

KLEINE FLUCHTEN HOTEL UND RESTAURANT

Gastlichkeit mit Gartenkunst

Die Küche ist regional, das Ambiente mediterran. Und übernachtet wird im gemütlichen Zimmer.

Detlef Berg

Es ist jetzt gut 20 Jahre her, als uns ein Grundstück auf dem Land angeboten wurde", erinnert sich Rolf Walter Schwarze. Er und seine Frau Ursula haben nicht lange überlegt und sich ein Haus im Grünen gebaut, denn von einem Leben außerhalb der großen Stadt hatten die beiden schon immer geträumt.

Als Nächstes wurde auf dem großen Grundstück ein Nutzgarten angelegt. Nicht' ohne Folgen: Die Erträge wuchsen schnell. „Wir hatten zwei Reihen Spargel angepflanzt und konnten pro Saison 75 Kilogramm ernten. Das war selbst für unsere große Familie zu viel.“ Also wurden Freunde und Bekannte bekocht. Und weitere Folgen blieben nicht aus: Bald wurden Schwarzes gebeten, auch mal Familienfeiern zu organisieren. „Wir haben sicher mit etwas Naivität begonnen“, schmunzelt Schwarze, aber irgendwann konnten wir nicht mehr loslassen.“ Da lag es dann nahe, ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Acht Kilometer von ihrem Wohnort zwischen Hamburg und Bremen entfernt bauten sie in einem verfallenen Gutshaus ihr Restaurant „Kloster-Mühle“ auf. Wo einst das Mühlrad klapperte, werden heute Gäste kulinarisch verwöhnt. „Das Gut liegt mitten im Wald und am Wasser im Örtchen Kuhmühlen. Unsere Idee war, inmitten dieser schönen Umgebung auch hier im Norden so etwas wie eine mediterrane Urlaubsstimmung zu erzeugen“, sagt Schwarze, der zusammen mit seiner Frau auch die Inneneinrichtung gestaltete. Helle, freundliche Farben wie etwa die gelb gewischten Wände, festlich mit Damasttuch gedeckte Tische, feines Porzellan und edle Gläser bestimmen das südländisch anmutende Ambiente.

Bei schönem, warmem Wetter werden die Gäste auch auf den idyllischen Terrassenplätzen am Ufer des Mühlenteichs verwöhnt. Vorbeikommende Wanderer und Radfahrer machen gern eine Pause bei selbst gebackenem Kuchen und einer Tasse Kaffee. Im Restaurant sind die aktuellen Angebote des Tages auf einer schweren Schiefertafel notiert: „Frische Kalbsleber an Zwiebel und Apfelspalten mit getrüffeltem Kartoffelpüree“ für 19,50 Euro oder „Mit Honig und Sesam gratinierte rosa gebratene Entenbrust“ für 17 Euro sind zwei Beispiele aus der letzten Zeit. „Wir machen das, was unseren Gästen gut schmeckt, und jagen keinen Trends hinterher“, sagt

Schwarze, der lange selbst den Kochlöffel geschwungen hat. Anregungen zu neuen Gerichten holen sich Schwarzes auf Urlaubsreisen oder in anderen guten Restaurants. Vom einstigen Gemüsegarten ist allerdings nur der Kräutergarten übrig geblieben. Auf der größeren Fläche frönt der passionierte Gastronom einer anderen Leidenschaft, der Gartenkunst. Über 2000 Gehölze wurden zu einer der schönsten Gartenlandschaften Norddeutschlands komponiert. Immergrüne Spiralen und Kegel, alle selbst gezogen, dazu kunstvoll geschnittene Hecken und plätschernde Brunnen bilden einen nach italienischem Vorbild gestalteten Renaissance-Garten. Gäste der „Kloster-Mühle“ führt Schwarze vor einem Drei-Gänge-Menü durch den privaten Garten.

Wer über Nacht bleiben will, kann eines der 14 Zimmer buchen, die zum „Hotel zur Kloster-Mühle“ gehören. Das Hotel, das

Carola Klindworth gehört, wird unabhängig vom Restaurant betrieben, die Zimmer entstanden im ehemaligen Heulager des Gutes und sind liebevoll eingerichtet. Geschickt einbezogen in die Inneneinrichtung sind die Balken der Dachkonstruktion. Holzdielen aus gewischter Eiche unterstreichen den rustikalen Charakter der Zimmer. Ein Apartment, das sogenannte Wellness- oder Hochzeitszimmer, verfügt sogar über eigene Sauna und Whirlwanne. Nach vorheriger Absprache können Hotelgäste auch Anwendungen aus einem umfangreichen Kosmetik- und Wellnessprogramm buchen.

Desweiteren bieten sich Fahrradtouren oder Kanufahrten an. Außerdem gibt es zwei 18-Loch-Golfplätze in der Umgebung. Gut lässt es sich auch durch die Flur-, Moor- und Waldlandschaft wandern, oder man macht eine Tour mit der Moorbahn zum Torfstechen.

DOPPELZIM



Anschrift: „Gasthaus zur Kloster-Mühle“, Kuhmühler Weg 7, 27419 Kuhmühlen/Sittensen, 2 04282/784, Internet: www.kloster-muehle.de. Montags Ruhetag. Das Restaurant macht vom 26. Februar bis 14. März 2007 Betriebsferien; „Hotel zur Kloster-Mühle“, 2 04282/ 59 41 90, Internet: www.hotel-kloster-muehle.de
Preise: EZ ab 80 Euro, DZ ab 110 Euro inklusive Frühstück. :



Wo frühe klapperte te Gäste „Kloster-I naris ch 3 der Meni regionale rane Spei fehlen i: selbst gE chen. WE bleiben von der 14 Zin tels zur K buchen.