

Quelle: volksfreund.de

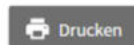
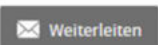
Datum: 09.07.2021

Seite: https://www.volksfreund.de/region/mosel-wittlich-hunsrueck/tv-serie-beliebte-gasthoefe-in-der-region-heidsmuehle-in-manderscheid_aid-61026877

Beliebte Gasthöfe in der Region: Heidsmühle in Manderscheid – Große Gastlichkeit im Tal der Kleinen Kyll

9. Juli 2021 um 21:03 Uhr | Lesedauer: 4 Minuten

Manderscheid . Heute startet die neue TV-Serie „Beliebte Gasthöfe in der Region“. Wir stellen die Heidsmühle in Manderscheid vor.



Von Friedhelm Knopp

Das Restaurant und Hotel Heidsmühle in Manderscheid ist für viele Freunde guter Küche nicht nur in der Region ein fester Begriff. Dank des angeschlossenen Hotels reicht der Ruf dieses Landgasthauses mit seiner langen Tradition weit über die Region hinaus. Der Name geht auf einen Herrn Heid zurück, der einst im Tal bei Manderscheid am Ufer der Kleinen Kyll eine Mühle errichtete.

Die Kleine Kyll ist übrigens kein Seitenarm der echten Kyll, die recht weit entfernt fließt – man gab dem Bach einfach mal diesen Namen. Essen und Trinken gibt's in diesem Tal seit 1840 – also seit 121 Jahren. „Die große 180-Jahr-Feier ist 2020 wie so vieles der Corona-Pandemie zum Opfer gefallen“, bedauert Inhaber Tobias Stadtfeld (44). Der Hotelfachmann und Betriebswirt führt den Familienbetrieb zusammen mit seiner Frau Maria. Auch die Eltern Werner und Christa Stadtfeld helfen mit.

INFO

Großes Areal – auch für Wohnmobile geeignet

Das Restaurant der Heidsmühle bietet 120 Plätze im Innenbereich und 130 Plätze auf den Terrassen. Das rund 14 000 Quadratmeter umfassende Areal rund um das Anwesen bietet den Gästen viel Natur. Wasser und auch gärtnerische Gestaltungsformen. Auf einer bisherigen Freifläche neben einem kleinen See vor dem Gebäude planen die Stadtfelds die Einrichtung eines Wohnmobilstellplatzes. Der Chef ist überzeugt, dass dieses Angebot in dieser Umgebung reges Interesse finden wird. Ein entsprechender Bauantrag sei schon gestellt. Die starken Saisonzeiten der Heidsmühle liegen zwischen April und Mai und in der Hauptwandersaison September-Oktober.

Öffnungszeiten: täglich. Frühstück von 7.30 bis 10.30 Uhr. Durchgehend warme Küche von 11.30 bis 14 Uhr Mittagskarte. 14 bis 17 Uhr Lunchkarte. 17 bis 20.30 Uhr Abendkarte (letzte Bestellung 20.30 Uhr).

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

Kontakt: E-Mail: post@heidsmuehle.de, Telefon: 06572/747

Wie die gesamte Gastronomie litt auch die Heidsmühle schwer unter dem monatelangen Corona-Lockdown. Inzwischen scheinen die schlimmsten Tage auch im Tal der Kleinen Kyll überwunden zu sein. Die Anfahrt von der A 1 führt quer durch den Manderscheider Ortskern, danach geht es links hinunter in Richtung des in den 1960er Jahren erbauten Kurzentrums. Noch ein paar Serpentinaugen tiefer endet die Straße direkt vor der Heidsmühle. Schon auf dem Parkplatz weht dem Besucher eine entspannte Urlaubsatmosphäre entgegen. Mountainbiker, Wanderer und „Nur-Urlauber“ aller Altersstufen sind unterwegs. Zu letzteren zählen auch die Hotelgäste Henri und Karin Schäfer aus Bad Neuenahr.

„Wir sind zum fünften Mal hier und kommen einmal im Jahr hierher“, sagt das Rentnerpaar. Ihnen gefalle diese Atmosphäre im Haus, das gute Essen und das Personal sei mehr als freundlich. „Die Leute hier erkennen einen sofort wieder, das ist schon angenehm. Auf der weiträumigen, gestaffelten Terrassenanlage mit Blick auf die Kleine Kyll und den künstlich angelegten Mühlbach warten Tagesgäste auf ihr Essen.

Eine Familie kommt aus Landscheid (Kreis Berncastel-Wittlich), sozusagen Nachbarschaft, weil „uns die Ruhe und das Ambiente gefällt, das Essen gut ist und Personal kinderfreundlich“. Stadtfeld sagt: „Unsere Tagesgäste kommen aus einem Umkreis von etwa 100 Kilometern. Das Hotel ist besonders bei Gästen aus dem Raum Köln-Bonn, aus dem Frankfurter Raum und dem Saarland sowie aus Belgien gefragt.“

Draußen neben dem Mühlbach spielen derweil Katharina Fachinger aus Mayen, ihr kleiner Sohn Harry und Tochter Christina mit einer Ziege, die als Streicheltier für die Kinder gehalten wird. Weniger rosigen Zeiten sehen im Mühlbach daneben Hunderte dort lebende Forellen entgegen, denn die sind als Spezialität für die Restaurantküche bestimmt. Unter dem Motto „F(r)isch aus dem Mühlbach“ bietet das Haus täglich fünf Forellengerichte an, die unter Kennern empfohlen werden. Außerdem werden jeden Freitagabend frische, warm geräucherte Forellen mit Meerrettich und Toast serviert.

Die Forellen kauft Stadtfeld als Setzlinge bei einem Züchter. Im Mühlbach reifen die Fische dann auf Verbrauchsgröße heran. „Wir legen größten Wert auf regionale Produkte und sind Kooperationspartner der Regionalmarke ‚Eifel‘.“ Für „normale“ Speisekarten ungewöhnlich ist der enthaltene Herkunftsnachweis der Speisen und Getränke: Alles von regionalen Erzeugern, vom Rind bis zum Wein. Von diesen Lieferanten zehrt auch die hauseigene Konditorei, die so köstliche Naschereien wie lauwarmen Apfelkuchen mit Vanilleeis und Sahne zaubert.



Hier fischt der Chef persönlich: Tobias Stadtfeld mit dem Kescher am Mühlbach. Die hier gefangenen Jungforellen sind aber noch zu klein und dürfen wieder zurück. Foto: TV/Friedhelm Knopp



Die Spezialität des Hauses sind Forellengerichte in verschiedenen Variationen. Foto: TV/Heidsmühle



Hier fischt der Chef persönlich: Tobias Stadtfeld mit dem Kescher am Mühlbach. Die hier gefangenen Jungforellen sind aber noch zu klein und dürfen wieder zurück. Begeistert dabei ist der junge Gast Harry Fachinger. Foto: TV/Friedheim Knopp



Die Spezialität des Hauses sind Forellengerichte in verschiedenen Variationen. Foto: TV/Heidsmühle

Laut Stadtfeld sorgen 42 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, davon ein Drittel Vollzeitkräfte in Küche, Servicebereich und Zimmerservice für das Wohl der Gäste. Der Chef blickt auf sieben Lockdown-Monate zurück und hofft darauf, dass sich möglichst viele Menschen impfen lassen. So wie seine Mitarbeiter es getan haben: „Unser Personal ist schon komplett durchgeimpft. So konnten wir nach der Wiedereröffnung am 2. Juni direkt von null auf 100 durchstarten.“