

Deutsche Küche



Hier finden Sie Alles, was eine klassische Gaststätte ausmacht - die "Handelsbörse" am Klagesmarkt

ZUR HANDELSBÖRSE

Zurück in die Zukunft

Wissen Sie noch, was ein Hungerturm ist? Haben Sie von dem Bunker unterm Klagesmarkt gehört? Und kennen Sie ein Lokal, in der eine Currywurst mit Brot 2,50 Euro kostet und man noch Klappstullen kaufen kann? HANNOVER GEHT AUS! hat eine Zeitreise in die Vergangenheit gemacht.

Wenn Einsteins Relativitätstheorie schwankt und wir dank der Entdeckung des Neutrinos die Lichtgeschwindigkeit überwinden, dann sind vielleicht Reisen in die Zeit möglich. Falls dies in naher Zukunft nicht gelingt, dürfen sie sich heute mit mir auf eine Reise in die Vergangenheit begeben: Ich besuche Heinz "Heinzi" Böttcher und seine Frau Edyta in der Gaststätte zur Handelsbörse am Klagesmarkt. An diesem Ort ist der vielleicht dienstälteste Gastronom Hannovers groß geworden, hier hat er sich als Kind beim Spielen die Knie aufgeschlagen. Nun überreicht er mir stolz ein vergilbtes Papier aus der Weimarer Republik: "Schauen Sie, das ist unsere erste Schankerlaubnis aus dem Jahr 1932." 1958 übernahm er dann die Gaststätte von seiner Mutter und seitdem sammelt er hinter den Butzenglasscheiben allerlei Schwarzweiß-Fotos von seinem Stadtteil, Zinnkrüge, Porzellanflaschen und andere Erinnerungen. Zu jedem Stück kann der 74-Jährige eine Ge-



"Männer essen gerne Sauerfleisch und Brathering" - Heinz Böttcher weiß es



Buletten - frisch aus der Pfanne

schichte erzählen: "Hier", sagt er und tippt mit dem Zeigefinger auf ein Foto im barocken Rahmen, "diese große Grube ist bei den Bauarbeiten für den Bunker unterm Klagesmarkt entstanden." Hinten im Gastraum wehen Wimpel von den Vereinen, die das Clubzimmer zum Teil noch bis heute nutzen. "Stellen Sie sich vor, es gab Abende, da haben

FOTOS: MARKUS LAMPE / LEINERBRANDUNG

die Sportler nach dem Schwimmtraining im Goseriedebad auf einen Schlag 25 kalte Koteletts verputzt!“ Dann erzählt Herr Böttcher, der eher eine Schwäche für Süßes hat, vom Hungerturm. Einer hohen Vitrine, in der nach dem Krieg die Speisen ausgestellt wurden. Damals galten Soleier, Bratheringe und Frikadellen als besondere Delikatessen, die man sich nicht jeden Tag leisten konnte. Noch heute schätzen seine Gäste Brathering, Sauerfleisch mit Bratkartoffeln oder - auf Wunsch - auch mal gebratene Kalbsleber. Am liebsten aber steht Heinz hinterm Tresen, zapft Königspils und hört geduldig zu. “Ich habe über zehn Alben mit Fotos von meinen Stammgästen”, sagt Heinz stolz und blättert das Erste auf. “Die sind mir ans Herz gewachsen. Viele Studenten von damals sind jetzt schon im Ren-

HOTEL HENNIES

Fest(e) in Familienhand

Das Hotel Hennies in Altwarmbüchen ist seit 200 Jahren in Familienbesitz. Die Brüder Heinz, Volker und Friedhelm haben sich auf die Ausrichtung von Festen und Großveranstaltungen spezialisiert. Ausgezeichnet essen kann man dort aber auch in trauter Zweisamkeit.

