

Hannoversche Allgemeine 

Neue Presse 

DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

SOMMER 2023

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION



MODERNE LANDKÜCHE
Sommerteller

ESSEN WIE BEI FREUNDEN
Griechische Küche

STADTTEIL-SPEZIAL
Kleefeld kulinarisch

WIR HABEN PROBIERT
Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Liebe Leserinnen und Leser,

endlich ist es wieder soweit. Die Tage werden länger, die Sonne entwickelt mehr Kraft – und die daraus resultierenden höheren Temperaturen machen es auch möglich, ohne dicke Jacke längere Zeit an der frischen Luft zu verweilen. Bei Sonnenliebhabern wie mir hebt das gleich spürbar die Stimmung. Da passt es doch prima, dass wir uns für die aktuelle Ausgabe von „HANNOVER GEHT AUS!“, dem großen Gastromagazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse, unter anderem nach den schönsten Freiluftplätzen in der Region

umgeschaut haben. Dabei verraten die Mitglieder der Redaktion, in welchen Biergärten man sie antreffen kann. Und wir geben Tipps, was auf gar keinen Fall für ein ordentliches Picknick in der freien Natur fehlen darf.

Einen Schwerpunkt in der aktuellen Ausgabe, die Sie gerade in den Händen halten oder auf dem Bildschirm Ihres mobilen Endgerätes lesen, bildet diesmal die griechische Küche. Unser Autor Sören Stegner, der regelmäßig in sein erklärtes Lieblings-Urlandsland reist, hat sich auf die Suche nach Antworten auf die Frage gemacht, warum sich die Speisen in griechischen Restaurants bei uns oft so sehr von der heimischen Küche der Griechen unterscheiden. Und er ist dem Trend nachgegangen, dass immer mehr griechische Gastronomen genau das ändern wollen.

Aber natürlich stecken noch viel mehr spannende Geschichten rund um die hannoversche Gastronomie im neuen „HANNOVER GEHT AUS!“. So haben drei Spitzenköche, die Anfang März mit ihren Landgasthäusern zu den Hauptdarstellern bei unserer großen Gastro-Gala – der „Nacht der Gastronomie“ – gehörten, auf den „Sommertellern“ gemeinsam ein tolles Menü für die warme Jahreszeit zusammengestellt. Unsere Redaktion ist wieder in der Region Hannover unterwegs gewesen, um Restaurant-Empfehlungen für Sie zu finden und in Jaime Guzmán eine der charismatischsten Persönlichkeiten der Szene zu porträtieren. Im Stadtteil-Spezial hat sich unsere Autorin Amrei Günther diesmal zudem rund um den Kantplatz in Kleefeld umgeschaut – und eine bemerkenswerte kulinarische Vielfalt vorgefunden.

Komplettiert wird das neue „HANNOVER GEHT AUS!“ natürlich wieder durch viele Neuigkeiten und Geschichten aus der Gastronomie unserer Heimatstadt. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen – und wir sehen uns dann sicherlich auf einem der vielen schönen Sonnenplätze in unserer tollen Gastro-Szene in und um Hannover!

Björn Franz

Björn Franz



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
10,80 €**

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	58

TITELTHEMEN

Rossini Emporio Italienische Feinkost und Esskultur	6
Das HANNOVER GEHT AUS!-Sommer-Menü Moderne Landküche	7
Mehr Experimente bitte! Griechische Küche in Deutschland	38
Nacht der Gastronomie 2023 So wurde in der Alten Druckerei gefeiert	44
Personen-Feature Jaime Guzmán	54
Stadtteil-Spezial Rund um den Kantplatz	55

GASTRO MAGAZIN

Tropeano Di-Vino „Touch of India“	14
National Competition of Young Chefs Karrierebooster für den Küchen-Nachwuchs	16
happi by Henssler Sushi und Bowls mit TV-Glamour	17
Die Schmiede Zapfenstreich direkt am Tisch	18
Vibes & Wein Wein und Musik im Mister Q	19
Pâtisserie Elysée 20 Jahre Feingebäck	20
Bierfest Die Welt der Biere in Hannover	22
993 Größer, besser, schöner	23
Nicezeit Gutes Eis für den Sommer	24
Sterne und Awards Auszeichnungen für Hannovers Gastronomen	26
Leibniz56 Endlich Wiedereröffnung	27



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



Griechische Küche in Deutschland ist das Thema unserer Titelgeschichte

Opernplatz Köstlichkeiten unter freiem Himmel	28
The Harp Zehn Jahre Spitzen-Burger	29
GlüxxEck Wohlfühlort mit Spielecke	30
Was Nun? Die Kultkneipe ist wieder offen	31
Entspannen im Freien Biergartentipps der Redaktion	32
Jetzt aber raus! Alles rund ums Picknick	36

BESPRECHUNGEN

L' AperitiVino Weinschätze in der Südstadt	47
Frisch-Haus Wie an der See	48
El Cortijo Spanische Herzlichkeit	49
The Wild Duck Spitzenküche an der Podbi	50
Trattoria Pasta e Vino Italienische Kochkunst in Großburgwedel	51
Trocadero Vielfalt für den Gaumen	52

OutbaX Spirit

Australian Bar & Restaurant

Hier is(s)t Australien!



Probiere einzigartige Burger
mit Känguru, Strauß, Krokodil,
Rind uvm., natürlich auch
vegetarische und glutenfreie



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

GILDE RADLER – JETZT AUCH ALKOHOLFREI

NEU



www.gilde-brauerei.com



ROSSINI EMPORIO

Das echte Italien auf dem Teller

Die italienische Küche ist in Deutschland sehr beliebt. Wer sich dafür mit authentischen und einfach guten Lebensmitteln eindecken möchte, kommt nicht um das Angebot von Sauro Mariotti herum.

Es dauert nicht einmal eine Minute, bis man feststellt, dass dieser Mann eine enorme Leidenschaft für Lebensmittel hat. „Ich verkaufe hier nur das, was ich auch selber essen würde“, betont Geschäftsführer und Nudel-Liebhaber Sauro Mariotti. „Ich bin kein großer Fleischesser, ich brauche Kohlenhydrate – Nudeln und gutes Brot“, gesteht er und berichtet, wie er im Süden Italiens, auf einem Hochplateau in der Region Basilikata, das Getreide gefunden hat, das über die nötige Qualität für seine Nudeln verfügt: „Es handelt sich um ein echtes Urkorn. Es hat sich über die Jahrtausende selber entwickelt, ist nie mit Gentechnik in Kontakt gekommen und garantiert frei von Toxinen.“

Die Produktion der Rossini-Nudeln findet ganz transparent statt: Hinter einer großen Fensterscheibe erfolgt an den Maschinen mit großer Sorgfalt die Verarbeitung der Zutaten. Die fertigen Produkte, zum Beispiel Tortellini gefüllt mit Bärlauch, landen dann direkt in den großen Gefriertruhen, die nur ein paar Meter von der Produktions-

stätte entfernt stehen. Die Kunden können die Nudeln dann direkt in den Einkaufswagen legen. Schneller kommt man in Hannover wohl kaum an so frische Pasta!

40 Jahre gastronomische Erfahrung hat Sauro Mariotti bereits gesammelt und sich schon drüh darum bemüht, dass in Deutschland unbekannte Produkte und Zutaten aus seiner Heimat verfügbar wurden. Schon 1987 suchte er das Gespräch mit italienischen Winzern und sagte ihnen, was seine Kundschaft für einen Geschmack hat. Ein Ergebnis dieser Zusammenarbeit ist der Rotwein La Luna e I Falo, der ein Highlight für jedes italienische Lokal darstellt. Auch ein Wein wie der Primitivo di Manduria war vor Mariottis Einsatz in Deutschland weitgehend unbekannt. Oft genug greifen Restaurants daher auch für die komplette Weinkarte auf das Sortiment und die Beratung des Rossini zurück.

Bei der Auswahl seiner Fleischlieferanten legt das Rossini ebenfalls hohe Maßstäbe an:

Das Familienunternehmen Maдео züchtet das aus Kalabrien stammende Schwarze Schwein oder Suino Nero, sorgt so für den Erhalt dieser alten Rasse und wird regelmäßig für seine vorbildliche Tierhaltung prämiert. Ein weiteres Highlight im Sortiment ist das Fleisch von den Fassona-Rindern, das wegen seines besonders feinen Geschmacks vor allem für seine Verwendung als Tatar berühmt ist. Wer es ausgefallener mag, der findet auch frische Kapaune oder Perlhühner in den Kühltruhen des Rossini.

Die Leidenschaft für die italienische Esskultur wurde Mariotti in die Wiege gelegt: Seine Eltern hatten ein Hotel in seiner Heimatstadt Pesaro, und seine Mutter war berühmt für ihre Küche. Das Essen war mehr als nur Nahrungsaufnahme. Das Soziale, das Zusammenkommen und das Gespräch über den Alltag gehören heute wie damals untrennbar mit dazu. Aber dafür muss natürlich die Qualität der Produkte stimmen: Dass er in seiner neuen Heimat mittlerweile die Rolle eines Botschafters für die italienische Esskultur übernom-

men hat, scheint dem 65-Jährigen ganz gut zu gefallen – bei einer Führung durch das Rossini schwärmt er von den Produkten und kann zu fast allen eine kleine Geschichte erzählen, denn bei Einkauf und Produktauswahl spielt für ihn der direkte Draht zum Erzeuger eine große Rolle. Die Atmosphäre im Rossini wirkt familiär – und das ist kein Zufall: Dem Geschäftsführer stehen seine Frau Nella sowie sein Sohn Mauro zur Seite. Und auch die vielen guten Mitarbeiter, die zum Teil bereits seit Jahren an Bord sind, sind ein wichtiger Bestandteil der Rossini-Familie. Ob Käse, Spirituosen, Olivenöl, Kaffee, süßes Gebäck – in seinem Geschäft finden Freunde der italienischen Esskultur alles, was sie brauchen. Egal, ob sie als Privatperson oder Gastronom kommen. *cb*

Rossini
EMPORIO

Rossini Emporio, Ricklingen,
Mercedesstr. 3, 30453 Hannover,
www.rossini-gmbh.de

SOMMER.MENÜ

Ein Hoch auf das Handwerk!

Bei der „Nacht der Gastronomie“ sind die drei besten Gasthäuser in der Region Hannover um den Preis der Jury ins Rennen gegangen. Für HANNOVER GEHT AUS! haben ihre Küchenchefs jetzt ein einzigartiges Sommer-Menü gezaubert!

VON KATJA EGGER

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Das Restaurant Heinrichs in Isernhagen und die Gasthäuser Lege in Burgwedel und Müller in Barsinghausen haben eines gemeinsam: Sie halten in Zeiten von Convenience Food und Systemgastronomie das Handwerk und die Ausbildung hoch. Höchste Qualität, frische Produkte aus der Region und gute Gastlichkeit werden bei ihnen großgeschrieben. Die Jury für die „Nacht der Gastronomie“ hat die drei Lokale auf dem Lande getestet. Am Ende setzte sich unter den Nominierten das Gasthaus Lege durch.

Von den exzellenten Kochkünsten der drei Küchenchefs können auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, sich nun überzeugen. Denn extra für uns haben die Köche ein wunderbares Sommer-Menü vorbereitet, das geschmacklich auf allerhöchstem Niveau und optisch eine echte Augenweide ist.

HANNOVER GEHT AUS! präsentiert Ihnen die Sommerteller als Vorspeise, Hauptgang und Dessert: Im Restaurant Heinrichs verwöhnt uns Jan Rudloff zum Auftakt mit einem delikaten Spargelsalat. Hinrich Schulze bringt im Gasthaus Lege als Hauptgang köstliche Perlhuhnbrust auf den Tisch. Und Rolf und Frank Müller überraschen in ihrem Gasthaus zum Abschluss mit himmlischen Variationen rund um die Erdbeere. Natürlich haben die Spitzenköche zu ihren Gerichten auch die Empfehlungen für die passenden Weine parat.

Kleiner Tipp von uns: Genießen Sie die Gerichte gern im Grünen. Denn alle drei Lokale punkten obendrein mit idyllischem Garten-Ambiente und Blick auf Pferdekoppeln oder den Deister. So macht der Sommer doch erst richtig Spaß!

RESTAURANT HEINRICHS

Jan Rudloff

Isernhagen, Hauptstraße 1

Tel. (0 51 39) 8 73 10

www.restaurant-heinrichs.de

GASTHAUS LEGE

Hinrich Schulze

Burgwedel OT Thönse, Engenser Straße 2

Tel. (0 51 39) 82 33

www.gasthaus-lege.de

GASTHAUS MÜLLER

Rolf und Frank Müller

Barsinghausen OT Göxe, Golterner Straße 2

Tel. (0 51 08) 21 63

www.gasthausmueller.de

RESTAURANT HEINRICHS

Ein Gedicht für den Gaumen

TELLER

Den Auftakt unseres Sommermenüs bildet ein lauwarmer Spargelsalat von grünem und weißem Spargel. Die weißen Stangen des Edelgemüses kommen vom Hof Sürie im niedersächsischen Steimbke und sind eine Klasse für sich. Dazu darf's eine herrlich cremige Passionsfrucht-Vinaigrette mit Orangen-Aroma und hausgebeiztem Wildlachs sein. Ein Gedicht für den Gaumen!

WEIN

Fruchtig, kräftig und präzise: Zur Spargelvorspeise passt ein Sonnenberg Silvaner (2021) vom Weingut Max von Dungern in Marktbreit. Der junge Landwein aus der Region Franken punktet mit schönen Aromen von Marillen und Reineclauden, einer dezenten Säure und klasse Mineralität.

KOCH

Jan Rudloff setzt auf bodenständige Klassiker der deutschen Küche. Gekocht wird gern saisonal, regional und stets auf höchstem Qualitätsniveau. Seine Kochkunst verfeinerte der Sous-Chef nach der Ausbildung viele Jahre im Luxushotel Bareiss in Baiersbronn. 2009 ging's nach Hannover in „Die Insel“ von Norbert Schu. Im Jahr 2012 renovierte und modernisierte Rudloff mit Ehefrau Sabine das 1868 vom Großvater gebaute Haus in Isernhagen. Mit dem eigenen Restaurant setzt das Paar dort nun eine lange Familientradition fort.

