

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

Elinika

Entspannen : Genießen : Leben



KREATIVE KÜCHE
Sterneteller

SPIRITUOSEN-TASTINGS
Bars und Brennereien

STADTTEIL-SPEZIAL
Ab durch die List

WIR HABEN PROBIERT
Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag Ruhetag · Mittwoch bis Samstag ab 16.30 Uhr
Sonntag und Feiertage ab 12.00 Uhr durchgehend



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

☎ 0511. 123 741 52 · www.rembetiko-hannover.de



Liebe Leserinnen und Leser,

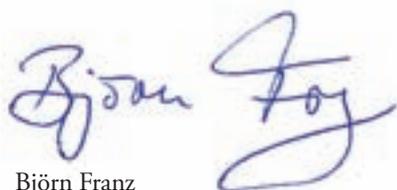
waren Sie in diesem Jahr schon einmal wieder richtig gut Essen? Bestimmt! Und wenn nicht, dann sollten Sie das unbedingt zeitnah ins Auge fassen. Zwar wissen wir alle nicht genau, was uns die Pandemie mit ihren scheinbar nicht enden wollenden Wellen in Zukunft noch so alles bescheren wird. Aber gerade deswegen sollte man den Moment genießen. Wie hat ein weiser Mann einmal zu mir gesagt: Das Leben ist zu kurz für schlechten Wein! Und mit dem dazugehörigen Essen verhält es sich mit Sicherheit genauso.

Da passt es, dass die gastronomische Szene in Hannover nach mehr als zwei Jahren voller Sorgen und Nackenschlägen langsam wieder erste positive Signale von sich gibt. Der Fachverband Dehoga vermeldete zuletzt sogar eine „spürbare Verbesserung“ in Hotellerie und Gastronomie. Das hören wir natürlich sehr gerne. Denn – auch wenn die Branche unter anderem noch immer erhebliche Probleme wie den Mangel an Fachpersonal und Aushilfen hat – die Vielfältigkeit und Qualität der gastronomischen Angebote in unserer Region muss sich beim besten Willen nicht verstecken.

Das wollen wir in der neuen Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, dem großen Gastro-Magazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse, wieder einmal zeigen. Daher haben wir wieder die wichtigsten Nachrichten und Neuigkeiten aus der Szene zusammengetragen. Eine der tollsten Meldungen der vergangenen Wochen kam dabei aus Hamburg, wo gleich drei hannoversche Restaurants mit Michelin-Sternen gekürt wurden. Wir haben uns riesig für Benjamin Gallein vom „Votum“ im Leineschloss, Thomas Wohlfeld vom „Handwerk“ und Tony Hohlfeld vom „Jante“ gefreut, der sogar zwei Sterne verteidigt hat – und das Trio darum kurzerhand gebeten, ein echtes „Sterne-Menü“ für dieses Magazin zu kreieren. Uns ist schon beim Ansehen der Teller das Wasser im Munde zusammengelaufen.

Aber natürlich steckt noch viel mehr interessanter Lesestoff in unserem neuen HANNOVER GEHT AUS! So ist unser Mitarbeiter Sören Stegner dem Trend nachgegangen, sich den unterschiedlichsten Getränken mit einem so genannten Tasting zu nähern. In ihrem Stadtteil-Spezial hat sich unsere Redakteurin Clara Günther intensiv in der List umgeschaut. Und Jens Bielke stellt in seinem Porträt eine der herausragenden Küchenchefinnen der Stadt vor.

Wir wünschen auf jeden Fall viel Spaß beim Lesen – und würden uns freuen, Sie möglichst bald in einem der vielen tollen Restaurants in unserer Heimat zu treffen. Denken Sie daran: Das Leben ist viel zu kurz für schlechten Wein!



Björn Franz



Ständige Vertretung Hannover
wo Politik, Wirtschaft und
Kultur sich treffen

Neue Deutsche Welle: Grilletta
Großer Frikadellen-Burger
(Schwein/Rind)
mit Gewürzgurke,
Käse, Tomate, Zwiebeln und
unserer Geheimsauce
13,80 €

Unser Kult-Gericht
Deutsches Kanzler Filet
Currywurst mit pikanter Sauce
und Pommes
9,50 €

nach dem
Theater am Aegi
in die StäV

Die StäV bietet Ihnen wechselnden
Mittagstisch sowie saisonale
Gerichte an.

Gerne gestalten wir Ihre
Firmen-Events
Ob Weihnachtsfeier, Firmenfeste
oder
Großveranstaltungen wir
helfen Ihnen
das richtige Angebot zu finden.

Reservierungen unter
www.staev-hannover.de

Sudeten
Ostschweine
Willkommen

oder

0511/ 21 38 69 0

Friedrichswall 10 (direkt am Aegi)
30159 Hannover



STANDARDS

Editorial 3
Impressum und Inserentenverzeichnis..... 50

TITELTHEMEN

Eliniko
 Mediterran genießen -
 mit einem Lächeln im Gesicht 6
Das HANNOVER GEHT AUS! Sterne-Menü
 Ein Sommer-Menü auf Sterne-Niveau 7
Spirituosen mit Stil
 Tasting, Bars und Brennereien 32
Personen-Feature
 Rebecca Nonnast 46
Stadtteil-Spezial
 Ab durch die List 47

GASTRO MAGAZIN

Hafenmeisterei
 Eine frische Brise 14
Klaver
 Der nächste Schritt 15
NY Italian
 Willkommen im Schlaraffenland 16
små Schlicht
 Familienzuwachs bei Schlichts 17
Oikos
 Eine Tradition geht weiter 18
Marthas Garten
 Ein Schatz im Grünen 20
Tiergartenschänke
 Rückkehr einer Institution 21
Kaffeekränzchen/Ombra
 Entspannte Momente 22
Jadore Sibener
 Genießen wie in Frankreich 22
TriBühne
 Bar trifft Bühne 23
Bodega Argentina
 Argentinisches Street Food 24
Elia
 Auf die Freundschaft 24
Söner
 Der andere Döner 26



Oji Long
 Zuwachs auf der Flaniermeile 27
Voi
 Stylistische Gastlichkeit im Herzen der Stadt 28
Layalina
 Kulinarische Nächte 30

BESPRECHUNGEN

Vince
 Mit perfekter Begleitung 39
Rembetiko
 Griechische Gastfreundschaft 40
Vienna
 Abstecher nach Österreich 41
Schuberts Brasserie
 Schlemmen bis zum Schnaps erwachen 42
Curry Culm
 Ein unschlagbares Doppel 43
Mottenburg
 Klassische Kneipenkultur 44

In den Besprechungen finden Sie wie gewohnt unsere Restaurant-Empfehlungen.



Leckeres Bier gibt es in der Mottenburg.



Im Eleniko bei Mustafa Imerov gibt es frischen Fisch.


Café Safran
 Frühstück - warme Küche - Kaffee & Kuchen
 Cocktails - Biere vom Fass
 Stammkarte & monatlich wechselnde Speisen
 Sonntag bis Donnerstag ab 9 bis 2 Uhr - Freitag und Samstag von 9 bis 3 Uhr
 Tel: 0511 - 131 79 36 - Königsworther Str. 39

SAFRANS
BAR
 FRÜHSTÜCKSBAR & COCKTAILBAR
 BURGERBAR & WUNDERBAR
 PARTYSPACE

Montag bis Samstag
 ab 17 Uhr bis Open End
 große Cocktailkarte
 hausgemachte Burger
 (auch Fleischlos)
 Raucherraum
 Partyraum bis zu
 80 Personen
 (keine Raummiete - nur
 Berechnung der Getränke)
 Tel: 0511 - 131 79 36
 Königsworther Str. 32

agorino

Entspannen Geniessen Leben



*Mediterrane Köstlichkeiten
mit italienischen Wurzeln
mitten in Kleefeld*

Küche täglich 1130 - 1430 Uhr
1730 - 2200 Uhr
www.agorino.de

Berckhusenstr. 31
30625 Hannover - Kleefeld
Telefon 0511/ 53 33 53 33
Reservierung@agorino.de



Servet (L.) und Mustafa Imerov schwärmen für frischen Fisch.

ELINIKO

Mediterran genießen - mit einem Lächeln im Gesicht

Wer die Küche Griechenlands liebt, großen Wert auf eine familiäre Atmosphäre und eine spektakuläre Weinkarte legt, der sollte einen Besuch im an der Marienstrasse gelegenen Restaurant Eliniko wagen.

Einen ganz klassischen Griechen dürfen die Gäste des Eliniko nicht erwarten. Die Küche des Restaurants schließt ganz bewusst auch Einflüsse der an Griechenland angrenzenden Länder mit ein und bietet seinen Gästen so eine spannende Neuinterpretation des Begriffes der „mediterranen Küche“. Diese umfasst neben den griechischen Klassikern abwechslungsreiche Fleischgerichte, vegetarische Köstlichkeiten, viel frischen Fisch und eine Auswahl von Pasta-Gerichten. Neben der Karte werden jeden Tag auch wechselnde Speisen angeboten – vor dem Bestellen sollten sich Besucher des Eliniko auf jeden Fall nach den aktuellen Angeboten erkundigen.

Hinter dem Konzept des Eliniko steckt Mustafa Imerov, der 30 Jahre selber in der Küche stand, die mittlerweile von seinem Bruder Servet geleitet wird. Heute empfängt der Geschäftsführer die Gäste, arbeitet im Service und hilft nur noch gelegentlich in der Küche aus, wenn Not am Mann sein sollte. „Ohne Liebe kann man gar nicht richtig kochen“, sagt Imerov.

Man spürt die Leidenschaft, die der Gastronom für seine Arbeit empfindet. „Ob in der Küche oder mit den Gästen – Liebe und Lachen sind eine Notwendigkeit!“

Eine weitere Spezialität aus der Küche des Eliniko sind die Lammgerichte, und das wird auch schon auf der Speisekarte deutlich kommuniziert. „Sie mögen kein Lamm? Dann haben Sie es bei uns noch nicht probiert!“, heißt es dort. Vom butterzarten Lammkotelett bis hin zum köstlichen Lammragout mit Auberginen aus dem Tontopf bietet die Karte eine vielfältige Auswahl, die auch jene



überzeugen dürfte, die bisher mit Lammfleisch fremdelten. Wem der Sinn nach etwas ganz Besonderem steht, der sollte sich einen Montag zwischen Juni und August freihalten. Dann wird ab 17.30 Uhr vor dem Restaurant Lamm am Spieß gebraten. Ob zum Dreigängen-Menü oder mit Vorspeisen vom Buffet – Mustafa Imerov verspricht einen einzigartigen Genuss mit diesem feinen Fleisch.

Die Weinkarte des Eliniko ist eine Besonderheit und in Hannover einzigartig: Jeder Wein wurde von den Mitarbeitern verkostet, um für die Karte anschließend eine kurze Rezension zu verfassen. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die griechischen Weine gelegt, denen bis vor einigen Jahren noch ein nicht besonders guter Ruf anhing. Mittlerweile hat sich das aber grundlegend geändert und das Eliniko hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Leumund griechischer Weine zu verbessern. Durch viel Einsatz und dank eines in den vergangenen Jahren immer weiter angewachsenen Händlernetzwerkes lagern heute im Weinkeller des



Eliniko echte in Flaschen abgefüllte Schätze. Welcher Wein zu welchem Gast passt, wird bei einer kompetenten Beratung am Tisch ermittelt.

Die Arbeit und das Herzblut, das Mustafa Imerov und sein Team in das Eliniko stecken und die herzliche und familiäre Atmosphäre, die auch neuen Gästen sofort auffällt, zahlen sich aus: Der Service vermutet, dass die Besucher des Restaurants an einigen Tagen bis zu 90 % aus Stammgästen bestehen. Kein Wunder: „Ich kann nur beruhigt ins Bett gehen, wenn ich den Eindruck habe, dass jeder meiner Gäste glücklich nach Hause gegangen ist“, betont Mustafa Imerov. „Erst wenn der Gast ein Lachen im Gesicht hat, haben wir unsere Arbeit gut gemacht.“

Eliniko
Marienstr. 104, Tel. 81 76 00
www.eliniko-hannover.de

STERNE-MENÜ

Ein Sommer-Menü auf Sterne-Niveau!

Hannover hat seit diesem Jahr gleich drei Lokale, die sich mit Michelin-Sternen schmücken dürfen. Das haben wir zum Anlass genommen, die drei Küchenchefs der dekorierten Gourmet-Restaurants für HANNOVER GEHT AUS! ein einzigartiges Sterne-Menü zaubern zu lassen.

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Bislang war Tony Hohlfeld vom Jante Hannovers einziger Sterne-Koch. Im Frühjahr sind Thomas Wohlfeld vom Handwerk und Benjamin Gallein vom Votum dazugekommen. Während das Jante seine zwei Sterne erfolgreich verteidigte, schmücken sich das Handwerk und das Votum jetzt erstmals mit den begehrten Auszeichnungen des Guide Michelin.

Von den exzellenten Kochkünsten der drei Spitzenköche können auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, sich nun überzeugen. Denn extra für uns haben die Sterne-Köche den Sommer kulinarisch auf allerhöchstem Niveau umgesetzt und drei Teller vorbereitet, die kleine Kunstwerke fürs Auge und wahre Gedichte für den Gaumen sind. Das Feinschmecker-Menü punktet mit erstklassigen Produkten, persönlicher Note und einem

raffinierten Zusammenspiel verschiedenster Aromen.

HANNOVER GEHT AUS! präsentiert Ihnen die Sommerteller als Vorspeise, Hauptgang und Dessert: Im Restaurant Handwerk serviert uns Thomas Wohlfeld zum Auftakt Kabeljau mit floraler Note. Tony Hohlfeld bringt im Jante als Hauptgang gegrillte Schweinerippe mit Whisky und Apfel auf den Tisch. Und Benjamin Gallein überrascht uns im Votum zum Abschluss des Sterne-Menüs mit einem exotischen Seestern aus halbgefrorenem Yuzu-Eis.

Zu den drei Gängen empfehlen die Experten Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, natürlich auch die passenden Weine. Und die kommen so spritzig, frisch und leicht wie der Sommer selbst daher!

RESTAURANT HANDWERK

Thomas Wohlfeld

Hannover, Altenbekener Damm 17

Tel. (0511) 26 26 75 88

www.handwerk-hannover.com

JANTE

Tony Hohlfeld

Hannover, Marienstraße 116

Tel. (0511) 5 45 55 60 60

www.jante-restaurant.de

VOTUM / RESTAURANT IM LEINESCHLOSS

Benjamin Gallein

Hannover, Hannah-Arendt-Platz 1

Tel. (0511) 30 30 24 12

HANDWERK

Kreativer Kabeljau

TELLER

Was auf den ersten Blick an ein zuckersüßes Dessert erinnert, ist in Wirklichkeit eine Vorspeise mit süß-säuerlichem Aroma: Der Kabeljau kommt in Höchstform trocken gebeizt und gedämpft auf den Teller. Thomas Wohlfeld serviert den Fisch mit entsafteter und sauer eingelegter Rote Beete. Für eine florale Note sorgen Shiso-Blätter, die eine Anis- und Minznote mitbringen und auf einem Gel aus Shiso-Tee ruhen. Ganz schön kreativ!

WEIN

Zum Kabeljau wird ein Roter Riesling aus dem Ungsteiner Herrenberg serviert. Auf dem Weingut Pfeffingen in der Pfalz ist die alte Riesling-Sorte zwölf Tage auf der Maische im Holz vergoren und punktet jetzt mit rosa-roter Schale und Nuancen von Blutorange und Zitronenmelisse.

KOCH

Thomas Wohlfeld hat seine Ausbildung im Ringhotel Celler Tor gemacht. Danach kochte er unter anderem in der Schweiz und in Hamburg. Seine letzte Station war der Offclub von Tim Mälzer. 2017 dann der Wechsel nach Hannover. Im Handwerk setzt der 34-Jährige nun auf Casual Fine Dining, Nordic Fusion-Küche und Nachhaltigkeit. Seine Karriere hat Wohlfeld in diesem Jahr mit einem Michelin-Stern gekrönt.

RESTAURANT HANDWERK

THOMAS WOHLFELD

HANNOVER, ALTENBEKENER DAMM 17

TEL. (0511) 26 26 75 88

WWW.HANDWERK-HANNOVER.COM







JANTE

Raffinierte Rippe

TELLER

Im Sommer wird gegrillt. Sterne-Koch Tony Hohlfeld geht die Sache gewohnt raffiniert an. Auf den Rost kommt für unseren Hauptgang eine Rippe vom Duroc-Schwein. Trockengereift im Reifeschrank, niedrig gegart in einer Marinade aus Whisky und Apfelessig, frisch gegrillt und mit Apfelhonig lackiert. Obenauf ein Mix aus Senf, Meerrettich, gedörrten Äpfeln, eingelegten Holunderkapern und Kräutern. Grillaroma trifft auf Honigsüße und Apfelfrische – so schmeckt der Sommer im Jante!

WEIN

„Es ist wie es ist“ heißt der Weißwein zum Schwein. Für die Nummer 7, Jahrgang 2017, hat der Berliner Sommelier André Macionga gemeinsame Sache mit Winzer Horst Sauer aus Franken gemacht. Herausgekommen ist ein eleganter Wein, der alle Sinne fordert und durch leichte Süße, intensives Fruchtspiel und eine rauchig-holzige Note besticht.

