

Hier haben schon die Großväter der heutigen Gäste gespeist und getrunken, gefeiert und gesungen: In der Traditionsgaststätte „Rackebrandt“, mitten in Linden. Unser Autor **HEIKO POSTMA** ist auch dort gewesen – und fühlte sich sogleich wie zu Hause.



Gutbürgerlich: „Rackebrandt“-Chef Horst Donner serviert hausgemachte Gerichte.

Fender

So, wie es sich gehört

Dies Lindener Gasthaus ist ein echtes Phänomen, was man schon an den zahllosen Plaketten erkennen kann, die rund um die Eingangstür angebracht sind: Hier treffen sich Gesangsvereine zum Proben, Geselligkeitsvereine zum Stammtisch. Hier wird gekegelt, gefachsimpelt, gefeiert, hier wird getrunken und gegessen. Kurz: Bei „Rackebrandt“ herrscht Leben, und das seit Generationen. Doch obwohl eigentlich alle Räumlichkeiten der „Schank- und Speisewirtschaft“ dauerhaft belegt sind, geht es in der behaglichen Gaststube keineswegs laut zu, vielmehr hannoversch stimmungsvoll: gutbürgerlich eben.

Mag im Hause noch so viel Betrieb herrschen: Der Wirt behält die Übersicht. Zapft Bier, legt Bestecke auf, serviert Speisen und Getränke, räumt ab und hat trotzdem noch die Zeit, mit jedem Gast einen Schwatz zu halten. Schon bei unserem Zweitbesuch wurden wir begrüßt wie alte Stammgäste, und der Wirt wusste

sogar noch, welchen Bitteren wir zum abschließenden Kaffee bevorzugen – den raren Grünen nämlich, destilliert vom Apotheker Meyer.

Gutbürgerlich ist bei „Rackebrandt“ auch die Küche. Gewiss, die Speisekarte ist überschaubar und bietet an Hauptgerichten vor allem das gewohnt Kurzgebratene, vom Schnitzel übers

Doch gut gegessen haben wir, von der der würzig einlagenreichen Hochzeitssuppe (2,50 Euro) bis zur fruchtigen Roten Grütze (2,50 Euro), auch ohne den bewussten Rippenbraten. Gerade die vermeintlich einfachen Gerichte waren besonders überzeugend. Vor allem: Sie waren hausgemacht. Die Tellersülze beispielsweise und das Sauerfleisch (jeweils 5 Euro) – pikant gewürzt, kräftig im Fleisch, mit feinem, klarem Aspik. Dazu gab's einen gemischten Rohkost-Salat und eine Schüssel prachtvoll krosser, goldgelber Kartoffeln. Schlicht ein Genuss. Genau wie die „Matjes nach Hausfrauenart“ meiner Begleiterin (6 Euro): Die zwei Heringsfilets zart im Biss, mit saftigen Zwiebelringen versetzt; die

Sahnesauce mit stattlichen Apfelscheiben angerichtet – alles ohne Schnickschnack, so, wie es sich gehört (und wie man es immer seltener bekommt).

Dazu tranken wir, versteht sich in einer „Schankwirtschaft“, deren Schmuckstück der historische Schank-

tresen ist, ein schönes Härke-Dunkelgezapft noch auf die gute alte Art, nämlich so, dass sich die Schaumkrone bis zum letzten Schluck hält. (Es gibt aber auch Veltins vom Fass, zudem Weizenbier und für notorische Bräuerächter sogar eine kleine Wein-Auswahl.)

Unbedingt solide waren dann auch die Gerichte, die wir beim anderen Mahl aus der (nur etwas!) teureren Edel-Abteilung der Karte wählten: Mein Rumpsteak, groß und fast so zart wie ein Filet, kam vorbildlich medium gebraten auf den Tisch (11,50 Euro). Das Cordon bleu (8,50 Euro) meiner Begleiterin ließ keine Wünsche offen.

Liebevoll komponiert, gelbrot, dann der Pfirsich Melba zum Nachtisch (2,50 Euro). Schillernd dunkelgrün der Bittere aus Meyers Apotheke. Und im Nebengemach wurde goldene Hochzeit gefeiert. Bei „Rackebrandt“ ist das farbige Leben.

GASTSTÄTTE RACKEBRANDT

Brauhofstraße 11, 30449 Hannover, Telefon: 44 26 10

Öffnungszeiten:

montags bis sonnabends 15.30 bis 24 Uhr,

Küche bis 22 Uhr, sonn- und feiertags geschlossen.

Hinweise für Gehbehinderte:

zwei (flache) Stufen am Eingang, Toiletten ebenerdig

Geschnitzelte bis zum Schweinefilet. An manchen Tagen freilich gibt's auch etwas Besonderes – gefüllten Rippenbraten etwa, von dem alle Gäste schwärmen. Diese Braten-Tage allerdings muss man erfragen, was wir nicht wussten, aber hiermit weitersagen.



Fazit: Ein Gasthaus im besten Bürgersinne