RESTAURANT HEINRICHS

JAN RUDLOFF

ISERNHAGEN, HAUPTSTRASSE 1

TEL. (0 51 39) 8 73 10

www.restaurant-heinrichs.de





GASTHAUS LEGE

Geflügelter Genuss

TELLER

Beim Anblick des Hauptgerichtes läuft einem das Wasser schon im Munde zusammen. Zu wunderbar zarter Perlhuhnbrust und gefüllter Keule gibt es frisches Sommergemüse und Püree und Chips von der Roten Emmalie, der Kartoffel des Jahres 2018. Eine helle Perlhuhnrahmsoße und eine grüne Soße von Brennesseln aus dem eigenen Wald runden das geflügelte Gericht auch optisch ab und bringen verwendete Zutaten erneut ins Spiel. So geht Genuss!

WEIN

Eine weiche, komplexe Struktur, eine filigrane Frucht mit Aromen von Zitrone, Apfel und Aprikose – das verspricht der Wasserburger Chardonnay (2021) vom Weingut Schmidt am Bodensee. Mit seiner eleganten und nuancenreichen Note passt der edle Tropfen hervorragend zum Perlhuhn und macht mit seiner feinen Frische obendrein Lust auf den Sommer.

KOCH

Hinrich Schulze setzt auf frische, saisonale Zutaten aus der Region. Frei nach dem Motto „Gutes Essen entsteht aus guten Zutaten“ verwendet der Küchenchef ausschließlich hochwertige Produkte. Nach seiner Ausbildung im einstigen Parkhotel Welfenhof in Isernhagen kochte er lange in Süddeutschlands Sterne-Gastronomie, dann rief die Heimat. Sein Gasthaus in Thönse betreibt er mit Ehefrau Claudia seit nunmehr 29 Jahren.

GASTHAUS LEGE

HINRICH SCHULZE

BURGWEDEL OT THÖNSE, ENGENSER STRASSE 2

TEL. (0 51 39) 82 33

www.gasthaus-lege.de

GASTHAUS MÜLLER

Rund ums rote Früchtchen

TELLER

„Dütt & Datt von der Erdbeere“ – mit diesem bodenständigen Titel kommt das Dessert des diesjährigen Sommermenüs daher. In der Küche wurde dafür jedoch auf höchstem Niveau gezaubert: Die süßen Früchtchen gibt es als Crème brûlée im Knusperkörbchen, als Espuma im Karamellzylinder, als Mousse in der Mandelhippe auf gepfeffertem Erdbeersalat und als Pannacotta mit Schokohütchen. In der Tellermitte taucht die rote Beere als Sorbet auf Pistazienerde auf, als frisches Früchtchen krönt sie zudem die Spitze des himmlischen Desserts.

WEIN

Zum fruchtig-cremigen Nachtisch passt eine Rieslaner Auslese 2018 vom Weingut Juliusspital in Würzburg. Den edelsüßen Frankenwein zeichnen exotische Aromen von Orange, Sternfrucht und Maracuja gepaart mit leichten Honigtönen und ein animierendes Süße-Säure-Spiel mit viel Schmelz aus.

KÖCHE

Mit Rolf und Frank Müller stehen gut 64 Jahre geballte Küchenerfahrung hinter dem Herd. Die Brüder haben in der Vergangenheit in namhaften Restaurants und Hotels, wie im Maritim Hannover und Bad Homburg, im Interconti in London, im Regency Hyatt in Köln und bei Wichmann in Döhren gearbeitet. Das Gasthaus Müller führen sie mittlerweile in der elften Generation. Die eigene Kochkunst bezeichnet das Duo als „gehobene, deutsche Küche mit internationalen Einflüssen“.

GASTHAUS MÜLLER

ROLF UND FRANK MÜLLER

Barsinghausen OT Göxe, Goltener Straße 2

Tel. (0 51 08) 21 63

www.gasthausmueller.de



TROPEANO DI-VINO

„A Touch of India“ begeistert im Mai

Das Tropeano Di-Vino in Kirchrode ist weit über die Grenzen Hannovers bekannt für seine modernen Interpretationen der traditionellen italienischen Küche. Weinsommelier und Restaurantchef Biagio Tropeano und sein Team verstehen es meisterlich, alte Rezepte in einer zeitgemäßen Art zu präsentieren und legen dabei größten Wert auf Qualität und Authentizität. So entstehen einzigartige kulinarische Kreationen, die ihresgleichen suchen.

In der Woche vom 23. bis zum 28. Mai bekommen die Gäste des Restaurants die Gelegenheit, eine weitere, ganz neue Richtung traditioneller italienischer Küche zu erleben. Unter dem Motto „A Touch of India“ gibt es Gerichte auf der Karte, die ebenfalls geschichtlich in Italien verwurzelt sind und doch einen Hauch indisches Flair mitbringen werden. Biagio Tropeano: „Venedig war die Hauptstadt der Gewürze und das für mehrere Jahrhunderte. In alten Rezepten aus dem 13. und 14. Jahrhundert sind Speisen mit Curry und anderen indischen Gewürzen zu finden. Das versuche ich herauszuarbeiten und dabei noch einen Schritt weiterzugehen. Ich habe Gerichte kreiert, die italienisch sind, aber dann diesen Touch bekommen. Keine Crossover-Küche, es ist nur ein Hauch. Wir zeigen also, was die italienische Küche in Verbindung mit dieser bestimmten Richtung alles kann. Indien fasziniert mich. Zuerst mochte ich die indische Küche ehrlich gesagt nicht sonderlich, aber dann kam ich über



Sizilianische Rotgarnele auf Curry-Kartoffelcreme, mit Koriander, Chili und gratinierten Pistazien



Bringt Indien und Italien zusammen: Biagio Tropeano

Freunde in den Cinnamon Club in London. Dort machen sie das, was ich hier auch tue. Sie präsentieren die indische Küche modern, so wie ich die italienische modern hier im Tropeano Di-Vino präsentiere. Da kam mir die Idee, diese Verbindung zu schaffen. Ich bin jetzt schon begeistert, allein von dem Gedanken, denn beide Küchen sind sehr aromareich.“

Die Leidenschaft für gute Küche und erstklassige Produkte ist im Gespräch mit Biagio Tropeano genauso zu spüren wie sein Einsatz, um neue, kreative Ideen auf die Karte zu bringen. Alle Gerichte, die auf alten Rezepten beruhen, werden von ihm auf traditionelle Art persönlich zubereitet, im Team verkostet und dann gemeinsam mit dem Küchenteam modern interpretiert, bis sie schließlich auf der Karte des Restaurants auftauchen. Zu den fertigen kulinarischen Höhepunkten bietet der gut sortierte Weinkeller des Tropeano Di-Vino immer eine perfekte Weinbegleitung. Sommelier Biagio Tropeano berät seine Gäste dabei gern und mit dem gleichen Einsatz, der auch in jedem Gericht auf der Karte steckt. Wer sich vom 23. bis 28. Mai vom „Touch of India“ verzaubern lassen möchte, sollte sicherheitshalber einen Tisch reservieren. gss

Tropeano Di-Vino, Kirchrode,
Kleiner Hillen 4,
Tel.: 353 31 38,
www.restaurant-tropeano.de



FOTOS: SCHRÖDER, DAVIDEIT

SOMMER-VIBES AM MASCHSEE

Insel Beach Club startet in die Outdoor-Saison

Der Insel Beach Club am Südufer des Maschsees ist ein Ort der Entspannung und der Geselligkeit. Mit atemberaubender Aussicht und direktem Wasserzugang startet die außergewöhnliche Outdoor Location am 10. Mai in die neue Saison.

Im perfekten Zusammenspiel zwischen Tradition und Trend bietet der Insel Beach Club am Maschsee beste Voraussetzungen, den Sommer in Hannover in vollen Zügen zu genießen. Ob im Kreise der Familie, mit Kollegen oder Freunden, für ein romantisches Date zu zweit oder im Rahmen einer privaten Veranstaltung: Die etablierte Location am Rudolf-von-Bennigsen-Ufer ist immer einen Besuch wert.

Entspannter Genuss und kulinarische Specials warten auf der gemütlichen Terrasse und für jeden Geschmack ist etwas dabei. Hausgemachte Limonaden, ausgewählte Weine, Cocktails und mehr sorgen für die entsprechende Begleitung. Wer lieber direkt an den Strand möchte, kann aus der Beach Club Karte bestellen und die Speisen und Getränke mitnehmen.

Sonnenhungrige und Bade-Fans freuen sich im Außenbereich des Insel Beach Clubs nicht nur auf den erfrischenden Maschsee, weitläufige Sand- und Rasenflächen sowie bequeme Liegestühle und Strandkörbe, es stehen auch jede Menge Events auf dem Programm. So lässt sich der Feierabend z.B. bei der neuen After Work-Reihe ideal ausklingen – in schönster Kulisse und bester Gesellschaft.



Insel Beach Club

Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 81 | 30519 Hannover
Tel. (0511) 83 12 14 | inselbeachclub.de

DEIN PLACE TO BE
FÜR DEN SOMMER

BEACH | FOOD & DRINKS | EVENTS

inselbeachclub.de



INSEL BEACH CLUB
HANNOVER MASCHSEE

Der Karrierebooster für angehende Küchentalente

And the winner is...! Am 16. und 17. April wurde in der Puravia Trainings Akademie am Bahndamm 20-22 das Finale des erstmals ausgetragenen National Competition of Young Chefs veranstaltet. Der Wettbewerb der besten Nachwuchsköche Deutschlands wurde ausgetragen vom Regionalverband der Köche Niedersachsen und WorldSkills Germany, der Förderinitiative für berufliche Wettbewerbe. 40 Jungköche aus ganz Deutschland hatten sich angemeldet, und über 20 von ihnen kämpften sich durch die digitale Vorrunde, bevor die besten sieben im Finale gegeneinander antraten. Beim großen Finale galt es, für acht Personen

eine Hauptspeise mit Perlhuhn, rotem Spitzkohl und einer glutenhaltigen Beilage zu kochen. Über diese Pflichtkomponenten wurden die Teilnehmenden im Vorfeld informiert. Teil des Wettkampfs ist jedoch, dass 30 Prozent der Aufgabe bis zum Finale unbekannt waren. In diesem Fall standen die Finalisten vor der Herausforderung, dass zwei der acht Personen Kinder waren, für die aus den vorhandenen Zutaten ein Kindergericht gekocht werden musste. Am zweiten Finaltag musste ein Dessert mit Rhabarber und einem Schokoladendekor ohne Verwendung von Zucker zubereitet werden.

Bei der Siegerehrung im Dschungelpalast des Erlebnis-Zoo Hannover wurde der 22-jährige Foodmanagement-Student Lennart Zankl aus Lüneburg mit dem ersten Platz ausgezeichnet. Damit ist er als Teilnehmer der EuroSkills Danzig 2023, der Europameisterschaft der Berufe, im September gesetzt. Gemeinsam mit ihm trainieren werden auch der zweitplatzierte Peter Dsa aus Köln und der drittplatzierte Carlos Jacob aus Nohfelden. „Ich habe viel in den Wettkampf investiert und mich ausführlich vorbereitet. Mein Ausbildungsbetrieb hat mir auch viel geholfen. Ich freue mich jetzt einfach, dass ich gewonnen habe und dass sich die ganze Mühe

gelohnt hat“, war der Erstplatzierte nach der feierlichen Siegerehrung sichtlich erleichtert. Und Thorben Grünbau, WorldSkills Germany-Bundestrainer und Initiator des Wettbewerbs unterstreicht. „Heutzutage ist es für die Fachkräftesicherung enorm wichtig, jungen Menschen den Spaß am Beruf zu vermitteln und ihnen gleichzeitig das Gefühl zu geben, man arbeitet mit ihnen gemeinsam an ihren Stärken und Schwächen, steht ihnen mit Rat zur Seite. Mit dem Prinzip des ‘Lernens im Wettbewerb’ in der Form des National Competition for Young Chefs ermöglichen wir genau diese einzigartige fachliche und persönliche Weiterentwicklung der Jungköche.“ *jb*

Die besten Jungköche Deutschlands bei der Siegerehrung im Dschungelpalast



FOTO: RAMIN FARIDI

Bildungshunger?

HAPPI BY HENSSLER

Sushi mit Glamour-Faktor

Man kennt ihn aus dem Fernsehen, wo sich Steffen Henssler durch seine lockere und hanseatische Art angenehm von anderen TV-Köchen absetzt. Gemeinsam mit seinem Bruder Peter hatte Henssler bereits erfolgreich die Restaurantkette „Ahoi“ betrieben – jetzt wenden sich beide auch dem Sushi zu und haben mit „happi by Henssler“ bereits vier Niederlassungen eröffnet. Und auch Hannover gehört neben Bremen und Grömitz zu den Städten, die sich über einen „happi“ freuen dürfen. Anfang Mai war es so weit und in einem ehemaligen Pelzgeschäft an der Lister Meile eröffnete das Restaurant, das sofort durch seine abgefahrene Neon-Einrichtung auffällt.

Zweite Besonderheit ist die Karte im Baukastensystem. Los geht es mit einer sehr umfangreichen Liste mit Toppings, die von „Shrimp Deluxe“ (Shrimp Popcorn, Edamame, Guacamole, Trüffeln, rote Zwiebel, Kresse und Kimchi Sesam) bis zum veganen „Beans'n'Truffle“ (Bohnen Tempura, roter Hummus, Triyakisoße, Kresse, Schnittlauch und Sesam) reicht. Überschaubarer sind die zugehörigen „Bases“, die alle mit Sushireis daherkommen und



Im „happi“ gibt es kreative Sushi-Variationen und leckere Bowls



Die Köpfe hinter der Idee: Steffen und Peter Henssler

zum Teil im Teigmantel gebacken werden. Wer sein Essen lieber in der Schüssel isst, kann zu den Bowls greifen, die jeweils einen kleinen geschmacklichen Rundumschlag mit kreativen Zutatenkombinationen bieten. Neben einer interessanten Suppen-Auswahl (Miso, Shiitake oder mit Udon Nudeln) überrascht die große Auswahl an Gerichten, die speziell für Kinder zusammengestellt worden sind. Wenn der eigene Nachwuchs bisher am liebsten Pommes mit Ketchup mochte, dann gibt es im „happi“ eine gute Möglichkeit, ihn zu frischeren Gerichten mit viel Gemüse und Salat zu bekehren. Denn Bowls mit Shrimp Popcorn oder Chicken Teriyaki oder leckere Maki-Rollen können durchaus auch Kindern gut schmecken.

