



Küchenchef Rolf von der Heide mit seiner Restaurantleiterin und Lebensgefährtin Katharina Schäfer (links) sowie Karin Stütz im urigen Weingewölbe. (Foto: Daniel Holzer)

Gehobene Küche im Weinrestaurant Dohlmühle in Flonheim

Kreativität mit Bodenhaftung

Als die Flonheimer Familie Stütz, die das Weingut Dohlmühle betreibt, 1997 ein Restaurant mit gehobener Küche eröffnete, schüttelte so mancher nur den Kopf. So etwas passe nicht zur ländlichen Atmosphäre. Die Kritiker mussten sich schnell eines Besseren belehren lassen. Das Weinrestaurant Dohlmühle gehört mittlerweile zu den ersten Adressen in Rheinhessen, wenn es um ganz besonderen Genuss geht.

„Damals wurde ein Traum für mich wahr“, sagt Karin Stütz, die Chefin des Hauses. „Ich habe mir schon immer Gastronomie gewünscht.“ Zu diesem Zweck kaufte die Familie ein altes Bruchsteinhaus zurück, das in unmittelbarer Nähe zum Hof des Weinguts liegt und im späten 19. Jahrhundert vom Bruder des Urgroßvaters von Karin Stütz gebaut wurde. „Es stammt praktisch aus der Familie.“

In dem eindrucksvollen Weingewölbe dieses Objekts sollten die Gäste fortan mit exklusiven Speisen und gutseigenen Weinen verwöhnt werden. Vor zehn Jahren wurde an das Bruchsteinhaus noch ein weiterer Speiseraum angebaut, der vom Stil her einen klaren Kontrast zum Gewölbe darstellt. Hohe Ansprüche brauchen natürlich auch entsprechendes Personal. Mit Rolf von der Heide konnte ein Küchenchef verpflichtet werden, der auf höchstem Niveau eine Topleistung bringt. „Schon nach dem ersten Telefonat habe ich zu meinem Mann gesagt: Ich glaube, das passt“, erzählt Karin Stütz. „Vom Kochen her war es der

Wahnsinn“, ergänzt Claus-Dieter Stütz. „Und auch menschlich passt er 100 Prozent zu uns.“ Das sind in diesem Fall keine Floskeln, sondern Zeugnisse einer ehrlichen Wertschätzung, die auf Gegenseitigkeit beruht. Denn von der Heide ist bereits seit elf Jahren das kuli-

NACHGEFRAGT: ROLF V. D. HEIDE

Mein Lieblingsgericht ist ...

... Grünkohl. Das liegt an meiner nordischen Heimat. Ich mag generell im Winter Deftiges.

Schon als Kind habe ich nicht gerne ...

... Spiegeleier gegessen. Auch gekochte Eier mag ich nicht. Ich esse sonst wirklich alles, aber damit habe ich so meine Probleme.

Beim Kochen ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... das Kreieren der Gerichte.

Zu einem guten Abendessen gehört ...

... meine Freundin.

An einem freien Abend koche ich für mich ...

... guten, frischen Fisch.

Ich würde niemals ...

... nichts kochen. Es gibt nichts, aus dem man nicht etwas Besonderes machen kann.

Das Leckerste, was ich je gegessen habe, war ...

... ein Steinbutt mit Jakobsmuscheln überbacken in einem Restaurant im schweizerischen Schaffhausen.

narische Aushängeschild der Dohlmühle – eine ungewöhnlich lange Zeit in der Gastronomie, die für eine hohe Fluktuation bekannt ist.

Von der Heides Philosophie ist einfach, aber pflüffig. „Ich möchte die Gäste und auch mich selbst immer wieder überraschen“, sagt der Koch aus der Lüneburger Heide, der schon in vielen renommierten Häusern sowie Sterneküchen gearbeitet hat. Dass er das schafft, zeigt ein Blick auf die regelmäßig wechselnde Karte. Die Gerichte zeichnen sich durch Kreativität aus, ohne dabei die Bodenhaftung zu verlieren. Hinzu kommt, dass Rolf von der Heide mit außergewöhnlichem Können besticht. Die punktgenaue Zubereitung, raffinierte Sofen und das einfallsreiche Spiel mit Aromen machen sein Essen zu etwas Besonderem.

Auch auf anderen Gebieten beweist das Team, dass Erfolg abseits des üblichen Kurses liegen kann. Es finden regelmäßig Veranstaltungen wie zum Beispiel die Wein- und Sektoiree am 31. Oktober statt, bei denen die Gäste das Restaurant noch von vielen anderen Seiten kennenlernen können. DANIEL HOLZER

**Weinrestaurant Dohlmühle,
An der Dohlmühle 1,
55237 Flonheim,
Telefon: 067 34 / 94 10 10,
www.dohlmuehle.de,
Öffnungszeiten: mi-so ab 18 Uhr,
so/feiertags 12-14 und ab 18 Uhr,
Hauptgerichte 18,50-20,50 Euro,
Wasser 0,25 l ab 2,10 Euro,
Wei 1 0,25 l ab 3,50 Euro,
Bier 0,33 l ab 2,60 Euro,
Parkplätze direkt am Restaurant.**