

## Familie Laschet & Hotel Restaurant zur Heide

Davon, dass im Hotel/Restaurant „Zur Heide“ Begriffe wie Familienbetrieb mit Wohnzimmeratmosphäre keine leeren Worte sind, kann man sich ganz schnell selbst überzeugen. Dann nämlich, wenn beispielsweise Yannik Laschet, der älteste der vier Laschet-Brüder, eintritt und seiner Oma Irmgard, die bereits tatkräftig hinter dem traditionsreichen Tresen agiert, erst einmal zur Begrüßung ein Küsschen auf die Wange drückt.

Für die Gastronomin ist es ganz selbstverständlich, auch noch im fortgeschrittenen Alter dem regen Treiben beizuwohnen - traditionelle Werte weiterzutragen, während die **vierte** und **fünfte** Generation behutsam auch Innovatives in den Betrieb der Vorfahren einbringen möchte.

Voraussetzungen für gastronomisches Knowhow schufen sich Yannik und **Cedrik** Laschet in den letzten Jahren mit entsprechenden Ausbildungen in namhaften Hotels und Restaurants wie dem „Hotel Quellenhof“ oder „Kohlibri“ in Aachen, Auslandsaufenthalten sowie letztlich durch ein prägendes Elternhaus, wobei vor allem die Mutter, **Dorothee** Laschet, das familiäre Miteinander im Betrieb nachhaltig zu vermitteln verstand.

Yannik Laschet (Jahrgang 1985) besuchte, wie auch seine Brüder, eine Schule in Belgien. Dort legten die beiden ältesten auch ihr Abitur ab. Cedrik Laschet (Jahrgang 1987) absolvierte danach eine Ausbildung zum Hotelfachmann und Koch, **Yannik** Laschet wurde ebenso Hotelfachmann, studierte anschließend aber an der bekannten Hotelfachschule in Heidelberg, die er als Hotelbetriebswirt abschloss. Hier spannte er auch die ersten Fäden seines ganz persönlichen gastronomischen Netzwerkes.

Es folgten Reisen in die Schweiz, nach Bangkok und gemeinsam mit seinem Bruder und dessen Freundin nach Australien, wobei die jungen Hotelfachleute ihre bisherigen Kenntnisse, sowohl was das Berufliche als auch unterschiedliche Kulturen und Mentalitäten anbelangte, in hohem Maße erweitern konnten.

„Das war eine sehr interessante Zeit und gerade in Australien, konnte ich große Unterschiede vor allem bezüglich des Arbeitspensums feststellen.

So wurden dort Aufgaben mit einem Zeitfenster von acht Stunden vergeben, die in Deutschland locker in drei Stunden bewältigt werden“, erinnert sich Yannik Laschet an seine Anstellung bei einem australischen Rugby-Club.

Der Zyklon „Tasha“, dessen Ausläufer im Dezember 2010 weite Teile von Queensland überfluteten, veranlasste die Brüder zu einem vorübergehenden Aufenthalt in Bangkok, später kehrte man jedoch nach Australien zurück, engagierte sich dort bei Aufräumarbeiten und organisatorischen Dingen. „In

Australien wurde ich quasi vom Tellerwäscher zum Manager“, denkt der **Hotelbetriebswirt an** diese in vielerlei Hinsicht sehr lehrreiche Zeit zurück. Wieder in Deutschland, entschlossen sich Yannik und **Cedrik** Laschet nach dem Tod ihrer Mutter, nun endgültig dazu, in den elterlichen Betrieb einzusteigen. „Das ist einfach ein schöner Grundstein, den wir da haben, etwas Besseres kann einem doch nicht passieren“, weiß Yannik Laschet dieses Privileg zu schätzen. Während Vater Karl-Heinz Laschet den Bereich Hotel-Rezeption übernommen hat, ist Cedrik Laschet als Küchenleiter und sein Bruder im Service-Bereich tätig. Dabei wird er unterstützt von Nicol Reinartz, der Freundin von Cedrik Laschet.

2013 feierte der beliebte Gastronomie-Betrieb, der 1964 von Mathias und Irmgard Laschet übernommen wurde, sein 100-jähriges Bestehen. Fünf Jahre später erweiterte man erstmalig das Restaurant und richtete die ersten Gästezimmer ein. 1980 wurde der Hotelbereich um einen weiteren Neubau vergrößert. Seither gibt es in der Heide 30 Zimmer mit 45 Betten. 1994 übergab man Sohn Karl-Heinz und Schwiegertochter **Dorothee** den Betrieb. Die beiden setzten die engagierte Arbeit der Eltern mit gleichem Anspruch fort. Die letzte Änderung vollzogen die Laschets 2011 mit der Umwandlung der Lagerräume in vier Appartements.

