

Apfelbratwurst in der »13«

Ich treffe mich mit Sam Harvey, Marina Mazjuk und [Frank Heine](#) im [»Zimmerhof 13«](#). Ab Sonntag gibt's dort eine exklusive Apfelbratwurst.



Wenn man von den Krambuden in Richtung großer Zimmerhof in Wolfenbüttel geht, entsteht schon eine Ahnung, welches Potenzial in Wolfenbüttel liegt. Die Bögen über den Balustraden wölben sich gemütlich, über dem traditionsreichen Gemäuer. In der Mitte des entstehenden Platzes um das das alte Karstadtgebäude entsteht ein modernes Wasserspiel. Und denkt man sich dann noch als zentrales architektonisches Ereignis das neue Löwentor als pulsierende Herzkammer der Lessingstadt, dann steht vor dem geistigen Auge Geschäftigkeit. Auch dort, im großen Zimmerhof, wo die Stadt jetzt noch Baustelle ist. Aber es tut sich etwas. Als ich mich jetzt mit Sam Harvey

treffe, dem Wolfenbütteler »[Bürgermeister](#)« und Koch im Irish Corner in der Kommissie, staune ich nicht schlecht. Wo auf der gegenüberliegenden Seite des alten Okerarms noch bräunlich, angegammelte Rollgaragentore den Blick beleidigen, ist das alte Mäuerchen zum Wasser hin, auf der Generationen von Kindern »balanciert« haben mögen – einschließlich mir selbst –, durchbrochen. Breite Stufen, mit hellem freundlichen Stein führen zur träge dahinfließenden Oker hin. Ein Ort, an dem Touristen und Einheimische bald verweilen werden, weil es doch eben der Augenblick ist, der so schön sein kann. Und an der Ecke, die »13«. Jene Kneipe, in der das erste Bier nach dem Abitur geschmeckt hat und in dessen Biergarten man so herrlich auch im fortgeschrittenen Alter sitzen kann.

Sams kulinarische Idee

Sam hatte mal wieder eine kulinarische Idee. Und die führt uns an diesem Tage zusammen. In der Kneipe wird noch gewienert, während uns Marina Mazjuk aufschließt. Mir, Sam und Frank Heine. Der Anlass: Während bei Slims eine kurze Sommerpause ansteht, möchte Sam sich ab Sonntag als Gastgriller im Zimmerhof 13 betätigen. Und weil er nicht nur seinen Grill mitbringen wollte, kam er zu Frank Heine mit einer besonderen Bratwurstidee. Aus seiner Kindheit kennt Sam eine Apfelbratwurst. Und die wollte er nach Wolfenbüttel bringen. »Ich fand die Idee sofort gut«, erzählt Frank Heine. Er machte sich an die Produktion und die Belegschaft und sam waren sofort zufrieden. »Der Apfel bringt eine wunderbare Saftigkeit in die Wurst«, meint Sam und verschwindet mit den Probebratwürsten in der Küche. Nach dem ersten Versuch verdoppelte Frank Heine noch einmal die Apfelmenge, verfeinerte die rohe Bratwurst mit Calvados und Salbei. Marina Mazjuk, mit der wir uns es draußen im Biergarten gemütlich gemacht haben, freut sich über das kurzzeitige kulinarische Angebot und hofft auf besseres Wetter.

Auf ein Bierchen in die Innenstadt

Unter den Schirmen aber kann man im Biergarten selbst einen kurzen Schauer überstehen, wie wir feststellen, während Sam mit vier Bratwürsten aus der Küche kommt, die er in gute Richter Abendbrötchen gesteckt hat. Um den Geschmack zu testen, gibt es kein Senf. Marina bringt noch passend ein Fläschchen kühlen Cider mit. Alle sind sich einig. Die Wurst ist ein echtes Erlebnis. Saftig, mit einem deutlichen, aber nicht dominierenden Apfelgeschmack, dazu gut gewürzt. Ein Cider passt tatsächlich bestens. Ab Morgen wird die Apfelbratwurst dann für alle Gäste angeboten. Für die Zuhausegebliebenen ein guter Anlass, endlich mal wieder in der Innenstadt ein kühles Bier oder eben Cider zu trinken und zu beobachten, wie sehr sich die Stadt zum Positiven entwickelt. Dass die Wolfenbüttelerinnen und Wolfenbütteler auch noch so kreativ miteinander zusammen arbeiten, macht die Sache und das dieses kulinarische Event nur umso sympathischer.