KOCH

Tony Hohlfeld hat seine zwei Michelin-Sterne in diesem Jahr mit Bravour verteidigt. Der Küchenchef des Jante punktet mit beeindruckender Kreativität, raffiniertem Zusammenspiel verschiedenster Aromen und malerischer Anrichtung. Den ersten eigenen Stern erkochte er sich mit 24 als Küchenchef der Ole Deele. Zuvor war er Commis de Cuisine im Lorenz Adlon Esszimmer Berlin. Die Ausbildung fand im Maritim Airport Hotel Hannover statt.

JANTE

TONY HOHLFELD

HANNOVER, MARIENSTRASSE 116

TEL. (0511) 545556060

WWW.JANTE-RESTAURANT.DE



VOTUM

Exotischer Eisstern

TELLER

Das Dessert wird exotisch. Küchenchef Benjamin Gallein hat dafür einen Seestern aus halbgefrorenem Yuzu-Eis geformt, dazu gesellen sich gegrillte Ananas und ein Aufguss vom Apfelholz. Die asiatische Yuzu-Frucht – sie ähnelt einer Zitrone – verbindet eine leichte Säure mit mildem Süßaroma und einer nuancierten Bitternote. Thaibasilikum, Mango und Limette geben dem Nachtisch seine exotische Note und stimmen perfekt auf den Sommer ein.

WEIN

Zum Dessert wird im Votum Süßwein aus dem schönen Burgenland Österreich serviert. Das Weingut Velich liegt im Nationalpark Neusiedlersee-Seewinkel. Der Süßwein Seewinkel 2014 hat als Beerenauslese noch eine gut eingebende Säure. Die Süße und die leicht reifen Aromen schmeicheln dem Dessert und harmonisieren perfekt mit der Exotik der Ananas und der Frische der Yuzus.

KOCH

Benjamin Gallein absolvierte seine Ausbildung in Dresden und hat schon in Skihütten und Sternerestaurants am Herd gestanden. Stationen waren unter anderem das Schlosshotel Velden am Wörthersee, das Gourmet Restaurant Falco in Leipzig und das Palais Coburg in Wien. Im Sterne-Restaurant Ole Dele in Großburgwedel war Gallein Küchenchef. Dies ist er nun seit 2021 im Votum im Leineschloss am Landtag. Im Frühjahr durfte sich Gallein dort einen Michelin-Stern an die Pforte hängen.

VOTUM

RESTAURANT IM LEINESCHLOSS

BENJAMIN GALLEIN

Hannover, Hannah-Arendt-Platz 1

Tel. (0511) 30 30 24 12





HAFENMEISTEREI

Eine frische Brise

Im vergangenen Jahr übernahmen Dennis Karle und Tom Weppler die Gastronomie und Hotellerie auf der Insel Wilhelmstein im Steinhuder Meer. Nun weiten sie ihr Geschäft aus: Am 19. März eröffneten sie am Hafen in Steinhude die Hafensteineri. Im Sommer 2021 entwickelten Karle und Weppler für die Insel Wilhelmstein ein neues gastronomisches Konzept und verpassten dem Restaurant und sechs Hotelzimmern auf der Insel unter dem Namen „Insel-Resort“ ein modernes und frisches Image. Im „Porto Lago“ wird portugiesisch gekocht: Tapas, leckere Dips und Fisch, Salate und täglich frisch gebackenes Inselbrot sowie feine Weine machen ein Stück Inselgeschichte kulinarisch erlebbar – denn die Festung der Insel Wilhelmstein diente dem im 18. Jahrhundert gebauten Fort Nossa Senhora da Graça im portugiesischen Elvas als Vorbild. Nun haben die beiden Freunde und Gastronomen ihren Dunstkreis erweitert, das Hotel Seinsche am Hafen von Steinhude übernommen und unter dem Namen „Hafen-

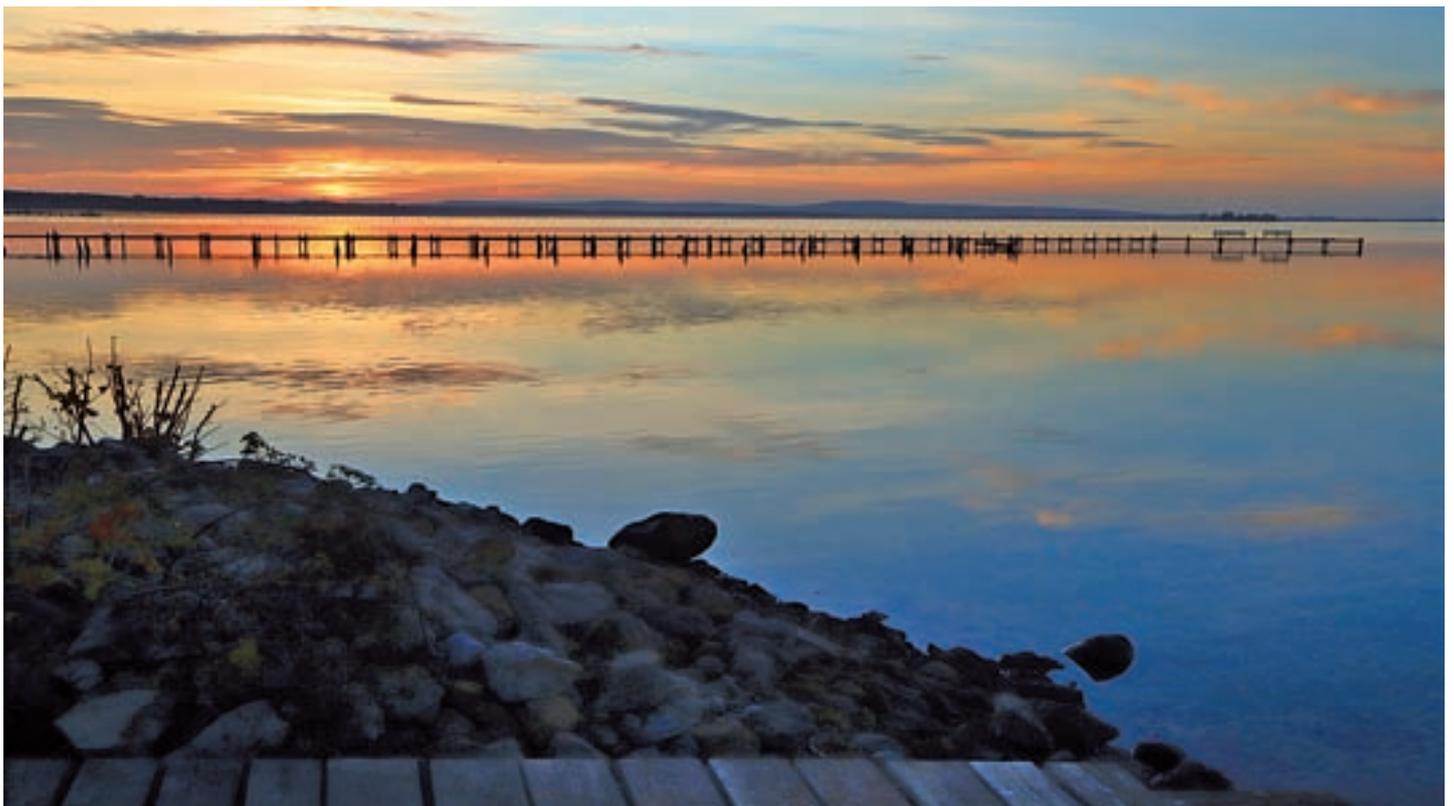


meistere“ wiedereröffnet. „Auf der Insel haben wir nur knapp sieben Monate Saison. Wir wollten gerne ein ganzjähriges Objekt“, erklärt Weppler den Schritt. Durch die Übernahme stehen ihnen acht weitere Zimmer in bester Lage von Steinhude zur Vermietung zur Verfügung. Sie sind hochwertig ausgestattet und orientieren sich optisch an dem Hafen-Design, das sich auch im Restaurant wiederfindet. Blaue und weiße Metrofliesen, ein rustikaler Holzfußboden und maritime Deko-Elemente prägen das

Erscheinungsbild der Hafensteineri. Die Wände der Seilerei, einem Raum für Gruppenevents oder Seminare, sind außerdem komplett mit dicken Tauen ausgekleidet. Zwei Außenterrassen und ein Innenbereich bieten Platz für bis zu 110 Gäste. Der Name „Hafensteineri“ rührt von der Skulptur des Hafensteiners her, die im August 2019 im Hafen des Steinhuder Meeres aufgestellt wurde. „Wir haben uns gefragt, was macht ein Hafensteiner? Er organisiert den Hafenumschlag und kontrolliert tagtäglich die aus

aller Welt einlaufenden Schiffe. Diesen Aspekt wollten wir auch auf unserer Speisekarte unterbringen“, erklärt Weppler. In der Hafensteineri geht es daher auf eine kulinarische Reise durch die Welt. „Historische und typische Speisen mit modernen Einflüssen und Produkten aus fernen Ländern und Regionen“, heißt es auf der Speisekarte. Dazu kommt eine ausgewählte Weinbegleitung mit edlen Tropfen aus sechs Ländern. „Wir sehen Essen als Event“, sagt Weppler. Teilen, mit Freunden zusammenkommen, eine gute Zeit haben – und das in einem modernen Ambiente. Dafür steht die Hafensteineri und auch der Slogan „Frische Brise“. „Wir wollen mehr Gastronomie nach Steinhude bringen“, sagt Weppler. Das scheint gut anzukommen – seit dem Softopening Ende März gibt es von Touristen wie Anwohnern sehr gutes Feedback.

Hafensteineri, Steinhude,
Neuer Winkel 15,
Tel. 050 33 994 99 99,
www.hafensteineri-steinhude.de



KLAVER

Der nächste Schritt

Achteinhalb Jahre war Oliver Müller als selbstständiger Koch unter dem Namen Ollis ESSENzielles in seinem Foodtruck unterwegs. In der ganzen Stadt versorgte er die Büros im Umkreis seiner Stellplätze in ihrer Mittagspause mit den vegetarischen „Bowllis“ – einer Kombination aus seinem Namen und dem Wort Bowl. Als die Leute während des Lockdowns ins Home Office wechseln mussten, stellte Olli kurzerhand den Betrieb um und brachte die Bowls seinem treuen Kundenstamm frei Haus an den Küchentisch. Jeden Tag wurde eine passende Route abgesteckt, und dann ging es auf große Fahrt durch die Stadt. Nun hat er den nächsten Schritt gewagt und sich den bei Köchen fast schon obligatorischen Wunsch eines eigenen Restaurants erfüllt. Seit Mitte März steht er in seinem Bistro und Café Klaver in der Küche. Unterstützt wird er bei dem neuen Projekt von Freundin Alex, die schon während seiner Zeit im Foodtruck die Arbeit im Backoffice übernahm. Olli kocht vege-

tarische und vegane Gerichte, seine Bowllis stehen neben selbstgebackenen Kuchen und wechselnden warmen Gerichten weiterhin auf der Karte – sehr zur Freude seiner treuen Kunden. „In jeder Straße hier in der Gegend kenne ich jemanden, was den Start im Klaver sehr leicht gemacht hat“, freut sich Olli. Die Bowllis denken sich Olli und Alex gemeinsam und je nach Lust und Laune oder Kundenfeedback aus. Dadurch bleibt die Karte dynamisch. „Mein Aushängeschild sind aber die Rosmarinkartoffeln, die wird es immer geben“, lacht Olli, der neben dem Tagesgeschäft im Klaver auch Catering für Firmenevents, Hochzeiten oder alle möglichen anderen Anlässe anbietet. Der Name Klaver ist holländisch und bedeutet Kleeblatt. Bevor es die Südstadt wurde, wollten sie das Klaver nämlich in Kleefeld eröffnen. „Der Name passt trotzdem“, findet Olli, „Kleeblätter bringen ja bekanntlich Glück!“

Klaver, Südstadt, Stolzestraße 60,
www.klaver-hannover.de



MITTAGSTISCH
von Mo-Sa 12-15 Uhr

BRUNNENHOF

Restaurant



Das Restaurant Brunnenhof im Hotel Kaiserhof ist das Restaurant für deutsche und internationale Speisen in Hannover. Die warmen Wohl-Fühl-Farben, eine helle elegante Einrichtung, und der kleine Brunnen geben dem Restaurant seinen Namen.

Unser Serviceteam freut sich darauf, Sie täglich durchgehend von 12-22:30 Uhr mit köstlichen frischen Speisen aus der Region verwöhnen zu dürfen. Genießen Sie das klassische Wiener Schnitzel oder unsere leckeren Fischgerichte von Kabeljau, Surf&Surf bis zum Schollenröllchen „Finkenwerder Art“. Eine regelmäßig wechselnde a la Carte-Karte.



CAFE CENTRALE



CENTRAL-HOTEL KAISERHOF
ERNST-AUGUST-PLATZ 4 · 30159 HANNOVER
TEL. +49 (0511) 3683-0 · FAX +49 (0511) 3683-610
E-MAIL: INFO@CENTRALHOTEL.DE
WWW.FACEBOOK.COM/CHKaiserhof 

NY ITALIEN

Willkommen im Schlaraffenland

„An jeder Ecke gibt es asiatische Buffet-Restaurants, aber eine italienische Variante davon ist etwas Neues“, sagt Tamara Wunstorf. Grund genug für sie und ihren Mann Manuel, diese Marktlücke zu schließen. Anfang April eröffneten sie ihre erste Filiale von NY Italian – einem Buffet-Restaurant, das die Klassiker der italienischen Küche mit der „New York Style Cuisine“ vereint. Angelegt als Franchise-Unternehmen sollen demnächst noch drei weitere Dependancen in Bremerhaven, Pinneberg und in Misburg dazukommen. Familie Wunstorf betreibt am Standort in der City bereits eine Freizeitanlage, auf der man Lasertag, Archery Tag oder Bubble-Soccer spielen kann. Um ihren Kunden das Rundumpaket bieten zu können, entstand die Idee eines angrenzenden Restaurants, in dem nach dem Spielen gemeinsam gegessen werden kann. „Warum bloß allein genießen, wenn man doch alles teilen kann?“, haben sich Tamara und Manuel gefragt, als es darum ging, ein gastronomisches Konzept für ihr Restaurant zu finden. Im NY Italian sollen Freunde, Familien und Kollegen zusammenkommen und bei leckerem Essen gemeinsam Zeit miteinander verbringen.

Das All-Inklusive-Abendbuffet umfasst Pizza, Pasta, Fingerfood, Hot Dogs und auch eine Salatbar. Die Pastagerichte können am Buffet aus verschiedenen Sorten und Soßen je nach Geschmack kombiniert werden. Hinzu kommen Desserts und Kuchen, eine Eiscreme-Station sowie eine große Auswahl an heißen und kalten Getränken vom Kaffee über Weizen bis hin zu Schorlen und Eistee. Geöffnet ist donnerstags bis sonntags und an den Feiertagen von 17.30 bis 22 Uhr, Erwachsene zahlen 25,90 Euro. Samstags und sonntags wird zusätzlich von 10.30 bis 14.30 Uhr ein Brunchbuffet aufgetischt. Das All-you-can-eat-Buffet mit frischen Brötchen, Pancakes, Aufschnitt, Salaten, Müsli und Co kostet 23,90 Euro pro Person. Zu jedem Brunch gibt es eine Waffelstation zum Selberbacken mit über 25 Toppings und Soßen. Zur Auswahl stehen außerdem auch vegane, glutenfreie und laktosefreie Speisen und Getränke.

