

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

Individuelle IT-Komplettlösungen
für Hotellerie und Gastronomie

42



KREATIVE KÜCHE

Winterteller

KAFFEE & HEISSGETRÄNKE

Warmes im Winter

STADTHEIL-SPEZIAL

Calenberger Neustadt

WIR HABEN PROBIERT

Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag & Dienstag Ruhetag · Mittwoch bis Samstag 16.00 - 22.00 Uhr

Sonntag und Feiertage ab 12.00 Uhr durchgehend bis 22.00 Uhr



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Liebe Leserinnen und Leser,

kennen Sie dieses Gefühl? Gerade erst hat das Jahr 2022 begonnen, da ist es schon fast wieder vorbei. Und was hat sich seit dem letzten Jahreswechsel nicht alles verändert? War die größte Sorge der Gastronomie- und Hotelleriebranche damals noch eine mögliche neue Corona-Welle mit erneuten Zwangsschließungen oder Beschränkungen, stehen die „Gastgeber“ für unsere kulinarischen Ausflüge in die tolle gastronomische Szene der Region Hannover plötzlich vor völlig anderen Problemen. Zu der Schwierigkeit, gutes Personal zu finden, hat sich die durch den russischen Angriffskrieg ausgelöste Energiekrise mit

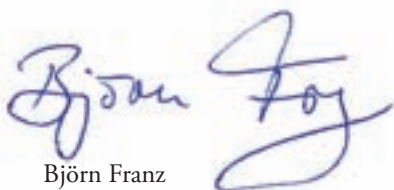
steigenden Preisen für Strom, Gas und viele Lebensmittel gesellt. Zur Ruhe – so viel steht fest – kommt die Branche also noch immer nicht.

Umso wichtiger ist es in diesen turbulenten Zeiten, dass wir alle mit einem gewissen Maß an Respekt und Verständnis miteinander umgehen. Dazu gehört aus meiner Sicht auch, dass man beim Restaurantbesuch der jungen Bedienung, die gerade erst im neuen Job angefangen hat, auch einmal einen kleinen fachlichen Patzer durchgehen lässt. Und wenn beim Blick auf die Speisekarte die angehobenen Preise ins Auge springen, dann hilft eine freundliche Nachfrage über die Gründe oft, um die Nöte besser zu verstehen. Diese Erfahrung habe zumindest ich gemacht.

Von guten Erfahrungen können auch die drei Herren erzählen, die diesmal das Titelbild der neuen Ausgabe von „HANNOVER GEHT AUS!“, dem großen Gastromagazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse, schmücken. Simon Ario (rechts) von Gastro Trends Hannover und Andreas Wienecke (Mitte) vom Wienecke XI. berichten über ihre Zusammenarbeit mit dem hannoverschen Unternehmen 42, für das der langjährige Gastronom Carsten Aschenbach (links) inzwischen tätig ist.

Aber natürlich stecken noch viel mehr spannende Geschichten und Tipps in diesem Heft. Unter anderem hat sich Patricia Chadde intensiv mit der hannoverschen Kaffeebranche beschäftigt und Isabelle Herberg gibt Tipps für weitere Heißgetränke für die kalte Jahreszeit. Im Stadtteil-Spezial hat Amrei Günther sich einmal genau in der Calenberger Neustadt umgesehen. Und natürlich dürfen auch unsere beliebten Winterteller von drei hannoverschen Spitzenköchen oder die Besprechungen von Restaurants, deren Besuch wir Ihnen besonders ans Herz legen, nicht fehlen.

Es gibt also auch in diesen bewegten Zeiten gute Gründe, mit einem positiven Gefühl aus dem Haus zu gehen. Lassen Sie sich beim Lesen unseres neuen Magazins gerne inspirieren – viel Spaß beim Lesen!


Björn Franz



**NEU:
Sonntags
Ruhetag!!!**



Ständige Vertretung Hannover

**wo Politik, Wirtschaft und
Kultur sich treffen**

**„Himmel un Ääd“
gebratene Rotwurst auf
Kartoffel-Püree
mit Apfelmus und sautierten
Zwiebeln
15,50 €**

**Unser Kult-Gericht
Deutsches Ex-Kanzler Filet
(Schröder-Art)
Currywurst mit pikanter Sauce
und Pommes
9,90 €**

*nach dem
Theater am
Aegi
in die Stäv*

**Die Stäv bietet Ihnen
wechselnden
Mittagstisch sowie saisonale
Gerichte an.**

**Gerne gestalten wir Ihre
Firmen-Events und
Weihnachtsfeiern!
Wir helfen Ihnen,
das richtige Angebot zu
finden.**

**Reservierungen unter
www.staev-hannover.de**

oder

*Sodexo
Gutscheine
Willkommen*

**0511 / 21 38 69 0
Friedrichswall 10
(direkt am Aegi)
30159 Hannover**



STANDARDS

Editorial	3
Impressum und Inserentenverzeichnis	50

TITELTHEMEN

42 GmbH Clever Digitalisierungslösungen für Hotellerie und Gastronomie	6
Das HANNOVER GEHT AUS! Winter-Menü Drei-Gänge-Genuss für den Winter	7
Nicht (nur) die Bohne Kaffee und andere Heißgetränke	32
Personen-Feature Frank Noller	46
Stadtteil-Spezial Die Calenberger Neustadt	47

GASTRO MAGAZIN

Living Room Große Küche ganz klein	14
HAN Restaurant Türkische Küche für Genießer	16
Nische 30167 Bereicherung auf dem Nordstadt-Kiez	17
Mulembe Preisgekröntes Kaffee-Konzept	18
Kulinarische Flanerien Zurück in die zwanziger Jahre	20
Mister Q Slowfood am Raschplatz	23
Nuovo Italienische Küche für Bothfeld	26
Simo Sito Für die Nordstadt (und dich)	27
Kokenhof Casual Dining	29
PlanBar So plant man eine Bar	31



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



Kaffee-Röstung bei Privatröster Dirk Ulbrich



Ein besonderer Genuss: Tee aus frischer Minze

Foto: Jaida Stewart / Unsplash

OutbaX Spirit

Australian Bar & Restaurant

Hier is(s)t Australien!



Wir servieren Steaks und Burger, Salate und Fingerfood sowie auch exotische Speisen, wie Känguru-, Krokodil-, und Straußenfleisch sowie für Fischliebhaber Barramundifilet.

Mi-So 17 bis 23 Uhr - Groß-Buchholzer-Kirchweg 68 - 30655 Hannover - Tel. 0511 - 57 82 51 - outbaxspirit.de

may[®]

Stilvoll Platz nehmen.



Max Manuel Brauerei - München

Restaurant | Hotel | Bar | Office | Health&Care

- nur gewerblicher Verkauf -



Lassen
Sie sich
inspirieren.



www.may-design.com



@maymoebel



@maymoebel



Sind Teil des Vertriebsteams der 42 GmbH und haben die Antwort auf alle (IT-) Fragen des Gastgewerbes (v.li.): Carsten Aschenbach, Dennis Rustenbach, Bianca Feldkord und Sven Niggemeyer

42 GMBH

Sprung in die Zukunft

Gastronomen und Hoteliers setzen immer mehr auf Digitalisierung. Der IT-Komplettdienstleister 42 GmbH unterstützt mit „Software made in Hannover“.

Wenn man sich in Hannover in der Gastronomie und Hotellerie umhört und nach dem Stand der Digitalisierung fragt, fällt immer wieder ein Name: die 42. Das IT-Unternehmen mit Sitz in der Eckenerstraße berät und begleitet die Branche seit über 30 Jahren. Die Idee, die 42 zu gründen, hatte Thomas Hoffstiepel bereits während seines Studiums. Ihm war klar, dass auch die Gastro- und Hotelbranche moderne Technologien benötigt, um zukunftsfähig zu bleiben. Dem ursprünglichen Geschäftsmodell, Technologien zu liefern und individuelle kompetente Beratung anzubieten, blieb man weiterhin treu. Heute beschäftigt die 42 rund 120 Mitarbeiter und ist international tätig. Das Herz des Unternehmens schlägt nach wie vor in und für Hannover. „Die Region Hannover ist mehr als nur unsere Heimat. Uns verbinden mit vielen ansässigen Gastronomen und Hoteliers teils jahrzehntelange Beziehungen und sogar Freundschaften. Das führen wir unter anderem auf

einen persönlichen Kontakt auf Augenhöhe zurück“, so Hoffstiepel. Das Leistungsangebot ist einzigartig und reicht beispielsweise vom Kassensystem, computergesteuerten Schankanlagen, Hotelsoftware, online Tischreservierung und Bestellsystem bis hin zu digitalen Check-In- und Sicherheitssystemen. Seit kurzem ist die 42 auch Bezahl-dienstleister und bietet alle Möglichkeiten des bargeldlosen Bezahls an.

Ein Kunde der ersten Stunde ist der Hotelier Andreas Wienecke vom Wienecke XI. Bereits die erste Begegnung mit dem Gründer überzeugte ihn: „Thomas Hoffstiepel brennt für neue Technologien, die Branche und für seine Kunden. Auf seine Empfehlung haben wir 1993 zur Messe Ce-

BIT auf eine Computerkasse im Service umgestellt. Damit waren wir, soweit ich weiß, die ersten in Hannover oder sogar in Niedersachsen.“ Bis heute arbeitet Wienecke eng mit der 42 zusammen. Er schätzt die permanente Weiterentwicklung, die kompetenten Ansprechpartner und dass er bei der 42 alles aus einer Hand bekommt.

Innovation, Fachkompetenz, Vertrauen und Ehrlichkeit, mit diesen Eigenschaften verbindet Carsten Aschenbach die 42. Aschenbach prägte viele Jahre die Gastro-Szene mit dem Restaurant Vier Jahreszeiten und als Vereinswirt von Hannover 96. Auch bei ihm begann die Zusammenarbeit mit der 42 mit der Einführung des Matrix Kassensystems, dann kam die mobile Kasse Matrix NEO! dazu, später die computergesteuerten Schankanlagen. „Diese Systeme sind unentbehrlich, um effizienter zu arbeiten, besseren Service zu bieten, die Mitarbeiter zu entlasten und einen guten Überblick sowie

Kontrolle über Warenbestände zu behalten“, so der erfahrene Gastwirt, der heute für die 42 tätig ist. „Die 42 hat mich mit ihren Produkten und ihrer Beratung mit vielen Ideen in meiner Laufbahn weitergebracht.“ Auf seine Empfehlung kam der Kontakt zu Gastro Trends Hannover zustande. Das dynamisch wachsende Unternehmen setzt konsequent auf Digitalisierung. Simon Ario, geschäftsführender Gesellschafter, schätzt bei der 42 die lösungsorientierte Herangehensweise in Bereichen, in denen andere Anbieter noch nicht so weit sind.

Dieses Kompliment freut Thomas Hoffstiepel. Der Blick über den Tellerrand, die Verbindung aus Vision und Machbarem treiben ihn auch nach 30 Jahren an. „Der Standort Hannover hat nach wie vor ein sehr großes Potenzial. Wir freuen uns besonders, wenn wir eine der vielen individuellen Ideen und Vorhaben des Gastgewerbes in Hannover unterstützen können.“



WINTERTELLER

Die geheimen Feinen

Im letzten HANNOVER GEHT AUS! stellten wir Ihnen ein einzigartiges 3-Gänge-Menü auf Sterne-Niveau vor.

Dieses Mal haben wir uns auf die Suche gemacht nach verborgenen Schätzen, kleinen Verstecken und geheimem Genuss – und wir sind fündig geworden! Drei Winterteller von drei bemerkenswerten Köchen, wo es sich lohnt, einen kulinarischen Abstecher zu machen, bevor Sie dort keinen Platz mehr bekommen.

VON SABINE STROBEL

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Wird ein Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet, ist die Freude riesig. Oft wurde viele Jahre unter größter Anstrengung darauf hingearbeitet. Was dann passiert, ist ein Phänomen: Stammgäste müssen plötzlich lange auf einen freien Tisch warten, die Preise explodieren, Autos mit unbekannten Kennzeichen blockieren die Einfahrt. Das alles wollen wir Ihnen ersparen, liebe Leserinnen und Leser! Bevor es soweit kommt, verraten wir Ihnen drei Locations, bei denen die Zutaten für eine große Zukunft vorhanden sind. Lokale, die etwas mehr Bekanntheit verdient hätten.

Unsere drei winterlichen Geheimtipps: Erstens das „Marie“, als veganes Café und Restaurant gestartet, wurde es 2018 von Sven Holthaus übernommen und Stück für Stück auf Kurs gebracht. Seine

geschmorte Ochsenbacke ist ein elegant komponiertes Wintergericht. Unsere Nummer zwei: „Max'es“ im Hotel Wegner ist in Langenhagen schon lange kein Geheimtipp mehr, aber - zum Frühstück! Was kaum einer weiß: Seit einem Jahr wirbelt hinter der Fassade Sebastian Bünning auf beachtlichem Niveau. Für uns entstaubt er einen Nachspeisen-Klassiker, die Welfenspeise. Und zu guter Letzt eröffnete kürzlich das „Va Bene“ im ehemaligen Tiemanns. Das Restaurant wird im Dezember noch stylisch umgestaltet und hat deshalb bislang auf Werbung verzichtet.

Entdecken Sie mit uns die winterlichen Verstecke der Gastronomen, von denen wir sicherlich noch hören werden. Und gerne dürfen Sie Ihre Erlebnisse auch anderen weitererzählen.

VA BENE

Ilhomjon Nurmurotov

Hannover, Theodor-Heuss-Platz 6

Tel. (05 11) 81 23 62

www.va-bene-hannover.de

RESTAURANT MARIE

Sven Holthaus

Hannover, Wedekindplatz 1

Tel. (05 11) 65 39 90 74

www.restaurantmarie.de

MAX'ES im HOTEL WEGNER

Sebastian Bünning

Langenhagen, Walsroder Straße 39-41

Tel. (05 11) 72 69 10

www.restaurant-maxes.de

VA BENE

Endlich italienisch!

TELLER

Der cremige Kreis der Salsa Monferrina umgarnt den zart gegarten Kalbsrücken – ein elegantes Upgrade des beliebten Vitello Tonnato. Der Trick: Statt der schweren Sardellen-Thunfisch-Sauce wird im Va Bene frisches Ofengemüse zu einer wunderbar sämigen Salsa verarbeitet. Darüber ein paar gehobelte Trüffeln, knuspriges Weißbrot und ein Schluck Weißwein der Extraklasse – Augen zu, genießen und alles wird gut.

WEIN

Funkelndes Strohgelb mit grünen Reflexen: der Lugana Riserva DOC ist nicht nur farblich eine Wucht. Über die Lippen rollt der Lugana mit feinem Schmelz und entfaltet am Gaumen seine vollmundige, cremige Power. Passt perfekt zur sämigen Salsa! Die Weinberge liegen übrigens am südlichen Gardasee – der sonnige Winter-Sehnsuchtsort für alle, die im hohen Norden frösteln.

KOCH

Keine Frage, die Macher vom Tresor haben ein Händchen für Locations. Mitten im Grünen lässt es sich wunderbar feiern. Nach dem Umbau Mitte Dezember wird das runde Restaurant auch von innen wohnlich strahlen. Und endlich wird hier italienisch gekocht! Der Koch Ilhomjon Nurmurotov ist ein echtes Va-Bene-Gewächs und kombiniert edle italienische Klassiker mit neuen Ideen. Er perfektionierte sein Können im Hindenburg Klassik, Lühmann, Votum und Schorse – sein Team wirbelte vorher im Rossini.

VA BENE

ILHOMJON NURMURTOV

HANNOVER, THEODOR-HEUSS-PLATZ 6

TEL. (0511) 81 23 62

WWW.VA-BENEHANNOVER.DE







RESTAURANT MARIE

Mon Chérie? Marie!

TELLER

Acht Stunden lang schmort die Ochsenbacke bei kuscheligen 120 Grad in ihrem Saft. Entsprechend zart zergeht sie auf der Zunge. Für die passende Süße sorgt das Steckrübenpüree und ein Mille Feuille vom Wintergemüse. Keine Tausend Blätter, aber einige vom Rosenkohl sitzen wie Segel auf der Ochsenbacke: einzeln gezupft und zart glasiert bringen sie die Bitternote auf den Tellertraum. Und die eingelegten Salzpflaumen geben dem eleganten Wintergericht einen fruchtigen Salzkick.

WEIN

Naturellement muss der Wein zur Schmorbacke weit aus dem Süden Frankreichs anreisen. Sommelière Lilli Mihatsch empfiehlt Grès Minervois vom Weingut Château Guery im Languedoc. Ein beeindruckender Rotwein mit Aromen von Granatapfel, schwarzer Olive und einer fedrig-leichten Barrique-Note. Ach ja: Noten vom Pfeffer und Nelke runden den Südfranzosen ab.

