

Die Entdeckung zwischen Hamburg und Bremen an der Niedersächsischen Mühlenstraße: Sittensen, Groß Meckelsen, Kuhmühlen



Der Wandel vom historischen Mühlengebäude zum Hotel mit Gasthaus.



Carola Klindworth, die Gastgeberin.

Die Kornmühle am Kuhbach

Von Ingo Schmidt

Die Niedersächsische Mühlenstraße, der kleine Flecken Kuhmühlen, prächtige Baumalleen, Wiesen, Moore, reetgedeckte Fachwerkhäuser. Und mitten im Wald am Mühlenteich das Hotel und Gasthaus „Zur Kloster-Mühle“. Bereits seit 1455 gibt es sie, die „Kornmühle am Kuhbach“, auch „Klostermühle“ und „Grenzmühle“ genannt. Die Mühle selbst existiert seit 750 Jahren. 1456 erneuerte und erweiterte sie die Familie Schulten von der Lühe um eine Wasserburg und einen Lustgarten. Im 17. Jahrhundert entwickelte sich daraus die Gutsgemeinde Kuhmühlen. Bis in die 1960er Jahre konnte der Mühlenbetrieb aufrechterhalten werden. Geblieben ist das Flair der Anlage, aufwändig restauriert von Gerhard Klindworth, Architekt und Besitzer des

Areals, gelungen die Synthese aus Historie und Moderne. Daraus entstanden wiederum Hotel und Restaurant „Zur Kloster-Mühle“, geführt seit 2003 von Carola Klindworth, der Ehefrau.

Besonderes Ambiente

Etabliert sind 14 erlesen ausgestattete Zimmer im einstigen Heulager des Gutes. Unverwechselbar das Ambiente im neuen (alten) Gebäudeteil mit dem Brückenübergang zum Gasthaus. Das Mobiliar der Komfortzimmer sind maßgefertigte Unikate, ebenso die Designer-Bettwäsche (Made in Switzerland). Das „Wellnesszimmer“, auch als „Honeymoon-Suite“ gefragt, bietet ein offenes Wohnraum-Bad-Konzept mit Sauna und Whirlwanne. Bodentief die Fenster mit Ausblick auf den Mühlenteich. Geborgenheit vermittelt die

offene Balkenlage. Edel ausgestattet sind die Bäder mit aufgesetzten Waschbecken und Glasmosaik-Duschen. Neu die Technik, wie Flat-TV und W-Lan. Das Haus zählt zu den „Exzellenten Tagungshotels Deutschland“; in der „Kloster-Mühle“ im kleineren Kreis bis zu 25 Personen. Die Wohlfühl-Offerten sind auf den Individualreisenden ausgerichtet, so diverse Massagen, wie beispielsweise Hot Stone, Aromaöl- oder Synchronmassage. Außerdem im Wellness-Programm Lymphdrainagen, Medical Taping und Anti Aging.

Genuss-Netzwerk

Das „Gasthaus Zur Kloster-Mühle“ in mediterraner Anmutung, 13 Jahre betreut von Ursel und Rolf Walter Schwarze, verantwortet jetzt Henning Müller (44). Der aus dem benachbarten



Mit viel persönlichem Charme präsent:
Team der Kloster-Mühle mit Küchenchef Henning Müller.



Von mediterraner Anmutung:
Teilansicht des Gasthauses Zur Kloster-Mühle.



Verweilen auf der Veranda bei hausgemachten Kuchen und Torten.



Das „Wellnesszimmer“, auch als „Honeymoon-Suite“ gefragt.

Zeven stammende Küchenchef lernte im „Restaurant Luisenhöhe“, Walsrode, kochte im „Gästehaus Petersberg“, Königswinter, und im „Haus Wilken“, Kerpen. Er bevorzugt die Produkte aus der Region in der Zubereitung mit frischen Kräutern. Die Maxime von der „Top-Qualität aus der Nähe“ hat ein „Netzwerk der Genüsse“ wachsen lassen. Der Fisch kommt von der „Räucherei Kunkel“, Klein-Meckelsen, der Heidekaten-Schinken von der „Schinkenräucherei Basedahl“, Heidenau, und die Bio-Produkte stammen aus „Grimkes Bauernladen“. Tagesempfehlungen listet die Schiefertafel.

Müllers Menü

Der Menü-Auftakt war ein „Duett von Heilbutt und Lachs mit Basilikum und Kartoffelpüree“. Die „Getrüffel-

ten Linguine mit gebratenen Gambas, Zuckerschoten und Tomatenspalten“ demonstrierten Müllers Faible für südländische Aromen. Perfekt zubereitet die im Ofen geschmorte „Ganze Dorade mit Oliven, Kräuter-Sahne und rotem Baby-Mangold“. Danach das „Rinderfilet an Schalotten und Champignonwürfeln mit Rotweinsauce auf Selleriepüree und Kartoffelroulade“. Das Menü-Finale eine „Erdbeer-Triole mit Mascarpone-Erdbeer-Creme, Erdbeer-Prosecco-Gelee und Erdbeer-Parfait“. Stets aufmerksam der von Carola Klindworth geführte Service. Die Weinkarte listet 50 Gewächse. Bei schönem Wetter genießt man direkt am Mühlenteich oder auf der buchsbaumgesäumten Terrasse beispielsweise hausgebackene Kuchen und Torten. □



ZUR KLOSTER-MÜHLE

Hotel mit Gasthaus

27419 Sittensen
Groß Meckelsen-Kuhmühlen
Kuhmühler Weg 7
Telefon (04282) 59419-0
Telefax (04282) 59419-19
info@hotel-kloster-muehle.de
www.hotel-kloster-muehle.de
Inhaberin und Restaurantleiterin:
Carola Klindworth
Küchenchef: Henning Müller

Service: Liebenswert-kompetent
Weine: Ausreichend
Ambiente: Landhaus-Design modern