



Krauses Schweinehaus

Podbielskistr. 73, Hannover
 Telefon 0511-66 73 67
 Täglich ab 17 Uhr, außer an Feiertagen
 Küche bis 22 Uhr

Rackebrandt

Brauhofstraße 11, Hannover
 Telefon 0511-442610
 Montag bis Samstag 15.30 bis 23 Uhr
 Küche bis 22 Uhr

Reimanns Eck

Lister Meile 26, Hannover
 Telefon 0511-31 35 30
 Täglich ab 11.30 Uhr

Kaiser

Schaufelder Str. 27, Hannover
 Telefon 0511-164900
 Montag bis Freitag 11-15 und 17-1 Uhr
 Samstag und Sonntag 17 - 1 Uhr

Vater & Sohn

Warmbüchenstrasse 30, Hannover
 Telefon 0511-321276
 Montag bis Freitag ab 16 Uhr

FOTO: KAR-VISION - FOTOLIA.COM

Kroths Kulinarische Kolumne

Bratkartoffel-Paradiese

Von wegen Reste-Essen. Bratkartoffeln sind das Symbol für heimische Geborgenheit schlechthin. Und ein Zeichen **GUTER KÜCHE**.

Wer sie „wie bei Müttern“ zubereitet, darf sich seiner Stammgäste sicher sein. **nobilis** hat getestet, mit welchem Gastwirt sich ein Bratkartoffel-Verhältnis lohnt.



TEXT: ROBERT KROTH

Mal ehrlich – wir lieben sie doch alle. Jene goldbraunen Kartoffelscheiben, die in der gusseisernen Pfanne vor sich hin brutzeln und aus jedem Raum ein Zuhause machen. Sie sind nicht nur ein Gericht, sie sind die in Butterschmalz gebratene Erinnerung an Kindheit und unbeschwertes Schlemmen. „Wie bei Müttern“ ist folglich auch das höchste Lob, das die fremdgebratene Kartoffel aus gutbürgerlichen Kehlen erwarten darf. Kein Wunder, wenn nicht Restaurants, sondern vielmehr Gastwirtschaften und Kneipen Anwärter auf die Bratkartoffel-Krone sind.

Von der Haxe bis zum Schnitzel – Krauses Schweinehaus in der Podbielskistrasse bietet seit mehr als 20 Jahren deftiges vom Borstenvieh. Und natürlich Bratkartoffeln. Die Ausstattung passt zum Namen. Wie überall ist die Atmosphäre familiär und freundlich. Zwar ist heute Eisbein-Tag, aber wir entscheiden uns für einen anderen Klassiker – hausgemachtes Sauerfleisch mit frischen Zwiebeln und Remoulade. Letztere ist sehr gut, das Sauerfleisch besteht hingegen aus wenigen großen und trockenen Fleischqua-

dern. Und auch die Bratkartoffeln sind eher lustlos, wenig gewürzt und fettig. Sehr gut hingegen ein knuspriges Rösti mit frischen Pfifferlingen. Das lassen wir noch als Variante der Bratkartoffel durchgehen.

Eine echte Institution ist das Rackebrandt in Linden. In vierter Generation betreiben Andrea und Horst Donner die rustikale Schank- und Speisewirtschaft, die bereits 1896 als Gaststätte diente. Nach dem Krieg zog hier sogar vorübergehend das Standesamt ein. An den Wänden hängen alte Stiche, Rechnungen aus den dreißiger Jahren des letzten Jahrhunderts und Plaketten zahlreicher Sängerschaften und Chöre, die hier regelmäßig proben. Im Rackebrandt wird jeder der soliden Holztische zum Stammtisch. Entsprechend ironisch-humorvoll ist der Service. Die Lindener Schweinerei, ein Schweinegeschnitztelt, ist etwas überwürzt und trocken. Dafür ist das Sauerfleisch ausgezeichnet. Die Bratkartoffeln sind wunderbar. Knackig und mit reichlich Zwiebeln. Dazu ein frisch gezapftes Härke Pils. Die handgeschriebene Rechnung weist kaum mehr als 10 Euro pro Person aus. Verständlich, dass hier jeder Platz belegt ist.

