

# Bratkartoffeln und Plüsch

Kneipen-Szene in Gostenhof bietet ihren Gästen jede Menge Abwechslung

Gostenhof feiert in diesem Jahr sein 700-jähriges Bestehen. Ein Stadtteil, der besonders in den vergangenen Jahrzehnten einen enormen Wandel hingelegt hat. Im Zuge der Stadterneuerung haben sich hier zahlreiche Kneipen und In-Lokale angesiedelt. Ihr Publikum kommt aus der ganzen Stadt. Der Stadtanzeiger hat sich in einigen „altgedienten“ Lokalen umgesehen.

Die wichtigste Frage muss gleich zu Beginn geklärt werden: Wo fängt Gostenhof an, wo hört es auf? Kneipentechnisch gesehen. Gehört das vegane „Café Klatsch“, Nachfolger des legendären „V8 Clubs“ in der Deutschherrenstraße, noch dazu? Und das gesittete „Gasthaus Pegnitztal“, wo fein gekochtes auch im lauschigen Biergarten serviert wird? Oder das „Balazzo Brozzi“, Treffpunkt linker Szenegänger seit jeher, und das „Café Kiosk“, das im Sommer zum Überlebensmittel für die Rose-nau wird?

Franken-Wiki sagt ja, Ripples Neuester Straßenführer nein. Hier endet Gostenhof an der Reutersbrunnenstraße. Aber eigentlich ist das auch egal. So viele Kneipen, wie es im buntesten Stadtteil Nürnbergs gibt, kann ein einzelner Mensch gar nicht durchprobieren binnen eines Jahres. Geschweige denn, über alle zu schreiben.

Das können Sie jetzt als vorausseilende Entschuldigung lesen – oder als Aufforderung, selbst auf Erkundungstour zu gehen. Und in eine, zwei oder gleich viele der unzähligen Gaststätten zwischen Plärrer und Maximilianstraße einzufallen...

„Bananenweizen“, sagt der kantige Mann und zieht frangend die Augenbrauen hoch.



Richard „Richi“ Händel, Koch im Palmengarten, wendet mit viel Geschick eine große Pfanne mit Bratkartoffeln. Fotos: Stefan Hippel

Fips, der seit 13 Jahren hinter der Theke des „Palais Schaumburg“ steht („Ich hab' hier lebenslänglich!“) runzelt nicht mal die Stirn, sondern schenkt die Mischung aus Weizen mit Bananensaft gleich ein. Um 19.30 Uhr geht's am Donnerstagabend richtig rund. Alle Tische besetzt, vor dem Tresen stehen die Gäste Schlange.

## Slalom mit Tellern

Bestellen muss hier jeder zu Fuß, seit 25 Jahren schon. Ein richtiggehendes Männleinlaufen, auch die Bedienung übt mit vollen Tellern Slalom. Wirsing mit Dijonsenf-Sauce steht auf der Speisekarte, Wildschweinbraten, aber auch Hähnchen in Erdnuss-Soße und Orangen-Karamell-Pannacotta. Die Speisen im Lokal an der Kernstraße sind so abwechslungsreich wie die Gäste, von denen sich viele untereinander kennen und ihr Palais erst recht. Die Musik ist unauffällig jazzig und die Nächte nicht mehr so lang, seit das Rauchverbot gilt. „Es verschwindet Kneipenkultur“, findet Fips und zapft schon das nächste Bier.

Im „Willich“, gleich um die Ecke in der Volprechtstraße,

geht's noch geruhsam zu. Später wird dann die Karawane weiterziehen, einige Gesichter aus dem Palais auch hier aufschlagen. Erst kürzlich hat der Besitzer gewechselt, seit Januar ist die Küche wieder in Betrieb. Dabei kommt man hier auch gut mit Cocktails über die Runden: Die Karte offeriert Leichtmatrosen und Tiefseetaucher – mit Sekt und richtig viel Rum – und DJing am Wochenende. Da hat das

## 700 JAHRE GOSTENHOF

Willich sogar bis 3 Uhr geöffnet... Nicht immer war's hier so gemütlich, mit niedrigen Bänken und kleinen Tischen fürs Tête-à-tête. Vor zehn Jahren oder so, erinnert sich die Bedienung, als das „Willich“ noch „Unterwelt“ hieß und alles verkehrt war, „hing hier alles an der Decke, im Klo sogar Rasen“.

## Zwischenstopp im Lokal

Raue Zeiten. Von denen die Gaststätten in Gostenhof vermutlich schon viele erlebt haben: Der 1825 eingemeindete Stadtteil war vor der



Musikalische Unterhaltung im plüschigen Speisewagen-Ambiente: Zorro und Marco spielen für die Gäste im Express auf.