NY Italian, Mitte, Striehlstraße 10,
Tel. 0162 788 06 73,
www.ny-italian.com



WAS IHR WOLLT

von William Shakespeare

NUR VOM 22.06. BIS 10.07.2022
HOF THEATER

SCHAUSPIEL
HANNOVER

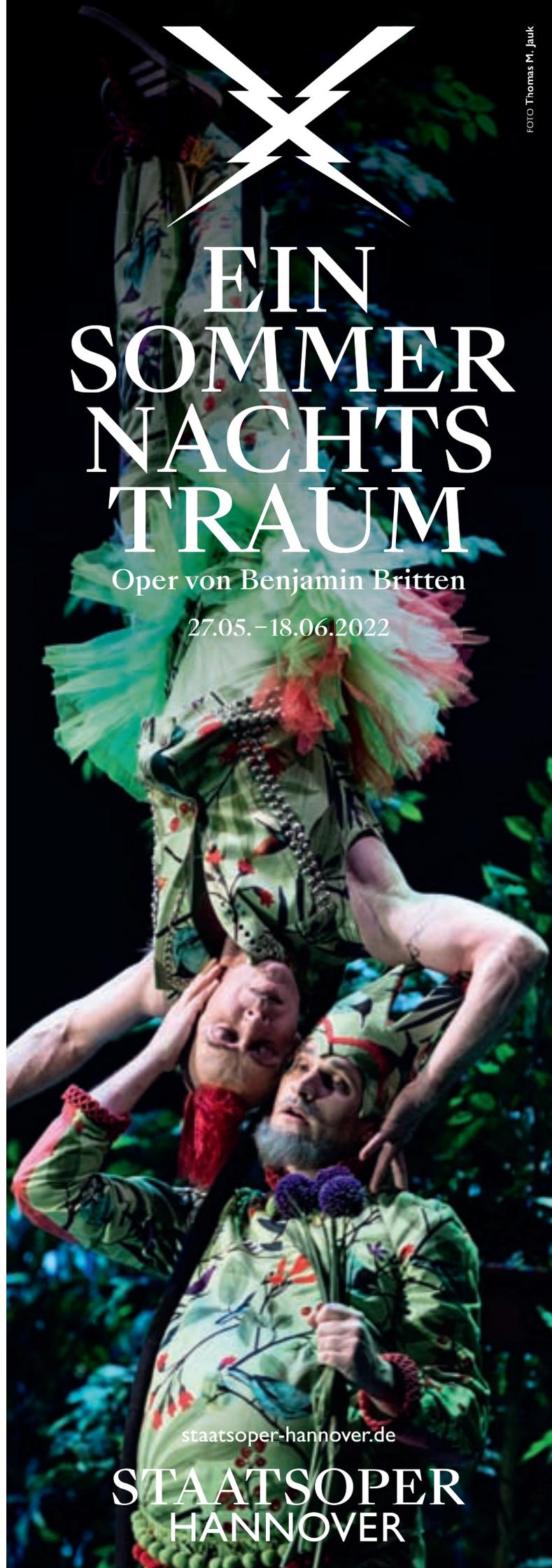
SMÅ SCHLICHT

Familienzuwachs bei Schlichts

Ein Jahr lang standen Lena Lobers und Carina Nickel im Coffee and Scones hinterm Tresen. Im Februar mussten sie ihr Café unerwartet schließen – sehr zum Bedauern der vielen Stammkunden, die die kreativen Rezepte der beiden Fernsehjournalistinnen zu schätzen wussten. Doch es gibt gute Nachrichten, denn der kleine Laden in der Grotestraße wurde schnell mit neuem Leben gefüllt. Johanna Schlicht und Julian Vogel haben die Räumlichkeiten von Lena und Carina übernommen und eröffneten dort am 5. Mai das små Schlicht. Wem der Name bekannt vorkommt, der war sicherlich schon einmal im Fräulein Schlicht, Johannas und Julians Café in Linden-Mitte. „Små“ bedeutet ‚klein‘ auf Schwedisch. Und das Små Schlicht ist die kleine Schwester

vom Fräulein“, erklärt Julian den Namen, „Die Gäste sollen erkennen, dass die beiden Läden zusammengehören.“ Auf der Karte stehen Kaffeespezialitäten, Kuchen und belegte Brötchen. Gebacken und zubereitet wird hauptsächlich in der Küche im Fräulein Schlicht. Passend zum Namen wird das Angebot durch wechselndes skandinavisches Gebäck ergänzt. Dazu gibt es auch mal frische Säfte, Smoothies oder ein alkoholisches Feierabendgetränk. Johanna und Julian freuen sich auf neue und alte Gesichter im Små Schlicht. „Wenn es im Fräulein mal voll ist, können wir die Leute hierher schicken – und umgekehrt“, erklärt Julian.

små Schlicht, Linden-Nord,
Grotestraße 25,
www.sma-schlicht.de



EIN SOMMER NACHTS TRAUM

Oper von Benjamin Britten

27.05. – 18.06.2022

staatsoper-hannover.de

STAATSOPER
HANNOVER

OIKOS

Eine Tradition geht weiter



Die Eröffnung eines Restaurants ist schon unter normalen Umständen keine leichte Aufgabe. Mit Corona im Nacken wird ein solches Vorhaben nicht einfacher. Aber Odysseus Agorastos hat sich dieser Herausforderung gestellt. In Kirchrode stieß der griechische Gastronom letztes Jahr auf ein leerstehendes Restaurant in einem geschichtsträchtigen Gebäude. Schon 1903 soll es in dem Haus in der Mardalstraße eine Gastwirtschaft gegeben haben. Davon zeugt eine alte Fotografie des Hauses, die heute ihren Platz im Eingangsbereich des neu eröffneten Restaurant Oikos gefunden hat. Trotz wechselnder Besitzer behielt das Haus seine gastronomische Tradition bis heute bei. Kein Wunder: Damals wie heute liegt das Haus in direkter Nachbarschaft

zu den idyllischen Mardalwiesen. Das Naturschutzgebiet lädt zu einem gemütlichen Verdauungsspaziergang geradezu ein und lässt einen den Stadtlärm vergessen. Trotzdem ist Agorastos' Restaurant aber auch mit den öffentlichen Verkehrsmitteln gut zu erreichen. Die U-Bahn-Station Großer Hillen liegt nur ein paar Hundert Meter entfernt.

Von der langen gastronomischen Vergangenheit des Hauses ahnt man aber erst mal nichts, wenn man den Innenbereich des neuen Restaurants betritt. Bevor Agorastos' im letzten November eröffnete, wurde alles aufwendig renoviert. Helle Farbtöne und Holzverkleidungen sorgen nun für ein offenes und modernes Ambiente mit einer einladenden At-

mosphäre. Agorastos Ziel ist es, ein möglichst authentisches Abbild der gegenwärtigen Esskultur Griechenlands bieten zu können. Das fängt bei der Einrichtung an und hört beim Essen auf. Die moderne grie-

chische Küche ist im stetigen Wandel und längst nicht so fleischlastig wie der ein oder andere vielleicht denken mag. Vegetarische und auch vegane Alternativen gewinnen mehr und mehr an Bedeutung. Das macht sich im Essensmenü des Oikos bemerkbar. Wie für die griechische Küche typisch, liegt der Fokus darin nicht auf dem einen großen Hauptgang, sondern eher auf kulinarischen Kleinigkeiten. Vielfältige vegetarische Vorspeisen und Beilagen, Salate und besondere Käsevariationen fügen sich zu einem breiten Angebot zusammen. Aber auch Fleisch- und Fischliebhaber können sich im Oikos an einer vielfältigen Auswahl erfreuen – die moderne griechische Küche bietet für jeden etwas.

Restaurant Oikos, Mardalstraße 12,
Tel. 78 09 12 01



RISTORANTE
IL MERCATO
traditionelle italienische Küche
Mittagstisch ab **8,90 €**
inkl. Vorspeise

Moltkeplatz 11 • 30163 Hannover
Tel. 0511 39705568 • Fax 0511 39705569
Mo. ab 17.30 • Di.–So.: 11.30–14.30 und 17.30–23.00
www.ilmercato-restaurant.de

NEU in Bothfeld!
H`Vin
BISTRO · EVENT · BAR

Mit großer Terrasse, direkt auf der
Sportanlage Bothfeld-Herzkamp
Carl-Loges-Str. 8 | 30657 Hannover
Di. – Fr. ab 16 Uhr, Sa. + So. ab 10 durchgehend geöffnet
Tel: 0511 6045222 | www.hvin.de

may®

Stilvoll Platz nehmen.



Seven Sundays Hannover © Fotograf: Lukas Wegner

Einzigartige Möbelvielfalt seit 65 Jahren.
Restaurant | Hotel | Bar | Office | Health&Care

H. MAY GmbH & Co. KG | Im Kleifeld 16 | 31275 Lehrte

 www.may-kg.de

 @maymoebel

 @maymoebel

MARTHAS GARTEN

Ein Schatz im Grünen

Die H.AND Group hat kürzlich ihr Portfolio um eine außergewöhnliche Eventlocation erweitert. Die Unternehmensgruppe um den Geschäftsführer Andreas Hüttmann hat die Räumlichkeiten und das Gelände des ehemaligen Paradies Provence in Ricklingen übernommen und betreibt dort ab Juni Marthas Garten. Die Stiftung Edelhof der Verpächterfamilie von Klitzing hatte den Vertrag mit dem

Parkanlage mitten im Grünen ist nur einen Steinwurf von den Ricklinger Kiesteichen entfernt und trotzdem sehr gut an die Stadt angebunden. Nach einer umfangreichen Sanierung – die Arbeiten laufen seit Anfang Januar – erstrahlen die Räumlichkeiten nun in einem frischen und modernen Gewand. Die Räume sind offener gestaltet, die gelbe Außenfassade ist mit einem neutralen Weiß gewichen,

in der Glassplitter enthalten sind. Werden diese mit Licht angestrahlt, kommt es zu einem beeindruckendem Glitzereffekt. In den kleinen Saal mit Zugang zum privaten Gartenbereich mit großzügiger Holzterrasse passen nochmal bis zu 80 Personen. In dem angrenzenden Glashaus, einem ehemaligen Gewächshaus, finden schließlich circa 50 Gäste Platz. Durch die getrennten Zugänge sind so bis zu

außerdem ein Herren- und ein Brautzimmer entstehen, um den werdenden Eheleuten ein sorgloses Rundumpaket bieten zu können. Für die H.AND-Group im Einsatz ist Niclas von Domarus, der nach seiner Ausbildung beim Partylöwen und zwei Jahren als Junior-Projektmanager zum Betriebsleiter für Marthas Garten auserkoren wurde. „Ich möchte, dass uns jeder Gast mit einem Lächeln und zufrieden verlässt“, sagt er über seine Pläne. Jede Feier soll einzigartig sein und den persönlichen Wünschen der Gäste entsprechen. Damit das funktioniert, steht von Domarus die gesamte Bandbreite der H.AND-Group zur Verfügung. Von Personal über Speisen bis hin zur Deko kann das Event-Unternehmen jeden Bereich abdecken – ob für Hochzeiten, Firmenfeiern, Geburtstage oder Konfirmationen. Die Renovierungsarbeiten sind in den letzten Zügen, ab Juni kann dann die Vermietung beginnen. Ein reguläres Tagesgeschäft ist zunächst nicht geplant. Aber damit auch die ansässigen Ricklinger in den Genuss einer solchen Location direkt vor der Haustür kommen, soll es Thementage oder Feiertags-events geben, an denen Marthas Garten für Jedermann geöffnet ist.



Vorgänger Michael Kohl nicht verlängert und stattdessen der H.AND-Group den Zuschlag gegeben, die damit ein echtes Schmuckstück ergattern konnte. Das Gelände mit der großzügigen

innen wurde ein pastellfarbened Grün sowie Altrosa verwendet. Als besonderes Highlight wurde ein Teil der Decke im großen Saal, in dem bis zu 180 Personen feiern können, mit einer Farbe gestrichen,

drei Feiern gleichzeitig möglich. Aktuell werden noch die letzten Feinheiten erledigt und alles für die ersten Veranstaltungen vorbereitet. Langfristig soll in einem ehemaligen Wohnhaus auf dem Gelände

Marthas Garten, Ricklingen,
Kneippweg 21, Tel. 72 07 77 20,
info@marthasgarten.de

Wedekindplatz 2 · 30161 Hannover · 0511-336 06 10 · Mo-Fr 10-19 · Sa 10-15 Uhr
www.wedevini.de wedevini@wedevini.de

Dem Einbrecher keine Chance!

- Kostenlose Beratung vor Ort
- Um- und Nachrüstung von Fenstern und Türen nach DIN 18104
- Montage durch geschulte Fachkräfte
- Lieferung und Montage von geprüften Sicherheitsfenstern

Zuhause sicher
Vom LKA Niedersachsen gelisteter Betrieb!

KNOKE Bissendorf · Burgwedeler Str. 14
Tel. (0 51 30) 87 38
E-mail: tischlerei-knoke@t-online.de

Bau- und Möbeltischlerei

TIERGARTENSCHÄNKE

Rückkehr einer Institution

Kurz vor dem Beginn der Corona-Pandemie hatte Roman Jaenisch den Betrieb in der Tiergartenschänke in Kirchrode übernommen. Doch nach nur etwas mehr als einem Jahr war leider schon Schluss für den Vollblut-Gastronomen. Die fortwährende Belastung durch die Monate im Lockdown und die Herausforderungen der Pandemie waren zu groß für das Geschäft, und im Mai 2021 musste Jaenisch Insolvenz anmelden. Fast genau ein Jahr später gibt es gute Nachrichten für die Traditionsgaststätte direkt am Tiergarten, denn die Gastro Trends GmbH tritt als neuer Pächter der 100 Jahre alten Immobilie von Hotel-Entwickler Mike Arnold auf den Plan und ist Ende April mit einem Soft-Opening in die Biergarten-Saison gestartet. Dem Team um Betriebsleiterin Cerstin Fabian blieb nur wenig

Zeit für die Vorbereitungen. „Wir hatten fünf Wochen, um hier alles auf Vordermann zu bringen“, berichtet Fabian. Auf den ersten Blick hat sich daher noch nicht viel verändert. „Die Modernisierungen fanden bisher eher im Bereich der Technik statt“, erklärt sie. Das Mobiliar des großen Biergartens mit rund 250 Plätzen und auch das Treselement im Außenbereich wurden vom Vorgänger übernommen. Die weißen und braunen Holzische und Stühle – umgeben von einem alten Baumbestand – bleiben also auch weiterhin das Erkennungsmerkmal des Biergartens. Auch das gastronomische Konzept ist im Kern gleich geblieben. Es gibt gutbürgerliche deutsche Küche, zum Beispiel Currywurst vom Strohschwein mit hausgemachter Soße und frischen Pommes, Wildkräutersalat mit Hähnchenbrust



oder hausgemachten Obatzda mit Brot von den Backgeschwistern, außerdem frisch gebackenen Kuchen. Dazu gibt es Gilde Ratskeller, Schwarzer Steiger, Paulaner Hefeweizen und Helles vom Fass sowie verschiedene Weiß-, Rosé- und Rotweine und die üblichen Kaffeespezialitäten. Die zahlreichen ehemaligen Stammgäste und Kirchröder freuen sich, dass ihnen die Tiergartenschänke erhalten bleibt. Zu-

nächst soll – abhängig von der Wetterlage – bis September montags bis freitags ab 16 Uhr, am Wochenende ab 12 Uhr geöffnet sein. Für aktuelle Informationen sollten die Gäste vor ihrem Besuch einen Blick auf die Webseite www.tiergartenschaenke.com werfen.

Tiergartenschänke, Kirchrode,
Tiergartenstraße 119, Tel. 84 89 54 75

NEU ERÖFFNUNG

Im Juli 2022 eröffnet das
Mister Q am Raschplatz.



Finde Deinen neuen Lieblingsjob
und bewirb Dich jetzt bei uns als:

Koch/Köchin

Restaurantfachmann/frau

Barkeeper/in



MISTER Q
fernst ganz nah



Raschplatz 5 | 30161 Hannover
personal@misterq.de | misterq.jobs.personio.com

LeineRausch

**Unsere große
Sonnenterrasse
ist geöffnet!**

Öffnungszeiten:

Di.- Fr. 7 - 22 Uhr

Sa. 12 - 22 Uhr · So. 12 - 18 Uhr

Küche wochentags

von 12 - 14:30 Uhr und 18 - 21:30 Uhr

Wochenende durchgehend

Wir freuen uns auf Euch!

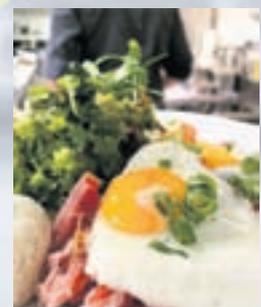
LeineRausch

Schützenallee 10

Hannover-Döhren

Tel.: 0511-89989805

info@leinerausch.eu



KAFFEEKRÄNZCHEN / OMBRA

Entspannte Momente

Im Dezember haben Lina Grundmann, Andrea Agostini und Ubbo Störmer der ehemaligen Kneipe Elisen-Eck neues Leben eingehaucht. Das Besondere: Hier sind nun zwei Läden in einem zu finden. Während Ubbo mit dem Kaffeekränzchen am Vormittag die Gäste mit Frühstück, frischem Kaffee und Kuchen versorgt, laden

Lina und Andrea nachmittags ins Ombra ein. Das Ombra ist eine Aperitivo-Bar und greift das italienische Konzept des Feierabend-Weines auf. Ausgewählte Naturweine und Limonaden zu kleinen Snacks und hausgemachtem Sauerteigbrot stehen auf der Karte. Lina und ihr Partner Andrea betreiben schon seit drei Jahren ge-

meinsam einen Online-Shop und importieren italienische Naturweine. Unter www.vinbeverin.de vertreiben sie deutschlandweit die Produkte von vor allem jungen Winzern und zeigen, wie überraschend vielfältig die italienischen Rebsorten sind. „Irgendwann hatten wir den Wunsch, unsere Produkte auch selbst anzubieten. Und

so ist die Idee von Ombra entstanden“, erklärt Lina. Ombra bezeichnet in Venedig ein kleines Gläschen Wein. Doch mehr noch als das, ist es das italienische Lebensgefühl, welches damit transportiert wird. Ombra ist ein genüssliches Zusammenkommen mit Freunden oder Familie – und genau das möchte das Betreiber-Paar auch den Hannoveranern vermitteln. „Wir wollen unseren Gästen das ‚andere‘ Italien zeigen, über Pizza, Pasta und Primitivo hinaus“, sagt Lina. Bisher kommt das italienische Äquivalent zur britischen Teatime bei den Gästen sehr gut an. Denn, wer freut sich an solch trüben Wintertagen nicht über ein bisschen italienisches Sommergefühl?

