



Fotos: Reinhard Berg, www.reinhard-berg.de

oben: Eine der Spezialitäten des Hauses „Huhn im Bräter“

rechts: Karim Naber bei der Arbeit

ZUR LINDE

Es ist die Geschichte von einem der auszug, das Kochen zu lernen und schließlich zu seiner alten Liebe zurückkehrt.

Die Rede ist von Karim Naber, der in Heidenrod-Laufenselden groß geworden ist, seine Lehr- und Wanderjahre als Koch in erstklassigen Häusern in Wiesbaden und dem Rheingau verbracht hat, bevor er wieder zu seinem Ursprung zurückkehrte. „Zur Linde“ heißt seine große Liebe, ein schmuckes Gasthaus direkt neben der Dorfkirche in Laufenselden, in dem er schon als Kind gewesen war und das er, vor 12 Jahren pachtete, um hier seinen neuen Lebensmittelpunkt zu finden. Warum es ihn wieder zurückgeführt hat? Wahrscheinlich, weil hier draußen, „auf dem Land“ ein anderer, eigener Rhythmus vorherrscht, der es einem Koch ermöglicht, sich auf seine Arbeit zu konzentrieren und ungestört seiner Kreativität zu folgen. Und so verwundert es nicht, dass alles, was aus Nabers Küche kommt, einer klaren Linie folgt. Es ist im besten Sinne bodenständige, klassisch-bürgerliche Küche ohne Schnickschnack, dafür mit pffiffigen Variationen. Statt überladener Würzung und modischem

Cross-Over geht es bei sämtlichen Gerichten um den natürlichen Geschmack weniger Elemente. So trifft sich Kartoffelcremesuppe mit kross gebackenen Blutwurstscheiben, das saftige Rindercarpaccio ist mit einer Limetten-Knoblauch-Marinade abgeschmeckt, das zarte Rumpsteak mit Rotweinzwiebeln gratiniert und das Lammcarré von einer herrlichen Kräuter-Senf-Kruste umhüllt. Und freitags gibt es, ganz traditionell, Backfisch, mit hausgemachtem Kartoffelsalat und Kochfisch mit Meerrettichsauce.

Es sind einfache und unglaublich leckere Gerichte, die man zu kennen glaubt und die man hier aufs Neue entdecken wird. Natürlich spielt die sorgfältige Auswahl der Produkte, die meist von Lieferanten aus der Umgebung stammen und auf die Karim Naber viel Zeit verwendet, eine große Rolle. Aber ebenso wichtig ist es, dass seine Gäste, die sowohl aus dem Ort, als auch mittlerweile aus dem gesamten Rhein-Main-Gebiet kommen, einfach in der Linde einkehren und sich wohlfühlen können. In ungezwungener Atmosphäre, wie man sie in den Städten nicht mehr oft erlebt, lässt es sich hier entspannt genießen. Es ist das oft zitierte „Kurzurlaubsgedühl“, das sich in der Linde rasch einstellt, bei gutem Essen, einem

frisch gezapften Bier oder ausgewählten Weinen, die vom Weingut Ottes aus Lorch stammen. Sobald es wärmer wird und länger hell bleibt, erfährt das Wohlgefühl noch eine Steigerung – auf der neuen Terrasse des mediterran anmutenden Innenhofes, die für eine lauschige Atmosphäre und einen unverstellten Blick auf die Dorfkirche sorgt. Karim Naber und die Linde – eine Liebe, die hoffentlich noch lange währt. Verbunden haben sie sich schon mal; letztes Jahr hat der Gastronom das Anwesen gekauft. Ein gutes Zeichen: Karim Naber ist nicht nur beim Kochen bodenständig. Und nicht zuletzt hält er den Ruf Laufenseldens am Leben, das „Dorf der Köche“ zu sein, stammen doch von hier noch andere erfolgreiche Gastronomen.

„ZUR LINDE“

Rudolf-Dietz-Straße 10
65321 Heidenrod-Laufenselden
Tel. (06120) 8606

www.linde-laufenselden.de

Öffnungszeiten:

Mo, Di, Do – Sa ab 18 Uhr,
Fr 12 – 14 und ab 18 Uhr; So ab 17 Uhr.

Mi Ruhetag

Keine EC- und Kreditkarten

Um Reservierung wird gebeten!



Gemütlichkeit in der „Linde“

