



Als Restaurant - Café - Szenelokal echter Kult in Braunschweig

»Zu den vier Linden«

„Zu den vier Linden“ im Ursachen Ring- gebiet Braunschweigs ist eine Institution. Es war bereits jahrzehntelang ein Szenelokal, bevor das Traditionshaus wieder zu dem wurde, was es schon um die Jahrhundertwende war - Restaurant und Café. Der alte Schriftzug über der Eingangstür beweist das: „Heute ver- wohnt Lindenwirt Wolfgang „Elvis“ Ha- berkamm seine Gäste kulinarisch mit er- lesenen Küchen-Kreationen - aber auch mit deftiger Hausmannskost.“

Eigentlich ist Wolfgang Haberkamm Theologe und Soziologe, war Gymnasi- allehrer. Anno 1993 wagte er sich auf neues Terrain. Er übernahm das Lokal in Wiesenstraße 5, das damals eine reine Eckkneipe war. Die „Speisenkarte“ be- stand aus Buletten und Soleiern. Wolf- gang Haberkamm wollte etwas anderes. Er baute das Lokal komplett um und er- ließ eine Küche einbauen. Seitdem gibt es eine richtige Speisekarte.

Am Anfang standen traditionelle Gerich- te. Erst im Laufe der Jahre wurde das „Vier Linden“ auch für Gourmets attrak- tiv. Antipasti misti mit ausgemachter Ge- müseauwahl und Mozzatella oder ein mediterraner Vorspeiseteller stehen auf der Karte. Der Gast kann aus einer Pas- tauswahl - Lasagne, Tagliatelle, Tortel-



Wolfgang „Elvis“ Haberkamm begrüßt in seinem Lokal die Gäste persönlich. Für ihn nichts Besonderes, denn, so sagt er, ein Gastwirt ist eigentlich jemand, der seine Gäste bewirtet. Und Wolfgang Haberkamm macht das gern.

Gäste sind hinzu gekommen. Heute ver- kehren viele jüngere Leute in den „Vier Linden“, junge Familien mit Kindern. Bei aller Innovation und Veränderung im Laufe der Jahre: „Zu den vier Linden“ ist und bleibt ein Lokal mit viel Patina. Es hängen Fotos an den Wänden, die Wolf- gang Haberkamm mit Persönlichkeiten des öffentlichen Lebens zeigen. Dazu gehören lokale Politiker und Schausple- ler. Nicht zufällig feiert das Internatio- nale Filmfest Braunschweig seinen Aus- klang im November stets in den „Vier Linden“.

Wolfgang „Elvis“ Habermann ist selbst eine Persönlichkeit des öffentlichen Le- bens in Braunschweig. Ein Höhepunkt in seinem Leben war sicher die Mitwirkung in der „Burgplatz“-Inszenierung „des Staatstheaters in der Oper „Die verkauf- te Braut“ vor zwei Jahren. Er habe noch nie vorher so weiche Knie gehabt“, ein- nert sich der Gastronom an die Vorstel- lung von 1200 Zuschauern auf dem Burgplatz. Es war eine Sprechrolle, Sin- gen kann er nicht. Und doch verdankt er einer Gesangsleh- re seine Spitznamen Elvis. In der Schule parodierte er einst den „King“, führte „Tutti Frutti“ auf. Als Belohnung gab es eine Ohrige vom Leiter - und den Spitznamen Elvis.



Hansgeorg Burthem ist mit Freude bei der Arbeit. Der Ruf der Küche der „Vier Linden“ ist ausgezeichnet, wozu auch seine Kreation „Hansgeorgs Terrine“ beigetragen haben dürfte. Seinem Chef Elvis ist es recht.



Das Traditionshaus für Jung und Alt.



»Zu den vier Linden« im östlichen Ringgebiet, Wiesenstraße 5, Telefon 0531-337271, E-Mail w.haberkamm@vierlinden.de, www.vierlinden.de

lini und Spaghetti - wählen. Medallions von der Schweinende oder ein Rump- steak vom argentinischen Rind warten auf die Freunde hochwertiger Fleischge- richte.

Auch die Desserts sind ausgesucht: hausgemachtes Amarettoiramisu (Tra- misu mit frischen Früchten vom Markt), Parfaitsteller (Verschiedene Sorten hausgemachte Parfaits mit frischen Früchten dekoriert) und weitere Kreatio- nen gibt es in den „Vier Linden“.

Aber Wolfgang Haberkamm hat auf der Karte auch immer noch die Gerichte, mit denen er vor 21 Jahren angefangen hat - Currywurst, Sauerfleisch, Hoppel Pop- pel oder Strammer Max. Auch das ist Kult in den „Vier Linden“. Der Ruf der Küche des Restaurants ist inzwischen über Braunschweigs Grenzen hinaus ge- drungen und hat sich nachhaltig verfestigt.

Die Umstellung von der Eckkneipe zum Restaurant mit gehobener Küche hat sich offensichtlich gelohnt. Obwohl es eine erhebliche Umstellung, auch für die damaligen Gäste bedeutete. Viele von ihnen sind Stammgäste geblieben, neue

Fotos: Vier Linden