

# Gasthaus stellt Betrieb ein

*Martha und Peter Müller in der „Linde“ in Löcherberg schließen das Gasthaus für immer.  
Für den Beherbergungsbetrieb gibt es eine Nachfolgeregelung.*

VON BERNHARD HUBER

**Oppenau.** „Restaurant ab 1. November dauerhaft geschlossen.“ Da lässt sich wenig deuten. Seit Anfang November gehört das Gasthaus „Linde“ in Löcherberg, nach 150 Jahren, der Vergangenheit an. Altersgründe sind es, weshalb das Eigentümer Ehepaar Martha und Peter Müller den Wirtschaftsbetrieb endgültig einstellt. Sie haben die „Linde“ in der dritten Generation bewirtschaftet. Der Beherbergungsbetrieb wird durch Tochter Stefanie Gyrbach weitergeführt.

Die Anfänge des Hauses gehen zurück in das Jahr 1872. Der Weber Michael Zimmermann aus Ibach baute ein Haus mit der Gaststube im 1. Stock und einer Weberei im Erdgeschoss. Peter Müller hat allerdings Anhaltspunkte gefunden, dass das Grundstück bereits 1842 gekauft worden sei. 1878 ging das Anwesen an Michael Zimmermanns Sohn Leopold. Das Haus wurde 1900 umgebaut, eine Gaststube ersetzte dann die Weberei und es entstand ein kleiner Lebensmittelladen. 1906 übergab Leopold Zimmermann das Gasthaus seinem Sohn Adolf.

Doch schon ein Jahr später wird 1907 von der Versteigerung berichtet. Die Hauptgläubiger, die Peterstaler Bauern Georg Müller (Hirzighof) und Mathias Huber (Bergbauer) übernahmen das gesamte Hab und Gut des Adolf Zimmermann.

1909 kauften der Bierbrauer Leopold Treier (Sohn vom Bühlfrenzenhof) und seine Frau Paulina, geborene Schnurr (Tochter vom Schnurrenhof), für 15.000 Goldmark die „Linde“ von den beiden Peterstaler Bauern ab und betrieben über 37 Jahre hinweg das Gasthaus mit Lebensmittelgeschäft. Ab 1946 bis Ende 1983 bewirtschafteten der Schlossermeister und Gastwirt Peter Müller und dessen Ehefrau Berta, geborene Treier, die Gaststätte.

„In der 3. Generation übernahmen wir am 1. Januar 1984 das Gasthaus“, erinnern Martha und Peter Müller. 1985 haben sie das Gebäude grundlegend renoviert und die Fremdenzimmer modernisiert. 2004 nahm das Ehepaar Müller im neu erstellten Anbau zwei Ferienwohnungen mit je 100 Quadratmetern in Betrieb.

„Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es auch sind“, haben die beiden den Gästen auf der Speisekarte jeden Tag neu be-



**Martha und Peter Müller in der „Linde“ in Löcherberg schließen das Gasthaus.** Foto: Bernhard Huber

kundet. Martha Müller war mit großer Erfahrung für die Küche zuständig, Ehemann Peter für den Service. Auf der Speisekarte haben sie das Kochen nach „traditioneller Art“ in den Vordergrund gestellt, „die Rohstoffe wie saisonales Gemüse, Salate und Kartoffeln stammen zum größten Teil aus eigenem biologischem Anbau“. In den Wintermonaten kamen „die fast schon vergessene hiesige Spezialität Schwarzkraut“ hinzu.

