

DAS RESTAURANT MAULBEERS IM INTERCONTINENTAL KÖLN

KÖLN – Dort, wo im Mai 2003 das InterContinental Köln seine Pforten öffnete, stand bis zur Errichtung des ehemaligen Stadthauses ein historisches Gebäude, dessen Barockfassade heute wieder in die moderne Sandstein-Architektur des Hotels integriert ist. Das Gebäude hieß „Zum Maulbeerbaum“ und gab damit dem *Restaurant Maulbeers* im InterContinental Köln seinen Namen.

Die im englischen unter „Mulberry“ bekannte Frucht schmeckt nach Brombeere und Holunder. Der Maulbeerbaum kommt aus dem chinesischen Raum, er zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Wie die Olive, kann auch er sehr alt und mächtig werden, deshalb hat sich der Maulbeerbaum einen festen Platz in den Geschichten und Mythen der altorientalischen Völker gesichert. Der dunkelbraune Saft der Maulbeere ist im Orient ein beliebter Brotaufstrich. Man sagt ihm nach, er sei energiereicher als Honig, habe einen positiven Einfluss auf die inneren Organe und eine reinigende Wirkung auf die Leber. Im *Restaurant Maulbeers* gibt sie zahlreichen Gerichten eine unnachahmliche Note und wird dem Gast in originellen Variationen angeboten.

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.

Auch Weinfreunde kommen im *Maulbeers* auf ihre Kosten und haben die Wahl zwischen mindestens 400 Weinpositionen, die allesamt 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, jeden Wein 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, sei es einer der zahlreichen offenen Positionen auf der Karte oder auch ein dazu abgestimmtes Menü.

Ein weiteres gastronomisches Schmuckstück des InterContinental Köln bildet das Kaminzimmer *Overstolz*, welchen ebenfalls neben dem *Restaurant Maulbeers* liegt. 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 und edlen Whiskys auch immer eine feine Zigarre geboten wird.

Das Restaurant *Maulbeers* ist Dienstag bis Samstag von 18.00 Uhr bis 22.30 Uhr geöffnet.
Sonntags wird von 12.00 Uhr bis 15.00 Uhr ein Brunch angeboten.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Kerstin Goerke Public Relations, Luxemburger Straße 171, 50939 Köln,
Tel. 0221-39 09 31-0, kerstin@goerke-pr.de und Yvonne Hattenhauer, InterContinental Köln,
Pipinstraße 1, 50667 Köln, Tel. 0221- 28 06 1607.

www.koeln.intercontinental.com
www.maulbeers.de