KOCH

Sven Holthaus! Für alle, die ihn (noch) nicht kennen: Ausbildung im Parkhotel Meppen, die ersten 16 Gault Millau-Punkte im Jagdhaus Wiedehage in Haselünne, weiter nach Frankreich, von dort an die Ostsee und dann auf die Insel nach Hannover. Wieder 16 Gault Millau-Punkte, bevor er die Promis im 5-Sterne Kastens Hotel Luisenhof verwöhnt. Der Schritt in die Selbständigkeit folgt 2018 mit 26 Jahren: Sein Chérie heißt seitdem Marie.

RESTAURANT MARIE

SVEN HOLTHAUS

HANNOVER, WEDEKINDPLATZ 1

TEL. (0511) 65 39 90 74

WWW.RESTAURANTMARIE.DE

MARIE
RESTAURANT



MAX'ES

Königlich entstaubt

TELLER

Die Welfenspeise: ein altmodisches Dessert, das aus zwei Cremes besteht. Die eine weiß, die andere gelb – wie die Flagge des gleichnamigen Adelsgeschlechts. Max'es entstaubt den Nachspeisen-Klassiker und kreiert ihn völlig neu: Die Vanille-Milch-Creme wird zum kühlen Parfait, die Weinschaumcreme kommt als schaumige Sabayon aus dem Siphon. Dazu saftig eingelegte Abate Fetel Birne, gebackene Butterstreusel und Kresse, die nach Lakritze schmeckt.

COCKTAIL

Königlich auch die Getränkeauswahl: Im Cocktail vereinen sich blumig-frischer Ramazzotti Rosato und ein Gewürztraminer mit floralen Noten und Aromen von Maracuja, Quitte und Honig. Kennen Sie Kalamansi? Der Saft der kleinen Zitrusfrucht spendet nicht nur wertvolle Vitamine, sondern auch die gelbe Farbe. Der feinherbe Cocktail harmonisiert zur Welfenspeise und bringt gute Laune ins winterlichen Grau.

KOCH

Leicht, jung und innovativ – drei Begriffe, die Sebastian Bünning's Kochkunst beschreiben. Der Hildesheimer begann seine Laufbahn im Residencia Garden bei Mario Seifert, der schon für den Dalai Lama kochte. Es folgten Stationen bei Sternekoch Andre Stolle im Marco Polo in Wilhelmshaven, gourffleets in Hamburg und dem Forsthaus in Friedrichsruh. In Hamburg arbeitete er mit Sternekoch Ali Güngörmüs im Le Canard und war zuletzt Küchenchef im Restaurant Stüffel.

MAX'ES IM HOTEL WAGNER
SEBASTIAN BÜNNING
Langenhagen, Walsroder Straße 39-41
Tel. (0511) 72 69 10
www.restaurant-maxes.de





Große Küche braucht nicht viel Platz



Nachdem Benjamin Meusel jahrelang Feinschmecker in der „Insel“ am Maschsee, Gäste in China, in der Schweiz, in Frankreich und Indien verwöhnt hat, eröffnete der Koch und Gastronom jetzt sein erstes eigenes Lokal. „Ich kann meine Gefühle überhaupt nicht beschreiben“, sagt der Mann, der seine Kochausbildung schon mit 15 Jahren begann, und blickt sich in seinem neuen „Wohnzimmer“ um. Living Room hat Meusel das 42 Quadratmeter große Minirestaurant mit 16 Plätzen genannt, in dem bis vor Kurzem Altmeister Ekki Reimann das P'tit Clichy betrieben hatte. „Ich habe monatelang renoviert, geplant, geackert, jetzt will ich nur, dass es losgeht.“ Vorfreude

sei dabei, aber auch Respekt. „Ich weiß ja nicht, mit welcher Erwartungshaltung die Gäste zu mir kommen.“ Aber Meusel weiß, was er ihnen geben möchte. „Das hier ist mit Sicherheit das kleinste Restaurant in Hannover. Ich möchte tolles Essen und gute Weine in einer lauschigen und intimen Umgebung bieten.“ Zwölf der 16 Sitzplätze befinden sich an dem großen Holztisch, der von Gruppen gebucht werden kann, an dem aber auch Paare oder kleine Grüppchen platziert werden. „Wir möchten hier gerne Menschen zusammenbringen“, erläutert der Koch. „Es wäre schön, wenn sie als Fremde kommen und als Freunde gehen.“



Eine feste Speisekarte wird es nicht geben. „Ich kaufe jeden Tag frisch ein, erfinde die Karte jeden Tag neu.“ Etwa zehn Gerichte

möchte der 42-Jährige anbieten, die man einzeln oder als Menü bestellen kann. Kalbstartar mit Garnelen aus Gronau, Cappuccino vom Muskatkürbis mit Zimtroutons und Kokossahne, Deisterrehrücken mit geräucherter Pastinakenpüree und Heidelbeerjus, so könnte eine Menüfolge klingen. „Ein Fünf-Gänge-Menü wird um die 120 Euro kosten“, kündigt Meusel an. Am 30. Oktober fand bereits die Eröffnungsfeier mit geladenen Gästen statt. „Am Ende standen 200 Freunde, Kollegen und Geschäftspartner auf der Liste. Wir waren froh, dass die Sonne strahlte und wir auch draußen stehen konnten.“ Alleine könnte er das Projekt nicht stemmen. „Melli ist die gute Seele des Ladens“, sagt Meusel über seine Frau. „Sie hat die Buchhaltung im Griff, und sie erdet mich. Wenn es nötig ist, holt sie mich auf den Boden zurück“, schwärmt Meusel und denkt womöglich an spektakuläre Events, die er als Koch begleitete. Im Februar hatte er auf den Malediven für die Hochzeit von Marcel Maschmeyer, dem Sohn von Unternehmer Carsten Maschmeyer, gekocht. Im Sommer verwöhnte er bei den Filmfestspielen in Cannes Stars wie Casey Affleck. Nun ist Hannover an der Reihe. Und die Stadt ist bereit: Das erste Wochenende in Benjamin Meusels neuem Wohnzimmer war ausgebucht.

Living Room, Oststadt,
Weißekreuzstraße 31,
Tel. 60 03 39 81,
www.theliving.eu

Wir wünschen unseren tollen Gästen

MERRY FISHMAS

Vielen Dank und bis bald hier bei uns,
Ihre GOSCH Sylt-Crew Hannover

UND EIN GUTES
UND GESUNDES
NEUES JAHR!



GOSCH
SYLT



GENUSS AM MASCHSEE

BEACH | LOUNGE | EVENTS | LOCATION



INSEL BEACH CLUB

HANNOVER MASCHSEE

HAN RESTAURANT

Jeder Tag ein Genuss



Die Otto-Brenner-Straße ist nicht unbedingt für ihre gastronomische Vielfalt bekannt, doch im September hat das HAN Restaurant an der Hausnummer 8 eröffnet und bietet Freunden türkischer Küche eine neue Anlaufstelle in der City. Inhaber Serdar Demirbay hat zwei Jahre lang am Konzept und Design seines Restaurant gearbeitet, und das Ergebnis kann sich sehen lassen. Gekocht wird authentische türkische Küche, alles ist frisch und handgemacht, versichert Serdar. Vom Iskender Kebab bis zum Lahmacun, vom Fladen bis zur Soße wird nichts industriell hergestellt. Neben der Qualität und Frische seiner Speisen ist Serdar ein einladendes Ambiente besonders wichtig. Der Gastraum mit den rund 80 Sitzplätzen ist daher modern eingerichtet. Beige- und Brauntöne, kombiniert mit goldenen Details und einem Parkettfußboden, sorgen für eine gemütliche, aber elegante Vintage-Atmosphäre.

„Jeder Tag beginnt hier mit Genuss“, lacht Serdar. Viele türkische Familien gehören zu den Gästen im HAN Restaurant, weil sie die Authentizität der Küche zu schätzen wissen. Genauso finden aber auch deutsche Gäste den Weg in das Restaurant. Prominenter Besuch hat sich ebenfalls schon blicken lassen: Oberbürgermeister Belit Onay und der ehemalige SPD-Landtagsabgeordnete Alptekin Kirci kommen regelmäßig zum Essen vorbei. Unseren Geschmackstest hat das HAN Restaurant schon bestanden, denn ich durfte probieren: Das Fleisch vom klassischen Kebab-Spieß schmeckt würzig und zart und in Kombination mit den dazu gereichten Dips, dem Reis und den knusprigen Pommes gibt es eine klare Empfehlung. *cjg*

HAN Restaurant, Mitte,
Otto-Brenner-Straße 8,
Tel. 49 53 51 20,
@hanrestauranthannover



Fotos: Clara Günther

Theater verschenken!
ab 75€
Schauspiel/Staatsoper

WINTER TRIO

WEITERE INFORMATIONEN

staatstheater-hannover.de/wintertrio

STAATSTHEATER
HANNOVER

3 Abende, beste Plätze, Emotionen hautnah!

3 Abende, beste Plätze, Emotionen hautnah!

3 Abende, beste Plätze, Emotionen hautnah!

NISCHÉ 30167

Neustart in der Nordstadt

Die gemütliche Raucherkneipe Nische 30167, direkt an der Stadtbahn-Haltestelle „An der Strangriede“, hat einen neuen Wirt. Eren Tuncer, einigen sicher noch bekannt aus dem Klein Kröpcke, hat den sympathischen Laden zum 1. September übernommen und will die gemütliche Kneipe in Zukunft mit vielen Veranstaltungen und Events beleben. Ab sofort wird es unter dem Motto „Nischen Musik“ jeden Freitag Musik von verschiedenen lokalen und überregionalen DJs geben. Geplant sind Themenabende mit Funk & Soul, Rock'n'Roll & Rockabilly, Darkwave & EBM, Hip-Hop und mehr. Echte Nischen-Musik eben. Termine für Poetry-Slams und einiges andere mehr werden später noch dazu kommen. „Es soll hier möglichst immer etwas los sein.

Das ist unser Ziel“, sagt Eren. Diverse Stammtische haben sich ebenfalls schon angekündigt und wer noch ein schönes Plätzchen für etwas in dieser Richtung sucht, meldet sich einfach direkt im Laden – noch ist Platz. Das Ambiente ist auf jeden Fall einladend. Rund 45 Sitzplätze stehen zur Verfügung, ein Krökeltisch und eine Dart-scheibe sind ebenso vorhanden wie eine Musicbox. Neben leckerem Herri vom Fass und anderen Getränken gibt es hier übrigens einen der besten „Mexikaner“ der Stadt und das zu einem wirklich guten Kurs! Das klingt doch nach einer echten Bereicherung auf dem Nordstadt-Kiez.

gss

Nische 30167, Nordstadt,
Engelbosteler Damm 101,
Tel. 59 10 46 57



Béane mucho

OPERN BALL

17. & 18.02.2023

Der Vorverkauf läuft!
staatsoper-hannover.de

STAATSOPER
HANNOVER

STADT-HANNOVER-PREIS 2022 für Anna Lina Bartl



Die Preisträgerin Anna Lina Bartl (li.)
mit Anja Ritschel und Friederike Kämpfe (re.) (Foto: LHH)

Erfolgreiche Unternehmerinnen aus Hannover sichtbarer machen, das ist seit 20 Jahren das Ziel des mit 10.000 Euro dotierten STADT-HANNOVER-PREISES „Frauen machen Standort“. Die Preisträgerin 2022 kommt aus der hiesigen Gastronomie. Anna Lina Bartl ist Geschäftsführerin der Mulembe Kaffee UG, einem Kaffee produzierenden Unternehmen aus Hannover, das auf Nachhaltigkeit und Transparenz bei der Kaffeeproduktion sowie den Direkthandel mit Uganda setzt. Hannovers Wirtschafts- und Um-

weltdezernentin Anja Ritschel und die Gleichstellungsbeauftragte der Landeshauptstadt Hannover, Friederike Kämpfe, gleichzeitig in ihrer Funktion auch Vorsitzende der Jury, stellten die Preisträgerin am 14.11. vor, abends wurde ihr auf dem Wirtschaftsempfang der Landeshauptstadt der Preis von Oberbürgermeister Belit Onay überreicht. Anna Lina Bartl gründete ihr Unternehmen 2018. Im Rahmen von wissenschaftlichen Projekten in Uganda befasste sie sich mit dem Verbesserungspotential für

die Einkommenssituation von Kaffee Kleinbauern und -bäuerinnen am Mount Elgon. Mit dem direkten Ankauf von Kaffee von einzelnen Farmen und Gewinnrückflüssen zur Verbesserung von deren Lebenssituation war die Geschäftsidee geboren. Bartl beschäftigt heute insgesamt acht Mitarbeitende, fünf in Hannover und drei in Uganda, davon fünf Frauen. Zum Unternehmen gehört auch ein Ladencafé im Stadtteil Limmer und eine eigene Rösterei.

Der Direkthandel, eine enge Zusammenarbeit mit den Menschen vor Ort und ein nach wissenschaftlichen Kenntnissen unterstützter Anbau ermöglichen nach eigenen Angaben einen qualitativ hochwertigen Kaffee, bei dem nicht nur diejenigen fair bezahlt werden, die ihn veredeln, sondern auch insbesondere die Kaffeeproduzenten, so das Geschäftsmodell. Ein Alleinstellungsmerkmal ist die Transparenz und Rückverfolgbarkeit. So wird auf jeder Kaffeetüte der jeweilige Kaffeeproduzent mit einem Foto abgebildet und mittels eines Audios vorgestellt. Fünf Euro pro Kilo Röstkaffee fließen in Form von lokal umgesetzten Entwicklungsprojekten zurück in die Mount Elgon-Region. Dabei geht es Anna Lina Bartl insbesondere auch um die Verbesserung von Bildungs- und Einkommens-

chancen für Frauen. Workshops vor Ort und die Übertragung wichtiger Aufgaben an Frauen führen zu einer messbaren Verbesserung der ökonomischen Lage der Haushalte.

„Mit dem STADT-HANNOVER-PREIS ausgezeichnet zu werden, freut mich sehr“, erklärt die Preisträgerin. „In Hannover und in Uganda arbeiten wir gemeinsam entlang der gesamten Wertschöpfungskette des Kaffees. Angefangen bei der körperlichen Arbeit in den Kaffeegärten hin zum Rösten mit smarter Technologie. Immer auf Basis von Forschung und praxisnaher Implementierung von neuen Ansätzen oder der Optimierung altbewährter oder durch historische Ereignisse in Vergessenheit geratener Ansätze. Dabei stehen der Mensch und sein Umfeld stets im Fokus. Die Basis ist das Vertrauen der Kaffeeproduzierenden und ihre Offenheit für unsere Ideen. Durch die gute Zusammenarbeit können wir die Herausforderungen unserer Zeit und der Kaffeebranche, insbesondere im Hinblick auf den Klimawandel, angehen und gemeinsam einen zukunftsfähigen Kaffeeanbau ermöglichen.“ *jb*

Mulembe Kaffee, Limmer,
Harenberger Str. 3,
Tel. 44 45 80 10



Die Zukunftsmesse für Hannovers Gastgeber

Am 3. und 4. April 2023 findet erstmals der GASTRO SUMMIT im Messegelände Hannover statt. 120 Aussteller präsentieren alles für eine nachhaltige, kundenorientierte und erfolgreiche Gastronomie.

Der GASTRO SUMMIT Hannover stellt Themen, wie Prozess- und Kostenoptimierung, Digitalisierung, Personalbeschaffung sowie aktuelle Trends der Gastronomie in den Fokus. Wichtige Aspekte für ein modernes und nachhaltiges Geschäftsmodell sind Saisonalität und Regionalität, Zero Waste sowie die Schaffung regionaler Netzwerke.



Angebote für Gastronomen, Imbissbetriebe, Köche, Caterer und Hoteliers

Neben den Bereichen Food & Beverage, Einrichtung & Ausstattung, Küchentechnik, IT und Organisation zeigen Direktvermarkter Wege, um Regionalität auf den Teller zu bringen. Kaffeeexperten stellen Kaffee und Maschinen vor und das aus Hannover stammende Unternehmen Giobotics zeigt Service-Roboter, die gerade in Zeiten der Personalknappheit unterstützen können. Das Start-up Crafting Future ist in Hannover zu Hause und treibt das Thema Mehrweg voran und auch Papstar präsentiert in-sich-geschlossene

Kreislaufkonzepte für die Gastronomie und das Außer-Haus-Geschäft.



