

K O S T P R O B E

Die Brauerei Wülfel existiert nicht mehr – aber die alte Brauereigaststätte. Schön herausgeputzt, gehört sie nun als Restaurant zum Hotel „Wienecke XI“. Unser Autor **HEIKO POSTMA** ist zweimal zur Kostprobe dort gewesen – mit recht unterschiedlichen Resultaten.



**Gediegener Gastraum:**  
Doreen Rüdiger  
serviert für den  
Mittagstisch.

Surrey

# Eine Frage der Qualität

**M**it ihrem kräftig gelben Anstrich wirkt sie stattlich wie eh und je, die alte Brauereigaststätte. Und auch der Gastraum macht einen gediegenen Eindruck: Holzgetäfelte Decke, halbhohe Paneele, Türrahmen und Nischen mit dunklem Holz eingefasst, die Tischplatten blankgeschleuert, die Stühle ledergepolstert. Die Servietten freilich sind aus blauem Papier. An warmen Tagen kann man auch draußen speisen, und hier wie dort verspricht der Hausprospekt eine „gehobene gutbürgerliche deutsche Küche“. Die haben wir zweimal ausprobiert; und ich sag's gleich vorweg: Selten haben wir bei zwei Besuchen derartige Qualitätsunterschiede erlebt.

Bei unserem ersten, mittäglichen Lokaltermin waren die Vorsuppen noch passabel, obgleich es der „Geflügelkraftbrühe“ (4,50 Euro) zwar nicht an Kraft, wohl aber am spezifischen Geflügelaroma mangelte und die „Kartoffelcremesuppe“ (4,50 Euro) mit Streifen von gekochtem Schinken etwas mehr Würze hätte vertragen können. Zum Hauptgang hielten wir uns an den Fisch. Meine Partnerin hatte aus der (monatlich wechselnden, diesmal von Schleswig-Holstein bestimmten) Extrakarte mit Spezialitäten deutscher Bundesländer die „Finkenwerder Kutter-

scholle“ gewählt. Nun liegt Finkenwerder zwar weder in Schleswig noch in Holstein, sondern immer noch in Hamburg. Doch sei's drum – die Scholle (14 Euro), wie sich's gehört mit Speckwürfeln gebraten, war in Ordnung. Was man von meinem „Steinbeißerfilet“ (15,50 Euro) nun wahrlich nicht behaupten konnte: Die zwei Stücke waren höchst oberflächlich filetiert und steckten voller böser Gräten. Beim dazu gereichten, bereits mit fertigem Joghurt-Kräuter-Dressing versehenen Salat waren mehrere Blätter sichtlich welk. Doch das war nichts gegen das Kartoffelgratin. Es bestand aus drei Schichten: Unten eine flüssige Käsesoße, in der Mitte (gekochte!) Kartoffelscheiben, oben

drauf braun gebrannte, aber nicht geschmolzene Parmesan-Flocken. Einen Trost bot nur der leckere Heidelbeerpfannkuchen zum Nachtisch (5 Euro); doch den zum Kaffee bestellten Obstbrand mussten wir mehrmals anmahnen. Die Damen vom Service waren zwar freundlich, doch recht fahrig.

Ganz anders dann, wie gesagt, bei unserem zweiten, abendlichen Besuch: Die Kellnerinnen waren fix, die Köche in Form. Vorweg gab's Brot und dazu einen Topf mit kräftig würzigem Schmalz. Das fing schon gut an. Und es

ging auch so weiter: Die Vorspeisen waren unbedingt gelungen – sowohl meine „gegrillten Garnelen“ mit Feldsalat und (pikante Mischung!) Himbeeren sowie Pinienkernen (8,50 Euro), als auch die mit Frischkäse gefüllten „Graved Lachs“-Röllchen, die sich meine Begleiterin bestellt hatte (7,50 Euro).

Überzeugend auch die beiden Hauptgerichte: Zum einen die „Flugentenbrust in Orangen-Vinaigrette“ (13 Euro), zum andern die „Brauherrenpfanne“ (16 Euro), zu der wir allerdings kein Bräu tranken, sondern, wie auch sonst, einen offenen Wein von der kleinen, aber gefällig bestückten Karte – diesmal einen roten rheinhessischen (und fein fruchtigen) Dornfelder, einen „Bechtolsheimer Petersberg“ (5 Euro pro Glas). Die „Brauherrenpfanne“ wiederum bestand aus Rind- und Schweinemedallions und einem Stück Putenbrust – das Fleisch angenehm zart, wenn auch etwas reichlich bedeckt von der Sauce. Außen kross, innen zartrosa und ganz und gar saftig waren die Entenbrustscheiben und feinbitter komponiert die Orangen-Sauce.

Der „frische Obstsalat mit Eis und Sahne“ zum Dessert war zwar mehr ein Eisbecher mit Früchten (6,50 Euro), die „Pflaumenterrine“ dagegen apart – geliert, mit Pflaumen- und Orangenstücken (6,50 Euro), nicht zu süß, doch frisch und fruchtig. Und diesmal kam auch das Kirschwasser pünktlich zum Kaffee.

***Fazit: Stilvoll gediegenes Ambiente und, wenn das Personal gut drauf ist, eine empfehlenswerte Küche.***



## BRAUEREIGASTSTÄTTE WIENECKE XI.

Hildesheimer Straße 380,  
30519 Hannover.

Telefon 1 26 11-0, Fax 1 26 11-5 11.

### Öffnungszeiten:

Täglich von 6 bis 24 Uhr, Küche von  
11 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 22 Uhr.

### Hinweis für Gehbehinderte:

Am Eingang sind keine Stufen,  
die Toiletten liegen gleichfalls ebenerdig.