

Sämtliche Mühlen auf dem Gelände der HISTORISCHEN WASSERMÜHLE sind selbstverständlich in Funktion zu bestaunen. Neben Korn-, Öl-, Säge- und Senfmühle bieten die Schnapsbrennerei, das Steinofen-Backhaus aus dem 17. Jahrhundert, die große Festhalle mit der Sammlung historischer, ländlicher Geräte, die technisch hoch-modernen Seminarräume in stimulierendem Kontrast zum rustikalen Umfeld, den ganz besonderen Reiz. Eine neue historische Attraktion ist die Dampfmaschine aus dem Jahre 1913. Ein weiteres Highlight ist die hauseigene Bierbrauerei, in der ein helles und ein naturtrübes Weizen gebraut wird.

Of course, you can view and admire all the mills on the HISTORISCHE WASSERMÜHLE site actually working. In addition to the corn, oil, saw and mustard mills, the schnapps distillery, the 17th century stone oven baking house, the large banqueting hall with its collection of historic country tools and equipment and the hi-tech seminar rooms as an exciting contrast to the rustic environment are all there for your enjoyment. A new historical attraction is the steam engine from 1913. Another highlight is the in-house brewery, where an ale and a naturally cloudy wheat beer are brewed.

Schnapsproben in der Brennerei
Schnapps-tasting in the destillery
Dégustations de liqueurs
Jeneverproef in de stokerij



Bierbraukurs in der historischen Mühlenbrauerei
Beer brewing course in the historic mill brewery.

Cours de brassage de la bière dans la brasserie historique du moulin.

Cursus bierbrouwen in de historische molenbrouwerij.

Tous les moulins que vous pouvez admirer sur le terrain de l'HISTORISCHE WASSERMÜHLE se trouvent, bien entendu, en service. Les moulins à grains, à huile, à moutarde ainsi que la scierie, la distillerie, la boulangerie avec four en pierre datant du 17ème siècle, la grande salle des fêtes abritant une collection d'appareils rustiques historiques avec, en contraste, les salles de séminaires ultra-modernes du point de vue de la technique, dégagent un charme tout particulier. Une nouvelle attraction historique est la machine à vapeur datant de 1913. Un autre point fort est la brasserie maison, où sont brassées une bière blonde et une bière blanche non-filtrée.

Alle molens op het terrein van het HISTORISCHE WASSERMÜHLE kunnen uiteraard in werking bewonderd worden. Niet alleen de graan-, olie-, zaag- en mostermolen, maar ook de jeneverstokerij, het steenovenbakhuis uit de 17e eeuw, de grote feesthal met de verzameling historisch-landelijke apparaten, maar ook de technisch ultramoderne klaslokalen in stimulerend contrast met de landelijke omgeving hebben een heel bijzondere, charmante uitstraling. Een nieuwe historische attractie is de stoommachine uit 1913. Een ander hoogtepunt is de eigen brouwerij, waar een licht en een natuurlijk troebel witbier worden gebrouwen.

Standesamtliche Trauungen
Geben Sie sich das Ja-Wort in einer historischen Umgebung und beginnen Sie Ihren neuen Lebensabschnitt mit dem positiven Geist der Mühle.

Civil Weddings
Say „I do“ in a historic setting and start your new phase of life with the positive spirit of the mill.

Cérémonies de mariage civil
Dites-vous „oui“ dans un cadre historique et commencez votre nouvelle vie dans l'esprit positif du moulin.

Burgerlijke huwelijken
Zeg het jawoord in een historische omgeving en begin de nieuwe fase in je leven in de positieve stemming van de molen.



Europas einzigartiges Mühlenzentrum

Europe's unique mill centre - Un centre de moulins unique en Europe - Europa's unieke molencentrum

Eigene Senf-, Öl-, Schnaps-herstellung sowie Bierbrauen
Our own mustard, oil and schnapps production as well as beer brewing

Production propre de moutarde, huile et eaux-de-vie ainsi que le brassage de la bière

Eigen productie van mosterd, olie en jenever en het brouwen van bier



www.moulin.de



Hausbrauerei



Erwin v.d. Mühle und sein Mülhenteam freuen sich auf Ihren Besuch!



