

Gute Noten für Gaumenfreuden

Sieger der „Tour de Menu“ kommen aus Kürten, Odenthal und Leverkusen

Pfifferlingscocktail mit Thaispargel, Seeteufel unter Kräuterkruste, weiße Heilbuttschnitte auf Curry-Korianderschaum – die Teilnehmer der „Tour de Menu in und um Köln 2010“ verwöhnten ihre Gäste mit exklusiven Gaumenfreuden. Vom 3. bis zum 26. September hatten 17 Restaurants aus Köln und Umgebung eine bunte Menü-Auswahl präsentiert, für die Feinschmecker mindestens 34 Euro zahlten. Per Schulnotensystem wurden die drei Gewinner, die gestern im „Balthasar Ristorante“ am Klettenberggürtel ausgezeichnet wurden, ermittelt. Nach ihrem Besuch bewerteten rund 1 800 Gäste die Restaurants und Kreationen nach Preis-/Leistungsverhältnis, Qualität und Service.

Das „Altbergische Haus“ in

Kürten gewann in der Kategorie bis 39,50 Euro die „Tour de Menu-Urkunde“. Den ersten Platz in der Kategorie bis 45 Euro räumte das „Restaurant Schloß Morsbroich“ in Leverkusen ab. Sichtlich erleichtert nahm Restaurantleiter Stefan Krüger die Urkunde entgegen, denn seine Kollegen hatten ihm gedroht „ja nicht ohne den ersten Platz nach Hause zu kommen.“ In der Kategorie bis 75,10 Euro durfte sich Familie Wilbrand mit ihrem „Hotel Restaurant zur Post“ in Odenthal über den Sieg freuen.

Das Großhandelsunternehmen Metro förderte die von der Agentur „Rheinlust“ veranstaltete „Tour de Menu“ zum fünften Mal und belohnte die Gewinnerrestaurants mit einem Warengutschein im Wert von von 250 Euro. (anb)