

WIRT IM „ZU DEN VIER LINDEN“

Wolfgang „Elvis“ Haberkamm

Der Braunschweiger Elvis

Eine beeindruckende Mähne auf dem Kopf, ein markanter Gesichtsausdruck, eine außergewöhnlich tiefe Stimme. Das ist Elvis. Aber von welchem Elvis ist hier die Rede? Von Wolfgang „Elvis“ Haberkamm, das Kult-Phänomen der Braunschweiger Wirtshäuser.

You are always on my mind – sang Elvis Presley in den 1970er Jahren und so war es schon immer, wenn ich mir etwas in meinem Kopf gesetzt habe. Ich bin nicht ein Mensch, der großartig lang rational abwägt. Viel mehr lasse ich mich von meinem Gefühl, von meinen Impulsen treiben. Hat sich eine Idee in meinem Gehirn festgesetzt, ist diese always on my mind, so wird es schwer, sie wieder zu verdrängen. Auf dieser Art habe ich viele Wege in meinem Leben eingeschlagen. Ich bin schon Pastor gewesen, Schullehrer, Tischler, Bauleiter, Geschäftsführer eines Edelrestaurants und natürlich auch Wirt. Die Wahl, das historische Lokal „Zu den Vier Linden“ zu übernehmen, das seit 1896 an der Straßenecke im Braunschweiger östlichen Ringgebiet liegt, gehörte ebenfalls zu den spontanen Bauchentscheidungen.

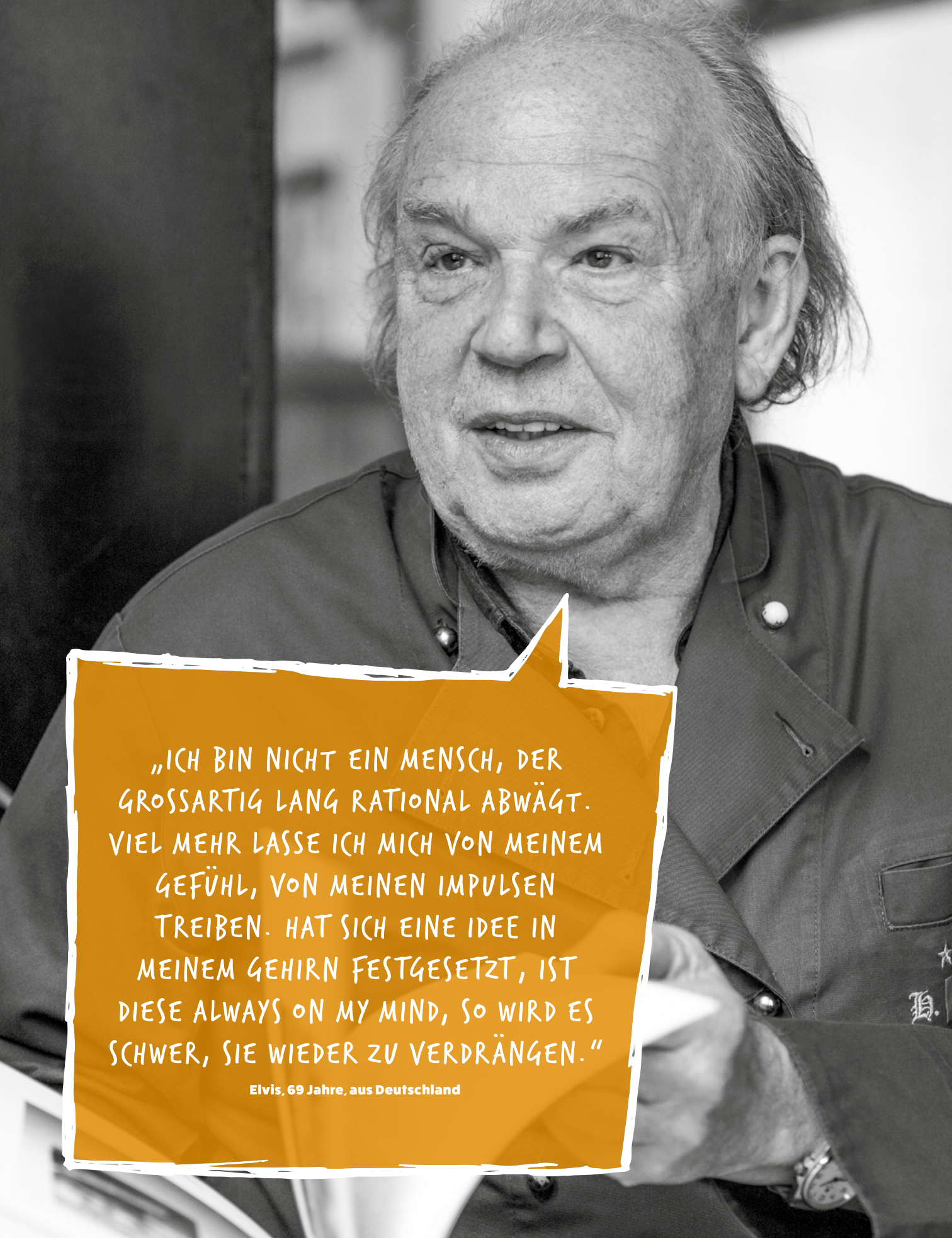
Ich habe mich schon immer wohl gefühlt in der „Linde“.