Wem für einen persönlichen Besuch im „happi“ die Zeit fehlt oder die asiatischen Leckereien lieber in den eigenen vier Wänden genießen möchte, der kann alle Gerichte auch bestellen. Ausgeliefert werden sie ganz zeitgemäß mit dem E-Bike. *cb*

happi by henssler, List,
Wedekindstraße 34,
Tel. (05 11) 97 82 77 01, www.happi.de

FOTO: PHILIPP RATHMER



Ihr guter Stern für die Region Hannover

HALM

Autohaus Halm GmbH
Robert-Bosch-Straße 1 · 30989 Gehrden
Göbelstraße 1 · 30890 Barsinghausen
www.mercedes-halm.de

DIE SCHMIEDE HANNOVER

Zapfenstreich direkt am Tisch



O'zapft is: Stephan und Matthias Digwa

In den Räumlichkeiten des ehemaligen Cuchillos in der Schmiedestraße 39 hat am 1. April Die Schmiede Hannover eröffnet. Die neuen Betreiber sind in der Region keine Unbekannten. Matthias Digwa (25) und sein Bruder Stephan (31) gehören zur Familie Digwa, die sehr erfolg-

reich den Gutshof Rethmar führt. Mit einem weiteren Geschäftspartner bieten sie in ihrem neuen Restaurant mit Eventcharakter moderne, deutsche Küche mit regionalen Produkten an. „Auf unserem Gutshof in Rethmar gibt es auch eine Schmiede, die dort gelebte Gastfreundschaft

möchten wir jetzt in Hannovers Altstadt transportieren“, erklärt Matthias. Der wichtigste Baustein dafür sei Regionalität. „Wir arbeiten mit der Fleischerei Gramann zusammen, alle Fleischwaren für unsere hochwertigen Gerichte kommen aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern.“ Auf der Speisekarte stehen aber auch Bowls, Burger und vegane Gerichte. Für ein auch digitales Gastro-Erlebnis entwickelte ihr Bruder Christoph (33) eine interaktive Speisekarte: „Dort binden wir auch Videos von den Erzeugern, aus der Küche oder von den Brauern ein – für ein digitales Storytelling“. Stichwort Bier: Acht Biersorten hat die Schmiede am Hahn, sieben Sorten aus der eigenen Gutshof-Brauerei „Das Freie“ und einmal Herrenhäuser. Der

Clou: An zwei Tischen in der oberen Etage können sich die Gäste ihr Bier selbst zapfen! Außerdem wurde oben am Treppenaufgang in einer Nische ein allgemeiner Zapfhahn installiert. „Auch dort können sich unsere Gäste mit einer eigenen Kundenkarte ihr Feierabendbier selbst zapfen“, verspricht Stephan. Geplant sind im oberen Veranstaltungsraum bald auch Live-Musik und Comedy-Abende. Studenten erhalten 15 % Rabatt auf Angebote der Speisekarte, bei Heimspielen von Hannover 96 gibt es vor dem Anpfiff Freibier für alle, die eine Eintrittskarte für das Spiel vorweisen können. *jb*

Die Schmiede Hannover,
Altstadt, Schmiedestr. 39,
Tel. (05 11) 90 12 39 00,
www.schmiede-hannover.de

FOTO: ARCHIV HAZ + NP



NICE TO EAT YOU.

LUNCH. DINNER. EVENTS.
**DA KÖNNEN SIE
VON AUSGEHEN.**

... IM SOMMER GERNE AUCH
AUF UNSERER TERRASSE

Albertz.

The German Eatery

im Schweizerhof, Hinüberstrasse 6, Hannover

TISCHRESERVIERUNG

☎ 0511 3495 253

Wein trifft im Mister Q auf Musik

Das Lebens- und Genussmittel Wein hat häufig den Ruf, dass man über einen ganz besonderen Gaumen verfügen muss, um die Aromen dieses Getränkes richtig wertschätzen zu können. Das muss aber nicht sein. Mit einer guten Einführung kann jeder Spaß an tollen Weinen haben. Eine Möglichkeit, sich endlich einmal an die Welt der Weine heranzutasten und zu schmecken, bietet die Veranstaltung „Vibes & Wein“ am 25. Mai im Mister Q.

Die Idee ist eigentlich ganz einfach: Zunächst werden Weine vorgestellt und die Anwesenden mit allen nötigen Infos zu den Tropfen versorgt. Anschließend gibt es Musik und man kann die Weine in lockerer Atmosphäre genießen. Den Expertenteil des



Abends übernimmt Louis Souto Méndez vom Weinhandel „Zwei in Zwanzig“ (www.zweinzwanzig.com). Gemeinsam mit seiner Frau Diana ist Louis schon seit Jahren vor allem in Spanien unterwegs, sucht die besten Weine

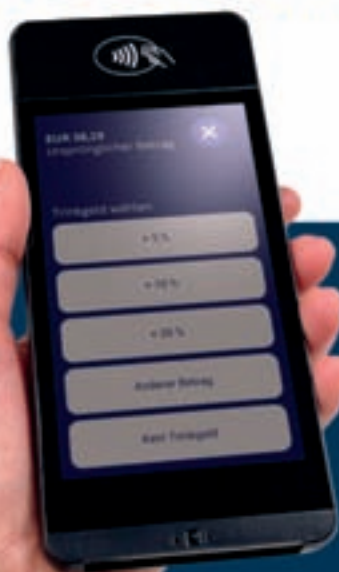
und nimmt Kontakt mit vielversprechenden Winzern auf. Diese Ausgabe von „Vibes & Wein“ steht ganz im Zeichen von Weinen, die in den Frühling passen. Dazu werden Häppchen und passende Snacks serviert. Nach

etwa eineinhalb Stunden Weinvorstellung wird es dann musikalisch: DJ Quiche Sánchez übernimmt die Beschallung der Gäste und liefert noch bis 22 Uhr entspannende Lounge-Musik, zu der die vorgestellten Weine verkostet werden können – eine gute Gelegenheit, um den Tag nach Feierabend entspannt ausklingen zu lassen.

„Vibes & Wein“ kostet an der Abendkasse 24,40 Euro. Wer die Karten im Onlineshop von „Zwei in Zwanzig“ oder direkt vor Ort im Mister Q erwirbt, der zahlt zwei Euro weniger. *cb*

Mister Q, Mitte,
Raschplatz 5,
Tel. (05 11) 8 66 49 20
www.misterq.de

Hannovers Gastgewerbe profitiert von 42 Payment



- Bestellen, Bezahlen + Trinkgeldfunktion
- Auf einem Gerät Aus einer Hand
- Für Gastronomie und Hotellerie

**Vom IT-Komplettanbieter 42 GmbH
Aus der Region, für die Region**

42-gmbh.de

PÂTISSERIE ELYSÉE

20 Jahre süße Leidenschaft

Die erfolgreiche Geschichte der Pâtisserie Elysée begann 2002 in Sarstedt, als sich Christina Hochheuser, damals Marketingleiterin bei der Firma Most Coniserie und der Maître Pâtissier Serge Maranzana kennenlernten. Seinerzeit sollten sie gemeinsam ein Vermarktungskonzept für fran-

zösische Feinbackwaren im Süßwarenfachhandel entwickeln. Dazu kam es aber dann wegen der Insolvenz der Most Coniserie leider nicht mehr, und so entstand die Idee, gemeinsam etwas in Eigenregie auf die Beine zu stellen.

Geeignete Räumlichkeiten wurden dann über eine Zeitungsanzeige am Vahrenheider Markt gefunden und bereits ab Februar 2003 begannen die beiden Jungunternehmer mit der Belieferung der ersten Kunden - darunter auch das Andor Plaza Hotel und das Maritim Airport Hotel. Am 7. April 2003 wurde am Produktionsstandort Vahrenheider Markt das erste Café eröffnet und die original französischen Feinbackwaren wie Croissants, Macarons, Petits Fours, Pralinés, kleine Tartes und vieles mehr begeistern fortan auch die private Kundschaft. Heute gibt es bereits vier Cafés der Pâtisserie Elysée in Hannover, und das Unternehmen beschäftigt rund 40 Mitarbeiter, die 365 Tage lang, rund um die Uhr feinste französische Backwaren produzieren. Ein Hauptgrund des Erfolges ist sicher der firmeneigene Slogan „Qualité est priorité“ der hier immer im Vordergrund steht. Es werden nur reine und hochwertige Zutaten verwendet und die original französischen Rezepte, leidenschaftliches Handwerk und viel Liebe zum Detail tun ihr Übriges, um der Kundschaft nur beste Produkte zu bieten. Jedes

einzelne Gebäck wird von Hand geformt und dekoriert, und es wird sich die nötige Zeit genommen, um optimale Ergebnisse zu erzielen. So bekommt der Teig zum Beispiel die nötigen Ruhezeiten, um auch sein volles Aroma zu entfalten und eine perfekte Konsistenz für die Weiterverarbeitung zu erreichen. Das Tournieren des Teiges - also das Ausrollen und gleichzeitige Einarbeiten von Butter - ist eine Kunst, der in der Pâtisserie Elysée besondere Aufmerksamkeit gewidmet wird. Für ein ideales Ergebnis wird der Croissant-Teig dreifach, Blätterteige sogar sechsfach touriert. Der Erfolg des Konzeptes spricht für sich, und dabei haben sich Christina Hochheuser und Chef Pâtissier Serge Maranzana über die Jahre ihre Begeisterung für die süßen Dinge des Lebens erhalten und wollen sogar weiter expandieren. So erfolgreich kann die süße Leidenschaft für französisches Gebäck aussehen. gss

Pâtisserie Elysée, Vahrenheide, Nordstadt, Kirchrode, Mitte, www.patisserie-elysee.de



FOTO: SCHRÖDER

DER PERFEKTE ABEND!

Traumhaftes Ambiente



Exzellente Küche



Faszinierende Shows



Show & Menü jetzt buchen!

GOP. Variété-Theater
Hannover

variete.de

TEICHHÛS

Aus Liebe zum Spargel

Die Monate Mai und Juni stehen im Teichhûs ganz im Zeichen des niedersächsischen Edelgemüses.

Das Teichhûs in Wülfel verwöhnt inmitten der Natur der Wilkenburger Teiche ganzjährig mit saisonalen Leckereien und einer ebenso bodenständigen wie anspruchsvollen deutschen Küche. Heiße Suppe und kalte Klassiker, knackige Salate und knusprige Schnitzel – die Bandbreite der Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Viele Gerichte sind selbst entwickelt, andere gehören zu den Lieblingsrezepten der Inhabergefamilie. Dafür sind Oma Renates Rouladen das beste Beispiel.

Aus frischen, hochwertigen Zutaten bereitet das Küchenteam von Maximilian Schröer, selbst ausgebildeter Koch, alle Speisen eigenhändig zu. Vom Dressing bis zum Kuchen, vom Fond bis zum Dessert behalten die Mitarbeitenden alles selbst in der Hand, auch den Verzicht auf Zusatzstoffe für ehrlichen, authentischen Geschmack. Fast alle Zutaten stammen von regionalen Produzenten. Bio-Qualität, kurze Wege, nachhaltige Produktion und Tierwohl stehen dabei ganz oben auf der Agenda.

Voraussichtlich bis Ende Juni – so lange, wie die frisch gestochenen Stangen vom Spargelbauer Carsten Lahmann aus Otze zu haben sind – darf im Teichhûs geschwelgt werden, ganz klassisch mit Schinken, neuen Kartoffeln vom Biohof Harke und zerlassener Butter. Knusprig panierte Schnitzel und fein abgestimmte Sauce Hollandaise sind ebenfalls gefragte Begleiter.

Der gemütliche Speisesaal und die überdachte Terrasse sind barrierefrei zugänglich und bieten Wohlfühl-Atmosphäre bei jedem Wetter. Reservierungen sind sowohl online über die jüngst modernisierte Website, als auch telefonisch möglich.

Mit den seit Saisonbeginn erweiterten Öffnungszeiten bietet das Teichhûs nun an jedem Tag der Woche durchgehend warme Küche. Von Montag bis Donnerstag ist von 12-22 Uhr geöffnet, freitags und samstags von 12-23 Uhr und sonntags von 11-22 Uhr.

Teichhûs, Wülfel, Wilkenburger Str. 32, Tel. 89 71 48 93, www.teichhues.de



Im Teichhûs kommt nur frisch gestochener Spargel aus der Region auf den Teller.




Teichhûs

NEUE ÖFFNUNGSZEITEN:		durchgehend Küche
Mo. – Do.	12 – 22 Uhr	bis 21 Uhr
Fr. – Sa.	12 – 23 Uhr	bis 22 Uhr
So.	11 – 22 Uhr	bis 21 Uhr

Wilkenburger Str. 32 | 30519 Hannover
0511 897 148 93 | info@teichhues.de
www.teichhues.de

BIERFEST HANNOVER

Alle Facetten des Bieres



Obwohl die Deutschen gar nicht die größten Biertrinker Europas sind (das sind noch immer die rüchtigen Tschechen), wird das Getränk im Ausland noch immer vor allem mit Deutschland in Verbindung gebracht. Dabei ist man hierzulande eher konservativ und bleibt seinem Pils, Kölsch, Hellem oder Weizen treu. Vor zehn Jahren machte sich Michael Solms, der wahrscheinlich Hannovers größter Bierexperte und -enthusiast ist, daran, die große Vielfalt des Getränkes Bier in den Mittelpunkt

eines Festes zu stellen: „Wir möchten Bier als Genussmittel und die Vielseitigkeit der Brauereien aus dem In- und Ausland zeigen.“

Vom 26.5. bis 28.5. (Pfingstsonntag) lässt das Bierfest in der hannoverschen Altstadt daher Biere in allen Farben über die Theken gehen. Klassisch goldenes Pilsener, verrückte Craft-Biere, fruchtig-hopfige IPAs oder gewagte Spezialitäten, die schon fast an Portweine oder Liköre erinnern? Das Bierfest macht es möglich, endlich einmal all die

verrückten Sorten zu probieren, vor denen der passionierte Biergenießer bisher immer zurückschreckte. Und weil Bier auf nüchternen Magen eine heikle Angelegenheit sein kann, wird an zahlreichen Ständen auch das nötige Essen angeboten. Ob Grillgut, Pizza oder spanische Spezialitäten: Kein Biertrinker muss Hunger leiden.

Aber das Bierfest wäre nicht das Bierfest, wenn es nicht auch ein Rahmenprogramm gäbe. Neben unterschiedlichen DJs ist für

jeden Tag um 19 Uhr auch der Auftritt einer Band an der Marktkirche geplant: Am Freitag spielt die Rockkantine, am Samstag die Irish-Folk-Gruppe Three More Pints und am Sonntag erwecken die Soul Pirates die legendären Blues Brothers wieder zum Leben.

cb

Bierfest, Altstadt
26.5. bis 28.5.
www.bierfeste-deutschland.de

FOTO: ARCHIV HAZ + NP



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**

993

Mehr Platz für Feinschmecker



Das 993 in der Südstadt war vom 31.12.2022 bis zum 22.4.2023 wegen eines umfangreichen Umbaus geschlossen, aber das Warten hat sich gelohnt für die vielen Freunde der guten Küche. Die neuen Räumlichkeiten wirken jetzt noch großzügiger und sind in verschiedenen Ebenen in mehrere Bereiche aufgeteilt, um der anspruchsvollen Kundschaft ein noch besseres Gesamterlebnis zu bieten.

