

# Man nehme: viel Liebe fürs Frische

*Zunächst als Poststelle gebaut, später zur Zollstation umfunktioniert: Das Fachwerkhaus Heep.*

*Wo einst Pferdegespanne und Reiter zur Abwicklung der Grenzformalitäten aufstoppen, verläuft die Einreise nach Spich heute vergleichsweise unkompliziert.*

*Dabei lädt das zentral an der Hauptstraße gelegene und so liebevoll restaurierte Haus Heep auch in der Gegenwart zur Einkehr ein – nur fehlt der Schlagbaum natürlich.*

*Den braucht Volkan Bilal auch nicht. Der leidenschaftliche Koch findet bessere Argumente für einen Besuch.*

*Sperrige Holzbalken sind heute ohnehin nicht mehr auf der Straße zu finden, sondern im freigelegten Dachstuhl und vor dem offenen Kamin des denkmalgeschützten Gebäudes aus dem 16. Jahrhundert.*



Volkan Bilal – Betreiber im Haus Heep



In das Haus verliebt sich der gelernte Architekt von etwa einem Jahr auf Anhieb bei einer spontanen Besichtigung. Nur wenige Wochen später feiert das Haus Heep seine Wiedereröffnung. Und wo einst Zöllner wohnen, ist heute ein Restaurant zu Hause. Nur die eisernen Beschläge an den Außenmauern des kleinen Biergartens erinnern an die dort einst angebundenen Rösser und deren Reiter.

Volkan Bilal:

**„Wir bereiten nur frische und saisonale Gaumenfreuden“**

Der neue Hausherr blickt auf eine langjährige Erfahrung in der Gastronomie zurück. Und folglich rückt fortan das qualitativ hochwertige Kochen in den Mittelpunkt. „Wir bereiten frische und saisonale Gaumenfreuden in traditionellem Ambiente“, lautet das Motto. Auf den liebevoll dekorierten Teller arrangiert Volkan Bilal eine junge Deutsche Küche mit mediterranem Einfluss. „Wir legen Wert darauf, alles selber zu machen“ unterstreicht er. Jedes Detail, alle Soßen und Beilagen werden selbst zubereitet.







Fachwerkalerie mit freigelegten Balken



Geschmackvoll eingedeckte Tische

Beim Kochen mit frischen Zutaten machen sich manche Produkte rar. Und so bestimmt die Jahreszeit auch einen guten Teil des Angebots. Denn: nicht nur für Spargel gilt, dass es ihn eben nur zur Spargelzeit frisch vom Feld gibt. Die Speisekarte formuliert der Hausherr daher laufend neu. Eine Hommage nicht nur ans Gemüse, auch Ausdruck von Respekt gegenüber ökologisch nachhaltiger Landwirtschaft, die seine Zulieferer praktizieren und die dem Lauf der Jahreszeiten folgt.

Wie ernst es der Koch mit der Frische meint erlebt, wer selber einen Blick in die Küche wirft. Das ist ausdrücklich erlaubt und Dank halboffener Bauweise auch von vielen der 55 individuell eingerichteten Sitzplätze aus möglich. Diese verteilen sich über zwei Ebenen und bieten über die Galerie im Obergeschoss auch einen schönen Ausblick auf den Kamin- und Thekenbereich.

Bilal öffnet die Pforten des Haus Heep bereits mittags. Die Tageskarte bereichert er dafür unter dem Titel „Business-Lunch“ auch mit bewusst leichten Gerichten und vegetarischen Angeboten. Dabei finden Gäste Kulinarisches auch in größerer Runde und nehmen Platz, entweder in einer der heimeligen Nischen für bis zu 20 Personen oder gleich im ganzen Haus, das gerne auch Raum für geschlossene Gesellschaften bietet.

Überliefert ist nicht, ob die Zöllner des 16. Jahrhunderts im Haus Heep eher dem Gerstensaft frönten, oder Gutes aus der Rebe bevorzugten. Auch ist unklar, ob in den tiefen des Gewölbekellers das Zollgut, oder gar dunkle Gesellen verwahrt wurden.

Gewiss ist jedenfalls, dass dort in den Katakomben heute edle Tropfen bei besten Lagerbedingungen auf Weinfreunde der Gegenwart warten. Und wer sich dem Besten aus Hopfen, Gerste und Malz verbunden fühlt, darf sich auf das Gebräu aus der ältesten Kölschbrauerei Kölns freuen. Bei gutem Wetter gibt es das auch im verwunschenen Biergarten hinter dem Haus. Gute Gründe also für einen heute gewiss freiwilligen Stopp an Haus Heep.

## Fakten

### Firma

Restaurant Haus Heep

### Geschäftsführer

Volkan Bilal

### Mitarbeiter

5

### Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag

12:00 bis 14:30 Uhr

17:30 bis 22:00 Uhr

### Kontakt

Restaurant Haus Heep

Hauptstraße 125

53842 Troisdorf

Telefon: 02241 - 8798400

Mobil: 0171 - 7701484

Email: [info@haus-heep.de](mailto:info@haus-heep.de)

[www.haus-heep.de](http://www.haus-heep.de)

## Produkte und Leistungen

*Junge Deutsche Küche mit mediterranean Einfluss, serviert im stilvoll eingerichteten Fachwerkhaus aus dem 16. Jahrhundert.*

- Mittagstisch – Business-Lunch
- wechselnde Abendkarten
- Frische, liebevolle Küche
- Gesellschaften wie Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Geburtstage
- Geschlossene Gesellschaften