Kaffeekränzchen/Ombra, Linden-Nord, Elisenstraße 32



JADORE SIBENALER

Genießen wie in Frankreich

In Garbsen hat sich die Patisserie Jadore Sibener bereits einen Namen gemacht. Nun haben Matthieu Sibener und seine Lebenspartnerin Murielle Feugou eine zweite Filiale in der Altstadt von Hannover eröffnet. Sibener, der seine Ausbildung zum Konditor in Frankreich absolvierte, stammt aus einer Familie, in der die Patisserie Tradition hat, denn schon sein Ur-Ur-Großvater war Konditor im französischen Sedan. Mit seinen kreativen Rezepten, die Matthieu Sibener stets

selbst entwickelt, möchte er ein Stück der französischen Patisserie nach Deutschland bringen. Leichte und raffinierte Gebäcke mit abwechslungsreichen Texturen und weniger Zucker wollen Matthieu und Murielle ihren Kunden schmackhaft machen. „Beim Essen soll ein gutes Gefühl entstehen, und man sollte die Produkte mit Genuss und ohne schlechtes Gewissen genießen können“, sagt Murielle. Zum Probieren gibt sie mir eine Pistache Framboise aus Mango,

Maracuja, Pistazien und Himbeere, die auf der Zunge zergeht und deren einzelne Komponenten gut herauszuschmecken sind. Dazu bekomme ich ein schlichtes Croissant, das außen schön knusprig und innen wunderbar luftig ist. Über den Online-Shop können größere Bestellungen aufgegeben werden.

Jadore Sibener, Mitte, Kramerstraße 14, Tel. 0157 325 029 20, www.jadoresibener.com



Über 1000 italienische Artikel

- Eine riesen Feinkost-Auswahl
- Kaffee- und Weinspezialitäten
- Catering Service für jeden Anlass
- Frühstücks-Aktion mit frischen belegten Brötchen und Kaffee
- Wechselnde Tagesgerichte in unser Bistro
- Die beste Pizza aus Isernhagen
- Private Veranstaltungen und Feiern



Krendelstraße 26
30919 Isernhagen/Altwarmbüchen
0511/69600070
www.eat-marketdifonzo.de
info@eat-marketdifonzo.de

Markt: Mo.-Fr. 8:30-19:00, Sa. 9:00-17:00

Bistro: Mo.-Do. 11:30-19:00, Fr. 11:30-22:00, Sa. 11:30-17:00

Gutschein
für 1 Cappuccino

TRIBÜHNE

Bar trifft Bühne

Das TAK hat sich ein zweites Standbein aufgebaut und den Kellerraum unter dem Kabarett-Theater zur Bar umgestaltet. Ein Jahr hat die Planungs- und Bauphase gedauert. „Die Idee für die TriBühne gab es schon länger, denn wir waren immer der Meinung, dass der Küchengarten viel zu unerschlossen ist. Corona hat letztendlich den Anstoß für die konkrete Planung gegeben“, erklärt TAK-Direktor Jan Schmitz. In der Zeit der Schließung hatte das Team die Gelegenheit, intensiv an dem Projekt zu arbeiten. „Wir als TAK finden es wichtig, vor unserer Haustür einen Ort zu schaffen, an dem sich alle gemütlich zusammenfinden können“. Darüber hinaus erhoffen sie sich von der TriBühne eine zweite Einnahmequelle, um die finanziellen Lücken der Wintersaison schließen zu können. Am 13. Mai feierte das Team

gemeinsam mit befreundeten Gastronomen, der TAK-Jazzband und den neugierigen Lindenern den Start des Betriebs. Seitdem ist täglich und unabhängig vom Spielbetrieb montags bis donnerstags von 15 bis 0, freitags und samstags bis 1 Uhr und sonntags bis 22 Uhr geöffnet. Zu der TriBühne gehört auch ein Außenbereich auf dem Küchengartenplatz, der Platz für 70 bis 80 Gäste bietet, die sich hier mit Blick auf die drei warmen Brüder die Sonne ins Gesicht scheinen lassen und ein kühles Getränk genießen können. Im Angebot hat die Bar neben den üblichen Verdächtigen wie Kaffee, Wein oder den gängigen Spritz-Getränken erstmals in der Geschichte des TAK auch frisch gezapftes Herri. Zusätzlich zu den Getränken wird es etwas für den kleinen Hunger geben. Frisch gebackene Kuchen, Snacks oder verschiedene Käsesorten als Begleitung



TAK-Leiter Jan Schmitz steht am Zapfhahn für seine Gäste bereit.

zum Wein stehen auf der Speisekarte. Als Küchenleitung konnte Jan Schmitz Parham Pashaie gewinnen, der zuvor 15 Jahre lang erfolgreich die Auszeit in der List leitete. Die neue Lieblingsbar, ein zweites Wohnzimmer oder einfach ein

Treffpunkt-Café für jeden Hannoveraner: Das TAK-Team freut sich auf seine Gäste.

TriBühne, Linden-Mitte,
Am Küchengarten 3,
Tel. 13 22 90 41, www.tribuehne-cafe.de

KS COCKTAIL BAR

Entdecken Sie mit Ihren Gästen und der Cocktailmaschine eine Vielfalt von 20 verschiedenen Cocktails. Und das alles frisch gemixt, in kürzester Zeit.

www.ks-cocktailbar-mieten.de

BERGARTEN KIRCHROD
TIERGARTENSCHÄNKE

NEUERÖFFNUNG

Bei uns erwartet Sie köstliche deutsche Küche: Fisch, Fleisch, vegetarische Gerichte & leckerer Kuchen.
Wir freuen uns über ihren Besuch.

Öffnungszeiten:
Montag - Freitag ab 16 Uhr
Samstag + Sonntag ab 12 Uhr
(jeweils bei schönem Wetter)

Tiergartenstraße 119 * 30559 Hannover
www.tiergartenschaeenke.com

tiergartenschaeenke tiergartenschaeenke

BODEGA ARGENTINA

Argentinisches Street Food

Wenn Eugenio Kobryniec bei Familienfeiern seine Empanadas aufischt, kommen alle ins Schwärmen. Die gefüllte Teigspezialität aus Südamerika ist in Deutschland zwar bekannt, hat sich aber in der Gastronomie noch nicht etabliert. Eugenio wusste diese Marktlücke zu nutzen und eröffnete 2019 die Bodega Argentina in der Markthalle. Lange hatte er im Vorfeld gemeinsam mit einer Produktionsfirma in Paris an dem Rezept getüftelt, um seinen hohen Ansprüchen an die Qualität der Empanadas gerecht zu werden. „Das Wichtigste ist, dass sie schmecken“, sagt

Eugenio. Im Februar zog der gelernte Restaurantfachmann aus Hannovers „Fresstempel“ an den Klagesmarkt. Ein Freund wurde auf die leerstehende Immobilie aufmerksam und gab ihm den Tipp. Eugenio Kobryniec legte dem Vermieter sein Konzept vor und bekam den Zuschlag. „Diese Bar ist genau so, wie man sie auch in Buenos Aires finden würde“, erklärt Eugenio, der sich auch über den zusätzlichen Platz im Gegensatz zu seinem kleinen Marktstand freut. Es gibt argentinische Weine, Käseplatten, vielleicht mal einen Karaokeabend und eben Empanadas. Der Gast



kann aus zwölf verschiedenen Füllungen wählen. Es gibt die klassischen Varianten mit Rindfleisch aber auch solche mit Thunfisch, Ratatouille oder Käse. Geöffnet ist von 9 bis 22 Uhr. Auch Frühstück oder Kuchen am Nachmittag gibt es in der Bodega Argentina. Im Sommer soll das Restaurant um ei-

nen Außenbereich ergänzt werden, was sicherlich eine Bereicherung für den sonst etwas verlassenen Klagesmarkt darstellt.

Bodega Argentina, Mitte,
Am Klagesmarkt 50,
Tel. 0151 61 48 76 28,
www.bodega-argentina.de

ELIA

Auf die Freundschaft

Mit dem Restaurant Elia haben sich Feride Arifoglou und Metin Moustafa im November des vergangenen Jahres einen Traum erfüllt. In dem kleinen Lokal auf dem Engelbosteler Damm bietet das Ehepaar griechische Küche an. Eine Spezialität des Hauses sind vor allem die hausgemachten Pitas. Das in Griechenland als Streetfood bekannte Gericht besteht aus Weißbrot gefüllt mit Gemüse, Fleisch und unterschiedlichen Soßen. Feride Arifoglou und

Metin Moustafa erhoffen sich, etwas zur gastronomischen Abwechslung auf dem E-Damm beitragen zu können. Der Name ihres Restaurants kommt daher nicht von ungefähr: „Elia“ bedeutet übersetzt Olivenzweig – und dieser ist ein Symbol für das Angebot zur Freundschaft. In diesem Sinne wünschen sich Feride und Metin mit der Eröffnung ihres Restaurants auch vermehrt andere Küchen in die Nordstadt zu locken und die kulinarische Vielfalt auf dem E-Damm zu vergrößern – und ein Ouzo für die Gäste ist auch immer drin.

Elia, Nordstadt, Engelbosteler Damm 37,
Tel. 10 54 82 71



MEV
mobiltec

Mai Eventservice
Veranstaltungstechnik

MEV - mobiltec · Zum Roden 9 · 31275 Lehrte · Tel. (0 51 32) 83 00 94-0

TEICHHÛS

Genießen im Grünen

Mitten in der Leinemasch, direkt an den Wülfeler Teichen, liegt das Teichhûs. Von Außen mag das Restaurant an der Wilkenburger Straße etwas unscheinbar erscheinen, beim Eintreten wird man jedoch schnell eines Besseren belehrt.



Die im modernen Landhausstil eingerichteten Gasträume sind einladend und lichtdurchflutet. Aus dem Innenbereich führt der Weg hinaus auf die Terrasse und das Holzdeck, wo die Gäste umgeben vom Grün der Bäume den Blick auf das Wasser genießen können. Seit Neuestem ist die Terrasse überdacht, sodass auch Regen den Aufenthalt im Freien nicht beeinflusst. „Wir wollen, dass die Gäste hier abschalten und die Ruhe abseits des Treibens in der Stadt genießen können“, sagt Inhaber und Koch Maximilian Schröer, der das Teichhûs 2012 eröffnete. Die Karte bietet eine umfangreiche Auswahl an Gerichten aus der modernen und bodenständigen deutschen Küche mit mediterranen Akzenten. Die Portionen sind großzügig und die Preise fair. Das engagierte Küchenteam verwendet für die Speisen stets frische Zutaten von Produzenten aus der Region. Die Saison beginnt im Mai mit Spargel,



geht über Pfifferlinge im Sommer bis hin zu Grünkohl und Ente im Winter sowie der Weihnachtsgans für die Feiertage. Aktuell empfiehlt das Team den frischen Spargel vom Bauern Lahmann aus Burgdorf mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln vom Biohof Harke. Aber auch Gerichte wie Currywurst oder Senfeier werden von den Gästen viel und gerne bestellt. Das Teichhûs ist ein Lokal für jeden Geschmack und Gast – und das hat sich

seit der Eröffnung vor zehn Jahren auch herumgesprochen. Ob für eine schnelle Mittagspause, einen Familienausflug am Wochenende oder ein gemeinsames Abendessen mit Freunden: Das Teichhûs wird vielfältigen Ansprüchen gerecht. Reservierungen sind daher empfehlenswert, und das geht neuerdings auch bequem online über die Internetseite des Restaurants. Das Teichhûs ist bei durchgehender Küche an allen sieben Tagen der Woche von 12 bis 22 Uhr geöffnet.

Teichhûs, Wüfel, Wilkenburger Str. 2, Tel. 89 71 48 93, www.teichhues.de

HERZLICH WILLKOMMEN IM TEICHHÛS



Teichhûs

Wilkenburger Str. 32 | 30519 Hannover
Öffnungszeiten: MO – SO 12:00 Uhr – 22:00 Uhr
 0511 897 148 93 | info@teichhues.de

www.teichhues.de

SÖNER

Der andere Döner

Dass eine gute Freundschaft auch eine solide Basis für erfolgreiche Geschäftsbeziehungen sein kann, zeigen Erhan Yilmaz und Burak Özhan. Gemeinsam haben sie kürzlich eine Filiale des Berliner Franchise-Unternehmens Söner in der Schmiedestraße eröffnet. Die beiden kennen sich seit Kindertagen vom Fußballplatz und während Özhan seine Karriere bereits beendet hat, wechselte Yilmaz kürzlich vom Drittligisten Viktoria Berlin in die vierte Liga zu den Sportfreunden Lotte nahe Osnabrück. In der Hauptstadt stieß er zum ersten Mal auf den Söner und – begeistert von dem Konzept – beschloss das Duo, das Unternehmen nach einer Fran-

chise-Möglichkeit zu fragen. Ein halbes Jahr später bekamen sie die Zusage für ihr Vorhaben in Hannover. Doch was macht den Söner besonders? Er wird mit Sucuk vom

klassischen Dönerspieß serviert. Ich probiere die Variante „Cheesy“. Die Rohwurst aus Kalbsfleisch ist angenehm mild und überdeckt den Geschmack

des frischen Gemüses, dem Rucola und der würzigen Käsesoße nicht. Das Sesam-Brot ist luftig und schön weich. Sechs verschiedene Söner-Varianten stehen auf der Karte. Neben dem getesteten Cheesy Söner gibt es den Eggy Söner, eine Söner Bowl, den Spicy Söner sowie zwei vegetarische Varianten mit Halloumi und Falafel. „Die ersten Wochen seit der Eröffnung haben unsere Erwartung übertroffen“, sagt Özhan. Geöffnet ist montags bis donnerstags von 11 bis 22 Uhr und freitags bis samstags von 11 bis 23 Uhr.



Söner, Mitte, Schmiedestraße 6,
www.soener.de

Australien ganz nah - direkt in Hannover

Wir servieren Spezialitäten aus Australien und andere internationale Gerichte.

Steaks und Burger, Salate und Fingerfood, exotische Speisen wie Känguru, Krokodil, Kamel, Emu/Strauß und Barramundifilet, dazu australische Biere und Weine.

Groß-Buchholzer-Kirchweg 68 · 30655 Hannover
Tel. 0511 - 57 82 51 · www.outbaxspirit.de
Mi-So 17.00 bis 23.00 Uhr



Im industriellen und historisch geprägten Ambiente des Werkhof Hannover trifft man sich bei uns im **Werkhof Restaurant** zum Genießen und Verweilen.

Kreative Küche und professioneller Service mitten im Universitätsviertel von Hannover. Die sonnenverwöhnte Außenterrasse lässt vergessen, dass man mitten in der Stadt ist. Schönes Ambiente, ausgezeichnetes Essen und freundlicher Service zu stimmigen Preisen. Auch für Vegetarier und Veganer bietet die Küche eine moderne Auswahl besonderer Gerichte.

werkhof
HANNOVER

Werkhof HANNOVER
Schaufelder Str. 11 · 30167 Hannover
info@werkhof-hannover.de
www.werkhof-hannover.de
Mo. - Fr. ab 11:00 Uhr · Sa. ab 17 Uhr
(Küche bis 22:30 Uhr)

OJI LONGA

Zuwachs auf der Flaniermeile

Auf der Lister Meile hat im Frühjahr die zweite Filiale des asiatischen Restaurants Oji Long eröffnet, das bereits mit einer Dependence in der Knochenhauerstraße zu finden ist. „In der Innenstadt läuft der Laden sehr gut, aber es ist auch immer etwas unpersönlich“, erklärt Jay Jay, der mir im neuen Lokal Rede und Antwort steht. In der Oststadt wollen sie sich einen Ruf als Stammlokal erarbeiten. Vier Monate wurden die ehemaligen Räumlichkeiten von Mamas Tapas umgebaut. Das Ergebnis ist ein gemütlicher Gastraum über zwei Etagen mit Möbeln aus Bambus und Materialien in warmen Farben. Der Kochbereich ist offen gestaltet und vom Gastraum aus einsehbar. Auf der Speisekarte stehen Gerichte der südostasiatischen Küche sowie eine Auswahl an Sushi-Variationen. Jay

Jay möchte jedoch, dass das Oji Long nicht nur kulinarisch überzeugt. Gastfreundschaft und eine schöne Atmosphäre sollen die Zufriedenheit seiner Gäste garantieren. Der Service beschränkt sich daher nicht nur auf höfliches Auftreten: Das Personal geht auf die individuellen Geschmäcker der Gäste ein, fragt nach Vorlieben und Abneigungen und kann so die richtige Empfehlung für ein gelungenes Mahl aussprechen. „Die asiatische Küche bietet vor allem durch die Gewürzvielfalt zahlreiche Variationsmöglichkeiten“, weiß Jay Jay. Mit diesem Rundumpaket will das Team die Hannoveraner überzeugen.

Oji Long, Oststadt, Lister Meile 34,
Tel. 47 31 75 62

Jay Jay (re.) und sein Team begrüßen die Gäste im Oji Long.



WIR SUCHEN DICH!

