

Quelle: Eifel hautnah – Das Magazin

Datum: 19.06.2026

Seite: 44 - 49



Hier kann man die Entscheidung regeln: Die Heidsmühle liegt umgeben von Grün im Tal der Kleinen Kyll.

Die Heidsmühle in Manderscheid

Ein Familienbetrieb zwischen Natur, Tradition und modernem Tourismus

Tief eingebettet in das Tal der Kleinen Kyll, umgeben von Wäldern, Wanderwegen und den vulkanisch geprägten Landschaften der Eifel, liegt die Heidsmühle – ein Ort, der seit Generationen für Gastfreundschaft, Naturverbundenheit und regionale Identität steht. Wer die schmale Straße hinunter ins Tal fährt, spürt schnell, dass hier die Zeit ein wenig langsamer vergeht. Das Rauschen des Wassers, das historische Mühlrad, die alten Bäume und die Ruhe des Tals schaffen eine Atmosphäre, die viele Gäste bewusst suchen: Entscheidung inmitten der Natur.

„Natur pur“ ist deshalb weit mehr als ein Werbeversprechen des Hauses. Die Philosophie der Heidsmühle basiert auf einem respektvollen Umgang mit der Umgebung und einem bewussten Naturerlebnis. Selbst auf der Terrasse ist Rauchen nicht erlaubt – eine Entscheidung, die den Charakter des Hauses unterstreicht. Gäste sollen die klare Eifelluft ungestört genießen können.

Die Heidsmühle blickt auf eine lange und bewegte Geschichte zurück. Bereits 1840 wurde das Anwesen als Getreidemühle erbaut. Über viele Jahrzehnte war die Mühle Teil der regionalen Wirtschaft. Im Jahr 1907 baute der Urgroßvater der heutigen Betreiberfamilie die Mühle schließlich in ein Sägewerk um. Eichenstämme wurden zu Fassdauben geschuiten.

Gleichzeitig erkannte die Familie früh das Potenzial der idyllischen Lage für den aufkommenden Ausflugstourismus. Schon ab 1912 konnten Wanderer und Tagesgäste hier einkehren und Kaffee, frische Waffeln sowie selbstgebackenen Kuchen genießen. In einer Zeit, in der die Menschen begannen, die Eifel als Erholungsgebiet zu entdecken, wurde die Heidsmühle schnell zu einem beliebten Ziel für Wanderer und Ausflügler.

Ein entscheidender Wendepunkt folgte 1964. Großvater Stadtfeld schloss das Sägewerk endgültig und die Familie konzentrierte sich vollständig auf Gastronomie und Hotellerie.



Gemühtlich pur: Das Restaurant bietet rund 120 Plätze im Innenbereich sowie weitere 140 Plätze auf der Terrasse direkt am Wasser.

Damit wurde der Grundstein für die heutige Entwicklung des Unternehmens gelegt. In den folgenden Jahrzehnten wurde der Betrieb kontinuierlich erweitert und modernisiert. Neue Gästezimmer entstanden, die Gastronomie wurde ausgebaut und das touristische Angebot immer stärker an die Bedürfnisse der Urlaubsgäste angepasst.

Trotz aller Veränderungen ist die Heidsmühle bis heute ein familiengeführter Betrieb geblieben, der großen Wert auf persönliche Atmosphäre und regionale Verwurzelung legt. Viele Gäste kennen das Haus seit Jahrzehnten und besuchen es regelmäßig – manche bereits in der dritten Generation. Diese enge Bindung entsteht nicht zufällig, sondern durch eine Unternehmenskultur, die auf Nähe, Verlässlichkeit und Authentizität setzt.

Heute beschäftigt die Heidsmühle insgesamt 54 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Besonders wichtig ist dabei die Gastronomie, die weit über die Region hinaus einen hervorragenden Ruf genießt. Fünf Köche und sieben Köchenhilfen sorgen täglich dafür, dass regionale und saisonale Gerichte auf hohem Niveau serviert werden. Eine besondere Spezialität des

Hauses sind die Forellen, die direkt im ehemaligen Mühlengraben heranwachsen. Frischer und regionaler lässt sich ein Produkt kaum anbieten. Die Forellengerichte gehören seit Jahren zu den bekanntesten kulinarischen Angeboten der Heidsmühle und stehen beispielhaft für die Verbindung von Tradition und Regionalität. Ergänzt wird die Speisekarte durch Wild aus heimischen Wäldern, saisonale Spezialitäten sowie moderne Interpretationen regionaler Küche.

