

Jork

Freitag, 26.05.2023 , 19:30 Uhr

Spitzenrestaurant „Die Mühle“ in Borstel schließt

[Von Björn Vasel](#)

„Die Mühle“ in Jork-Borstel zählt seit Jahren zu den Spitzenrestaurants in Deutschland. Doch Ende Oktober ist Schluss. Kerstin und Danny Riewoldt hören auf. „Aus gesundheitlichen Gründen“, betont Kerstin Riewoldt.

Straßensperrungen, Corona-Pandemie oder Fachkräftemangel, all das hätten sie überstanden. Doch nach einem Schlaganfall muss Kerstin Riewoldt kürzertreten, sagt die 48-Jährige. „Die Gesundheit geht vor, alles andere ist nachrangig“, sagt Danny Riewoldt. Ihnen sei es persönlich wichtig, dass ihre Gäste wissen, warum sie aufhören.

Der Entschluss, ihr Restaurant aufzugeben, ist ihnen nicht leicht gefallen. „Es tut weh“, sagt der Küchenchef Danny Riewoldt. Es sei schmerzhaft für sie beide. In den vergangenen Jahren wurden viele Gäste zu engen Freunden. Die Stammgäste hielten ihnen auch in den schwierigen Zeiten die Treue. Doch die Arbeit in der Gastronomie - insbesondere mit ihren hohen Ansprüchen der Haute Cuisine - sei für sie einfach zu kräftezehrend.

Ende Oktober wird das Paar „Die Mühle“ am Elbdeich in Borstel für immer schließen. Der Pachtvertrag mit dem Landkreis ist gekündigt. Es gibt keinen Nachfolger. Im November und Dezember 2023 wollen die Riewoldts das gesamte Inventar - von der Küche über das Geschirr bis zum Mobiliar - veräußern. Außerdem will der Landkreis Stade das Denkmal im kommenden Jahr sanieren. Der Galerieholländer von 1856 auf dem historischen Deich sackt ab, das Fundament muss stabilisiert werden.

Restaurant-Kritiker loben die Kochkunst in der Mühle

Danny Riewoldt hatte sich als Küchenchef bereits einen Namen gemacht, zuletzt im „Au Quai“ in Hamburg, als er und seine Frau Kerstin sich mit ihrem eigenen Restaurant in der Borsteler Mühle einen Traum erfüllten. Gemeinsam machten sie „Die Mühle“ zu einer der ersten Adressen im Norden - nicht nur für Feinschmecker.



Die Mühle in Jork ist nicht nur ein beliebtes Touristenziel, sondern auch ein Restaurant. Foto: Battmer

Wiederholt haben die Kritiker der renommierten Restaurantführer „Gault Millau“ und „Gusto“ die Kochkunst der Neu-Altländer gewürdigt. Die Gourmets lobten die „Harmonie der

Kompositionen“ und die „geschmacklich hervorragende, kreative Küche“. Der Gault Millau sprach von „ausgefeilten Degustationsmenüs auf der Höhe der Zeit“. Der 48-jährige Danny Riewoldt hat in der Küche den Hut auf, seine Frau im Restaurant. Das Kernteam besteht aus ihnen und zwei Mitarbeitern. Die Vollblut-Gastronomen hätten gerne mehr Personal gehabt, doch die Fachkräfte fanden sich nicht. Seit acht Jahren steht Danny Riewoldt deshalb allein in der Küche. Die „Gusto“-Restaurantkritiker zählen ihn zu den zehn besten Alleinköchen in Deutschland.

„Die Mühle“ ist - trotz hoher Ansprüche - kein abgehobenes Restaurant, sondern familiär geblieben. Es bewegt sich zwischen einem gehobenen Ausflugslokal in malerischem Ambiente und Spitzengastronomie. Das zeigen auch die Familienfeiern: Einige haben hier schon die Taufe und Konfirmation ihrer Kinder gefeiert. Das macht die beiden Gastronomen stolz und dankbar.

Vorerst müssen die Freunde guten Essens im Alten Land auf nichts verzichten: „Die Mühle“ ist weiter donnerstags bis sonntags ab 18 Uhr (Dinner) sowie sonnabends und sonntags von 12 Uhr bis 14.30 Uhr (Mittagessen) und von 12 bis 17 Uhr (Kaffee & Kuchen) sowie an den Feiertagen geöffnet. Aushilfen und Freunde werden Kerstin Riewoldt im Service unterstützen. Fast 13 Jahre haben die Riewoldts die Mühle in Schuss gehalten. „Es tut schon weh“, sagt der Küchenchef. Lediglich im Januar machten sie zu, elf Monate im Jahr lebten sie ihren Traum.

Essigmanufaktur statt Restaurant

Danny Riewoldt bleibt selbstständig. Er will seine „Zeit-Genusswerkstatt“ ausbauen, eine Essigmanufaktur in einer alten Obstscheune, wenige Kilometer entfernt in Hinterbrack. Dort entstehen aus Altländer Obst unter anderem Apfel-Holunderblüten-, Sauerkirschen- und Pflaumenessig - ein Naturprodukt aus dem Holzfass. Kerstin Riewoldt will sich einen Bürojob suchen. Als Angestellte in der Gastronomie zu arbeiten komme für sie nach dem Schlaganfall nicht mehr in Frage: „Ich bin Perfektionistin, das wären 16-Stunden-Tage.“

Die Riewoldts bedauern, dass sie „Die Mühle“ nicht selbst in neue Hände geben können. Der Kreis will das Inventar nicht übernehmen. So muss ein neuer Pächter von Null starten und alles komplett neu einrichten. Danny Riewoldt hofft, irgendwann in der Mühle einkehren zu können: „Als Gast.“

Kommentar schreiben

AS

Alexander Schöcke

26.05.2023, 20:27 Uhr

Wirklich sehr schade. Wenn man sich in Jork Mal etwas gönnen wollte, war/ist die Mühle eine der ganz wenigen Adressen. Man kann den Betreiber:innen nur alles gute wünschen!