## Wie zu Omas Zeiten

Was sich daraus entwickelte, das wurde schließlich zum „Renner“. Mehrmals im Jahr lud die „Linde“ zum „Essen wie zu Omas Zeiten“ ein. Die Karte dann: „Dummis“ (ähnlich Kaiserschmarren), „Rollbohn“, „Saure Kutteln“, „Linsen“, „Kohlrouladen“ und „Schwarzkraut“ in mehreren Varianten. „Meistbestellt war schließlich Schwarzkraut mit Schäufele und Meerrettich“, berichtet das Wirtsehepaar. „Mittelscharfer muss es sein“, ergänzt Martha Müller. Ein Gast aus Nordrach habe sich einst mit 15 Leuten angemeldet mit genau diesem Wunsch. „Diese Kombination schmeckte allen und vielen anderen Gästen seither ebenso“, erzählt Peter Müller.

Wie das Gericht „Saure Kutteln“ nach Löcherberg kam, auch das hat eine besondere Geschichte. Vor seiner hauptberuflichen Wirts-Zeit arbeitete Peter Müller im Schwäbischen. „Nie hätte ich gedacht,

soetwas gerne zu essen“, war er sich bis dorthin sicher. „Aber durch das Abo-Essen wurde ich dazu verdammt.“ Dabei habe er auch herausbekommen, wie sie am besten schmeckten. Martha Müller setzte die „Vorgaben“ ihres Mannes um und schon gab es „Saure Kutteln nach Schwabenart“ in der „Linde“. Gerne erzählt Peter Müller die Story, wie acht junge Leute sich durch vorsichtiges Probieren nach und nach für „Kutteln“ begeisterten. Oder das Ehepaar aus der Bretagne, mit Zweitwohnsitz in Straßburg, und Stammgäste in Löcherberg. Der Mann sei in der „Linde“ vom strikten Gegner zum Liebhaber des Traditionengerichtes geworden.

„Wir kommen nochmal rein.“ Überwältigt waren die Müllers wie sich viele Stammgäste in den Wochen vor der Schließung nochmals gemeldet und mit welchem Ritual sich manche verabschiedet haben. Viele regionale Ereignisse seien da „auf den Tisch“ gekommen – gerade kommunalpolitische.

„Mit den Leuten schwätzen“, das empfiehlt Peter Müller allen Wirtsleuten. Da viele Mitmenschen das Gefühl haben, dass niemand mehr mit ihnen spricht, haben Gäste oftmals das Bedürfnis, etwas loszuwerden und brauchen jemanden, dem sie ihre Sorgen offenbaren können. Da sei sich Müller mehr als Seelsorger denn als Gastwirt vorgekommen. Daher sollte ein Wirt nicht nur ein guter Gastgeber, sondern in bestimmten

Situationen einfühlsam und schweigsam sein.

Früher gab es gut besuchte Stammtische. „So kamen am Vormittag und am Nachmittag viele Rentner aus dem Hintertal. Mittags kamen Bauhandwerker zum Essen und am Spätnachmittag die Berufstätigen nach Arbeitsende zu einem Feierabendbier“, erzählt Peter Müller. Am Abend seien viele Einheimische nach ihrem Vereinsabend dazugekommen, auf der Suche nach Geselligkeit und Unterhaltung. In den zehn Jahren vor Corona habe dieser Brauch stetig abgenommen. Der Stammtisch sei inzwischen verwaist. „Das Verhalten der Verbraucher hat sich komplett verändert und die Allgemeinheit hat ein wichtiges Element für die Meinungsbildung verloren“, ist Peter Müller überzeugt.

## Schwarzkrautanbau

Mit der Schließung des Gasthauses und dem Eintritt ins Rentnerdasein bleibe jetzt mehr Zeit für den Garten, freuen sich Martha und Peter Müller. „Jede Stunde dort kommt der Gesundheit zugute“, sind sie überzeugt. Wie schon all die Jahre zuvor, pflanzt Peter Müller weiterhin Schwarzkraut an. „Saatgut und Setzlinge, alles selbst gezogen. Man darf das nicht als Arbeit ansehen, sondern muss es als Hobby betrachten.“ Für die Liebhaber von Schwarzkraut werde dieses auch in Zukunft auf Bestellung und zum Abholen verzehrfertig angeboten.