



# Gastronomien aus der Region

stellen sich vor

## Ein Haus mit „Wohlfühl-Ambiente“

Im Hotel-Restaurant „Zum Nachtwächter“ sind nicht nur Dürener gut aufgehoben

Wenn Norbert Heinen aus Düren über sein Hotel „Zum Nachtwächter“ an der Kölner Landstraße in Düren spricht, dann strahlt der 52-jährige. Das Hotel mit dem äußerst beliebten Restaurant ist ein echter Familienbetrieb, Norbert Heinen hat vor rund 30 Jahren angefangen, hier zu arbeiten.

Heinens Eltern haben klein angefangen. 1952 ist zunächst ein Restaurant entstanden, 15 Jahre später ein kleines Hotel mit drei Zimmern. 1968 bauten Norbert Heinen Eltern zwei weitere Etagen der „Nachtwächter“ in Düren hatte jetzt schon 17 Zimmer. Wieder zwei Jahre später kamen elf Hotelzimmer hinzu, außerdem eine größere Küche. Norbert Heinen: „Vor elf Jahren haben wir dann unser Haus komplett renoviert. Und gleich auch dafür gesorgt, dass für unsere Hotelgäste genügend Parkplätze zur Verfügung stehen.“

Und die Hotelzimmer in Dürens Traditions-Hotel können sich wirklich sehen lassen: Egal, ob Einzel- oder Doppelzimmer, die Räume sind hell und gemütlich eingerichtet, genau wie die Bäder, die durch Sauberkeit und moderne Ausstattung bestechen. Radio und Fernsehen sind im „Nachtwächter“ ebenso selbstverständlich wie die Ausstattung mit W-Lan, damit Geschäftsreisende auch einen Internetzugang nutzen können.



Ob Geschäftsleute oder Touristen: Im Restaurant-Hotel „Zum Nachtwächter“ können sich alle Gäste wohl fühlen und gut bürgerlich und gemütlich speisen. Dafür sorgt Norbert Heinen mit seinem Team. Foto: Kinkel

Die Küche im „Nachtwächter“ ist gut bürgerlich, das Restaurant sehr gemütlich eingerichtet. Auf der reichhaltigen Speisekarte finden sich regionale Schmankerl wie Bauernsülze mit Remouladensauce oder Heringstöpfern, aber auch Scampi-Spieße, ein gutes Rumpsteak und ein feines Rinderfilet. Klar, dass Norbert Heinen auch auf saisonale Gerichte großen Wert legt: „Je nach Jahreszeit gibt es bei uns Spargelgerichte, Muscheln, Matjes, ausgefallene

Pilzspezialitäten oder Wildspezialitäten.“, so der Hotel-Chef. Na ja, und dann verfügt der „Nachtwächter“ auch noch über zwei Kegelbahnen, die zu festen, wöchentlichen Terminen, Geburtstagsfesten oder Weihnachtskegeln gerne vermietet werden.

Eins ist klar: Norbert Heinen und seine Mitarbeiter möchten, dass sich Ihre Gäste rundum wohl fühlen – ganz egal, ob sie beruflich in Düren zu tun haben, oder die Region touristisch erkunden wollen. Düren hat jede Menge zu bieten, aber auch der Nationalpark Eifel mit den Städten Heimbach und Nideggen sind nicht weit. (kin)

## Gastronomische Familientradition

Traditionell und international: trinken, essen und mehr im Hotel-Restaurant zur Heide

Eine familiäre und sehr persönliche Atmosphäre erwartet den Gast im Hotel-Restaurant zur Heide an der Raafstraße 76-80 in Aachen-Lichtenbusch. Karl-Heinz Laschet betreibt mit seinen beiden Söhnen Yannik und Cedrik das Haus bereits in der dritten Generation und kann auf eine über achtzigjährige Familientradition zurückblicken.

