Jordan‘s Untermühle



WELLNESS- UND GENUSSHOTEL

KÖNGERNHEIM / RHEINHESSEN

DEUTSCHLAND



5 GRÜNDE FÜR JORDAN'S UNTERMÜHLE

Charmantes Wellness- und Genusshotel mit überschaubarer Gästeanzahl und individuellem Service

Alleinlage inmitten einer herrlichen Naturkulisse in der Weinregion Rheinhessen

1.000 Quadratmeter großes Adults-Only-Spa mit eigener Herz&Rebe-Pflegelinie und Yoga

Kreative, überwiegend vegetarische Küche im Vinothek-Restaurant Lu's Bunter Genuss

Umfangreiches Rad- und Wanderwegnetz und Weintouren direkt vor der Tür

Jordan's
UNTERMÜHLE

Inhalt

PRESSEMAPPE

4 LAGE UND HOTEL

4 GASTGEBERFAMILIE & GESCHICHTE

6 HERZ&REBE SPA

7 KULINARIK UND WEIN

8 ZIMMER UND SUITEN

9 PREISE

9 AKTIVITÄTEN IN DER REGION



LAGE UND HOTEL

Inmitten der größten Weinregion Deutschlands in Rheinhessen, umgeben von sanften Hügeln und Reben, liegt das Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle in Rheinland-Pfalz. Das schmucke Ensemble, bestehend aus drei Fachwerkhäusern aus dem 17. Jahrhundert, einer alten Wassermühle und einem modernen Anbau zählt insgesamt 42 Zimmer und Suiten und verfügt über einen Wellnessbereich sowie ein Restaurant mit Vinothek und Sonnenterrasse. Als Highlight gilt die im Spätsommer 2024 fertiggestellte Scheune, die das Ensemble ergänzt und als Empfangs-bereich mit Tagesbar, Lounge und Terrasse fungiert. Große Fensterfronten eröffnen einen freien Blick auf die umgebende Natur; ein freistehender Kamin und gemütliche Sitzgelegenheiten versprechen angenehme Stunden bei einer rheinhessischen Erfrischung in Form von Riesling, Grauburgunder, Bier vom Fass oder dem Signature Cocktail MühlenGEIST. Alle Gebäude sind geschickt miteinander verbunden, wobei sich der charmante Fachwerkcharakter harmonisch wie ein roter Faden durch das gesamte Anwesen zieht. Die drei Bestandshäuser und die Scheune umgeben den Innenhof, welcher durch sein Ambiente mit den Gemäuern und der alten Eiche einen besonderen Kraftplatz für die Familie Jordan und ihre Gäste darstellt. Schon die Adresse „Außerhalb 1" im beschaulichen Ort Köngernheim mit rund 1.400 Einwohnern lässt vermuten, dass es sich bei dem Vier-Sterne-Superior-Hotel um ein Hideaway für Ruhesuchende handelt. Das Wein- und Genusskonzept kennzeichnet Jordan's Untermühle mit einem Alleinstellungsmerkmal in der Region Rheinhessen.

GASTGEBERFAMILIE & GESCHICHTE

Die Geschichte der Untermühle reicht bis ins Jahr 1608 zurück, als die historische Wassermühle erstmals dokumentiert wurde. Angetrieben durch die Wasserkraft des nur wenige Meter entfernten Flusses Selz mahlte sie feinstes Mehl. Außerhalb des Ortes Köngernheim gelegen, war sie bald als „Untermühle" bekannt. Im Laufe der Jahrhunderte wurde die Arbeit mit der Mühle eingestellt, doch der Geist des Grundes blieb trotz der häufigen Eigentümerwechsel bestehen. Die Untermühle wurde zu unterschiedlichsten Zwecken genutzt und sogar einmal zu einer Diskothek umfunktioniert. Schließlich war das Ensemble mit den drei Fachwerkhäusern vor allem als Café und Gaststätte bekannt. In den 80ern ergänzte eine Restaurant-Vinothek die einstige Weinstube und 15 Gästezimmer kamen hinzu.