Schmiede

Mühle

Restaurant LE MOULIN



Wirtshaus »Zum Sägewerk«

Mühlrad

Senfmühle

Backhaus

Mühlen Apartments

Seminarhaus

Ölmühle

Brenn-Galerie



Biergarten



TRADITIONELLE MÜHLENWIRTSCHAFT
HISTORISCHES FACHWERKHOTEL
HAUSBRENNEREI
HAUSBRAUEREI
SENF-MÜHLE
MÜHLENLÄDCHEN
SEMINARHAUS
MÜHLEN-MUSEUM

Mühlenführung
Sommersaison:
Wintersaison:

täglich 11:30 Uhr
Fr. bis So. 11:30 Uhr
und auf Anfrage

Öffnungszeiten
Ostern bis Ende Oktober
täglich
Sonntag

11:30 - 22:00 Uhr
11:30 - 20:30 Uhr

November und Dezember
Montag bis Donnerstag
Freitag & Samstag
Sonntag

17.30 - 22.00 Uhr
11.30 - 22.00 Uhr
11.30 - 20.30 Uhr

Januar bis Ostern geschlossen

Gruppen ab 10 Personen auf Anfrage täglich



Besondere Angebote und eine breite Veranstaltungsreihe in unserer Erlebnis Gastronomie Sägewerk:

Erlebnis-Verwöhn-Wochenenden mit besonderer Note. 3x im Jahr gibt es ein Wochenend-Arrangement als komplettes Kurzurlaubsprogramm mit Übernachtungen in historischen Fachwerkhäusern, und:

- **Historische Mühltisch**
- **Jazz Brunch**

Programme & Infos: 06597-92820

Special offers and a broad range of events in our culinary adventure sawmill:

Weekend Adventures offer you specialities with a special touch. Once a month there is a weekend organised as an all-inclusive short break with accommodation in historic half-timbered houses, and:

- **Historical milltable,**
- **Jazz Brunch.**

Programmes & information under: +49 (0)6597-92820

Speciale aanbiedingen en een breed spectrum aan evenementen in onze belevenisgastronomie Sägewerk:

En belevenisweekends vele specialiteiten met een bijzondere touch. Eenmaal per maand dan nog: weekendarrangementen als compleet programma voor een korte vakantie - met overnachtingen in historische vakwerkhuisen, en:

- **Geschiedkundige molenstafel**
- **Jazz Brunch**

Programma's en informatie onder: +49 (0)6597-92820

Des offres spéciales et un large éventail d'événements dans le cadre de notre restauration événementielle de la scierie:

Et les week-ends événementiels. Une fois par mois nous vous proposons une formule week-end sous la forme d'un programme complet de petites vacances avec chambre dans des maisons à colombages historiques, et:

- **Fête de moulins historique**
- **Jazz Brunch**

Programmes et infos au: + 49 (0)6597-92820



Wirtshaus „Zum Sägewerk“

Pub „Zum Sägewerk“ · Brasserie „Zum Sägewerk“ · Restaurant „Zum Sägewerk“

Neue historische Attraktion
Dampfmaschine aus dem Jahre 1913

New Historical Attraction
Steam engine from 1913.

Nouvelle attraction historique
Machine à vapeur de 1913.

Nieuwe historische attractie
Stoommachine uit 1913.



Vom Guten das Beste

The best of what's good · Le meilleur des bonnes choses · Alleen het beste van alle goeds

Authentische Produkte
aus der Mühle und der Eifel

Unsere Spezialitäten „Selection LE MOULIN“ sind mit höchstem Qualitätsanspruch ausgewählt. Besonderen Wert legen wir auf die Herkunft und auf schonende Behandlung der Zutaten. Seit Jahrhunderten ist es Tradition und Brauch in unserer bäuerlichen Region der Vulkaneifel, die Dinge, die uns die Natur schenkt, so unverfälscht als irgend möglich für das tägliche Leben zu nutzen.

Authentic products
from our mill and
the Eifel region

Our “Selection LE MOULIN” specialities are selected to be of the highest quality. We place particular value on the origin of and care taken with the ingredients. For centuries it has been the tradition and custom in our farming region in the volcanic Eifel area to use the things which nature gives us in our daily lives in the most natural way possible.