Beim Unternehmer-Kongress „Zukunft Gastronomie“ laden Innovationsforscher sowie Food- und Marketing-Experten dazu ein, sich zu informieren, motivieren und neue Ideen zu entwickeln. Trend- und Innovationsforscher sowie Food- und Marketing-Experten sind mit dabei. Auf der Culinary Food Stage gibt es Live Cooking mit erfahrenen Köchen, die Spezialthemen, wie Urban Farming, Aromen und Gewürze sowie Wild, in den Fokus rücken. Das Deutsche Netzwerk Schulverpflegung bringt mit einem Kongress Informationen rund um eine nachhaltige Schulverpflegung auf den GASTRO SUMMIT. Die GASTRO SUMMIT-Trendtour rundet die Messetage mit Events in verschiedenen Locations der Stadt ab:

Ein 6-Hands-Dinner von Hannovers Sterneköchen, Workshops zu Atlantikweinen und Champagner oder das Nose-to-Tail-Prinzip in



Anwendung stehen im Programm. Die Messe GASTRO SUMMIT Hannover findet am 3. und 4. April 2023 in der Halle 23 der Messe Hannover statt. Hier gibt es festinstallierte Messestände, die für verschiedene Veranstaltung wieder verwendet werden, dadurch werden Materialien, Ressourcen sowie Energie gespart und die Nachhaltigkeit in der Messebranche vorangetrieben.



GASTRO SUMMIT Hannover Die Zukunftsmesse für die Gastgeberbranche

3. + 4. April 2023
Messegelände Hannover, Halle 23
www.gastro-summit.de

GASTRO SUMMIT HANNOVER



03. + 04.04. 2023
MESSE HANNOVER – HALLE 23

DIE ZUKUNFTSMESSE FÜR DIE GASTGEBERBRANCHE

JETZT ANMELDEN
UND DABEI SEIN!
GASTRO-SUMMIT.DE

TOP-THEMA: GREEN GASTRO

- INNOVATIV
- NACHHALTIG
- VERNETZEND

Kulinarische Flanerien : Das Echo einer weltoffenen Epoche

Gerd-Rüdiger Erdmanns Interesse gilt den 1920er Jahren. Wie haben die Menschen diese weltoffene Zeit erlebt? Erdmann, promovierter Psychiater und Buchautor, entdeckte bei seinen Streifzügen außergewöhnliche Persönlichkeiten und inspirierende Freundschaften. Auch Speisekarten sind aussagekräftige Zeugen. Hier kommt der Maître de cuisine Johannes Feinhals ins Spiel. Mit Forschergeist und Einfühlungsvermögen entwickelten Erdmann & Feinhals ihr Format „Kulinarisch-literarische Flanerien“. Im Herbst 2021 waren Berlin, Franz Hessel sowie Gastronom und Koch Max Schlichter Themen-schwerpunkt. Im Insel Beach Club am Maschsee ging es am 12. November 2022, unterstützt von Alex Ekes und Service, nach Paris ins legendäre Café du Dôme.

Das Entree liefern frische Austern, auf die Berthold Brecht folgt. Der lässt den lesenden Arbeiter fragen: „Cäsar schlug die Gallier. Hatte er nicht wenigstens einen Koch bei sich?“ Gallien - das ist Frankreich mit

Bratapfel, Calvados, Gänseleber-mousse Socca Nizza, Burrata provenzialische Art und confinierten Zwiebeln

Der „Allemand“ Erdmann hat natürlich einen Koch dabei. Feinhals schmiedet eine Allianz aus

Crème von Linsen, Speck und Ziegenkäse

Alors. Das französische Diner widmet Erdmann zwei Herren: Wilhelm Uhde und Thankmar von Münchhausen, beide Café-Stammgäste.

Auch Hannovers Kestnergesellschaft kommt ins Spiel, die im November 1919 französische Malerei bis 1914 und Deutsche Künstler des Café du Dôme ausstellte. Ihr Direktor Erich Küppers (1889 - 1922) zeigte in der Königstraße 8 unter anderem Braque, Gauguin, van Gogh, Laurencin, Monet, Picasso und Rousseau. Das war kurz dem Ende des Ersten Weltkriegs ein mutiges, weltoffenes Zeichen.

Wolfsbarschfilet, Fenchelpüree, Emulsion aus Safran und Oliven

Ihre Bekanntheit verdankt mancher französische Künstler dem Kunsthändler und -sammler Wilhelm Uhde. Der trifft 1912 Thankmar von Münchhausen, den wiederum Autoren wie Hessel, Henri Pierre Roché und Wilhelm Speyer zu literarischen

Ehren kommen lassen. 1937 erhält von Münchhausen das Angebot, einen Vorläufer des Goethe-Institutes, das Deutsche Institut in Paris, zu leiten.

Confinierte Barbarie-Ente, Orange, Ingwer

1956 erscheint Rochés Roman „Jules und Jim“. Münchhausen ist als Vorbild der Figur Fortunato dabei, was „Der Glückliche“ bedeutet. Vergleichbar fühlten sich die Gäste dieses besonderen Abends, der seinen raffinierten Ausklang mit

Crêpe-Colette, Mascarpone-Eis, Gesalzene Nougat-Karamellsauce

fand. Die „Kulinarisch-literarischen Flanerien“ werden 2023 fortgesetzt, bei Interesse Information per Email an Docerdmann@gmx.de anfordern.

Gerd-Rüdiger Erdmann (rechts) und Johannes Feinhals eröffnen die Literarisch-kulinarischen Flanerien.



Der geangelte Wolfsbarsch wird von Fenchelpüree begleitet und ruht auf einer Emulsion aus Safran und Oliven.





Café Safran

Frühstück • warme Küche • Kaffee & Kuchen
Cocktails • Biere vom Fass
Stammkarte & monatlich wechselnde Speisen

So. bis Do. 10 bis 1 / 2 Uhr • Fr. und Sa. 10 bis 2 / 3 Uhr
Tel. 0511 - 131 79 36 • Königsworther Str. 39 • 30167 Hannover • www.cafesafran.de

SAFRANS

BAR

COCKTAILBAR & WUNDERBAR
PARTYSPACE

**Donnerstag bis Samstag
ab 18 Uhr bis open End**

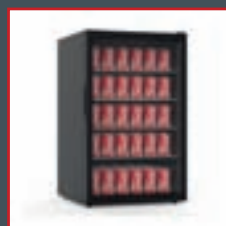
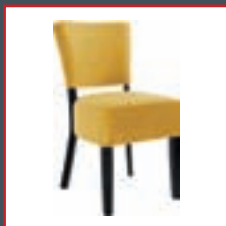
- Zu mieten für eure Party!
- Cocktails
- 2 Dartscheiben
- Original Leonhart Profi-Kicker

Tel. 131 79 36
Königsworther Str. 32
30167 Hannover

GOOS GASTRO

GOOS GASTRO GERÄTE • KÜHLSCHRÄNKE • EDELSTAHL • KLEINWAREN • GASTRO MÖBEL • TERRASSENMÖBEL UND VIELES MEHR

**10%
RABATT!**
**BIS 31 DEZEMBER
2022**



**SOFORT AB
LAGER LIEFERBAR**



**SCHNELLE
LIEFERUNG**



**KUNDENDIENST
+49 322 210 939 11**



**TIEFSTPREIS-
GARANTIE**



**BIS ZU 1 JAHR
GARANTIE**

**ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS FREITAG
08.30 BIS 17.30 UHR**

WWW.GOOSGASTRO.DE

• Gültig nur für Bestellung in unserer Ausstellung in Hannover

**GOOS GASTRO HANNOVER
BAYERNSTRASSE 21
30855 LANGENHAGEN**

2023: Ein Jahr im Zeichen großer Shows

Wer sich für aufwändig produzierte Shows begeistert, muss heutzutage nicht mehr bis an den Broadway oder ins Londoner West End reisen. Im kommenden Jahr gastieren eine ganze Reihe großartiger Produktionen in Hannover, von denen wir an dieser Stelle vier vorstellen. Wer noch auf der Suche nach einem ganz besonderen Weihnachtsgeschenk ist, wird hier sicherlich fündig.

Dirty Dancing

Im Jahr 1987 flimmerte der Tanzfilm „Dirty Dancing“ zum ersten Mal über die Leinwand und brachte eine ganze Generation von begeisterten Teenagern zum Träumen. Aber auch über 30 Jahre später hat die Geschichte über die Liebe zwischen Baby und Johnny und ihrem schicksalhaften Tanzduett nichts von ihrer Faszination verloren – im Gegenteil, sie ist längst Kult geworden. Das gleiche gilt natürlich für die Songs aus dem Film. Und wer diesen schon häufig genug auf der heimischen Mattscheibe gesehen hat, kann die auf ihm basierende Live-Show vom 1. bis zum



4. März in der Swiss-Life-Hall erleben. Die große Produktion mit 50 Songs und 27 Darstellern ist die zeitgemäße Überarbeitung der Dirty Dancing-Bühnenfassung von 2004 und hat das Potential, die heutige Generation ebenso zu begeistern, wie der Kultfilm vor 35 Jahren. Dessen Optik greift die Live-Show direkt auf – Fans des Originals werden also auf keinen Fall enttäuscht werden. Eintrittskarten gibt es ab 32 Euro zzgl. Gebühren.

Stomp

Man kann Unsummen für ein Musikinstrument ausgeben oder man nimmt einfach das, was man gerade zwischen die Finger bekommt. So könnte man das musikalische Geheimrezept hinter „Stomp“ beschreiben. Vom Besen bis zum Autoreifen machen diese Experten des rhythmischen Klangs einfach alles zu ihrem Instrument und kombinieren mitreißende Musik mit einer rasanten Bühnenshow. Dieses eigentlich simple Konzept ist so erfolgreich, dass „Stomp“ mittlerweile auf seine „25 + 1“-Jubiläumstournee geht, die die Show vom 21. bis 26. März auch in das



Theater am Aegi führt. „Stomp“-Gründer Luke Cresswell und Steve McNicholas haben für die Tour gleich zwei brandneue Nummern angekündigt: „Suitcases“ ist von den fast 30 Jahren inspiriert, die die Gruppe mittlerweile durch die ganze Welt reist, „Poltergeist“ findet sein Vorbild in Filmen, in denen Gegenstände des Alltags plötzlich durch die Luft fliegen. Eintrittskarten für die verblüffende Show gibt es ab 22 Euro zzgl. Gebühren.

BERLIN BERLIN

Der Begriff „Die Goldenen Zwanziger“ lässt vor dem geistigen Auge sofort eine ganze Reihe von musikalischen und modischen Assoziationen entstehen. Dieser eigentlich sehr kurzen Epoche – nicht mal zehn Jahre nach der Katastrophe des Ersten Weltkriegs und kurz vor der Zeit des Nationalsozialismus – ist die Revue „BERLIN BERLIN – Die große Show der goldenen 20er Jahre“ gewidmet. Sie versammelt alle Bühnengrößen aus dem brodelnden Berlin und lässt das 30-köpfige Ensemble Geschichten aus der damals als



Sündenpfuhl geschmähten Stadt auf die Bühne bringen. So kann das Publikum an nur einem Abend Marlene Dietrich, Josephine Baker und die Comedian Harmonists erleben. Diese Charaktere und die zeitgenössische Musikkulisse aus Jazz, Tango und Swing versetzen das Publikum endgültig hundert Jahre in die Vergangenheit. Vom 11. bis zum 16. Juli wird die Revue im Opernhaus aufgeführt. Tickets kosten ab 41 Euro zzgl. Gebühren.

Ballet Revolución

Wem traditionelles Ballett zu altbacken ist, der sollte sich einmal die kubanischen Tänzer der Show „Ballet Revolución“ anschauen. Diese haben das altherwürdige Handwerk des Bühnentanzes weiterentwickelt und um Elemente des Street-Dance und eine große Portion lateinamerikanische Lebensfreude ergänzt. Die spektakulären Tanzmoves treffen bei



„Ballet Revolución“ außerdem auf besondere Musik: Eine eigene Band macht jede Show zum Live-Konzert und spielt Hits von internationalen Größen wie Justin Timberlake, Ed Sheeran, Coldplay oder Dua Lipa. Das Ergebnis ist eine echte Sensation für Augen und Ohren. Verantwortlich für das tänzerische Programm sind die Choreografen Roclan González Chávez und Aaron Cash, die ihren über zwanzig Tänzern einiges abverlangen. In Hannover gastiert „Ballet Revolución“ vom 18. bis 23. Juli. Karten für die vor Leidenschaft sprühende Show, die auf der großen Bühne des Opernhauses aufgeführt wird, gibt es ab 39,90 Euro zzgl. Gebühren.

Karten für die Shows sind an allen bekannten Vorverkaufsstellen erhältlich!

MISTER Q

Slowfood am Raschplatz

Das Mister Q ist wieder da! Am 10. Oktober lud Chi Trung Khuu zur großen Eröffnungsfeier mit geladenen Gäste, geöffnet hatte das Restaurant zu diesem Zeitpunkt bereits vier Wochen, damit sich Abläufe in der Küche und im Service einspielen konnten. In den ehemaligen Räumen des noosou im Gebäude der Spielbank Hannover, quasi vis-à-vis vom alten Mister Q-Standort neben dem CinemaxX, ist ein schmucker Wohlfühlort entstanden. Das neue Mister Q verfügt auf 450 Quadratmetern über 108 Sitzplätze, ist in warmen Farben und mit dunklem Holz eingerichtet.

„Wir bringen Modern Chinese Slowfood nach Hannover und laden zu einem neuen Wir-Gefühl beim Essen ein“, verspricht Chi Trung Khuu, zu dessen gastronomischer Lieblingsfamilie auch die LieblingsBar am Herrenhäuser Marktplatz und die Lucky7- Bar in der Spielbank Hannover gehören. Um das gemeinsame Speisen zu fördern, gibt es neben kleineren Tischgruppen auch lange Bänke, an denen Gruppen mit bis zu zwölf Personen in geselliger Runde zusammensitzen können. Auch private Feiern für bis zu 60 Personen sind möglich.

Auf der Speisekarte stehen u.a. modern interpretierte, chinesische Suppenspezialitäten, Hauptgerichte wie Lachsfilet, Entenbrust oder Hähnchenkeulen, leicht scharfe Currys und fünf Kostbarkeiten aus den 23 Provinzen Chinas, darunter Rindfleisch mit Zwiebeln und Pfeffer oder auch eine Buddhistische Fastenspeise für Veganer. An der schicken Bar können Gäste von der Barkarte kleine Leckereien ordern.

Dass bei der Eröffnungsfeier auch Spielbank-Leiter Christoph Clauditz ein paar Worte an die Gäste richtete, hatte seinen Grund. „Wir planen gemeinsam mit der Spielbank Packages für Gruppen, bestehend aus Menü, Glücksspiel und Cocktails, und wollen damit den Raschplatz um eine weitere Entertainment-Note bereichern“, freut sich Chi Trung Khuu auf die Zukunft. Vom Standort Raschplatz ist er überzeugt: „Das Quartier hat viel Potential, die Verkehrsanbindung über den Hauptbahnhof ist top, wir sind bereit!“ *jb*

Mister Q, Mitte,
Raschplatz 5,
Tel. 866 49 20



Chi Trung Khuu bei der Restaurant-Eröffnung, eingerahmt von Spielbank-Leiter Christoph Clauditz (li.) und dessen Stellvertreter Ralph Micklitza (re.)



FOTO: MARC THEIS
ART PHOTOGRAPHY

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-Emmelmänn-Str. 7 • 30659 Hannover • Fon: 0511/640 43 30

KARL SYDOW AND BB PROMOTION GMBH IN ASSOCIATION WITH LIONSGATE AND MAGIC HOUR PRODUCTIONS PRESENT

DIE BESTE ZEIT DEINES LEBENS



Dirty Dancing

DAS ORIGINAL LIVE ON TOUR

01. - 04. MÄRZ 2023
SWISS LIFE HALL HANNOVER

www.dirty-dancing-tour.de

MEHR-BB HANNOVER CONCERTS KARL SYDOW LIONSGATE SwissLife Hall

BB PROMOTION GMBH IN ASSOCIATION WITH STOMP PRODUCTIONS AND GLYNIS HENDERSON PRODUCTIONS PRESENTS



STOMP ...KOMMT!

Mit den brandneuen Nummern „Suitcases“ und „Poltergeist“!

