

Sie sind auf den Geschmack gekommen

Das eigene Restaurant: Kerstin Schulze und Danny Riewoldt hauchen der Borsteler Mühle neues Leben ein

Jork (vr). „Entweder man liebt es, oder man lässt es bleiben.“ Auf diese einfache Formel bringt Kerstin Schulze die Motivation für den Sprung in die Selbstständigkeit, den sie gemeinsam mit Danny Riewoldt unternommen hat. Die beiden Mittdreißiger sind seit Anfang des Jahres Inhaber des Restaurants „Die Mühle Jork“, und dort verwöhnen sie eine ständig wachsende Fangemeinde mit ausgeklügelter Kochkunst.

Wenn sich die Holztür öffnet und den Weg freigibt in den geschichtsträchtigen Gärtnerhof von 1856, betreten zwei Jungunternehmer seit Kurzem ein Reich, in dem sie allein regieren. Danny Riewoldt, der kreative Koch, der schon einige Auftritte im Fernsehen hatte, und Kerstin Schulze, die engagierte Restaurantmanagerin, haben keine Vorgesetzten mehr, deren Ideen es umzusetzen gilt. Jetzt sind sie ganz und gar ihre eigene Inspirationsquelle. „Wir haben auch da vor nur in Betrieben gearbeitet, mit denen wir uns identifizieren konnten“, sagt Kerstin Schulze. Zuletzt war es das angesagte Hamburger Restaurant „Au Quai“, in dem Danny Riewoldt als Küchenchef bereits viele Freizeittage in der Woche ein Pensum, an das sich die beiden gewöhnt hatten. „Jedesmal, wenn wir etwas Neues beginnen, möchten wir uns dabei verbessern“, sagt Kerstin Schulze. Die letzte Verbesserung war nun die Tat,



Kerstin Schulze und Danny Riewoldt haben einen guten Start in die Selbstständigkeit hingelegt.

chenchef bereits viele Freizeittage in der Woche ein Pensum, an das sich die beiden gewöhnt hatten. „Jedesmal, wenn wir etwas Neues beginnen, möchten wir uns dabei verbessern“, sagt Kerstin Schulze. Die letzte Verbesserung war nun die Tat,

Sieben Tage in der Woche 14 bis 16 Stunden – das war ein Pensum, an das sich die beiden gewöhnt hatten. „Jedesmal, wenn wir etwas Neues beginnen, möchten wir uns dabei verbessern“, sagt Kerstin Schulze. Die letzte Verbesserung war nun die Tat,

etwas Eigenes auf die Beine gestellt zu haben.

Die Vorbegründungsphase sei recht einfach gewesen, weil das Paar, das privat wie beruflich seit Langem gemeinsame Wege geht, schon zu einem früheren Zeitpunkt die Möglichkeit ins Auge gefasst hatte, sich selbstständig zu machen. Viele der insgesamt 130 Seiten vom Business-Plan, der das gastronomische Konzept erläutert und die betriebswirtschaftliche Prognose darlegt, waren schon geschrieben.

Es ist ein offenes Geheimnis, dass sich als Angestellter in der Gastronomie keine Reichtümer verdienen lassen, und so reichte das Ersparnis nicht aus, um das Restaurant nach eigenem Geschmack umzugestalten. „Eigentlich hätten wir kein Geld gebraucht, wenn wir nicht so perfektionistisch wären“, gibt Kerstin Schulze zu bedenken. Die Küche und die Lagerräume sollten modernisiert werden, außerdem wollten die neuen Pächter das Gäste-WC komplett sanieren lassen.

Dass ein Bankgespräch im Gegensatz zu der geschmacklichen Vielfalt, die Danny Riewoldt tagtäglich in seiner Küche entstehen lässt, eher für einen fahlen Beigeschmack sorgen kann, erfahren

ren die beiden Top-Gastro-nomen dann auch. Ihr Glück war es jedoch, dass ihr Steuerberater, der „uns mental und mit Fachwissen unterstützt hat“, ein großer Bewunderer Riewoldts Küche ist. „Er war von uns beiden in der Konstellation überzeugt und hat die Chefin vom Startup-Center der Bank bei einem weiteren Gespräch in diese Euphorie mit hineingerissen.“

Großes Lob geht auch an die Wirtschaftsförderung des Landkreises und der Stadt Stade, „die uns bei unserer Vorplanung sehr unterstützt haben“, betont Kerstin Schulze.

Mit dem Anfang ihrer Selbstständigkeit sind die beiden Existenzgründer bislang sehr zufrieden. Glück hatte Danny Riewoldt, dass sein ehemaliger Auszubildender Timo Müller ihm gefolgt ist und dafür einen anderen lukrativen Job ablehnt hat.

Regionale und saisonale Küche mit internationalen Einflüssen in einem Gebäude mit besonderer Ausstrahlung zu präsentieren – es sieht so aus, dass dieses Kalkül aufgeht und zu einer Erfolgsschicht eines Paares wird, das das Wagnis Selbstständigkeit eingegangen ist.