

56. Jahrgang · 3. Quartal 2015 · 5 €

# RUHR REVUE



Von kulturell bis kulinarisch  
**Den Sommer genießen**







— Essen mit Blick auf den Innenhafen. Die Sessel sind übrigens außerordentlich bequem.

Am schicken Dulsburger Innenhafen reihen sich die Gastronomiebetriebe. Der Wettbewerb ist hart. Das Restaurant im Museum Küppersmühle war dabei zuletzt ins Hintertreffen geraten, wohl nicht zuletzt, weil der 2011 spektakulär gescheiterte Ausbau des Museums viel Baustellenchaos und eine schlechte Presse brachte. Nach dem letzten Misserfolg übernahmen Betriebsleiter Kai Wergener und Küchenchef Sven Kleinlützum als junge Feuerwehrleute das Restaurant im fliegenden Wechsel. Ihr Konzept für das „Küppersmühle Restaurant“: Frischeküche, „gutes, altes Handwerk, auf den Punkt und ohne Chichi“. Und das schmeckt, stellten Kaymer und Kuhna fest. Kaymer steigt ein mit dem Rote Beete-Carpaccio und Rucola – das kennt und schätzt er schon von



— KÜ-Restaurantleiter Kai Wergener und Service-Chefin Hazret Karakas



*Unser Favorit für  
den Sommer*

## **Weißer Burgunder vom Margarethenhof**

Franz Beckenbauer sagt: „Momentan spielen die besten Bayern aller Zeiten“ – und der Bayern-Weinlieferant

Jürgen Weber vom Margarethenhof produziert passend dazu seinen besten Weißburgunder aller Zeiten?

Mit großer Freude haben wir die 2014er Weine verkostet und der Weiße Burgunder hat uns total begeistert. Ein wunderbarer Duft in der Nase, ausgeprägte Aromen und eine feine Mineralität am Gaumen.

**2014  
Weißer Burgunder  
QW trocken  
Margarethenhof  
Weingut Weber  
Saar, Deutschland  
Normaler  
Preis: 9,90 €**

**Unser Angebot für  
die Leser der  
Ruhr Revue:**

**7,90 €  
ab einer Bestellung  
von 6 Flaschen**

Die Preise verstehen sich brutto ab Weingut, Änderungen vorbehalten, nur solange Vorrat reicht.

Erhältlich bei



**DERWEINHANDEL**  
*Brüderheim von 1867*

Hohenzollernstr. 40 · D-45128 Essen  
Telefon 0201-720036 · info@derweinhandel.de  
www.derweinhandel.de



— Das ist die „Külabaisse“, Fischsuppe nach Art des Hauses in der Küppersmühle.

seinem letzten Besuch. Kuhna nimmt ausnahmsweise eine Suppe – und ist ziemlich begeistert: Die cremige Brunnenkresse-Suppe mit Kabeljaufrükdelle vereint zwei Grundaromen auf sehr sinnige Art. Macht übrigens neugierig auf die seit Neueröffnung des Restaurants zum beliebten Standard gewordene „KÜ“llabaisse, Fischsuppe nach Art des Hauses. Nach diesem Einstieg darf man sich wohl auf gelungene Hauptgänge freuen – und es gibt keine Enttäuschung. Kuhna nimmt die „KÜ“-Version seines Leibgerichts geschmorte Ochsenbäckchen, mit Birnen, jungem Porree, Kartoffelpüree. Alles gut. Kaymer freut sich über „Rosa gebratenen Kalberücken mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Spargel-Erbsen-Gemüse und Pommes Rissolées“. Alles stimmig, auf den Punkt, gutes Handwerk. Die jungen Restaurant-Macher haben nicht zu viel versprochen.

Im „KÜ“ kann man übrigens den seltenen Fall erleben, dass die von Wirtschaftsmenschen gern beschworenen Synergien sich kulinarisch bewähren: Das Restaurant in der Küppersmühle ist nämlich in den Händen derselben Besitzerin wie seit Jahren das Essener „Casino Zollverein“ – und so darf der Duisburger Küchenchef sich Zutaten auch aus dem Kräuter- und Gemüsegarten des Casinos besorgen. Auch sonst setzt das „KÜ“ auf möglichst regionale Zutaten, darunter in der Saison frisches Wild.

Während Küchenchef Sven Kleinlützum vom Niederrhein stammt und aus einem Restaurant in Essen-Rüttenscheid nach Duisburg wechselte, kommt Kai Wergener aus Dortmund, und der Hotel-Betriebswirt hatte Erfahrungen auf Nordseeinseln und schließlich im Sauerländer „Landhaus Stryck“, ehe ihn das Angebot erreichte,

— Die Terrasse (links) soll eine größere Rolle spielen, wenn endlich Draußenstz-Wetter kommt.