”

Unsere Untermühle ist ein bodenständiger Ort mit Charakter. Mit Ecken und Kanten, viel Flair, genussreichen Wohlfühlmomenten und nahezu unendlich Freiraum zum Entspannen. Kommen Sie nach ‚Außerhalb N°1‘ und lassen Sie sich begeistern!“

Familie Jordan



Seit 2005 befindet sich das geschichtsträchtige Anwesen im Besitz der Familie Jordan, die daraus mit viel Herzblut ihr persönliches Refugium erschuf. Martina und Gerhard Jordan lernten sich im Alter von 17 Jahren während ihrer Hotelfachausbildung in Mainz kennen. Bei einem Ausflug in die damalige Untermühle verliebten sie sich in das Anwesen. Früh stand fest, dass daraus ihr eigenes Hotel entstehen soll und sie erkannten das hohe Potenzial. Als die Immobilie zum Verkauf stand, ergriffen sie die Chance. Anschließend renovierte das Ehepaar das Domizil stetig und verwandelte es in einen stilvollen Rückzugsort auf Vier-Sterne-Superior-Niveau. Ein Meilenstein war der große Anbau im Jahr 2018, mit dem die Entwicklung zur Wellnessoase gelang. In der Inneneinrichtung kamen viel Holz und Glas sowie helle Farben und edle Stoffe zum Einsatz. Zeitgenössische Deko-Elemente schlagen die Brücke zwischen dem traditionellen Stil und der Moderne. Bereits seit einigen Jahren sind auch zwei der drei Kinder im Familienbetrieb tätig und bringen ihre Erfahrungen ein. Während Sohn Niclas nach verschiedenen Hotelstationen 2017 als geschäfts-führender Inhaber die Leitung übernahm und seitdem federführend für Marketing, Verkauf und Human Resources zuständig ist, leitet Tochter Luisa seit dem Frühjahr 2022 die Küche und verantwortet administrative Belange rund um Food & Beverage. Zuvor absolvierte sie ihre Kochausbildung im renommierten Schloss Elmau in Oberbayern, kochte unter Fittiche von Michael Kempf und Joachim Gerner im Sternerestaurant FACIL in Berlin und absolvierte eine Ausbildung zur Ayurveda-Köchin. Zusammen führen die vier Gastgeber ihre rund 50 Mitarbeiter, die sie selbst als Mühlengeister bezeichnen. Jordan’s Untermühle wurde bereits mehrfach als attraktiver Arbeitgeber in der Hotellerie und Gastronomie ausgezeichnet.

HERZ&REBE SPA

Im Herz&Rebe Spa steht die persönliche Auszeit im Mittelpunkt. Gastgeberin und Spa-Managerin Martina Jordan hat das Wellnesskonzept 2026 mit einer eigenen Pflegelinie unter der Marke Herz&Rebe weiterentwickelt und verleiht dem Spa damit ihre persönliche Handschrift. Während das Herz für individuelle Zuwendung und persönliche Begegnungen steht, symbolisiert die Rebe die Verbundenheit mit Rheinhessen und den regionalen Wurzeln des Hauses. Gemeinsam mit dem baden-württembergischen Kosmetikunternehmen Galvagni stellte Martina Jordan eine Linie aus 15 Pflegeprodukten für Gesicht, Körper und Haar zusammen, die sie nach Hautgefühl, Textur, Duft und Verträglichkeit auswählte. Die Produkte tragen Namen wie HautSchmeichler, TraumZeit oder GlücksGefühl und kommen bei den Gesichts- und Körperbehandlungen sowie Massagen zum Einsatz. Signature-Ritual ist die neue 70-minütige „Herzenszeit“, die die stellvertretende Spa-Leiterin Tanja Brummer eigens entwickelte. Es verbindet ein Körperpeeling mit einer pflegenden Massagepackung und anschließender Aromaentspannung mit ätherischen Ölen von dōTERRA. Zu den weiteren Anwendungen zählen die klassische Gesichtsbehandlung „Naturschönheit“ sowie die speziell für Männer konzipierte „Charakterpflege“. Eine persönliche Geste rundet den Spa-Besuch ab: Nach einer Behandlung erhalten Gäste einen von Martina Jordan selbst hergestellten Kraftwürfel aus Trockenfrüchten, Nüssen und Gewürzen. Zehn Produkte der Herz&Rebe-Linie sind zudem im hoteleigenen Shop erhältlich. Drei Behandlungsräume, einer davon speziell für Paare, stehen für die Anwendungen zur Verfügung.