Das 993 bietet nun Raum für mehr als 50 Gäste und bei Veranstaltungen sogar für bis zu 70 Personen. Das Herzstück des Restaurants, die Küche, hat nun mehr als doppelt so viel Platz für Alex Falke und sein Team. Hier finden sich auch zwei ganz spezielle Plätze. An einem kleinen Tisch mit direktem Blick in die

Küche, können zwei Personen sitzen und dann quasi live mitverfolgen, wie dort gearbeitet wird. Einer dieser Plätze trägt übrigens ein kleines Messingschild mit der Gravur Don Fippoberto. Ein ganz besonderer Gast des Hauses, wie uns Alex Falke verrät. Gleich nebenan befindet sich dann noch der neue, begehbare Weinkeller, der all die edlen Tropfen beherbergen wird, die das Restaurant zu bieten hat. Durch den Umbau hat das 993 noch einiges an Attraktivität dazugewonnen. Die hellen und sehr stilvoll eingerichteten Räume werden sicher bestens bei den Gästen ankommen. gss

993, Strüvestraße 10, Südstadt,
Tel. (05 11) 56 37 77 42,
www.993-hannover.de



FOTOS: SCHRÖDER

Restaurant / Biergarten / Café
SANTORINI
Hoppelweg 2 · 30657 Hannover
☎ 01575-9034411

Besuchen Sie im Sommer unseren Biergarten:
Direkt vor unserem Lokal befindet sich unser Biergarten. Bei leckerem Essen und kalten Getränken können Sie in unserem Biergarten den Sommer genießen. Kommen Sie gerne bei uns vorbei und überzeugen Sie sich selbst.

Öffnungszeiten: Montag - Sonntag, 11:00 - 22:00 Uhr

Indian Crown

Öffnungszeiten:
Montag-Samstag: 8.00-22.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr

Adolf-Emmelnann-Str. 5
30659 Hannover

Indian Crown
Herzlich Willkommen im Restaurant Indian Crown Hannover. Bei uns legen wir viel Wert auf die Qualität der Lebensmittel bei der Auswahl unserer Zutaten. Unsere Gerichte werden traditionell indisch gekocht. Kommen Sie gerne vorbei und reservieren Sie Ihren Tisch online. Alle Speisen auch außer Haus.

Tel: 0511-22842450

100+ DMB Deutscher Mieterbund Hannover e.V.

87€ jährlich
MITGLIED WERDEN!
inkl. Mieterrechtsschutz
Beratung sofort nach Beitritt

Zuhause ist es doch am schönsten. Oder nicht?

Der DMB Hannover hilft bei allen Mietrechtsfragen!

Herrenstraße 14 30159 Hannover | Tel.: 0511-1 21 06 | dmb-hannover.de

NICEZEIT

Eisverkauf jetzt auch in der List

Das beliebte Eisgeschäft Nicezeit expandiert: Die Eisdiele am Lindener Schmuckplatz hat jetzt einen Ableger in der List. Der Andrang am Eröffnungstag war groß.

An der Podbielskistraße 6 ist ein Ableger des beliebten Lindener Eissalons Nicezeit entstanden.

Die Umbauarbeiten für den neuen Laden zogen sich über mehrere Monate hin. Jan Ziehme, einer der Betreiber des Nicezeit, sprach im Februar noch davon, die Räume müssten „mächtig“ renoviert werden. Am 7. Mai nun war Eröffnung - und der Andrang groß: Vor der Eisdiele, die mit einer riesigen Girlande aus rosa- und

türkisfarbenen Ballons geschmückt war, standen die Menschen Schlange. Ziehme, der in der Nähe aufgewachsen ist, träumte schon immer davon, in der belebten List sein beliebtes, handgemachtes Eis zu verkaufen. „In der List ist unser Publikum“, ist der Gastronom überzeugt. Der neue Laden ist nicht weit vom Lister Platz entfernt. „Dort sind viele Geschäfte, es gibt viele Kinder.“

In der Filiale an der Podbielskistraße verkauft Ziehme seine exotischen Sorten wie Safran-, sowie Granatapfeleis oder veganes Marzipaneis. Im Eissalon in Linden-Nord sind rund 20 Sorten immer im Sortiment – darunter viele vegane. Ausgefallene Sorten in hoher Qualität stehen bei ihm im Vordergrund. Bei der Herstellung im eigenen Eislabor werde

vor allem auf natürliche und regionale Zutaten geachtet, betont er. Sitzbänke drinnen und draußen, wie beim Eissalon am Lindener Schmuckplatz, gibt es im neuen Geschäft nicht. Dafür sei das 40-Quadratmeter-Geschäft nicht ausgelegt. „Das ist ein reines To-Go-Geschäft“, sagt Ziehme, der hofft, „dass wir in der List ebenso viele Menschen von unserem Eis begeistern können.“ Zudem will er das Eisbike an verschiedenen Standorten in Hannover etablieren, um die Marke in der Landeshauptstadt noch bekannter zu machen. „Wir sind damit auf Hochzeiten – und waren damit auch schon am Maschsee“, so Ziehme.

Nicezeit List,
Podbielskistraße 6, www.nicezeit.com

Jan Zieme in seiner neuen Nicezeit-Filiale



FOTO: ARCHIV HAZ + NP

PALLADION
DER INNOVATIVE GRIECHE

**HANNOVERS
BESTES RESTAURANT 2023**

Winkelstr. 1 • Hannover Anderten • 0511526923 • www.palladion-hannover.de

METRO SERVICES

Für die Gastronomie und die Unternehmen aus der Dienstleistungsbranche dreht sich die Welt immer schneller. Gäste und Kunden werden anspruchsvoller, erwarten immer mehr Qualität und Flexibilität. Mit unserem durchdachten Sortiment, aber auch mit einer Vielzahl an Services wollen wir Sie und Ihr Unternehmen unterstützen.



INSPIRATIONEN

Moderne Ideen, neu kombinierte Klassiker und spannende Neuheiten? Lassen Sie sich von aktuellen Trends, spannenden Events, vielfältigen Rezepten und unseren Gastro- und Händlerwelten inspirieren.



METRO EIGENMARKEN

Für die professionelle Gastronomie: Die METRO Eigenmarken



METRO 3x in Ihrer Region

Hannover-Bornum	Hannover-Vahrenheide	Laatzen
Am Tönniesberg 16-18	Eckenerstraße 2	Lüneburger Str. 1

Nur für Gewerbetreibende

METRO Deutschland GmbH • Metro-Straße 8 • 40235 Düsseldorf

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



METRO

STERN-VERLEIHUNG

Hannovers Michelin-Triumph

Über Hannover strahlen wieder die Michelin-Sterne: Benjamin Gallein erkocht für das Votum im Leineschloss einen zweiten Stern, Mona Schrader aus dem Jante wird mit dem Service-Award ausgezeichnet.

500 Kilometer auf der Autobahn haben sich gelohnt: Benjamin Gallein, Küchenchef im Votum im Leineschloss, brachte Anfang April einen zweiten Stern von der Verleihung der Michelin-Auszeichnungen in Karlsruhe

*Holten Sterne und den Service-Award nach Hannover:
Benjamin Gallein und Mona Schrader*



nach Hause. Dabei war er am Tag zuvor noch unsicher gewesen: „Ich habe keine Ahnung, was kommt. Ich kann das nicht einordnen“, sagte der 37-Jährige. Auch bei Mona Schrader und Tony Hohlfeld hatte die Einladung zur Zeremonie für Verwunderung gesorgt. Im März 2020, kurz vor dem Corona-Lockdown, war das gemeinsame Restaurant Jante am Braunschweiger Platz in den Kreis der Zwei-Sterne-Restaurants aufgenommen worden. Die Überraschung war dann umso emotionaler!

Denn Mona Schrader und ihr Team bieten in den Augen der Michelin-Inspektorinnen und -Inspektoren im Jante den besten Service deutschlandweit. Die Sommelière, die das Lokal 2015 zusammen mit Hohlfeld eröffnet hatte, hat ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau im Sterne-Restaurant La Fontaine gemacht, anschließend im Drei-Sterne-Restaurant Aqua gearbeitet. Lau-

dator Christian Bau (Victor's Fine Dining) zeichnete sie aus: „Guter Service ist fachkundig, aber nie belehrend. Das schafft man mit Charakter und Persönlichkeit“, betonte er.

Fünf Sterne strahlen nun über Hannover – zwei im Jante, zwei im Votum, der Stern für Thomas Wohlfeld im Handwerk am Altenbekener Damm wurde ebenfalls bestätigt. Die Stadt ist endgültig zurück auf der gastronomischen Landkarte.

Bundesweit wurden am 4. April 334 Restaurants mit den Michelin-Sternen ausgezeichnet, damit wird sogar noch der Vorjahresrekord um sieben Sterne getoppt. Das beste Restaurant Niedersachsens ist weiterhin das Drei-Sterne-Restaurant Aqua in Wolfsburg. Neu mit einem Stern geehrt wurde das Restaurant IKO in Osnabrück, insgesamt werden in Niedersachsen acht Restaurants mit einem Stern aufgelistet.

FOTO: ARCHIV HAZ + NP

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

Wiedereröffnung des „Leibniz56“ am 28. Mai

Mehr als zwölf Monate nach dem Brand sind die Wiederherstellungsarbeiten im Leibniz56, „Der etwas anderen Club-Gastronomie“ des SC Langenhagen, in den allerletzten Zügen: Dächer, Decken, Fenster, Elektrik und Sanitär sind nun fast wieder vollständig (neu) aufgebaut - auch die neue Küche wurde bereits geliefert.

Gerade hier flossen sehr viele Innovationen zum Thema Nachhaltigkeit, Ressourcen-Management, Energieeinsparung, aber auch zum Thema Effizienz und Effektivität ein. Modernste Kochelemente (Kombidämpfer, I-Vario-Kochcenter) wurden eingesetzt. Pächter und Küchenchef Arndt Weick kann dadurch die Abläufe in der Küche intelligenter planen.

*Freut sich auf die Wiedereröffnung:
Betreiber Arndt Weick*



Erstrahlt jetzt in neuem Glanz: das Leibniz56.

Aus der gehobenen Gastronomie kommend, Weick war jahrelang Küchenchef in der renommierten Gastwirtschaft Wichmann, möchte er jetzt in der Gastronomie des SCL neue Akzente setzen: die Klassiker einer modernen Clubgaststätte, wie Currywurst, Schnitzel und Sauerfleisch, sowie saisonale Spezialitäten - von Spargel bis zu Wildgerichten und ab Herbst knusprigste Enten und Gänse - mit aktuellen Trends ver-

einbaren. Für Veranstaltungen aller Art - von der Taufe, über die Einschulung, runde Geburtstage, Hochzeiten und Tagungen bis zu Firmen-Events - stehen optimale Räumlichkeiten unterschiedlichster Größen bereit.

Die Wiedereröffnung geht am Pfingstsonntag, 28. Mai, von 11.30 bis 14 Uhr mit einem Spargelbuffet über die Bühne. Arndt Weick bittet um Voranmeldung

unter der Telefonnummer (0151) 41 60 35 48 oder unter info@leibniz56.de. Da das Reservierungsbuch leider auch verbrannt ist, bittet Weick unter dieser E-Mail-Adresse auch um Terminmeldungen der Kegelgruppen, damit er wieder planen kann. *ok*

Leibniz56, Leibnizstraße 56, 30853 Langenhagen, Tel. (05 11) 77 51 82, www.leibniz56.de



- Alarmanlagen
- Videoüberwachung
- Zutrittskontrolle
- Werbemittel
- Smart Home Konzepte
- Schlüsseldienst
- Schließanlagen
- Einbruchmeldeanlagen

www.ernsthaeuser.de



Walsroder Straße 26 • 30851 Langenhagen
0511 / 7430 30 30 • info@ernsthaeuser.de

Mo. - Fr.
8.00 bis 17.00 Uhr



WEDEVINI

Wedekindplatz 2 • 30681 Hannover • 0511-336 06 10 • Mo-Fr 10-19 • Sa 10-15 Uhr
www.wedevini.de

wedevini@wedevini.de

OPERNPLATZ

Genuss unter freiem Himmel

Mit dem Opernplatz verfügt Hannover über eine ziemlich imposante Freiluft-Location direkt im Herzen der Stadt. Der großzügige Platz vor dem spätklassistischen Prachtbau beherbergt

in diesem Sommer neben vielen anderen Veranstaltungen auch zwei Events, bei denen Essen und Trinken im Mittelpunkt stehen.

Vom 8. bis 10. Juni (Do. und Fr. 17 bis 23, Sa. 14 bis 23 Uhr) findet das „Beer- & Food-Festival“ statt. Aus diesem Anlass haben sich 15 Anbieter von internationalen Speisen und Getränken angemeldet. Auf den Speisekarten stehen vor allem Biere aus allen Teilen der Welt. Wer es rustikal mag, kann sich auf Bratwürste vom Grill oder Spanferkel vom Spieß freuen. Falafel, holländische Pommes und Pizza sorgen dafür, dass jeder Besucher etwas finden kann, was ihm schmeckt. Für Unterhaltung ist bei dem Festival aber auch gesorgt. Auf einer Bühne sorgen Comedians für Gelächter, es spie-



len Bands und ein DJ sorgt für die passende Hintergrundmusik.

Die beim WeinSommer im Vordergrund stehenden Spezialitäten kommen allesamt aus dem Süden Deutschlands, genauer gesagt aus Rheinland-Pfalz, werden in Flaschen aufbewahrt und haben die Farben Rot, Weiß und Rosé. Knapp zwanzig Winzer aus dem Weinanbaugebiet des traditionell für seine genussfreudige Lebensart bekannten Bundeslan-

des stellen auf dem Opernplatz ihre im Jahr 2022 gekelterten Tropfen vor. Eine gute Gelegenheit, ganz neue Weine kennenzulernen oder vielleicht zum ersten Mal einen Wein zu finden, der einem wirklich schmeckt. Die für den WeinSommer angereisten Winzer stehen mit ihrem geballten Know-how rund um Wein und Sekt natürlich für Fragen zur Verfügung. Der WeinSommer findet vom 20. bis 23. Juli statt.

FOTOS: WWW.DASTEAM.DE

KS COCKTAIL BAR

Entdecken Sie mit Ihren Gästen und dem Cocktail Booster eine Vielfalt von über 20 verschiedenen Cocktails. Und das alles frisch gemixt, in kürzester Zeit.

