



## Farbenspiel auf dem Teller

Jordan's Untermühle gibt seinem Restaurant einen neuen Namen -  
Lu's sorgt für frische Würze in Rheinhessen

Schwungvoll, wohltuend und kunterbunt - das ist das Credo von Küchenchefin Luisa Jordan. Bereits seit rund einem Jahr leitet sie das Restaurant in dem von ihrer Familie betriebenen Wellnesshotel Jordan's Untermühle in Köngernheim, nahe Mainz. Seit Juni 2023 trägt es als „Lu's“ nun ihren Spitznamen und begeistert, gemäß dem Zusatz „Bunter Genuss“ mit einem rundum überarbeiteten Konzept und einer vielfältigen, kreativen Küche. Die 28-jährige und ihr Team kombinieren dafür vorwiegend regionale Produkte mit Aromen aus aller Welt zu leckeren und leichten Gerichten wie Juwelenreis mit Kohlrabi, Erbsen, Röstzwiebeln und Tahinicreme, Seeteufel mit Perlgrauen, Staudensellerie, Mango und Krustentiersud oder Rinderrouladen mit Haselnusscreme und Romanesco. Bis Ende Oktober ist das neu aufgelegte „Genussreise“-Angebot ab 459 Euro pro Person mit zwei Übernachtungen im Doppelzimmer buchbar. Neben dem Frühstücksbuffet und einer herzhaft-süßen Nachmittagsvesper umfasst dieses auch das Fünf-Gang-Premieren-Menü am Abend mit passender, rheinhessischer Weinbegleitung sowie ein Willkommens- und Abschiedsgruß aus Lu's Küche. Mehr zum Hotel und Lu's findet sich auf [jordans-untermuehle.de](http://jordans-untermuehle.de) sowie [instagram.com/lus\\_buntergenuss](https://www.instagram.com/lus_buntergenuss).

Das Gastgeber-Gen und die Leidenschaft für den feinen Geschmack wurden Luisa von ihren Eltern in die Wiege gelegt. „Ich bin im Hotel aufgewachsen und habe sehr viel Zeit in unmittelbarer Nähe zur Küche verbracht. Neben mir wurde fleißig produziert und gekocht und ich habe mit Playmobil Küchenszenen nachgespielt.“ Heute ist „Gastronomie ist einfach geil“ das Motto der gebürtigen Rheinland-Pfälzerin, die im Gourmetrestaurant Luce d' Oro von Schloss Elmau und dem Zwei-Sterne-Restaurant Facil in Berlin gelernt und sich zahlreiche Inspirationen auf Reisen geholt hat. Dank der zusätzlichen Ausbildung zur Ayurveda-Köchin sind ihre Gerichte nicht nur lecker, sondern besonders bekömmlich und wohltuend. Zukünftig möchte sie den roten Faden zwischen Wellness und Kulinarik noch weiter herausarbeiten. Ebenfalls geplant ist eine Reihe von eigenen Produkten, die im Hotelshop erworben werden kann.

.../2



Entspannung findet Luisa bei ihren Hühnern, die auch Eier liefern, unter anderem für ausgewählte Eierspeisen zum Frühstück für die Gäste. Nicht verpassen sollten diese zudem das Hausbrot, das von einer traditionellen Holzofenbäckerei im Nachbarort, nach dem Originalrezept der Untermühle gebacken wird.

### **Über Jordan's Untermühle**

Das Wellness- und Genusshotel Jordan's Untermühle wird seit 2005 von der Gastgeberfamilie Jordan betrieben. Mit dem Kauf der drei historischen Fachwerkgebäude und der alten Mühle aus dem 17. Jahrhundert haben sich Martina und Gerhard Jordan einen Traum verwirklicht. Detailverliebt renovierten sie es zu einem Vier-Sterne-Superior-Hotel und ergänzten das Ensemble 2018 um einen modernen Anbau. Inzwischen gilt das Haus als eine der feinsten Hoteladressen der Region und wird von Sohn Niclas geleitet. Mit 45 Doppelzimmern und Suiten im eleganten Landhausstil und dem großzügigen Herz & Rebe Spa lockt es vor allem Weinliebhaber:innen, Paare und Aktivreisende an. Feinschmecker:innen werden von der Gastgebertochter und Küchenchefin Luisa Jordan im Restaurant Lu's Bunter Genuss verwöhnt. Rad- und Wandertouren durch das sonnenverwöhnte Weingebiet, die direkt vor der Türe starten, runden das Angebot von Jordan's Untermühle ab und machen es zu einem perfekten Ort zum Entspannen und Genießen.

Fotos: Küchenchefin Luisa Jordan; Pulpo, in Traubensaft eingelegter Treviso, Weiße-Bohnen-Creme, Rotkohlschaum und Reispapier-Chip; Juwelenreis mit Kohlrabi, Erbsen, Röstzwiebeln und Tahinicreme © Jordan's Untermühle

München/Köngernheim, 26. Juli 2023

Für weitere Informationen:

Melanie Meisersick/Dorina Schreiber  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München, Deutschland  
T 0151/24037756  
[meisersick@strombergerpr.de](mailto:meisersick@strombergerpr.de)  
[www.strombergerpr.de](http://www.strombergerpr.de)

Niclas Jordan  
Jordan's Untermühle  
Außerhalb 1  
55278 Köngernheim, Deutschland  
T +49(0)6737 71000  
[info@jordans-untermuehle.de](mailto:info@jordans-untermuehle.de)  
[www.jordans-untermuehle.de](http://www.jordans-untermuehle.de)