

DIE GESCHICHTE DER GASTSTÄTTE LINDE IN RÜDERN

Frank Rosenberg



Das Gasthaus »zur Linde« in Rüdern galt jahrzehntelang als eine der bekanntesten und renomiertesten Gastwirtschaften in RSKN und weit darüber hinaus. Vom Rostbraten und Kartoffelsalat nach Art des Hauses wird heute noch geschwärmt. Erbaut wurde das Haus im Jahre 1803 durch Johann Heinrich Jahn als zweistöckige Behausung mit Scheuer. Bereits im Jahre 1837 wird ein Johann Christoph Haug erwähnt, der in der Linde eine Bäckerei betrieb, die ab 1874 von Johannes Fuchslocher fortgeführt wurde. Er war gleichzeitig der erste Schenkwirt der Linde.

Ab dem Jahr 1894 wird Karl Albert Kopp als Wirt zur Linde geführt, der der Legende nach die Wirtschaft im Jahre 1906 beim Kartenspiel an Ernst Schmid verlor.



Abb. 104: Postkarte Linde um ca. 1907 (Foto Stadtarchiv)

Dieses Bild wurde ca. um 1907 aufgenommen, als Ernst Schmid die Gaststätte besaß. Man sieht die Wirtschaft noch im Urzustand ohne Metzgereianbau mit einer großen Gartenwirtschaft. Vorne links stand das Haus Nr. 207 von Gotthilf Haug, später Gottlob Negele, das erst später im Jahr 1980 in das Lindenareal als neue Metzgerei Hörner integriert wurde. Das Gebäude Sulzgrieser Str. 209 stand oberhalb von Hausnummer 207 links im Spitalwaldweg.

Im Jahre 1909 übernahmen Ernst und Mathilde Negele die Gaststätte Linde und führten sie im Nebenerwerb, da man allein von einer Gaststätte damals nicht existieren konnte. Ernst Negele arbeitete hauptberuflich in der Maschinenfabrik Esslingen in Mettingen.

Die bestehende alte Kegelbahn der Wirtschaft wurde kurz nach dem Erwerb zum Saal umgebaut, die Bäckerei aufgegeben. Ernst Negele starb bereits im Jahr 1941 im Alter von 60 Jahren an einem Hirnschlag, sodass seine Frau Mathilde die Wirtschaft bis 1944 alleine und dann bis 1949 mit ihrer Schwiegertochter Gertrud Negele, geb. Beckers weiterführte, die deren einzigen Sohn, Willi Negele geheiratet hatte.



Abb. 105: Postkarte Gasthaus Linde im Besitz von Ernst Schmid ca. 1907 (Foto Stadtarchiv)

Willi Negele (1908–1996) war von Beruf Metzgermeister. Sein Handwerk erlernte er bei der Metzgerei Gönnerwein in der Esslinger Bahnhofstraße. Als er im Jahre 1949 aus dem Krieg heimkehrte, übernahm er mit seiner Frau Gertrud (1909–1992) die Linde. Gleich danach wurde an die Gaststätte die erste Metzgerei auf dem Platz der bisherigen Gartenwirtschaft angebaut.

Man verlegte die Gartenwirtschaft in kleinerem Rahmen in den Hofraum hinter dem Haus. Mit seiner Frau Gertrud hatte er zwei Töchter, Hildegard (später Wurm) und Gertrud junior (später Hörner).

Willi Negele war es ab einem gewissen Zeitpunkt zu viel, Gaststätte und Metzgerei zusammen zu führen und übergab im Jahre 1967 die Wirtschaft an Hildegard und Alfred Wurm. Sie bauten kurz danach die neuen Kegelbahnen und gaben auch der Ausstattung der Wirtschaft ein neues Gesicht.

