Wirtshaus am St. Johanner Markt

„Einfach gigantisch“: Neuer „Stiefel“ begeistert die ersten Gäste (mit Fotos vom Eröffnungstag)

14. November 2022 um 07:28 Uhr | Lesedauer: 6 Minuten

Fotos: Der erste Tag im neuen „Stiefel“ 40 Bilder

Foto: BeckerBredel

Saarbrücken. Süffiges Bier, Lewwerknepp und „Gefillde“ mit Fleisch oder Gemüse: Der für viel Geld umgebaute und am Mittwoch eröffnete neue „Stiefel“ am St. Johanner Markt in Saarbrücken hat einiges zu bieten. Was gibt es alles zu essen? Wie teuer ist das Bier? Und was sagen die ersten Gäste?

Teilen Tweeten Weiterleiten Drucken

Thema: Instagram

Von Thomas Schäfer
Reporter

INHALT DES ARTIKELS

Ab dem 27. November jeden Sonntag Frühschoppen mit Blasmusik
Brauhaus „Zum Stiefel“ bietet saarländische Küche mit bajuwarischem Einschlag
Vegetarisches Gericht war die erste Bestellung im „Stiefel“
Bruch-Brauerei offen für „alle Kooperationen“
Neuer Betreiber: „Unglaublich viele positive Rückmeldungen“

„Kann ma drenken“, sagen die beiden älteren Herren, nicken mit dem Kopf und lächeln. Sie meinen das als großes Kompliment. Und tatsächlich ist der halbe Liter Bier vor ihnen schon nach einigen Minuten ausgetrunken. Georg Wyrobisch aus Tholey und Erwin Sträßer aus Lebach-Steinbach haben, wenn man so will, am Mittwoch ein historisches Getränk genossen: das erste Bier im neuen „Stiefel“. Schon seit Jahrzehnten kennen sie das Haus am St. Johanner Markt, Georg Wyrobisch war schon als Schuljunge hier, die Neueröffnung wollten sie sich daher keinesfalls entgehen lassen.

Ab dem 27. November jeden Sonntag Frühschoppen mit Blasmusik

Seit Mittwoch, 11 Uhr, ist Saarbrücken um eine Attraktion reicher, oder besser: Ist eine für die gesamte Stadt prägende Attraktion zurück. Nach fast zweijähriger Total-Renovierung hat das „Brauhaus zum Stiefel“, so der offizielle neue Name, seine Türen wieder geöffnet, nachdem es am Samstag bereits eine Vor-Feier mit 400 geladenen Gästen und viel Polit-Prominenz gegeben hatte. Geöffnet ist ab sofort täglich, ohne Ruhetag von 11 in der Früh bis 11 Uhr am Abend. Ab dem 27. November soll es zudem jeden Sonntag einen Frühschoppen mit Fassanstich, Blasmusik und Brathähnchen geben.

Wie groß das Interesse am neuen „Stiefel“ ist, war am Mittwoch direkt zu spüren. Schon um kurz vor 11 waren die ersten Gäste da, gegen 13 Uhr im Untergeschoss nahezu alle Tische besetzt. Die meisten kamen tatsächlich zum Mittagessen, andere wollten nur ein Bier trinken, einen Tisch reservieren oder sich bloß umschauen. Wieder andere liefen mit gezückten Handys durchs Haus und machten eifrig Fotos. Auch vor den Fenstern konnten man immer wieder Menschen entdecken, die neugierige Blicke ins Innere warfen.

Brauhaus „Zum Stiefel“ bietet saarländische Küche mit bajuwarischem Einschlag

Neben Bier und deutschen Weinen, einem aus saarländische Gerste gebrannten Whisky oder Gin von der Saar gibt es im ältesten und mit insgesamt über 500 Plätzen größten Gasthaus des Landes eine überraschend abwechslungsreiche Speisekarte. Sie steht unter dem Motto „saarländische Küche mit leicht bajuwarischem Einschlag“. Als Vorspeisen werden für knapp unter acht Euro Gerichte wie eine „Saarländische Rindfleischsupp“ oder „Grumbeerkichelcher mit Appelmus“ angeboten, auch „Grienzeich“ findet sich auf der Karte: zum Beispiel der „Brauhaus-Salat“ (mit Lyoner von Schwamm und Senf aus der Bliesgau-Ölmühle für 16,50 Euro) und „Salat Lyonnaise“ mit Speck, Ei und „Hexenkäse“ aus der Hirztaler Käserei (15,50 Euro).

Wer sich damit nicht aufhalten will, kann sich gleich den „Hauptgäng“ widmen: „Lewwerknepp mit Pürée“ etwa, Original Wiener Schnitzel, Käsespätzle, Zwiebelrostbraten oder Kappesstutz (Kartoffeleintopf mit Weißkohl), der auf Wunsch auch mit Dörrfleisch serviert wird. Drei Spezialitäten hebt der neue „Stiefel“ hervor: Gesottenes vom Rind mit Röstkartoffeln und Semmelkren für 25 Euro. Rindergulasch mit hausgemachten Schneebällchen für 21,50 Euro (unser Urteil: gut gewürzt und so zart, dass man kein Messer benötigt). Und drittens ein „Gefillde“ mit Sauerkraut und Speckrahmsoße für 17,50 Euro.

