

Ankerplatz für den großen Hunger

Das Hafencasino in der Überseestadt überzeugt mit Hausmannskost und raubeinigem Charme

Elias Schlichting und Max Bomm sind die Gastro-Kolumnisten des WESER-KURIER. Sie bewerten jede Woche ein Restaurant, ein Café oder einen Imbiss – aus Bremen, aus der Region, aus dem Norden – vom Essen für zehn Euro bis zum Fine Dining.

VON ELIAS SCHLICHTING

In der rauen, industriellen Kulisse des Holz- und Fabrikenhafens trotzst ein gastronomisches Urgestein dem steten Wandel der Zeit: das Hafencasino. Die Geschichte dieses Ortes ist tief mit der Seefahrt und dem Rhythmus der Weser verwurzelt. „Das mit den

falls an der Tür abgegeben. Hier herrscht die unprätentiöse Atmosphäre einer Hafenkneipe. Nicht zuletzt durch das Serviceteam rund um Kasha, die hier bereits seit einem Vierteljahrhundert nach dem Rechten sieht. Ihr Service ist raubeinig und schnörkellos direkt, aber sehr herzlich – wie es sich für eine ordentliche Hafen-Institution gehört. Die kleine Küche wird unter Thore Müller meist von einem Koch geschmissen, und das bemerkenswert zackig.

Wir sind schließlich vor allem wegen der deftigen Hausmannskost hier. Den Auftakt macht die extrascharfe Currywurst mit Fritten (9,60 Euro) – es gibt sie preisgleich auch vegan. Die Bratwurst liegt satt gewürzt in einer recht fruchtigen, auf Ketchup basieren-

den Currysauce. Als Topping gibt es getrocknete Chiliflocken. Das Ganze bleibt angenehm mild-pikant und ist nicht zu feurig. Mit der super Currywurst im Café Krach ist das ganz weit vorne in der Stadt.

Es folgen zwei Frikadellen (aus Fisch 9,90 Euro oder Fleisch 10,90 Euro), serviert mit Kartoffelsalat. Die Frikadellen sind mir etwas zu fest und dadurch im Biss leicht trocken. Aber an der Stelle springt der mayo-basierte Kartoffelsalat als Schmiermittel rettend ein, sodass am Ende ein stimmiger Gesamteindruck bleibt.

Eines meiner Lieblingsgerichte: Sülze mit Bratkartoffeln, begleitet von Remoulade und Mixed Pickles (16,30 Euro). Die Sülze positioniert sich im Hafencasino eher auf der säuerli-

chen Seite – ich vermute einen ordentlichen Schuss Essig in der Grundbrühe. Mir gefällt das.

Große Klasse ist der exzellente Backfisch mit Remoulade (17,50 Euro). Wenn man am Hafen isst, ist Backfisch natürlich die ultimative Bewährungsprobe für jede Küche – und das Hafencasino besteht mit Bravour. Das Fischfilet ist von toller Qualität und flockig zart, das Ganze herrlich luftig-knusprig ausgebacken. In Kombination mit der feinen Remoulade ist dieses Gericht eine Visitenkarte der ehrlichen Frittierkunst.

Neben den Evergreens gibt es auch stets saisonale Gerichte auf der Tageskarte, wie aktuell Pfifferlinge. Von Dienstag bis Freitag bietet das Hafencasino mittags zudem drei wöchentlich wechselnde Gerichte, die immer mit einem kleinen Dessert abgerundet werden. Für Kohl- oder Spargelfahrten sowie Feiern können in der kleinen Hafenkneipe bis zu 50 Personen bewirtet werden. Unter der Regie von Betriebsleiterin Alexandra Koesling bleibt das Hafencasino eine feste Bank für bodenständige Hausmannskost. Wer hungrig ist und ein bisschen Hafenromantik sucht, wird in diesem kleinen Lokal grandios bedient.

Hafencasino, Waller Stieg 5, 28217 Bremen, Tel. +49 421 3803808; www.hafencasino-bremen.de, Öffnungszeiten Di. bis Fr. und Sonntag: 12 bis 22 Uhr; Samstag: 16 bis 22 Uhr. Zugang barrierefrei mit Rampe, barrierefreies WC in der Feuerwache gegenüber verfügbar.

Küche: ★★★★★

Ambiente/Service: ★★★

Fünf Sterne sind die Höchstwertung

 **Bomm
& Schlichting**

Seemännern und den leichten Mädchen ist schon eine ganze Weile her“, heißt es selbstironisch auf der Website des Restaurants.

Als die Stadt vor Jahren beschloss, die Überseestadt für Investoren aufzuhübschen und großflächig zu modernisieren, schien die Existenz dieses tradierten Lokals zeitweise sogar bedroht. Doch das Hafencasino überlebte den Strukturwandel als zeitlose Speisestätte für Gäste jeder Couleur. Seit 2018 gehört es zum benachbarten Restaurant Feuerwache.

Attitüden werden im Hafencasino jeden-



Alexandra Koesling vom Hafencasino präsentiert einen Teller Labskaus.

FOTO: KARSTEN KLAMA