KUHnstWERK
der Burger Laden

MITARBEITER
(M/W/D)
AB SOFORT &
MIT VOLLEM ELAN

Hand-made
Burger

Qualität aus Liebe

P Röselerstr. 7
☎ 0511 35 34 45 22
kahnstwerk.com

KUHnstWERK

tenshi
FÜR NOSTALGISCHE
SPRITZBOMMELTANKE

☎ 0511 44 98 67 57
DI-SA ab 17.30 UHR
SO ab 10.00 UHR

1 KG GAMBAS 19,90
TENSHI STYLE PRO PERSON
JEDEN DIENSTAG AB 17.30

SPRITZIG 4,-
WEEKEND WARMUP
ALLE UNSERE SPRITZ
DJ FABI IN THE MIX
JEDEN DONNERSTAG AB 17.30

BRUNCH 19,90
PRO PERSON
JEDEN SONNTAG 10 BIS 15 UHR

schimmlichlecker
ASIATISCHE TAPAS
AN DER CHRISTUSKIRCHE
mytenshi.de

VOI

Stylische Gastlichkeit im Herzen der Stadt

Früher hatte die Deutsche Bahn an der Joachimstraße ihre Büros – demnächst soll dort mit dem Voi eine neue Anlaufstelle für Freunde gepflegter Drinks und Musik entstehen. Eigentlich hatte Firat Alin bereits vor drei Jahren den Plan, ein Restaurant in den 540 Quadratmeter umfassenden Räumen beim Thielenplatz zu eröffnen, aber Corona machte ihm – wie so manch anderem – einen Strich durch die Rechnung. Der erfahrene und autodidaktische Gastronom, der mit dem Vanino oder der Mercado Beef

& Bar bereits mehrere erfolgreiche Lokale in Hannover eröffnet hat, setzt beim Voi auf Optik und Qualität. 160 Innenplätze stehen in den aufwändig gestalteten Gasträumen zur Verfügung. Diese strahlen internationales und italienisches Flair aus. Mit einer Kopie von Da Vincis „Mona Lisa“ über der dunklen Holzvertäfelung und in großen Töpfen wachsenden Ölbäumen wird schon mit der Einrichtung ein Stückchen Dolce Vita vermittelt, und es ist deutlich zu erkennen, dass Firat Alin und sein Team viel

Energie und zahlreiche Ideen in die Innenausstattung gesteckt haben. Abgehoben oder gewollt bombastisch wirkt sie aber trotzdem nicht. Das gilt auch für die Speisekarte. Auf ihr sind vor allem italienische Klassiker, also Pasta- und Pizzagerichte, vertreten. Eine Besonderheit sind die Ciccetti, kleine Gerichte zum Teilen, die als die italienischen Tapas gelten. Bei den Getränken dürfen sich die Gäste von einem international erfahrenen Profi beraten lassen: Der Barchef Elias Chamoun hat bis vor kurzer Zeit

noch im südfranzösischen Marseille die Erfrischungen gemixt. Eigens für das Voi kreierte Drinks und eine Auswahl flüssiger Spezialitäten aus allen Teilen des Globus sollen eine geschmackliche Weltreise ermöglichen. Eröffnen soll das Voi Ende Mai. Ob dieser Termin in der aktuellen Situation mit ständigen Preissteigerungen und immer drohenden Lieferengpässen zu halten ist, wird sich zeigen.

Mitte, Voi, Joachimstraße 8,
www.voi-hannover.de



Firat Alin



Gewölbekeller für Ihre
Feier bis zu 45 Personen

10 Biersorten vom Fass



**Köstliche Kneipenkost für den großen
und kleinen Hungern**

Mo-Do 11:30 -24 Uhr · Fr 11:30 -1 Uhr · Sa 17- 1 Uhr
Die Küche schließt jeweils 30 Minuten früher · Tel. 0511 - 32 58 26
Alexanderstr. / Ecke Prinzenstr. · www.alexander-hannover.de

METRO

Chef

METRO

Premium

METRO

PROFESSIONAL

MEINE MARKEN.

DIE BESTE WAHL FÜR JEDE KÜCHE!

Alles, was Gastro-Profis brauchen: Mit **METRO Chef**, **METRO Premium** und **METRO Professional** sichern Sie sich beste Zutaten für jeden Tag, Köstlichkeiten für besondere Gelegenheiten sowie Kochutensilien für höchste Ansprüche – natürlich immer zu besten Preisen!

METRO 3x in Ihrer Region:

Hannover-Bornum,
Am Tönniesberg 16-18

Laatzen,
Lüneburger Straße 1

Hannover-Vahrenheide,
Eckenerstraße 2 A

Erfahren Sie alles über
unsere Eigenmarken unter
www.metro.de/eigenmarken



DORIAN
VAN BRONKHORST

METRO

LAYALINA

Kulinarische Nächte

Es kann auch schon mal passieren, dass die Nachricht über eine Neueröffnung in Hannovers Gastro-Szene an der HANNOVER GEHT AUS!-Redaktion vorbeigeht. Wie zum Beispiel im Falle des Restaurants Layalina, das im Juli 2021 in der Altstadt eröffnete. Nichtsdestotrotz soll dem Leser ein Bericht an dieser Stelle nicht vorenthalten werden, denn vielleicht ist es ihm bisher ähnlich ergangen.

Im Layalina serviert das Team um Hassan Tarhini libanesische Küche. Tarhini ist ein alter Hase in der Gastronomie, war viele Jahre in der Hotelszene in arabischen Ländern tätig, kochte dort in 5-Sterne-Hotels und landete schließlich in Hannover. Die Spezialität im Layalina sind die vielen verschiedenen Vorspeisen – die sogenannten Mezza, die es in der warmen oder kalten Variante, vegetarisch oder vegan

gibt. Mit Hackfleisch gefüllte und mit einer knusprigen Panade versehene Krokettchen oder um eine saftige Gemüse- und Reismischung gewickelte Weinblätter gehören dazu. Weiches, frischgebackenes Fladenbrot wird mit verschiedenen Dips serviert. Dazu gehören neben Quark mit Kräutern und einer Art Aioli auch Muhammara, ein Paprika-Walnuss-Dipp, oder Baba Ghanoush, eine Creme aus gegrillter Aubergine und Sesampaste, die bei den Gästen besonders beliebt sind. Viele Besucher bestellen sich viele verschiedene Mezza als Hauptspeise zum Teilen. Auf der Karte stehen darüber hinaus aber auch Fischgerichte oder Manakisch, eine libanesische Pizza mit Zaatar, einer Gewürzmischung aus der arabischen Küche. Wer den Layalina-Teller bestellt, bekommt eine kleine Auswahl der Vorspei-

sen und ein Hauptgericht – falls man sich nicht entscheiden kann. Als Beilagen werden klassische Pommes oder auch scharfe Koriander-Kartoffeln serviert. Was den Geschmack der Speisen raffiniert macht, ist eine spezielle Gewürzmischung mit Paprika und Kreuzkümmel, die ihnen eine ganz besondere Note verleiht. Hassan Tarhini ist es wichtig, dass sich seine Gäste im Layalina – das übersetzt so viel wie „unsere Nächte“ bedeutet – wie Zuhause fühlen. „Erst kürzlich hatte ich eine Dame zu Gast, die davon schwärmte, dass unser Essen sie an ihre Kindheit in Beirut erinnere“, erzählt er stolz, „und ist das nicht das schönste Kompliment?“ Wir finden das auch und sprechen eine klare Empfehlung aus.

Layalina, Mitte, Kramerstraße 17,
Tel. 16 92 27 22,
www.layalina-restaurant.de



DIE EXKLUSIVE LOCATION ZUM MASCHSEEFEST

Edles Ambiente, direkt am Wasser, ein lauer Wind und exzellentes Catering: Das bietet Ihnen der SeeSalon zum Maschseefest. Buchen Sie schon jetzt diese exklusive Location am Nordufer für Ihr **Firmenevent** – oder Ihre **private Feier**. So wird das Maschseefest 2022 für Sie unvergesslich!

Die Location | für geschlossene Gesellschaften mit bis zu 100 Personen

Der Zeitraum | vom 27.07. bis 14.08.2022

Preis | 99 € pro Person*, inkl. abwechslungsreichem Buffet und Getränken

Bitte sprechen Sie uns an:

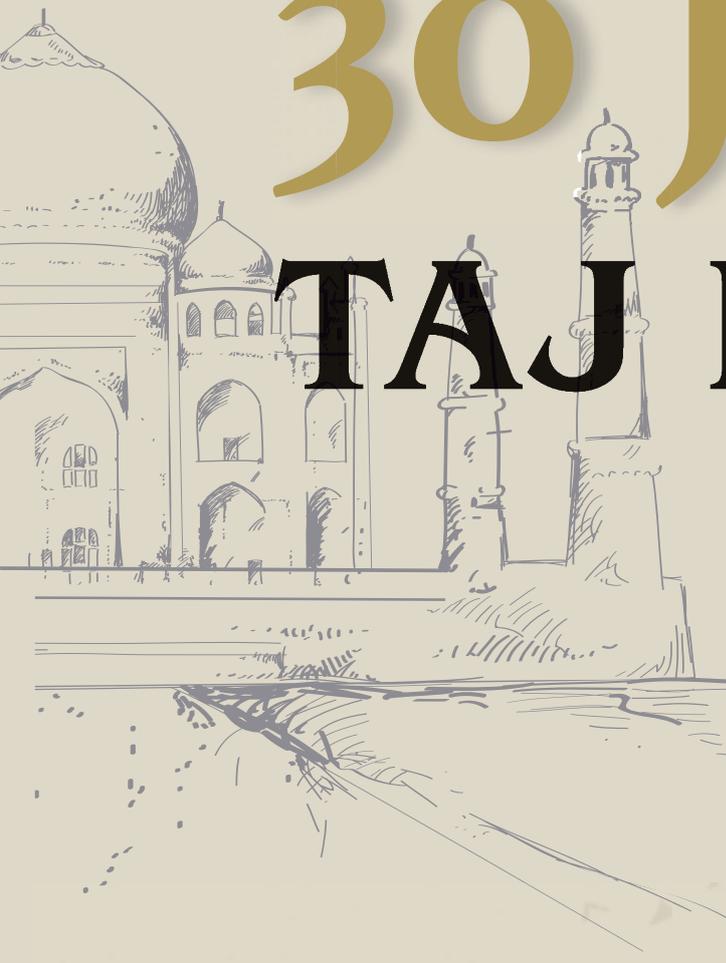
Verlagsgesellschaft Madsack
Amy Ehrhardt
E-Mail: info@madsack-seesalon.de
www.madsack-seesalon.de

(zzgl. MwSt., Pauschale gilt für einen Zeitraum von 5 Stunden.)



30 Jahre

TAJ MAHAL



Liebe Gäste,

Wir freuen uns mit Stolz verkünden zu dürfen, dass wir bald unser 30-jähriges Jubiläum feiern dürfen! Nach sehr schönen, langen und durchaus harten

Jahren haben wir es mit Bravour vollbracht Ihnen seit 30 Jahren stetig traditionell indisches Essen mit höchster Qualität zu servieren, jedoch hätten wir es ohne Sie nicht so weit geschafft. Als am 07.10.2006 das Restaurant niederbrannte, war es ein riesiger Niederschlag für das Restaurant. Jedoch hat es sich auch als Möglichkeit ergeben die Räumlichkeiten neu zu gestalten, was nur durch einen kurzzeitigen Umzug und der Mithilfe unseres langjährigen Mitarbeiters Herr Weiß möglich war. Herr Weiß, welcher Sie seit 2003 hervorragend in unserem Lokal bedient, ist wie ein Familienmitglied für uns geworden.

Wir, Harjinder Chahal, Jaswinder Sidhu, Amrinder Chahal und Tanvir Chahal und Marcus Weiß möchten uns herzlich bei allen Kunden und besonders bei der lieben Stammkundschaft bedanken.

Wir versichern Ihnen, Sie auch in Zukunft in unseren Lokalitäten zu verwöhnen.

Mo - So 11:30 - 15:00 & 17:30 - 23 Uhr | Dienstags Ruhetag
www.tajmahal.de | Tel.: 0 511 348 17 14 | Hinüberstraße 21, 30175 Hannover



Spirituosen mit Stil

Tastings, Bars und Brennereien:
In Sachen hochwertiger Alkoholgenuss
hat Hannover eine Menge zu bieten.
Wir haben uns mal umgesehen.

VON SÖREN STEGNER

Es ist schon eine gewisse
Historie, die da gerade über die
Zunge rinnt: Vor drei Dekaden ist der just
probierte Whisky in der schottischen Glenlossie-
Brennerei destilliert worden, am 17. November 1992.
Der Single Malt aus der Region Speyside ist damit eine
Woche jünger als Philipp Amthor und sechs Tage älter als
Miley Cyrus. 13 Tage vor dem Brennen war Bill Clinton zum
42. Präsidenten der Vereinigten Staaten von Amerika gewählt
worden, in Deutschland war Kohl Kanzler und Kinkel
Außenminister. Dass zur Verköstigung des Whiskys mal
per E-Mail eingeladen würde, war damals noch
unvorstellbar; Handys waren etwas für Wichtiguer
und bis zur Gründung von Google dauerte es
noch ganze fünf Jahre. Fürwahr:
Eine ganz andere Zeit.

Die Beschreibung, die
die noble Scotch Malt Whisky
Society dem Tropfen angedeihen lässt, ist
entsprechend blumig: Unter anderem werden
ihm Anklänge von in Orangengelee eingelegten
Früchten attestiert, eventuell käme auch etwas Lavendel
durch, fernerhin Noten von Pfirsich, Sirup und „einige
schwer fassbare florale Noten“. Zudem Ingwer und eine
leicht pfeffrige Schärfe. Wohlgemerkt: Es handelt sich hier
nicht um ein mehrgängiges Fine-Dining-Menü, sondern
um einen einzelnen Schluck eines – wenn auch sehr
gehaltvollen – Getränks. Ein Besucher des exquisiten
Tastings in der hannoverschen Bar-Institution
Oscar's bringt es dann auch etwas
hemdsärmeliger auf den Punkt: „Joa, is'
schon 'n geiler Scheiß.“



Ob nun jeder jede Nuance herauschmeckt oder auch ganz andere Assoziationen für sich entdeckt, ist dabei im Grunde ganz egal. In jedem Fall sorgt der Single Malt für einen sensorischen Überschwang mit einem faszinierenden Zusammenspiel von Nase und Gaumen, vollmundig, variantenreich, gewichtig, gehaltvoll. Wie die Vielzahl von Aromen ihren Weg in den Whisky finden, ist Thema des Abends. Konkret geht es um die Reifung in Fässern, in denen vorher Sherry oder Portwein lagerte. Im Fall des erwähnten 1992er Destillats verbrachte der Whisky zunächst 24 Jahre in einem alten Bourbon-Bottich und dann noch einmal zwei Jahre in einem früheren Oloroso-Sherry-Fass. Dass

die delikate Spirituose heute, drei Jahrzehnte nach dem Brennen und nach 26 Jahren saumseliger Interaktion mit den umgebenden Dauben so auf dem Tisch steht, ist das Werk der bereits erwähnten Scotch Malt Whisky Society (SMWS). Das Konzept des exklusiven Klubs: Die SMWS erwirbt nach einem sorgfältigen Auswahlprozess einzelne Fässer („single casks“) von erlesenen Brennereien, füllt sie ab und vertreibt die Flaschen exklusiv unter ihren Mitgliedern. Je nach Größe des einzelnen Fasses gibt es pro Whisky dementsprechend nur eine sehr überschaubare Menge. In diesem Fall waren es gerade einmal 253 Flaschen; alle längst ausverkauft.

Irgendwie ist es da klar, dass eine solch außergewöhnliche Spezialität dann auch einen gewissen Preis hat. Der nächste verkostete Tropfen ist mit 110,20 Euro pro Flasche jedenfalls fast schon ein Schnäppchen. Allerdings lagerte er auch „nur“ neun Jahre, davon zwei in einem Bourbon-Fass und sieben in einem Portwein-Barrique. Es handelt sich um einen 2012 von der walisischen Penderyn Distillery gebrannten Whisky – also ausnahmsweise um keinen „Scotch“, sondern um einen „Welsh“. Doch auch der überzeugt auf ganzer Linie, lässt die Besucher an rote Beeren und duftende Blumenbeete denken, und kommt mit seinen 59 Prozent Alkohol noch mal eine Nummer kantiger daher als





der Kollege aus dem Sherry-Fass mit seinen gerade mal 53,5 Prozent.

Praktisch alle der mehr als 20 Tasting-Besucher haben belastbare Vorkenntnisse und wissen, die angebotenen Brände entsprechend zu nehmen. Unter anderem wird hier Whisky mit Wasser verdünnt. Ja, tatsächlich: Was vielen Laien als vermeintliches Sakrileg gilt, ist hier ganz selbstverständlich. Allerdings wird die H₂O-Hinzugabe per Löffelchen oder Pipette tropfenweise exerziert. „Wasser löst

Molekülketten“, erklärt der durch die Veranstaltung führende „SMWS Ambassador Germany“ Marcel Paschilke, „dadurch werden noch weitere Aromen frei.“ Konkret bedeutet das im Fall des 1992er Glenlossie-Whiskys, dass sich – laut SMWS-Beschreibung – plötzlich auch noch Anklänge von Rosinenkuchen, Brombeergelee, Maronen, Rhabarber und in Marsala getauchten Cantuccini finden – finalisiert von „seidigen Eichentanninen“ im Abgang. Gut, das kann man wohl mal so stehen lassen.



Auf die Idee, einen Whisky „on the rocks“ – also mit Eiswürfeln im Glas – zu trinken, käme hier allerdings kaum jemand. Wobei Ausnahmen natürlich die Regel bestätigen. So schwärmt Paschilke etwa von einem Whisky, der durch die Zugabe von Eis plötzlich noch einmal gänzlich unerwartete Geschmacksnoten freisetzt. Es handelte sich um Schokoladenaromen.

Während also bei den großen Industrie-Brennereien, die ihre

Produkte in möglichst vielen Bars und Supermarktregalen unterbringen wollen, eine durch Verschnitt, Filtration und letztlich auch durch Zuckercouleur-Einfärbung erreichte Wiedererkennbarkeit das zentrale Verkaufsargument ist, steht hier ganz gegensätzlich die größtmögliche Individualität im Fokus. Und der Laie lernt beim Tasting, wie unglaublich unterschiedlich Whisky jenseits von Ballantine's oder Johnnie Walker schmecken kann.