Im Restaurant mit rund 80 Sitzplätzen finden die Gäste auf der Speisekarte internationale Gerichte sowie Spezialitäten der schweizer und französischen Küche bei durchgehend geöffneter Gastronomie von 11 bis 22 Uhr. Das klassische, am Tisch zubereitete Chateau Briand gehört ebenso zum kulinarischen Angebot wie wechselnde Themenbuffets. Im Rahmen der Aktionswochen im Hotel-Restaurant zur Heide werden so beispielsweise im Juli asiatische und im August spanische Köstlichkeiten angeboten. Bei schönem Wetter kann der große Biergarten genutzt werden, der aktuell um eine Cocktail-Bar erweitert wurde. In naher Zukunft wird der Spielplatz im Außenbereich erneuert und ausgebaut, so dass auch bei den kleinen Gästen keine Langeweile aufkommt.



Karl-Heinz Laschet und seine Söhne Yannik und Cedrik bieten im Hotel-Restaurant zur Heide kulinarische Spezialitäten in familiärer Atmosphäre. Fotos: red

Für Veranstaltungen aller Art wie Geburtstage, Firmenfeiern oder Tagungen stehen gleich zwei Räume im Hotel-Restaurant zur Heide zur Verfügung. Hier finden 80 bis 100 Personen Platz. Die Events können auch mit einer Übernachtung im Haus verbunden werden. Das Hotel verfügt über 30 Zimmer mit insgesamt 65 Betten und bietet somit auch kleineren Gruppen genügend Kapazität. Ausbildungen zum Koch und Hotelfachmann zum Teil im Ausland und in renommierten Häusern der Hotelketten Dorint und Hyatt absolviert. Gemeinsam gingen sie im vergangenen Jahr nach Australien und bringen nun die gesammelten Erfahrungen in das Aachener Traditionshaus ein. (cc)



### Hotel-Restaurant zur Heide

Raafstraße 76-80, 52076 Aachen  
Tel.: (0 24 08) 20856  
www.hotel-zur-heide-aachen.de

Traditionell und der Stadt Aachen verbunden, präsentiert sich das Hotel-Restaurant zur Heide jedoch auch sehr international. Die Brüder Yannik und Cedrik Laschet bilden die vierte Generation des Familienunternehmens und haben ihre

Das traditionsreiche Gasthaus

**Restaurant-Hotel Zum Nachtwächter**

Bernd Heinen · Düren · Kölner Landstraße 12  
Telefon 0 24 21 / 7 50 81

Unser gut bürgerliches Restaurant ist für Sie von Montag- bis Samstagabend geöffnet.  
Küche: Montag – Samstag von 18 – 21.30 Uhr  
Sonntag Ruhetag!



### Hotel-Restaurant Zum Nachtwächter

Kölner Landstraße 12, 52351 Düren; Tel.: (0 24 21) 75081  
www.zumnachtwaechter.de



Bei schönem Wetter können sich die Gäste auf leckere Cocktails an der neuen Bar freuen.

**NEUERÖFFNUNG**

**Hotel-Restaurant zur Heide Cocktail Bar**

Täglich ab 18 Uhr!  
(bei schönem Wetter) in unserem schönen Biergarten

- internationalen Cocktails
- exotischen Fruchtcocktails
- feurige Drinks

von unserem Barkeeper Cedrik

Restaurant „Zur Heide“ · Raafstrasse 80  
52076 AC-Lichtenbusch · Tel. 02408 - 925260  
Reservierungen unter: www.heide-aachen.de

Feine regionale Küche mit frischen Zutaten aus eigener Landwirtschaft und Jagd.

**Letzt zum Sommer:**

Exzellente Weinauswahl mit über 250 Positionen

Morcheln, Pfifferlinge, EIFEL-Lamm

**LANDGASTHOF Gut Marienbildchen**

Münsterbildchen 3 (an der B 258)  
52159 Roetgen, Tel. 02471 / 2523  
www.gut-marienbildchen.de

Ruhetag: Sonntags ganztägig und Montagmittag

Familie Ziemons freut sich auf Ihren Besuch!