Ähnlich gut besucht ist auch das Reimanns Eck, das ehemalige Härke-Eck in der Lister Meile. Wenige Meter vom Clichy, seiner Botschaft der französischen Küche, betreibt hier Gasto-Legende Ekkehard Reimann ein deutsches Pendant mit allem, was die sogenannte gutbürgerliche Küche so hergibt. Von der Rinderroulade bis zum Eisbein, vom Schnitzel bis zum Braunkohl. Einen deutlich französischen Einschlag haben die Speisen dennoch. So gibt es zu herrlicher Eisbeinsülze eine Sauce Tartare und die Kartoffelsuppe enthält reichlich Riesling. Das Jägerschnitzel vom Duroc-Schwein ist perfekt gebraten und wird mit frischen Pilzen in leichter Sauce serviert. Kein Vergleich zu den schweren braunen Saucen, die sich andernorts über die Schweine ergießen. Man spürt den Meister. Die Bratkartoffeln sind sehr schön kross und als einzige der Testteilnehmer reichlich mit Speck gebraten. Eine sehr gute Nummer drei.

Den ersten Platz teilen sich gleich zwei Gaststätten, die beide das Zeug zum Wohnzimmer haben: Das Kaiser in der Schaulfelder Strasse und das Vater & Sohn in Mitte. 74 Jahre führte die Familie Kaiser das Res-

taurant in Universitätsnähe, dann wurde es ein „deutsches Bistro“ mit deutlich umfangreicherer Karte und ist jetzt im Besitz von Zurab Mikava, der die langjährige Tradition seines Lokals mit ansteckender Begeisterung fortführt. Als wir eintreten, jubeln Fans den Fußballspielern auf der Fernsehmatte zu, an einem anderen Tisch wird hitzig über Politik debattiert. Auch hier ist es trotz fortgerückter Stunde voll, auch hier fühlen wir uns gleich heimisch. Das nimmt noch zu, als uns wildfremde Tischnachbarn zuprosten. Wir genießen unser dunkles Staropramen aus Prag. Und erst recht unser Schweineschnitzel mit Pfifferlingen. Das Schnitzel ist schön dünn geklopft, frisch ausgebraten mit welliger Panade. Die Pfifferlinge dazu sind knackig und perfekt gewürzt. Und nun die Bratkartoffeln: Nicht zu dünn geschnitten, scharf angebraten mit genau der richtigen Menge Zwiebeln. Nur mit dem Pfeffer war der Koch etwas zu großzügig. Legendar ist auch das einzigartige Whisky-Angebot. Wunderbar.

Das Vater & Sohn ist nicht nur dem Namen nach ein Familienlokal. Anne Krauskopf betreut mit über 70 Jahren noch immer die Gäste, ihr Sohn Axel steht hinter dem Tresen, seine Frau Anne sorgt für die Küche. Im Vater & Sohn geht es also zu wie bei Müttern. Wir fühlen uns in den großen Gasträumen sofort wohl. Hier scheint die Zeit seit der Gründung als Gaststätte 1962 stehen geblieben zu sein: Alte Ansichtskarten, Fachwerkbalken, Petroleumleuchten und Klimageräte, die an Radioapparate aus alten Tagen erinnern. Diese Gemütlichkeit hat nichts muffiges, sie wirkt authentisch und einladend. Man merkt den Gerichten an, dass sie alle frisch zubereitet werden. Das Schnitzel ist eben erst paniert worden und kommt geradewegs aus der Pfanne. Eine echte Offenbarung sind die nach altem Rezept eingelegten süß-sauren Bratheringe. Und natürlich die Bratkartoffeln – herrlich buttrig und kross. Anne Krauskopf-Engel serviert sie mit einem wissenden Lächeln. Wir stoßen mit unseren König-Pilsenern auf sie an.

Vermutlich habe ich mich mit dieser Hitliste endgültig in die Nesseln gesetzt. Denn natürlich hat jeder sein persönliches Bratkartoffel-Paradies in dieser Stadt. Sollten Sie eines von meinen noch nicht kennen – Paradiese kann man nie genug haben. ■