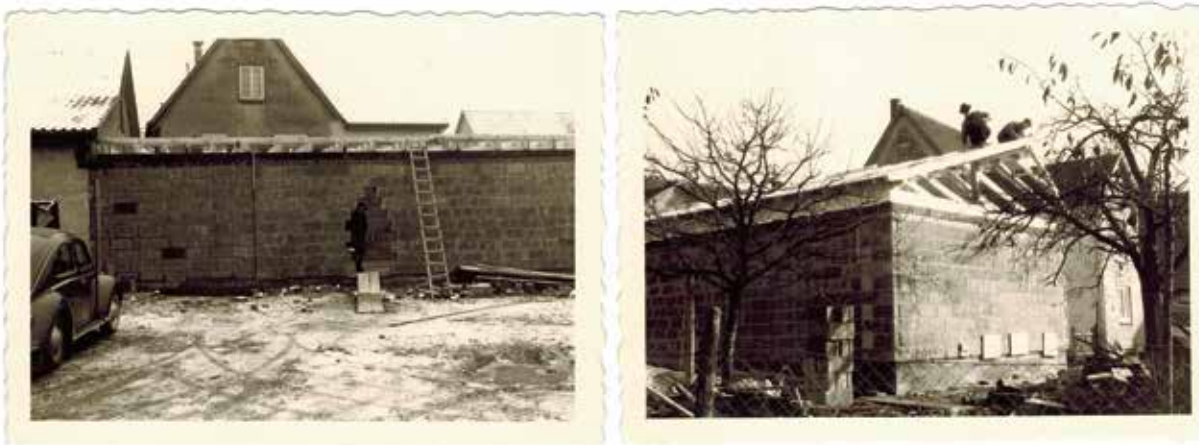


Abb. 106 und 107: Bau der der neuen Kegelbahnen 1967 (Fotos Familie Wurm)



Abb. 108: Umgebaute Inneneinrichtung der Linde im Jahr 1967 (Foto Familie Wurm)

Alfred Wurm führte und koordinierte alles was die Wirtschaft betraf, seine Frau Hildegard zauberte in der Küche die legendären Rostbraten. Da die Wirtschaft durch den Betrieb der Kegelbahnen immer sehr gut lief, wurden darüber hinaus noch zwei ständige Bedienungen sowie eine Küchenhilfe beschäftigt. Für viele Vereine war die Linde ihr Vereinslokal, auch für den Musikverein RSK, der Stadtkapelle Esslingen. An manchen

Blasmusikabenden hatten es die über der Wirtschaft wohnenden Personen daher sehr schwer einzuschlafen. Da im ersten Stock auch keine Heizung installiert war, musste die Wärme vom Kachelofen in der Wirtschaft durch Luftschächte nach oben transportiert werden, die gleichzeitig aber auch die schlechte Luft der Wirtschaft mit sich brachte. Hildegard Wurm beschrieb die Zustände sehr realistisch und völlig unvergleichbar mit dem heutigen Standard.

Willi Negele betrieb weiterhin seine Metzgerei, seit dem Jahr 1960 gemeinsam mit seinem Schwiegersohn Friedrich Hörner, der schon eine Filiale in der Pliensauvorstadt besaß. Die Metzgerei Negele lief bis ins Jahr 1980 unter dieser Firmierung. Ende der 1970er Jahre konnte die Familie das Gebäude Sulzgrieser Str. 207 von ihrem Onkel Gottlob Negele erwerben. Dieses Gebäude wurde 1979 dann abgebrochen und Friedrich Hörner baute seine neue Metzgerei auf diesen Platz inkl. neuer Wohnräume für seine Familie. Ab diesem Zeitpunkt firmierte man unter Metzgerei Hörner.



Abb. 109: Sulzgrieser Str. 207 Mitte, 209 links & 211 rechts (Linde mit 1. Metzgereianbau) ca. 1979 (Foto W. Flaig)

Willi Negele blieb weiterhin noch lange Jahre aktiv, allerdings stieß mehr und mehr Friedrich Hörners Sohn Klaus Hörner hinzu, der die Metzgerei dann Ende der 1980er bzw. Anfang der 1990er Jahre übernahm. Mit seinem frühen Tod im Jahre 2010 wurde die Metzgerei dann für einige Jahre an die Metzgerei Rehklau verpachtet, die den Laden bis heute (2020) noch führt.

Alfred und Hildegard Wurm übergaben im Jahre 1993 die Wirtschaft an ihren Sohn Joachim Wurm, der sie mit seiner inzwischen verstorbenen Frau Ingrid weiterführte und weiterentwickelte. Ingrid Wurm stammte aus der Familie Hägele, die neben den bekannten Lebensmittelläden damals auch das Melac in der Uhlbacher Straße betrieb. In der Linde wurde sie Nachfolgerin von Hildegard Wurm als Köchin.



Abb. 110: ca. 1980; Abbruch Sulzgrieser Str. 207, rechts alte Metzgerei mit Glasbausteinen (Foto W. Flaig)



Abb. 111: Metzgerei Hörner und Gaststätte Linde ca. 1981 nach Neubau (Foto W. Flaig)

Im Jahre 1999 wurden die der Kegelbahn angrenzenden Kegelstuben zu Nebenzimmer umgebaut und der Innenausstattung der Wirtschaft ihr heutiges Gesicht verpasst. Joachim Wurm führte die Wirtschaft bis Jahresende 2018 mit seiner zweiten Frau Gabriele weiter. Aus gesundheitlichen Gründen musste er die Wirtschaft allerdings aufgeben. Aufgrund fehlender familiärer Perspektiven wurde die Linde dann zwischenzeitlich an mehrere Investoren verkauft. Das Gebäude steht zur Disposition, ein Abbruch in nächster Zeit bahnt sich an.



