

## Traditionelle Wirtshauskultur

(Aus: FORUM 2013) ([www.magazin-forum.de](http://www.magazin-forum.de))

Jürgen Becker betreibt in St. Annual am „Daarler Markt“ sein Gasthaus „*Unter der Linde*“ – ein traditionelles Wirtshaus im besten Sinne.

Geboten werden regionale Produkte und eine kleine, aber feine Weinkarte.

Der St. Annualer Markt liegt im Abendlicht. Das „Dorf in der Stadt“, wie dieser Stadtteil der Landeshauptstadt oft genannt wird, hat ein besonderes Flair. Er strahlt Beschaulichkeit und fehlende Betriebsamkeit aus. Entspannung ist hier abends das Motto. Viele Saarbrücker verbringen hier ihre Mußestunden. Die Menschen gehen gern mal auf den Felsenwegen spazieren oder fahren mit dem Rad durch das Almet bis hoch nach Spichern. Andere verbringen ihre Freizeit beim Rudern auf der Saar.

Der „Daarler Markt“, wie er im Volksmund heißt, ist beliebter Treffpunkt, um irgendwo einzukehren. Im neuen Glanz präsentiert sich seit einiger Zeit das altehrwürdige Wirtshaus „*Unter der Linde*“. Betreiber ist Jürgen Becker, der schon mit seinem „*Gasthaus Zahm*“ am St. Johanner Markt ein stadtbekanntes und beliebtes Wirtshaus leitet. „Wirtshaus bedeutet, eine Gastronomie neu zu beleben, die eine lange Tradition hat. Wo kann man das besser machen, als an einem traditionsreichen Platz? „Hier ist ein toller Marktplatz, hier weht von der Stiftskirche die Saarbrücker Geschichte herüber“, sagt er.



Bei schönem Wetter sitzt man wunderbar auf dem Marktplatz.

Becker legt Wert auf Wirtshauskultur. Es gibt Bistrotts, Fondueants, Burgereien, Bistorants, Gasthäuser, Restaurants und eine Menge Angebote ausländischer Mitbürger mit ihren exzellenten Speiseplänen. Etwas stecken geblieben ist in den vergangenen Jahrzehnten die bezahlbare, heimische und gut gemachte Küche. Becker kämpft für das traditionelle Wirtshaus:

„Wir haben in der Landeshauptstadt hochpreisige Flaggschiffe mit drei und zwei Sternen, Ein-Stern-Restaurants im Umland. Wir haben tolle Restaurants, wie Wolfgang Quack etwa in der „*Villa Weismüller*“, die die Kochkunst hochhalten. Doch es fehlen die Wirtshäuser mit einem grenzübergreifenden Konzept. Viel Saarländisches und auch etwas aus der französischen Nachbarregion.“

Recht hat er ja. Viele Gäste gehen mittlerweile lieber in „ihre“ Trattoria, zu einem französischen Koch in sein kleines Bistro oder stehen völlig auf die asiatische Küche. Jeder nach seinem Gusto! Die Geschmacksvielfalt hat unser Leben reicher gemacht, die Ansprüche haben sich in den vergangenen 30 Jahren stark verändert. Als Herr Möhring in den 1980er-Jahren das erste vegetarische Restaurant in der Landeshauptstadt „La Carotte“ in der Karcherstraße eröffnete, galt er noch als Exot. Heute kann es sich kein gutes Restaurant leisten, seinen Gästen nicht vegetarische oder gar vegane Gerichte anzubieten.

Doch Jürgen Becker setzt auf das Traditionshaus mit regionaler Küche. Er findet, das gehört zu kulturhistorischer Identität. Er stammt ja vom Tegernsee, in Bayern weiß man sowas...

Das Haus wurde vor einem Jahr von Berthold Klein gekauft. Alle zehn Wohnungen und die „Linde“ wurden kernsaniert. Das Gasthaus wurde in den vergangenen Monaten komplett renoviert. Alles ist neu, eine hochmoderne Küche, ein Gastraum im vorderen Bereich sowie rund um die Theke Stehtische und ganz hinten ein weiterer Raum – das Kaminzimmer. Bestens geeignet für Gruppen- oder Familienfeiern. Überall hängen Bilder mit historischen Motiven.

