

Montag, 25. November 2019, Münchner Merkur - Nord /  
Lokalteil

# Lebenskünstler ist neuer Wirt in Gut Keferloh

**Theo Jens Heupgen hat aus Wasserburg Erfahrung und  
setzt auf bayerische Küche und Kultur**

VON BERT BROSCH



Bringt wieder Lebens ins Gut Keferloh: Der neue Wirt Theo Heupgen (r.) mit einem Teil seines Teams. Im Moment sind es acht in Küche und Service, bis zur Biergartensaison sollen es 30 Männer und Frauen werden. Foto: Bert Brosch

Grasbrunn – Wieder gibt es einen Neuanfang im traditionsreichen Gasthaus „Gut Keferloh“, das vor zwei Jahren von der Augustiner-Brauerei übernommen, für viel Geld umgebaut und mit großem Brimborium eröffnet worden war. Ganz leise verabschiedete sich der Wirt im Sommer, jetzt hat Theo Jens Heupgen (57), der Wirt von der Wasserburger „LandWirtschaft im Gut Staudham“ übernommen, mit neuem Konzept.

Gefragt nach seiner Ausbildung, erwartet man von einem Augustiner-Wirt eigentlich die Antwort „Koch“. Heupgen bezeichnet sich selbst aber als „Lebenskünstler“. Er wurde bei Chemnitz geboren, kam 1983 in den Westen. „Gelernt habe

ich Schreiner und Mechaniker, arbeite seit Jahren als Restaurator und Händler von Antiquitäten, habe zudem eine eigene Firma für den Innenausbau, vor allem von schönen Lokalen“, sagt Heupgen. Sein ganzes Leben lang koche er privat leidenschaftlich gern. „Und ich organisiere wahnsinnig gerne Feste und bewirte Gäste. Daher bringe ich doch alles mit für so ein traditionsreiches Lokal, oder?“

Schon lange betreibe er erfolgreich in Wasserburg die „LandWirtschaft“ mit einem Konzept aus urig-bayerischem Gasthaus, daneben ein feineres Restaurant, ein Café und eine Bar. „Dazu kommen ganz viele Veranstaltungen unter dem Motto „BrotZeit&Spiele“ von Kabarett über Lesungen, Poetry Slams und viel Musik. Das alles läuft so gut, dass die Augustiner Brauerei auf mich zukam und fragte, ob ich nicht das Gut Keferloh übernehmen wolle“, sagt Heupgen.

Im Obergeschoss des Guts wurden die Räume so umgebaut, dass sie jetzt gut für kleinere Veranstaltungen, Feiern oder Seminare geeignet sind. Im großen Saal wurde der Fußboden erneuert und eine Theke eingebaut. Die Leute hätten darauf gewartet, dass das Gasthaus wieder eröffnet. „Es läuft klasse, täglich kommen neue Reservierungen“, sagt Heupgen. Mit einem neuen Team in der Küche und im Service – wobei er noch seinen Chef-Koch aus Wasserburg dabei hat, der die anderen drei Köche fit machen soll – will er „normale“ bayerische Küche ebenso bieten wie gehobene. Auf der Karte finden sich viele fleischlose Essen, nicht nur einfallslose Nudeln mit Tomatensoße, dazu zahlreiche Kindergerichte.

Geburtstage, Hochzeiten, Familien- und Firmenfeiern will er veranstalten, dazu viel Kultur, ebenso wie in Wasserburg mit Musik, Kabarett und ab dem Frühjahr Theater aus Vaterstetten. „Wir werden den Biergarten umbauen und neu gestalten, außerdem habe ich einen Bauantrag bei der Gemeinde Grasbrunn zum Umbau des Stadels in eine Cocktail-Bar gestellt.“ Heupgen sagt, er sei der Organisator von allem und werde dafür sorgen, dass die 280 Plätze im Lokal sowie die 200 im Saal möglichst oft besetzt seien.

