



ELER. LebensWert Land.



Mühle Tornow GbR, Hubert und Christian Schneider, Landkreis Oberhavel

Genuss in der restaurierten Mühle

Das hätte sich der ehemalige Müller der Wassermühle nicht träumen lassen: Heute kann man in den denkmalgeschützten Gebäuden im Restaurant und der Pension Mühle Tornow beste Produkte aus dem Umland im historischen Ambiente mit modernen Elementen genießen. Tradition und Inspiration prägen die Küche und die stilvoll eingerichteten Zimmer im Mühlenensemble. Ein Hofladen mit angeschlossenem Kräutergarten und nicht zuletzt die idyllische Wasserlandschaft rund um Tornow ziehen immer mehr Gäste an die Oberhavel.



Förderperiode 2007 – 2013

Bewilligte Mittel für die Sanierung des Gebäudeensembles Wassermühle Tornow und Ausbau von Geschäftsräumen (Gastronomie, Beherbergung, Wellness, Handel und Kultur).

Förderfähige Gesamtkosten:	404.138 €
Zuwendung:	181.862 €
davon ELER:	136.397 €
davon Land:	45.465 €

Förderrichtlinie

Richtlinie über die Gewährung von Zuwendungen zur Förderung der integrierten ländlichen Entwicklung (ILE) und LEADER.



Dieses Projektblatt wird mit Mitteln aus der Technischen Hilfe vom Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums kofinanziert.

Zuwendungsempfänger:

Mühle Tornow
Neue Straße 1
16798 Fürstenberg / Havel OT Tornow
Tel.: 033080 / 404850
info@muehle-tornow.de

Mühle Tornow GbR, Hubert und Christian Schneider, Landkreis Oberhavel

Mediterrane Küche mit viel Regionalbezug im offenen Denkmal

Wassermühlen haben seit dem frühen 12. Jahrhundert die Kulturlandschaft geprägt. Insbesondere die Zisterzienser brachten das Fachwissen um das Anlegen von Wassermühlen mit ins Land Brandenburg. Um die wertvolle Bausubstanz zu erhalten, werden heute zahlreiche Mühlen als Restaurant oder Pension genutzt – so auch die Mühle Tornow, die mit Hilfe von Mitteln aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds saniert wurde.

Alte Schönheit der Gebäude wieder hergestellt

Das dreistöckige Mühlengebäude wurde 1870 erbaut. Der Walzenstuhl und die komplette Aufzugsanlage der Mühle sind noch vorhanden und teilweise in das Restaurant integriert. „Wir haben das Ensemble mit Liebe zum Detail restauriert und behutsam modernisiert. Wo immer es möglich war, wurde dabei der ursprüngliche Zustand bewahrt und in die heutige Nutzung einbezogen“, erläutert Küchenchef Christian Schneider.

Zunächst musste das Ensemble von später hinzugefügten Anbauten und Schuppen befreit und auch die Innenräume der neuen Nutzung angepasst werden. Das Resultat ist ein stilvoll eingerichtetes Mühlenrestaurant mit weitläufigem Sommergarten, eine Pension und ein Hofladen im ehemaligen Getreidespeicher der Mühle.

Fangfrischer Zander vom Stolpsee

Besonderen Wert legt Küchenchef Schneider auf die Verarbeitung frischer Produkte aus dem Umland. In der Saison wählt er am nahen Stolpsee bei Himmelpfort dreimal pro Woche fangfrischen Fisch aus. Dann stehen Zander, Barsch oder Hecht auf der Speisekarte. Frische Kräuter dazu sind bei ihm ein Muss, sie kommen direkt aus dem eigenen Kräutergarten.

Vor oder nach dem kulinarischen Genuss kann man sich in einer kleinen Ausstellung über die Geschichte der Mühle Tornow informieren oder zu einem Ausflug in die wald- und seenreiche Umgebung starten. Unweit der Mühle führen der Europäische Radwanderweg und der Radwanderweg „Ruppiner Land“ entlang, oder man kann mit einem motorisierten Floß durch die idyllische Wasserlandschaft schippern.



Küchenchef Christian Schneider



Ministerium für Infrastruktur und Landwirtschaft
des Landes Brandenburg
Verwaltungsbehörde ELER
Henning-von-Tresckow-Str. 2-8, 14467 Potsdam
Tel. 0331 / 866-8891, Fax 0331 / 27548-8891
www.eler.brandenburg.de