



Internet:

restaurant.hasseldelle.de

Spontanbesuch möglich,
Reservierung empfehlenswert
Telefon (0212) 5 22 85



Eher bekommt man scheues Wild in freier Wildbahn vor die Kamera als Ljubica Rasic. Ihr Reich ist die Küche. Wenn man es bis in der Gaststube klopfen, brodeln, zischen hört, dann läuft einem in Vorfreude schon einmal das Wasser im Mund zusammen. Die Portionen sind berühmt, einen „Doggy-Bag“ mit nach Hause zu nehmen ist wirklich keine Schande auch für gute Esser.

Und das Bier, frisch gezapft, saisonal auch herrliches Maibock und Oktoberfestbier, ist immer ein kühler Genuss. So sehr, dass es durchaus Gäste gibt, die meinen, jeder Tag, auf den man darauf verzichtet, sei ein verlorener Tag.

Weshalb hier vor allem eine Sorte Mensch zu finden ist:

Stammgäste!

geselligkeit in der hasseldelle

Feste Größe

Da mochte kommen, gehen, sein in der Hasseldelle, was immer das Leben, die Schicksale, die Zufälle und der Gang der Ereignisse zu bieten hat, eins ist so lange existent wie die WIR: die „Dorfschenke“, mit offiziellem Namen „**Restaurant Hasseldelle**“ – **Familie Rasic**. Aber das sagt niemand. Man geht und trifft sich „bei'm Slavko“ und seiner Frau Ljubica, die seit Anbeginn an die Küche führt.

Wer so lange Wirt ist, dem muss es doch gefallen, über die Freude am Beruf und Geschäft hinaus. Das hat man auch nie von Slavko und seiner Frau anders gehört.

Auch in schwierigen Zeiten und bitteren Momenten. So, als einmal die ganze Küche abbrannte. Und nicht immer vor dem Lokal, auf der Terrasse, nur einladende Szenarien waren. Nein, sie haben durchgehalten mit einer Konstanz, die erstaunlich ist. Ihre Gäste wollten das so, dieses „es soll so bleiben, wie es ist“. Selbst die Speisekarte ist seit 25 Jahren im Kern unverändert, eben „typisch jugoslawisch“. Und obwohl es den Staat längst nicht mehr gibt, es bleibt bei diesem Namen. Hasseldellianer essen seit einem Vierteljahrhundert also so gesehen fast immer das gleiche. „Kocht doch mal was anderes“, wurde den Wirtsleuten daher manches Mal geraten. Und dann guckten sie traurig: „Haben wir ja alles versucht. Aber wehe, wir ändern was, dann beschweren sich die Leute sofort. Sie wollen es immer so haben wie immer. Wir müssen die Teller Tag für Tag, Jahr für Jahr so machen wie immer!“. Manche glauben das Geheimnis zu kennen, warum es sich nicht ändern kann und darf: **Es schmeckt eben so gut!**



Multifunktions-Center :-)

Zwei Kegelbahnen und etliche Stammtische, Sparclub und offener Raum für Familienfeiern, Open-Air-Arena bei packenden Fussball-Großereignissen, Gartenlokal und Buffet-Lieferant, Adventssingen unterm Weihnachtsbaum und Sommerfeste, und immer wieder die gute, alte Stammkneipe, auf die man „mal eben auf ein Bier“ gehen kann und mit Garantie jemanden trifft, mit dem man dann „ans Tottern kommt“.