21. - 26.03.23
Theater am Aegi Hannover

www.stomp.de

HANNOVER CONCERTS

BB PROMOTION IN ZUSAMMENARBEIT MIT DEM ADMIRALSPALAST BERLIN PRÄSENTIERT

**DIE GROSSE SHOW
DER GOLDENEN 20ER JAHRE**



BERLIN • BERLIN

11. - 16.07.23
OPERNHAUS HANNOVER

WWW.BERLINBERLIN-SHOW.COM

MEHR-BB ADMIRALSPALAST ARTDECO ALDIANA

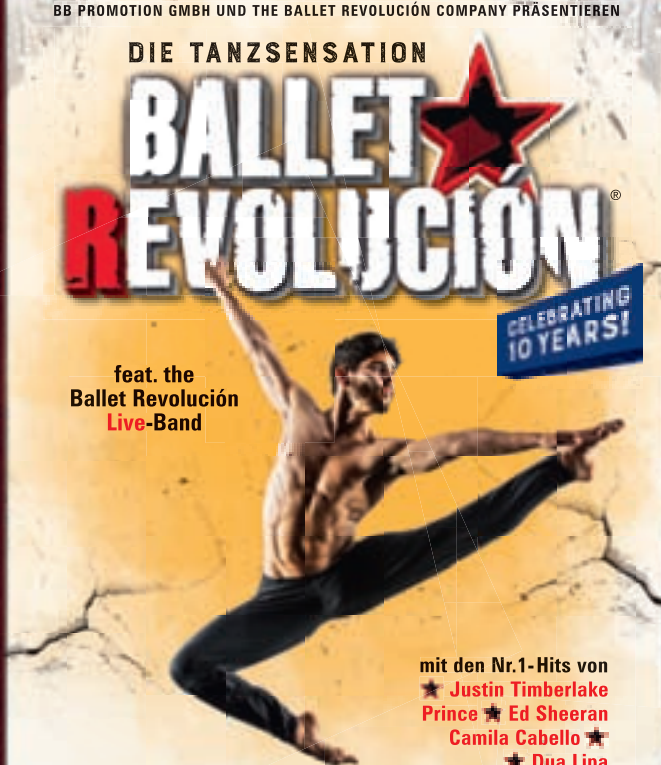
BB PROMOTION GMBH UND THE BALLET REVOLUCIÓN COMPANY PRÄSENTIEREN

DIE TANZSENSATION

BALLET REVOLUCIÓN

CELEBRATING 10 YEARS!

feat. the Ballet Revolución Live-Band



mit den Nr.1-Hits von
★ Justin Timberlake
Prince ★ Ed Sheeran
Camila Cabello ★
★ Dua Lipa

18.-23.07.23
OPERNHAUS HANNOVER

www.ballet-revolucion.de

MEHR-BB

ICH BIN EIN KARISER

Rossgoschen schreibt mit Jürgen Deibel RUM DIARIES

Nach sechs inspirierten Jahren umfasst das Rossgoschen-Portfolio eine ansprechende Bandbreite von A wie Aquavit bis V wie Vodka. „Manchmal ist es gar kein Botanical, das zu einem neuen Geschmackserlebnis führt. Bei uns war es die Begegnung mit einem besonderen Menschen“, erzählt

Stefan Herzlieb. „Wir haben den Rum-Experten Jürgen Deibel kennen und schätzen gelernt“, berichtet Vincent Weidig von einer fast schicksalhaften Begegnung, die der Entwicklung der beiden Rossgoschen-Macher einen neuen Dreh gab. Anlass für die Spirituosen-Entwickler, sich dem besonderen Metier zu öffnen.

RUM experimentieren

Die zweijährige Kreativphase erreicht jetzt einen Höhepunkt. Denn das Double Team Supreme Herzlieb und Weidig bildet mit Jürgen Deibel die „spirituelle“ „ménage a trois“, in der fassgelagerte Spirituosen die wahre Hauptrolle spielen. Das Großartige daran: Wer beim Abenteuer der außergewöhnlichen Geschmacksentwicklung dabei sein möchte, kann Teil des RUM-Projektes werden.



Vincent Weidig (von links), Stefan Herzlieb und Jürgen Deibel bilden die KARISER Ménage a trois.

RUM machen

Genauer formuliert: „Wir laden Rumliebhaber ein, Anteilseigner eines Rumfass-Inhalts zu werden“, freut sich Herzlieb auf das Zusammenwirken. Die Spirituose reift bereits seit Ende 2020. Ab sofort darf jeder Anteilseigner mitbestimmen, wohin die Reise der Aromen gehen wird.

Drei Fässer KARISER

KARISER nennt das Trio seinen Blend, der natürlich aus drei karibischen Rumsorten besteht. Ein Rum ist aus Trinidad angereist, er ist ein Heavy Body, Navy Rum aus Melasse und wurde mit einer Kolonne destilliert. Jamaika ist der nächste Gast in den Fässern - ein High-Ester Rum, aus Melasse gewonnen und ausschließlich mit einer Pot Still destilliert. Zum guten Schluss spielt auch ein Medium Body Rum aus dem Norden Südamerikas, ebenfalls aus Melasse hergestellt und sowohl in einer Kolonne als auch in einer Pot Still destilliert, mit. Die Komposition lagert seit zwei Jahren in Eichenfässern, um sich zu einem ausgewogenen, Medium Body Rum zu vereinen.

Apropos Eichenfässer: Es werden frisch entleerte Bourbonfässer der renommierten Woodford Reserve Distillery verwandt. Es ist eine von Kentuckys ältesten Destillen inmitten des Bluegrass. Dank dieser Lagerung im ehemaligen Bourbonfass kann KARISER mehr Körper und Süße entwickeln. Es gibt drei Fässer, die legendäre Schiffsnamen tragen: SANTA MARIA, NIÑA und PINTA.

So wird man KARISER

Im Online-Shop einen oder mehrere Fass-Anteile erwerben. Umgehend wird eine Box mit Anteilsschein und persönlichem Schlüsselanhänger übermittelt. Für's Erste schlummert der KARISER in Isernhagen. Am Ende jedes Jahres kann eine Rum-Probe abgeholt werden. Ist das Datum der Mindestlage erreicht, veranstaltet Rossgoschen ein Verkostungsereignis in seiner Isernhagener Destille. Über ein Abstimmungsverfahren der Anteilseigner wird entschieden, ob der Rum gleich abgefüllt wird oder weiter reifen darf. Die einfache Mehrheit auf dem Verkostungsereignis entscheidet. Mit dem Kauf der Anteile ist man übrigens ganz automatisch für die Rum-Diaries angemeldet.

Persönliche Rum Diaries

Es kommen regelmäßige Informationen per E-Mail oder Post über den Rum und wichtige Verkostungsereignisse mit Stefan, Vincent und Jürgen.

Auf geht's: Anteile erwerben, KARISER-Box erhalten, Rum Diaries verfolgen, Rum-Proben abholen, Verkostungsereignis besuchen, Stimme abgeben und mitentscheiden, Rum abfüllen lassen und den Rum in 500 ml Flaschen erhalten.



HANNOVER MACHT RUM



WERDE JETZT TEIL EINER FASSGEMEINSCHAFT.



WIR BRENNEN FÜR DICH

www.rossgoschen.de

NUOVO

Italienisch in Bothfeld

Björn Günther ist alles andere als ein Neuling in Hannovers Gastro-Szene. 2007 eröffnete er am Bothfelder Heidkampe das Steakhouse Kampe, nachdem er bereits Läden wie das Vier

Jahreszeiten in Döhren oder den Waldkater in der Wedemark betrieben hatte. Sein neuester Streich hört auf den Namen Nuovo, und man kann sich denken, dass es sich dabei um ein

italienisches Restaurant handelt. Dieses liegt ebenfalls am Heidkampe, nicht weit von Günthers Steakhouse entfernt, und hat sein Zuhause in Räumlichkeiten gefunden, die – wenn die Tage wieder wärmer werden – mit einer tollen Außenterrasse punkten können. Alleine stürzt sich Günther aber nicht in dieses italienische Abenteuer. Sein Sohn Leon Schmutzler ist mit von der Partie. Für die Küche haben die beiden Florian Niemeyer verpflichtet, der auf Stationen im Schweizer Hof, der Speiserei, dem Lindenblatt oder der Insel zurückblickt. Vater und Sohn wollen nicht nur hervorragende italienische Küche bieten, sondern dem an Bars eher armen Bothfeld auch Lust auf Cocktails und Ausgehen machen. „Wir haben 50 Cocktails auf der Karte,

planen Abende mit DJs und After-Work-Partys“, bestätigt Björn Günther. Viele Menschen in Bothfeld, aber auch in Buchholz, Isernhagen, Lahe oder Altwarmbüchen hätten keine Lust, für einen Cocktail extra „in die Stadt“ zu fahren, wie man hier sagt. Und wenn ein Regenschauer einsetzt, kann auf der Terrasse trotzdem weiter gefeiert werden: Per Knopfdruck setzt sich dann ein beleuchtetes Dach in Bewegung. Irgendwann möchte Günther beide Läden an seinen Sohn übergeben. Bis dahin ist aber noch etwas Zeit, und so lange können Bothfelder und alle, die die Klassiker der italienischen Küche mögen, ausgiebig im Nuovo schlemmen. Buon Appetito!

Nuovo, Bothfeld, Im Heidkampe 80,
Tel. 71 30 07 92, www.nuovo-restaurant.de



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

**Tickets &
Gutscheine**
immer bei uns!



Ticket-Hotline: 0511 12123333, online: haz-ticketshop.de • np-ticketshop.de



SIMO SITO

Eine Bar für dich

Im Simo Sito steht Mori Anameshk hinter dem Tresen. Er hat die Bar im August am Engelbosteler Damm eröffnet und freut sich seitdem über zufriedene Gäste und ein gemischtes Publikum aus der bunten Nordstadt. Der junge Gastronom hatte zuvor mehrere Jahre in den Stadtmauer-Restaurants gearbeitet und dort sein Handwerk als Barmann gelernt. Als in ihm der Wunsch wuchs, ein eigenes Lokal zu eröffnen, ergab sich die Gelegenheit dazu in der Nordstadt. Dort wollte Frusandeh Haftlang ihr Café und Tee-lokal Teeblatt verkaufen. Mori stellte ihr sein neues Konzept für den Laden vor, konnte damit überzeugen und stieg in das Geschäft mit ein. Im Simo Sito, was aus einem Farsi-Dialekt übersetzt „für dich“ bedeutet,

stehen von kreativen Bowls bis hin zum Burger verschiedene, mediterran inspirierte Gerichte auf der Karte - viele davon auch vegetarisch oder vegan. Am Abend mixt Mori für seine Gäste bis zu 40 verschiedene Cocktails. Kaffeespezialitäten und Tee wird es aber weiterhin geben, denn das Simo Sito ist täglich ab 11 Uhr geöffnet. *cjg*

Simo Sito, Nordstadt,
Engelbosteler Damm 21,
Tel. 48 18 47 77,
@simosito.hannover.de

la forchetta
RISTORANTE 
di Marco e Maria
Fine Dining auf italienisch
Partyservice
Geibelplatz 1 | 30173 Hannover
Tel. 0511/ 85 03 808 | www.forchetta-hannover.de
Küche 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr | Montag & Dienstag Ruhetag

Vier Jahreszeiten

Kalt-warmes Brunchbuffet
inkl. 1-Welcome Drink (Prosecco), Tee, Filterkaffee, Säfte & Detoxwasser

32.90 €
(Kinder bis 12 Jahre zahlen nach Lebensjahr)

VON OKTOBER BIS OSTERN

**JEDEN SONNTAG
VON 10:00 - 14:30 UHR**

**Reservierung telefonisch unter:
0511 - 84 12 12**

Waldhausenstraße 1 - 30519 Hannover



TAJ MAHAL



Genießen Sie in orientalischer Atmosphäre unsere vielfältige Auswahl an aromatischen, indischen Speisen. Bei uns wird Ihnen, liebe Gäste, jede Mahlzeit mit Liebe zum Detail frisch zubereitet.

Erleben Sie die fernöstliche Kultur, unterstrichen von handgearbeiteten Details unseres Ambientes. Tauchen Sie ein in die exotischen Kreationen von würzig-scharf über pikant bis cremig-mild.

Genießen Sie mit einem ausgewählten Wein ein wahres Gedicht für die Sinne.

Seit 30 Jahren sind wir das indische Restaurant in Hannover! Kommen Sie mit auf eine kulinarische Erlebnisreise in die Welt der Düfte und Gewürze.

Mo - So 11:30 - 15:00 Uhr & 17:30 - 23.00 Uhr

www.tajmahal.de | Tel.: 0 511 348 17 14 | Hinüberstraße 21, 30175 Hannover

KOKENSTUBE

Neue Sterne für Großburgwedel?

Seit fast zwei Jahren strahlt kein Michelin-Stern mehr über dem früheren Top-Restaurant Ole Deelee in Burgwedel. Die seit 2011 ausgezeichnete Sterne-Gastronomie hat die Corona-Krise nicht überlebt, das Lokal gibt es nicht mehr.

Dafür schickt sich nicht weiter weg als 300 Meter ein neu eröffnetes Restaurant an, die Deelee-Kunden aus der Region Hannover für sich zu gewinnen. Im einst von 96-Profichef Martin Kind gebauten und inzwischen an die Hand Group von Andreas Hüttmann verkauften Hotel Kokenhof hat sich die Kokenstube kulinarisch völlig neu aufgestellt. Hoteldirektor Alexander Schenk, den Hüttmann vor einem halben Jahr aus Grömitz holte, hat ein Team um sich, das sich in der Top-Gastronomie auskennt. Mit dabei sind Sommelier Tobias Haag, Souschef Jan Schieck und Küchenchef Finn Tagawa Wiegand, der einst bei Hüttmanns Catering-Unternehmen Partylöwe lernte, in mehreren Sterne-Häusern Asiens arbeitete, in Japan sein privates Glück fand und nun in

seiner Heimatregion zurückkehrte.

Der 31-Jährige hat ein Sechsgänge-Menü kreiert, das vor kurzem 25 Testessern (Gastro-Kritikern, Küchenchefs, Freunden des Hauses) serviert wurde und ab sofort von Mittwoch bis Sonnabend ab 17.30 Uhr bestellbar ist. Fantastische Kombinationen sind entstanden, ein Mix aus Fusion-Küche mit fernöstlichen Elementen. Spannend, wie Hecht mit Holzkohle und Petersilie schmeckt, wie Wagyu-Rind mit Pflaume und Kohl funktioniert, wie Taschenkrebse mit Alge eine köstliche Verbindung eingeht. Überraschend auch der Preis von 79 Euro, der nur bis Jahresende gilt und sich als Kennenlernangebot versteht. Für weitere 39 Euro gibt es eine Weinbegleitung. Wer weiß, ob nicht in der Nachbarschaft des einstigen Platzhirschen Ole Deelee bald wieder ein Stern am Gastrohimmel leuchtet.

Kokenstube, Burgwedel,
Isernhägener Str. 3, Tel. (0 51 39) 80 30,
www.kokenhof.com/restaurant-bar/



Fotos: Archiv HAZ/NP

BRUNNENHOF CAFE CENTRAL

Restaurant

Kaffeehaus



Das Restaurant Brunnenhof im Central-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. Eine regelmäßig wechselnde a la Carte-Karte unterstreicht das regionale Konzept. Genießen Sie unsere weihnachtlichen Spezialitäten mit Gans und Ente im Brunnenhof.

Gans- und Entenbestellung im Online Shop unter shop.derKaiserhof.de



Das Café Central mit der dazugehörigen Bar verwöhnt Sie mit dem hauseigenen Kaiserhof Kaffee und einer großen Auswahl an Back- und Süßspeisen aus der hauseigenen Spezialitätenmanufaktur. Von 6.30-11.00 Uhr servieren wir Ihnen unser reichhaltiges Gourmet-Frühstücksbuffet im Café mit frischen Bio-Eierspeisen wie z.B. Ei Benedikt, frischem Bircher-Müsli, Obstplatten und knusprigen Brötchen und Gebäck. **Christmas Afternoon Tea mit Glühwein und hausgemachten Stollen.**

**CENTRAL-HOTEL KAISERHOF
ERNST-AUGUST-PLATZ 4 · 30159 HANNOVER**

TEL. +49 (0511) 3683-920 · FAX +49 (0511) 3683-610

E-MAIL: SERVICE@CENTRALHOTEL.DE

WWW.FACEBOOK.COM/CHKAISERHOF



HANNOVER



Norddeutschlands größte Silvester Party auf 5 Areas

HANNOVER SILVESTER PARTY

Hannover Congress Centrum



www.HCCSILVESTERPARTY.de

 Trend ID

HANNOVER.
Veranstaltungs GmbH

Neue Presse 

PLANBAR

Sie haben den Plan von einer Bar

Alter Name, neue Aufmachung: Sascha Casado hat aus seinem „Glücksbringer“ an der Ferdinand-Wallbrecht-Straße die „Planbar“ gemacht. Die Bar in dem Eckhaus trägt nun den Namen seiner Agentur und einstigen Event-Location an der Bödekerstraße (dort zieht bald ein Sushi-Lieferservice vom „Kouro“ ein). Was für den Unternehmer einiges an Arbeit bedeutet hat und immer noch bedeutet, dürfte Gäste eigentlich nicht weiter tangieren - dafür aber bereichern.

