönen Altbaus an der Burgstraße nahe des Moerser Marktplatzes fügt warme Farbtöne und Holz bewusst mit dem kühlen Industriecharme einer Stahltrappe in die erste Etage zusammen. Unten speist man in gemütlicher Atmosphäre wie in einem eleganten Bistro. Oben ist das Kurlbaum ganz Spitzenrestaurant: groß-

zügig offen und doch privat. Ein funktionaler Aufzug bringt die Speisen nach oben – anders ließ sich der Traum einer modernen Gastronomie im Altbau kaum verwirklichen. Die Düsseldorfer Architektin Clara Saal hat einen Stil zwischen Bauhaus und musealen Farbraum geschaffen, der seit 30 Jahren immer wieder frisch und kommunikativ wirkt, zeitlos. Seitdem stehen Baukunst und Kochkunst in einem inspirierenden Zusammenspiel.

Der kreative Anspruch hat sich bis heute gehalten: Ein Mal im Jahr holt der Restaurantchef die Schauspieler des Moerser Schloßtheaters

an den Tisch, wo sie mit Gästen gemeinsam essen, und zwischen den Gängen Ausblicke auf die Spielzeit geben. „Die Nachfrage ist immer sehr groß“, sagt Kurlbaum. Auch Lesungen oder einen ungewöhnlichen „Tellertausch“ hat das kreative Team sich ausgedacht und das Nachschauen vom Teller des Nachbarn mit dieser einmaligen Aktion zur Maxime gemacht.

Wenn es um Essen geht, spricht Kurlbaum als Gastronom und Sozialwissenschaftler gleichermaßen: „Man darf Essen nicht engstirnig betrachten, es geht um Kommunikation.“



LESERMENÜ IM GOURMETRESTAURANT



RESTAURANT
Kurlbaum
BISTRO · BAR

Rundum sorglos **fünf Gänge** in einem der **besten Restaurants** Nordrhein-Westfalens tafeln, dazu erlesene, perfekt abgestimmte internationale **Spitzenweine** genießen – und das für nur **69 €** pro Person:

Das ermöglicht Ihnen jetzt das neue NRZ-Genießer-Menü!

BUCHEN SIE JETZT IHR GENIESSER-MENÜ: nrz.de/kulinarik oder in unseren LeserLäden.

Der Gutschein für das Genießer-Menü für 69 €* ist nur über die NRZ erhältlich (inkl. Fünf-Gänge-Menü und Weinen für das Gourmet-Restaurant Kurlbaum in Moers). Der Gutschein ist vom 15. Januar bis 31. März 2019 im teilnehmenden Restaurant einlösbar. Nur solange der Vorrat reicht! *zzgl. Gebühren



Pro Person nur **69 €***