Damals, als ich nur ihr Stammgast war, war das ein etwas schäbiger Ort. Proleten und alternative Akademiker besuchten den Laden. Als ich den Laden übernahm, verfügte die „Linde“ noch nicht über eine Küche. Also brieten wir in unserer Wohnungsküche 80 Buletten, die abends im Lokal verkauft wurden. Seitdem hat sich die „Linde“ zu einem Wirtshaus weiterentwickelt. Aufgrund der

weitreichenden gastronomischen Geschichte des Lokals, entschied ich mich für die traditionelle Deutsche Küche, die selbstverständlich auch von den Einflüssen anderer Länder lebt. Heute bietet die „Linde“ eine vielfältige Speisekarte an, für den unterschiedlichen Geschmack und mit unterschiedlichen Preiskategorien. Denn den „Linden“-Charakter, der auch mich von Anfang an fasziniert hatte, wollte ich beibehalten: Es sollte ein Lokal für die Braunschweiger Bevölkerung bleiben, ein Treffpunkt für Anwälte und Politiker, für Angestellte und Arbeiter, für Künstler und Schauspieler, für junge Heranwachsende und Träumer. So unterschiedlich wie das Klientel sind auch die kulinarischen Spezialitäten: Bestellt werden können unterschiedliche Gerichte, wie Braunkohl aus der Region, fränkische Wurst aus Nürnberg, aber auch hausgemachte Lasagne. Ebenso vielfältig sind die Biersorten, die Weine und die Spirituosen.

Spätestens beim Betreten meiner „Linde“ wird der Elvis-Bezug unverkennbar. Überall an den Wänden hängen zahlreiche Schnappschüsse von mir und berühmten Persönlichkeiten aus Braunschweig und von überall. Die Fotos hat mein „Paparazzo“ geschossen – „Linde“-Fotograf und treuer Freund, der mich, stets bewaffnet mit seiner Fotokamera, auf Veranstaltungen begleitet.





„ICH BIN NICHT EIN MENSCH, DER
GROSSARTIG LANG RATIONAL ABWÄGT.
VIEL MEHR LASSE ICH MICH VON MEINEM
GEFÜHL, VON MEINEN IMPULSEN
TREIBEN. HAT SICH EINE IDEE IN
MEINEM GEHIRN FESTGESETZT, IST
DIESE ALWAYS ON MY MIND, SO WIRD ES
SCHWER, SIE WIEDER ZU VERDRÄNGEN.“

Elvis, 69 Jahre, aus Deutschland



REHTERRINE

Nach einem alten provenzalischen Rezept von Josephine Bach (Jahrgang 1924) aus Saint Pantaléon, Limousin, überarbeitet von Lindenkoch Hansgeorg Burhenn.

Zutaten für 6 Personen

475 g Rehfleisch ohne Knochen	100 ml Sahne	25 ml Weinbrand
1 TL frischer Rosmarin	1 Prise Nelkenpulver, gemahlen	1 Knoblauchzehe
125 g Kalbsleber	1 Eigelb	1 Lorbeerblatt
1 TL frischer Thymian	1 Prise Piment, gemahlen	Salz und Pfeffer aus der Mühle
300 g fetten Speck (mild geräuchert)	25 g Butter	40 g Walnüsse
1 TL frischer Salbei	1 Prise Muskat, gemahlen	
	1 mittlere Zwiebel	

Fleisch

Das Rehfleisch und die Kalbsleber in lange dünne Streifen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in Würfel schneiden, Rosmarin, Thymian und Salbei fein hacken. 200 g Speck in dünne Scheiben schneiden und die Terrinenform damit auslegen, so dass der Speck gut überlappt. Walnüsse grob zerstoßen. Das geschnittene Rehfleisch und die Kalbsleber in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer leicht würzen und in eine Schale legen.

Marinade

Für die Marinade Zwiebeln und Knoblauch in die noch heiße Pfanne geben und anschwitzen. Frische gehackte Kräuter dazugeben, durchschwenken und mit Weinbrand ablöschen. Die Marinade auf das angebratene Fleisch geben und zwei Stunden ziehen lassen. Das restliche Fleisch, Kalbsleber und 100 g fetten Speck in kleine Stücke schneiden, die Gewürze dazu tun und durchrühren.

Das angebratene Fleisch und die Leber aus der Marinade nehmen und an die Seite legen. Die Marinade zu dem rohem Fleisch geben und vermengen, alles durch einen Wolf mit mittlerer Lochscheibe drehen. Ofen vorheizen auf 160 Grad. Sahne, Eigelb und die zerstoßenen Walnüsse in die Masse geben, gut vermengen

und mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Ein Drittel der Masse in die Terrinenform füllen und fest andrücken. Das gebratene Rehfleisch und die gebratene Kalbsleber je zur Hälfte darauf verteilen. Das zweite Drittel der Masse darüber verteilen und festdrücken. Darauf das restliche gebratene Fleisch legen und dann die letzte Schicht der Masse gut verstreichen. Das Lorbeerblatt in die Mitte der Terrine legen und mit dem überlappenden Speck zudecken. Die Terrinenform mit Alufolie gut abdecken.

Die Terrinenform in ein Wasserbad stellen und circa 60 Minuten im Ofen bei 160 Grad garen. Die fertige Terrine auskühlen lassen und den Fond abgießen. Die kalte Terrine in Scheiben schneiden und mit frischen Blattsalaten in Balsamicovinaigrette, Preiselbeeren und Quittensenf anrichten.

Dazu warmes Ciabatta reichen.

