

Quelle: input-aktuell.de

Datum: 07.10.2024

Seite: <https://www.input-aktuell.de/>

Ein EIFEL Gastgeber stellt sich vor - Das Hotel Heidsmühle aus Manderscheid

07.10.2024



Foto Hotel Heidsmühle: Unaufdringliches Ambiente zum Wohlfühlen

Manderscheid (red/boß) Eine Eifeler „Sommerfrische“ wie aus dem Bilderbuch: Seit Beginn des 20. Jahrhunderts ist die Heidsmühle in Manderscheid (Kreis Berncastel-Wittlich) ein klassisches Ausflugsziel für Einheimische, Urlauber und Tagestouristen: Entstanden aus einer Getreidemühle an der kleinen Kyll mit angeschlossener Landwirtschaft, ist sie seit fast zwanzig Jahren zertifizierter Gastgeber der Regionalmarke EIFEL. Sie überzeugt mit Qualität, die man schmeckt, und einem Ambiente, das zum Bleiben verführt.

Ein Mühlrad, das von einem rauschenden Bergbach gesäumt wird, Forellen schwimmen im glasklaren Wasser, ein Teich mit Schwänen und Enten, ringsum dichte Wälder und Wiesen – das ist das Motiv einer Malvorlage, die seit Jahrzehnten den kleinen Gästen der Heidsmühle das Warten auf Süßes und Leckeres verkürzt. Und so malerisch gelegen ist die Heidsmühle auch in Wirklichkeit. Für viele Generationen von Eifelnern und Eifelreisenden ist sie das traditionelle Ziel eines Wochenendausflugs oder eines Sonntagsspaziergangs entlang der Kleinen Kyll bis zur vulkanischen Wolfsschlucht mit ihren imposanten Basaltsäulen. Pfad der Achtsamkeit heißt diese beliebte Route, sie ist dank der Germanenbrücke über die „Wasserfälle“ des Flüsschens gut als familienfreundlicher Rundweg dosierbar. Das unbestrittene Highlight einer solchen Wanderung ist jedoch der Genuss von fangfrischen Forellen aus der Heidsmühlencüche, entweder à la Müllerin oder blau, aber auf jeden Fall zubereitet in den seit jeher bewährten gusseisernen Pfannen des Hauses. In ihnen gelingen Aromen und Konsistenz perfekt. Hausgemachte Kuchen und Torten, ebenfalls nach überlieferten Rezepten, dürfen für den Rundum-Genuss nicht fehlen.

Echte Eifeler Originale für Leib und Seele

„Wir sind in der Region verwurzelt“, sagt Inhaber Tobias Stadtfeld, „da ist es klar, dass wir unsere Zutaten von hier beziehen.“ Sein Motiv ist einerseits, dass Frische, Naturbewusstsein und Qualität kurze Wege erfordern. „Ich kenne die Höfe, die uns zuliefern, persönlich und weiß, dass sie gute Produkte liefern.“ Aber für ihn ist es darüber hinaus auch eine Sache der betrieblichen Vernunft, sich im Netzwerk der Regionalmarke EIFEL und mit anderen Erzeugern aus der Umgebung zu positionieren. „Wir signalisieren damit den Gästen, dass wir für die Güte unseres Angebots einstehen. Sie wollen wissen, was sie von uns bekommen, und das ist vor allem Eifel pur.“ Das charakteristische farbige Eifel-Logo sei als Botschaft wichtig. Es ist auf der Speisekarte vielfach präsent, die ihrerseits wie ein lesenswertes Magazin für Heimatgenuss aufgebaut ist und mit nach Hause genommen werden kann als Erinnerung daran, wie gut Eifelerlebnisse in der Heidsmühle tun. Von der Historie des Hauses über die Erläuterungen zu den Menüs bis zu Eventtipps zu den regelmäßigen Kabarett- und Musikveranstaltungen ist der Inhalt voller Abwechslung. Das Magazin weckt nicht nur Appetit auf die Forellen, sondern ebenso auf Vegetarisches oder Veganes, auf Eifelschwein oder knackige Salate mit Eifeler Ziegenkäse.



Die Miniköche in der Heidsmühle

Engagiert für den Nachwuchs der Kochkunst

Tobias Stadtfeld ist einer der Mentoren, die sich in der Eifel für die Initiative der Europa-Miniköche engagiert und die Begeisterung für gutes Essen praktisch vermittelt. „Die Kinder von zehn bis 14 Jahren sind mit Elan dabei, die Gruppen sind ausgebucht“, freut er sich über das Feedback. Seine eigenen 52 Beschäftigten tragen die Philosophie der Heidsmühle mit und halfen auch, die Folgen der Flut im Sommer 2021 zu

meistern, als die Kleine Kyll ungebeten zu Besuch kam. Der Charme des Mühlenanwesens ist geblieben, das Interieur ist in einem regionstypischen, aber modernen Stil erneuert. Der Familienbetrieb mit großer Sonnenterrasse wird wie seit mehr als hundert Jahren als kulinarisches Ausflugsziel von vielen angesteuert... und wer am Teich oder am Forellenbassin, mit Malvorlage oder mit Blick aufs Mühlrad und den grünen Wald entschleunigt wird, hat schon Vorfreude pur auf Eifeler Köstlichkeiten.

Inhaber Tobias Stadtfeld: "Bei uns ist die Atmosphäre ungezwungen und familiär, wie es zur Eifel passt. Wir freuen uns, dass die emotionale Verbindung der Gäste zu unserer Heidsmühle so stark ist." Dem pflichtet auch Markus Pfeifer, Geschäftsführer Regionalmarke EIFEL, bei: "Das Team um Hotel Heidsmühle–Inhaber Tobias Stadtfeld definiert das Thema EIFEL-Gastgeber auf seine eigene Weise: familiärer Wohlfühlservice gepaart mit naturverbundener Atmosphäre und besten regionalen Produkten aus der Eifel. Sehr empfehlenswert!"

<https://www.regionalmarke-eifel.de/eifel-gastgeber/wir-eifel-gastgeber>

<https://www.heidsmuehle.de/>

Quelle Eifel Tourismus GmbH