

Jubiläum in Diedrichshagen

Wo der Fuchs zu Hause ist



Fuchsbar-Betreiber Norbert Lindau (v. l.), die Servicekräfte Sara, Anton, Mereyem sowie EDV-Mann Jörg Listemann präsentieren eine Auswahl der Fuchs-Deko.

Die Bar von Norbert Lindau in Diedrichshagen wird 15 Jahre alt. Das Jubiläum wird von Mai bis in den Herbst gefeiert.



von **Maria Pistor**
25. Juli 2019, 11:00 Uhr

DIEDRICHSHAGEN | Einen Dackel vor ihrem Lokal haben Norbert Lindau und ein Freund früher einmal für einen echten Fuchs gehalten. "Und das hat uns auf den Namen Fuchsbar für das ehemalige Surfparadies gebracht", blickt Lindau auf seine Anfänge zurück. In diesem Jahr feiert der inzwischen offene Geheimtipp in Diedrichshagen 15. Jubiläum.

Hier in der Fuchsbar beim Küstenwald kehren Wanderer, Strandgänger, Zufalls- und Stammgäste ein. Letztere haben auch dafür gesorgt, dass sich bei der Dekoration die Füchse ständig vermehren. Es gibt sie mittlerweile aus Holz, Papier, Plüsch und Plastik. Und von den Stammtisch-Gästen gab es sogar eine Torte mit einem Fuchs.



Die beleuchtete kleine Fuchsbar hat Norbert Lindau von seinen Stammgästen bekommen.

Die Jubiläumsfeier zieht der Inhaber ein wenig durch das ganze Jahr. "Der Auftakt war im Frühjahr. Derzeit entsteht mithilfe von Jörg Listemann eine DVD und im Oktober soll es noch einmal ein Fest mit Musik geben", verrät der Wirt, der mit allen Gästen und seinem Personal per Du ist. Apropos Personal: Die Kellnerinnen Maria und Julia sind bereits von Anfang an im Team. Drei seiner Angestellten hat er das gesamte Jahr über beschäftigt, auch wenn die Fuchsbar im Herbst und Winter nur am Wochenende geöffnet ist.



Die Kellnerinnen Maria und Julia sind am längsten im Team dabei.

Thüringer Bratwurst ist der Renner

Lindau stammt eigentlich aus Thüringen, wechselte aber durch die Chance, dieses Lokal zu betreiben, an die Küste. Und er nahm das Heiligste mit, was die Thüringer besitzen: die Thüringer Bratwurst. Die bietet er in seinem Ausflugslokal an, das deswegen auch von manchen Gästen Thüringer Biergarten genannt wird. "Die Bratwurst mit einem Kartoffelsalat nach Geheimrezept ist bei uns der Renner", verrät der 51-jährige Gastronom. Auch der Feuertopf gehört zu den Klassikern an dieser Adresse. "Das ist so eine Mischung aus Gulasch und Soljanka", sagt der Chef. Zu seinem Konzept gehört es, dass das gesamte Essen immer frisch zubereitet wird, das gilt auch für die Fischbrötchen, die dadurch nicht ewig in der Auslage liegen.



Petra Scholz, Christiane Schwandt, Petra Herden und Ellen Oldag kommen gern die in die Fuchsbar. Wegen der Bratwurst und weil es hier gemütlich ist.

Gern zu Gast sind hier auch Petra Scholz, Christiane Schwandt, Petra Herden und Ellen Oldag. "Wir haben zusammen gearbeitet und kommen hier gern einmal zusammen. Wir haben hier in der Fuchsbar auch schon Geburtstage gefeiert", sagt Petra Herden. Freundin Petra Scholz stammt selbst aus Thüringen und freut sich auf die berühmte Wurst und einen Schnack mit einem Thüringer.

Bis zum Strand sind es nur 300 Meter

Als Jubiläumsgruß von der Tourismuszentrale hofft Lindau auf eine Verlängerung seines Vertrages. "Wir arbeiten aber gut zusammen", sagt Lindau. Der Antrag auf Verlängerung liegt bereits dort.

Ein Gedanke kreist Lindau derzeit neben dem Jubiläum noch durch den Kopf: "Wir wollen keinen Plastikmüll mehr produzieren, wir denken über ein Pfandsystem für Becher, Tassen und Geschirr nach", sagt Lindau, von dessen Fuchsbar es durch den Wald nur ungefähr 300 Meter zum Strand sind.

Diese Veröffentlichung erfolgt mit freundlicher Genehmigung der NNN-Redaktion vom 25.07.2019

Quelle:

<https://www.nnn.de/lokales/rostock/15-Jubilaeum-in-Diedrichshagen-Wo-der-Fuchs-zu-Hause-ist-id24840682.html>