

HARBURG 16. Juni 2011

Neues aus der Esslandschaft

Marco Dierbach

Wir haben drei gastronomische Neustarts südlich der Elbe getestet und uns frischen Wind um die Nase wehen lassen



Diese historische Holländermühle von 1856 beherbergt das gehobene Restaurant Mühle in Jork.

Foto: Marco Dierbach

2. "Die Mühle Jork"

Danny Riewoldt hat zusammen mit seiner Partnerin Kerstin Schulze die Mühle in Jork übernommen. Zehn Jahre haben die beiden gemeinsam im Au Quai an der Hamburger Elbmelle gewirkt, er am Topf, sie im Service. Ein Betriebsausflug vor zwei Jahren führte sie in die historische Holländermühle von 1856 und weckte Interesse. Als der vorige Pächter nicht mehr wollte, begann das Abenteuer Selbstständigkeit.

Kerstin Schulzes Ansage des Amuse Gueules (kostenloser Gruß aus der Küche) zeigt, wohin die Reise geht: "Bachsaibling, bei 55°C kurz gegart, auf Wakamisalatt kandliert mit Zitronen-Frühlingskräutern und Togarashi-Gewürz aus unserem Kräutergarten." Oha! Hier hat jemand Großes vor. Danny Riewoldt setzt auf Aromagaren mit vielen Kräutern und Gewürzen.

Ein Blick in die Speisekarte zeigt: Er kreiert Gerichte, die man nicht überall bekommt, mit schottischen Blackface-Lämmern aus Hollenstedt, Kaninchen aus der Eifel oder Forellen, die im Eismeer gelebt haben. Der Star jedoch soll das Produkt sein. Der Chef nennt das "Produktküche", getragen von Frische, Qualität und Geschmack. Großes Kompliment! Jeder Teller, der den Tisch erreicht, ist eine wohl durchdachte Komposition. Einziger Kritikpunkt: Es geht überschaubar zu auf dem Porzellan. "Beilagen dienen lediglich der Begleitung und Unterstützung des Produktes", beschreibt Danny Riewoldt sein Konzept. Wer abends satt werden möchte, muss etwa 50 Euro in ein Menü investieren.

Mittags geht es moderater zu. 32 à la carte-Plätze umgeben von viel Mühelengeschichte hat ihr Restaurant zu bieten. "Wir sind seit fünf Wochen jeden Abend ausgebucht", erzählt die Chefin nicht ohne Stolz. Lobenswert ist ihre Vorliebe für norddeutsche Erzeuger - vom Lüneburger Räucheraal bis hin zur Backenholzer Käseauswahl. Die Karte wechselt je nach Lust, Laune und Marktlage. Backwerk, das nachmittags auf der Mühltenterrasse mit schönem Blick in die Obstplantagen genossen wird, hat Doris Schulze, die Mama der Inhaberin, selbst gebacken.