Gäste ab 16 Jahren entspannen im Herz&Rebe Spa auf 1.000 Quadratmetern. Ihnen stehen eine komfortable Spa-Lounge im Wohnzimmer-Charakter mit Kaminfeuer und Getränkestation, gemütliche Cabanas, ein beheizter Outdoorpool mit Inneneinstieg und Whirlliegen sowie ein heimeliger Garten mit Sonnenliegen zur Verfügung. Die Saunamühle verspricht mit einem Aromadampfbad, einer Bio- und einer finnischen Sauna mit großzügigen Panoramafenstern ein wohltuendes Erlebnis. Für die anschließende Abkühlung und Erholung sorgen ein Outdoor-Kaltwasserbecken und ein weiterer Ruhebereich. Auch auf das Workout müssen Sportbegeisterte nicht verzichten und trainieren im Fitnessraum an LifeFitness-Geräten. Pool und Fitnessraum sind die ganze Woche von 8 Uhr bis 19 Uhr geöffnet, der Behandlungsbereich und die Saunalandschaft täglich von 11 Uhr bis 18 Uhr. Externe Besucher sind ebenfalls willkommen und genießen ab 54,90 Euro ein Mini Day Spa von 11 Uhr bis 14 oder von 15 bis 18 Uhr.

Yogis kommen im lichtdurchfluteten Panorama-Studio täglich voll auf ihre Kosten. Ein Team von erfahrenen Yogalehrerinnen sorgt für ein abwechslungsreiches Kursprogramm von Ashtanga über Hatha, Kundalini und Vinyasa bis hin zu Yin Yoga. Auch Aerial Yoga ist in dem Raum mit Blick auf den Garten, die Wiesen und Weinhügel möglich und steht zweimal pro Woche auf dem Programm. Wer mehr möchte, kann sich individuelle 1:1 Sessions zubuchen oder an einem der zahlreichen Retreats teilnehmen, die hier im Verlauf des Jahres stattfinden.

KULINARIK UND WEIN

Für die Kulinarik im hoteleigenen Restaurant Lu's Bunter Genuss zeichnet Gastgebertochter Luisa Jordan verantwortlich, die seit Frühjahr 2022 die Küche leitet. Einem breiteren Publikum wurde sie durch die Amazon-Prime-Serie „Star Kitchen“ bekannt, in der ihr Pulpo den Zwei-Sterne-Koch und Mentor Tim Raue überzeugte – bis heute ihr Signature-Dish. Ende 2025 war sie zudem Teilnehmerin von Tim Mälzers TV-Kochformat „Mälzers Meisterklasse“ (VOX). Mittlerweile ist Luisa regelmäßig als Kochexpertin in der SWR-Sendung „Kaffee oder Tee“ zu Gast und moderiert seit Mai 2026 gemeinsam mit Pastamanufaktur-Inhaberin Serena Loddo, die sie bei „Mälzers Meisterklasse“ kennenlernte, den eigenen Podcast „Frauen an den Herd“.

Freunde des guten Geschmacks dürfen sich bei einem Besuch von Jordan's Untermühle auf eine gehobene, kreative Küche freuen, die die Küchenchefin selbst als kunterbunt, schwungvoll und wohltuend bezeichnet. Im Fokus stehen dabei vollwertige vegetarische Gerichte und Aromen aus aller Welt. Den Auftakt des täglich wechselnden Vier-Gang-Menüs am Abend macht ein Gruß aus der Küche mit Holzofenbrot, Dip, Butter und Olivenöl, gefolgt von beispielsweise geschmortem Sellerie mit Joghurt und Wildbeeren und anschließend einem bunten Salat mit Hausdressing. Beim Hauptgang wählen Gäste Speisen wie Tofu süßsauer mit Mais-Salsa, Erbsencreme und Feta, entscheiden sich für Lu's Signature Pulpo Ceviche mit Paprikacreme und Brioche oder variieren gegen einen Aufpreis mit Gerichten aus dem à-la-carte-Menü wie einer Pinsa mit Artischocke, Salzzitrone und Pecorino oder einem Entrecôte. Zum Abschluss stehen saisonal inspirierte Desserts wie Brombeere mit dunkler Schokolade und Buchweizen oder eine selbst von der Käseglocke zusammengestellte Auswahl auf der Karte.

