

DAS RESTAURANT MAULBEERS IM INTERCONTINENTAL KÖLN

Moderne deutsche Küche und erstklassige Weine

KÖLN – Das *Restaurant Maulbeers* mit moderner deutscher Küche ist immer der richtige Ort für eine kurze Auszeit vom Alltag oder einen gemütlichen, entspannten Abend in exklusiver aber legerer Atmosphäre. Hier kommen Genießer auf ihre Kosten, die eine erstklassige, balancierte Küche und einen unkomplizierten und doch professionellen Service schätzen. Klassische deutsche Gerichte werden von Küchenchef Jörg Stricker und seinem Team zeitgemäß zubereitet und mit ausgewählten Zutaten, wie z.B. der Maulbeere, so verfeinert, dass jedes Gericht ein einfach besonderes Erlebnis wird.

Wenn Küchendirektor Jörg Stricker aufgefordert wird, das Konzept des *Restaurants Maulbeers* im InterContinental Köln vorzustellen, heißt es für ihn erst einmal „Farbe bekennen“. Die Maulbeere habe er zunächst gar nicht gekannt, gesteht er. „Doch als ich erfuhr, dass das historische Haus `Zum Maulbeerbaum`, an dessen Stelle jetzt das InterContinental Köln steht, dem Restaurant seinen Namen geben würde, wollte ich die Frucht natürlich in das Konzept integrieren“, so Stricker. Ein Blick in die Speisekarte zeigt, dass die Maulbeere vielen Gerichten seiner „modernen deutschen Küche“ eine unverwechselbare Note gibt: so zum Beispiel als Pesto, als Sorbet oder in Saucen.

Stricker betont, das *Maulbeers* sei ein Ort zum Wohlfühlen, ein unkompliziertes Restaurant, in das auch preislich jeder gehen könne. Gerade in den letzten Jahren habe man viel von der Cross-Over Küche gehört und asiatische Küche in nahezu jeder Kombination erlebt. „Es ist deshalb Zeit, auch der deutschen Küche Tribut zu zollen“, so Stricker, „denn sie ist ausgezeichnet, wenn man sie entsprechend präsentiert“. Außerdem erlaube ihm gerade die „moderne deutsche Küche“ viel Experimentierfreudigkeit. Dabei wird eine abwechslungsreiche Auswahl an Speisen angeboten und Gäste können sich Ihr Lieblingsessen nach Lust und Laune als 2-, 3- oder 4-Gänge Menü zusammenstellen.

Auf der ersten Etage des Hotels gelegen, kann das *Restaurants Maulbeers* entweder mit dem Aufzug erreicht werden, oder auch über die große, beeindruckende, in Stoff gehüllte Wendeltreppe, die sich neben dem Haupteingang in der Lobby befindet. Drei große Säulen verwandeln sich – indirekt beleuchtet – in überdimensionale Stehlampen. Gemeinsam mit den großen Fensterfronten und unzähligen Kerzen bilden sie die einzigen Lichtquellen dieses Restaurants.

Auch Weinfreunde kommen hier auf ihre Kosten und haben die Wahl zwischen mindestens 300 Weinpositionen, von denen viele offen ausgeschenkt werden. Weil viele Gäste während eines Menüs wechseln oder einen Wein erst kennen lernen möchten, bevor sie eine ganze Flasche bestellen, haben sie im *Maulbeers* die Möglichkeit, zahlreiche Weine glasweise zu bestellen. Den Schwerpunkt bei den Weißweinen bilden - passend zum Küchenkonzept - die Deutschen Weine.

Angrenzend an das *Restaurant Maulbeers*, hinter einer kräftig roten, halbrunden Wand in Form eines Weinfasses, offenbart sich der Weinraum *Vecino*. In der Mitte ein schwerer Eichentisch mit bequemen Holzstühlen und an den Wänden ein unendlich viele Fächer zählendes Regal für die Rotweine des Hauses - mit dieser schlichten Ausstattung ist der Weinraum gleichzeitig Schatzkammer und Ort des Genießens.

Das *Restaurant Maulbeers* und der Weinraum *Vecino* sind Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet.

Ein weiteres gastronomisches Schmuckstück des InterContinental Köln bildet das Kaminzimmer *Overstolz* hinter dem *Restaurant Maulbeers*. Ein Kamin aus dem 16. Jahrhundert, der einst der hier lebenden Familie gehörte, eine historische Stuckdecke, dunkle Hölzer und die schweren kubistischen Art Deco Ledersessel geben diesem Raum seinen einzigartigen Retro-Look, der an englische oder hanseatische Clubs alter Tradition erinnert. Einzig die speziell für diesen Raum entworfene indirekte Lichtleiste aus poliertem Edelstahl, in der sich die geschwungenen Linien des Stucks wieder finden, setzt atypische Akzente im Kaminzimmer, in dem neben guten Weinen auch edle Whiskys angeboten werden. Hier lassen sich auch besondere Augenblicke stilvoll genießen – zum Private Dining oder zu festlichen wie geschäftlichen Anlässen.

Pressekontakt: Goerke Public Relations GmbH, Luxemburger Straße 171, 50939 Köln, Tel. 0221-39 09 31-0, info@goerke-pr.de und Yvonne Hattenhauer, InterContinental Köln, Pipinstraße 1, 50667 Köln, Tel. 0221- 28 06 1607, Yvonne.Hattenhauer@ihg.com