



»Wir kochen klassisch deutsch«

Eigentlich wollte Heinrich Wille nach Schandelah, verblieb jedoch in Bornum am Elm und kaufte 1894 den dortigen »Lindenhof«. Ein Geschäft per Handschlag. Seitdem ist der Landgasthof in Familienbesitz und eine Tradition, die verpflichtet. Das Landgasthaus & Hotel Lindenhof ist ein modernes Hotel Restaurant mit Patina: der Holzfußboden aus nordamerikanischer Fichte – vom Urgroßvater 1914 eingebaut –, die Saalbeleuchtung teilweise noch aus dem 19. Jahrhundert, die Theke in der »Gaststube« aus den 1950er Jahren mit einer bemalten Zapfsäule aus Majolika, auch uralt. Ölbilder neben alten Fotografien, moderne Bestuhlung neben einem Biedermeiersofa. Alfred Richter: »Die Generationen verbinden unterschiedliche Geschmäcker. Dies ist unser Stil, und er passt hervorragend zu unserem alten, historisch gewachsenen Gasthaus.«

Passgenau zum Landhausstil harmoniert das Küchenangebot: »Wir kochen klassisch deutsch.« Neben Himmel und Erde, zerstampften Äpfeln und Kartoffeln mit gebratener Blutwurst und Zwiebelringen sowie Kalbsleber »Berliner Art« mit Zwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelpüree erwartet den Gast ein abwechslungsreiches und saisonales Angebot. Demnächst kommt auf Wunsch eines Stammgastes wieder Ochsenchwanzragout auf die Speisekarte. »Das gibt es nur noch ganz selten.« »Warum?« – »Weil es

aufwändig zu kochen ist.« Anbraten und danach so lange schmoren, bis man den Knochen herauslösen kann. »Ein richtig schönes herzhaftes Gericht. Sehr lecker.« Bis Ende Februar wird es mit Möhren, Steckrüben und Petersilienkartoffeln gereicht, danach mit Frühlingzwiebeln.

An diese Wintergemüse erinnert man sich, denn im »Lindenhof« wird klassisch deutsch gekocht. Zum Beispiel Rinderbrust mit Meerrettichsauce. »Nach einem hauseigenen Familienrezept. Wir

nehmen dazu Rinderbrühe, Paniermehl, Korinth, Meerrettich und gebräunte Butter. Die Sauce bekommt dadurch ein besonderes Aroma und eine goldbraune Färbung.«

Regional und herzhaft geht es weiter mit Bornumer Sauerfleisch oder Rinderbrustscheiben mit Roter Beete, Möhren, Porree und Sellerie. Weitere ländliche »Klassiker« neben Forelle »Müllerin«, die Schladener Putenpfanne, eine Auswahl an Wildspezialitäten und saisonale Speisen aus frischen regionalen Produkten. Besonders das hausgemachte Wildgulasch, gereicht mit Pilzen, Birne, Preiselbeeren sowie Apfelrotkohl und Kroketten, wird gern verzehrt. Das Fleisch hierzu und den anderen Wildspezialitäten entstammt überwiegend den Bornumer und Marientaler Jagden.

**Hier dampft Heiko Schreckenberg.
Bild rechts: »Himmel und Erde«.**





Bornumer Lindenhof-Wirt Alfred Richter mit Großvater Alfred Wille im Bild.

Fotos: Marek Kruszewski

»Einige Gäste sagen, dass sie zuerst eine Suppe und dann eine kleine Portion möchten, denn das genüge ihnen.« – »Wir sind flexibel!« Den beliebten Wildschweinschinken mit Feigensenf und Früchten gibt es auch als kleine Portion.

»Niedersächsisch herzhaft bei hervorragend günstigen Preisen«

Noch dazu zu hervorragend günstigen Preisen. Wildgulasch 13,50 Euro, gekochte Rinderbrust 12,50 Euro, Forelle »Müllerin« 13,60 Euro, Matjes im Schmand 9,35 Euro. Das bekommt man anderswo nicht so geboten. Alfred Richter: »Wir kochen mit frischen Lebensmitteln und stets á la Minute. Erst, wenn die Gerichte bestellt werden, dann werden sie auch zubereitet!«

»Zur deutschen Küche passen gute deutsche Weine. »Wir haben viele schöne Weinbaugelände in Deutschland und gerade in den letzten zwanzig, dreißig Jahren hat der deutsche Wein sehr an Qualität gewonnen! Warum sollte ich also nicht unsere eigenen Weine anbieten!?« Das Bier liefert von Anfang an das Braunschweiger Hofbrauhaus Wolters. »Seit es den »Lindenhof« gibt!« Auch das »Duckstein« darf auf der Karte nicht fehlen. »Ursprünglich stammte es aus dem nahegelegenen Königslutter, wenn es auch lange her ist.«

»Wir setzen auf Langfristigkeit«

Der »Lindenhof« beschäftigt acht feste Mitarbeiter, vertraute Gesichter, die zur entspannten, familiären Atmosphäre des Landgasthauses beitragen. Kleinigkeiten sind uns sehr wichtig, wir legen großen Wert darauf – frische Blumen, Kerzen, schönes

Besteck und kunstvoll gefaltete Servietten. Wir müssen ja am Markt bleiben. Es nützt nichts, wenn ich gutes Geld für Anzeigen ausbebe. Lieber habe ich Gäste, die zufrieden sind und uns weiterempfehlen. Wir setzen auf Langfristigkeit.

Seit 25 Jahren ist der »Lindenhof« Partner der Braunschweigischen Wissenschaftlichen Gesellschaft anlässlich der Verleihung der Gauß-Medaille. Seit über 20 Jahren spielt eine plattdeutsche Theatergruppe aus Bornum ihre selbstgeschriebenen Stücke im Lindenhof in Kulissen, die Großvater Alfred Wille 1924 kaufte. 2014 wird der »Lindenhof« sein 120-jähriges Bestehen feiern und damit eine 120-jährige Familientradition. Vier Generationen sind das bisher. Gibt es eine Nachfolge, die fünfte Generation? »Meine beiden Söhne studieren zwar, aber Sie wollen die Familientradition erhalten. Diesbezügliche Intentionen sind bereits geäußert worden. Und die beiden würden sich auch gut ergänzen.« *maru*
www.lindenhof-bornum.de



Der Landgasthof wurde
1973 neu gebaut.