Industrialisierung von Gewerbe geprägt, dann siedelten sich Großbetriebe wie „die Schraube“, Hercules oder die Treibriemenfabrik Stierstorfer & Nägele hier an, die Triumph-Werke und AEG, später Quelle und Davev. Tausende Arbeiter und Angestellte verbrachten lange Arbeitstage links und rechts der Fürther Straße, abends kehrten sie in enge, überfüllte Wohnungen mit Gangklo zurück. Kein Wunder, dass sie gern einen Zwischenstopp in den Lokalen machten.

Schon 1875 ist ein „Bräuhäusl“ bei der Kaserne (auf dem Quelle-Areal) und dem Zellengefängnis erwähnt, wo Arbeiter und Soldaten, Anwohner und Reisende einkehrten. Im „Aufriß 5“ schreibt Peter Gössel: „Ihr gemeinsames Ziel war es, das schmale Budget an freier Zeit mit einer Ahnung von Genuss zu füllen und den Alltag zu vergessen.“

Dasselbe gilt sicher auch für die damaligen Vereine der Sportler, der Schützen und den „Fressclub“.

Propos Essen. Kaum eine Lokalität, die auf Speisen verzichten könnte. Aber viele, die es gern und gut anbieten. Im „Palmengarten“ – der die Dat-

telpalme in Grün auf die Wand gemalt hat – geht's heimisch zu. Die Küche ist gut fränkisch, Hungerige finden ein schnelles Abendessen und die Gäste ein Zuhause. Viele tragen ihre Zeitung mit hinein oder gleich die Karten in der Hand. Stammtisch ist!

## Verbotener Orient

Elder geht es im „Express“ zu, der zwar noch die Ausstattung eines plüschigen Speisewagens pflegt, seit einem Prozess, den Franzosen anstregten, das „Orient Restaurant“ nur als Oberzeile führen darf. Libanesishe Spezialitäten gibt es hier und zum warmen Fladenbrot leckere Pasten und Gemüse in Öl.

Genau die richtige Grundlage für einen Abstecher ins „Gelbe Haus“, das in der Troststraße stilvoll ausgewählte Cocktails serviert und regelmäßig einen Whisky-Club beherbergt. Wer nicht so weit gehen will, lässt sich einfach in den „Salon Regina“ fallen.

Mit witziger Einrichtung, satter Speisekarte – auch das Herrengedeck findet sich hier noch, gleich neben vielgerühmter Currywurst – und charakterstarken Bedienungen, ist

das „Regina“ zum In-Lokal geworden. Für die mitteljungeren Erfolgreichen, die immer noch alternativ tun, genauso wie für die Nachbarschaft.

## Zu viele Versäumnisse

Ach so, von der Fischplatte im „La Locanda“, dem „Loft“ im Gostner Hoftheater, den türkischen Imbissen im östlichen Gostenhof und der Bar im Rio-Palast, vom „Scharfen Eck“ und dem süffigen Bier im „Schanzenbräu“ haben wir bisher noch gar nicht gesprochen. Entschuldigung!

Und die „Planungskneipe“ vermissen Sie auch? Am 24. Juni 1980 hat Costas Charissis hier aufgeschlossen. Der gebürtige Grieche hatte 13 Jahre lang in der Personalabteilung der AEG gearbeitet, bevor er „Schloss Linderhof“ übernahm.

Schon 1979 hatte sich hier der Architekt Grub einquartiert, in jede Ecke einen alten Baumstamm platziert und begonnen, mit den Bewohnern von Gostenhof über die Stadtteilsanierung zu sprechen. Von 1981 bis 1987 wurden alte Wohnungen renoviert, das Glascherbenviertel dauerhaft aufgewertet. Die Planungskneipe, wie sie seitdem heißt, hatte entscheidenden Anteil daran.

## Stolzer Wirt

Die Alternativen und die Studenten fühlten sich hier wohl, der Wirt ist stolz darauf, dass er in über 30 Jahren nicht einmal die Polizei holen musste. Die Regeln sind einfach: Es gibt griechische Gerichte und genug zu trinken, aber kein Spiel und keinen Automaten, nicht einmal einen mit Kondomen. „Ich habe eine orthodoxe Einstellung“, sagt Charissis lächelnd. Neben der Gastwirtschaft war er 24 Jahre lang im Ausländerbeirat aktiv, arbeitet noch heute sechs Tage – Samstag ist Ruhetag – die Woche. Mittlerweile ist er 71 Jahre alt, will aber weitermachen „so lange die Füße tragen“.

So gesehen fängt Gostenhof an, wenn die erste Kneipentür aufgesperrt wird. Es endet, wenn die Sperrstunde beginnt.

Gabi Pfeiffer



„Ich hab hier lebenslänglich“. Urgestein „Fips“ steht seit 13 Jahren hinter und manchmal auch vor der Theke des Palais Schaumburg.



Noch ein Urgestein: Costas Charissis in der „Planungskneipe“. Zusammen mit seiner Frau Lisa bietet er hier griechische Spezialitäten an.