KS Veranstaltungskonzepte GbR
 Bothmersche Straße 43
 29690 Schwarmstedt
 Telefon 0172 - 512 68 65
 Telefon 0170 - 636 27 65
 info@ks-cocktailbar-mieten.de

www.ks-cocktailbar-mieten.de

Festival Theaterformen



Hannover

22.06. —
02.07.2023

Der Vorverkauf läuft!

Tickets auf www.theaterformen.de

THE HARP

Zehn Jahre Burger am Schwarzen Bären

140 Reservierungswünsche am Tag: The Harp in Linden ist extrem beliebt. Anfang Mai feierte Daniel Jäger den runden Geburtstag der Burgerbar. Die hat sogar Fans im fernen Boston.

Die Geschichte hat er zwar schon oft erzählt, aber zum zehnten Geburtstag eines Kultlokals gehört sie zum Pflichtprogramm: „Das entstand aus einer Bierlaune heraus“, erzählt Daniel Jäger und meint damit die steile Erfolgskurve von The Harp am Schwarzen Bären. Im Lindener Pub hat er damals nämlich seinen 27. Geburtstag gefeiert. Und am Ende des Abends den Wirt gefragt, ob er eines der Guinness- oder Kilkenney-Gläser mitnehmen könnte. „Er hat gesagt: ‘Du kannst den ganzen Laden haben, ich will verkaufen’“, erinnert sich Jäger. Am nächsten Tag stand er wieder auf der Matte und unterschrieb den Vertrag.

„Das ist mein Baby“, sagt er zehn Jahre später. Und es ist auch das Baby einer stetig gewachsenen Schar von Harp-Fans, die das

Lokal mit Höchstbewertungen im Internet überschütten und regelmäßig von den besten Burgern in der Stadt schwärmen. „Wir schicken 300 Burger am Tag raus, vergeben Tische mit Zwei-Stunden-Zeitfenster, haben manchmal am Tag 140 Anrufe für Reservierungen“, erzählt Jäger und klingt, als könne er das selbst kaum glauben. „Denn die ersten Jahre waren echt hart. Anfangs war es eine Musikkneipe, wir hatten fast jeden Tag Bands – Rockabilly, Punk, Irish Folk.“ Auf der Karte standen ein Foccacia-Burger in drei Variationen, Flammkuchen, Salat. „Ich wollte eigentlich keine Kneipe mit Essen.“ Der 37-Jährige lacht. „Aber die Leute haben entschieden.“ Also weitete er das Angebot aus. „Weil der Foccacia-Burger eher aussah wie ein Sandwich, machte ich mich auf die Suche nach passenden Brötchen.“ Die backte erst ein Harp-Angestellter selbst, seit vielen Jahren liefert sie Serge Maranzana aus der Pâtisserie Ellysée.

Dabei war der gelernte Veranstaltungskaufmann vor zehn



Betreibt The Harp seit zehn Jahren: Daniel Jäger

Jahren eigentlich auf dem Absprung. Er hatte im Golfclub Gleidingen gearbeitet, Events ausgerichtet, war dann ins Hotel Crowne Plaza gewechselt – und unzufrieden. „Ich wollte raus aus der Gastronomie und bin Vollzeit in der Gastronomie gelandet“, sagt er mit einem Kopfschütteln. The Harp ist ein Familienprojekt, das er zusammen mit seinem Schwager aufgebaut hat, doch auch die Eltern in Arnum machen

mit. „Da ist nämlich unser Lager. Und mein Vater ist irgendwie auch unser Harp-Hausmeister.“ Und am zehnten Geburtstag kann man auch einen Blick in die Zukunft wagen: „Ich habe noch einen Mietvertrag für 20 Jahre“, sagt Jäger. Das sind Perspektiven.

The Harp, Linden-Mitte, Schwarzer Bär 1, (05 11) 34 00 25 40, www.theharp-linden.de

FOTO: ARCHIV HAZ/INP

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

Mediterran

Lieblingsplatz

Saisonal - Regional

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

CAFÉ GLÜXXECK

Wohlfühlort mit Spielecke

In der hannoverschen Südstadt nahe dem Maschsee gibt es einen neuen Wohlfühlort: Anfang März hat an der Orli-Wald-Straße

das Café GlüxxEck eröffnet. „Damit verwirkliche ich mir einen Traum. Ich habe mir schon seit Jahren ein eigenes Café ge-

wünscht“, sagt Inhaberin Alina Rohman. Sie will gerade auch für Familien eine entspannte Atmosphäre schaffen. Während die Eltern Kaffee und Kuchen genießen, können sich die Kinder in der liebevoll gestalteten Spielecke vergnügen. „Als meine Jungs klein waren, habe ich so etwas vermisst. Damals gab es in Hannover kaum solche Angebote“, erinnert sie sich.

Puderzucker oder mit Vanilleeis und Kirschen, aber auch in herzhaften Varianten mit Ahornsirup und Bacon oder mit Lachs und Kräuterquark. Auch Cappuccino & Co. haben im GlüxxEck ihren eigenen Charakter. „Die Kaffeebohnen beziehen wir direkt aus Italien. Sie haben ein besonders volles Aroma und intensiven Geschmack“, sagt Rohman.

Inhaberin Alina Rohman bietet im Café GlüxxEck täglich wechselnde hausgemachte Kuchen an.



Auf der kleinen, aber feinen Speisekarte stehen herzhaft belegte Bauernbrote – ob italienisch mit Tomate-Mozzarella, skandinavisch mit Lachs oder orientalisches mit Dattel-Currycreme. Außerdem warten auf die Gäste täglich wechselnde hausgemachte Kuchen sowie Donuts und Muffins. Die frisch gebackenen Waffeln gibt es klassisch mit

Am Wochenende gibt es außerdem ein umfangreiches Frühstück. Das Café kann auch für private Feiern gemietet werden. Dafür steht ein großer Saal für bis zu 60 Personen zur Verfügung. Bei Bedarf finden im Café weitere 25 Gäste Platz. *fb*

GlüxxEck Café Hannover, Südstadt, Orli-Wald-Allee 3, Tel. (05 11) 64 71 40 12, www.gluxxeck-cafe.de

FOTO: FRANKA HAAK

Vielen Dank für eure Unterstützung, zur Wahl des Restaurant des Jahres.

*Sultan
Palace*



Montag: Ruhetag
Dienstag bis Sonntag: 17:00 – 23:00 Uhr
Samstag: 17:00 – 24:00 Uhr

**An Feiertagen und für Messen / Special Events
bitte Kontakt mit uns aufnehmen.**

Hier finden Sie uns

Schaumburg Str. 3 · 30419 Hannover · Tel.: 0511 / 2357070

WAS NUN?

Die Kultkneipe ist wieder offen

Die Betreiber des „Campus Freshfood“ übernehmen das Lokal in der Nordstadt – und werden dabei von Stammgästen unterstützt.

Große Erleichterung unter den Stammgästen: Für die Kneipe „Was nun?“ haben sich Nachfolger gefunden. Anfang Mai haben Tammam Aldobise und Hani Nasser das beliebte Lokal an der Ecke Am Kleinen Felde/Asternstraße wieder eröffnet. Und das hatte sich in der Nordstadt bereits wie ein Lauffeuer verbreitet. Die langjährigen Wirte Cornelia Zeisberg und Jürgen Frede hatten die Kneipe Ende März nach 42 Jahren geschlossen. Zahlreiche Gäste hatten sie mit viel Gefühl am letzten Abend verabschiedet.

Nun konnten viele Stammkunden die Wiedereröffnung kaum

erwarten: Das „Was nun?“ war über die Jahre zum Treffpunkt für zahlreiche Sport- und Politgruppen, Stammtische und Spielerunden geworden, für Senioren und Studenten, Musiker und Debattierer, die sich nach der Schließung heimatlos fühlten.

Die beiden neuen Wirte betreiben seit Herbst 2022 das „Campus Freshfood“ in der Callinstraße. Gastroerfahrung haben sie bereits vorher gesammelt. Hani Nasser arbeitet seit Langem als Koch, Tammam Aldobise war zuvor fast sieben Jahre Barkeeper und Leiter einer Bar.

Im „Was nun?“ wollen sie nur moderate Veränderungen vornehmen. „Wir kommen beide aus Syrien und wissen, dass Tradition wichtig ist. Aus der Nachbar-

schaft haben wir gehört, dass die Leute die Kneipe erhalten wollen“, berichtet Aldobise.

Für den Erhalt des „Was nun?“ hatten sich Nordstädter zusammengetan und eine Crowdfunding-Aktion gestartet. Sie wollten eine Genossenschaft gründen und mit dem Geld den Abstand bezahlen. Dafür war die Resonanz dann aber doch zu gering. Ein gutes Dutzend Stammgäste unterstützt nun aber die beiden neuen Wirte, denen ebenfalls das

Startkapital fehlte. Die Fans des „Was nun?“ gaben den neuen Betreibern einen zinslosen Kredit, damit sie selbst noch möglichst lange in ihrer Stammkneipe einkehren können. Das ist ganz im Sinne von Conny Zeisberg, die der Fortbestand der Kneipe für ihre ehemaligen Gäste freut. „Es ist ziemlich toll, dass einige sich zu dem Kredit bereit erklärt haben.“

Was nun?, Nordstadt,
Am kleinen Felde 21,
Tel. 70 31 97, www.wasnun.com

*Die neuen „Was nun?“-Betreiber
Tammam Aldobise (r.) und Hani Nasser*



FOTO: ARCHIV HAZ/NP



tischlerei
torsten grundmeier



wedemark • meitzer str. 26 • fon 05130. 375980 • mobil 0177. 747 85 92 • www.tischlerei-grundmeier.de

OUTDOOR

Zeit für Biergärten

Wenn die letzten Spuren des Winters endlich abgeschüttelt sind, zieht es den Menschen raus ins Freie, vorzugsweise in den Garten. Aber Garten ist nicht gleich Garten. Vor allem in Hannover ist die Auswahl groß: Es gibt den Großen Garten, Gemüsegärten, den Tiergarten und eine große Zahl von Kleingärten. In Sachen Geselligkeit ist diesen der Biergarten aber sicherlich überlegen und daher stellt die Redaktion von HANNOVER GEHT AUS! an dieser Stelle ihre ganz persönlichen Lieblingsbiergärten vor. Und wer gerne noch näher an der Natur ist, für den hat Isabelle Herberg alles Wissenswerte zum Thema Picknick ermittelt.



SCHORSE SCHRÖDER EMPFIEHLT:

Anderter Biergarten und Gaststätte

Der ehemalige Erlebnis Biergarten Anderten ist seit April der Anderter Biergarten und Gaststätte. Die neuen Betreiber sind bekannt von der Vereinsgaststätte Sportfreunde Anderten. Sandra und Leif Böttger haben das Beste aus der Speisekarte der alten Location mitgebracht. Die wohl beste Currywurst Hannovers und natürlich die leckeren Rippchen, welche mit verschiedenen Marinaden und Rubs angeboten werden, sind einfach Spitzenklasse. Dazu ein frisch Gezapftes, einfach perfekt. Das großzügige Gelände bietet mehrere Locations und ist auch ideal für Familien. An den Spieltagen kann man so ganz nebenbei auch noch echten American Football mit den Stampeders erleben, die hier ihr Hauptquartier haben. Na dann, Prost!

Anderter Biergarten und Gaststätte, Am Kanal 10, 30559 Hannover, www.anderter-biergarten.de

OLIVER KREBS EMPFIEHLT:

Kurzweil für die ganze Familie ist garantiert

Ohne Frage – der Biergarten im Waldkater in Maspe ist ein toller Treffpunkt für die ganze Familie. Idyllisch im Wald gelegen, spricht er Groß und Klein und natürlich auch mich an. Denn während die Älteren rund um meinen Geburtsjahrgang etwa bei Hefeweizen – meine bevorzugte alkoholfreie Variante gibt es hier sogar vom Fass – oder Bratcurry mit Pommes Frites ausgiebig klönen können, sitzt der Nachwuchs nicht gelangweilt neben Eltern oder Großeltern und quengelt. Im Streichelzoo fühlen sich die Jüngsten pudelwohl. Ponys, Esel und Ziegen genießen die Streicheleinheiten, auch von mir. Und wer lieber in hohe See stechen möchte, kann sich auf dem langen Piratenschiff austoben. Das ist dann doch eher nichts für mich, aber das gesamte Ambiente im Wald stimmt einfach. Der Biergarten bietet Platz für 300 Gäste.

Waldkater, Waldkaterweg 45, 30855 Langenhagen, Kaltenweide
Tel.: (05 11) 77 11 02, www.waldkater-restaurant.de



JENS BIELKE EMPFIEHLT:

Das verwunschene Bahnhofsgärtchen in Anderten

Immer wieder anders in Anderten - das ist die Lösung im Biergarten vom Alten Bahnhof. „Bahnhofsgärtchen“ haben Inge Neumann und Rolf Rehkopf ihr grünes Kleinod getauft, und in der Tat gibt es in Hannover wohl keinen anderen Biergarten, der sich passend zum Frühsommer mit so viel Liebe zum Detail immer wieder neu erfindet. Palmen, Kübel und Steinvasen lassen mediterranes Flair aufkommen, das verwinkelte Gärtchen bietet viele lauschige Sitzcken. Und auch die Speisekarte lässt keine Wünsche offen: Bratkartoffelgerichte und frische Salate aus der Küche, Forellen aus dem Räucherofen, die heiß geliebte Currywurst, Steaks vom Grill und die legendären Flammkuchen aus dem Backhaus machen für mich das Bahnhofsgärtchen zur perfekten Auftankstation bei einem Fahrradausflug entlang des Mittellandkanals.

Alter Bahnhof Anderten, An der Bahn 2, 30559 Hannover
Tel. (05 11) 59 17 10, www.alter-bahnhof-anderten.de



Prost, Chin Chin, Salamati... Gastfreundschaft hat viele Begriffe, aber unser seit 1996 in Hannover-Nordstadt befindliches Cheers ist die schönste Art es sich mal so richtig gut gehen zu lassen.