„Wir haben den Laden vergrößert und umgestaltet“, erzählt der 47-Jährige vor Ort. Mit „wir“ meint er sich und Florian Murtezaj, der jetzt neuer Geschäftsführer und Betriebsleiter ist. Seit vielen Jahren arbeiten die beiden schon zusammen, nun der neueste Streich in der List. Das Untergeschoss wurde

erweitert, etwa 100 Quadratmeter Fläche kamen hinzu. Die Räumlichkeiten dienen bald als Barschule und können für Events wie Geburtstagsfeiern, Workshops, Cocktailkurse oder Weihnachtsfeiern genutzt werden. Geeignet ist das Ganze für 15 bis 150 Leute,

auch ein separater Eingang ist möglich.

Das bestehende Tagesgeschäft um eine Location zu erweitern, das ist der Plan des Unternehmers. Darüber hinaus will er Menschen wieder dazu bringen, mehr raus und unter Leute zu gehen. „Viele

haben sich daran gewöhnt, Bier an der Bude zu holen und es zu Hause zu trinken“, so Casado. Gründe dürften bekannt wie vielfältig sein: die Zwangsisolation aufgrund der Pandemie, Preissteigerungen und finanzielle Sorgen. „Auch wir haben mittlerweile die dritte Preissteigerung, deshalb will ich alles planbarer machen – für uns und den Gast.“

Ganz fertig sind die Umbauarbeiten in der „Planbar“ noch nicht, aber einige neue Hingucker sind neben dem gigantischen, leuchtenden Rückbüffet auf jeden Fall schon da: eine von Kunstblumen umgebene Sofaecke am Treppenaussatz und die von zwei Künstlern knallbunt gestalteten Wandbilder.

*Sascha Casado und Florian Murtezaj
(Foto: HAZ-Archiv)*



Planbar, List,
Ferdinand-Wallbrecht-Straße 44
Tel. 20 20 08 38

Nordisch by Nature

- CASUAL DINING -

HOTEL
KOKENHOF
ELEGANZ | GENUSS | EVENT

Kennlernpreis:
5-Gänge
69 €*

Tischreservierungen unter 05139 / 803-0 oder per Mail an info@kokenhof.com
 Hotel Kokenhof | Isernhägener Straße 3 | 30938 Großburgwedel
 *Preis gilt bis Ende 2022 | 6. Gang zzgl. 10 € | Weinbegleitung zzgl. 39 €

Nicht (nur) die Bohne

Kaffee gehört für die meisten Menschen zum Aufsteh-Ritual. Doch das schwarze Heißgetränk ist viel mehr - unterschiedliche Bohnen und die Art der Röstung erzeugen eine breite Geschmackspalette.

Wir haben uns die hannoversche Kaffee-Szene einmal genau angeschaut und uns von den Experten in die Geheimnisse einführen lassen.

VON PATRICIA CHADDE

MACHWITZ





Mit dem Kaffee ist das so eine Sache, wie Jan Hütig findet. Als der 41-Jährige, der inzwischen bei der hannoverschen Rösterei 24grad arbeitet, um die Jahrtausendwende noch in der Pflege tätig war, sollte ihn heißer Kaffee wach machen oder wachhalten. Der Geschmack aus der „Kaffeemaschine“, bei der erhitztes Wasser Tropfen für Tropfen auf das Kaffeemehl tropfte, war für ihn zweitrangig. Mit dieser Haltung war Hütig Kind seiner Zeit und nicht allein.

Inzwischen bekommt Kaffee eine andere Aufmerksamkeit und Wertschätzung, was den Genuss steigert. Nachdem Kaffee vor rund 140 Jahren ein Luxusgut kolonialer Herkunft war, folgte in den 1970er Jahren eine „Ramsch-Welle“:

Herkunft und Qualität waren zweitrangig. Hannovers Privatröster Dirk Ulbrich kennt die Zahlen, die zu dieser Geschichte rund um die Bohne gehören: Von rund 44 hannoverschen Privatröstereien, die Mitte der 1950er Hannovers kaffeeaffine Kundschaft mit frisch gerösteten Bohnen und Kaffeemehl versorgten, existieren heute mit Ulbrichs Kaffeehaus und Machwitz nur noch zwei.

Die anderen gaben sich im Preiskampf mit den industriellen Großröstereien geschlagen, manche fanden auch keine Nachfolge, weshalb mit den Betreibern der kleinen Privatröstereien auch viele Tricks, Kniffe und Erfahrungswerte verschwanden. Doch zum Glück hat sich in Hannover in den vergangenen Jahren wieder eine lebendige Szene entwickelt,

in der zum Beispiel die Hannoversche Kaffeerösterei schon seit zehn Jahren eine zentrale Rolle spielt. Mulembe Kaffee wurde für die nachhaltige Geschäftsidee zuletzt sogar mit dem Stadt-Hannover-Preis „Frauen machen Standort“ ausgezeichnet.

Bei den verbliebenen „Urgsteinen“, Machwitz Kaffee am Marstall und Dirk Ulbrich in Südstadts Krausenstraße, setzen sie derweil die Erfahrungen vieler Jahrzehnten in die Produktion ihrer Kaffeespezialitäten ein. Neben eigenen Vorstellungen und Vorlieben rund um das aromatische Getränk, inspirieren auch



ULBRICH





Kundenwünsche die Entwicklung. Mit der Begeisterung für Italien kam die Lust auf Espresso und Cappuccino nach Deutschland. Österreichischer Schümli, Kurzer oder Brauner, französischer Café au lait und portugiesischer Galao oder die besondere Kaffee-Zubereitung mit konzentrierter Kondensmilch aus Vietnam sind in Hannover zu bekommen. Die Palette ist riesig.

Das begeistert inzwischen auch Jan Hütig. Er spielte als Kind weder auf Kaffeesäcken, noch entwickelte er in der 12. Klasse eine Maschine zum Kaffeerösten, wie Maximilian Koch von Machwitz. Auch stand er mit 13 Jahren noch nicht eigenständig am Gothot-Trommelröster, wie Dirk Ulbrich. Dafür gewann Hütig durch seine Arbeit bei 24grad ein wachsendes Verständnis für die weltweite Kaffee-Verwertungskette. „Auch die unterschiedlichen Zubereitungsmöglichkeiten faszinieren mich und ich experimentiere gern“, schildert der 41-Jährige seine neu entwickelte Perspektive auf die Welt der Kaffeebohnen-Aromen. Während der Rohkaffee nach Deutschland kommt, machte sich Hütig in umgekehrte Richtung zu Kaffeereisen auf, um sich vor Ort mit der Ernte, der Weiterverarbeitung und verschiedenen

Prozessen vertraut zu machen. Denn Kaffeeröster ist kein anerkannter Lehrberuf – jeder sammelt seine Erfahrungen eigenständig und feilt an seinem Profil.

Die Ramsch-Welle, die viele Röstereien nicht überstanden haben, ist inzwischen glücklicherweise ausgefallen. Der Wunsch nach niedrigen Preisen und noch mehr Ergiebigkeit schwindet zunehmend, während Besinnung, Interesse und Aufmerksamkeit größer werden. Ein Kaffee wird nicht einfach zwischen Tür und Angel heruntergestürzt. Lieber widmet man sich der weiten Welt der Spezialitäten-Kaffees mit Aufmerksamkeit, Wertschätzung und Muße. Das ist interessant und vor allem köstlich, weil jede Anbauregion und jedes Land für Kaffeeliebhabende Außergewöhnliches zu bieten hat.

In Hannover gewinnt beispielsweise der skandinavische Trend der helleren Röstung neue Fans, weil er geschmacklich „langsam kommt und schön fruchtig schmeckt“, wie Hütig findet. Aus Costa Rica stammt dagegen ein Rohkaffee, der anaerob fermentiert wird, durch dieses Verfahren sein komplexes, zimtig-fruchtiges Aroma entwickelt und zugleich eine schöne kräftige Säure bieten kann. Das klingt jetzt beinahe wie eine Weinverkostung? Ja! Der Vergleich ist durchaus angebracht. Denn während bei günstigen, industriellen Produktionen auch der wenig aromatische, sogenannte Füllkaffee unter das Produkt gemischt wird, drehen Hannovers Kaffeespezialisten an allen möglichen Stell-schrauben für eine herausragende Qualität.

Plantagenkaffee, wie ihn Machwitz-Geschäftsführer Maximilian Koch im Direct Trade von der brasilianischen Fazenda Dutra bezieht, zählt dazu. Der 1951 gegründete Familienbetrieb nahe Belo Horizonte liegt in 1200 Metern Höhe und wird in dritter Generation von zwei Brüdern geführt, mit denen sich Koch detailliert



abstimmen kann. „Wir haben bei allen Fragen und Entscheidungen den persönlichen, direkten Draht zueinander“, berichtet der Machwitz-Geschäftsführer. Obwohl keine Zwischenhändler die Kosten treiben, haben die Rohkaffee-Preise allerdings angezogen, weil die Transportkosten weltweit rasant steigen. Da ist die Entscheidung für mehr Klasse als Masse ein zukunftsweisender Weg.

Hütig seinerseits empfiehlt als herausragendes Geschmackserlebnis den Genuss des Ur-Kaffees Natural. Er stammt aus Äthiopien, wo einst die besonderen Möglichkeiten, die in der Kaffeekirsche schlummern, entdeckt wurden. „Das Fruchtfleisch wird bei diesem Kaffee nur grob von den beiden Bohnen jeder Frucht getrennt und trocknet dann in der Sonne“, beschreibt Hütig das spezielle Verfahren. Weil der Fruchtzucker in den Samen hineinziehen kann, entwickelt sich neben einer leicht-leckeren Zitrusnote auch eine feine Süße. Kaffeesorten aus Kenia findet Hütig ebenso „phantastisch“. Bei der Verarbeitung kommt viel Wasser zum Einsatz. „Sein Aroma springt einen nicht an, aber man kann sehr gut hineinschmecken“, erklärt der 24grad-Mitarbeiter.

Dirk Ulbrich, der Ulbrichs Kaffeehaus von seinen Eltern übernahm, ist in 57 Lebensjahren in die Kaffeewelt hineingewachsen. Eines seiner Hauptrezepte nennt sich Sorgfalt. Wie einst sein Vater Erhard sitzt Dirk Ulbrich am Lesetisch, um jede Rohkaffeebohnen persönlich in Augenschein zu nehmen. Mit geschultem Auge identifiziert er hier eine faule Bohne und dort einen kleinen Stein. „Ich habe sogar schon Patronenhülsen aus den Kaffeesäcken

gefischt“, berichtet der Privatröster aus Südstadts Krausenstraße. Die hannoversche Begeisterung für Espresso kann er zwar nicht zu hundert Prozent nachvollziehen, „weil die starke Röstung genutzt wird, eine nicht so hochwertige Bohnenqualität trinkbar zu machen“, sagt er ein bisschen ketzerisch. Aber bei ihm wird alles mit Liebe und Sachverstand produziert. Heller geröstete Sorten aus Mittelamerika geben ihm persönlich mehr als Espresso, weil sie „nuancenreich, mild und fruchtig schmecken“.

Ulbrichs Empfehlungen beziehen den Kunden mit ein, der selbst eine Menge für seinen exzellenten Kaffeegenuss tun kann: „Wer gemahlene Kaffee kauft, sollte sich nur mit dem Wochenvorrat eindecken, sonst hat sich das außergewöhnliche Aroma verflüchtigt“, rät der Privatröster. Wer bei der Lagerdauer übertreibt, riskiert einen ranzigen Geschmack, weil Kaffeebohnen ölhaltig sind. „Das wissen die meisten Menschen gar nicht“, so Ulbrichs Einschätzung. Sein ganz persönlicher Favorit ist übrigens ein feiner Mexico Maragogype, dessen Säure nicht auf den Magen geht. Die aus Ulbrichs Sicht empfehlenswerteste Zubereitungsform für leckeren Kaffeegenuss ist zudem die klassische Filtermethode.

Womit noch eine Frau namentlich Einzug in diese Kaffeegeschichte hält: Melitta Bentz. Sie fand in der Pionierzeit der Kaffeelust das Kaffeemehl zwischen den Zähnen seinerzeit nicht so attraktiv, weshalb sie aus einer Blechdose mit Löchern und dem Löschpapier ihrer Schulkinder einen Kaffeefilter entwickelte. Der lässt das volle Aroma durch, hält aber das braune Kaffeemehl zurück. Die pragmatische Dame stammte aus Dresden, wechselte später aber über Hannover nach Minden. Bis heute werden Melitta Kaffeefilter nach ihrer Methode aus Papierfaser gefertigt, wobei schnell nachwachsender Bambus Marktanteile hinzugewinnt. Und bis heute haben Melitta-Filter aus Porzellan zwei Löcher an der Unterseite.

In der Lieblingsbar ist diese Aufbereitung besonders gefragt. In der Herrenhäuser Institution nennt man das Verfahren nicht Filterkaffee, sondern sagt „pour over“ (über diesen Filter).



24GRAD



Wer die Zubereitung lieber in der eigenen Hand behält: einen Schluck eben noch kochendes Wasser auf das Kaffeemehl geben, um es blumig aufquellen zu lassen und dann in kreisförmigen Bewegungen die gewünscht Wassermenge hinzugeben. Coffeologin Katja Scholz, die Kaffee-Expertin von Melitta, füllt ihren Lieblingskaffee dann in eine Thermoskanne, um ihn schön warm zu halten. „Kaffeezubereitung ist ein weites, faszinierendes Feld“, findet die 30-Jährige. Ob Gastro-Messe in Salzburg oder anderswo: Brewing Meisterschaften liegen im Trend und befeuern das Interesse an der herausragenden Qualität.

Scholz selbst kennt sich aus, sie kommt aus dem Geschmackstoff-Bereich und entdeckte das Thema Bohnenkaffee für sich. Aus Erfahrung weiß sie, dass es beim Kaffee-Genuss auch auf ein passendes Umfeld ankommt. „Als ich in Spitzbergen tätig war, habe ich mich selbst über Instant Kaffee gefreut“, blickt sie auf ihren arktischen Arbeitsplatz zurück. Schmeckte er gen Feierabend nicht so toll, wurde er mit Baileys „gepimpt“. So weit, so nördlich möchte Scholz in Fragen des ausgezeichneten Kaffeegeschmacks nicht gehen, aber ihr Faible für skandinavischen Filterkaffee ist enorm, und daher trainiert sie die Lieblingsbar-Crew in allen Fragen von Bohnenwahl bis Zubereitung. „In Nordeuropa entwickelt sich eine ganz spezielle Coffee-Szene. Durch die sehr helle Röstung kann die Aromafülle des Rohkaffees einfach unglaublich gut transportiert werden“, schwärmt Scholz vom skandinavischen Stil. Kaffeeproduktion, Röstung und Zubereitung bieten Individualisten also ein weites Experimentierfeld. Oder wie Scholz findet: „Barista ist man an einem Tag oder ein ganzes Leben“.

Hier wird in Hannover Kaffee frisch geröstet:

Camolini Privatrösterei

Thomas Brinkmann
Lister Meile 29A
30161 Hannover
<https://roastfactory.de/>

Café Cereza GmbH

Röpkestr. 12
30173 Hannover
Tel. 85 06 12 90
<https://cafecereza.de/>

Daniels Café Cortado / Bortfeld Kaffee

(der inzwischen in Nordfriesland geröstet wird)
Ricklinger Stadtweg 24
30459 Hannover
Tel. 8 98 16 62
<https://www.danielscafecortado.de/>
<http://www.bortfeldkaffee.de/>

Godshorner Röstkontor

Großer Hillen 7
30559 Hannover
Tel. 2 28 96 93
www.godshorner-roestkontor.de

Hannoversche Kaffeemanufaktur

Wunstorfer Str. 33
30453 Wunstorf
Tel. 31 01 04 50
www.hannoversche-kaffeemanufaktur.de

Kaffeerösterei 24grad GbR

Engelbosteler Damm 52
30167 Hannover
Tel. 37 07 47 32
<https://www.24grad.net/>

Moca Cafe Kaffeerösterei

Goseriede 4
30159 Hannover
Tel. 1 65 00 00
<http://mocacafe.de/>

Mulembe

Harenberger Str. 3
30453 Hannover
0177 336 50 36

Panama Kaffee

Ricus Aschemann
Bödekerstraße 85
30161 Hannover
Tel. 5 90 61 85
www.panamakaffee.com

roastfactory Kaffeerösterei

Helmkestr. 5A
30165 Hannover
WhatsApp:
0049 172 46 34 853
<https://roastfactory.de/>

Ulbrichs Kaffeehaus

Dirk Ulbrich
Krausenstr. 11
30171 Hannover
<https://ulbrichskaffeehaus.de/>

W. Machwitz GmbH

Am Marstall 18
30159 Hannover
Tel. 32 73 21
<https://www.machwitzkaffee.de/>

Außerdem:

Kaffeeschule

Thomas Brinkmann

Lagerstr. 1
30453 Hannover
Tel. 20 01 56 80
<https://kaffeeschule.com/>

Onlineshop der
Pattenser Kaffeeröster

60 Grad –

Die Kaffeerösterei GmbH

<https://www.60grad.com/>



Alles außer Glühwein

Und was ist, wenn man keinen Kaffee mag? Wir haben die besten alternativen Heißgetränke für den Winter gesucht: Der Trend geht dabei zu alkoholfreien und gesunden Aufwärmern mit frischen Zutaten

VON ISABELLE HERBERG

Die Goldene Milch ist schon seit Längerem in aller Munde. Mit ihr hat der beliebte Schlummertrunk aus Milch mit Honig ein Upgrade erfahren. Die goldene Farbe kommt vom Kurkuma; Duft und Geschmack werden durch Zimt, Muskatnuss und Vanille verstärkt.