Auch beim Frühstücksbuffet landet bevorzugt das Hausbrot auf dem Teller, gebacken von einer traditionellen Holzofenbäckerei im Nachbarort nach dem Originalrezept der Untermühle. Seit Kurzem liegt der Fokus dort noch stärker auf Healthy Balance: Eine Saftpresse im Marktstand-Look und eine Orangenpresse sowie ein größeres Angebot an Obst und Gemüse ergänzen frisch zubereitete Eierspeisen, hausgemachte Marmelade und Honig vom Nachbarn. Nachmittags steht für die Hausgäste eine Jause mit süßen und herzhaften Leckereien bereit. Während der Innenbereich des Restaurants mit großen Fensterfronten und gemütlichen Sitzecken aufwartet, lockt in den warmen Monaten die großzügige Sonnenterrasse.

Bei rund 30 verschiedenen Weinsorten, mindestens 20 davon aus Rheinhessen, findet jeder Weinkenner den richtigen Tropfen in der hauseigenen Vinothek. Besonders von den Gästen nachgefragt werden der örtliche Köngernheimer Blanc de Noir vom Weingut Hammen, der Riesling Oelberg vom Niersteiner Roten Hang aus dem Weingut Kopp und der Jean Baptiste, Riesling Kabinett vom Weingut Gunderloch in Nackenheim. Auch für die täglich wechselnde Sektempfehlung greifen die Gastgeber auf Top-Produkte aus der Region zurück.

Das Weinanbaugebiet ist nicht nur eines der traditionsreichsten, sondern auch mit etwa einem Fünftel der Fläche Rheinhessens das größte in ganz Deutschland. Rund 70 Prozent davon bedecken die weißen Rebsorten wie Grauburgunder, Riesling oder Silvaner. Doch auch einige kräftige Weine der roten Gattung, darunter Dornfelder und Spätburgunder, werden angebaut. Zudem finden sich inzwischen einige alkoholfreie Varianten auf der Karte. Jordan's Untermühle versteht sich als Schnittstelle zu sämtlichen Weingütern der Region, die im gemütlichen Ambiente regelmäßig direkt im Hotel verköstigt werden können.

Das Restaurant ist täglich von 18 bis 20.30 Uhr sowie sonn- und feiertags von 12 bis 20.30 Uhr auch für externe Gäste geöffnet. Eine Reservierung wird empfohlen.

ZIMMER UND SUITEN

Tradition trifft auf Moderne lautet das Motto in den 42 Studios, Zimmern und Suiten von Jordan's Untermühle. Bei einer Größe von bis zu 40 Quadratmetern verteilen sich diese auf drei Gebäudeteile. Die Unterkünfte in den historischen Gebäuden der sogenannten Traum-Mühle sowie in der Kuschel-Mühle im Haupthaus wurden nach Erwerb geschmackvoll renoviert. 18 weitere Zimmer entstanden mit dem Neubau, der Mühle No.7, im Jahr 2018.

Während die Studios und Zimmer der Kuschel-Mühle mit einem reduziert-zeitlosem Design auskommen, findet sich in den beiden anderen Flügeln der heimelige Landhausstil im Interieur wieder. Die Farben Weiß, Beige und Grau für Stoffe, Möbel und Wände treffen auf helles und dunkles Holz in Böden und Balken. Einzelne Möbelstücke und Deko-Elemente in kräftigeren Tönen wie Rot, Blau und Türkis stechen charmant hervor.

