

# Kulinarisches Versteck

Von Stephanie Günzler

**Ehrlich gut** Manchmal verbergen sich in sonst eher ruhigen Stadt-Vierteln die schönsten kulinarischen Überraschungen. Einen dieser Fälle gibt es in Neckarsulm Neuberg im Hotel An der Linde. Das gleichnamige Restaurant hinter den braunen Sprossenfenstern ist ein kleiner Geheimtipp für echte Genießer.

Die Atmosphäre ist einladend, die Einrichtung wirkt edel-rustikal - dunkles Holz und weiße Tischwäsche, Antiquitäten und moderne Kunst schaffen angenehme Kontraste. Und das Wichtigste: Der Empfang ist herzlich, bei der Familie Rieck-Kiefer hat der Gast das Gefühl, willkommen zu sein.

In der Küche sind typisch regionale Spezialitäten Trumpf, in ehrlicher Handarbeit und immer ein-

## Essen &- Genießen



Thomas Rieck, seine Mutter Inge Rieck und Küchenchef Ludwig Kiefer haben Freude an gutem Essen, echter Gastlichkeit und dem Handwerk Kochen.

Foto: Günzler

fallsreich zubereitet. Und wenn Küchenchef Ludwig Kiefer regional sagt, dann meint er das auch. Schwäbische Traditionen der fast vergessenen Art sind ihm und Thomas Rieck, dem Juniorchef des Hauses, wichtig. Deshalb ist die Linde auch Förderer von Slow-

Food, einer Bewegung zur Erhaltung von bewusstem Genuss und altbewährten Lebensmitteln. Zu diesen gehört zum Beispiel die Alblinse, aus der in der Linde Kreationen wie lauwarmer Curry-Ingwer-Linsen-Salat mit gebratenen Scampi entstehen.

Aktuell bietet die Karte Leckerer wie „Landgockel aus dem Schozachtal mit extravaganter Honig-Ingwer-Soße und hausgemachten Nudeln“ oder auch „Filetsteak vom Hohenloher Weiderind mit Portwein-Pfeffersoße und röschen Schupfnudeln“. Aber auch marktfrischer Fisch oder einfache Kässpätzle - selbstgeschabt mit Käse aus Geifertshofen sind im Angebot. Zu jedem Essen wird ein Wein empfohlen - aus Flein, Untersteinbach oder Neckarsulm.

**Vom Fleisch über den Feldsalat:** bis zum Polenta-Grieß stammen alle Rohstoffe von Landwirten aus der Region. Sogar das Öl kommt, aus der Kerner-Mühle in Erlenbach. Beilagen wie Nudeln, Kürbis-Chutney oder auch Marmelade sind „natürlich hausgemacht“, wie Thomas Rieck betont.

Teilweise hat die Handarbeit mit Qualitätsprodukten aus der Region ihren Preis. Das Hauptgericht **kann da schon mal über 20 Euro** kosten. Die meisten Gerichte liegen jedoch bei Preisen zwischen acht und 18 Euro.

„Uns macht es Freude, Spaß am Essen und am Kochen zu vermitteln“, sagt Thomas Rieck, der deshalb auch Kochkurse für interessierte Kleingruppen anbietet. Außerdem legt er Wert auf persönlichen Kontakt zu seinen Lieferanten. Bei fast jedem Produkt weiß er genau, woher es kommt. *An der Linde, Stuttgarter Straße 11, Neckarsulm-Neuberg, Telefon: 07132/98660. Geöffnet: Mo-Fr mittags und abends. Sa + So nach Absprache für Veranstaltungen.*