



»Ich bin halt ein bunter Vogel«

»Zu den vier Linden« im Braunschweiger östlichen Ringgebiet war als Szenelokal schon seit Jahrzehnten kult, bevor das Traditionshaus wieder das wurde, was es um die Jahrhundertwende schon einmal gewesen ist – Restaurant und Café. Der alte Schriftzug über der Eingangstür zeugt davon. Seit sechs Jahren verwöhnt Lindenwirt Wolfgang »Elvis« Haberkamm, eine über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Persönlichkeit mit Eintrag im »Who's Who«, seine Gäste nun mit Maronenschaumsuppe, Lammrückenfilet in Thymiansauce, Lunette al »Tartufo« und hausgemachtem Orangen-Tiramisu.

Als der studierte Gymnasiallehrer für Theologie und Soziologie 1993 das Lokal übernahm, war es eine reine Eckkneipe. Zu essen gab es Buletten und Soleier. Das war alles. Haberkamm baute an, baute um und ließ auch eine Küche einbauen. Seitdem gab es auch eine Speisekarte. Aber: »Gehobene Küche war das nicht.«

Das hat sich geändert. In den »Vier Linden« speisen jetzt auch die Gourmets. Die Winter- sowie Weihnachtskarte werben mit Schaumsüppchen vom Muskat-Kürbis, knusprig gebackener Brust von der Hafermastgans, Duett von Reh- und Fasanenterrine auf Rucolasalat und Tomaten, dazu Quittensenf, Wildpreisel-

beeren und Bratkartoffeln. Es locken der zarte Rehbraten »Försterin Art« mit Speckrosenkohl, Waldpilzrahm, Preiselbeerbirne und Kartoffelklößen und die rosarot gebratenen Scheiben von der Barberie-Entenbrust auf Orangen-Grand-Marniersauce.

Ein Wirtshaus mit Patina

Auch die Desserts sind ausgesucht: warme Zwetschgen in Rum und Zimt, dazu Walnuss-eis mit Mandelsplitter und Panna Cotta auf Waldbeergrütze. »Ich habe Gäste von Volkswagen, von Volkswagen Financial Services, Siemens kommt mit einer ganzen Abteilung, Pianofabrik Schimmel, die Agentur PR-Nord hat jetzt einen Tisch bestellt.« Der Ruf der »Vier Linden«, eine ausgezeichnete Küche zu führen, hat sich gefestigt. Wolfgang Haber-



Freudig bei der Arbeit: die beiden Chefköche Sabine Bothe und Hansgeorg Borhenn.



Links: Lindenwirt Wolfgang »Elvis« Haberkamm. Oben: In der Nacht wird das Restaurant wieder Szenelokal: Innenansicht vom Wirtshaus mit Patina.

Fotos: Peter Sierigk

kamm: »Bei mir gibt es Gerichte, die sonst in Braunschweig keiner hat.« Berliner Blutwurst zum Beispiel, Hirschschnitzel in der Haselnusskruste und die ganz speziellen Fränkischen Bratwürstchen von der Metzgerei Hübner in Laubenzedel. »Da leckt man sich die Lippen nach.«

Der Keller hält eine kleine, aber feine Auswahl an Spitzenweinen bereit: Badischer Riesling, Kaiserstühler Grauburgunder, italienischer Vernaccia, ein Rosé der Winzergenossenschaft Beaume-de-Venise, Côtes du Rhone, ein Roter Côtes du Ventoux und als Geheimtipp ein »La Chapelle«. Champagner gefällig? Veuve Pelletier oder Veuve Clicquot? Der Lindenwirt empfiehlt Champagner A.O.C Rosé Grand Cru von Pierre Moncuit, einem Familienbetrieb, ansässig seit über 100 Jahren in Le Mesnil.

Von der Eckkneipe zum Restaurant mit gehobener Küche, das war schon eine Umstellung. Sie hat sich gelohnt. Viele Stammgäste sind geblieben, neue Gäste sind dazugekommen, Familien mit Kindern, mehr jüngere Leute. In den »Vier Linden« verkehrt heterogenes Publikum, abhängig von den Tages- und Uhrzeiten. Am Nachmittag ist es Café, am Abend Restaurant und nach 22.30 Uhr, wenn das Theater schließt und das Kino aus ist, wird es wieder Szenekneipe. So mancher Gast hat hier sein »zweites Zuhause« gefunden, und das seit mehr als zwanzig Jahren.

Geliebt ist daher, parallel zur gehobenen Küche, die alte, deftige Speisekarte mit Sauerfleisch, Hoppelpoppel und Strammem Max und natürlich gibt es auch zur Winterszeit den Braunkohl mit original Braunschweiger Breggenwurst mit Kasseler, Brat- oder Salzkartoffeln. Doch auch »gehobene« Pastagerichte wie hausgemachte Lasagne, Black Tiger Prawns auf Tagliatelle oder Spaghetti, geschwenkt in Salbei-Parmesello-Butter fehlen nicht.

Der Wirt als »Muff« in »Die verkaufte Braut«

»Zu den vier Linden« ist und bleibt ein Lokal mit Patina. An den Wänden hängen Fotografien, die den Wirt mit Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens zeigen, lokale Größen, Politiker, Schauspieler. Traditionell lässt auch das Internationale Filmfest Braunschweig seinen Preisverleihungssonntag im November mit den Preisträgern hier ausklingen. Diese Wände haben viel erlebt. Wolfgang Haberkamm arbeitet an einem Buch über seine Erlebnisse als Lindenwirt. Viele Anekdoten

Seit über 100 Jahren im Viertel berühmt: »Zu den vier Linden«.

werden vorkommen, Lokalhistorie eben. »Ich habe mich zu einer Persönlichkeit entwickelt, die auch ein bisschen zum Stadtbild dazugehört«, sagt er und scherzt: »Wie die Harfenagnes.« Da wundert es wenig, dass ihm in der Oper »Die verkaufte Braut« vom Generalintendanten des Staatstheaters, Joachim Klement, eine Rolle angetragen wurde: »Muff«, ein Komödiant. Eine Sprechrolle. »Singen kann ich ja nicht.« Jede Aufführung ausverkauft mit 1200 Zuschauern auf dem Burgplatz. »So weiche Knie hatte ich seit Jahren nicht mehr.« Autogramme hat er doch gegeben.

Den Spitznamen »Elvis« erhielt der Sangesuntüchtige denn auch, als er in der Schule den Elvis Presley-Hit »Tutti Frutti« parodierte. Er erhielt auch eine kräftige Ohrfeige vom Lehrer. Die Ohrfeige wurde verschmerzt, der Spitzname blieb. »Ich bin halt ein bunter Vogel.«

maru