Restaurant • Bistro • Café

Marschnerstr. 2 • 30167 Hannover
Tel.: +49 (0)511 13461 • Fax: +49 (0)511 13466
info@cheers-hannover.de • www.cheers-hannover.de

Öffnungszeiten:
Montag-Sonntag: 9.00 Uhr bis 1.00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 24.00 Uhr



BJÖRN FRANZ EMPFIEHLT:

Urlaubsgefühle direkt vor der Haustür

Dieses Lebensgefühl ist für mich unschlagbar. In der Sonne sitzen, ein kühles Getränk in der Hand und die Füße im warmen Sand herumwandern lassen – so muss sich Urlaub anfühlen. Leider hat man den viel zu selten, aber am Langenhagener Silbersee – direkt an der Stadtgrenze zu Hannover-Bothfeld gelegen – gibt es mit der StrandAlm den idealen Ort, um Urlaub direkt vor der eigenen Haustür zu machen: Vor vier Jahren eröffnete Lisa Aulich diesen ganz besonderen Biergarten, in dem man im Strandkorb, im Liegestuhl oder ganz klassisch am Tisch die sonnigen Tage genießen kann. Ich bevorzuge den Strandkorb ... und dazu einen der leckeren Bier-Cocktails.

StrandAlm am Silbersee, Bothfelder Straße 95, 30851 Langenhagen,
Tel.: (0162) 210 75 41, www.strandalm.de

CHRISTIAN BOLTE EMPFIEHLT:

Biergarten Lister Turm

Dank der Eilenriede verfügt Hannover über beneidenswert viel Grün. Und am Rande dieses Grüns liegt mit dem Lister Turm Biergarten auch ein Ausflugsziel, um das die Landeshauptstadt beneidet werden könnte. Unter alten Bäumen neben dem historischen Gebäude des Lister Turms sitzt man im Sommer im angenehmen Schatten und kann gemütlich essen und trinken. Und der Spielplatz im hinteren Teil sorgt dafür, dass auch die Kinder beschäftigt sind, wenn die Eltern wieder nur über langweiligen Kram quatschen wollen. Das erste Mal durfte an dieser Stelle übrigens bereits im 17. Jahrhundert Bier aus-
geschenkt werden. An manchen Traditionen sollte man wirklich festhalten!

Lister Turm Biergarten, Walderseestr. 100, 30177 Hannover, www.lister-turm-biergarten-hannover.de



CLEMENS NIEHAUS EMPFIEHLT:

Chillen im Strandleben, Hannovers schönstem „Biergarten“

Das Strandleben auf der Halbinsel am Zusammenfluss von Ihme und Leine ist ohne Frage einer von Hannovers schönsten „Biergärten“. Wo sonst kann man ein kühles Herri, ein Nordstadtbraut-Bier oder einen leckeren Gin-Tonic mit Blick auf die Ihme genießen und mit den Füßen im Sand wühlen, sich ein Board fürs Stand Up-Paddeling ausleihen oder gar ein kleines Bad nehmen. Feste Sitzgelegenheiten und Sonnenliegen sorgen ebenfalls für ein echtes Strandbar-Feeling mitten in Hannover. Besser geht's nicht!

Da dieser „Biergarten“ nur bei schönem Wetter geöffnet ist, empfiehlt es sich, für aktuelle Infos dem Strandleben auf facebook zu folgen: www.facebook.com/strandlebenhannove





GABRIEL CONCERTS

HEAVENLY ENTERTAINMENT & PUBLISHING

präsentiert



LAST CHRISTMAS Musical in Hannover

Bee Gees Musical kommt nach Hannover!

Montag, 24.04.2024, 20:00 Uhr, Theater am Aegi

Das Weihnachtsmusical mit einer bewegenden Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachtshits von Michael Bublé, Mariah Carey, Kelly Clarkson u.v.a

Sonntag, 07.01.2024, 19 Uhr, Theater am Aegi

Das Musical "Last Christmas Miracle" entführt den Besucher in eine bewegende Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachtshits von Klassikern wie z.B. von Dean Martin zu den mitreißenden Pop-Weihnachtssongs von Mariah Carey, Kelly Clarkson, Michael Bublé, Elton John und Ed Sheeran und vielen anderen. Jeder der beliebten Songs findet seinen passenden Platz.

Es ist die einzige Produktion weltweit, die die großen Weihnachtshits in einer mitreißenden Musical-Produktion vereint.

Die Story spielt im vorweihnachtlichen New York und ist angelehnt an eine wahre und - um nicht zu viel zu verraten - traurig-glückliche Begebenheit und lässt auf jeden Fall kein Auge trocken.

Die Handlung beschreibt das Leben von Angelica, die sich mit Aushilfsjobs über Wasser hält und mit 29 Jahren noch auf der Suche nach ihrem "Mr. Right" ist. Dabei macht sie tiefgreifende Erfahrungen mit dem Schicksal, kommt aber dabei aber auch immer wieder in Situationen, über die der Zuschauer stark schmunzeln muss.

Inszeniert wurde die Produktion vom bekannten deutschen Schauspieler und Theaterproduzenten Bernd Gnann, bekannt aus Filmen wie „Schiller“, diversen Hauptrollen im „Tatort“ sowie von Inszenierungen der Musicals über das Leben von Queens' Freddie Mercury, des Bon Jovi-Musicals "Bed of Roses", oder des Musicals "Elvis".

Mit seiner aufwändigen Dekoration, Schneemaschinen und einer Drehbühne verwandelt das Musical "Last Christmas Miracle" jede Konzerthalle in einen winterlich-funkelnden Weihnachtsmarkt in New York.

Unterm Strich ein prickelnder Weihnachtsrausch, aus dem man am liebsten nicht aufwachen möchte.

Die Songs werden natürlich alle live performed. Die gesprochenen Texte sind in deutscher Sprache.

Wer sich einmal dem romantischen Weihnachtsgefühl ganz hingeben möchte, für den ist dieses Musical ein MUSS.

MASSACHUSETTS - BEE GEES MUSICAL lässt sein Publikum in einer mitreißenden musikalisch - biografischen Show mit vielen der Original-Musikern der Bee Gees Live-Konzerte an den wichtigsten Stationen dieser Ausnahme-Band teilhaben.

Von den Anfängen der ersten Single-Veröffentlichung vor 50 Jahren über „To Love Somebody“ und „Massachusetts“, die heiße Saturday Night Fever-Zeit bis zu ihrem letzten großen Hit „You Win Again“ Ende der 80er Jahre.

„Die erfolgreichste Familienband aller Zeiten“ stellt das Guinness-Buch der Rekorde fest! Die aus England stammenden Gibb-Brüder gründeten sich als Pop-Band 1958 in Australien und landeten ihre ersten Hits. 1966 geht es gemeinsam zurück nach Großbritannien – die Teenie-Stars sind jetzt schon mächtig populär. Aber das ist nur der Anfang: In den 70er Jahren jagt ein Welthit den nächsten. 1978 haben die BEE GEES zeitgleich 5 Songs in den Top Ten der US-Charts. Das Musical „Massachusetts“ ist musikalisch authentisch und auch optisch sowie emotional ganz nah dran am Original – denn die Sänger sind auch drei Brüder. Alle großen Hits werden zu hören sein, die frühen Songs ebenso wie die späten.

Den musikalischen Part übernehmen THE ITALIAN BEE GEES, bekannt aus der großen TV-Dokumentation „50 Jahre Bee Gees“. Die ambitionierten italienischen Egiziano-Brüder stehen in engem Kontakt mit der Familie Gibb und sind seit Jahren auf den Spuren ihrer großen Vorbilder unterwegs. Weltweit haben sie sich bereits eine eingeschworene Fangemeinde ersungen und erspielt und besitzen die alleinige Legitimation der Gibb-Brüder, den Namen und das musikalische Erbe zu repräsentieren. So konnten die drei auch den Originalproduzenten und Keyboarder der Bee Gees von 1975 bis 1982, Mr. Blue Weaver, für das Musical begeistern und ihn mit all seinem Wissen über die Original-Arrangements und Hintergrund-Stories für die musikalischen Arrangements von MASSACHUSETTS dem Bee Gees Musical verpflichten.

Dazu gesellt sich auch der Schlagzeuger der Schaffensperiode der Bee Gees 1973-1979,

Mr. Dennis Bryon, sowie Gründungsmitglied Vince Melouney, Gitarrist und festes Mitglied der Bee Gees von 1967 bis 1969. Beide sind auch live bei der Tour mit von der Partie.

MASSACHUSETTS erzählt Geschichte und Geschichten: Kurze Spielszenen, Interviews und Videomitschnitte führen durch die Karriere der Gibb-Brüder. Die Tanzszenen lassen natürlich besonders die Disco-ära wieder aufleben. Zwei zusätzliche Sängerinnen präsentieren die faszinierenden Songs, die die BEE GEES während ihrer Karriere für große Künstlerinnen wie Barbra Streisand und Dionne Warwick komponiert haben.



Karten für diese Veranstaltungen sind erhältlich bei der HAZ unter 0511 / 1212 3333, an allen bekannten VVK-Stellen und online unter www.bestgermantickets.de

PICKNICK

Jetzt aber raus! Plätze im Grünen, kleine Köstlichkeiten und weitere Tipps rund ums Picknick



Foto: Kampus Production / Pixels

Die Tage werden länger, die Natur grüner, und sobald die Sonne scheint und die Temperaturen klettern, heißt es: Raus an die frische Luft und genießen! Zum Sommergenuss gehört für viele Freiluftfans ein Picknick. Das gibt es in vielen Variationen: von ganz traditionell mit Tartan-Decke, Weidenkorb und Teezeit bis zum aktiven Outdoor-Erlebnis, bei dem das Picknick nur eine Station zwischen sportlichen Aktivitäten ist.

Sucht man in Hannover einen Platz zum Picknicken, ist die Auswahl reichlich, denn glücklicherweise verfügt die Stadt über viele Grünanlagen und Parks, in denen es sich ganz entspannt genießen lässt: idyllisch unter Obstbäumen an der Bleiche oder am Teich mit Blumeninsel (beide im Hinüberschen Garten), mit Blick aufs Neue Rathaus im Maschpark - oder an den Ricklinger Teichen, wo sowohl Badefreudige, als auch Ruhesuchende ihr passendes Fleckchen Liegewiese finden. Sucht man in Hannover nach ga-

stronomischen Angeboten, die das Füllen des Picknickkorbs erleichtern, kommt man an einem Namen nicht vorbei: Grauwinkel. An den Herrenhäuser Gärten und damit direkt an einem der beliebtesten Plätze für Picknicks gelegen, bietet Grauwinkels Schlossküche Frühstücks- und Picknickboxen an, auf Vorbestellung zur Abholung oder bequem nach Hause geliefert. Das Angebot lässt keine Wünsche offen. Die Frühstücksbox verwöhnt selbst in der kleinen Version mit Croissant, gefüllten Wraps, Sandwiches und frischem Obst sowie einem ebenso niedlichen wie köstlichen Mini-Gugelhupf mit Blaubeeren und weißer Schokolade. Noch üppiger wird es mit der Sommer Brunch Box, die nicht nur für die Augen ein Fest ist. Die vegane Box überzeugt mit bunten Aufstrichen, Mango-Curry-Tofu-Wraps, frisch-würzigen Sandwiches, Asia-Salat, Kokos-Joghurt mit Beeren, kleinen fruchtigen Schokoladenkuchen und jeder Menge knackig-gesundem Fingerfood. Die Varianten

der Picknick-Boxen reichen von der Käse- und Antipasti-Auswahl über vegane Vielfalt mit gefüllten Weinblättern und einer süchtig machenden Cashew-Dattelfrucht bis hin zum Afternoon Tea. In der an britische Tradition anknüpfenden Box treffen herzhaftes Sandwich-Ecken auf Teekuchen, süße Macarons und natürlich Scones mit Clotted Cream, Lemon Curd und Konfitüre. Getränkeboxen runden das Angebot ab: Bio-Limonaden, alkoholfreie Cocktails, Wein- und Gin-Tonic-Pakete.

Auch Grauwinkels Café & Deli an der Bödekerstraße bietet die Boxen in bester Picknickplatz-Nähe an, denn der Stadtwald Eilenriede ist keine fünf Minuten Fußweg entfernt. Besonders auf der Wilhelm-Busch-Wiese lässt es sich herrlich abschalten und vom Alltag erholen. Wer lieber aktiv werden möchte, findet zahlreiche Fahrrad- und Spazierwege und Freizeitangebote.

Nicht nur Studierende fühlen sich wohl im Welfengarten an der Uni. Der Bestand schöner alter

Bäume bietet ausreichend Schattenplätze, und während über die Frage, ob die seit der Umgestaltung vorhandenen Betonpodeste die Aufenthaltsqualität erhöhen, munter diskutiert werden kann, steht fest: Für junge Leute und Familien sind die Grünflächen ein beliebter Ort zum Picknicken. Will man sich noch für ein spontanes Picknick eindecken, lohnt ein kurzer Ausflug zum nahe gelegenen Campus Fresh Foods an der Callinstraße. Das ebenso gemütliche wie hippe Café bietet alle Speisen auch zum Mitnehmen an. Zum Frühstück locken Croques, hausgemachtes Müsli, diverse Eierspezialitäten wie Eggs Florentine auf English Muffins oder Käse-Omelette mit frischem Spinat sowie orientalisches inspiriertes Frühstück mit interessanten Komponenten wie Olivensalat und Kaymak mit Honig. Eine bunte Auswahl von Bowls und Smoothies findet man ebenso auf der Karte wie Lunch-Variationen vom Falafel-Teller über Salate bis Pasta-Variationen. Auch eine Auswahl an vegetarischen und veganen Optionen ist vorhanden. Tipp: Bruschetta Baba Ghanoush mit gegrilltem Gemüse, Granatapfelsirup und Knoblauch auf geröstetem Brot, und dazu ein Chai Latte, von dem es verschiedene Sorten zur Auswahl gibt.

Auch am Ufer der Ihme lässt sich manch schönes Plätzchen finden. Tipp: samstags beim kleinen, aber feinen Wochenmarkt auf dem Lindener Pfarrlandplatz frisches Brot, Obst und kleine Delikatessen kaufen und von dort aus gleich weiter, zum Beispiel entlang der Faustwiese, zum Wasser spazieren oder radeln. Ein weiterer Anlaufpunkt in der Nähe: Das V17 an der Hennigestraße. Neben sehr guten Kaffee-Spezialitäten gibt es Sandwiches und Süßes zum Mitnehmen. Besonders praktisch: Es gibt alles im Recup-System; wer also die Lunchbox und den Kaffeebecher vergessen hat, kann hier Mehrweggeschirr für Pfand mitnehmen und (ebenso wie an vielen anderen Orten) zurückgeben.