Dem großräumigen Restaurantbereich, in dem auch Seminare und Tagungen abgehalten werden, schließt sich zur Gartenseite hin ein Wintergarten an, der ausreichend Platz für Buffet oder Brunch bietet.

Der Garten samt **Holzofen**, der lauschige Biergarten und die neue Cocktailbar locken im Sommer vor allem junges Publikum an. Beim jährlichen Sommerfest mit Klettergeräten und Hüpfburg, können sich die kleinen Gäste mit dem Belegen der eigenen Pizza erstmals als Köche versuchen. „Das

Terrassengeschäft stellt eine Nische dar und soll demnach in den kommenden Jahren weiterausgebaut werden“, berichtet Yannik Laschet, denn gerade in den Sommermonaten sei das Familienunternehmen Dreh- und Angelpunkt für Wochenendausflüge in die Eifel, sowohl für die Hin- als auch Rückreise. Und sollte der Gast am Abend einmal ein bisschen zu viel getrunken haben, findet er ja die Möglichkeit zum Übernachten im hauseigenen Hotel.

Aufgrund der besonderen Grenzlage des Restaurants erfreut sich die Familie sowohl an Gästen aus dem angrenzenden Belgien und den Niederlanden, als auch aus der gesamten Städtereion Aachen. Des Öfteren finden sich auch Firmen aus Amerika oder Australien in der Heide ein und sogar „Kaiser“ Franz Beckenbauer stattete den Laschets einst einen Besuch ab. „Da kommt eine ganz bunte Mischung interessanter Mentalitäten zusammen“ erzählt der Gastronom,

der mit der belgischen und deutschen Mentalität besonders vertraut ist, schließlich ging er in Belgien zur Schule und spielte am Nachmittag in Deutschland mit seinen Freunden Fußball, einer Leidenschaft der er im Übrigen auch heute noch nachgeht. „So aufgewachsen zu sein, hat mein Leben sehr positiv beeinflusst, das möchte ich auf keinen Fall missen“, erwähnt Yannik Laschet. Deshalb weiß er auch genau, dass belgische Besucher immer überaus viel Zeit mitbringen, die sich oft über mehrere Gänge erstreckt, während Gäste aus Deutschland in der Regel ein Essen auf Zeit bevorzugen. „Gerade diese vielfältigen Begegnungen mit Menschen unterschiedlicher Gesinnungen bereiten mir viel Freude, deshalb wird es bei uns auch nie langweilig“, lacht der weltbewanderte Hotelfachwirt, dessen Gäste sich über das gesamte Jahr relativ gleichmäßig verteilen. Besondere Stoßzeiten seien im September und Oktober und zu regelmäßig stattfindenden Ereignissen wie u. a. dem CHIO – Welt-Fest des Pferdesports oder dem Aachener Weihnachtsmarkt.

Beliebt ist das Hotel/Restaurant „Zur Heide“ nicht nur der familiären Atmosphäre, sondern auch der abwechslungsreichen Küche wegen. Die Palette diverser Gerichte reicht von der urdeutschen über die französische bis hin zur schweizerischen Küche. „So erhält bei uns der Motorradfahrer aus den Niederlanden, der auf der Durchreise ist, seinen „Strammen Max“ oder seine Frikadelle, ebenso wie der anspruchsvollere Gast sein Chateaubriand, das er in aller Ruhe genießen kann“, so Yannik Laschet. Daneben finden außerdem immer wieder Themenwochen statt, die den Gästen auch einmal **italienische** oder spanische Speisen bescheren. Tatkräftig unterstützt werden die Laschets in der Küche und im Service von derzeit sieben Auszubildenden, denn das Thema Ausbildung wird im Familienbetrieb groß geschrieben.

Karl- Heinz Laschet (Jahrgang 1961), ausgestattet mit sozialer Ader, der sich im Prüfungsausschuss engagiert, gibt Jugendlichen auch aus schwächerem sozialem Umfeld sowie jungen Menschen mit Handicaps oder Lernschwierigkeiten eine Chance.