Exklusive Bilder: So sieht der neue „Stiefel“ aus 60 Bilder

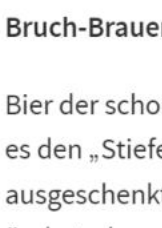
Foto: Thomas Schäfer

Vegetarisches Gericht war die erste Bestellung im „Stiefel“

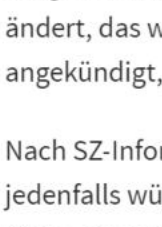
Den „Gefillden“ gibt es für Vegetarier auch mit einer würzigen Gemüsefüllung. Und siehe da: Ausgerechnet die „Gemies“-Variante war am Mittwoch die erste Essensbestellung im „Stiefel“. Eva De Gaetano, 23 Jahre alt und aus Dieffien, bekam das Gericht sogar bereits um kurz vor 12 Uhr aufgetischt. „Sehr, sehr gut“ habe es geschmeckt, sagte sie: „Und es war viel. Man wird gut satt.“ Ähnliche begeistert zeigte sich Roman Baltes aus Wadgassen, der sich den Zwiebelrostbraten schmecken ließ: „Ich bin beim Essen sehr empfindlich, aber das hier ist hervorragend: tolles Fleisch und eine große Portion.“ Zum Braten gönnte er sich einen Weißburgunder von der Mosel, davor hatte er schon ein Hausbier probiert: „Super!“

Das „Stiefel Original“, das Karlsberg eigens für das Wirtshaus braut und per Tanklaster nach Saarbrücken liefert, wo es im „Stiefel“-Keller in sechs 1000-Liter-Tanks lagert, wird im Halbliter-Glas für 5,20 Euro verkauft, die Maß kostet 10,40 Euro. Es wird als „extrem süffig“ angepriesen.

LESEN SIE AUCH



SZ+ Legendäres Wirtshaus in Saarbrücken
Lauter Lobeshymnen für den neuen „Stiefel“ – viel Prominenz bei Party kurz vor Start (mit Fotos)



„Unn? Der Newsletter aus Saarbrücken“
Heute öffnet Stiefel in Saarbrücken wieder – jetzt Gutscheine gewinnen

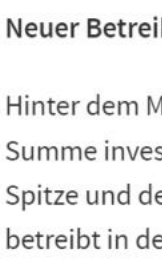
Bruch-Brauerei offen für „alle Kooperationen“

Bier der schon vor Jahren in finanzielle Schieflage geratenen Saarbrücker Bruch-Brauerei, ohne die es den „Stiefel“ und seine rund 300 Jahre alte Tradition nie gegeben hätte, wird derzeit nicht ausgeschenkt, was am Mittwoch vereinzelt bedauert wurde. Ob und wann sich das womöglich ändert, das wollte der neue Betreiber auf Nachfrage nicht kommentieren. Ursprünglich hatte er angekündigt, das Bier als Reminiszenz an die Geschichte des Hauses ebenfalls anzubieten.

Nach SZ-Informationen war vor der nun erfolgten Eröffnung keine Zusammenarbeit möglich. Bruch jedenfalls würde sein Bier gerne wieder im „Stiefel“ fließen sehen. Ex-Regierungssprecher Thorsten Klein, einer der Gesellschafter und Sprecher der ältesten Brauerei des Landes, sagte unserer Zeitung: „Wir sind für alle Kooperationen offen und bringen gerne das Bier der Stadt zurück ins Mutterhaus.“

LESEN SIE AUCH

SZ+ Wer beherrscht den St. Johanner Markt?
Vom Sankt J. bis zum neuen Stiefel – Saarbrückens bisher unbekanntes Gastro-Imperium



SZ+ Nach zwei Jahren Umbau
„Stiefel“ in Saarbrücken wird Wirtshaus der Superlative: Neue Details zum Neustart

Neuer Betreiber: „Unglaublich viele positive Rückmeldungen“

Hinter dem Mega-Projekt „Neuer Stiefel“, in den nach offiziellen Angaben eine siebenstellige Summe investiert wurde, steht die St. Ingberter Place2b-Gruppe mit Cornel Hahnenberg an der Spitze und der Unternehmerfamilie Holzer (Ursapharm, SV Elversberg) als Geldgeber. Place2b betreibt in der Saarbrücker City bereits das „IU“, das „St. J“ und die „Tagesbar“, außerdem unter anderem die Schaumberg-Alm.

Mit dem „Stiefel“ stößt man jetzt in eine neue Gastro-Dimension vor. Bislang läuft es. Man sei mit dem Start „sehr, sehr zufrieden“, sagte Hahnenberg: „Es gibt unglaublich viele positive Rückmeldungen.“ Premieren-Gast Johannes Maas aus Walpershofen fügte am Mittwoch ein weiteres Lob hinzu. Der neue Stiefel sei „einfach gigantisch“.

www.brauhaus-zum-stiefel.de

Hier geht es zur Bilderstrecke: **Fotos: Der erste Tag im neuen „Stiefel“**