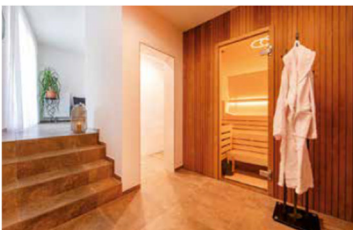
Seit inzwischen 20 Jahren gehört die Heidsmühle zudem als Gastgeber zur Regionalmarke EIFEL. Darum verpflichtet sich der Betrieb bewusst zu Regionalität, Qualität und nachhaltigem Wirtschaften. Die Zusammenarbeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten ist dabei fester Bestandteil der Unternehmensphilosophie.

Das Restaurant bietet rund 120 Plätze im Innenbereich sowie weitere 140 Plätze auf der großzügigen Terrasse direkt am Wasser. Gerade in den Sommermonaten zählt die Terrasse zu den beliebtesten Aufenthaltsorten der Gäste. Wanderer, Radfahrer, Urlaubser und Tagesgäste genießen hier die Kombination aus Naturerlebnis, Ruhe und Entspannung.



Oben: Der Hotelbereich der Heidsmühle verfügt über insgesamt 59 Betten.

Links: Nach einem aktiven Tag in der Natur lädt der Saunabereich zum Entspannen und Wohlfühlen ein.



Doch die Geschichte der Heidsmühle ist nicht nur von Wachstum und Erfolg geprägt. Einen schweren Einschnitt erlebte der Betrieb am 14. Juli 2021. Das verheerende Hochwasser, das große Teile der Eifel zerstörte, traf auch die Heidsmühle mit voller Wucht. Innerhalb weniger Stunden standen das komplette Erdgeschoss und die Terrasse unter Wasser. Der Pegel der Kleinen Kyll erreichte 5,50 Meter. Restaurant, Küche, Technik und große Teile der Infrastruktur im Erdgeschoss wurden massiv beschädigt.

Die Lage des Hauses spielt dabei eine zentrale Rolle. In der Nähe zum Vulkanaar-Pfad und in unmittelbarer Nähe des Eifelsteigs und des bekannten Lieserpfads gelegen, ist die Heidsmühle ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen und Radtouren durch die Vulkaneifel. Der Trend zum naturnahen Urlaub hat sich in den vergangenen Jahren deutlich verstärkt. Besonders auffällig ist dabei, dass immer mehr junge Menschen Wandern, Mountainbiken und Naturerlebnisse für sich entdecken.

Tobias Stadtfeld lebt diese Leidenschaft selbst aktiv vor. Er ist ebenfalls begeisteter Wanderer und Mountainbiker und kennt die Wege und Trails der Region aus eigener Erfahrung. Dadurch entsteht ein authentischer Bezug zum touristischen Angebot des Hauses.

Für die Familie und die Mitarbeiter war dies ein Schock. Dennoch entschied man sich unmittelbar nach der Katastrophe für den Wiederaufbau. Beindruckend war vor allem die Geschwindigkeit, mit der improvisiert und gehandelt wurde. Um den gastronomischen Betrieb möglichst schnell wieder aufnehmen zu können, errichtete man kurzerhand eine originale Almhütte aus Passau auf dem Gelände. Diese ungewöhnliche Lösung ermöglichte es, weiterhin Gäste zu bewirten. Das Hotel selbst blieb geöffnet.

Die Monate nach der Flut waren geprägt von enormem persönlichem Einsatz, organisatorischen Herausforderungen und unzähligen Arbeitsstunden. Schritt für Schritt wurden die Schäden beseitigt, technische Anlagen erneuert und Räume wieder aufgebaut. Im



November 2022 war die Heidsmühle schließlich wieder vollständig und ohne Einschränkungen nutzbar.

Das die Betreiber trotz dieser enormen Belastung weiter in die Zukunft investieren, zeigt die jüngste Erweiterung des Hauses. Erst 2025 wurde ein neuer Hoteltrakt mit neun modernen Doppelzimmern fertiggestellt. Seitdem verfügt die Heidsmühle über insgesamt 59 Betten. Mit der Erweiterung reagiert der Betrieb auf die wachsende Nachfrage nach naturnahem Urlaub und hochwertiger Unterkunft.

