



## Wahre Liebe – Emotion und Tradition

Im August 2013 wurde unter der Regie von Lars Nussbaum die neue Stadion-Gastronomie an der Hamburger Straße eröffnet. Sie heißt »Wahre Liebe«, und die gilt Eintracht Braunschweig. Emotion und Tradition. »Das ist unser Thema.«

Ist Lars Nussbaum Eintracht-Fan? »Durch und durch.« Schon 2007 wurde Nussbaum von der damaligen Brauerei angesprochen, ob er nicht die Stadiongastronomie betreiben wolle. Damals war Eintracht Drittligist. Was würde die Zukunft bringen? Weiteren Abstieg? Tja, habe damals Soeren Oliver Voigt gesagt, im Fußball könne alles passieren, auch, dass Eintracht in fünf Jahren in der Bundesliga spielt. »Da haben wir noch gelacht.«

Lars Nussbaum, übrigens auch Besitzer des »Genusstresor« am Bankplatz, sieht sein Haus

als Begegnungsstätte – moderne Clubatmosphäre mit Restaurantbereich, Bar und Lounge trifft auf die »Conni-Ecke«, die alte Sitzecke aus der Eintracht-Kultkneipe »Zum gemütlichen Conni«. Nach dem Tod von Conni Eckleben vermachte seine Witwe Siegrid die Sitzecke der »Wahren Liebe«. »Die Leute kommen rein, setzen sich und fangen sofort an, alte Geschichten zu erzählen, nichts lahmes, sondern die guten Geschichten. Da sitzen die Sportler drin, die Macher und die ganz normalen Fans.«

Auch auf der Speisekarte schlägt sich die Brücke zwischen Tradition und Moderne nieder. Am Montag gibt es Spare-Ribs »satt«,

### »Am Montag Spare Ribs und am Mittwoch wird rumgeieert«

am Mittwoch wird »rumgeieert«. Kneipenklassiker wie Senfeier und Arme Ritter sind genauso im Angebot wie Labskaus und »Conni's Vermächtnis II«, die berühmte Eierpfanne ab sechs Personen. Siegrid Eckleben hat der »Wahren Liebe« das Rezept überlassen. »Ihre Köchin Charlotte ist ja auch hier.« Und garantiert die Qualität von »Conni's (noch berühmteren) Vermächtnis«, das halbe Hähnchen, »oft kopiert, nie erreicht«.

Welches sind die weiteren Renner auf der Karte? Genau genommen die Gerichte, die landesweit auf der Skala deutscher Lieblingsgerichte die Spitzenpositionen einneh-

**Links: Andreas Kerkawi, das »Gesicht« der »Wahren Liebe«, rechts: Chef Lars Nussbaum.**





## RESTAURANT-TIPP



Links: Die »Wahre Liebe« gilt Eintracht Braunschweig. Oben: Moderne Clubatmosphäre in der Stadion-Gastro an der Hamburger Straße.

Fotos: Peter Pohl

men: Schnitzel, Burger, Currywurst. Lars Nussbaum: »Der Burger ist in die deutsche Esskultur hineingewachsen.« Dick belegt mit Tomaten, Gurken, Zwiebelringen und 320 Gramm Rindfleisch »für den hungrigen Löwen«. Amerikanische Gerichte gehören eben dazu wie auch die Chicken Wings und die Spare Ribs. Lars Nussbaum: »Wir machen keine verrückten Sachen. Die Gäste kommen rein und wissen, was sie hier bekommen.« An Wochentagen wird frisch, regional und saisonal gekocht: Braunkohl mit Bregenwurst darf jetzt auf keiner Karte fehlen.

### »Der Burger ist in die deutsche Esskultur hineingewachsen«

Stadion-Gastro, Eintracht-Sportsbar: Das Thema ist gesetzt. Doch selbstverständlich steht das Lokal jedem offen. »Wir haben gar nicht überwiegend Eintracht-Fans. Eher ganz normale Leute, die Lust haben auf nette Atmosphäre und leckeres Essen.« Oder sich zur Happy Hour einen Cocktail oder Longdrink gönnen wollen. Die »Wahre

Die alte Sitzecke vom »Gemütlichen Connic« ziert nun die junge Eintracht-Sportsbar.

Liebe« hält so viele Variationen Caipirinhas, Mojitos, Coladas und Caribbeans vor, dass die Auswahl schwerfallen dürfte. An Spieltagen gibt es vier Stunden vor dem Anpfiff einen Frühschoppen mit DJ Mamba sowie die Schlagernacht jeden zweiten Samstag im Monat. Lars Nussbaum: »Ein bisschen Event muss sein.«

Der Clubraum im ersten Stock wird demnächst aufwändig mit Eintracht-Devotionalien dekoriert und ausgestaltet. Er ist Besprechungsraum und Tagungsraum, kann aber auch für ganz private Anlässe gebucht werden, für Geburtstage, Weihnachtsfeiern und Hochzeiten. Als Schmuckstück steht

schon mal ein original 60er-Jahre Cola-Automat da, strahlend rot, nie benutzt. »Der Vorbesitzer hat gesagt: Nur nicht anstellen. Dann hat man lange Spaß dran.« Denn wenn etwas kaputt geht – Ersatzteile gibt es nicht mehr.

Das »Wahre Liebe« hat Platz für 180 Gäste, ist werktags von elf Uhr bis Mitternacht geöffnet und an den Wochenenden von elf bis Open End. Lars Nussbaum: »Unsere Gäste mögen das Einfache, das Unkomplizierte.« Den netten Service, das Hähnchen, den Burger, die Currywurst. Und coole Drinks und kühles Bier.

maru

[www.wahreliebe-bs.de](http://www.wahreliebe-bs.de)

