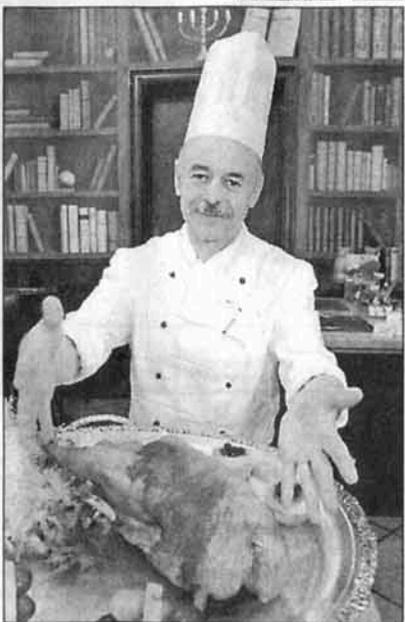
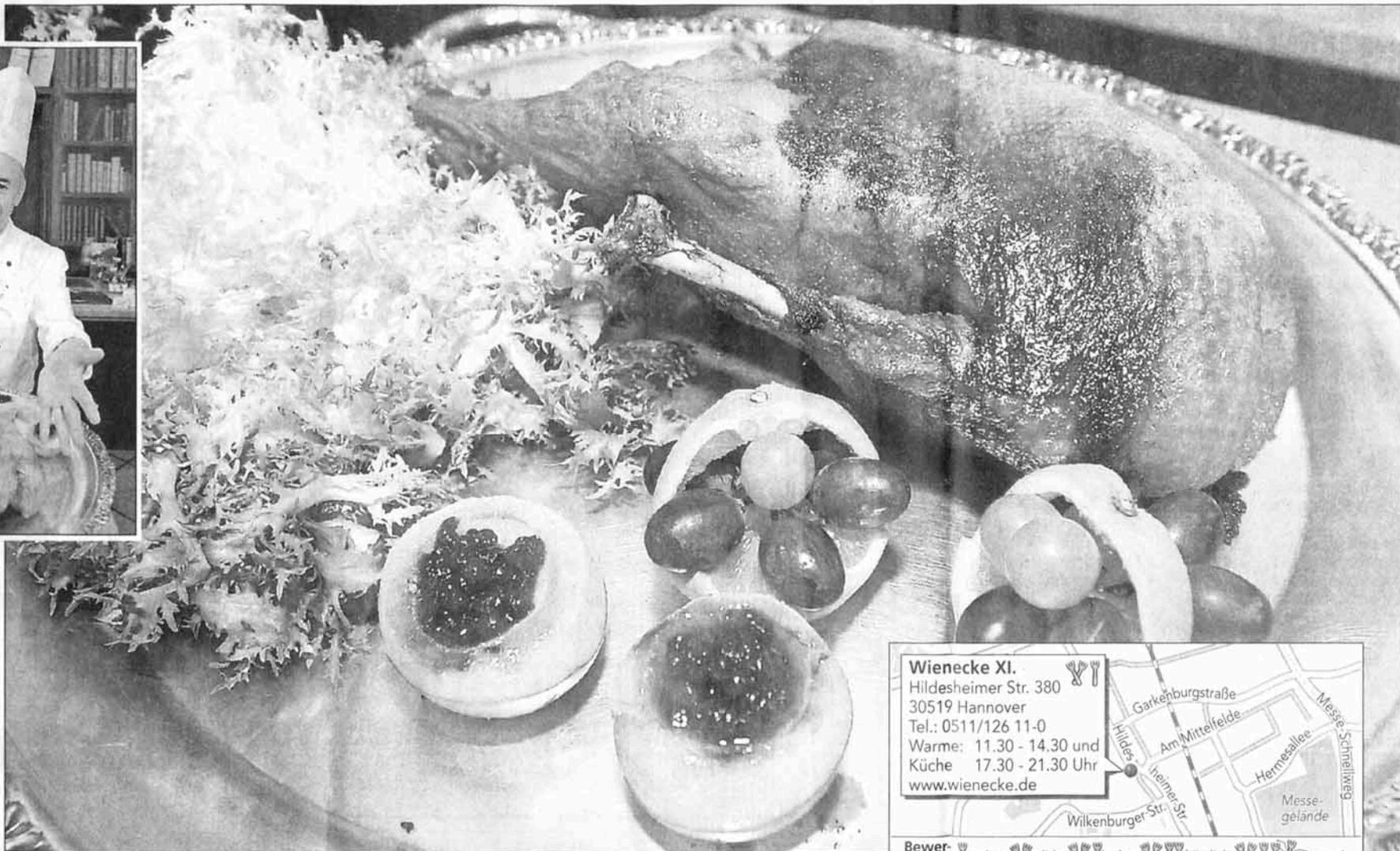