Abb. 112: Innenausstattung der Linde in der 2000er Jahren (Foto Familie Wurm)



Abb. 113: Innenausstattung der Linde in den 2000er Jahren (Foto Familie Wurm)



Abb. 114 und 115: Hinter der Linde im Kuhgässle, Bildmitte das Backhaus ca. 1959 (Foto Familie Wurm)

16 Esslinger Zeitung Sonderveröffentlichung Samstag/Sonntag, 7./8. August 1999

Gasthaus Linde mit erweiterten Räumen

Das Gasthaus Linde in Esslingen-Nymen hat seinen Nebenraum umgestaltet. Jetzt verfügt das traditionsreiche Haus über zusätzliche 30 Plätze im Nebenraum. Ingrid und Joachim Wurm freuen sich auf die Gäste.

Die Wirtin Ingrid und Joachim Wurm können sich auch über den Haus stehen für die modernisierten Gästen bereit.

Das Gasthaus Linde befindet sich bereits in der vierten Generation in Familienbesitz. 1909 übernahmen Ernst und Mathilde Nagel das Haus und leiteten es 40 Jahre lang. Wie und Gertrud Nagel betrieben im Rev. Nachfolger gleich auch die bewährte Metzgerei, Fred und Hildegard Wurm trennen

Foto: Schöner

Gaststätte Linde Rüdern

weil's gut ist und schmeckt

**Gartenwirtschaft
Kegelbahnen
Nebenzimmer**

gründen geschlossen Gesellschaften einen eigenen Raum für die Hochzeitsfeier, das Betriebsfest oder alle Geburtstagsfeier anbieten. Der Bedarf nach einem sicheren Raum war einfach da", erklärte Joachim Wurm. Der Mehrere Nebenraum mit seinen 16 Plätzen habe nicht mehr ausgereicht.

Jetzt ist ein helles, modernes Nebenraum Holzsaal eingerichtet worden. Die hellen, Baumrinde aus Fichteholz verleiht eine gemütliche Atmosphäre und entsprechen ganz dem Stil des Hauses. Bei der Umgestaltung des Raums haben die Wurns gleich auch die Technik - Beleuchtung und Heizung - erneuern lassen. In nur zehn Tagen waren alle Arbeiten durchgeführt.

Laut Joachim Wurm ist der Key Abend nur den Handweikern zu verdanken, die sehr zuverlässig und perfekte Hand in Hand gearbeitet hätten.

Auch die Gäste hätten verständnisvoll reagiert, als das Lokal sieben Tage lang umständlicher geschlossen blieb.

Das Gasthaus Linde bietet nun neben Gästen haben den insgesamt 30 Plätze im Nebenbereich weitere 40 Sitzplätze auf der Gartenterrasse.

Hier sitzt man ruhig im Grünen, bei ruhiger Weinung sorgt ein Heizstrahler für die richtige Temperatur. Denjenigen, die gerne eine ruhige Kugel schieben, stehen zwei Kegelbahnen zur Verfügung. 30 Parkplätze

Das Gasthaus und Metzgerei wieder. Der große Saal wurde in zwei Kegelbahnen umgebaut. Jetzt schwingt Ingrid Wurm den Kuchenschiff, und mit Joachim Wurm leistet nicht nur ein erfahrener Mann die Linde, der Name Wurm steht in Esslingen ohnehin für gepflegte Gastenome. Die fünfte Generation steht bereits in den Starbüchern. - Sohn Edward, seine gerade 14-jährige Tochter, sind die Gasthaus Linde hat sich die gutbürgerlichen, achteckigen Küche mit frischen, Bäckergerichten verschrieben. - Stammgäste wie auch winkende Wanderer schwärmen vom Rostbraten aus der Linde-Küche. Derzeit sind gerade frische Pförtlinge Trumpf auf der Speisekarte.

Die Gaststätte Linde hat montags Ruhetag, zwischen Mai und September bietet das Gasthaus auch sonntags geschlossen. Die Öffnungszeiten sind von 12 bis 14.30 Uhr und von 17 bis 24 Uhr.

Auf der Gartenterrasse läßt es sich gemütlich feiern.

Abb. 116: Artikel EZ 07.-08.09.1999

Innere Werte statt äußerer Glanz

Besser essen: Im Gasthaus Linde in Esslingen-Rüdern serviert das Ehepaar Wurm beste schwäbische Küche

VON GABRIELE KIUNKE

ESSLINGEN. Wer zum ersten Mal in Rüdern das Gasthaus Linde sucht, fährt vermutlich vorbei – so unscheinbar und unauffällig wirkt es von außen. Das hellbraune Gebäude sieht eher aus wie ein Wohnhaus, obwohl ein Gasthausschild über dem Eingang hängt. Und hier soll, wie uns ein Leser schrieb, beste schwäbische Küche serviert werden?

