



Heinz und Simone Hegers verwöhnen im »Stilleben«

Oase der Gastlichkeit direkt am Kurpark

Zehn Jahre nach seiner Eröffnung gilt es bei vielen immer noch als Geheimtipp: Das Hotel-Restaurant »Stilleben« in Bad Wünnenberg. Stilvolles Ambiente, freundlicher Service, kulinarische Gaumenkitzel mit marktfrischen Zutaten aus der phantasievollen Küche von Heinz Hegers und dazu noch der passende Wein – das alles lässt einen Besuch im »Stilleben« jedes Mal zu einem unvergesslichen Erlebnis werden. Ein bekannter Hotel- und

Restaurantführer feierte das »Stilleben« im Jahr 2001 als eine »erfreuliche Entdeckung«. Da hieß es: »Zehn Autominuten von Paderborn entfernt, am Kurpark gelegen, führen Heinz und Simone Hegers einen Betrieb, der sich aus einfachen Anfängen, einem Café mit Zimmern, zu einer Oase der Gastlichkeit entwickelt hat. In der Person von Heinz Hegers steht hier ein Könner am Herd, der keine kulinarischen Wünsche offen lässt.«

Bevor der gebürtige Wünnenberger das Restaurant am 12. März 1994 mit seiner Ehefrau eröffnete, sammelte er zehn Jahre bei bekannten Köchen in verschiedenen Restaurants in Deutschland und der Schweiz Erfahrungen – darunter auch bei Sternkoch Manfred Schwarz im Deidesheimer Hof. Den hat er aus mehreren Gründen in guter Erinnerung: Zum einen, weil er dort beim ehemaligen Kanzler-Koch den berühmten »Pfälzer Saumagen« für Englands Eiserne Lady Maggie Thatcher zubereitet hat. Zum anderen, weil er hier seine heutige Ehefrau Simone kennen lernte, die dort als Rezeptionsleiterin arbeitete.

Gemeinsam kehrten sie 1991 ins Aatal zurück. »Bad Wünnenberg und sein Umland sind so schön, der Gast findet hier Natur in ursprünglicher Form, viel zu wenig Menschen kennen die Gegend genauer«, schwärmt Heinz Hegers. Von seinen Eltern übernahmen er und seine Frau das »Haus Rabencamp« am Hoppenberg, eine Pension garni. Sie machten daraus das »Parkhotel Hegers« mit neun gemütlichen, komfortabel ausgestatteten Zimmern, teils mit Blick auf den idyllischen Kurpark. Dank der reizvollen Umgebung ist das Hotel ideal für Touristen oder Tagungen – und für Feinschmecker, die sich im hauseigenen Restaurant verwöhnen lassen und danach nicht mehr nach Hause fahren wollen.

er-Favoriten auf der Karte zählen auch die Rehnüsschen mit Mandelkruste, das legendäre Selleriepüree, das heiß geliebte Rinderfilet mit Senf-Zwiebelkruste, die unerreicht leckeren von Hand geschabten Spätzle, das hausgemachte Karamel-Eis und die köstlichen Fisch-Kreationen, für die das »Stilleben« bekannt ist.

»Die Nordsee-Seezunge ist einfach ein Gedicht«, »Wir schwärmen noch immer von diesem Super-Essen in Eurem Stilleben« oder »Ein echter Geheim-Tipp! Wohlfühl-Atmosphäre und feines Essen in einem guten Preis-Leistungs-

unverfälschtes Geschmackserlebnis bieten zu können, verwendet Heinz Hegers nur marktfrische Zutaten, wenn möglich aus natürlichem Anbau. Auch das Fleisch stammt immer aus bekannten Quellen. Schwein und Rind kommen von der Familie Mause aus Fürstenberg, die Kaninchen von Onkel Josef.

