

# Hier kommt man gerne zusammen

Das Hotel-Restaurant Hackteufel bietet regionale Küche – Neu eröffnet: die Weinstube

seg. Hier hängt „der Himmel voller Geigen“ – und zwar sprichwörtlich. „Diese Idee, jeden Lampenschirm mit einer Geige zu schmücken, stammt von Heiner Scholl“, erklärt Isabel Hellmich, die vor zehn Jahren das traditionsreiche Haus in der Steingasse von der Familie Scholl gepachtet hat. Aber auch im übertragenen Sinne trifft es zu, denn hier fühlt man sich wohl, ist glücklich. Das viele Holz, das hier verwendet wurde, nämlich Sitzbänke entlang der Wände, Holztische und -stühle, Holzfußboden und alte Deckenbalken, strahlt Gemütlichkeit aus. Dazu kommt eine besondere Liebe zum Detail, die sich beispielsweise im alten Kamin mit Heidelberg-Motiven, alten Bildern an den Wänden oder dem alten Grammophon widerspiegelt. „Besonders heimelig wird es dann in der Vorweihnachtszeit mit Tannen-



rend kalt ist, können die Gäste sich am „Teufelspunsch“ erwärmen... Geöffnet hat der „Hackteufel“ täglich von 11.30 bis 22.30, geschlossen ist nur vom 24. bis 26. Dezember. „Ab dem 27. Dezember sind wir dann wieder für unsere Gäste da, auch an Silvester.“ Gespeist werden kann am letzten Tag des Jahres von 17 bis 20 Uhr oder ab 20 Uhr und die Gäste können à la carte bestellen. Wer hier übernachten möchte, kann dies (wenn er rechtzeitig reserviert) in einem der zwölf individuell eingerichteten Hotelzimmer.



dann uns“, fügt sie hinzu. Gerne richtet sie mit ihrem Team Weihnachtsfeiern für unterschiedliche Gruppen oder Firmen aus, berät die Gäste individuell bei der Zusammenstellung von Menüs, bei einer vegetarischen Auswahl oder bei Lebensmittelunverträglichkeiten.

Nicht nur im Herbst/Winter, sondern das ganze Jahr über erfreut sich die deftige, regionale Küche großer Beliebtheit: Pfälzer Kartoffelsuppe, hausgemachte Maultaschen, der „Fladen Hackteufel“, eine Art Pizza mit Schinkenstreifen und Birnenspalten überbacken mit Edelpilzkäse, oder

die „Sauerkraut-Orgie“ mit Teufelswurst, Pfälzer Saumagen, Krustenbraten und Knödel sind hier ebenso zu finden wie Schweinelendchen mit frischen Waldpilzen in Rahmsauce mit handgeschabten Spätzle oder Matjesfilets „Hausfrauen Art“. Wechselnde Tagesgerichte und hausgemachte Kuchen runden das Angebot ab. Jetzt stehen übrigens wieder verschiedene Wildspezialitäten und in Kürze auch Gänsekeulen mit Knödeln und Rotkohl auf der Karte. Dazu vielleicht ein Gläschen Wein? Die Weinkarte beinhaltet zahlreiche Weiß-, Rot- oder Roséweine aus der Pfalz, Baden, Würt-

temberg, aber auch aus dem Ausland im Offenausschank oder als Flaschenweine. Oder bereits als „Appetizer“ einen lecker-fruchtigen Hausaperitif? Im Moment ist es Sekt mit Kürbis- oder Sanddornlikör! Und wenn es draußen klir-

**Kontakt:**  
**Hotel-Restaurant-Weinstube Hackteufel**  
**Steingasse 7**  
**69117 Heidelberg**  
**Tel. 06221 90 53 80**  
**hotel@hackteufel.de**  
**www.hackteufel.de**



baum vor der Tür, roten Weihnachtssternen und Kerzen auf den Tischen und alles ganz in Rot gehalten“, ist von der gelernten Hotelfachfrau und Hotelbetriebswirtin zu erfahren. „Viele unserer Gäste besuchen erst den Weihnachtsmarkt und



## Zu einem Gläschen Wein einkehren

Anlässlich ihrer zehnjährigen Betriebsübernahme hat sich Isabel Hellmich kürzlich einen kleinen Traum erfüllt und in der Steingasse 5 eine Weinstube eröffnet. Das kleine Lokal, das über rund 30 Sitzplätze verfügt, wird vom benachbarten Hackteufel bewirtschaftet und eignet sich sehr gut für Privat- oder kleinere Firmenfeiern. Darüber hinaus lädt die Weinstube von dienstags bis samstags ab 17 Uhr zum geselligen Verweilen bei einem guten Glas Wein ein. Übrigens zeigt sich auch hier, wie im gesamten Hackteufel, die Liebe zum Detail: In die Lehnen geschnittene Weinblätter zieren die

Holzstühle, die Lampenschirme hängen an Blasinstrumenten, in einem Jagdhorn, das von einem Hirschgeweih baumelt, ist das Schild „Heute Wild“ integriert und die Böden alter Weinfässer schmücken die Wände. „Gerade weil sich der Hackteufel als renommiertes Speiselokal etabliert hat, ist es mir wichtig“, betont Isabel Hellmich abschließend, „dass die Einheimischen wissen, dass es hier keinen Essenszwang gibt.“ In Kürze steht dann auch das ein oder andere Event auf dem Programm: Geplant sind beispielsweise regelmäßige Weinverkostungen oder besondere Themenabende.