Wer sich in Hannovers Cafés umschaut, stellt schnell fest, dass die Goldene Milch oft gar nicht mit Milch, sondern pflanzenbasierten Alternativen wie Hafer- oder Mandeldrink empfohlen wird. Die sanften Getreide- und Nussaromen ergänzen die Gewürzmischung perfekt. Im Café Mezzo an der Lister Meile und im Teestübchen am Ballhof trifft die Hafermilch auf Agavendicksaft statt Honig - für einen veganen Genussmoment. Wer darin auch zu Hause schwelgen möchte, bekommt die Gewürzmischung für Goldene Milch im Teestübchen auch zum Mitnehmen. Fertigmischungen für Goldene Milch gibt es zudem in Bio-Läden und Drogerien, zum Beispiel von Sonnentor oder Organic Wonder.

In diesem Winter wird es noch bunter in der Tasse. Das Trendgetränk für Schlaflose heißt Mond-Milch und geht auf die indische Heilkunst Ayurveda zurück. Ihre besondere Zutat ist Ashwagandha, auch Winterkirsche oder Schlafbeere genannt. Das Pulver aus den Blättern oder Wurzeln der Pflanze soll der traditionellen Lehre zufolge die Nerven beruhigen, guten Schlaf fördern und langfristig sogar die Leistungsfähigkeit erhöhen. Farbenfroh wird es durch die Zugabe von Fruchtpulvern: blaue Heidelbeere, orange Mandarine



Fröhlich bunt und gesund: Mond-Milch enthält wärmende Gewürze und geht auf die indische Heilkunst Ayurveda zurück. Es gibt sie als fertiges Pulver zum Einrühren, zum Beispiel vom Hersteller Herbaria. Foto: Herbaria / Moon Milk

oder gar grüne Spirulina-Alge sorgen zudem für Vitamine. Neben winterlichen Gewürzen wie Zimt, Tonkabohne und Kardamom können auch beruhigende Extrakte aus Lavendel, Kamille und Fenchel hinzukommen. Klingt kompliziert? Ist es gar nicht. Für die Mond-Milch gibt es auch fertige Mischungen in Pulverform, die nur noch mit heißer Milch oder Pflanzendrink

aufgegossen werden müssen. Die Produkte vom Hersteller Herbaria locken etwa mit vielversprechenden Namen wie „Sweet Dreams“ oder „Nirwana“. Ob sich damit die Erleichterung finden lässt, darf jeder für sich selbst herausfinden. Fest steht: Das leckere Heißgetränk ist nicht nur bunt, sondern als zucker- und alkoholfreier Schlummertrunk auch sehr gesund.

Ein Tee aus Orangenscheiben mit Zimt und Rosmarin ist ein ganz besonders aromatischer Genuss. Foto: Karolina Grabowska / Pexels



Gesund und reich an Vitamin C, aber weniger schlaffördernd, wird es mit Heißem Sanddorn. Der hat inzwischen sein Image als Rentner-Getränk aus dem Ostsee-Urlaub ganz klar überwunden und überzeugt mit frischen Zusätzen wie Ingwershots oder Orangenabrieb. Der Direktsaft aus den kleinen, sauren Früchten ist pur kein Genuss, aufgegossen mit warmem, nicht kochendem Wasser und nach Geschmack gesüßt jedoch ein fruchtig-wärmendes Erlebnis.

Noch einfacher in der Zubereitung macht es der fertig in Flaschen zu kaufende „Hygge Punsch“ zum Aufwärmen, hergestellt in Bio-Qualität von Voelkel. Die Apfelsaft-Mischungen gibt es wahlweise mit Blaubeere, Cranberry, Ingwer oder Mandarine, jeweils kombiniert mit beliebten Weihnachtsgewürzen.

Nicht nur zur Erkältungszeit empfohlen: Heißer Ingwer. Die frische Ingwerwurzel wird, in Scheiben geschnitten, zum gesunden Aufguss mit heißem Wasser, am besten garniert mit frischen Zitronenscheiben. Auch ein Kräutertee aus frischen Minzblättern kommt geschmacklich in ganz andere Dimensionen als getrocknete Krümel aus dem Teebeutel.

Den Frischtee aus Minze oder Ingwer serviert unter anderem das Café Corner in Linden. Unter dem Namen „Against Cold“ steht zusätzlich eine Mischung aus Limette, Minze, Ingwer und Honig auf der Karte. Die Finca & Bar Celona in Marienwerder bringt bei ihren Ingwer- und Minz-Frischtee-Varianten wahlweise Rosmarin und Limette oder süße Himbeeren mit ins Glas.



**JETZT
GEÖFFNET**
am Raschplatz 5

**FERNÖSTLICHER GENUSS
GANZ ZENTRAL:**

moderne asiatische Küche im
neuen Mister Q am Raschplatz.

Kommen Sie doch mal vorbei!



MISTER Q
Fernost ganz nah

Raschplatz 5 | 30161 Hannover

Öffnungszeiten im November: täglich 17 Uhr bis 24 Uhr

Tischreservierung: 0511-8664920 oder reservierungen@misterq.de

#SOISSTMISTERQ



www.misterq.de



Marco Del Core (rechts) und sein Team

LA FORCHETTA

Spitzenküche in der Südstadt

Beim Italiener war eigentlich jeder schon einmal. Wer aber die Lust verspürt, zu probieren, was ein guter Koch aus Italiens Küche alles herauskitzeln kann, der sollte einen Abstecher ins La Forchetta in die Südstadt machen.

VON CHRISTIAN BOLTE

Es gibt Menschen, die echte Probleme haben, beim Anblick einer Speisekarte eine Auswahl zu treffen. Das kann dadurch umgangen werden, dass man diese Wahl einfach der Küchencrew überlässt. Im La Forchetta wählen wir daher einfach das Menü für zwei mit vier Gängen aus. Die ebenfalls gebuchte Weinempfehlung bietet vier Gläser Wein, die genau auf die jeweiligen Gerichte abgestimmt sind. Wir müssen uns also nur noch zurücklehnen und abwarten. Vorweg bekommen wir ein Körbchen mit Brot und einen Frischkäse, dem schwarze Trüffel ein tolles Aroma verleihen. Auf diese Köstlichkeit folgt als Gruß aus der Küche eine besondere Praline. Die knusprige Kugel ist mit Spinat und Heilbutt gefüllt und ruht auf einem Soßenspiegel aus Zitrone und Roter Beete. Das leckere Konfekt wird auch vom ersten Glas

Weißwein aus Südtalien begleitet, der so mild und schwerelos wie eine sommerliche Wolke daherkommt. Die Vorspeise lässt nicht lange auf sich warten: Kleine Calamari, gefüllt mit feingeschnittenen Gambas, Seeteufel und Zucchini. Die Tintenfische liegen auf einem Bett aus mild nussig schmeckendem wilden Brokkoli, der laut Bedienung direkt aus Neapel kommt, und mit einem Spritzer Zitrone abgeschmeckt wurde – ein Highlight des Abends. Der nächste Wein ist ein wunderbarer Chardonnay aus der Toskana, etwas kräftiger als sein Vorgänger und mit einer eleganten Zitronennote. Der Nudelgang besteht aus Paccheri, die wie oft in Italien einen Hauch bissfester sind, als man es vom hiesigen al dente gewohnt ist, und sich an eine Creme aus Cannellini Bohnen schmiegen. Darauf thronen noch zwei feuerrote sizilianische Gambas, die hübsch aussehen und zart wie Butter sind. Etwas Parmesan und fein geschnittene, leicht pikante Cherrytomaten machen diesen Gang vollkommen. Völlig verrückt: Anschließend bekommen wir jeder eine kleine Kugel Mangosorbet mit Granatapfelkernen. Eine säuerlich-frische Abwechslung. Der beste Wein des

Abends kommt kurz vor dem zweiten Hauptgang: Ein Sauvignon Blanc aus Südtirol, und dieser Tropfen ist ein Erlebnis, denn seine erfrischend fruchtige Säure ist das Vorspiel für einen überraschenden



Abgang, der an den würzig-harzigen Geruch eines Nadelwaldes erinnert. Er passt fantastisch zum nächsten Gang: Baccala, also Stockfisch, mit Kicherbsen und grünen Frühlingszwiebeln. Letztere erinnern geschmacklich an süßen Spargel. Gekrönt wird dieses kleine Kunstwerk von knusprigem Selleriestroh. Eine tolle Kombination von Aromen und Texturen. Einen köstlichen Dessertwein, dessen Geschmack an Schattenmorellen erinnert, erhalten wir zum Dessert del giorno: Herrlich cremige Panna Cotta mit Erdbeersoße. Ein gelungener Abschluss! Natürlich kann man sich sein Menü im La Forchetta auch selber zusammenstellen – die Karte bietet genug tolle Gerichte. Die von der Küche festgesetzte Menü- und Weinfolge hat aber einige Vorteile. Gerichte und Weine sind jeweils perfekt aufeinander abgestimmt, und so gesellt sich zu jedem Gang Vorfreude auf die nächste Geschmackskombination. Wer die italienische Küche liebt, bereit ist für neue Ideen und sich – auch mit exzellentem Service – verwöhnen zu lassen, der sollte ein Menü im La Forchetta probieren.

La Forchetta, Geibelplatz 1, 30173 Hannover, Tel. 8 50 38 08

AUS DER KARTE

4-Gänge-Menü für zwei Personen mit Weinempfehlung (170), Wasser 0,7 l (6,50), Espresso (2,50)





Lennart Röbbel gibt seinen Gemüsekreationen den letzten Schliff

RÜPEL

Die Gemüsifizierung Lindens

Seit einem Jahr beweist Lennart Röbbel in seinem Lokal am Kötnerholzweg, wie variantenreich und lecker Gemüse schmecken kann. Wer fleischlos ist, muss auf Geschmack nicht verzichten!

VON JENS BIELKE

Werde ich nur von Gemüse satt? Diese Frage schwirrte durch meinen Kopf, als wir am 27. Oktober um Punkt 18.00 Uhr den Rüpel betraten. Vorab hatte ich mich online über die Speisekarte dieses kleinen Restaurants, das in Sichtweite der Limmerstraße liegt und zuvor das Vino Y Mas beheimatete, informiert. Es würde ein 6-Gang-Menü geben, aktuell beginnend mit diesem 1. Gang: Karotte, Rosenkohl, Haselnuss, Verjus. Über die Zubereitung wurde nichts

verraten. Das sollte mich sättigen? Dieses bisschen Gemüse? Etwas panisch bestelle ich sogleich auch das angebotene Upgrade in Form eines Grammelknödel, der hier nicht wie in Österreich üblich mit erhitzten und ausgepressten Schweinespeckwürfeln gefüllt wird, sondern - wir befinden uns ja in einem veganen Lokal -, mit Pilzen. Ich nehme es vorweg: Das Upgrade ist für Normalesser überflüssig, denn was Inhaber und Chefkoch Lennart Röbbel uns in den nächsten zwei Stunden servieren sollte, hat mit der normalen Zubereitung von Gemüse als buntem Fleischbegleiter nichts mehr zu tun. Im 1. Gang wird zum Beispiel die Karotte nicht gekocht oder geraspelt, sondern als halbgefrorenes Sorbet gereicht. Das ist so ungewöhnlich, dass man zunächst erschrickt ob der Kälte des Orangen. Und die Überraschungen nehmen an diesem Abend kein Ende: Das selbstgemachte (!) Knäckebrot, das sich uns im Demeter-Brotkorb entgegenstreckt, ist so gut, dass wir den Chef zwischendurch fragen, ob es das auch eingepackt zum Mitnehmen gibt (leider noch nicht), die Birne im 3. Gang kommt geräuchert und in dünne Scheiben geschnitten an den Tisch, die Trompetenpilze im 5. Gang sind mit feiner Hefe bestäubt. Zum Dessert gibt es Mohnreis, gebettet auf Rohteig, wie wir ihn als Kinder beim Backen immer vom Rührstab geschleckt haben. Das alles ist so variantenreich, durchdacht und sättigend (!), dass wir uns an kein ähnliches Restaurant in Hannover erinnern können - oder wollen. Begonnen hatte der Abend übrigens mit einer warmen Umarmung, aber nicht vom

Serviceteam, sondern mit einem lauwarmen Erbsensugo, angeschärft mit Habanero-Öl, dargereicht in einem tönernen Gefäß, das an eine Ausstechform für Tannenbäume erinnert. Toll! Umarmt haben wir uns den ganzen Abend über gefühlt. Der Chef und sein Service-Team beantworteten uns geduldig alle Frage rund um das Essen und auch die Weine, die hier bio-zertifiziert sind, teilweise unfiltriert oder schwefelfrei. So erfuhren wir auch, dass der Spaghetti-Kürbis aus dem 2. Gang von der Gemeinschaftsgärtnerei Acker Pella aus Langenhagen stammt, einem von einer Handvoll lokaler Rüpel-Lieferanten. Das 6-Gang-Menü wechselt saisonal und passt sich dem an, was die Höfe und Gärtnereien aus der Region jahreszeitlich hergeben. Wir hatten das Glück, dass unser Menü an jenem Abend seine Premiere feierte. Wer jetzt ebenfalls Lust auf einen Ritt quer durch den Gemüsegarten hat: Das Restaurant ist nur an drei Tagen in der Woche geöffnet, donnerstags bis samstags, mit zwei Slots für Reservierungen: von 18.00 bis 20.00 Uhr und ab 20.15 Uhr. Unser Fazit fällt eindeutig aus: Diesem Rüpel laufen wir gerne noch einmal über den Weg. Und wir haben gelernt: Auch Gemüse allein kann sättigen.

Rüpel, Kötnerholzweg 30, 30451 Hannover, Tel. 0172 158 67 52

AUS DER KARTE

6-Gang-Menü (69), Weinbegleitung (55), Helmut Tonic (8), Red Pet - Schwarzer Johannisbeer Bitter / Schaumwein / Soda (9)





Typisch portugiesisch essen geht auch in Hannover

COIMBRA

Wie in Portugal

Als großer Portugal-Fan und Liebhaber der dortigen Küche war ein Besuch im Coimbra, das es mittlerweile einige Jahrzehnte gibt, eigentlich überfällig. Schauen wir mal, ob es hier typisch portugiesische Küche zu erleben gibt.

VON GEORG SCHRÖDER

Als wir ankommen, ist das Lokal fast bis zum letzten Platz besetzt. Gut, dass wir reserviert haben. Das Personal spricht untereinander portugiesisch und ist trotz des großen Andrangs sehr freundlich. Als Appetizer kommt unaufgefordert ein Korb mit frischem Brot und eine leckere hausgemachte Aioli als Dip, um uns die Wartezeit auf die Vorspeisen zu verkürzen. Sehr schön! Vorweg gönnen wir uns als Aperitif einen schönen Portwein und ordern drei Vorspeisen: Sardinhas Assadas (gegrillte Sardinen), Calamares à Romana (frische, panierte Tintenfischringe) und Cordoniz (Wachtel). Alles kommt schnell und gleichzeitig auf den Tisch. Die drei Sardinen sind knusprig gegrillt und in leckeres Olivenöl gebettet, die Tintenfischringe sind frisch und zart, und die Wachtel schmiegt sich an eine schmackhafte Soße. Das war ein großartiger Start. Als Hauptgang ordere ich Coelho à Caçador (Kaninchen nach Jägerart) und meine Begleitung Bife à Portuguesa (Rindersteak mit Spiegelei). Das

Kaninchen ist ein Eintopf. Das Tier wurde grob zerteilt und ist umgeben von einer guten, schweren Rotweinsauce. Diverse Gemüse darin runden das Gericht ab, und oben auf dem tiefen Teller liegen einige gebackene Kartoffeln. Dazu kommt ein frischer Salat. Sowohl die rassige Sauce, als auch das zarte Fleisch des Kaninchens können begeistern und sind geschmacklich gut auszumachen in der Gesamtkomposition. Die zweite Hauptspeise, Bife à Portuguesa, ist ein Rindersteak mit Käse, Schinken und Spiegelei in Weißweinsauce, serviert mit Kartoffelchips - dünnen, frittierten und eindeutig hausgemachten Kartoffelscheiben statt Pommes oder Salzkartoffeln. So kennen wir das auch aus Portugal. Das Fleisch ist zart, saftig, ohne großartigen Fettbrand und auf den Punkt Medium gebraten. Die Sauce passt ganz hervorragend dazu. Nun ist es Zeit für einen landestypischen Schnaps, um uns auf das Dessert vorzubereiten. Wir bestellen Medronho, den typisch portugiesischen Obstschnaps aus den Früchten des Westlichen Erdbeerbaums. Zusammen mit einem Bica (Espresso) einfach genial nach einem reichhaltigen Essen wie diesem. Unser Dessert besteht aus einem hausgemachten Mousse au Chocolat, köstlich



schokoladig, aber auch reichhaltig, und einem Pudim à Casa, also Pudding nach Art des Hauses. Das ist ein typischer portugiesischer Pudding in einer Karamellsauce. Fazit: Im Coimbra kann man speisen wie in Portugal und sich so ein Stück Urlaubsfeeling nach Hannover holen. Auch das Angebot an landestypischen Bieren (Sagres und Super Bock), Spirituosen und Weinen überzeugt.