Parkplätze finden sich hinterm Haus, vor dem kleinen Biergarten mit rustikalen Bänken. Von dort gelangt man direkt in die Gaststube im ersten Stock und ist sofort angenehm überrascht über das gepflegt-freundliche Ambiente. An der Außenwand verläuft unter den getönten Sprossenfenstern eine Holzbank, auf den Tischen liegen karierte Tischdecken, stehen Vasen mit gelben Rosen und blauen Glockenblumen. Noch ist so kurz nach 12 Uhr an diesem Sonntag wenig los, doch schon in einer halben Stunde wird Joachim Wurm mit dem Bedienen kaum hinterher kommen.

Die anfängliche Skepsis verfliegt beim Blick in die Speisekarte endgültig: Eine kleine, feine Auswahl an schwäbischen und klassischen Speisen wird hier präsentiert. In der Küche scheint man also lieber auf Qualität statt auf Masse Wert zu legen. Die Gäste können wählen zwischen Kräuterflädie mit frischen Champignons oder Hackfleischsoße (9,80 Euro), Bandnudeln in Tomaten-Basilikum-Soße mit Garnelen (12,80 Euro), Schweinefilet in Pfeffersoße mit Ofenkartoffeln und Kräuterquark (15,20 Euro), Tafelspitz in Meerrettichsoße (13,80 Euro) oder

auch schwäbischen Klassikern wie Gaisburger Marsch (9,40 Euro), Zwiebelrostbraten mit Beilagen (16,50 Euro) und hausgemachte Maultaschen (geröstet, 9,70 Euro).

Letztere allein lohnen schon einen Ausflug nach Rüdern: Der Nudelteig ist wunderbar zart, innen dominiert weder Brät noch Spinat, und insgesamt ist das Verhältnis von Füllung

und Hülle perfekt. Der dazu gereichte Salat schmeckt köstlich. Lauwarmer Kartoffelsalat, leicht bissfest und feinwürzig, frisch geraspelte Möhren und fein gehackter Weißkohl.

Das Schweinefilet in Pfeffersoße ist perfekt kross gebraten und zergeht auf der Zunge. Nur die Kombination mit der auf einem extra Teller servierten Ofenkartoffel,

üppig mit Kräuterschmand bedeckt, ist nicht ideal. Spätzle wären für die köstlich-sämgige Soße eigentlich die richtige Beilage.

„Eine schwäbische, ehrliche Küche ohne Geschmacksverstärker oder Fertiggerichte“ – so beschreibt das Ehepaar Wurm seinen Anspruch. Schließlich könne man sich nur über die Qualität von anderen Gaststätten abheben. Was in der Küche verarbeitet wird, stammt vorwiegend aus der Region. Das Fleisch beziehen die Wurms vom Metzger-Schlachthof Göppingen, der von regionalen Bauern die Tiere bekommt. Kurze Transportwege zum Schlachthof sowie ein verlangsamter Schlachtbetrieb setzen die Tiere nicht unter Stress, was sich positiv auf die Fleischqualität auswirkt.

85 Prozent der Besucher sind Stammgäste

Bei den Wurms ist die in der Gastronomie übliche Rollenverteilung – er kocht, sie bedient – verdreht: Joachim Wurm (56) serviert, seine Frau Gabriele (47) steht in der Küche. „Sie ist talentiert“, kommentiert Wurm die Aufgabenverteilung. Seit 1993 führen die Wurms die Gaststätte, die auf eine 100-jährige Tradition zurückblickt. Auch der Großvater von Joachim Wurm bewirtschaftete schon das Lokal direkt am Esslinger Höhenweg gelegen, damals noch mit Metzgerei. Zufällig landet in der Gaststube allerdings nur selten ein Besucher. „Wir haben zu 85 Prozent Stammgäste“, erzählt Joachim Wurm. Aber das muss ja nicht so bleiben.

Info

Gasthaus Linde



Gemütliche Gaststube Foto: Leif Piechowski

- Gasthaus Linde, Sulzgrieser Str. 211, 73733 Esslingen-Rüdern, Telefon 07 11 / 326 06 85. www.linde-ruedern.de
- Parkplätze gibt es hinter dem Haus. Von Esslingen aus fährt die Bus-Linie 109 bis vor die Haustür
- Direkt am Haus verläuft der Esslinger Höhenweg, so dass sich ein Besuch gut mit einer Wanderung verbinden lässt.



SH-Grill-Konjakk

Abb. 117: EZ Artikel ca. 2010



Abb. 118: Linde im Januar 2020 (Foto F. Rosenberg)



Abb. 119: Linde und Metzgerei Rehklau im Januar 2020 (Foto F. Rosenberg)



Abb. 120: Linde und Metzgerei Rehklau im Januar 2020 (Foto F. Rosenberg)

