



— DIE MÜHLE JORK —

RESTAURANT CAFÉ

präsentiert sich unter neuer Leitung von Kerstin Schulze und Danny Riewoldt

...hier kommt die Frische direkt in Ihre Küche!

24-Stunden-Service!

Marker

Obst- und Gemüse-Großhandel

Bankstraße 28 · 20097 Hamburg-Großmarkt
Telefon 0 40/80 80 32-138 · Fax 80 80 32-149 · info@markerobst.de

Blumendiele
Frauke Meyer
Osterjork 16
21635 Jork
Telefon 0 41 62 - 68 93

Alles Gute zur Neueröffnung!



GÖTTSCHE GETRÄNKE

Sympathisch hanseatisch!

GÖTTSCHE • Getränke GmbH & Co. KG • Boschstraße 6 - 12 • 22761 Hamburg
Telefon 0 40 - 89081 00 • www.goettsche.de

Erfolg braucht einen starken Partner



Handelshof Stade

C & C Großhandel Liefergroßhandel

Carl-Benz-Str. 3 21684 Stade

Telefon: 0 41 41 - 53 31-0 Fax: 0 41 41 - 53 31-204

www.handelshof.de



— DIE MÜHLE JORK —
RESTAURANT CAFÉ

Wir freuen uns, Sie in stilvollem Ambiente herzlich begrüßen und mit leckeren Gerichten, vorzugsweise aus hochwertigen Produkten der Region, verwöhnen zu dürfen.

Gehobene Gastronomie für den anspruchsvollen Genießer liegt uns ebenso wie eine gemütliche und familiäre Atmosphäre am Herzen.

Kerstin Schulze & Danny Riewoldt

Am Elbdeich 1 | 21635 Jork/Borstel
Tel. 0 41 62 - 63 95 | info@diemuehlejork.de
www.diemuehlejork.de



Kerstin Schulze und Danny Riewoldt haben die alte Mühle mit neuem kulinarischen Leben erfüllt. Das Ambiente ist herrlich nostalgisch.



Geniale Genüsse für glückliche Gaumen

Top-Gastronomen Kerstin Schulze und Danny Riewoldt bieten in alter Borsteler Mühle Geschmackvolles

Jork (vr). Die alte Borsteler Mühle hat den Traum von Kerstin Schulze und Danny Riewoldt, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, im wahrsten Sinne des Wortes beflügelt: Vor knapp zwei Monaten sind die beiden erfahrenen Gastronomen als Pächter in den alten Galerieholländer von 1856 eingezogen und haben diesem geschichtsträchtigen, idyllischen Plätzchen neues kulinarisches Leben eingehaucht.

„Die Gäste sollen hier glücklich wieder rausgehen“, sagt Danny Riewoldt, der in seinem bisher 35 Jahre zählenden Leben schon einige Stationen der gehobenen Gastronomie durchlaufen hat und zuletzt Küchenchef im angesagten Hamburger „Au Quai“

war. Nicht nur privat sind er und Kerstin Schulze (36) ein Paar, auch beruflich weisen ihre Biografien seit gut einem Jahrzehnt genaue Übereinstimmungen auf. Er, der experimentierfreudige Koch, der auch schon des Öfteren im Fernsehen zu bewundern war, und sie, die innovative Restaurantmanagerin, gehen seit Langem gemeinsame Wege mit demselben Ziel: Erfolg.

Um in dieser Branche erfolgreich zu sein, muss es gelingen, die Gäste zu begeistern. Das wissen Danny Riewoldt und Kerstin Schulze aus

Erfahrung. Die Qualität der Speisen und der Service sind somit die Visitenkarte ihres Restaurants und Cafés, wobei zufriedene Gäste die besten Akquisiteure sind.

Danny Riewoldt setzt auf die sogenannte Produktküche. Diese Wortkreation soll zum Ausdruck bringen, dass die von ihm zubereiteten Gerichte thematisch in keine Schublade passen. „Nur weil ich zum Beispiel Curry verwende, koche ich noch längst nicht indisch“, erläutert er. Das Produkt – sei es Fisch, Geflügel, Fleisch oder eine Gemüseart – spielt optisch und geschmacklich die Hauptrolle auf dem Teller und wird von Beilagen nur begleitet und nicht begraben. Oberstes Gebot ist die Frische. Das gilt für alle Produkte, und damit verbunden ist fast so eine Art Ehrenkodex: Der Koch, der Essen als besonderen Genuss und die Zubereitung als zum Teil künstlerischen Akt begreift, macht alles selbst. Also natürlich auch die Pasta und sämtliche Saucen.

„Wir bieten eine regionale und saisonale Küche mit internationalen Einflüssen“, so Danny Riewoldt – und diese „Schublade“ (oder eher ein ganzer „Schrank“) ist dann doch groß genug, um darin Platz zu finden. Nur ein Beispiel: Als Vorspeise findet sich auf der Karte das „Tartar vom Agnus Prime Beef“ und wird begleitet von Gewürz-Pote-Beete, Matjes und Gurken-Wermut-Schaum. „Ich finde es toll, wenn Leute kommen und sich einfach darauf einlassen, etwas Neues zu probieren“, sagt Danny Riewoldt. Dennoch bekommt jeder Gast genau das, was er sich wünsche. „Ich habe immer ein offenes Ohr und bin sehr flexibel.“ Bei Vorbestellungen werden auch Speisen kredenzt, die sich nirgendwo auf der Karte finden. Es sind zurzeit „nur“ etwa 15 Gewürze, mit denen Riewoldt arbeitet. Aber die Kombination und die Dosierung sind das Geheimnis. Wenn Mumbai-Curry, Purple-Curry oder Togarashi sich aus Riewoldts Hand den Speisen nähern, tun sie in der Regel sehr dezent. Der Gast stelle dann häufig fest: Das schmeckt ja toll, aber warum nur?



Urgemütlich: Der kleine Weinkeller bietet bis zu 18 Personen Platz an einer großen Tafel.

Danny Riewoldt liebt es, sich ständig weiterzuentwickeln. Alles, was ihm als gelungener erscheint, wird genau notiert und für ein geplantes Kochbuch schon mal gesammelt. Über den erfolgreichen Auftakt ihres ersten eigenen Restaurants haben sich die beiden Top-Gastronomen sehr gefreut. „Wir hatten natürlich schon einige „alte Fans“ aus Hamburg hier. Aber es kommen immer mehr neue aus Jork hinzu“, berichtet Kerstin Schulze überschwänglich. Was nicht vergessen werden sollte: Die alte Mühle, die dem Restaurant drei ihrer urig-gemütlichen Etagen inklusive kleinem Weinkeller zur Verfügung stellt, bietet beste Voraussetzungen für schöne kulinarische Momente in kleiner oder größerer Runde bis zu 100 Gästen.

Die Mühle Jork, Am Elbdeich 1, 0 41 62/ 63 95, info@diemuehlejork.de, www.diemuehlejork.de

Öffnungszeiten:
Von Mittwoch bis Montag:
• 12 bis 15 und 18 bis 22 Uhr (Küche)
• 15 bis 17 Uhr (Kaffee und Kuchen)

Wenn es um Ihre Werbung geht!

Wir beraten Sie gern zu Ihrer Sonderseite, z. B. Geschäftsöffnungen, Firmenjubiläen oder Firmenübergaben

Heike Scharf, Medienberaterin
Buxtehude, Region Jork u. Altes Land
Tel. 04161/5167-520, Fax 5167-590
E-mail scharf@tageblatt.de

HEUTE
MORGEN
NACHMIDDAG
TAGEBLATT
www.tageblatt.de