Erlebnis-Kochen

»Bei dieser Gelegenheit möchte ich auch den vielen Jägern danken, die uns regelmäßig mit frischem Wild aus heimischen Wäldern beliefern«, ergänzt der Restaurantinhaber. Seine Leidenschaft fürs Kochen teilt er gerne mit anderen: Seit Jahren bietet er unter dem Motto »Kochen mit Freunden« am Wochenende Erlebnis-Kochen für kleine Gruppen an. In lockerer Atmosphäre dürfen die Teilnehmer unter fachkundiger Anleitung schnippeln, brutzeln und am Ende schlemmen – jedes Mal ein Riesenspaß für alle Teilnehmer.

Inzwischen kann man die gute Küche auch in den eigenen vier Wänden genießen: mit dem Partyservice »Stilleben mobil« und dem rustikaleren Ableger, dem »Spanferkel-mobil«. Den Außer-Haus-Service will das Ehepaar Hegers in Zukunft noch weiter ausbauen: »Front cooking« heißt der neue Trend, bei dem leckere und unkomplizierte Gerichte mit einer mobilen Küche vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Ein spezielles Air-Clean-System sorgt dafür, dass keine Geruchsbelästigung entsteht. So kann die mobile Küche sowohl im Haus als auch im Garten eingesetzt werden – ein Hit bei jeder Party.

Ein heißer Tipp nicht nur für alle, die das »Stilleben« noch nicht kennen: Als Jubiläums-Schmankerl gibt es im April Sauerländer Rehragout mit Pilzen, Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle für nur 9,99 Euro. Weitere Infos unter Ruf 0 29 53/83 49 oder im Internet.

@ www.parkhotel-hegers.de



Leckere Dessertzubereitung aus dem Hause Hegers: Schokoladentörtchen gefüllt mit Nougatmousse und frischen Beeren.

Verhältnis« loben begeisterte Besucher im Gästebuch der hauseigenen Homepage.

Wenn die Gäste sich gut bedient fühlen und am Ende mehr als zufrieden nach Hause gehen, ist das für Heinz und Simone Hegers das Schönste an ihrem Beruf. »Ich möchte die Seele der Leute berühren«, erklärt der 38-Jährige. Wenn die Zeit es erlaubt, setzt sich das Ehepaar zu später Stunde auch gerne mal zu seinen Stammgästen und plaudert aus dem Nähkästchen. Einige lieben es auch, sich vom Küchenchef ein Überraschungs-Menü zaubern zu lassen.

Um seinen Gästen ein



Heinz und Simone Hegers mit ihren drei Kindern Laura, Leander und Luca. Die offene, familiäre Atmosphäre wissen viele Stammgäste besonders zu schätzen.

Juwelier
sanetra
Erlebnis schmuck

kamp 10
33098 PADERBORN
tel. 05251-27829
fax 05251-27830

www.erlebnisschmuck-sanetra.de

- Ükern 19
- 33098 Paderborn
- Tel. 0 52 51 / 29 19 24
- Fax 0 52 51 / 29 19 25



Öffnungszeiten:
Di.-Fr. 14.00 - 20.00 Uhr
Sa. 10.00 - 16.00 Uhr

- Weinfachhandel
- Winimporte
- Weinseminare

meisterbetrieb
floridaea
Inh. Henning Werne
blumen
natürlich

Mittelstraße 2
33181 Bad Wünnenberg
Tel. 02953/8291
Fax 02953/8797
www.floridaea.de
floridaea@web.de

www.alabasterlampen-versand.de

Wäscherei und Mangedienst
Ursula Kaubisch

Zinsdorfer Weg 5
33181 Bad Wünnenberg
Telefon 0 29 53 / 538
Fax 0 29 53 / 96 41 02

Dauer-Favoriten

Das Restaurant verfügt über 50 Plätze und ist auch für Firmen- und Familienfeiern bestens geeignet. Dazu werden die Tische von Simone Hegers immer wieder liebevoll neu dekoriert.

Weil der Restaurant-Chef nicht nur das Kochen, sondern auch die Abwechslung liebt, führte er bald die Spezialitäten-Wochen ein: Kulinarische Köstlichkeiten aus Asien, Frankreich, Italien oder Österreich kamen bei den Gästen super an. Zu den Dau-