



**Karim Naber vor der neu gestalteten Theke – in der Hand sein berühmtes Rindercarpaccio, für das er weit über die Grenzen des Ortes hinaus bekannt ist.** (Fotos: Daniel Holzer)

[Geschmackliche Extraklasse im Restaurant Zur Linde in Heidenrod-Laufenselden](#)

## Klare Linie mit dem gewissen Etwas

Karim Naber ist in seiner Kochkarriere in vielen renommierten Küchen gewesen. Seine Lehre absolvierte er im Hotel Nassauer Hof in Wiesbaden, später kochte er in der Ente sowie im Kronenschlösschen in Eltville-Hattenheim. Doch sein großer Traum war es immer, ein eigenes Restaurant in seinem Heimatort Heidenrod-Laufenselden zu führen. Nachdem er dort bereits zwölf Jahre lang das Restaurant Zur Linde gepachtet hatte, bekam er im vergangenen Oktober die Chance, das Haus zu kaufen und seinen Traum zu verwirklichen. Da schlug Karim Naber sofort zu. Er renovierte das alte Gehöft von innen sowie außen, so dass es nun im neuen Glanz erstrahlt. Dabei achtete er darauf, den Landhauscharme zu

bewahren und mit vielen Details eine gemütliche Atmosphäre zu schaffen. „Der Gast soll sich hier einfach reinsetzen und wohlfühlen“, erzählt er. Karim Nabers Herz hängt an dem Restaurant und seinem Heimatort. Das spürt man in allem, was er hier aufgebaut hat. „Es ist einfach schön, hier zu arbeiten. Ich kenne die Leute und sie kennen mich“, sagt er. Aber nicht nur die Einheimischen sollten sich das Restaurant Zur Linde nicht entgehen lassen. Denn die Kochkünste des sympathischen Gastgebers sind über jeden Zweifel erhaben. Auf seiner Stammkarte präsentiert er bodenständige Klassiker, die sich mit pfiffigen Ideen von der Masse abheben. Das Rumpsteak wird bei ihm zum

Beispiel mit Rotweinzwiebeln gratiniert an Balsamicojus serviert. Berühmt ist Naber auch für sein Lammkarree und Rindercarpaccio mit Weltklasseformat. Zusätzlich gibt es eine Empfehlungskarte, die bis zu zwei Mal pro Woche neue Gaumenschmeichler bereithält. Hier geht Karim Naber mit Gerichten wie in Mandelbutter gebratenes Wallerfilet und mit Limetten und Knoblauch gebratene Pouladenbrust einen Schritt in Richtung gehobene Küche. Naber verfolgt in der Küche eine klare Linie. Hier ist nichts gekünstelt, nichts verfälscht, sondern einfach lecker.

Die Zutaten sind hervorragend aufeinander abgestimmt und grandios zubereitet. Zusammen mit dem überlegten Einsatz von Gewürzen ergeben sich Gerichte der geschmacklichen Extraklasse. Dazu können sich die Gäste sieben perfekt auf das Essen abgestimmte Weine sowie Fassbier und Whiskyraritäten schmecken lassen. Karim Naber und die Linde – das ist eine Liebe, die hoffentlich noch lange währt, denn das Restaurant ist für Laufenselden und die ganze Region eine gastronomische Bereicherung. DANIEL HOLZER

**Restaurant Zur Linde,  
Rudolf-Dietz-Straße 10,  
65321 Heidenrod-Laufenselden,  
Telefon: 0 61 20 / 86 06,  
Öffnungszeiten: mo/di/do/sa ab  
18 Uhr, fr/so 12-14 und ab 18 Uhr  
(Reservierung erwünscht),  
Hauptgerichte 7,50-19,50 Euro,  
Wasser 0,25 l ab 1,90 Euro,  
Wein 0,2 l ab 2,10 Euro,  
Bier 0,3 l ab 2 Euro (keine EC-  
oder Kreditkartenzahlung möglich),  
Parkplätze entlang der Straße.**