Je nach Kategorie können Gäste aus einem Badezimmer mit (Regen-)Dusche oder Wanne wählen. Ein besonders romantischer Rückzugsort ist die 40 Quadratmeter große SPA Suite Wolke 7, die mit einer freistehenden Badewanne im Wohnraum sowie einem Weinkühlschrank überzeugt. Wellnessfans buchen bevorzugt die SPA Traumsuite mit privater Sauna und Whirlwanne. Außerdem verfügt der Großteil der Zimmer über einen Balkon oder eine Terrasse, die den Blick auf den Garten, die benachbarte Pferdekoppel, in den Innenhof oder in die umliegende Natur frei geben.

Auch Vierbeiner sind in Jordan's Untermühle willkommen. Gegen Aufpreis wohnen sie mit ihren Besitzern in einem von drei dafür vorgesehenen Zimmern mit Terrasse.

PREISE

Die Übernachtungspreise beginnen bei 184 Euro in einem Doppelzimmer, in der SPA Traumsuite ab 221 Euro und in der SPA Suite Wolke 7 ab 234 Euro. Alle Preise verstehen sich pro Person und Nacht, einschließlich Dreiviertel-Pension.

AKTIVITÄTEN IN DER REGION

Das umfangreiche Rad- und Wanderwegnetz direkt vor der Tür macht Jordan‘s Untermühle zum idealen Ausgangspunkt für Ausflüge. Inmitten der Hügellandschaft steht der Wein im Vordergrund der Aktivitäten. Zu den Highlights zählen die geführten Rad- und Wandertouren inklusive Weinprobe und Brotzeit. Die Trips dauern zwischen zweieinhalb und drei Stunden und kosten ab 30 Euro. Auf Wunsch und gegen Aufpreis organisiert Familie Jordan (E-)Bikes oder leiht hoteleigene Räder nach Verfügbarkeit aus. Individuelle Weinproben sind unter anderem im Weingut Kopp in Nierstein oder beim Weingut Hammen möglich, die auch sogenannte Funzelfahrten, also Weinbergrundfahrten auf dem Planwagen anbieten. Viele Güter sind fußläufig zu erreichen.

Für einen Abschlag im Grünen empfehlen sich drei 18-Loch-Golfplätze in der Umgebung, auf denen sowohl Anfänger als auch ambitionierte Spieler auf ihre Kosten kommen. Der Golfclub Domtal Mommenheim liegt zirka acht Kilometer vom Hotel entfernt, der Golfclub Rheinhessen – Hofgut Wißberg zirka 22 Kilometer und der Mainzer Golfclub zirka 38 Kilometer.

Kulturfans besuchen die Sehenswürdigkeiten in rheinland-pfälzischen Städten wie Mainz, Worms und Bingen, die neben Tradition, Brauchtum und Geschichte auch zum Bummeln und zu Café- und Restaurantbesuchen einladen.

Weitere Informationen finden sich auf
www.jordans-untermuehle.de/de-DE/rund-um-die-region/region-rheinhessen.

Info

BUCHUNGSKONTAKT:

Jordan’s Untermühle
Außerhalb 1
55278 Köngernheim
T +49 (0)6737 71 000
info@jordans-untermuehle.de
www.jordans-untermuehle.de

SOCIALMEDIA:

@jordans.untermuehle

@jordans.untermuehle
#JordansUntermühle #Rheinhessen #Auszeit
#Wellness #Untermühle #Genussmoment

WEITERE PRESSEINFORMATIONEN:

Melanie Meisersick / Ann-Kathrin Spenkuch
STROMBERGER PR GmbH
Kistlerhofstraße 70,
Haus 5, Gebäude 188
81379 München
T +49(0) 89 189 478 78
meisersick@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Niclas Jordan
Jordan’s Untermühle
Außerhalb 1
55278 Köngernheim
Deutschland
T +49 (0)6737 71 000
info@jordans-untermuehle.de
www.jordans-untermuehle.de



© Fotos: Jordan‘s Untermühle, Franz Wüstenberg,
Dominik Ketz