Des produits authentiques
du Moulin et de la région
de l'Eifel

Nos spécialités „Sélection LE MOULIN“ ont été sélectionnées selon les critères de qualité les plus exigeants. Nous attachons une importance tout particulière à l'origine des ingrédients et à un traitement réalisé avec ménagement. Depuis des siècles, la tradition et les coutumes de notre région rustique de l'Eifel volcanique veulent que nous utilisions les dons de la nature de la façon la plus authentique possible pour la vie quotidienne.

Authentieke producten uit de molen
en uit de Eifel

Onze specialiteiten “Selection DE MOULIN” zijn uiterst zorgvuldig uitgezocht. Wij hechten zeer veel waarde aan de herkomst en aan kwaliteitsbehoudende behandeling van de ingrediënten. Het is al eeuwenlang traditie en gebruik in onze landelijke streek en in de Vulkaneifel, de dingen die de natuur ons schenkt zo zuiver mogelijk te gebruiken voor het dagelijkse leven.

Übernachtungen in Hotelsuiten in den historischen Fachwerkhäusern und in romantischen Zimmern im Mühlenhotel

Le Moulin restaurant and the apartments in the half-timbered houses · Le restaurant Le Moulin et les appartements à colombage
Restaurant LE MOULIN en de vakwerkkapartementen

Unsere Küche ist immer für eine kulinarische Überraschung bereit. Aus tagesfrischen Zutaten zaubert unser Chef de Cuisine von klein und fein bis zum Gala-Menü, französische und regional inspirierte Gerichte, die von Bundespräsidenten bis zu namhaften Gastkritikern höchstes Lob erfuhren.

Auf dem weitläufigen Mühlgelände finden Sie vier romantische Fachwerkhäuser. Das ganz und gar besondere aber ist, dass man ohne das Unwiederbringliche zu verändern diese Häuser mit modernstem Komfort und edelstem Interieur ausgestattet hat. So sind Gästefugien entstanden, die wirklich ihresgleichen suchen.

Im Nichtraucher-Mühlenhotel befinden sich 8 romantische Zimmer, dem historischen Ambiente der Wassermühle angepasst. Mit einem Frühstück - als Buffet im Gewölbekeller der Mühle - serviert, runden Sie dann am nächsten Morgen den Aufenthalt ab. Je länger der Verbleib, um so öfter haben Sie diesen unvergesslichen Genuss.

The LE MOULIN restaurant in the vaulted cellar of the mill can always provide you with a culinary surprise. Using fresh ingredients brought daily, our chef de cuisine conjures French and locally inspired dishes from the small and fine to the gala menu – dishes which have been highly praised by everyone from the German president, Johannes Rau and his wife to famous restaurant critics. The apartments in the historic half-timbered houses guarantee that a day rich in experiences will be rounded with a peaceful night in a comfortable atmosphere.

Le restaurant LE MOULIN, installé dans la cave à voûte du moulin, est toujours prêt à vous proposer une surprise culinaire. Notre chef de cuisine prépare, avec des ingrédients du jour, de petits plats raffinés, des menus de gala, des mets français ou d'inspiration régionale, qui ont déjà fait l'objet d'éloges de la part du Président de la République fédérale, Johannes Rau, et son épouse, ainsi que des critiques gastronomiques les plus renommées. Les appartements à colombage historiques vous garantissent le couronnement d'une journée pleine d'événements et une nuit calme dans une ambiance confortable.

Het restaurant LE MOULIN in de gewelvenkelder van de molen staat altijd garant voor een culinaire verrassing. Van dagverse ingrediënten tovert onze “chef de cuisine” van klein en fijn tot en met galamenu zowel Frans en regionaal geïnspireerde gerechten die niet alleen door de bondspresident Johannes Rau en zijn vrouw, maar ook door gerenommeerde gastronomiecritici uitermate gewaardeerd worden. De historische vakwerkkapartementen garanderen dat u een dag vol belevenissen kunt afsluiten met een rustgevende nacht in een comfortabele ambiance.



Mühlenprogramme

Mill Events · Programmes des moulins · Molenprogramma's

Erlebnistag

Lassen Sie sich einen ganzen Tag vom Mülenteam mit gutem Essen und Trinken verwöhnen. Termine täglich nach Absprache.