Thomas Fischer (l.)
und Marcel Paschilke
in Oscar's Bar





Ganz im Zeichen von Individualität und Unterschiedlichkeit steht auch die Gin-Brennerei Cucumberland in der hannoverschen Südstadt. Denn um hochwertige Spirituosen überhaupt verköstigen zu können, müssen sie selbstverständlich zunächst einmal gebrannt werden. Dies wird hier mit viel Akribie und auch sehr regional getan: Ende April oder Anfang Mai geht es für die Cucumberland-Macher beispielsweise einmal quer durch den

Deister zum Sammeln von Fichtensprossen. Diese gehören unabdingbar zu den insgesamt 27 Botanicals – also jenen Gewürzen, mit denen Gin aromatisiert wird –, die in ihrem mehrfach ausgezeichneten „Cucumberland Hannover Dry Gin“ zum Tragen kommen. Gut zweieinhalb Jahre haben die beiden Destillateure Guido Baumgarten und Christian Moritz an der richtigen Mischung herumgetüftelt. Mehr als 100 Zutaten probierten sie aus, bis dann die besagten 27 fest-

standen. Das Rezept ist natürlich ein Firmengeheimnis. Unter anderem werden die obligatorischen Wacholderbeeren aber noch von Holunderblüten, Bockshornklee und rosa Pfeffer begleitet. Gurke ist allerdings nicht mit dabei, auch wenn der Name das ein wenig suggerieren mag. Schließlich bedeutet der englische Terminus „Cucumberland“ ins Deutsche übersetzt „Gurkenland“. Dabei versteht sich „Cucumberland“ allerdings unter anderem als Reverenz an die historische nord-

englische Grafschaft Cumberland, von der sich der Adelstitel „Duke of Cumberland“ ableitet – den wiederum unter anderem der bis heute vor dem Hauptbahnhof als Standbild vor sich hin trabende Ernst August I. führte. Zwischen Cumberland und Hannover besteht also eine recht traditionelle Verbindung; die Cumberlandsche Galerie zeugt davon, und auch die nach der Grafschaft benannte Würzsauce soll im 18. oder 19. Jahrhundert an der Leine erfunden





worden sein. Die allerdings enthält ebenfalls kein grünes Gartengemüse. Was hat es nun also auf sich mit dem Gurkenland? Ganz einfach: Die späteren Cucumberland-Destillateure genehmigten sich vor über zehn Jahren im „11A“ am Küchengarten einen Hendrick's Gin Tonic – und waren verwundert über die Gurkenscheibe im Drink. Erster – augenzwinkernder – Gedanke: „Das Glas wurde nicht richtig gespült!“ Das war natürlich Quatsch. Bei Hendrick's gehört nun mal tatsächlich Gemüse ins Trinkgefäß. Und auch beim Cucumberland Dry Gin ist das Rezept so abgestimmt, dass eine Scheibe Gurke eine gute Ergänzung zum Tonic darstellt. Insofern passt das also mit dem Namen.

An einem Donnerstag-Nachmittag Ende April treffen sich Guido Baumgarten und Christian Moritz zum Brennen in ihrer Hinterhof-Destillerie. „Hinterhof-Destillerie“ ist in diesem Zusammenhang übrigens keinesfalls despektierlich gemeint, sondern trifft ganz einfach den Charakter ihrer etwas versteckt liegenden

Zentrale. Gerade wird der Aromakorb vorbereitet, also jenes löcherige Edelstahlgefäß, das gleich in die Brennblase gehängt wird und an dem der aufsteigende Alkohol dampfend vorbeiziehen und die Geschmacksnoten in sich aufnehmen wird. Es duftet nach einem ganzen Potpourri an Aromen, beinahe, als wäre man unvermittelt in einen Gewürzladen gestolpert. Routiniert stellen die beiden Destillateure die Botanicals für ihre ureigene Gin-Komposition zusammen, wobei von einigen gerade mal zwei penibel abgewogene Gramm in den Korb wandern – für eine Charge von zum Schluss knapp über 100 Flaschen wohlgemerkt. „Ich würde dem Endprodukt trotzdem anmerken, wenn da etwas fehlen würde“, unterstreicht Moritz. Das glaubt man den hier wirkenden Enthusiasten unumwunden.

Kurz darauf plätschert das Destillat mit zunächst rund 85 Prozent Alkoholgehalt in einem dünnen aber stetigen Fluss aus der Brennblase. Mit einem Spatel werden einige Tropfen abgezweigt und damit zwecks Verkostung die

Zunge benetzt. Faszinierend ist, wie sich der Geschmack im Laufe des Brennvorgangs ändert. Sind es zunächst eher fruchtige Noten, die sich in den Vordergrund mangeln, kommen einige Minuten später vergleichsweise säuerliche Aromen durch, bevor dann gegen Ende des Brennens die eher basischen und runden Nuancen überwiegen. „Und all das zusammen ergibt dann den typischen Geschmack unseres Dry Gins“, erklärt Moritz.

An dieser Rezeptur wird auch nicht gerüttelt. Allerdings macht es Guido Baumgarten und Christian Moritz natürlich viel zu viel Spaß, hier und da mal wieder ein wenig an Neuem zu tüfteln, als dass sie es einfach lassen würden. Einer der neueren Einfälle ist es, den Gin einfach auch mal in ein Holzfass zu füllen und einige Woche in Ruhe zu lassen. Die Wahl fiel auf Limousin-Eiche aus dem französischen Zentralmassiv. Und siehe da: Plötzlich verbindet sich das wacholder-würzige Gin-Aroma mit den waldigen Anklängen anderer holzgereifter Spirituosen und lässt Noten von Vanille, Harz und Rauch leben-

dig werden. Einen ganz ähnlichen Einfall hatten übrigens auch die Kollegen von Hannover Gin am Weidendam, die ihren Gin in einem Maulbeerbaum-Fass nicht nur lagerten, sondern auf dem Frachtsegler Avontuur auch auf eine Reise einmal über den Atlantik und wieder zurück schickten, sodass das Destillat im Wiegen der Wellen und bei unterschiedlichen Temperaturen sanft durchgeschaukelt wurde. Aber das wäre noch einmal eine ganz andere Geschichte, für die an dieser Stelle der Platz einfach nicht ausreicht.

Kurzum: Der Phantasie beim Brennen und Veredeln von Spirituosen sind keine Grenzen gesetzt. Und das bedeutet, dass es für den geneigten Gaumen noch jede Menge zu entdecken gibt – auch, wenn es bis zum Genuss einiger jetzt gebrannter Tropfen möglicherweise noch ein paar Jahr(zehnt)e dauert. Sicher wird es jedenfalls auch dann Menschen geben, sie sich einen gut gereiften Whisky über die Zunge rinnen lassen, an das Jahr 2022 denken und sich sagen: „Fürwahr: Eine ganz andere Zeit.“

Tasting-Tipps

Wer einen – möglicherweise etwas niedrigschwelliger empfundenen – Einstieg in die weite Welt des Whiskys sucht, dem sei die jeweils am Samstag und Sonntag stattfindende Verkostung im **Shakespeare** angeraten. Wöchentlich wechselnd gibt es sechs Sorten zum Preis von drei Euro für 2 cl zur Auswahl. Wem der Sinn eher nach Rum als nach Whisky steht, findet sein Glück in der **Bar Quarks**. Einmal im Monat – jeweils wechselnd am Freitag oder Samstag – gibt es hier zehn Sorten zum Pauschalpreis. Was man wissen sollte: Da zum Rum selbstverständlich eine Zigarre gehört, handelt es sich

um eine Raucherbar. Gleich ein ganzes Potpourri an Tasting-Programmen gibt es im **Weltfein**. Das Angebot reicht von Whisky

über Rum bis zu Gin, die Abende stehen jeweils unter einem Themen-Motto. Im Ladengeschäft finden Spirituosen-Liebhaber ihr

kleines Raritäten-Paradies. Abseits der Spirituosen aber ebenfalls natürlich äußerst exquisit: Im **Mon Bonheur** findet an jedem letzten Sonntag im Monat ein Champagner-Tasting statt. Das Konzept: Es gibt ein Sechsgänge-Menü mit sechs jeweils abgestimmten Champagnern. Untermalt wird das Ganze mit Informationen und Geschichten zu den verkosteten Qualitäts-schaumweinen.



In Bernd Rodewalds Shakespeare wird Whisky verkostet.

SHAKESPEARE, GUTENBERGHOF 3
 QUARKS, SEYDLITZSTRASSE 34
 WELTFEIN, DRAGONERSTR. 34
 MON BONHEUR, VOSSSTRASSE 53

Bar-Empfehlungen

Der Terminus „klein aber fein“ ist eigentlich ein wenig abgenutzt, passt zur **Sternwarte** aber nun mal wie Tonic zum Gin. Ein beliebter Anlaufpunkt für allerlei Nachtschwärmer, denen der Sinn weniger nach Standard-Cocktails sondern eher nach ausgefallenen Drinks und exklusive Beratung durch Inhaber Davic Koc steht. Seine Ausbildung hinterm Tresen erhielt der nun wiederum unter der weisen Anleitung vom Thomas Fischer im nur einen Steinwurf entfernten **Oscar's**. Dabei handelt es sich sicher um die traditionsreichste und mondänste Bar der Stadt – inklusive großflächiger Spiegel und jugendstiligem Ambiente – und damit vielleicht um so etwas wie den „erwachsenen“ großen Bruder der vergleichsweise hippen Sternwarte. Zumindest in Sachen Quadratmeterzahl irgendwo in der Mitte der beiden angesiedelt ist das **Bukowskis** an der Königstraße.

Der Einrichtungstil changiert zwischen elegantem Flair und industriellem Chic. Laut Eigenbeschreibung handelt es sich um eine „Bar für entspannten Trinkgenuss“. Das trifft es sehr gut, denn entspannt geht es hier tatsächlich zu, man könnte auch sagen: unkompliziert. In Sachen Ambiente noch ein wenig industrieller und insofern auch rustikaler

kommt der **Schenker** am Schwarzer Bären daher: Unverputzte Wände, freiliegende Rohre – hier verbindet sich das, was man gemeinhin als „typisch Linden“ subsumiert, mit einem adretten Angebot ausgewählter Getränke. Wiederum etwas „gesetzter“ präsentiert sich seit Mitte vergangenen Jahres das **Lokal 4** im Tiedthof, ungefähr mit einer Mischung aus

Lounge und Wintergarten. Hier werden diejenigen fündig, die nicht nur einen souverän servierten Cocktail, sondern auch einen begleitenden Snack aus der offenen Restaurantküche wünschen. Aus dem Innenstadt-Bereich heraus fällt die **LieblingsBar** in Herrenhausen, bei der der Name für ein immer größer werdendes Publikum durchaus Programm ist. Auch hier gibt es fraglos eine gediegene Küche – und noch gediegenere Drinks von Profi-Mixer Manuel Mauritz. Entsprechend wurde das Lokal gerade erst vom Fachmagazin „FIZZ“ als Deutschlands „Bar des Jahres 2021“ ausgezeichnet.



Manuel Mauritz in der Lieblingsbar, der „Bar des Jahres 2021“.

STERNWARTE, THEATERSTR. 4-5
 OSCAR'S, GEORGSTR. 54
 BUKOWSKIS, KÖNIGSTR. 45
 DER SCHENKER, SCHWARZER BÄR 7
 LOKAL 4, GOSERIEDE 4
 LIEBLINGSBAR,
 HERRENHÄUSER MARKT 5



**Tickets &
Gutscheine**
immer bei uns!

Ihr persönlicher Ticketservice – kompetent & vielseitig:

Alle Stars. Alle Tickets. Ein Shop.

Ihre Tickets bekommen Sie hier:

In den HAZ/NP Geschäftsstellen

Hannover, Lange Laube 10 · Neustadt, Am Wallhof 1

Burgdorf, Marktstraße 16 · Langenhagen, im CCL, Marktplatz 5

Im HAZ/NP Ticketshop Hannover

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2

HAZ TICKETS NP

POWERED BY LAPORTE

Ticket-Hotline: 0511 12123333, online: tickets.haz.de · tickets.neuepresse.de



Im Vince tafeln Feinschmecker in den Kellerräumen einer ehemaligen Bank.

VINCE

Mit perfekter Begleitung

Das Ristorante Vince hinter dem Opernhaus bietet nicht nur Feinschmeckern tolle mediterrane Küche. Und bei der Weinauswahl gibt es sogar Unterstützung vom Experten.

BJÖRN FRANZ

Man kann sich schon ein wenig verlaufen, ehe die erste Bestellung getätigt ist. Zumindest dann, wenn man sich für Weine begeistern kann. Denn auf die legt das Vince besonderen Wert. Zusammen mit der Speisekarte wird uns das „Buch des Weines“ gereicht, und das wird seinem Namen wirklich gerecht. Elf Kapitel sind den edlen Tropfen gewidmet – von Deutschland bis Zypern und gespickt mit interessanten Hintergründen und Geschichten.

Wir machen es uns angesichts der Vielzahl von Möglichkeiten bei unserem Besuch ein wenig leichter und überlassen die Auswahl den Gastgeber. Zum Vince-Menü, das wir angesichts der zu erwartenden Fülle lieber ohne den

Seeteufel als fünften Gang wählen, bestellen wir die angebotene Weinbegleitung. Zu jedem Gang gibt es das passende Getränk. Und – so viel sei schon jetzt verraten – die Experten haben einen tollen Job gemacht. Das beginnt schon bei den Jakobsmuscheln mit Kohlrabi, Bärlauch und Quinoa, die als Vorspeise einen Verdelho von der portugiesischen Azoreninsel Pico an die Seite gestellt bekommen. Zusammen mit der vorab als Gruß aus der Küche servierten Bärlauch-Safran-Creme mit zweierlei frischem Brot weckt dieser Auftakt bei uns große Erwartungen. Und die werden erfüllt. Die Spaghetti mit italienischem Trüffel, Trüffelbutter und Parmesan lassen bei meiner Frau die Erinnerungen an unsere Toskana-Reisen zurückkehren. Und der dazu gereichte südtiroler Chardonnay rundet den zweiten Gang gut ab. Als die unaufdringliche und trotz des sehr gut besuchten Innenraums in den Kellerräumen einer ehemaligen Bank überaus

aufmerksame Bedienung die leergefegten Teller abräumt, freuen wir uns schon auf den Hauptgang – und machen uns ein wenig Sorgen, ob wir den Viergänger tatsächlich stemmen können.

Natürlich schaffen wir das. Denn das Team von Küchendirektor Marcel Elbruda macht es uns wirklich leicht. Das Rinderfilet vom Angus Rind – dazu gibt es einen herrlichen Grenache Noir aus Südafrika – ist perfekt zubereitet und zergeht fast auf der Zunge. Auch die Beilagen-Kombination aus Pariser Kartoffeln, Waldpilzen und Navetten mit Madeira-Sauce passt gut. Also machen wir uns optimistisch an die Wahl der Nachspeise. Weil uns die Käse-Auswahl vom Wagen ein wenig zu viel erscheint, wählen wir lieber den Joghurt mit weißer Schokolade und Erdbeere. Eine gute Wahl, wie sich herausstellt. Und der Rosé aus dem Trento passt natürlich auch. Kein Wunder. Wer ein ganzes Buch zu guten Weinen hat und dazu wenige Schritte vom Restaurant entfernt sogar eine eigene Weinbar, muss ja einen Vorteil gegenüber uns Normalgenießern haben.

Vince, An der Börse 4, 30159 Hannover,
Tel. 8973 4433

AUS DER KARTE

Vince-Menü mit vier Gängen bestehend aus Jakobsmuscheln mit Kohlrabi und Bärlauch, Trüffel-Spaghetti, Rinderfilet vom Angus-Rind, Joghurt mit weißer Schokolade und Erdbeeren (59), Weinbegleitung (40)





Gebört im Rembetiko auch dazu: Kyriakos Paraskevaidis serviert traditionellen griechischen Mokka.

REMBETIKO

Griechische Gastfreundschaft

Kurz vor dem diesjährigen orthodoxen Osterfest waren wir im Rembetiko zu Gast. Der als Marktplatz angelegte Innenraum des Restaurants war also komplett ausgebucht.

VON GEORG SCHRÖDER

Trotz der vielen Gäste fällt aber sofort auf, dass das Personal nicht in Stress verfällt oder gar schlecht gelaunt reagiert. Die Mitarbeiter sind zuvorkommend und freundlich, nehmen sich Zeit, was in einem großartigen Service resultiert. Dieser nicht selbstverständliche Umstand soll deswegen zuerst erwähnt werden.

Aber kommen wir zum Essen: Das Rembetiko wirbt mit echt griechischer Küche und das ist mehr als „nur“ Gyros, Souvlaki und Co..