**Pouladenbrust mit Limette und Knoblauch gebraten auf Wildreis und Tomatensugo**

## Weinquellen- wegweiser für Straußwirtschaften, Guttschänken und Weinstuben

| Wo?                        | Rheinhesen  | geöffnet                                     |
|----------------------------|---|--|
| Engelstadt                 | Weingut Otto Zimmer, Inh. Andreas Mengel, Im Adelpfad 1, Verlängerung Raiffeisenstr., Tel. 06130 / 1788. Frischer Spargel an allen Tagen! Christi Himmelfahrt geschlossen.  | Fr., Sa. ab 17 Uhr, So. ab 15 Uhr.           |
| Flonheim                   | Dohlmühle, Weingut – Restaurant – Gästehaus, Tel. 06734/941010, Informationen u. Termine unter <a href="http://www.dohlmuehle.de">www.dohlmuehle.de</a> . Speisekarte mit abwechslungsreichen saisonalen Gerichten, Pfingstsonntag ab 12.00 Uhr Jazz mit Sigis Jazzband, Essen à la Carte.  | ganztätig Mi.-So. u. feiertags               |
| Gau-Algesheim              | Gutsausschank „St. Marienhof“, Familie Dengler Kirchstr. 46, Gau-Algesheim, Tel.: 06725/2542. Winzerhofcafé geöffnet Di./Mi./Do. 14.30-18 Uhr.  | Fr./Sa. geschl., So., 17.05. ab 16 Uhr.      |
| Gau-Algesheim              | Gutsausschank „Römerhof“, Familie Dickenscheid, Appenheimer Str. 62, Tel.: 0 67 25 / 25 25. Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr. Donnerstag, Christi Himmelfahrt ab 16 Uhr. Dieses WE: Gratiniertes Spargelcrepes.   | Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr, Do. ab 16 Uhr. |
| Gau-Algesheim/Laurenziberg | Guttschänke „Im alten Kornspeicher“, Familie Sterk, Laurenziberg 32, Tel.: 06725/2666 oder 6350.  | Fr. ab 18 Uhr, Sa. ab 17 Uhr, So. ab 16 Uhr. |
| Gau-Algesheim/Laurenziberg | Guttschänke „Altes Kelterhaus“, Fam. Peter Lich, Laurenziberg 6, Tel. (06725) 2411.   | Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr.                |
| Gau-Bickelheim             | Marlene's Guttschänke, Wallerthimer Str. 19, Tel. 06701 / 7428. Herzlich willkommen in unserer Guttschänke! Mittwochs ab 18 Uhr Flammkuchen!  | Do./Fr. ab 18h, Sa. u. So. geschlossen.      |
| Gau-Bickelheim             | Guttschänke „Im Höfchen“ Wgt. G. Erbenich, Schmalzgasse 4, Tel. 06701/7701. Der 2008er Sauvignon Blanc, leckere Spargelgerichte und mehr...! So., 17.05. geschl. Gesellschaft.  | Fr./Sa. ab 18 Uhr, So./Fe. ab 17 Uhr.        |
| Gensingen                  | Weinhaus Hess, Binger Straße 13, Tel. (06727) 437. Empfehlung v. 14.-20.5.: „Verschiedene Spargelgerichte“. „Begründer Innenhof bei schönem Wetter geöffnet“.   | tätig ab 16 Uhr. Mo. Ruhetag.                |
| Gensingen                  | Straußwirtschaft Schleif, Ernst-Ludwig-Str. 4, Tel.: 0 67 27 / 13 20. Fr./Sa./So. Fleischspieße mit Pommes oder Reis. Bis 24. Mai!  | Mi.-Sa. ab 17 Uhr, So./Fe. ab 16 Uhr.        |
| Guntersblum                | 18.-29.05.2009 VINO-STRAUSSWirtschaften unter <a href="http://www.vin-novativ.de">www.vin-novativ.de</a> Weingut Burghof Oswald, Alsheimer Str. 11, Tel. 06249/2392. <a href="http://www.burghof-oswald.de">www.burghof-oswald.de</a> , Wein & Speisen unterm Nussbaum, Vinothek Guntersblum, 22.05. Menue der Sinne, 23.05. Rythm'n Blues. | Tätig ab 14.00 Uhr.                          |
