

KOSTPROBE

Im Zweifel für die Wirtin

VON SONJA FRÖHLICH

Es gab Zeiten, da war in dem Lokal am Volgersweg mittags kein Tisch mehr zu ergattern. In den Verhandlungspausen trafen sich Richter, Staatsanwälte und Rechtsanwälte ohne ihre Roben und diskutierten angeregt über mehr oder weniger spektakuläre Kriminalfälle. Im Volksmund hieß das seit 35 Jahren bestehende Lokal an der Ecke zwischen Amts- und Landgericht fast immer schon „Meineidklause“, obwohl doch „Königskrug“ draußen dranstand.

Die Vorbesitzer nannten die Gastwirtschaft dann „Mein Eid“, was ja auch ehrlicher klingt als „Meineid“, und an die lebhaften (und verräucherten) Schankzeiten erinnerten fortan bloß noch die gelbgetönten Scheiben am Eingang und die geschichtsträchtigen Holzmöbel. Schon die beiden letzten Inhaberrinnen gaben dem Restaurant neue Frische, mit hellem Anstrich, großformatigen Schwarz-Weiß-Fotos aus dem Paris der fünfziger Jahre und einer Speisekarte, auf der auch Salate und Mittagstisch zu finden waren. Mitarbeiterin Denisa Matragociu hat das „Mein Eid“ nun vor einigen Monaten übernommen – und baut den zeitgemäßen Kurs weiter aus. Bei der schnörkellosen, soliden deutschen Küche mit wöchentlich wechselndem Mittagstisch ist es geblieben, hinzukommen sollen Aktionen und eine gut sortierte Weinkarte. Die bereits jetzt vorrätige kleine Auswahl vom Weingut Brennfleck aus Franken, von der die Chefin uns (großzügig eingeschenkt) probieren lässt, ist vielversprechend. Sowohl der duftig-beerige Spätburgunder (4,90 Euro für 0,2 Liter) als auch der nicht ganz billige, ausgesprochen mineralische Silvaner „Anna Lena“ (6,90 für 0,2 Liter) machen Lust auf mehr.

Am Abend sind wir, bis auf einige Gäste an der Theke, die einzigen Besucher. Wir sitzen auf einer gemütlichen Eckbank unter dem Schild „Instanzen Weg“ und betrachten das Ambiente, in dem noch immer Justitias Geist herrscht: Auf den Fensterbänken stehen dicke Bücher mit Gesetzestexten, ein beeindruckendes Wandgemälde zeigt Prozessszenen aus Vorkriegszeiten, die ausgiebig betrachtet werden wollen, und die Speisekarte warnt: „Cave sis Mentiare!“ (Hüte dich vor Lügen!)

Ich entscheide mich für die „Meineidpfanne“ (14,50 Euro) und bin überrascht, wie ehrlich das Gericht trotz seines Namens rüberkommt: Das Gemüse ist frisch und knackig, die Röstkartoffeln leicht knusprig, die dreierlei

„MEIN EID“

Volgersweg 4A
30175 Hannover
(05 11) 1 69 34 72
Geöffnet: Montag bis Freitag ab
9 Uhr, Sonnabend ab 18 Uhr, Sonntag
Ruhetag
Preiskategorie: **moderat**



Lokal für alle Fälle: Denisa Matragociu (re.) führt jetzt das „Mein Eid“ – eine Gastwirtschaft mit Geschichte(n).

von Dittfurth (2)



Fleischsorten Schwein, Rind und Pute haben eine intensive Würze – einzig das Stück Rinderfilet ist zu trocken geraten. Auch mein Begleiter ist mit seinem Zanderfilet (15,50 Euro) zufrieden, statt der obligatorischen Salzkartoffeln hat er sich Bandnudeln mit Pestosauce als Beilage bringen lassen – und schwört auf diese italienische Spielart des Gerichts. Während unserer Zeit im „Mein Eid“ werden wir von der Chefin, die sich freut, ein paar neue Gesichter zu sehen, liebevoll umsorgt. Und obwohl es an diesem Donnerstag schon auf Mitternacht zugeht und sie eigentlich schließen wollte, bietet uns die sympathische Wirtin noch einen Verdauungsschnaps an.

Bei unserem nächsten Besuch kommen

wir am frühen Mittag ins „Mein Eid“, wieder sind kaum andere Gäste dort. Wir müssen über die Frühstückskarte lachen, die vom Mafia-Frühstück (mit Mozzarella und Tomaten), über das Freispruch-Frühstück (mit Sekt) und dem Advokaten-Frühstück (mit Lachs) bis hin zum Henkers-Frühstück (von allem viel) reicht. Vorweg bestellen wir kleine Salate (4 Euro) – die sind frisch und knackig und enthalten zu unserer Freude mal keinen faden Eisbergsalat, wie es ja leider oft der Fall ist. Die Ochschwanzsuppe (4,50 Euro), die ich mir als Hauptgericht bestellt habe, enthält zartes Fleisch und ist ganz hervorragend abgeschmeckt, kurzum: Sie ähnelt der meiner Mutter – Kompliment!

Auch meine Begleitung, eine Richt-

erin, fällt ein positives Urteil über die Küche. Sie hat für Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree (7,50 Euro) plädiert – und auch, wenn ihr das Püree etwas zu flüssig daherkommt, gefällt ihr das Essen insgesamt so gut, dass sie künftig öfter mit ihren Richter-Kollegen hier einkehren will. An der Theke sind indes einige Anwälte aufgekreuzt und reden von Fall zu Fall – fast so wie früher.



MEIN FAZIT

Wir schwören: Solide deutsche Küche auch für Nichtjuristen.