

GASTRONOMIE & HANDEL

Alles unter einem Dach

25.07.2013 | 18:01 Uhr



Die Gastronomie „Thums“ wird vertreten durch Andreas Fischbach (links), Thomas ten Eicken betreibt das Obst- und Gemüsegeschäft. Anja ten Eicken leitet das Hotel „Thum“ und ist Eigentümerin des Gesamtobjektes Hauptstraße 134. *Foto: Heinz-Werner Rieck*

Mit Andreas Fischbachs „Thums“ gibt es neben dem „Hotel Thum“ und dem Gemüseladen ten Eicken nun auch wieder eine Gastronomie im Gebäudekomplex Hauptstraße 134.

Im Haus Hauptstraße 134 gibt es nach dem Umzug des italienischen Restaurants nun wieder eine Gastronomie. Andreas Fischbach heißt der neue Pächter und er hat seiner Gastwirtschaft den Namen „Thums“ gegeben.

Er hat dies mit Bedacht getan: Anknüpfend an die Tradition des Hauses und den Kneipenwirt Manfred Thum möchte der 28-Jährige Altes mit Neuem verbinden. „Thum ist ein bekannter Name, dabei denken die Menschen in Heiligenhaus an ein gemütliches Ambiente.“ Das „s“ hinten dran stellt einerseits die Abgrenzung zum „Hotel Thum“ nebenan her (das wird von Eigentümerin Anja ten Eicken geführt), zum anderen kennzeichnet es das Konzept von Andreas Fischbach. „Thums“ soll ein Treffpunkt für jede Gelegenheit sein. „Ob jetzt jemand nur auf ein Glas Bier vorbeischaud oder eine Gruppe hier mittags oder abends etwas essen möchte – jeder ist willkommen.“

Wann? Die Öffnungszeiten lassen aufhorchen: dienstags bis freitags von 11.12 bis 14.15 Uhr und ab 17.18 Uhr, am Wochenende durchgehend ab 11.12 Uhr (Montag Ruhetag). „Das sind krumme Zeiten und deshalb merkt man sie sich“, erklärt Fischbach seine Marketingstrategie. Im Blick hat der Hotelfachmann und Hotelbetriebswirt die geselligen Heiligenhauser, vom Studenten „auf Heimaturlaub“ bis zum Rentner, der gerne auch mal am Vormittag vorbeischaud und ein Pläuschen hält.

Das „Thums“ präsentiert sich nach einer umfangreichen Renovierung des Innenraums (inklusive Elektroanschlüsse) an den Wänden und bei der Möblierung in einem hellen Holz-Ambiente. „Nischen geben Gelegenheit, für sich zu sein“, erklärt Fischbach, der außerdem die Fensterbank zur Hauptstraße hin komplett entfernt und stattdessen Sitzflächen installiert hat. „Das sind sehr beliebte Plätze“, hat der Wirt bereits festgestellt. Lange Tische und gepolsterte Sitzbänke dominieren den übrigen Raum, draußen gibt es rustikale Biertische.

Und das Essen? „Wir bieten Landhausküche“, charakterisiert der neue Pächter die Speisekarte. Die weist gut 20 Gerichte aus – von der Kartoffelsuppe über den Strammen Max und das Cordon Bleu bis zum Rotbarsch in der Ei-Hülle gebraten und Rumpsteak. „Wir sammeln Erfahrungen, ob das beim Publikum so ankommt.“ Wichtig sei ihm, betont Fischbach, die Verwendung regionaler sowie fair gehandelter Produkte.

„Geboten wird, was Saison hat.“ Zwei Köche und eine Servicekraft unterstützen ihn. „Am Wochenende ist noch eine Servicekraft mehr dabei.“

Mit „Thums“ habe er sich einen langgehegten Traum erfüllt, erzählt Andreas Fischbach, der zuvor fürs Controlling bei einem Düsseldorfer Caterer zuständig war. „Ein Bürojob, das wollte ich nicht mehr.“ Dass er nun erst mal auf so manches Hobby verzichten muss, ist ihm klar. „Ich schlafe momentan sehr wenig. Aber das gehört eben dazu, wenn man so was auf die Beine stellen will. . .“

Aus Liebe zur Tradition

Zum Hintergrund: Im November 2010 erwarb Anja ten Eicken die Immobilie Hauptstraße 134 bei einer Zwangsversteigerung – und rettete das Lebenswerk Manfred Thums. Dessen Familie hatte vor mehr als 100 Jahren die Gaststätte „Thum“ und das Hotel „Deutsches Haus“ begründet. Thum verkaufte 1989 das Haus auf Rentenbasis. 2005 kam ein Besitzerwechsel, doch der Eigentümer ging 2008 pleite: Thum stand vor dem Nichts.

Die Tochter von Bäckermeister Horst ten Eicken und Friseurmeisterin Erika ten Eicken kannte Manni Thum von klein auf. Sie widmete dem Aufbau der Immobilie ihre ganze Kraft. 2011 eröffnete sie nach einem umfangreichen Umbau das Hotel „Thum“: Die zwölf Zimmer sind individuell eingerichtet und nach Feng-Shui gestaltet.

Seit Ende 2011 ist auch Bruder Thomas ten Eicken mit dabei. Er betreibt in dem zum Gebäudekomplex gehörenden Ladenlokal ein Obst- und Gemüsegeschäft. In seinem Sortiment finden sich vornehmlich Produkte aus der Region. Außerdem fertigt der gelernte Konditor und Bäckermeister Torten auf Bestellung an

Petra Treiber