Mühlen-Aktiv-Programm

In den Oster-, Sommer-, Herbst- und Weihnachtsferien, mit Brotbacken, Selber Senf machen, eigenes Müsli herstellen und Führung durch die Mühlen. Jeden Donnerstag, Beginn: 11.00 Uhr und Ende: 13.15 Uhr

Mühlen-Aktions-Programm für Erwachsene

Mit Öl pressen, Getreide mahlen und Müsli herstellen, Senf kreieren, Brotbacken, Likör-/Schnapsproben. Termine auf Anfrage.

Schnapsbrennen mit Erwin

Bierbrauen mit Erwin

Seien Sie Braugehilfe und lassen Sie sich in die gute alte Zeit des Reinheitsgebotes zurückversetzen.

Historische Mühltisch De Luxe

Lassen Sie sich bei Gesang und Humor ein 5-Gang-Menü servieren. Termine auf Anfrage. Für Gruppen ab 40 Personen Sondertermine möglich.

Weitere Infos unter www.muehle-birgel.de

Seminar- und Tagungsräume

Seminar- and conference rooms

Salles de séminaires et de conférences

Seminar- en vergaderruimten

Adventure Day

Let the mill team spoil you with good food and drinks for a whole day. Daily, by arrangement only.

Active Mill Programme

In the Easter, summer, autumn and Christmas holidays, with bread baking, making your own mustard, making your own muesli and guided tour of the mills. Every Thursday. Start: 11.00 am and end: 1.15 pm

Mill Action Programme for Adults

Pressing oil, grinding cereals and making muesli, creating mustard, baking bread, sampling liqueurs/brandy. Dates on request.

Distilling Schnapps with Erwin

Brewing Beer with Erwin

Be a brewing assistant and let yourself be transported back to the good old days of the German Beer Purity Regulations.

Historic Mill Menu De Luxe

Let yourself be served a 5-course menu with singing and humour. By arrangement only. Special arrangements possible for groups of 40 or more.

Further info under www.muehle-birgel.de



Journée de découverte

Laissez-vous gâter toute une journée par l'équipe du moulin avec de la bonne nourriture et des boissons. Rendez-vous tous les jours sur rendez-vous.

Programme actif des moulins

Pendant les vacances de Pâques, d'été, d'automne et de Noël, avec cuisson de pain, fabrication de moutarde maison, préparation de son propre muesli et visite guidée des moulins. Tous les jeudis. Début : 11h00 et fin : 13h15

Programme d'action des moulins pour les adultes

Presser de l'huile, moulin des céréales et faire du muesli, créer de la moutarde, faire du pain, déguster des liqueurs/eaux-de-vie. Dates sur demande.

Distiller de l'eau-de-vie avec Erwin

Brasser de la bière avec Erwin

Soyez l'assistant brasseur et replongez-vous dans le bon vieux temps de l'Ordonnance de pureté de la bière allemande.

Menu de moulin historique de luxe

Laissez-vous servir un menu à cinq plats accompagnés de chants et d'humour. Dates sur demande. Possibilité de rendez-vous spéciaux pour les groupes à partir de 40 personnes.

Plus d'informations sur www.muehle-birgel.de

Belevenisdag

Laat je een hele dag door het molenteam verwennen met lekker eten en drinken. Dagelijks, enkel op afspraak.

Actief molenprogramma

In de paas-, zomer-, herfst- en kerstvakantie, met brood bakken, zelf mosterd maken, zelf muesli maken en rondleiding door de molens. Elke donderdag. Aanvang: 11.00 u. en einde: 13.15 u.

Molenprogramma met actie voor volwassenen

Met olie persen, graan malen en muesli maken, mosterd maken, brood bakken, likeuren/jenever proeven. Enkel op afspraak.

Jenever stoken met Erwin

Bier brouwen met Erwin

Laat je als brouwersknecht terugvoeren naar de goede oude tijd van de Duitse reinheidsvoorschriften.

Luxeus historisch molenmenu

Laat je een 5-gangenmenu voorschotelen met zang en humor. Enkel op afspraak. Speciale afspraken mogelijk voor groepen van 40 of meer.

Meer info op www.muehle-birgel.de