



Solides Brunch im Wienecke XI.

„Kinder Spezial“ heißt es jede erste Woche im Monat. Dann testen wir die Kindertauglichkeit von Restaurants. Heute: die Brauereigaststätte Wienecke XI., direkt am Landschaftsschutzgebiet Leineauen in Wülfel.

VON CLAUDIA KERSTING

1 Das Ambiente: Im Stil eines Landhotels gehalten, wartet auch das Restaurant mit viel dunklem Holz auf, ohne piefig zu sein. Zwischen der in Blau gehaltenen Tischdekoration brennt bei unserem Eintreffen bereits eine Kerze.

2 Die Stimmung: Kurz nach elf Uhr an diesem Sonntag haben sich schon viele Gäste eingefunden. Zumeist in größeren Gruppen werden runde Geburtstage und andere Ehrentage gefeiert. Wir bekommen einen kleinen Tisch zugewiesen. Der fünfte Stuhl ist im Gang dazugestellt worden. Aber für die Jüngste wird das wohl gehen.

3 Der Service – aus Kindersicht: Obwohl – wie bei Familienfeiern üblich – einige Kinder anwesend sind, gibt es keinerlei Spielangebot.

Kaum haben wir Platz genommen, bietet uns die freundliche Servicekraft einen Kaffee an, fragt nach den Wünschen der Kinder. Kakao und ein Glas Milch werden

sofort gebracht. Wir lassen uns den Weg zum Buffet erklären und ziehen los. Das Brunch-Buffet ist in einem langen Gang großzügig aufgebaut. Einer der Köche spricht die Kinder sofort an: „Wenn ihr nachher lieber Nudeln möchtet, sagt einfach Bescheid.“ Wir bedanken uns für diese Aufmerksamkeit und verschaffen uns erst einmal einen Überblick.

4 Essen & Trinken: Die Speisen sind sinnvoll und großzügig verteilt angeordnet. So kommt es zu keinem Gedränge. Lachsvariationen, Garnelen und anderer Fisch fehlen ebenso wenig wie Fleischpastete, Mini-Rumpsteaks, eingelegtes Rindfleisch, Roastbeef, Hochzeitssuppe und verschiedene Salate. Auch das Müsliangebot ist groß. Begeistert sind wir von den reichhaltigen Obstplatten und frischem Obstsalat, der immer wieder nachgefüllt wird – einfach fantastisch. Weniger Euphorie ernten die warmen Gänge. Der Schweinebraten in Curryrahm mit Pfirsich und Banane überbacken ist lecker. Da es keinen Reis gibt, essen wir ihn mit Kartoffelkloß – nur semi-optimal. Besser ist da der Grünkohl mit Bregenwurst, dem auch das lange Warmhalten nicht geschadet hat. Die Kinder streiken bei den warmen Gerichten, löfeln lieber Joghurt und Obstsalat. Die beiden Desserts, Orangenschau und eine braune Variante, mögen sie nicht

(„Schmeckt voll künstlich!“). Großes Lob gibt es aber für die freundliche Bedienung, die aus einem Körbchen Vanille-Eis am Stiel verteilt.

Kinderfazit: Die Jüngste fand es toll: „Der Koch war nett. Der hat mir das Müslihäuschen vom Regal geholt, weil ich da noch nicht ran gekommen bin.“ Auch ihren Brüdern hat es gefallen: „Das hat Spaß gemacht. Aber Bücher oder eine Spielecke wären auch schön gewesen.“

Elternfazit: Ein Brunch ist für Kinder immer eine tolle Sache. Ausschauen, was man möchte, und dabei freundlich bedient werden – das gefällt auch Eltern. Die Preisgestaltung für Kinder ist moderat. Bis zum 16. Lebensjahr zahlen sie einen Euro für jedes Lebensjahr. Erwachsene sind mit 27,50 für alle Speisen und Getränke dabei. Ein solides Angebot – nicht nur für Familienfeiern. ★★☆☆

Ja		Nein
<input type="radio"/>	Spielangebote?	<input checked="" type="radio"/>
<input checked="" type="radio"/>	Kinderkarte?	<input type="radio"/>
<input type="radio"/>	Spielplatz?	<input checked="" type="radio"/>
<input checked="" type="radio"/>	Behindertengerecht/ Kinderwagengerecht?	<input type="radio"/>
<input checked="" type="radio"/>	Wickelmöglichkeit?	<input type="radio"/>

Wie bezahlen?
bar, EC, Kreditkarten



WAS DARFS SEIN: Rick Saalman präsentiert das Brunch-Buffet in der Brauereigaststätte Wienecke XI. Foto: Wilde



**Brauereigaststätte
Hotel Wienecke XI**
Hildesheimer Str. 380
30519 Hannover
Tel.: 0511/12 611-0
Täglich 6 bis 22 Uhr,
Brunch sonntags von 11
bis 14 Uhr (nicht zu
Messezeiten).