Die Materialien sind überwiegend Holz und historische Bausubstanz, die dem Wirtshaus ein warmes Interieur geben. Vor dem Haus gibt es einen großen Außenbereich, der durch die nicht mehr befahrbare Straße Gemütlichkeit ausstrahlt. Der Stadt Saarbrücken sei Dank.

Das kulinarische Angebot ist aufgeteilt in zwei Kategorien: Die Klassiker stehen auf der Karte, eine große Tafel mit Tagesangeboten bietet tagesfrische Spezialitäten vom Markt. Becker bietet täglich ein Tagesgericht und ein kleines Menü an. Die Begleitung mit einer Karaffe Wasser ist kostenlos. Sonntags gibt es ab 11.30 Uhr den „Lindenlunch“ mit interessanten Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts.



Der neu gestaltete Innenraum wirkt gleichzeitig gemütlich und modern.

Küchenchef in der „Linde“ ist David Nussbaum. Nussbaum ist in der saarländischen Kochszene kein Unbekannter, kochte schon im „Wölflinger“ in Gündingen, im Restaurant des Ruder-Clubs RCS und bei Walter Zauners Restaurant im „Alten Rathaus“. Er hat eine saarländisch-lothringische Spezialitätenkarte mit der Muttermilch aufgesogen, ist mit dieser authentischen Kochphilosophie groß geworden. Nicht nur seine Paté macht er selber, sie ist schon ein Klassiker im Haus.

Das passt wie der berühmte Deckel auf den Topf! Das Haus will natürlich die schwere Küche, wie es die Bergmannskost halt mal war, nicht wieder beleben, sondern kochen, wie der Feinschmecker es mag: geschmackvoll, mit regionalen und saisonalen Produkten, mit guten Ölen und Gemüse aus der Region!

Die kleine, aber feine Weinkarte wird im Haus auf einem Flaschenregal präsentiert. Flaschenweise! Sandra Berweiler aus Leiwen und Petgen-Dahm aus Perl lassen grüßen. Auch ein Blick über die Grenze, in die Pfalz und nach Rheinhessen, hat die Karte mit wohlschmeckenden Kreszenzen noch interessanter gemacht. Frischgezapftes am Biertresen gibt es aus dem Saarland: von Karlsberg und von der Saarbrücker Brauerei *Bruch*. Neben der herben Frische aus Homburg bietet die Saarbrücker Brauerei im Rahmen ihres Labels „*Wadgasser Klosterbräu*“ saisonale Biere neben ihren Premiummarken „*Zwickel*“ und „*Landbier*“ an.

Anja und Jürgen leiten den Service. Die charmante Hotelfachfrau hat immer ein Lächeln und ein offenes Ohr für ihre Gäste. Der Chef macht an einem größeren Tisch seine Weinvorschläge für das Abendmahl. Freunde begrüßen sich, das Leben wirkt an diesem Abend so leicht. Die Gäste sitzen in der Abendsonne und genießen noch einen kleinen Happen wie „*Artischocke mit Vinaigrette*“ oder eine hausgemachte Paté von Küchenchef David. Andere haben eine Flasche Wein bestellt und ein abendliches Menü. Der Marktplatz kommt bei den Gästen an. Rund um den Tresen sitzen einige stadtbekannte Gesichter beim Feierabendbier. Ich bestelle mir jetzt noch ein Bier und gehe nach Hause.

Rolf Klöckner ist Ehrenmitglied des Europäischen Instituts für Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften. Entscheidend für die Ernennung waren seine langjährigen und erfolgreichen Bemühungen, Kindern das Kochen als grundlegende Kulturtechnik zu vermitteln.

#### INFO:

Unter der Linde  
Wirtshaus – St. Annual  
St. Annualer Markt 8  
66119 Saarbrücken  
Telefon 0681 - 959 06 699  
[www.linde1933.de](http://www.linde1933.de)