Was auf jeden Fall dazugehört:

Picknickdecke: Hier kommt es auf den Untergrund an. Beim Picknick auf der Wiese oder auf feuchtem Boden sollte die Picknickdecke auf jeden Fall eine wasserabweisende Unterseite haben. Der Klassiker verbindet eine solche mit einer gewebten Wolle. Wer ein besonders langlebiges Modell mit traditionellem Muster sucht, kann in eine Picknickdecke von Tweedmill investieren. Der britische Hersteller hat inzwischen auch ein besonders nachhaltiges Sortiment aus recycelter Wolle. Preisgünstigere Picknickdecken im Boho-Style gibt es in unter anderem bei Depot oder Søstrene Grene. Minimalisten setzen sich auf die extradünne Festivaldecke von Cocoon (im Outdoor-Bedarf, z.B. über Globetrotter) - sie lässt sich auf Hosentischgröße im angenähten Packbeutel zusammenfalten, hält trotzdem trocken und ist

so leicht, dass man die Ecken bei windigen Wetterverhältnissen beschweren sollte. Fürs Strandpicknick auf sandigem Boden ist es praktisch, wenn man die Decke schnell wieder sandfrei bekommt und nichts kleben bleibt. Das klappt zum Beispiel mit den farbenfrohen, handgewebten Baumwolldecken, die man an der Limmerstraße bei Sputnik bekommt – und richtig gute Sommerlaune versprühen sie auch.



Praktisch: Picknick-Rucksack für zwei Personen von VonShef



Klassisch: Weiden-Picknickkorb für vier Personen von VonShef

Jardins de la Comtesse oder VonShef schnell fündig, wenn es um edle Modelle aus echtem Weidengeflecht, mit Ledergurten und hochwertigem Geschirr und Besteck geht. Den Klassiker mit modernerem Design gibt es in Hannover unter anderem von Cilio (über Galeria Kaufhof) oder Butlers. Wem ein Korb zu sperrig ist, der greift zum Picknick-Rucksack oder einer Picknicktasche mit integriertem Isolierfach, in dem Getränke kühl bleiben (zum Beispiel von Brubaker oder anndora).

Praktisches und Persönliches: Zum Sommerpicknick mitnehmen sollte man auf jeden Fall noch den richtigen Sonnenschutz und eine gut schließende Extra-Box oder Zip-Beutel, um anfallenden Müll wieder einzupacken und zur nächsten passenden Tonne zu bringen. Ansonsten geht es nach persönlichen Vorlieben: Ob Würfel- oder Kartenspiel, Frisbee oder Poi-Set, das Lieblingsbuch zum (Vor-)Lesen oder Material zum Zeichnen - Möglichkeiten für Spaß und Entspannung unter freiem Himmel gibt es viele, und ein Picknick bietet dafür den besten Rahmen. *ih*



Blumig: Picknickdecke aus der Kollektion „Summer Cottage“ von Søstrene

Wiederverwendbare Lunchboxen und Flaschen: Bloß kein Einweggeschirr, denn Picknick ist kein Fast Food, und für die Umwelt ist es auch besser, auf schöne Lunchboxen, Snackdosen und (Thermos-)Flaschen zu setzen. Farbenfrohe Trinkflaschen zum Wiederbefüllen gibt es nicht nur von Sigg (in Hannover z.B. über die Bergsportzentrale), auch Qwetch und monbento bringen wahre Kunstwerke auf Edelstahl-Becher, Flaschen, Lunchboxen und Accessoires.

Korb, Rucksack oder Tasche: Ganz klar, der Picknickkorb ist ein Klassiker. Und wer es traditionell mag, wird bei Herstellern wie Les

HOLZAPFEL

- ✓ Fast 20 Jahre Erfahrung
- ✓ Moderner Fuhrpark
- ✓ Durchführung von europaweiten Umzügen
- ✓ Transparente Preiskalkulation
- ✓ Termintreue

- ✓ Engagierte, bestens ausgebildete Mitarbeiter
- ✓ Professionelle technische Ausstattung (Möbellift)
- ✓ Firmenumzüge
- ✓ Umfassendes Leistungsangebot

Direktkontakt: 0511/4371442 · Mobil: 01775613563

Dipl. Ing.
Bodo Menke

Dienstleistungsunternehmen im Gartenbau

Hoher Weg 26 · 30519 Hannover

Telefon 0511-84 17 63 · Fax 0511-838 66 92

info@menke-gartenbau.de

GRIECHISCHE KÜCHE IN DEUTSCHLAND: MEHR EXPERIMENTE BITTE!

*Allzu häufig hat die hiesige griechische Küche mit dem Original nur sehr wenig gemein. Was ist da los?
Eine Annäherung.*

VON SÖREN STEGNER

Eine leichte Brise vom Meer, eine nach Holzkohlegrill und Thymian duftende Luft – und ein Tisch mit vollbeladenen Tellerchen: Wer einmal das Glück hatte, in Griechenland mit Griechen in einer halbwegs traditionellen Taverne zu speisen, erlebt eine hierzulande eher ungewohnte Esskultur. Eine Speisekarte ist dafür in der Regel nicht nötig, der Wirt oder die Wirtin rattert das aktuelle Tagesangebot runter. Und in einer ebensolchen Geschwindigkeit wird dann auch direkt bestellt: Zweimal gefüllte Zucchini Blüten, zweimal Wildgemüse in Öl und Zitrone, dazu gebratene Rauchwurst, ein Korb Brot, dreimal Saganaki, zwei Portionen frittierte kleine Fische und gegrillter Oktopus. Plus Wasser, zwei halbe Liter Wein und eine Flasche Ouzo. Alles wird kurz darauf auf der meist aus mehreren Tischen spontan zusammengeschobenen Tafel verteilt – und alle nehmen sich, worauf sie gerade Lust haben. Bis dann alsbald die nächste Runde Speisen und Getränke geordert wird.

In Deutschland verläuft das Essen – auch in den meisten griechischen Gasthäusern – grundsätzlich anders. Wer hier ein Restaurant besucht, bestellt in der Regel ein Gericht für sich selbst und bekommt dann einen ganz persönlichen Teller serviert; komplett mit verschiedenen Komponenten und Beilagen zusammengestellt und als individuelle Mahlzeit für eine Person konzipiert. „Ich empfinde das ja irgendwie als eine Art Ellenbogenessen“, sagt Kosta Paraskevaidis, Inhaber des Bemeroder Lokals „Rembetiko“ und nebenbei eine Art griechischer Genussbotschafter. „Jeder hat hier seinen Platz und seinen Teller für sich.“ Das sei in Griechenland ganz anders. „Da gehört das Essen zur Lebenskultur und ist – ganz wichtig – auch ein Mittel zur Kommunikation. Beim abendlichen Treffen steht nicht die Nahrungsaufnahme im Vordergrund, sondern die Zusammenkunft mit Freunden.“ Nach Beendigung des Mahls entsünde dann häufig eine lebhafte Diskussion darüber, wer denn nun all die mannigfaltigen Bestellungen bezahle ... oder besser: Wer die Ehre übernehmen dürfe, für alle anderen zu bezahlen. Denn da niemand als knauserig gelten wolle, würden dies eigentlich alle gerne tun. Am Ende blieben meist nur zwei Lösungen: Entweder, alle zahlen dasselbe – und zwar unabhängig davon, was sie im Einzelnen gegessen und getrunken haben. Oder man lasse den Wirt entscheiden und eine Person zur Übernahme der Rechnung bestimmen: „Oft entscheidet er sich dann für seinen besten Stammgast – oder wird dafür sogar geschmiert“, weiß Kosta Paraskevaidis zu berichten. Die hierzulande verbreitete (Un-)Sitte, das Servicepersonal haarklein auseinanderklamüsern zu lassen, wer denn nun was bestellt hatte und getrennte Rechnungen zu verlangen: In Griechenland ist sie komplett unbekannt.

FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

FUNDAMENTALER UNTERSCHIED

Neben der Tischkultur und den Zahlungsmodalitäten gibt es aber noch etwas, worin sich griechische Lokale in Griechenland und griechische Lokale in Deutschland fundamental unterscheiden: nämlich bei den angebotenen Speisen selbst. Zwischen Ionischem Meer und Ägäis dominieren neben frisch Gegrilltem auch Gemüse- und Schmorgerrichte, ein vielfältiges Fisch- und Meeresfrüchte-Angebot sowie verschiedenste Nudelvariationen und Aufläufe. Gängige Praxis in Germanien sind hingegen nach wie vor: Grillplatten. Wo ist da das Pastitsio? Wo das Moussaka? Wo das Giouvetsi? Wobei: Wenn diese Gerichte dann doch mal auf der Karte stehen, bedeutet das auch nicht zwangsläufig etwas Gutes. Der Verfasser dieser Zeilen musste in einer vorpommerschen Gaststätte mal einen mittelschweren

Gaumen-GAU erleben, als ein Giouvetsi nicht etwa mit geriebenem Graviera durchzogen, sondern lediglich mit einer Scheibe Gouda überbacken worden war, die verdächtig an die rechteckige Form handelsüblich verpackter Supermarkt-Ware erinnerte. Der Wirt hatte offenbar ein solch schlechtes Gewissen, dass er das Gemüt mit einem ungewöhnlich generösen Ouzo-Ausschank zu beruhigen suchte.

Wie dem auch sei: In den griechischen Lokalen zwischen Kiel und Konstanz regieren meist Souvlaki, Bifteki, Souzouki und Gyros, gerne in wechselnden Kombinationen, garniert mit Reis, Pommes und Beilagensalat. So kennt man es, so liebt man es. Und das seit fünf Jahrzehnten.

ANGEPASST UND VERFÄLSCHT

Wer sich die Frage stellt, warum sich das eigentlich so etabliert hat, muss in die Zeit zurückblicken, als aus Gastarbeitern allmählich auch Gastgeber wurden. Unter anderem stellte sich Ende der 1960er/ Anfang der 1970er Jahre schon ein ganz praktisches Problem: Denn viele der benötigten Zutaten waren in Deutschland schlicht und ergreifend nicht zu bekommen. Mittlerweile ist beispielsweise die Vielfalt an angebotenem Obst und Gemüse gigantisch und speist sich aus den entlegensten Winkeln der Erde. Zu einstmals fremdartig empfundenen und nun zum Allgemeingut gehörenden Früchten wie der Kiwi haben sich im Laufe der Zeit selbst im Supermarkt ganz selbstverständlich auch Karambola und Kumquat gesellt. „Insgesamt war die Produktpalette auch in den

1970er Jahren bereits ziemlich groß“, erklärt Lutz Hasenbeck, Geschäftsführer beim Großhändler „Fruchthof Northeim“. „Auberginen und Zucchini wurden beispielsweise auch damals schon ganz selbstverständlich angeboten. Rund ums Mittelmeer viel verwendete Gemüsesorten wie Spitzpaprika und Okra waren zu jener Zeit allerdings noch nicht gängig.“ Kurz: Wer seinerzeit mediterrane Speisen anbieten wollte, musste sich zwangsweise mit der vorhandenen Auswahl an Lebensmitteln arrangieren – und die Gerichte entsprechend angleichen.

Und es gab noch eine weitere Schwierigkeit: Die Deutschen waren damals gerade dabei, sich zaghaft an solch kulinarische Absonderlichkeiten wie Pizza und Pasta heranzutrauen. Eine gewisse Baleareninsel wurde seinerzeit gerade deshalb so beliebt, weil



IMMER ANDOCKBAR: GYROS

sich das Angebot für die Touristen dort weniger auf spanische Tapas, sondern auf teutonische Schweinehaxe und Stramme Maxe fokussierte. Wer zu dieser Zeit das Risiko einging, ein eigenes Restaurant zu eröffnen, tat im eigenen wirtschaftlichen Interesse sicher gut daran, den bundesdeutschen Gaumen nicht allzu sehr zu überfordern. „Die Küche blieb zwar durchaus lecker“, so Kosta Paraskevaïdis, „aber sie wurde angepasst und dadurch verfälscht. Die haben das Fleisch für Souvlaki beispielsweise meist aus magerem Kotelett geschnitten; es war trocken und kaum gewürzt. Das würde in Griechenland kein Mensch essen!“ Das Fleisch für Souvlaki müsse natürlich vom Nacken kommen und saftig sein. „Und dann wird es mit Oregano abgeschmeckt und mit Zitrone beträufelt!“

Eine Speise jedoch scheint den hiesigen Geschmack getroffen zu haben, wie kaum ein anderer griechischer Küchenexport: Gyros. In Deutschland wird die Drehspieß-Spezialität bisweilen als die hellenistische Spezialität schlechthin gesehen. Allerdings: Im fast drei Kilogramm schweren und über 900 mehrspaltige Seiten starken internationalen Kulinarik-Katechismus „The Oxford Companion to Food“ finden sich zwar laborierte Einträge zur gastronomischen Verwendung von Termitten, Tapiren und Testikeln. Das vermeintliche griechische Nationalgericht war dem altherwürdigen Herausgeber Alan Davidson allerdings ganz augenscheinlich keinen gesonderten Eintrag wert. Stattdessen wird Gyros lapidar als Randnotiz unter dem verwandten Döner mit abgehandelt. Der renommierte Ernährungssoziologe

Dr. Daniel Kofahl erklärt: „Der Erfolg, den das Gericht – übrigens nicht nur in Deutschland, sondern in vielen Ländern mit größerem griechischen Einwanderungsmilieu – erreicht hat, liegt wohl in einer Mischung aus der Imagination, etwas von der griechischen Lebensart durch den Verzehr in sich aufnehmen zu können, sowie in dem eingängigen Geschmack, der einfach gut an die bereits vorherrschenden hiesigen Geschmacksmuster andockbar ist.“

„In der griechischen Gastronomie ist Gyros allerdings gar nicht so sonderlich verbreitet“, so „Rembetiko“-Wirt Kosta. „In kleinen Grill-Tavernen, da vielleicht schon. Aber nicht in Restaurants. Es handelt sich um ein Fastfood-Gericht, so wie in Deutschland die Bratwurst. In

der Regel wird es in einer Pita eingewickelt und gar nicht auf einem Teller serviert.“ Wird in Deutschland also mehr Gyros gegessen als in Griechenland? „Kann schon sein“, lacht Kosta – und wird dann wieder ernst: „Was aber eigentlich nicht sein kann, ist, dass Gyros hier mit Käse überbacken und in Sahnesoße serviert wird – und die Leute das dann auch noch als griechische Kochkunst preisen“, schimpft er. „In Griechenland würdest du das um die Ohren gehauen bekommen!“

ALLE FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



REMBETIKO

KONSTANTIN „KOSTA“ PARASKEVAIDIS

KEINE HÜHNERFÜSSE IN DEUTSCHLAND

Eingedeutschte Küche halt. Sahnesoße geht immer. Und wenn die Gäste sie verlangen – und dafür bezahlen –, dann sollen sie sie halt bekommen. Kosta regt das auf. „Ich vermisste bei vielen griechischen Restaurants in Deutschland die Risikobereitschaft“, sagt er. „Wobei das ja nicht nur die Griechen betrifft. Sondern beispielsweise auch die Vietnamesen, Chinesen oder Italiener. Du kriegst ja nirgendwo mal ein paar Hühnerfüße oder auch nur eine richtige Carbonara. Die gehen alle davon aus, dass die Deutschen nach dem Motto ‚Was der Bauer nicht kennt, das frisst er nicht‘ leben. Dabei stimmt das gar nicht.“

Oder jedenfalls nicht mehr. Die Welt ist in den vergangenen fünf Jahrzehnten kleiner, Reisen deutlich erschwinglicher und der deutsche Gaumen kosmopolitischer geworden. Zwar werden durchaus weiter Zugeständnisse gemacht; echte indische Schärfe würde hierzulande beispielsweise

wohl als annähernd lebensgefährlich eingestuft werden. Dennoch hat sich viel getan. Deutlich wird das unter anderem bei den in jüngerer Zeit eröffneten griechischen Lokalen in Hannover. Seit 2008 ist etwa auch das „Eliniko“ an der Marienstraße ein fester Anlaufpunkt für Liebhaberinnen und Liebhaber griechischer Gaumenfreuden. Das Lokal konnte dabei – ähnlich wie das „Rembetiko“ – auf einer kulinarischen Aufgeschlossenheit seiner Kundschaft aufbauen, die sich die gastronomische Vorgängerschaft erst mühsam erarbeiten musste. Heute ist das „Eliniko“ neben einer ausgesuchten Weinkarte mit hervorragenden griechischen Tropfen vor allem bekannt für exquisite Lammgerichte, eine tagesaktuelle Fischauswahl und – ja, es ist nun einmal so! – besonders schmackhaftes Gyros. Dabei setzt Inhaber Mustaf Imerov auf ein etwas gehobeneres Ambiente.