Hansi, komm mal her!“ Heinz Hennies ruft und pfeift. Er steht am Zaun des weitläufigen Damwildgeheges hinter seinem Hotel und versucht, den großen Leithirsch aus der Reserve zu locken. Keine Chance,

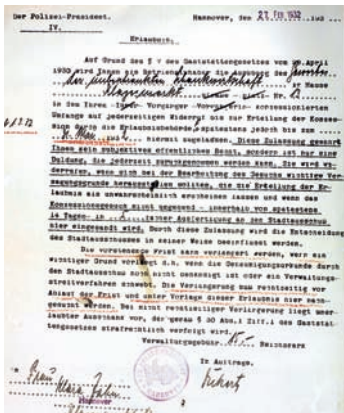
À la Carte

- VORSPEISE
Scampis in Knoblauch-Chili-Öl (6,00)
- HAUPTSPESIE
Hähnchenbrustfilet mit Apfel-Chili-Auflage, Kartoffelplätzchen und Salat (14,00)
- GETRÄNKE
Mühlenhof-Tröpfchen, 2009, Rheinhessen 0,2 l (3,80), Mineralwasser 0,25 l (2,20)

lage bekommen: Aromatisch, aber nicht scharf, denn der Apfel hat geschmacklich die Oberhand behalten. Die goldbraun gebratenen

haften Baummarktkette. Als Spezialist für Tagungen, Veranstaltungen und Feiern bietet das Hotel 19 individuell eingerichtete Räume für Gesellschaften von zehn bis 400 Personen. Wie sich die Räume je nach Anzahl und Wünschen der Gäste aufteilen lassen, zeigt der Chef persönlich. “Zack, und schon ist die Bar verschwunden”, sagt Heinz Hennies und klappt hier etwas um, da etwas zu und dort etwas auf. Er führt das Hotel mit seinen Brüdern Volker und Friedhelm in vierter Generation.

Ein Schwarzweißfoto zeigt das Trio als Bengel beim Baden in der



Die Schankerlaubnis aus dem Jahre 1932

tenalter. Wir werden eben zusammen alt.“ Wie würden ihn seine Weggefährten beschreiben, was ist er für ein Mensch? “Arnold”, ruft er zur Theke rüber, “Arnold, sag mal was über mich!“ Arnold dreht sich langsam zu uns herum, überlegt und meint: “Der Heinz ist eher ein ruhiger Vertreter, ein lieber Wirt, manchmal vielleicht etwas zu großzügig.“ Seine Frau nickt. Was ist ihm noch wichtig? “Ich möchte mich bei allen Gästen, die mir die Treue gehalten haben, bedanken. Das tut man viel zu selten. Und übrigens“, schiebt Heinz Böttcher schelmisch hinterher, “das war gerade ein richtig netter Klönschnack mit Ihnen.”

SABINE STROBEL



Zentrum, Am Klagesmarkt 27, Tel. 159 91



Die separate Fachwerktenne bietet ausreichend Platz für festliche Gesellschaften

Hansi schläft bereits. Tagsüber führt das stattliche Tier ein Rudel von rund 80 Hirschkühen und Hirschen an. Die Geweihe von Hansis Vorgängern zieren das Treppenhaus in der Fachwerktenne, die zum Hotel gehört. Wildgerichte zählen zu den Spezialitäten des Hauses. Gekocht wird gut bürgerlich mit Pfiff und mit regionalen Produkten. Die Forellen kommen fangfrisch aus dem hoteleigenen Becken, die Kartoffeln aus der Heide. “Convenience Food oder Fertiggerichte gib’t bei uns nicht”, sagt Heinz Hennies.

Von der Qualität der Produkte bin ich bei meinem Besuch schnell überzeugt. Das Hähnchenfilet ist wunderbar saftig und zergeht auf der Zunge. Die zarten Fleischstücke haben eine Apfel-Chili-Auf-



Hähnchenbrustfilet mit Apfel-Chili-Auflage und Kartoffelplätzchen

Kartoffelplätzchen machen denen meiner Mama gehörig Konkurrenz. Während wir zu zweit noch das Walnusseis mit heißen Brombeeren löffeln, treffen sich nebenan die CDU-Senioren und einen Raum weiter die Mitarbeiter einer nam-



Friedhelm und Heinz Hennies

Zinkwanne. Auf anderen Bildern ist Papa Hennies beim Zapfen zu sehen und das Hotel in den Anfängen mit Kutsche und später mit VW Käfer vor der Tür. Neuere Fotos kleben hingegen im Gästebuch. Gunter Gabriel, Franz Beckenbauer, Chris Roberts, Christian Wulff und Volker Ruhe, Nazareth und Hansa Rostock - alle waren schon mal da und haben dem Hotel liebe Wünsche hinterlassen. Und was würden wir wohl schreiben? Vielleicht dies: “Vielen Dank für ein wunderbares Essen in besonderer Atmosphäre und spannende Blicke hinter die Kulissen - Grüße an Hansi!”

KATJA EGGERS



Altwarmb., Hannoversche Str. 40, Tel. 901 80