Öffnungszeiten:  
Dienstag bis Sonntag von 11:30 bis 14:00  
und von 17:00 bis 22:00 Uhr  
Montags Ruhetag außer an Feiertagen.

**Restaurant Ohlenforst**

Genießen Sie die warmen Tage mit leichten Sommergerichten in unserem Hofgarten.

41849 Wassenberg-Effeld · Kreuzstraße 4  
Telefon: +49 (0) 2432 - 20938 · www.Restaurant-Ohlenforst.de

Hotel - Restaurant - Bierstube - Terrasse

**Effelder bürgerstube**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
Monika und Peter Schönfeld

**Beste Bewertung unserer HRS-Gäste über Qualität, Preis & Leistung**

täglich ab 12:00 Uhr geöffnet (außer Di. ab 17:00 Uhr)  
Mückenstraße 19 · 41849 Wassenberg-Effeld  
Tel.: 02432-8912805 · www.effelder-buergerstube.de

**Restaurant Schröders Eck**

Inh. Familie Broenink

Unser Sommermenü - kombinieren Sie selbst!

2 Gänge 16,50€  
3 Gänge + Sorbet 19,90€

Geöffnet: tägl. Mittag- u. Abendtisch, So. durchgehend Küche bis 21.00 Uhr.

Hauptstr. 62 52152 Simmerath/Eifel Tel. 02473/7594

„Bei Freunden - Essen erleben“

**Landhaus Effeld**

Freuen Sie sich auf frische Pfifferlinge.

Wir servieren Ihnen leichte Sommergerichte auf unserer Terrasse.

Dorfstraße 9 · 41849 Wassenberg · Telefon: (02432) 20981 · www.landhaus-effeld.de

Hotel - Restaurant - Kochschule

**Haus Wilms**

Die Topadresse im Golddorf Effeld

Nach dem Wandern, Radeln oder Golfen,... oder einfach weil Sie Lust darauf haben. Genießen Sie unsere verlockenden Sommerspezialitäten - auch auf der Terrasse.

Steinkirchener Straße 3 · 41849 Wassenberg-Effeld  
Fon 02432 - 890280 · www.haus-wilms.de · info@haus-wilms.de

**Birkenhof**

HOTEL · RESTAURANT

Zusätzlich zu unserer Speisekarte bieten wir folgende Thementage:

Dienstag <b>Schnitzzeitag</b> spezielle Schnitzkarte, jeweils 9,50 €	Freitag <b>Fischtag</b> von 12-18 Uhr versch. Gerichte, jeweils 11,- € Verwöhnbuffet ab 18 Uhr, 15,50 €
Mittwoch <b>Rumpsteaktag</b> versch. Variationen, jeweils 11,50 €	Samstag <b>Filettag</b> Tornedos v. Rind m. div. Soßen, jeweils 14,- €
Donnerstag <b>Geflügeltag</b> spezielle Angebote, jeweils 9,50 €	Sonntag <b>Frühstücksbuffet</b> 9-13 Uhr 10,- €, ab 12 Uhr à la carte 18 Uhr Pfännchengerichte 13,- €

An allen Tagen alle Gerichte inkl. Beilage und Salat!

**Dorothee Birken & Team**  
freuen sich über Ihren Besuch.  
www.restaurant-birkenhof.de

Mulartshütter Str. 20  
Stoib.-Venwegen  
Tel. 0 24 08 - 53 38

**Restaurant im Ludwig Forum**

- Die Pfifferlinge sind da!
- Im Juli einen schönen Grillabend auf der Terrasse.
- Candle-Light-Dinner
- Kochkurse

Jülicher Str. 97-103 · Aachen  
Reservierung unter: 02 41 - 4 45 21 76  
Öffnungszeiten: Mo. - So. 11 - 22.30 Uhr, www.restaurant-parapluie.de

**Restaurant Haus Dohmen**

Ab Juli: **Frische Pfifferlinge & leichte Sommergerichte**

Telefon: 02452 / 62530  
Hülhovener Str. 92  
52525 Heinsberg - Eschweiler

www.haus-dohmen.de