



„Sauerfleisch mit Bratkartoffeln laufen am besten“ - Horst Donner weiß es

GASTSTÄTTE
H. RACKEBRANDT

Alles wie immer

„Chefköchin Eva“ steht auf ihrer Kochjacke. Sie ist die gute Kraft in der Küche und die Seele des Hauses.

VON SABINE STROBEL

Ein Stammgast, den hier alle Quincy nennen, weil er in der Pathologie der MHH arbeitet, hat das Namensschild für Eva Mitrovic drucken lassen. Der direkte Draht zwischen Gästen und Team macht die Traditionsgaststätte in Linden so sympathisch.

Ein einziger Blick auf den Herd reicht aus, um zu sehen, wie hier gekocht wird: Im Topf badet eine ganze Zwiebel im Sud, gemeinsam mit einer Sellerieknolle und einem Suppenhuhn. „Ich habe gerade die Hochzeitssuppe aufgesetzt“, Chefköchin Eva zeigt auf den Topf, dann auf einen weiteren: „Und die Jäger- soße mit Pilzen ist auch gerade fertig!“ Es ist 15 Uhr im Rackebrandt. Seit gestern ist die Stütze mit selbst gemachter Remouladensauce ausverkauft, jetzt muss neue hergestellt werden. Erst dann wird sie wieder auf der Tafel am Eingang angeprie-



Chefköchin Eva: „In den Wintermonaten kommen unsere Gäste zum Würstessen“



„Ich trinke furchtbar gerne Bier, nur nicht hier“ - die eiserne Regel von Horst Donner

sen. Heute steht dort: „Bratheringe 6 Euro“. Angeblich gibt es im Rackebrandt den besten Grünkohl der Stadt. Doch Horst Donner, der die traditionsreiche Gaststätte seit 1977 führt, formuliert das so: „Die Nachfrage nach Grünkohl und Schlachtwurst ist groß. Ich hoffe, es wird

noch kälter.“ Dann geht die Tür auf, ein junger Mann reserviert einen Tisch für eine Weihnachtsfeier. „Beste Grüße an die Mutter“, gibt ihm der Wirt noch auf den Weg. Es ist 17 Uhr. Der erste Kegelclub trudelt ein. Herr Donner begrüßt in Schlips und Kragen jeden Gast mit Namen. Das stattliche Eckhaus mit den schönen Rundbögen beherbergt nicht nur die Gaststätte, sondern

auch zwei Doppelkegelbahnen, einen großen Saal und kleine Clubräume. Um dorthin zu gelangen, muss man an der Küche vorbei. Eva kennt die Sonderwünsche der Gäste: „Einer möchte ein riesiges Cordon bleu, aber ohne Salat. Ein anderer mag das Spiegelei mit gebratenen Zwiebeln obendrauf. Warum denn nicht?“ Gäste schätzen den familiären Umgang miteinander, ein einzigartiges Wir-Gefühl einer ganzen Generation versammelt sich an diesem Ort. Viele Menschen aus dem Viertel haben im Rackebrandt geheiratet, silberne oder goldene Hochzeit gefeiert oder Tote betrauert. Kaum ein Verein, der sich hier nicht zum Clubabend trifft, gerade probt im großen Saal der Gesangsverein. Das Rackebrandt führt sie alle zusammen. Seit seinem Grün-



Alles da: Kegelbahn und Festsaal

dungsjahr 1896 ist dieses Haus ohne Unterbrechung ein Hort der Gastlichkeit. Mittlerweile steht es unter Denkmalschutz - draußen wie drinnen. 19 Uhr. Die Kult-Kneipe ist voll, Horst Donner behält am Zapfhahn den Überblick und Eva in der Küche. Also alles wie immer. Und so soll es auch bleiben.

Rackebrandt, Linden, Brauhofstraße 11, Tel. 44 26 10

So sah das Rackebrandt um 1900 aus. Viel hat sich seitdem nicht verändert.



FOTOS: LAMPE / LEINBRANDUNG