| Hackenheim                 | Weinstube Wilhelm, Hauptstr. 18, Tel. (0671) 68196. Wechselnde Spezialitäten! Mi. Ruhetag.  | Mo.-Sa. 17-23 Uhr, So./Fr. 16-23 Uhr.        |
| Hahnheim                   | Weingut – Guttschänke – Zimmer am Selzbogen, Familie Binzel, Ausserhalb 14 / Christianshof, Tel. 06737 / 760892. <a href="http://www.christianshof.de">www.christianshof.de</a> . Unsere Spezialität: Rheinheissich von leicht bis deftig. Grillen im Park, Ihre persönliche Grillparty.  | Di.-Fr. ab 18 Uhr, Sa. u. So. ab 16 Uhr.     |
| Hangen-Weisheim            | Straußwirtschaft Weingut Klieber, Kreisstraße 33, <a href="http://www.weingut-klieber.de">www.weingut-klieber.de</a> , Tel. 06735-421. „entspannen und genießen“ im Hof und in der Weinstube  | 15.5.-17.5. & 20.5.-23.5. ab 17 Uhr.         |
| Horrweiler                 | Weinstube „Zum Rebenhof“, Weingut Gaul-Hechler, Gensinger Str. 36, Tel. (06727) 346. „Spargelgerichte“! So., 17. Mai geschlossen. Bis 24. Mai geöffnet!   | Fr./Sa. ab 18 Uhr, So./Fe. ab 16 Uhr.        |
| Ingelheim                  | Gutsausschank „Zum Kuhstall“ Wgt. J. Bettenheimer, Stiegelgasse 32, Tel. (06132) 3041. <a href="http://www.weingut-bettenheimer.de">www.weingut-bettenheimer.de</a> . Gartenterrasse; Spargel im Angebot – Weinprobiertage am 6. u. 7. Juni!  | Do., Fr./Sa. ab 18 Uhr, So./Fe. ab 15.30Uhr. |
| Ingelheim/Großwinternheim  | Guttschänke „Rheinhesen-Tenne“, A. Kramhöller, Saalbaustr. 1, Tel. 06130 / 7384. Sommeröffnungszeiten: Di.-Fr. ab 17.00 Uhr! Nächstes Sonntags-Frühstücksbuffet am 7. Juni!   | Di.-Fr. ab 17.00 Uhr.                        |
| Ingelheim/Großwinternheim  | Straußwirtschaft Huster, Ökologischer Weinbau, Rosenstr. 13, Tel. 06130 / 944114. Spargel & Wein – Ein klassisches Duett! Christi Himmelfahrt geschlossen.  | Fr. + Sa. ab 17 Uhr, So. ab 11 Uhr.          |
| Mainz-Ebersheim            | Straußwirtschaft Fasanenhof, Fam. M. Eckert, Zum Schollberg 12, 55129 Mainz, Tel. 06136-954186. Bis 01.06.2009 geöffnet!  | Fr. ab 17 Uhr Sa. ab 16 Uhr So./Fe. ab 11h.  |
| Mainz-Laubenheim           | Straußwirtschaft Möhn, Pfarrer-Goedecker-Str. 13, Tel. 06131-883003, Fr. & Sa. ab 17 Uhr & So. ab 16 Uhr. <a href="http://www.weingut-moehn.de">www.weingut-moehn.de</a> . Bei schönem Wetter wird im Garten gegrillt!  | 01.05.-14.06.                                |
| Nieder-Olm                 | Nieder-Olmer Weinstube, Pariser Str. 96 (Eing. Wassergasse), Tel. 06136/766999, <a href="http://www.weinstube-nieder-olm.de">www.weinstube-nieder-olm.de</a> , ganztätig warme & kalte Speisen in drei gemüt. Gaststuben (Kaminstube). Innenhof geöffnet. Sauvignon Blanc und dazu Nudeln mit Lachs.  | Di.-Sa. v. 17-24 Uhr, So. v. 16-24 Uhr.      |
| Ober-Hilbersheim           | Weinschänke „Altes Pfarrhaus“, Kirchgasse 10, Tel. (0 67 28) 256, <a href="http://www.altes-pfarrhaus.de">www.altes-pfarrhaus.de</a> .  | Dieses Wochenende geschlossen.               |
| Ockenheim                  | Straußwirtschaft im Münchhof, Fam. Engelbert Bauer, Bergstraße 14, Tel. (06725) 3542. „Spargelwochenende“!  | Fr. u. Sa. ab 18 Uhr, So. ab 16 Uhr.         |