Coimbra, Charlottenstr. 88, 30449 Hannover, Tel. 45 18 58, www.coimbra-hannover.de

AUS DER KARTE

Sardinhas Assadas (6), Calamares à Romana (7), Cordoniz (4), Bife à Portuguesa (17,50), Coelho à Caçador (14,50), Pudim à Casa (3,50), Mousse au Chocolat (3,50), Super Bock 0,33 l (2), Medronho (4), Bica (2,30)



Im Kouro gibt es Sushi (auch) mal anders

KOURO

Kreatives Sushi-Erlebnis für alle

Experience Sushi lautet der Slogan des Kouro, und das Erlebnis fängt schon beim Eintreffen an. Zuerst steht man vor einem Lokal mit abgedunkelten Scheiben. Das Farbkonzept, vorwiegend schwarz, wird konsequent auch im Restaurant fortgesetzt und verbreitet ein doch gemütliches und edles Flair. Hier ist alles aufeinander abgestimmt und durchgestylt. Vom Tray, auf dem die Stäbchen und die Sojasauce (im Sprühfläschchen) kommen, bis zum Outfit des überaus freundlichen Personals.

VON GEORG SCHRÖDER

Das zeigt schon mal echte Liebe zum Detail, und die findet dann auch bei den angebotenen Speisen Anwendung. Das Angebot geht weit über reguläre Sushi-Kreationen hinaus und bietet eine große Auswahl, die auch für Nicht-Fisch-Esser und Veganer einiges zu bieten hat. Wir starten mit einem Campari Amalfi als Aperitif, gefolgt von Chili Cheese Tigers (Black Tiger Garnelen im Tempura Mantel, Käsesauce, frischer Chili) und Green Mandu (Chicken Dumpplings mit Gin Basil Smash Mayonnaise) als

Vorspeisen. Beides kommt schnell, ist unglaublich lecker und optisch, wie alles, was wir hier heute bestellen, perfekt angerichtet. Das Auge isst halt mit.

Als Hauptgang ordern wir Standards wie Lachs und Thunfisch Maki sowie Avocado Nigiri. Alles frisch zubereitet und geschmacklich toll. Die Stars auf der Karte sind aber klar die hauseigenen, kreativen Interpretationen von Sushi. „Die Einzig Wahre“ Signature Roll zum Beispiel: Sushireis, Gebackenes Hähnchen mit Warsteiner Marinade, Teriyaki Finish, Philadelphia, Gurke, Avocado, Schnittlauch, Röstzwiebeln und einem kleinen Extra in Form eines Mini Warsteiners im handlichen 0,1 l-Glas. Preis: 17,53 € - 1753 war das Geburtsjahr des Warsteiner Pilseners. Für diesen Betrag bekommt man aber auch ganze zwölf schmackhafte und handwerklich meisterhaft gemachte Sushi-Röllchen!



Auch das Angebot an veganen Kreationen ist groß. „Green Piece“, ein Inside Out mit Tempura Spargel, Creme Vega, Avocado, Gurke, Schnittlauch und buntem Sesam, ist eine geschmacklich fein abgestimmte Fisch- und Fleisch-Alternative, die nicht nur Veganer begeistern wird. Auch bei den Fried Rolls gibt es viel zu entdecken. „Crunchy Louisiana“ mit Flusskrebs, Lachs, Thunfisch, Gurke, Crème fraîche und Chili oder auch das „Crunchy Chicken“ sind köstlich. Die Signature Roll „Salmon Aleikum“ ist ebenfalls ein Highlight, das mit verschiedenen Aromen spielt. Lachs, Dattel, Labneh (Arabischer Frischkäse), Harissa (scharfe arabische Gewürzpaste), Gurke, Pistazie und Granatapfel verbinden sich hier zu einer perfekten Kombination.

Als After Dinner Drinks ordern wir einen Martini Noisette und einen Peppered Cherry Julip und stellen fest, dass auch die Drinks und Cocktails hier in der oberen Liga spielen. Der Apfelstrudel Kouro bildet dann den krönenden Abschluss eines außergewöhnlichen Menüs. Experience Sushi? Dieser Slogan passt perfekt zum Kouro!

Kouro, Theaterstr. 14, 30159 Hannover,
Tel. 70 81 61 55

AUS DER KARTE

Campari Amalfi (8,50), Green Mandu (9), Chili Cheese Tigers (15,50), Green Piece (11,50), Crunchy Chicken (15,90), Die Einzig Wahre (17,53), Nigiri Avocado (4,90), Maki Lachs (5,80), Maki Thunfisch (6,80), Salmon Aleikum (18,90), Crunchy Louisiana (16,90), Wasabi Mayonnaise (2), Martini Noisette (9), Peppered Cherry Julip (13,50), Apfelstrudel Kouro (7,50)



Verwöhnen ihre Gäste: Ranko-Chef Mladen Majmunovic und sein Service-Team

RANKO BALKAN RESTAURANT

Familiärer Balkanbesuch

Bei manchen Zeitgenossen gilt die fleischlastige Balkanküche heutzutage nicht mehr als „state of the art“. Wer aber nicht auf die Leckereien aus Europas Südosten verzichten möchte, der wird im Balkan-Restaurant Ranko mit offenen Armen empfangen.

VON CHRISTIAN BOLTE

Der November lässt die Sonne an diesem Sonntag noch einmal mit aller Kraft durch die Wolken scheinen. So erreichen wir das in einem der hinteren Winkel Misburgs liegende Ranko Balkan Restaurant zwar nicht durchgefroren, aber hungrig. Wir hatten für den jüngsten Besucher, der aber noch kein Gericht von der Karte essen kann, einen Kinderstuhl reserviert, der auch schon bereitsteht. Eine der freundlichen Bedienungen bringt ihm sogar noch einen Löffel, auf dem er herumkauen kann. Und damit ist der erste Gast schon einmal zufriedengestellt. Die übrigen drei Besucher dürfen sich mit einem Aperitif (Orangensaft und für die Erwachsenen Julischka mit einem Schuss Anis-Schnaps) stärken und wählen als Auftakt „Rankos Meza Platte“. Die ist laut Karte für zwei Personen gedacht - könnte aber auch für drei reichen. Auf ihr finden wir Kulen, die geräucherte Salami-Variante der Kroaten,

die fruchtige Paprikacreme Ajvar, mildes Zaziki, die Schinkenvariationen Pršut und Budjola und schließlich die Käsesorten Kajmak sowie den besonders leckeren Paški. Mit Butter und dem knusprigen Brot macht es Spaß, die vielen Kleinigkeiten zu probieren. Zusammen mit der Garnitur aus Peperoni und Oliven haben wir eigentlich schon ein komplettes Essen vor uns. Ganz satt sind wir aber nicht, und so freuen wir uns auf die Hauptgerichte.

„Rankos Grillteller“ bietet mit einem kleinen Rumpsteak, einem Schweinesteak, Cevapcici und einem Fleischspieß auf Djuvecsoße eine Rundreise durch das Fleischangebot des Balkans. Und die ist eine Punktländung: Das Fleisch ist zart, kein bisschen kaputtgebraten und bietet so wirklich unterschiedliche Geschmackserlebnisse. Dazu gibt es außerdem den obligatorischen Djuvecris und – ganz

klassisch – Pommes. Das zweite Hauptgericht auf unserem Tisch ist ein Klassiker der Balkanküche: Pljeskavica, das man ganz simpel als mit Feta gefülltes Hacksteak beschreiben könnte. Natürlich ist das Gericht etwas raffinierter. Das gut gewürzte Fleisch und der milde Käse ergänzen sich ausgezeichnet, und das statt der Pommes gewünschte Ofengemüse mit Paprika und Pilzen passt hervorragend. Die nötige Frische zu den Hauptgerichten wird durch das Salatbuffet geboten. Dort gibt es neben allen für einen guten Salat benötigten Bestandteilen auch mehrere Dressings zur Auswahl. Der dritte Esser an unserem Tisch ist in einem Alter, das wenig Begeisterung für neue Geschmäcker kennt, aber sein Gericht („Mali Hajduk“) von der Kinderkarte, ein kleiner Fleischspieß und Pommes, schmecken ihm. Und von den beiden anderen Gerichten probiert er auch – mehr geht eigentlich nicht. Aber der Chef persönlich setzt noch eins drauf und spendiert dem Zweitjüngsten ein Schokoladeneis auf Rechnung des Hauses. Bis zur Gute-Nacht-Geschichte wird daher immer wieder darauf bestanden, bald wieder zu Ranko zu fahren. Machen wir bestimmt!

Ranko Balkan Restaurant, Waldstr. 48
30629 Hannover, Tel. 58 23 57



AUS DER KARTE

Rankos Meza Platte (14,50),
Rankos Grillteller (19,50),
Französischer Salat (5,30), Pljeskavica (17,50),
Mali Hajduk (7,50), Einbecker 0,4 l (3,70),
Mineralwasser 0,7 l (6,50)



Im Ganesha erlebt man ein Stück Indien im Kleingartenverein

GANESHA

Indische Köstlichkeiten aus dem Kleingartenverein

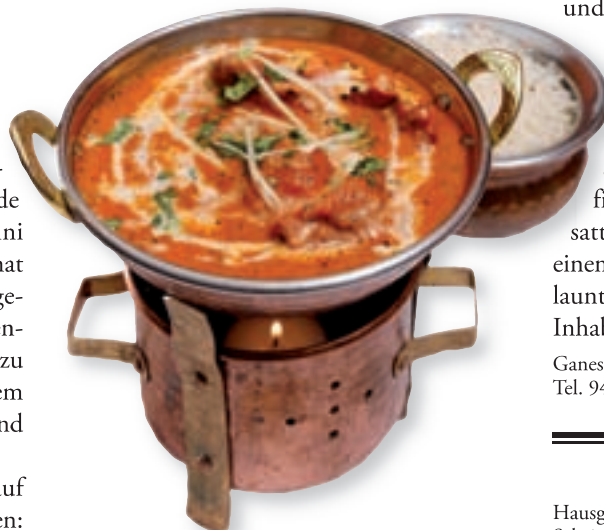
Im Ganesha gibt es Gerichte mit Ente, Lamm und Hähnchenfleisch, aber auch vegetarische und vegane Köstlichkeiten. Ganesha ist der indische Gott zur Überwindung von Hindernissen, der Freude, des Glücks und des Erfolgs, egal ob auf geschäftlicher, emotionaler oder gesundheitlicher Ebene.

VON TOBIAS WELZ

In der Küche des Ganesha stehen Mughesh Singh und Virendra Singh. Inhaberin ist die aus Sri Lanka stammende und in Hannover aufgewachsene Subagini Akilakumar. Zusammen mit ihrem Team hat es die gelernte Einzelhandelskauffrau geschafft, dem Restaurant im östlichen Badendstadt eine stetig wachsende Fangemeinde zu verschaffen. Das Ganesha bietet neben dem Vor-Ort-Verzehr auch einen Lieferdienst und die Möglichkeit zum Selbstabholen. Von außen betrachtet hat das Ganesha auf den ersten Blick nicht wirklich viel zu bieten: ausgeblichene gelbe Fassade, in die Jahre gekommener Wohnhaus-Charakter, aber auch

eine schön große Terrasse und ein ebenso großer Spielplatz mit Rutsche, Schaukel, Sandkasten und Co. Subagini Akilakumar hat das Restaurant Mitte 2021 in dem 1954 vom Kleingartenverein Eintracht Hannover errichteten Vereinshaus eröffnet – und sich seitdem einen richtig guten Ruf beim indisch essenden Publikum verschafft.

Als Vorspeise wählen wir ein saftig dünn gebackenes Knoblauchbrot (Garlic Naan) und eine Portion hausgemachten, in Kichererbsen-Mehl frittierten indischen Käse aus Kuhmilch. Zum Käse gibt es drei Dips, die auch zum Brot gut schmecken. Wir finden das gelbe Mango Chutney passt am besten zum Käse und der rote Dip aus selbst eingelegten indischen Pickles am besten zum Brot.



Perfekt getimed kommen die Hauptspeisen. Mein Testpartner hat sich für ein Sabzi Chicken entschieden. In der ordentlich scharfen, roten Soße sind unter anderem Brokkoli, Blumenkohl, Möhre und Paprika zu finden. Ich habe das Scampi Tandoori gewählt. Die Scampi sind gebraten und auf leckerem Kohl und Paprika gebettet. Dazu gibt es eine rote Soße auf Joghurt-Basis. Aus den vom Kellner vorgeschlagenen Schärfegraden haben wir uns beide für „europäisch“ entschieden – und mussten beide mit kostenfrei bereitgestelltem Joghurt-Gurken-Knoblauch-Dip löschen. Die Gäste an den anderen Tischen konnten mit der Schärfe besser umgehen. Vielleicht sind wir also einfach sehr nordeuropäisch geprägt.

Zum Nachtisch gibt es einen fruchtig-sahnigen hausgemachten Mango-Lassi für mich und eine mindestens genauso leckere Mango Cream, eine Empfehlung des Hauses. Getrunken haben wir die beiden indischen Biersorten auf der Karte. Das Cobra (mit Reis und Mais) schmeckt genauso mild wie das Kingfisher (nur mit Mais). Am Ende sind wir satt und zufrieden und machen uns nach einem angenehmen Gespräch mit der gut gelaunten und ausgesprochen gastfreundlichen Inhaberin auf den Heimweg.

Ganesha, Am Ihlpohl 20, 30453 Hannover,
Tel. 94 06 72 50

AUS DER KARTE

Hausgemachter Käse (6,90), Garlic Naan (3,90), Sabzi Chicken (16,50), Scampi Tandoori (17,90), Mango Lassi (4), Mango Cream (4,90), Kingfisher Bier (3,90), Cobra Bier (3,90)

Naturtalent.

METRO Hannover
METRO Laatzen
METRO Gastro
Varenheide

3x in Ihrer Region: Hannover-Bornum Laatzen Hannover-Varenheide
Am Tönniesberg 16-18 Lüneburger Straße 1 Eckernstraße 2 A

METRO Deutschland GmbH
Metro-Straße 8 · 40235 Düsseldorf

Nur für Gewerbetreibende
Weitere Neuheiten unter: www.metro.de

METRO



IM PORTRAIT: FRANK NOLLER

Der Botschafter australischer Küche

Ein Lokal mit authentischer australischer Küche? Das gab es bis 2008 nicht in Hannover. Dann eröffnete das Outbax Spirit und war von Anfang an ein voller Erfolg. Der Mann hinter dem ambitionierten kulinarischen Projekt ist Frank Noller, der von 1990 bis 1993 ganz klassisch sein Handwerk als Koch bei der Gastwirtschaft Wichmann in Hannover gelernt hat.

Das Haus Wichmann zählte seinerzeit zu den echten Traditionslokalen in der Stadt. Es folgte die Selbstständigkeit mit einem Partyservice, später übernahm Frank Noller das Clubheim des Polzeisportvereins. 2003 reiste er erstmals nach Australien und war sofort begeistert von Land, Leuten und natürlich auch der dortigen Küche. So entstand die Idee, etwas dieser Art in Hannover anzubieten. 2008 und 2010 folgten weitere Reisen nach Down Under. Noller nutze diese Gelegenheit, packte seine Kochjacke mit ein, schaute den Köchen dort über die Schulter und lernte die landestypische Küche aus erster Hand kennen und lieben.

Zurück in Deutschland bot er dann erstmals im Clubheim australische Wochen an. Die Faszination von Speisen mit exotischem Fleisch wie Känguru, Strauß, Krokodil und anderen Dingen vom anderen Ende der Welt traf voll ins Schwarze. Bald kam die Idee auf, ein Lokal zu eröffnen, das sich gänzlich der australischen Küche widmen sollte. Nach langer Suche war die richtige Location gefunden, das Outbax Spirit eröffnete im März 2008 im Groß-Buchholzer Kirchweg 68. Seitdem können Gäste hier in stiler Atmosphäre Australien nicht nur schmecken, sondern auch erleben.