Trotz aller Modernisierungen hat die Heidsmühle ihren ursprünglichen Charakter als Ort persönlicher Gastfreundschaft, regionaler Identität und echter Naturverbundenheit bewahrt. Die Heidsmühle steht damit beispielhaft für den modernen Tourismus in der Eifel: regional verwurzelt, familiengeführt, naturnah und gleichzeitig offen für neue Entwicklungen. Die Verbindung aus Geschichte, Gastlichkeit, Kulinarik und Natur macht das Haus zu weit mehr als einem Hotelbetrieb. Die Heidsmühle ist ein Stück gelebter Eifelgeschichte – geprägt von Wandel, Beständigkeit und der Fähigkeit, selbst nach schweren Krisen immer wieder neu anzufangen. #ff



Fünf Köche und sieben Köchenhilfen kümmern sich jeden Tag darum, regionale und saisonale Speisen in bester Qualität zuzubereiten. Besondere Spezialität des Hauses sind die Forellen, die direkt im ehemaligen Mühlengraben heranwachsen.

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT HEIDSMÜHLE
Mosenbergstr. 22
54531 Manderscheid
Telefon: +49 6572/747
post@heidsmuehle.de
www.heidsmuehle.de

Sommermenü aus der Heidsmühle

(Rezept für vier Personen)

Vorspeise

Wraps mit Räucherforelle

Zutaten:

300 g Räucherforellenfilet
150 g Frischkäse
1 gewürfelte Schalotte
1 Zitrone
2 Wraps (25 cm Durchmesser)
Frischer Dill
Frischer Rucola
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Dill waschen und hacken. Forellenfilets in ca. 1 cm große Würfel schneiden oder zerdrücken und gemeinsam mit dem Saft der Zitrone und dem Frischkäse vermischen, anschließend den Dill unterheben. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Wrap mit dem Forellenmousse bestreichen, mit Rucola belegen und eng zusammenrollen. Aus der Rolle ca. 3-5 cm lange Stücke schneiden und anrichten.



Hauptspeise (Beilage)

Eifeler Döppekooche

Zutaten für eine Backform:

1 kg Kartoffeln
2 Eier
1 gewürfelte Zwiebel
2 geraspelte Möhren
1 Stange Lauch, fein geschnitten
Mehl
Petersilie
Muskat, Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Kartoffeln werden geschält und grob gerieben. Wenn die Kartoffeln einen hohen Feuchtigkeitsanteil haben, dann sollte man sie in einem Küchentuch auspressen. Die Kartoffeln zusammen mit den Eiern, Möhren, Lauch, Petersilie und Zwiebel zu einer schönen Masse durchmengen, würzen und abschmecken. Eine große Auflaufform oder einen gusseisernen Topf einfetten und mit der Kartoffelmasse befüllen.

Den Döppekoochen im Backofen bei 200 Grad ca. 2 Stunden backen, bis eine schöne Kruste entsteht.

Hauptspeise

Saltimbocca vom Eifelschwein mit Thymiansauce

Zutaten:

800 g Schweinefilet
100 ml Weißwein
4 EL Butter
16 Scheiben Eifelschinken, sehr dünn geschnitten
16 Saltimblatt
100 ml Sahne
Pfeffer, Thymian

Zubereitung:

Das Schweinefilet trocken tupfen und von Sehnen und ggf. Fett befreien, danach in 8 gleich große Scheiben schneiden. Die Scheinfleischen jeweils mit 2 Saltimblättern belegen und die Filetscheiben mit 2 Scheiben Schinken einwickeln. Die Butter in der Pfanne erhitzen und die Filets ca. 3 - 4 Minuten anbraten, dabei die Filets etwas pfeffern. Salz wird nicht benötigt, da der Schinken salzig genug ist. Die Filets wenden und nochmal 2 - 3 Minuten anbraten. Dann die Filets warmstellen und währenddessen den Bratenansatz in der Pfanne mit dem Weißwein und der Sahne auffüllen, mit Thymian würzen, kurz aufkochen und mit dem Schneebesen verthören. Saltimbocca mit dem Döppekooche und der Sauce servieren.

