

Maus kocht jetzt mit Stern

Gaumenfreude Restaurantführer Michelin prämiert 29 Jahre alten „Pur“-Küchenchef

Von unserem Reporter Damian Morcinek

■ **Urbar.** Wer von heute an im Restaurant „Pur“ im Klostersgut Bessele in Urbar einkehrt, wird ab sofort von einem Sternekoch kulinarisch verwöhnt – dem ersten seit Langem im Kreis: Der 29 Jahre alte Küchenchef Patrick Maus ist jetzt vom Michelin-Restaurantführer mit einem Stern ausgezeichnet worden.

Kurz bevor die Prämierung offiziell wurde, brodelte bereits im Internet die Gerüchteküche. „Es gab dort jede Menge Andeutungen und Insiderwissen zu lesen“, berichtet

„Mir sind vor Freude Tränen übers Gesicht gelaufen.“

Küchenchef Patrick Maus über die Auszeichnung mit einem Michelinsterne

Patrick Maus, der jahrelang für und mit Sterneköchen am Herd gestanden hatte und sich jetzt endlich einen eigenen Stern verdient hat. „Das ist unfassbar – einfach ein Traum, wenn man in dieser Liga kochen darf“, sagt Maus, dessen Gefühle regelrecht mit ihm durchgingen, als ihn die Nachricht erreichte.

Der Stern ist Patrick Maus' Lohn für die Leidenschaft, Kreativität und das handwerkliche Können, das der Spitzenkoch hoch überm Rhein für seine Gäste an den Tag legt. Hinter den Gängen, die zur Wahl stehen und ganz nach dem Konzept des „Pur“ lediglich anhand ihrer Hauptzuta-



Ein Hoch auf das mit dem Michelinsterne prämierte Restaurant „Pur“ in Urbar: Das Team um Küchenchef Patrick Maus (2. von links) und Inhaber Jupp Wagner (3. von links) freut sich mit dem Sternekoch.

Foto: Damian Morcinek

ten und Aromen in der Speisekarte vorgestellt werden, steckt aber auch jede Menge Teamarbeit. „Das ist wie im Fußball, ob in der Küche oder im Service – alle verfolgen dasselbe Ziel. Und das ist eben die Champions League“, betont der Inhaber

und erfahrene Gastronom Jupp Wagner aus Mayen, der Maus stets mit Rat und Tat zur Seite steht.

Dass das Restaurant bereits kurz nach der Eröffnung im März prämiert wird, freut Wagner besonders: „Für mich ist das ein Novum. Es

kommt selten vor, dass ein Restaurant so schnell mit einem Stern ausgezeichnet wird.“ Ändern soll sich durch den Stern aber nichts. Maus und Wagner bleiben ihrem erfolgreichen Konzept weiterhin treu – sehr zur Freude ihrer Gäste.