„Schließlich ist Kochen ein Handwerk. Wenn jemand in der Theorie auch seine Schwierigkeiten haben mag, so kann er doch vielleicht trotzdem tolle Gerichte kreieren“, betont der Gastronom.

Daneben unterstützen die Laschets den Fußballverein in Lichtenbusch, die KG Öcher Jonge 1950 e. V. sowie die KG Grün-Weiss Lichtenbusch 1966 e. V., die ihren Anfang bereits 1936 nahm.

## **Kleiner Rückblick auf Vergangenes**

Später fing die Unterabteilung des Fußball-Verein SC Grün-Weiss Lichtenbusch e. V. 1949 an, die ersten Karnevalsälle zu organisieren, was demzufolge 1966, mit der Proklamation des ersten Dreigestirns, zur Gründung der KG Grün-Weiss Lichtenbusch 1966 e. V. führte. Seither feiert man im kleinen Ort Lichtenbusch, der einstigen Siedlung Karl des Großen, (wunderschöne Bleiverglasungen innerhalb der Hotelfenster verweisen auf diesen denkwürdigen Ursprung), Karneval in seiner schönsten Form. Und, während andere Vereine so langsam aussterben, erfreut sich die Karnevalsgesellschaft immer neuer Mitglieder. Bis heute ist die Wahl des legendären Dreigestirns streng geheim, allein der Präsident weiß, wer sich unter den dekorativ gestalteten Überwurf-Kostümen verbirgt, die am Ende im feierlichen Prozedere gelüftet werden. Viele Orden und Standarte unterlagen damals dem Motto „Karneval ohne Grenzen“, denn die Staatsgrenze zwischen Deutschland und Belgien, die den kleinen Ort Lichtenbusch, dessen Bedeutung im Wort selbst liegt, durchzog, spielte viele Jahre lang eine große Rolle. Karnevalszüge verwiesen mittels der Gestaltung der Karnevalswagen in vielfältiger Weise auf die groteske politische Situation, u. a. mit dem legendären Schlagbaum, der die Lichtenbuscher von den Lichtenbuschern trennte. 1993 wurden die Grenzen schließlich geöffnet. Ein wenig lebendig wird die Geschichte der Schmuggler aus den Jahren 1945 bis 1953 in der „Schmugglerstube“ des Restaurants. Dort erinnert man an den grenzenlosen Ideenreichtum und die Waghalsigkeit der Menschen, die Kaffee oder andere Lebensmittel über die Grenzen brachten. Etwa Tausend Tonnen Kaffee wurden bis zur Senkung der Kaffeesteuer transportiert, ca. 50 Schmuggler verloren dabei ihr Leben, der letzte Schmuggler, war ein junger Walheimer. Seine Beute: 1,5 Kg Kaffee, 20 Eier und 100 Gramm Tee. Diese Historie hat die Lichtenbuscher zusammengeschweißt, und das kommt jedes Jahr besonders beim karnevalistischen Treiben zum Tragen.

## **Aussicht auf Zukünftiges**

Aber nicht nur der Karneval, sondern auch Ereignisse wie die Fußball-WM 2014 in Brasilien, werden in der Heide groß und gemeinsam gefeiert. Installierte Fernseher, aufgezugene Leinwände und entsprechendes Ambiente sorgen für die nötige Atmosphäre - die Stimmung kommt von ganz alleine. Für Yannik Laschet und seine Familie wird es in Zukunft eine Herausforderung sein, Bestehendes und Neuartiges gekonnt in Szene zu setzen, harmonisch

miteinander zu verknüpfen, dabei mögliche Schwachpunkte zu verbessern bzw. zu beseitigen.

Oberste Priorität wird jedoch sein, den Charme, das eigene Flair der Gaststätte, zu bewahren. Dabei ist das „Dreigestirn“ bestehend aus Karl-Heinz, Yannik und Cedrik Laschet samt Team auf einem guten Weg.

Denn das Hotel/Restaurant „Zur Heide“ in Lichtenbusch, dem „Jecksten Dörf Europas“, soll auch weiterhin gemütlicher Treffpunkt für Einheimische und ebenso Anlaufstelle und Aufenthaltsort für Gäste von nah und fern bleiben.

Und innerhalb dieser ganzen Geschäftigkeit, wird sicherlich auch Oma Irmgard in alter Manier noch eine ganze Weile mit im Einsatz sein, denn so kennt man sie schließlich seit Jahrzehnten! (*Marion Peters*)