

# Hier kocht der Bär

VON JOHANNA WOLFF

Man könnte das Angebot im Höchster Restaurant „Zum Bären“ deutsche Hausmannskost oder gutbürgerliche Küche nennen. Für den Inhaber Frank Wellert aber, der mit dem „Bären“ in diesem Jahr das zehnjährige Bestehen feiert, bedeutet es vor allem eines: „Ehrlichkeit.“ Ehrlichkeit scheint Wellert in jeder Hinsicht wichtig zu sein. So gibt er gleich zu, dass sich auf der Spezialkarte für die Monate Januar bis März zwei Druckfehler eingeschlichen haben. Die Karte verspricht für diesen Zeitraum fünf unterschiedliche Aktionswochen. Da gibt es die Muschel- und Fischwoche und Ungarn wird zu Gast sein. Die Fitness-Woche im März, in der es zum Winterende Fettreduziertes und mehr Gemüse geben soll, wurde versehentlich wieder, so dass es nur vier Variationen gibt. „Eigentlich hatten wir für die zweite Woche etwas anderes geplant“, gibt Wellert zu. Aber jetzt, wo das Missgeschick einmal passiert sei, werde es eben zwei Fitnesswochen geben.

Über kleine Schwächen regt sich Wellert nicht lange auf. Das gilt auch gegenüber seinem Personal. „Wirklich wichtig ist mir aber, dass meine Mitarbeiter eine Freundlichkeit ausstrahlen, die von Herzen kommt“, sagt er. Und tatsächlich zeigt eine kleine Umfrage unter Gästen, dass deren Lob meist in diese Richtung geht. Worte wie „gemütlich“, „heimelig“ und „familiär“ fal-

len sehr oft. Und das obwohl der „Bär“ kein kleines Hinterstübchen ist. Drinnen gibt es hundert, im Sommer, wenn der Biergarten geöffnet ist, noch einmal 200 Plätze.

„Dass den Gästen die familiäre Atmosphäre auffällt, freut mich besonders“, sagt Frank Wellert. Und tatsächlich ist mehr Wahrheit dran, als die meisten Gäste ahnen: Auf der Feier zur Eröffnung des „Bä-



BILD: GEORG KUMPFMILLER

Gutbürgerliche Küche, bestens zubereitet: Frank Wellert, Wirt im Höchster „Bären“.

ren“ hat Wellert seine Frau kennen gelernt. Heute arbeitet sie im Restaurant mit. Und Wellerts Geschäftsführer, ein guter Freund von ihm, ist mit einer der Kellnerinnen liiert.

Bewirtschaftet wird „Bär“ seit 1799, wie die Jahreszahl belegt, die in die Außenfassade gemeißelt ist. Der langen Tradition ist sich Wellert bewusst. „Zu einem Schnitzel gehört bei uns Pommes und Salat“, sagt er – und fügt bestimmt, aber nicht abschätzig hinzu: „Kein Lauchschaumbett und auch sonst keine Schnörkel.“ Auch das bedeutet für Wellert Ehrlichkeit. Eine Brühe werde hier noch aus echten Knochen gekocht, Champignons in Saucen kämen direkt vom Markt. Übrigens immer von einem hessischen Markt. Der Brokkoli etwa stammt von einem Bauern in Okrifel und das Wildschwein aus dem Königsteiner Forst, wie Wellert verspricht. „Und statt Haifischflossen aus Japan gibt es bei uns frischen Fisch aus dem Taunus.“ Verstärkt versucht Wellert auch, Familien als Gäste zu gewinnen. „Viele Eltern haben Angst, dass schreiende Kinder nicht willkommen seien“, hat er festgestellt. Im „Bär“ tritt nun zweimal im Monat samstags ein Zauberer auf, der von Tisch zu Tisch geht. Außerdem bekommen die Kinder Stifte, Blocks und kleine Spielzeuge.

**DAS RESTAURANT "ZUM BÄREN"**, Höchster Schloßplatz 8, ist täglich von 11 bis 23 Uhr geöffnet. Vorbestellungen unter 3093 43. Die Muschel- und Fischwoche, garantiert ohne Sushi, beginnt am Montag, 17. Januar.