

## Gasthof „Zu den Drei Linden“ in Nöbeln

Mitglied seit Oktober 1994

„Es gibt mehrere Gründe, warum wir Mitglied im Heimat- und Verkehrsverein ‚Rochlitzer Muldental‘ e.V. sind. Wir möchten uns mit anderen vernetzen und werden auf diese Weise immer über Neuigkeiten in der Region informiert. Außerdem denken wir selbst sehr regional. Es ist einfach schön bei uns und wir möchten auch andere für die Region begeistern.“

Kerstin Wald

## Hausmannskost mit 30-jähriger Tradition

„Unser eigener Gasthof sollte von Anfang an ein Projekt fürs Leben sein. Und so ist es auch: Arbeit, Geld, Leben – alles steckt hier drin und es macht uns immer noch Spaß. Wir kommen jeden Tag gerne auf Arbeit“, erzählt Kerstin Wald. Seit 1994 ist der Gasthof „Zu den Drei Linden“ in Nöbeln im Familienbesitz von ihr und ihrem Mann Hagen.

Das Gebäude wurde 1851 als Schänke für Händler errichtet und hatte damals wie heute die Hausnummer 14b. Nach häufigen Besitzerwechseln kaufte Familie Wald den Gasthof 1994 – und führt ihn nun schon seit 30 Jahren. „Es war eine Zeit mit Höhen und Tiefen, aber immer mit viel Freude. Wir sind einige der wenigen Gaststätten in der Region, die sich als Familie über eine so lange Zeit halten konnten“.

Kerstin und Hagen Wald haben die Gastronomie von der Pike auf gelernt – sie im Service, er als Koch. Nachdem sie nach ihrer Ausbildung beispielsweise Erfahrungen im Interhotel Karl-Marx-Stadt gesammelt hatten, wollten sie gerne etwas Eigenes – und aufs Land ziehen. Mit dem Gasthof in Nöbeln

hat alles gepasst und so kauften sie ihn 1994. Nach einigen Umbauarbeiten wurde die Gaststätte im April 1994 eröffnet. Der einstige Saal wurde zur Pension umgebaut, die ein gutes Jahr später mit sechs komfortabel eingerichteten Zimmern eröffnet wurde. Ende der 1990er Jahre bekam der Gasthof seinen charakteristischen grünen Anstrich.

In der Gaststube finden 40 Personen Platz, in einem Nebenzimmer weitere 20 und noch einmal 20 bei schönem Wetter auf der Terrasse. Gekocht wird von Hagen Wald gutbürgerliche deutsche Hausmannskost. Die Speisekarte ist sehr umfangreich und bietet viele Gerichte, ob Schwein, Rind oder Hähnchen, eine reichliche Auswahl an Fisch oder auch Vegetarisches. „Manche Leute kommen extra wegen der Ente zu uns, andere wegen den Rouladen und wieder andere fürs Steak au four“, schmunzelt Kerstin Wald. Denn die meisten sind Stammgäste und wissen genau, was ihnen im Gasthof am besten schmeckt. „Bei uns wird alles frisch gekocht, die Kartoffeln werden noch von Hand geschält, das Rotkraut ist hausgemacht“, erzählt sie.



Für unsere  
Region



Eine Besonderheit auf der Speisekarte ist das Essen vom heißen Stein. Schon seit 1997 können die Gäste abends ohne Vorbestellung auf einem kleinen Steinofen direkt auf dem eigenen Tisch das gewählte Fleisch fettfrei braten. „Die Hitze des Steins reicht aus, um das Fleisch schmackhaft zu garen“, erklärt Kerstin Wald.

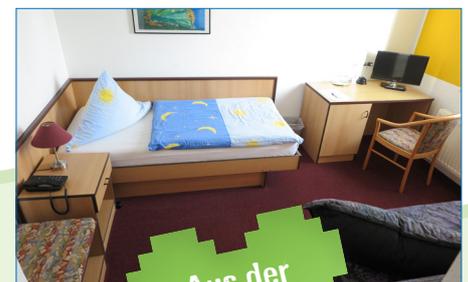
Die meisten Gäste kommen vorbei, um á la carte im Gasthof zu essen. Aber natürlich werden die Räume auch gerne für Familienfeiern genutzt. Wichtig ist es der Familie, mit ihren Gästen in direktem Kontakt zu sein. Kerstin Wald: „Ich liebe es, mit meinen Gästen zu reden. Zufriedene Kunden sind uns sehr wichtig – ein zufriedenes Team ebenfalls. Unsere Arbeit macht uns Spaß und es ist uns wichtig, dass auch unsere Mitarbeiter ihre Arbeit gut mit ihrem Privatleben vereinbaren können. Deshalb haben

wir beispielsweise jeden ersten Sonntag im Monat geschlossen und auch hin und wieder Betriebsruhe.“

Die Pension ist mit zwei Dehoga-Sternen zertifiziert. Die Räume werden regelmäßig renoviert und modernisiert, damit sich die Gäste immer wohlfühlen. Der Restaurantbesuch und die Nutzung der Toiletten ist barrierefrei möglich.

Übrigens: Familie Wald sucht einen zweiten Koch für ihren Gasthof. Der bisherige Zweitkoch ist Ende letzten Jahres nach langjähriger Mitarbeit in den wohlverdienten Ruhestand gegangen. Jetzt wird eine Nachfolge für ihn gesucht.

*Text und Fotos: Nadin Poster*



Aus der  
Region

**Wir sind für Sie da! Sprechen Sie uns an!**

Tourist-Information des Heimat- und Verkehrsvereines „Rochlitzer Muldental“ e. V.

Burgstraße 6 | 09306 Rochlitz

Telefon: 03737 78 63 620 | Telefax: 03737 78 63 622

info@rochlitzer-muldental.de

facebook.com/rochlitzer.muldental | instagram.com/rochlitzermuldental

[www.rochlitzer-muldental.de](http://www.rochlitzer-muldental.de)