VON GEORG SCHRÖDER

STADTTEIL-SPEZIAL

Mit dem Blauen Faden durch die Calenberger Neustadt

Im Herzen Hannovers, eingerahmt von Leine, Ihme und dem Schnellen Graben, liegt die Calenberger Neustadt. Der Stadtteil stellte im 17. Jahrhundert die erste Erweiterung der Altstadt dar und kann heute auf eine entsprechend lange Geschichte zurückblicken. Mit Hilfe des Blauen Fadens, einer Verlängerung des deutlich bekannteren Roten Fadens, habe ich den etwas abseits liegenden Stadtteil mal genauer erkundet. Kleine, etwas unscheinbare Schilder führen mich zu den verschiedenen kulturellen und historischen Highlights.

VON AMREI GÜNTHER

In der Calenberger Neustadt begegnen mir einige Statuen, Denkmäler und Gebäude, an denen man zwar tagtäglich vorbeifährt, deren Hintergrund aber nur selten bekannt ist. Unübersehbar auf dem Mittelstreifen des vielbefahrenen Leibnizufers steht zum Beispiel der Duvebrunnen. Das 1916 geschaffene Bauwerk wurde dort in den Fünfzigern aufgestellt und bildet den Startpunkt des Blauen Fadens. Einmal über die Ampel und schon komme ich direkt zu den nächsten Punkten des Stadtrundgangs. In unmittelbarer Nachbarschaft zueinander bilden das ehemalige Regierungsgebäude von Hannover und heutige Umweltministerium, das Hauptstaatsarchiv und die Neustädter Hof- und Stadtkirche St. Johannis einen beeindruckenden Anblick.

Unmittelbar hinter der Kirche beginnt die Calenberger Straße. Wenn Sie hier der Hunger und Durst einholt, sind Sie auf jeden Fall auf der sicheren Seite. Die Straße ist rechts und links gesäumt von einem vielfältigen ku-

linarischen Angebot. Egal ob italienisch, asiatisch oder vegan – hier findet jeder etwas. Wenn die Lust auf etwas Süßes ereilt, sollte zudem mal im Pfannkuchen Haus oder auch in Julians Eismannufaktur „Birne und Beere“ vorbeischauchen. Der Besitzer Julian Rakowski stellt hier sein eigenes regional und saisonal angepasstes Eis her. Das schmeckt garantiert auch im Winter.

So gestärkt kann es direkt weitergehen mit dem „blauen“ Stadtrundgang. Vorbei an der St. Johannis-Kirche gelange ich nach ein paar Minuten zur Propsteikirche St. Clemens. Das Gebäude gehört zu den wenigen barocken Großbauten, die heute noch in Hannover stehen. Auf dem Rückweg durch die Rote Reihe kann es einen dann schon ein bisschen gruseln, schließlich hat in dieser Straße einst der Serienmörder Haarmann gewohnt.

Am Archiv vorbei über die große Lavesallee bildet die Waterloosäule auch aus einiger Entfernung einen imposanten Anblick.



Propsteikirche St. Clemens

Um nun aber auch wirklich der gesamten Calenberger Neustadt einen Besuch abgestattet zu haben, mache ich vom Waterloo Biergarten aus noch einen letzten Abstecher vorbei an der Polizeidirektion und der Leibnizbibliothek bis hin zur Heinz-von-Heiden-Arena. Das Niedersachs-

enstadion bildet die südliche Grenze der Calenberger Neustadt und ist das Ende meiner kleinen, aber sehr empfehlenswerten Tour: Mit dem Blauen Faden lässt sich die Calenberger Neustadt nicht nur kulturell und historisch erkunden, sondern auch kulinarisch.

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

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

Zuhause sicher
Vom LKA Niedersachsen gelisteter Betrieb!

WEDEVINI

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



1 Boca Chica

Einmal die Karibik besuchen und nichts tun, außer am Strand liegen und Cocktails schlürfen. Wer sich diesen Traum gerade nicht erfüllen kann, kann zumindest ins Boca Chica gehen. Das Restaurant sorgt mit exotischen Speisen und leckeren Cocktails für sommerliches Urlaubsfeeling. Die Gerichte mit Einflüssen aus Spanien, Afrika und der Dominikanischen Republik überraschen die Geschmacksnerven mit neuen Eindrücken.

Oeltzenstraße 12

Einkehren. Morgens bietet die umfangreiche Frühstückskarte alles, was das Herz begehrt, und auch über den Rest des Tages wird sowohl für den kleinen, als auch für den großen Hunger alles geboten. Verschiedene Kaffeespezialitäten und eine große Auswahl an Tees und Säften sorgen dafür, dass auch der Durst gestillt wird.

Königsworther Straße 39

7 Damaskus

Syrisches Restaurant
Goetheplatz 5



2 Alborz

Persische und iranische Küche
Goethestraße 22

8 Sushi Bar Gim

Japanisches Restaurant
Goethestraße 48

3 Little Cortile

Pastarestaurant und Bar
Goethestraße 22

9 Theater an der Glocksee

Jugendzentrum und Theater
Glockseestraße 35

4 Herzblut

Kneipe
Königsworther Straße 32

10 Pamir

Afghanische Küche
Rückertstraße 17

5 Safrans Bar

Vielseitiges Cocktailangebot
Königsworther Straße 32

11 Sugar Sisters

Waffeln und Süßes
Calenberger Esplanade 1



6 Café Safran

Seit über 35 Jahren ist das Café Safran ein Teil von Hannovers Ausgehkultur. Genau wie das Gewürz Safran besitzt auch das Café eine einzigartige Note. Egal ob morgens, mittags oder abends – das Café lädt für jeden Zeitpunkt und Anlass zum gemütlichen

12 Francesca & Fratelli

Pizzamanufaktur
Calenberger Esplanade 1

13 Sera

Kneipe
Calenberger Straße 49



Foto: Privat

14 Julians Eismanufaktur Birne & Beere

Seit Mai 2021 stellt Julian Rakowski in seinem Ladenlokal sein eigenes Eis her, das er hier und auch mit seinem Eisfahrrad an verschiedenen Plätzen in Hannover verkauft. Es gibt acht saisonale und regionale Sorten (fünfmal Milcheis, zweimal vegane Frucht, ein Joghurteis), zum Beispiel Sahne-Karamell, Eierlikör oder Windbeutel-Himbeer. Im Herbst bietet Julian Rakowski auch wieder seine beliebten Eiskurse bei „Birne & Beere“ an.
Calenberger Straße 43-45

Und wer keinen großen Hunger hat, kann sich an den vielfältigen Kaffeespezialitäten erfreuen.
Calenberger Straße 23

20 Baker Street

Bäckerei
Calenberger Straße 14

21 Beckmanns Weinhaus

Ende der Siebziger wurde Beckmanns Weinhaus von Konrad Beckmann eröffnet. Über die Jahre wurde das kulinarische Angebot immer wieder erweitert, mittlerweile wird der Familienbe-

trieb vom Schwiegersohn Philip Beckmann geführt. In Beckmanns Weinhaus werden Klassiker der italienischen Küche mit saisonalen Zutaten gekocht.
Calenberger Straße 12

22 Tee-Blatt

Vielseitiges Teeangebot
Calenberger Straße 15

23 Vegan Village

Das Vegan Village ist aus zweierlei Hinsicht ein besonderes Restaurant. Zum einen ist die Küche, wie der Name schon ver-

rät, komplett vegan. Zum anderen basiert alles auf freiwilliger Spendenbasis. Für einen Mindestbetrag von 7,50 Euro können Sie alles essen, was Sie wollen und selber entscheiden, wie viel Sie noch oben drauf zahlen möchten. Das Vegan Village setzt bei seinen Gerichten auf frische Zutaten und verzichtet auf jegliche Form von Geschmacksverstärkern. Gesünder geht's kaum!
Calenberger Straße 11

15 Asian Tiger Bistro

Asiatische Küche
Calenberger Straße 28

16 La Favola

Italienisches Restaurant
Calenberger Straße 24

17 Pfannkuchen Haus

Lust auf etwas Süßes? Oder soll's doch lieber etwas Pikantes sein? Egal, nach was es gelüftet, das Pfannkuchenhaus in der Calenberger Straße bietet etwas für jeden Geschmack. In gemütlicher Brauhausatmosphäre lässt es sich zu erschwinglichen Preisen so richtig gut schlemmen. Auch für Fleischliebhaber ist gesorgt: Hier gibt es nicht nur Pfannkuchen, sondern auch saftige Steaks vom Grill.

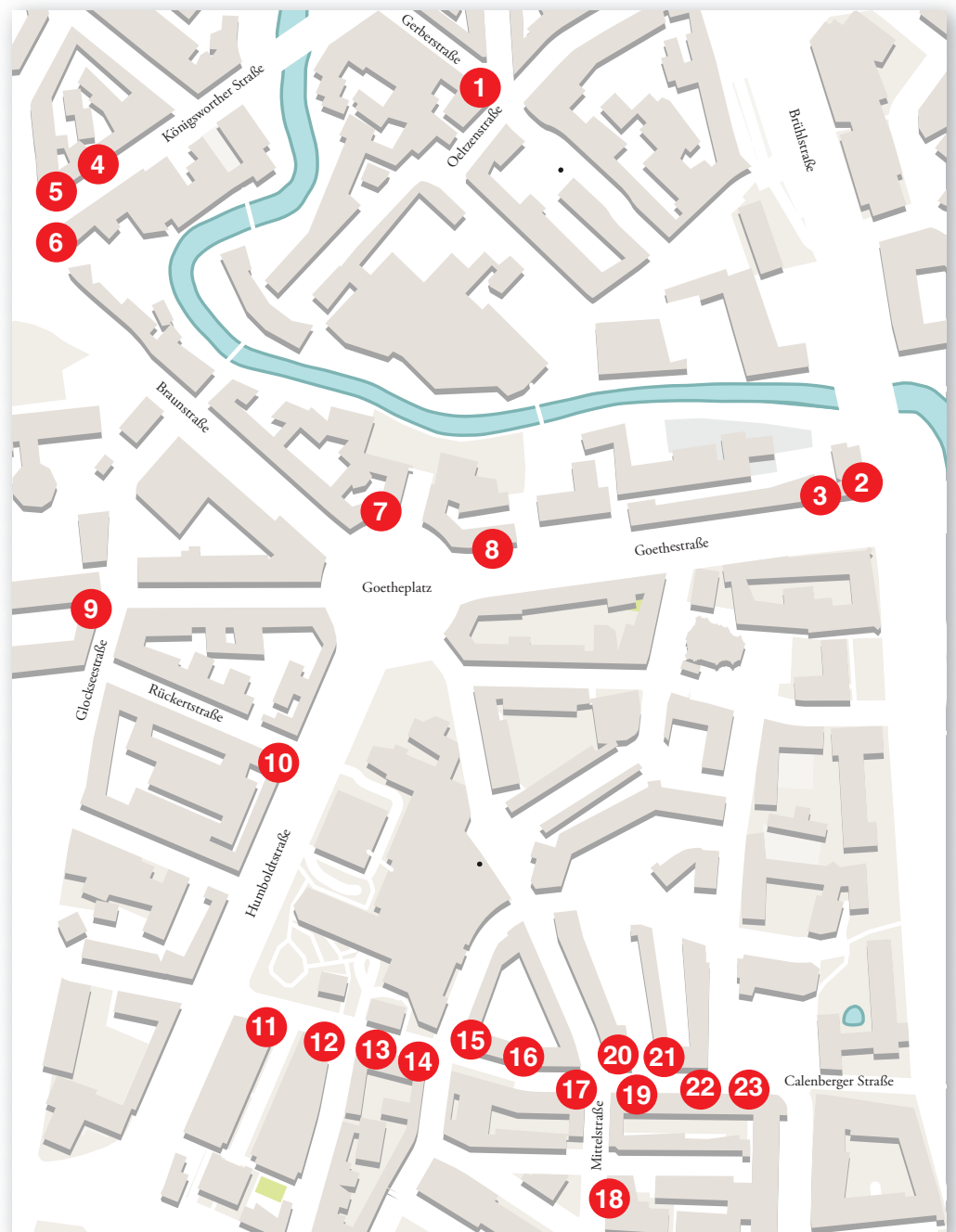
Calenberger Straße 27

18 Vida

Spanisches Restaurant
Mittelstraße 11

19 Caffè Casa

Täglich wechselnde Nudelgerichte, Pizzen und Panini lassen mitten in Hannover einen Hauch von Italien aufleben. Seit 18 Jahren verwöhnt das italienische Bistro mit rustikalem Flair seine Gäste und bietet jeden Tag frische und selbstgemachte Speisen.



IMPRESSUM

HANNOVERGEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBERSTROETMANN VERLAG
UND AGENTUR GMBH,
GESCHÄFTSFÜHRER:
BJÖRN FRANZ, GÜNTER EVERT**CHEFREDAKTION**

BJÖRN FRANZ (V.I.S.D.P.)

REDAKTIONJENS BIELKE, CHRISTIAN
BOLTE, JULIA BRAUN,
PATRICIA CHADDE, MIRJANA
CVJETKOVIC, CHRISTOPH
DANNOWSKI, AMREI GÜNTHER,
CLARA GÜNTHER, ISABELLE
HERBERG, GEORG SCHRÖDER,
SABINE STROBEL, TOBIAS WELZ**GRAFIK**RAINER BRAUM,
MICHAEL SCHLETTE**TITELFOTO**

KARSTEN DAVIDEIT

FOTOSKARSTEN DAVIDEIT,
CLARA GÜNTHER, RAMIN
FARIDI, ARCHIV HAZ/NP**HINWEIS**NAMENTLICH
GEKENNZEICHNETE BEITRÄGE
GEBEN DIE MEINUNG
DER AUTOREN WIEDER - NICHT
ABER UNBEDINGT DIE DES
VERLAGS. ALLE ANGABEN OHNE
GEWÄHR. NACHDRUCK VON BEI-
TRÄGEN - AUCH AUSZUGSWEISE
- NUR MIT SCHRIFTLICHERGENEHMIGUNG DES HERAUS-
GEBERS.
ALLE URHEBERRECHTE LIEGEN
BEIM VERLAG**ANZEIGEN**JENS BIELKE,
BERND GATTERMANN,
ROSARIO GROSSO,
ANDREAS HEINEKE,
GEORG SCHRÖDER**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

42 GmbH.....	Titelseite & 6
Agorino.....	51
Aspria.....	15
Bildungsverein.....	18
Brasserie Rendezvous.....	23
Café Safran.....	20
Central Hotel Kaiserhof.....	29
Cocino GmbH.....	38
Eliniko.....	52
ESMS GmbH.....	22 & 24
Gastro Summit.....	19
Gastro Trends Hannover.....	27
Goos Gastro GmbH.....	21

Gosch Sylt Hannover.....	14
Knoke.....	47
Kokenhof.....	31
La Forchetta.....	27
Laporte.....	26
May KG.....	5
Metro.....	45
Outbox Spirit.....	4
Rembetiko.....	2
Rossgoschen.....	25
Schauspielhannover.....	16
Silvesterparty im HCC.....	30
Staatsoper.....	17
Ständige Vertretung.....	3
Taj Mahal.....	28
Wedevini.....	47
Zum Steinofen.....	50

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

Zum Steinofen

Pizza | Pasta | Antipasti

Benvenuti in der ersten Bio-Pizzeria der Region!

100 % Bio-Pizza-Teig

- keine Geschmacksverstärker
- ohne Zusatzstoffe
- auch schockgefroren für Zuhause

NEU: Pizza Futura

- acht (!) unterschiedlich belegte Pizzastücke
- römischer Teig aus Bio-Mehrkornmehl
- 48 Stunden Teigführung

Alle Pizzen im Steinofen gebacken.

Viele vegetarische und vegane Varianten.

Auch Pasta, Salate und Antipasti im Angebot.



Zum Steinofen
Zum Sportpark 1 · 31867 Lauenau
Tel.: (0 50 43) 978 80 12
www.zumsteinofen-lauenau.de

agorino

Entspannen Geniessen Leben



*Mediterrane Köstlichkeiten
mit italienischen Wurzeln
mitten in Kleefeld*

Küche täglich 1200 - 1430 Uhr
1730 - 2200 Uhr
www.agorino.de

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

Elinika

Entspannen : Genießen : Leben

Unser Ziel ist
Ihr Lieblingsrestaurant zu sein!
Mit raffinierten griechischen Gerichten und
mediterranen Köstlichkeiten



Marienstr. 104
30171 Hannover
Telefon 0511/ 81 76 00
reservierung@eliniko.de
www.eliniko.de

Küche täglich 1200 - 1430 Uhr
und 1730 - 2300 Uhr
Samstag Mittag geschlossen