DER NP-RESTAURANTTEST: WIENECKE XI. IN WÜLFEL



**FRISCH AUS DER BRATRÖHRE:** Küchenchef Dietmar Jacobs brutzelt das Federvieh in allen gewünschten Varianten: Gans ganz, Gans satt, Gans ganz normal ... Aber immer schön saftig und knusprig. Foto: Decker



**Wienecke XI.**  
 Hildesheimer Str. 380  
 30519 Hannover  
 Tel.: 0511/126 11-0  
 Warme: 11.30 - 14.30 Uhr  
 Küche: 17.30 - 21.30 Uhr  
[www.wienecke.de](http://www.wienecke.de)

**Bewertung:** essbar solide lecker köstlich superb

# Gans ganz traditionsbewusst

**Mit dem Martinstag beginnt die köstliche Zeit des schweren Bratgeflügels: Gans, bei Wienecke ganz traditionell.**

VON EVELYN BEYER

Und vom ganzen Hühnerschmaus/ guckt nur noch ein Bein heraus“: Spontan fällt uns der Max-und-Moritz-Satz ein, als der Kellner unsere Portionen aufischt. Goldbraun gebrutzelte Haut spannt sich über kräftig braunem Fleisch, Schenkel ragen einladend in die Höh’ – allerdings stammen sie von größerem Federvieh. Doch Wilhelm Busch passt in Wieneckes heimeliges Ambiente.

Der neue Titel lässt stutzen: „Wienecke XI.“, also: der Elf-

te – welch Adel verbirgt sich da? „Wie König Alfons-der-viertel-vor-Zwölfte“ freute sich unser Nachwuchs, als wir den traditionsbewussten Teil unserer Familie dort ausführen. Auch wenn die „Wülfeler Brauereigaststätten“ vor drei Jahren Besitzer und Namen wechselten: Die gediegene Gemütlichkeit blieb. Ein familienbewusster Wienecke der elften Generation führt das gutbürgerliche Haus.

Im Flur geschnitzte Eiche, im Gasträum blank geschuerte Holztische: Das ruft nach Kraftbrühe und Cordon bleu oder Schnitzel. Alles findet sich in ziviler Preislage und der Qualität, die man „wie bei Muttern“ nennt – auch wenn Mütter heute zu Pizza und Spaghetti Bolognese neigen. Im November lockt Herbstli-

ches: Grünkohl satt für 14 Euro, Ente satt für 17,50 Euro, Gans satt für 23 Euro pro Person. Uns reicht die Gans ganz normal für 18 Euro, auch mit Knödel und Rotkohl, nur eben ohne Endlos-Garantie.

Acht Stunden vorher muss

man den Gänsewunsch anmelden, die Bestellung hält der sonst aufmerksame Kellner damit wohl für erledigt. Als wir Vitamine vorweg ordern wollen, ist alles gelaufen, die Gans aus der Röhre geflattert. Aber den Salat (3,90 Euro) kann man



auch dazu essen, er ist lecker angemacht, wenn auch von der Stange: Grünes, Tomate, Kohl fein geraspelt. Unser Wunsch nach Rucola ging ins Leere: Es ist Messe, keine Zeit für Sonderwünsche. Die buntsprachige Schar im Saal wünscht auch keine Extravaganz. Sondern deutsche Küche, wie deutsche Küche immer schmeckte. Ein bisschen leichter darf die Sauce sein, die Gans eher schlank. Aber sonst: keine Experimente.

Damit sind sie bei Wienecke XI. am richtigen Ort. Der Rotkohl enthält nicht ein befremdliches Gewürz, ist ordentlich lange durchgeschmort – nein, nicht zu weich, aber auch nicht von der Konsistenz, die meine Mutter mit „Das ist doch gar nicht richtig gar!“ zu bekrit-

teln pflegt. Die Knödel tragen eine attraktive Bröselhaube, sind tadellos. Die Sauce ist nicht ölig wie die alten Tunken, hat aber dunkelwürziges Brataroma bewahrt. Und die Gans selbst? Stammt zwar nicht aus deutschen, sondern aus polnischen Landen, macht aber hiesiger Bratkunst alle Ehre. Nicht zäh, nicht trocken, mit der richtigen Dosis Fett.

Grundsollide präsentiert sich auch die Weinkarte: Wenige, aber klug gewählte Sorten, der rote Dornfelder (fünf Euro) setzt der Gans eine frische Beere entgegen. Nur der Nachtsch patzt: Das Gelee der Pflaumenterrine ist ledrig, wir halten uns ans leckere Walnusseis. Und statt Espresso bestellen wir das nächste Mal eindeutig Filterkaffee. **Fazit:** Bewährtes ist Trumpf.