Sicherlich werden diese Klassiker hier auch angeboten, aber wir wollen bewusst etwas anderes probieren. Als Vorspeise ordere ich Garides Skordates, sechs Garnelen in Knoblauch im Pfännchen, und

meine Begleitung entscheidet sich für Flogeres Feta, Blätterteigröllchen mit Feta. Beides kommt prompt. Die Garnelen sind frisch, also keine Tiefkühlware, bereits ausgelöst und kommen verzehrfeundlich nur noch mit Kopf und der Schwanz auf den Tisch. Geschmacklich sind sie perfekt mit Knoblauch abgestimmt. Die knusprigen und natürlich hausgemachten Blätterteigröllchen runden unseren kulinarischen Einstieg ab. Beim Betreten des Rembetiko waren mir sofort die schönen, frischen Doraden in der Fischtheke aufgefallen. Eine davon bestelle ich mir, und sie wird mir perfekt gegrillt und gewürzt serviert – ein Traum. Als heutiges Tagesangebot steht Osterlamm auf der Karte. Der Lammbraten mit Paprika, Zucchini, Salat und Zitronenkartoffeln ist gut gewürzt, zart und zerfällt förmlich beim Schneiden. Die Beilagen sind ebenfalls auf den Punkt zubereitet. Das Gemüse ist knackig, etwas milder gewürzt und eine ideale Ergänzung zum würzigen Lamm.

Die kleinen Backkartoffeln mit Zitronensauce setzen dem Gericht das Krönchen auf – ein festgestimmtes Festtagsmenü. Im Rembetiko ist es möglich, die

Speisen separat auf kleinen Tellern zu bestellen. Das haben wir genutzt, um als gemeinsame Beilagen noch Pantzaria, einen Rote-Beete-Salat mit Knoblauch, und Pligouri, tomatisierten Bulgur, zu probieren. Beides kann uns begeistern. Dieses Konzept ist übrigens perfekt für größere Gruppen: Man stellt sich eine Auswahl an Speisen zusammen, aus der sich dann jeder ganz nach Belieben bedienen kann. Zu einem wirklich tollen Essen gehört auch ein edles Tröpfchen und passend hat das Rembetiko eine beeindruckende Auswahl griechischer Weine im Angebot. Wir entscheiden uns für eine Flasche Amethystos, einen trockenen, kräftigen Rotwein. Wie sich herausstellt, eine sehr gute Wahl. Obwohl wir bereits reichlich geschlemmt haben, ist nach einem Ouzo, der aufs Haus geht, doch noch Platz. Also auf zum großen Schautresen, in dem allerlei süße Leckereien zu sehen sind. Wir fragen einfach nach einer kleinen Auswahl. Kein Problem: An unseren Tisch kommt dann ein bunter Desserteller. Fazit: Im Rembetiko trifft herzliche griechische Gastfreundschaft auf echte Kochkunst.

Rembetiko, Brabeckstraße 168, 30539 Hannover, Tel. 12 37 41 52

AUS DER KARTE

Garides Skordates (11,90), Dorade Royal vom Grill, Salat (18,50), Flogeres Feta (5,90), Osterlamm mit Paprika, Champignons, Zucchini, Salat & Zitronenkartoffeln (15,90), Pantzaria (5,00), Pligouri (4,00), 0,75 l Amethystos (25,90)





Roman Würcher präsentiert Gin mit Almdudler vor seinem Vienna.

VIENNA

Abstecher nach Österreich

Neben Bergen und Tälern lockt auch die Küche Österreichs Jahr für Jahr Besucher in die Alpenrepublik. Wer für eine Reise nicht genug Zeit hat, kann den kulinarischen Reiz des Landes aber auch bequem im Zooviertel erforschen.

VON CHRISTIAN BOLTE

Im Jahr 2017 eröffnete Roman Würcher an der Seelhorststraße das Vienna und fügte dem gastronomischen Angebot Hannovers endlich wieder ein Restaurant mit Spezialitäten aus Österreich hinzu. Die eine Hälfte unseres Besuchsteams bereist das Land regelmäßig und kennt sich daher recht gut mit der dortigen Küche aus – die beste Voraussetzung für einen Test der Authentizität. Im Vienna kümmert sich der Chef persönlich um seine Gäste und man merkt Würcher an, dass ihm diese Funktion großen Spaß macht. Ohne aufdringlich zu wirken, führt er so auch uns durch den Abend und empfiehlt uns gleich zu Beginn einen überraschenden Aperitif: Almdudler mit Gin, Holundersirup und Zitronenzeste. Genau die richtige Kombination aus Süße, Säure und Frische für einen warmen

Mai-Abend. Weiter geht es mit einer gut gewürzten Rinderkraftbrühe – als Einlage wählen wir Frittaten, also dünne Pfannkuchenstreifen, die man im Schwäbischen auch als „Flädle“ bezeichnet. Für die Hauptgerichte empfiehlt uns Roman Würcher das nicht auf der regulären Karte stehende Kalbsschnitzel mit Spargel, Sauce Hollandaise sowie Kartoffeln – damit eine gute Kombination aus deutscher Spargelbegeisterung und der österreichischen Liebe zum dünn panierten Kalbfleisch. Und sie harmoniert sehr gut. Das Schnitzel ist natürlich hauchdünn. Der Spargel – der übrigens aus Nienburg kommt – ist auf den Punkt gegart und harmoniert bestens mit den Kartoffeln und der reichlichen Portion Soße. Weniger norddeutsch ist das zweite Hauptgericht, das mit dem Steirer Schnitzel die von Wien aus gesehen südwestliche Variante des Kalbsschnitzels darstellt. Zur Panade gesellen sich hier die in der Steiermark allgegenwärtigen Kürbiskerne. Zum Schnitzel wird Vogerlsalat gereicht. Dieser warme Salat aus Kartoffeln und Feldsalat ist mit Essig und – natürlich – steirischem Kürbiskernöl angemacht und ist genau die richtige Ergänzung zum hauchdünnen, knusprigen und sehr großen Hauptdarsteller auf dem Teller. Trotz der verlockenden Weinkarte entscheiden wir uns, zum Essen ein Bier zu trinken. Würcher rät uns zum Stiegl-Goldbräu. Bei diesem handelt es sich um eines der für Süddeutschland und Österreich typischen Märzenbiere. Dieses stammt aus Salz-



burg, schmeckt angenehm frisch und passt ziemlich gut zu unseren fleischigen Hauptgerichten. Eigentlich sind wir nach diesen bereits satt, aber der Chef ermutigt uns, doch noch einen Nachtisch zu bestellen. Einen wohlgerukt – dafür aber mit zwei Löffeln. Würcher rät uns zu einem Klassiker, dem Kaiserschmarrn. Der kommt nach etwa zwanzig Minuten zu uns und präsentiert sich als mit Zwetschgenröster und einer Kugel Vanilleeis verfeinertes Kunstwerk. Er schmeckt luftig und leicht und lässt uns schnell vergessen, dass wir eigentlich schon satt waren. Zum Schluss lädt der Chef uns noch auf einen Schnaps ein, und wir entscheiden uns für einen Gurktaler, einen milden Kräuterschnaps, und einen Zirbel, der sein harziges Aroma und die rötliche Farbe den Zapfen der Zirbelkiefer verdankt. Ein passender Abschiedsgruß, bevor es in die Frühlingsnacht hinausgeht.

Unser Fazit: Wer Österreich mag, wird sich im Vienna gut aufgehoben fühlen!

Vienna, Seelhorststr. 44, 30175 Hannover,
Tel. 27 90 07 77

AUS DER KARTE

Rinderkraftbrühe mit Frittaten (6,80), Kalbsschnitzel mit Spargel (26,90), Steirer Kalbsschnitzel (19,50), Vogerlsalat (5,90), Kaiserschmarrn (9,90), Gin mit Almdudler (6,90), Stiegl-Goldbräu 0,5l (5,50)



Bei Küchenchef Robert Awakjan ist jeder Teller ein kleines Kunstwerk.

SCHUBERTS BRASSERIE

Schlemmen bis zum Schnapserwachen

Schuberts Brasserie zählt bei Hannovers Feinschmeckern zurecht zu den Top-Adressen und zelebriert in der Südstadt eine ganz besondere deutsch-französische Freundschaft.

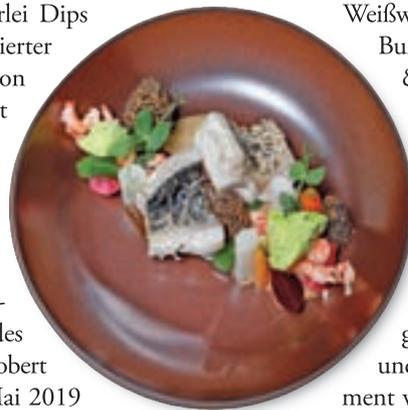
VON JENS BIELKE

Es ist ein Abend im April, gegen 22.30 Uhr: Das zuvor sehr gut besuchte Restaurant hat sich spürbar gelehrt, der Heiratsantrag am Nachbartisch wurde – zum Glück – angenommen, das Küchenteam putzt bereits emsig sein Refugium, da kommen wir noch ins Plaudern mit Steffi Bernecker. Die Restaurantleiterin, die bereits im P'tit Clichy und im Reimanns Eck wirkte, hat uns heute durch diesen kulinarischen Abend begleitet, stets aufmerksam und mit reichlich Expertise bezüglich Speisen und Weinen. Für mich ist diese Zeit nach dem Bezahlen und kurz vor dem Aufbruch oft die schönste. Man kommt wohligh satt noch einmal mit dem Service ins Gespräch, lässt den Abend Revue passieren und lobt bei Gefallen. So wie heute.

Schuberts Brasserie – Inhaber, Sommelier und Namensgeber Jan Schubert hat durch seine Zeit im Clichy ebenfalls eine Ekki-Reimann-Ver-

gangenheit –, hat den Anspruch, gutbürgerlich Deutsches mit französischen Klassikern zu kombinieren, möglichst aus regionalen Produkten zubereitet. Das wollen wir an diesem Samstagabend testen. Als Aperitif gönnen wir uns einen Negroni, zum Start wird leckeres Sauerteigbrot mit zweierlei Dips und Kimchi (fermentierter Kohl) gereicht, gefolgt von Kartoffel-Pilz-Flan mit Sellerie als „Gruß aus der Küche“. Ich kann von meinem Platz sogar zurückgrüßen und verfolge den ganzen Abend über mit einem Auge das professionelle Treiben des Teams um Küchenchef Robert Awakjan, der hier seit Mai 2019 den kulinarischen Kurs vorgibt.

Wir wählen das für die Monate April und Mai angebotene 4-Gang-Menü mit Weinbegleitung. Das feine Kalbstatar kommt mit zweierlei Spargel (mariniert) und mit Bernaise-Majo, Pumpernickel und Kerbeleis an den Tisch, begleitet von einem Malterdinger 2018 von Bernhard Huber aus dem Breisgau, einer Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay. Die Linsensuppe „Oriental“ überrascht mit hausgemachtem Schinken, Zucchini und Karotte. Der sie begleitende Buchertberg Weiss 2015 vom Herrenhof Lamprecht ist ein traditioneller Gemischter Satz aus dem Vulkanland Steiermark und passt mit seiner exotischen Note sehr



gut zum Orientalischen der Suppe. Der Bitte um eine Pause vor dem Hauptgang wird entsprochen, dann sind wir bereit für den Loup de Mer, einen zarten Wolfsbarsch mit Leipziger Allerlei, Morcheln, Spargel, Flusskrebse und

Kalbsveloute. Zum feinen Fisch wird ein Weißwein Leo Hillinger aus Jois im

Burgenland kredenzt. Rhabarber & Erdbeere mit Weißer Schokolade und Schwarzem

Knoblauch runden das Menü ab, begleitet vom

Dessertwein Reichsgraf von Kesselstatt von der Mosel.

Auf Empfehlung von Steffi Bernecker wählen wir als Digestif zwei Schnäpse – Marille

und Mandel – aus dem Sortiment von Fräulein Brösels Schnapserwachen aus Berlin, was für ein schöner

Name! Wir erfahren: Die aus Spanien stammenden Mandeln werden geröstet, gehackt und mehrere Monate mazeriert, bevor sie destilliert werden. Feine Aromen von Bittermandel und Marzipan kitzeln meinen Gaumen. Ganz be-

seelt vom Gaumenschmaus und Gespräch machen wir uns dann auf den Heimweg.

Schuberts Brasserie, Geibelstraße 77, 30173 Hannover, Tel. 89 96 36 33

AUS DER KARTE

4-Gang-Menü (59), Weinbegleitung (38), Negroni (10,50), Fräulein Brösels Schnapserwachen: Marille / Mandel (je 7), Espresso (3)



Unter den Augen von John Lennon genießt man im Curry Culum kreative Burger und besondere Gin-Sorten.

CURRY CULUM

Ein unschlagbares Doppel

Im September 2020 zogen Chassan und Jennyfer Souleimanoglou mit ihrer Burger-Bar Curry Culum aus der Calenberger Neustadt an den Klagesmarkt. „Burger & Gin“ ist hier der Slogan.

VON CLARA GÜNTHER

Wir sind an einem Freitagabend zu Gast im Curry Culum, wo schon Burger gebraten wurden, bevor es den großen Trend zum Burgerrestaurant gab. 2013 stiegen Chassan und Jennyfer in das Patty-Geschäft ein und etablierten ihren Gourmet-Imbiss an der Humboldtstraße, gegenüber vom Friederikenstift. Im Lockdown schlossen sie den Laden, um am Klagesmarkt einen Neuanfang zu wagen und das Curry Culum dort wiederzu-eröffnen.

Als wir das Restaurant am frühen Abend betreten, ist der Laden noch recht leer. Wir bekommen einen Platz an der großen Fensterfront des loftähnlichen Gastraums und bestellen, um erst einmal anzukommen, ein Bier und einen Himbeer-Minze-Eistee. Ohne Vorspeise – es ist nicht unser erster Besuch hier und erfahrungsgemäß reichen Burger und

Fritten vollkommen aus – bestellen wir direkt das Hauptgericht. Die Auswahl auf der Speisekarte ist gerade umfangreich genug, dass man nichts vermisst und trotzdem nicht vom Angebot überfordert ist. Die Pattys der durchaus kreativen Burgervarianten bestehen aus 150g regionalem Rindfleisch. Ich entscheide mich für „Ramses“ mit Feigenmarmelade, Thymian-Honig und Ziegenkäse überbacken. Dazu gibt es belgische Fritten, die heiß und knusprig und vielleicht einen Tick zu salzig sind. Das tut ihrem Geschmack jedoch keinen Abbruch – sie sind die perfekte Ergänzung zu der leicht süßliche Note des Burgers. Gedippt werden die Pommes in Himbeer-Chili-Majo, die durch ihren fruchtigen Geschmack und eine leichte Schärfe im Abgang punktet. Meine vegetarische Begleitung entscheidet sich für „Speedy“, einen der zwei fleischlosen Burger, mit Soja-Patty, getrockneten Tomaten, Zwiebeln, Paprika und selbstgemachter Honig-Senf Majo. Für mehr Abwechslung beim nächsten Besuch wäre ein weiterer vege-

tarischer Burger auf der Karte wünschenswert. Der Service ist gewissenhaft, trotz der sich füllenden Tische kommen unsere Bestellungen rasch und ohne lange Wartezeit. Wir fühlen uns gut aufgehoben, widmen uns dem zweiten Standbein des Curry Culums und werfen der Vollständigkeit halber einen Blick in die Ginkarte. Ich versuche gar nicht erst, selbst eine Auswahl zu treffen. Inhaberin Jennyfer berät mich wie gewohnt mit Begeisterung und empfiehlt mir auf meinen Wunsch nach einem klassischen Drink den Beefeater 24 Gin und dazu Tonic von Thomas Henry, was meinen Geschmack voll trifft. Anstelle eines Desserts nehmen wir daher lieber noch ein Getränk: Dieses Mal den persönlichen Liebling der Gastgeberin, einen Hunters Cheshire Premium Gin mit mediterranem Tonic. Eine komplett gegensätzliche Geschmacksrichtung, die mit der vorherigen nicht zu vergleichen ist. Der eine eher klassisch herb, der andere sommerlich frisch und mild – beide sehr lecker. Gutes Essen, eine herzlichen Atmosphäre und eine hervorragende Gin-Auswahl: Für uns der perfekte Start ins Wochenende.

Curry Culum, Postkamp 18, 30159 Hannover,
Tel. 47 39 93 61



AUS DER KARTE

Burger Ramses (12,90) mit belgischen Fritten (3,20) und Himbeer Chili Mayo (1,20), Burger Speedy (8,90) mit Süßkartoffelpommes (4), Beefeater 24 Gin (7,90) mit Thomas Henry Tonic Water (3,50), Hunter's Cheshire Premium Gin (13,90) mit Fever Tree Mediterranean Tonic (4,30)



Alte Möbel, noch ältere Blechschilder an den Wänden: Die Mottenburg ist die ewige Studentenkneipe auch für ältere Semester.

MOTTENBURG

Klassische Kneipenkultur

Es gibt Ecken in Hannover, in denen man nicht mal eben ein Bier trinken kann, da es kaum noch Kneipen gibt. Wer nicht auf einen gemütlichen Kneipenabend verzichten möchte, der geht einfach in die Nordstadt.

