

Kölner Stadt-Anzeiger

Samstag/Sonntag, 24./25. November 2007

Im ersten Anlauf eine Kochmütze

In der „Kultur-Kantine“ hat es den Schmeckleckern von „Gault Millau“ offenbar gefallen. Mit **13 Punkten** und **einer Kochmütze** zeichneten sie das **Restaurant Schloss Morsbroich** in ihrer jüngsten Ausgabe aus. Es werde nicht nur „seriös, sondern auch schmackhaft und phantasievoll gekocht und einem schicken Exotismus gehuldigt“. Allerdings mäkelten sie am Safranrisotto mit Rucola und Lachs: „Wir löffeln nur einen gut gewürzten Brei.“ Die Testesser sind für ihren Biss in der Bewertung bekannt. Das Schlossrestaurant ist das einzige in der Stadt, das im „Reiseführer für Genießer“ (Gault Millau über Gault Millau) aufgeführt ist. Restaurantchef Stefan Bönninghausen freut sich vor allem darüber, dass es beim ersten Mal geklappt hat. „Als der Verlag anrief und ein Bild von uns haben wollte, war uns schon klar, dass wir drin sind.“ Allerdings war die Zahl der Punkte noch ein Geheimnis. Mit 13 Punkten bewerten die Tester eine „sehr gute Küche“. 20 Punkte sind das Höchste – ein Ideal, das bisher noch kein Koch erreicht hat. Allerdings sind Dieter Müller (Schloss Lerbach) und Joachim Wissler (Schloss Bens-

berg) ziemlich nah dran. Auch der „Feinschmecker“ lobt die Kreativität der Schlossküche Morsbroich in seiner Neuauflage. Fehlt nur noch der Michelin-Stern. Das wäre die Krönung. (isr)