VON CHRISTIAN BOLTE

Die Kneipenlandschaft in der Nordstadt ist auch im Jahr 2022 noch außergewöhnlich vielfältig. Während in anderen Stadtteilen ein Sterben von Traditionsläden sehr viel schneller stattfindet, ist der Stadtteil rund um die Uni bisher von dieser Form der gastronomischen Gentrifizierung verschont geblieben. Es wird vom Kneipengänger also noch nicht verlangt, sein abendliches Bier in gesichtslos durchgestylten Bars irgendwelcher Franchiseketten zu trinken. Und da das so ist, gehen wir heute Abend in die Mottenburg. Die gilt als einer der letzten klassischen Studentenläden, und laut einer kleinen Erklärung in der Speisekarte stammt der Name aus einer Zeit, als rund um den alten jüdischen Friedhof noch keine Häuser, sondern eine Laubenkolonie stand. Dort wurde regelmäßig gefeiert, und die Beleuchtung soll das geflügelte Ungeziefer,

unter anderem Motten, angezogen haben. Ob das stimmt? Für den weiteren Verlauf des Abends ist das nicht so wichtig, denn zunächst wird auf den hohen Kneipenhockern an einem der Tische Platz genommen und Bier bestellt. Zunächst ist nicht viel los in der Mottenburg aber das ändert sich schnell: Eine Gruppe von mindestens zwanzig Studenten mit den unterschiedlichsten Muttersprachen betritt das Lokal und setzt sich an zwei große Tische. Wer die Mottenburg nicht wirklich kennt, behauptet gerne, dass dort nur ältere Herrschaften verkehren. Grundfalsch! Der Altersdurchschnitt übersteigt heute Abend kaum die 20. Das Bier kommt schnell, die Bedienung ist freundlich und scheint auch im plötzlich gut gefüllten Schankraum nicht die Übersicht zu verlieren. Da wir auch Hunger haben, bestellen wir die

Spezialität und den Geheimtipp des Hauses: das Räuberbaguette. Es ist mit Käse überbacken, mit Frikadelle, gekochtem Ei und Gewürzgurke belegt und wird von einer würzigen Paprikasoße begleitet. Das mag nicht außergewöhnlich klingen, aber das Gericht schmeckt wirklich toll und hat viele Fans in Hannover. Die Frage, woher der Name des Räuberbaguettes stammt, kann die Bedienung nur mit einer Vermutung beantworten: „Vielleicht wurden dafür ursprünglich mal die Reste aus dem Kühlschrank zusammengeräubert?“ Sollte das stimmen, hat sich dieser Raubzug gelohnt. Das zweite Baguette auf unserem Tisch, es ist mit Gurke und Schinken belegt, schmeckt auch, kommt aber nicht an die Raffinesse des Räuberbaguettes heran. Frisch und knackig ist der Französische Salat mit Käse, Ei und dem „Mottenburg-Dressing“. Der hätte auch aus der Küche eines regulären Restaurants stammen können und dürfte auch diejenigen überzeugen, die der „Kneipenküche“ nicht trauen. Ein Teller grundsolider Pommes macht dann auch den letzten in der Runde glücklich. Wer also Kneipenabend und ein leckeres Abendessen miteinander verbinden möchte, der kann beruhigt die Mottenburg besuchen. Es lohnt sich.

Mottenburg, Oberstr. 12, 30167 Hannover,
Tel. 70 42 64



AUS DER KARTE

Räuberbaguette (4,50), Baguette Kochschinken (3,80),
Französischer Salat (5,30), Pommes (2)
Jever 0,5l (3,60)

Cash-N-Carry
JR. BAMA



€4⁴⁹

IM PORTRAIT: REBECCA NONNAST

Die Senkrechtstarterin

Mit 23 Jahren bereits Küchenchefin von sechs hannoverschen Lokalen: Rebecca Nonnast hat bei ihrer Karriereplanung früh den Turbo gezündet. 1998 in Neustadt am Rübenberge geboren, schaute sie schon früh in die Töpfe und Pfannen von Mutter und Oma. „Beim Kochen kann ich meine kreative Seite voll ausleben, daher habe ich mich früh für diesen Beruf entschieden.“

2016 begann sie ihre Ausbildung bei Robert Beck in dessen veganem Restaurant Hiller, den Umgang mit Fleisch und Fisch erlernte sie in der Küche von Kastens Hotel Luisenhof, Mitte 2017 nahm Ekki Reimann sie dann im „Clichy“ unter seine Fittiche. Nach dem Aus für das französische Spitzenrestaurant wechselte Rebecca Nonnast 2018 mit der gesamten Mannschaft zu Gastro-Trends Hannover (GTH), wurde dort Sous-Chefin, um anschließend zur Küchenchefin in der Catering-Sparte Hagedorn Events aufzusteigen. 2021 folgte der nächste Karriereschritt: Als Küchenchefin der sechs GTH-Lokale Reimanns Eck, Vier Jahreszeiten, Schateke, Stamme 96, Reimanns Fische am SeeBiergarten und – ganz neu – der Tiergartenschänke gibt sie seitdem die kulinarische Richtung vor.

Nach ihrer Küchenphilosophie gefragt, antwortet sie ehrlich: „Die entsteht gerade erst! Ich begreife das Kochen als gutes Handwerk, das möglichst regionale Produkte verarbeitet und alles verwertet. Mit einem schön angerichteten Teller den Gast glücklich machen, das ist mein Credo.“ Kocht sie bei diesem Karrieretempo bald im eigenen Restaurant? „Das ist Zukunftsmusik. Ich bin 23 Jahre jung, fühle mich im Unternehmen mit meinem tollen Team pudelwohl und will mich hier weiterentwickeln.“ Dass Hannover bei der kürzlichen Vergabe der Michelin-Sterne so gut abgeschnitten hat, freut sie sehr. „Die Stadt wird jetzt hoffentlich auch überregional noch stärker von der Feinschmecker-Szene wahrgenommen. Wir haben hier so viele tolle Köche, und wenn ich ebenfalls meinen Beitrag leisten kann, sehr gerne!“

VON JENS BIELKE



STADTTEIL-SPEZIAL

Ab durch die List

Ob Nordstadt oder Südstadt, Schwarzer Bär oder Lister Meile, Königstraße oder Limmer – im Rahmen unserer Stadtteil-Spezial-Reihe haben wir uns schon in so mancher Ecke von Hannover nach beliebten Ausgeh-Adressen umgeschaut. In dieser Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS! werfen wir einen Blick in die List. Zumindest auf einen kleinen Teil davon, denn eine vollständige Tour durch den bevölkerungsreichsten Stadtteil Hannovers – hier wohnen circa 46.000 Menschen – würde wohl den Rahmen dieses Heftes sprengen.

VON CLARA GÜNTHER

Um es geografisch etwas einzugrenzen, habe ich mir die Freiheit genommen, meine Tour durch die List auf den Bereich der Ferdinand-Wallbrecht-Straße zwischen Lister Platz und Lister Kirchweg zu beschränken. Der Tag startet mit einem gewohnt ausgiebigen Frühstück, denn für so einen Stadtteil-Spaziergang benötigt man Energie. Im „Kaffee kann ich“ in der Voßstraße werde ich fündig und genehmige mir das Molkerei-Frühstück mit verschiedenen Sorten Käse, Marmelade, Obstsalat und frischem Rührei. Dazu gibt es eine starke Tasse Kaffee, und bei einem guten Buch genieße ich die noch frische Morgenluft auf meinem Sitzplatz vor dem Café. So entspannt, mache ich mich anschließend auf Erkundungstour und lasse mich ohne festes Ziel durch die Straßen treiben. Die Lister Architektur allein ist schon einen Besuch wert. Die

Altbauten haben beeindruckende, mit Ornamenten verzierte Fassaden in verschiedensten Farben. Ich komme an einem spontanen Hinterhof-Flohmarkt vorbei, stöbere ein wenig, tausche mich mit den Anwohnern aus, die hier nicht mehr Benötigtes aus Haushalt und Kleiderschrank verkaufen und erstehe eine Lampe für meinen Nachttisch sowie neue Lektüre für das nächste Frühstück. Bevor ich eine Mittagspause einlege, mache ich einen kleinen Abstecher in die

Eilenriede. Wegen der Nähe zu Stadtwald und Mittellandkanal ist die List bei jungen Familien besonders beliebt. Mir kommen Jogger, Radfahrer und Skater entgegen, Kinder toben auf dem Wakitu-Spielplatz, während die dazugehörigen Eltern auf den Parkbänken im Schatten der Bäume die Natur mitten in der Stadt genießen. Es ist ein buntes Treiben und die Atmosphäre der Gelassenheit, die ein Tag am Wochenende mit sich bringt, liegt

in der Luft. Für meine Mittagspause steuere ich das indische Restaurant Guru in der Jakobistraße an. Der Mittagstisch hier ist lecker und die Portionen großzügig. Ich entscheide mich für Chicken Madras mit Käse-Naan und trinke dazu einen Mango-Lassi. Der ist hier nämlich sehr gut, erfrischend und eine unbedingte Empfehlung. Auf dem Weg nach draußen treffe ich auf der Straße zufällig einen Freund. Wir haben uns lange nicht gesehen und beschließen, uns bei einem Kaffee und einem Stück Kuchen im Biergarten vom Treibhaus auf den neuesten Stand zu bringen. Wir sind so ins Gespräch vertieft, dass wir nicht merken, wie die Zeit vergeht. Jetzt muss ich schnell los, denn ich bin auf ein oder zwei Hopfenkaltshalen in der Kultkneipe Plümecke verabredet. Hier findet ein abwechslungsreicher Tag in der List seinen Abschluss.



FOTO: HMTG

BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

Brasserie Rendezvous steht für Küche mit höchsten Ansprüchen. Im stilvollen Ambiente unseres Bistros servieren wir Ihnen gerne sowohl Altbewährtes als auch frische kulinarische Ideen. Ob es eine vielfältige Tapas-Auswahl ist, hausgemachte Flammkuchen oder saisonale und regionale Gerichte - lassen Sie sich Verwöhnen. Hier findet jeder seinen Lieblingsplatz. Beachten Sie auch unseren wöchentlich wechselnden Mittagstisch und die Tages-Special's.

www.brasserie-rendezvous.de



Adolf-Emmelmann-Str. 7 • 30659 Hannover • Fon: 0511/640 43 30
Montag - Samstag ab 9.00 Uhr • Sonn- & Feiertags geschlossen



1 Stadtmauer am Lister Platz

Restaurant/Bar,
Oskar-Winter-Straße 8

2 Lister Döner

Hier gibt es Niedersachsens besten Döner. Seit 2007 sind die Brüder Bibo und Serko Joneid mit ihrem Kebap-Imbiss am Lister Platz Anlaufstelle Nr. 1 für Hannoveraner, wenn es um die gefüllten Teigtaschen geht. Wer hier einen der begehrten Döner möchte, muss gegebenenfalls Zeit mitbringen, denn die Warteschlange ist oft lang.

Lister Platz 1

3 Rumpelkammer

Kleine, gemütliche Kult-Kneipe und im Stadtteil schon eine Institution, denn Enzo Fumiento betreibt sie an dieser Stelle seit über 40 Jahren. Hier wird besonders gerne Fußball geschaut oder einfach nur ein kaltes Bier getrunken. An dem Tresen der Rumpelkammer kommen Jung und Alt zusammen.

Jakobistraße 2

4 Haftis

Burger-Restaurant,
Jakobistraße 6

5 Adesso

Italienische Feinkost, Bar, Bistro,
Lister Str. 2

6 Mangal's Kitchen List

Indisches Restaurant,
Ferdinand-Wallbrecht-Straße 6

7 Falkners

Cocktail-Bar,
Ferdinand-Wallbrecht-Straße 6-8

8 Guru

Indisches Restaurant,
Jakobistraße 24

9 Wester & Vater

Feinkostladen,
Göbelstraße 2

10 Treibhaus

Der Klassiker in der List: Seit mehr als 30 Jahren ist das Treibhaus hier ansässig und hat sich stets mit dem Stadtteil gewandelt. Das bunt gemischte Publikum schätzt das kulinarische Angebot vom Frühstück bis zum Feierabendbier. Im Sommer sind die Plätze auf der großen Terrasse besonders begehrt.

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 14

11 Bistro Da Toni

Pizzeria, Seidelstraße 8

12 Costas Greek Taverna

Griechisches Restaurant,
Waldstraße 13

13 Il Mercato

Italienisches Restaurant,
Moltkeplatz 11

14 Glücksbringer

Restaurant/Bar,
Ferdinand-Wallbrecht-Straße 44

15 Jo's Food and Craft

Rippchen, Burger und opulente Salate sind die drei Standbeine, auf denen das Restaurant von Georg Hörning aufgebaut ist. Dazu gibt es verschiedene, ausgefallene Sorten Craft Beer und ausgewählte Drinks. Das Besondere: In den Bierbraukursen kann man sein eigenes Bier unter professioneller Anleitung brauen.

Ferdinand-Wallbrecht-Straße 60

16 Nikopolis

Griechisches Restaurant,
Husarenstraße 7

17 Back- und Naschwerk

Bäcker,
Husarenstraße 3

18 Mon Bonheur

In dem kleinen Restaurant und Café von Thomas Immenroth werden den Gästen französische Spezialitäten serviert. Handgemachte Kuchen, Süßigkeiten und Flammkuchen sowie landestypische Wurst oder Käse stehen auf der Karte. Dazu passen ein Glas





Wein oder ein kreativer Cocktail. Jeden letzten Sonntag im Monat findet seit neuestem ein Champagner-Tasting statt.

Voßstraße 53

19 La Rock

Restaurant,
Voßstraße 51

20 Kaffee kann ich

Café, Voßstraße 41

21 La Pasteria

Italienische Feinkost,
Voßstraße 48

22 Plümecke

Eine Kneipe wie von anno dazumal: Sogar in ausländischen Reiseführern wird das Plümecke als typisch deutsche Kneipe angepriesen. Neben der absolut legendären Currywurst mit Pommes gibt es hier Hausmannskost wie Frikadellen, Strammer Max oder ein einfaches Käsebrot. Dazu ein kühles Pils – und der Abend ist perfekt.

Voßstraße 39

23 Fellini

Italienisches Restaurant,
Voßstraße 42



IMPRESSUM

HANNOVERGEHT AUS!

Das Gastronomagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBER
STROETMANN VERLAG UND
AGENTUR GMBH,
GESCHÄFTSFÜHRER:
BJÖRN FRANZ, GÜNTER EVERT

CHEFREDAKTION
BJÖRN FRANZ (V.I.S.D.P.)

REDAKTION
CHRISTIAN BOLTE, CLARA
GÜNTHER, KATJA EGGERS,
GEORG SCHRÖDER, JENS
BIELKE, SÖREN STEGNER,
AMREI GÜNTHER

GRAFIK
RAINER BRAUM,
MICHAEL SCHLETTE

TITELFOTO
KARSTEN DAVIDEIT

FOTOS
KARSTEN DAVIDEIT,
CLARA GÜNTHER,
ADOBE STOCK

HINWEIS
NAMENTLICH
GEKENNZEICHNETE BEITRÄGE
GEBEN DIE MEINUNG
DER AUTOREN WIEDER - NICHT
ABER UNBEDINGT DIE DES
VERLAGS. ALLE ANGABEN
OHNE GEWÄHR. NACHDRUCK
VON BEITRÄGEN - AUCH
AUSZUGSWEISE - NUR MIT
SCHRIFTLICHER GENEHMIGUNG

DES HERAUSGEBERS.
ALLE URHEBERRECHTE LIEGEN
BEIM VERLAG

ANZEIGEN
MARCEL LENSCH,
ROSARIO GROSSO,
ANDREAS HEINEKE,
JENS BIELKE,
BERND GATTERMANN

DRUCK
DIERICHS DRUCK+MEDIA,
KASSEL

AUFLAGE
„HANNOVER GEHT AUS!“ LIEGT
EINER TEILAUFLAGE DER
HANNOVERSCHEN
ALLGEMEINEN ZEITUNG SOWIE
DER NEUEN PRESSE BEI UND
IST AN ZAHLREICHEN
AUSLAGESTELLEN IN STADT
UND REGION ERHÄLTlich.

BANKVERBINDUNG
COMMERZBANK HANNOVER
IBAN: DE55 2508 0020
0852 6527 00
BIC: DRESDEFF250

VERLAGSANSCHRIFT
STROETMANN VERLAG UND
AGENTUR GMBH,
LANGE LAUBE 22,
30159 HANNOVER,
TELEFON 0511 / 340 240,
EMAIL:
REDAKTION@
STROETMANN-VERLAG.DE



Inserentenliste

Agorino	5
Alexander	28
Aspria	51
Black Stork	45
Brasserie Rendezvous	47
Café Safran	4
Cocino	21
Difonzo	9
Eliniko	Titelseite & 6
Gastro Trends	23
Gilde	52
H'Vin	18
Il Mercato	18
Kaiserhof	15
Knoke	20

KS Veranstaltungskonzepte	23
Kunstwerk	27
Laporte	38
Leinerausch	21
May KG	19
Metro	29
MEV Mobiltec	24
Outbax Spirit	26
Rembetiko	2
Schauspielhaus	16
Seesalon	30
Staatsoper	17
Ständige Vertretung	3
Taj Mahal	31
Teichhüs	25
Wedevini	20
Werkhof	26



Freuen Sie sich auf die nächste
Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!

Wenn Sie mit Ihrer Anzeige dabei sein
möchten, melden Sie sich bei uns:



Rosario Grosso
Tel. 05 11 - 518 16 31



Andreas Heineke
Tel. 05 11 - 518 21 44



Bernd Gattermann
Tel. 05 11 - 518 21 45



Georg Schröder
Tel. 05 11 - 340 24 16



UNSERE
EVENTS



UNKOMPLIZIERTER GENUSS
ATEMBERAUBENDE AUSSICHT AUF DEN MASCHSEE
MODERNE SPEISEKARTE | KULINARISCHE EVENTS



INSEL BEACH CLUB

HANNOVER MASCHSEE

GILDE RADLER – JETZT AUCH ALKOHOLFREI

NEU



www.gilde-brauerei.com