Aber ist das dann eigentlich noch authentisch? Man muss das mit einem „ja“ beantworten. Denn de facto sind die Speisen insgesamt tatsächlich sehr nah am Original. Sicher, sie werden nicht auf verschiedenen Tellern, sondern als komplett konzipiertes Gericht serviert. Aber das war es dann im Grunde auch schon mit den Zugeständnissen. Zudem muss an dieser Stelle selbstverständlich auch noch einmal festgehalten werden, dass auch in Griechenland die alten Küchenklassiker neu interpretiert und internationale Einflüsse „crossover“ aufgenommen werden. Und dass griechische „Foodies“ natürlich ebenfalls nicht immer nur Bifteki serviert bekommen möchten, sondern die stattfindende Ausdifferenzierung der einheimischen Gastronomielandschaft durchaus sehr zu schätzen wissen.

BESETZTE NICHE

Aber bleiben wir in Deutschland. Der Journalist Alexandros Stefanidis beschreibt in seinem Buch „Beim Griechen“, dass es Anfang der 1970er Jahre als modern, hip und mondän galt, griechische Lokale zu besuchen. Und zwar ganz besonders unter jungen Leuten, die sich dem politisch linken Spektrum zuordneten. Diese hätten das Essen dort als eine Art symbolische Solidaritätsaktion gegen die zu jener Zeit in Griechenland herrschende rechtsextreme Militärdiktatur gesehen. Die Tage der Junta sind glücklicherweise vorbei. Die Wahrnehmung von Besuchen in griechischen Restaurants als modern, hip und mondän allerdings auch. Selbst innovativere griechische Gastronomiekonzepte bedienen weniger ein experimentell orientiertes Kulinarik-Publikum, sondern werden eher als klassisch und bodenständig wahrgenommen.



ELENIKO
MUSTAFA İMEROV



Positiv formuliert bedeutet das: Die griechische Küche ist in all ihren – mal mehr und mal weniger authentischen – Ausformungen in Deutschland angekommen. „Das klassische griechische Lokal und auch der griechische Imbiss besetzen eine Nische, die sich etabliert hat und geschmacklich wie auch wegen des dort herrschenden Ambientes geliebt wird“, so der Ernährungssoziologe Dr. Kofahl. „Die griechische Gastronomie gehört zusammen mit der italienischen zu den Pionieren der Internationalisierung der Küchenstil- und Gastronomielandschaft in Deutschland. Sie haben sich allerdings ausdifferenziert: von der griechischen Pommesbude bis hin zum ‚feinen Griechen‘, also dem Restaurant, mit authentischer Küche inklusive entsprechendem Ambiente.“

Soll heißen: Es ist Platz für alle Varianten der griechischen oder griechisch inspirierten Kochkunst in Hannover. Vom bewusst rustikalen „Rembetiko“ über das exklusivere „Eliniko“ bis hin zum seit Jahrzehnten betriebenen Ecklokal, in dem nach wie vor pro Person ein Kilo Fleisch auf die Platte gestapelt wird. Gerade von letzteren wünscht sich Kosta Paraskevaidis allerdings mehr Experimentierfreude: „Meiner Erfahrung nach sind die Deutschen total weltoffen und probieren auch alles“, sagt er zum Abschluss. „Ob es ihnen dann schmeckt, ist eine andere Sache. Aber es geht ja erst einmal darum, überhaupt zu kosten.“



ALLE FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT





Bestes Restaurant: das Palladion von Christos Zervas und seiner Lebensgefährtin Maria (Foto: Archiv HAZ + NP)

„NACHT DER GASTRONOMIE“ IN DER ALTEN DRUCKEREI Preisverleihung, Netzwerktreffen und Megaparty in einem

Die „Nacht der Gastronomie“ feierte am 6. März ein fulminantes Comeback! Zum dritten Mal präsentierten wir von „Hannover geht aus!“, dem Gastromagazin von Hannoverscher Allgemeiner Zeitung und Neuer Presse, die Awardshow, zum ersten Mal in der neuen Industrial-Event-Location „Alte Druckerei“ auf dem Gelände der Madsack Mediengruppe in Bemerode. 800 Gäste verfolgten die Preisverleihung bei einem Drei-Gänge, 2.200 feierten anschließend die musikalischen Headliner Culture Beat und Snap! – und ein bisschen auch sich selbst und Hannovers quirlye Gastroszene.

von Christos Zervas. Sein Vater Paul eröffnete das Lokal 1986 und lockt seitdem Gäste aus dem gesamten Stadtgebiet. Griechische Klassiker wie Gyros, Bifteki, Lamm- und Fischgerichte stehen auf der Speisekarte, aber das Team geht auch mit der Zeit, entwickelt Traditionen weiter, der „innovative Grieche“ (so sein Werbeslogan) bietet zum Beispiel auch fleischlose Moussaka oder griechische Veggieburger an.

Die Wahl zur „Besten Bar“ entschied das Oscar's für sich, seit mehr als 30 Jahren der Bar-Klassiker am Opernplatz. 19 Prozent der Stimmen im Onlinevoting für die zehn Nominierten entfielen auf den Sieger. Mesut Celik, der das Oscar's zusammen mit Thomas Fischer seit 16 Jahren leitet, freute sich sehr, als er mit Maïke Kinkel die Trophäe auf der Bühne entgegennahm. Cocktails und Drinks in herausragender Qualität anbieten, das sei das Erfolgsrezept. Die Spirituosen dafür sind sorgfältig ausgewählt, allein 250 Sorten Whiskey und Whisky hat das Oscar's im Sortiment.

Für den zum dritten Mal ausgelobten Sonderpreis hatte der HAZ-Restaurantkritiker Han-

nes Finkbeiner wieder eine Jury zusammengestellt. Gemeinsam mit den drei Spitzenköchen Ekkehard Reimann, Dieter Biesler und Norbert Schu testete die Jury diesmal Gasthäuser in der Region Hannover. Am Ende setzte sich das Gasthaus Lege in Burgwedel-Thönse durch. Claudia Schulze und ihr Mann Hinrich dankten für die Auszeichnung und die motivierenden Worte der Jury. Beide betreiben das Gasthaus seit 1994.

Im Anschluss an die Awardshow, in dessen Rahmen das GOP die Togni Brothers mit ihren Ikarischen Spielen aufbot und das Fanfaren-Corps Laatzen mit schmissiger Musik begeisterte, startete dann eine musikalische Zeitreise in die Achtziger Jahre. Culture Beat („Mr. Vain“) und Snap! („Rythm is a dancer“ und „The Power“) testeten die Textsicherheit des Publikums – und wurden nicht enttäuscht! Dancefloor-Hits aus deutschen Ländern ziehen immer noch. Sophie Moser, Nica und DJ Aiello rundeten das Musik-Programm ab und sorgten dafür, dass bis in den Morgen kein Tanzbein stillstand. Man darf gespannt sein, wie diese „Nacht“ im nächsten Jahr getoppt werden soll...

jb



Zum „Besten Restaurant“ wurde in diesem Jahr das Palladion in Anderten gekürt. Beindruckende 28 Prozent der Stimmen beim Onlinevoting für die zehn nominierten Lokale entfielen auf das Restaurant



Foto: Karsten Davidt

Beste Bar: das Oscars, hier vertreten durch Maike Kinkel und Mesut Celic



Foto: Archiv HAZ + NP

Bestes Landgasthaus: Claudia und Hinrich Schulze gewannen mit dem Gasthaus Lege den Jurypreis



Foto: Karsten Davidt

Mit den Togni Brothers setzte das GOP einen akrobatischen Akzent



Foto: Karsten Davidt

Der Fanfaren-Corps Laatzen sorgte für Stimmung



Foto: Archiv HAZ + NP

Headliner Culture Beat



Foto: Archiv HAZ + NP

Headliner Snap!



Foto: Archiv HAZ + NP

Alle Tische waren im Vorfeld gebucht



Foto: Ramin Faridi

Servierte mit Leidenschaft: Thorsten Pforte von den Vier Jahreszeiten

Palm Beach
Festival



PRÄSENTIERT

NORDDEUTSCHLANDS GRÖßTES
MOOMBAHTON • DANCEHALL • REGGAETON • AFRO
OPEN AIR FESTIVAL
2023

BLAIZ FAYAH

DAVID JAY • MILLION STYLEZ

KILATE TESLA • MICHAEL RANKIAO

PAPI MIKEY DINERO • ROBIN ROXETTE • KARYO

FASTA • PACO • FLAVAONE • ADILLO

BACKAZ • INTRO • KOOL VIBEZ • THEMO • VINICE

SA.17.06.2023

START 14h - OPEN END

INFOS & TICKETS: [INSTAGRAM/PALM.BEACH.FESTIVAL](#)

BUS-SHUTTLE: GARBSEN ENDSTATION -> AZZURRO THE BEACH



AZZURRO THE BEACH • AM BLAUEN SEE 119 • 30823 GARBSEN



Die Weinprofis Sara und Giorgio Marchioretto.

L'APERITIVO VINO

Pure italienische Leidenschaft

Das Lokal in der Hinüberstraße ist eine wahre Fundgrube für Weinliebhaber und Freunde der original italienischen Küche.

VON GEORG SCHRÖDER

Sofort beim Betreten des Lokals fällt die unglaubliche Auswahl an Weinen auf, die hier nicht etwa alle auf einer Weinkarte zu finden sind, sondern sich in Form von hunderten Flaschen im Laden verteilen. Nachdem wir an unserem kleinen und gemütlichen Tisch Platz genommen haben, wird uns zunächst ein Aperitif in Form eines erstklassigen, roten Vermouth angeboten. Der kommt mit Eis und einer frischen Orangenschale im Glas und löst erste Vorfreude auf das Kommende aus.

Das kulinarische Angebot wechselt hier ständig, und so ist es nicht verwunderlich, dass es keine Speisekarte auf der Webseite oder im Lokal gibt. Die Tageskarte ist auf einer Tafel gelistet und wird uns ausführlich erklärt. Wir starten mit einer gemischten Vorspeisenplatte, bestehend aus Makrele auf Wildsalat, einem Salat mit Büffelmozzarella mit frischen Kapern, Tomaten, roten Zwiebeln und schwarzen Oliven, leckerem Schinken, einem acht Monate gereiften Käse aus dem Piemont



erstklassiger Grappa ebnet uns dann den Weg zum Dessert.

Als krönenden Abschluss gönnen wir uns einen aromatischen Dessertwein – einen Marsala – und eine hausgemachte Panna Cotta mit Nüssen.

und einer sogenannten Schwiegermutterzunge (traditionelles Gebäck) mit einer kräftigen Käsecreme. Im Anschluss an diese kalten Vorspeisen kommt noch eine köstliche, warme, italienische Brotsuppe mit Käse. Alle Zutaten und verarbeiteten Produkte sind von ausgesuchter Qualität und so jagt ein Geschmackserlebnis das nächste. Die Weine, die wir zu unserem Essen genießen, sind ebenfalls erstklassig und sie werden von unseren Gastgebern Sara und Giorgio immer passend zum jeweiligen Gericht ausgesucht und auf Wunsch ausführlich vorgestellt.

Meine Begleitung wählt als Hauptgang Gulasch vom Wildschwein auf einer traditionellen Polenta. Das Fleisch ist butterzart und die dunkle Soße kräftig abgeschmeckt. Ich nehme die Pasta des Tages und bekomme hausgemachte, fleischlos gefüllte Teigtaschen mit Trüffeln in einer grandiosen Tomatensauce. Giorgio schlägt nun eine kleine Pause vor, gefolgt von einem Zwischengang in Form eines gemischten Käsebrettes. Warum nicht? Wir werden kurz nach unseren Vorlieben in Sachen Käse befragt und dann werden uns fünf verschiedene Käsehäppchen gereicht. Ein

Ein Blick auf die Uhr verrät uns: Wir sind tatsächlich schon knapp drei Stunden hier! Die Zeit verging wie im Flug und wir durften eine große Auswahl erstklassiger italienischer Produkte und verschiedenster Aromen genießen. Auch absolute Weinliebhaber sollten ihre Freude an einem Besuch im L'APERITIVO VINO haben, denn in den Regalen schlummern auch echte Raritäten. Dieses Lokal punktet mit purer italienischer Leidenschaft sowie viel Liebe zum Detail. Allerdings sollte man Zeit mitbringen, um dies auch angemessen zu genießen.

L'APERITIVO VINO, Hinüberstraße 4
30175 Hannover, Tel. (0511) 70 81 01 40
www.laperitivino.de

AUS DER KARTE

Aperitif Vermouth Rosso (9,90),
Vorspeisenplatte 5 kalt, 1 warm (19,95),
Gulasch vom Wildschwein auf Polenta (26,90),
Pasta del Giorno (16,90), Käseplatte 5 Sorten (14,50),
Panna Cotta mit Nuss (6,90),
Espresso (1,80), Flasche Wasser 0,75 l (5,50),
Marsala Dessertwein (4,50),
Versch. Rotweine 0,1 (4,90-5,60)



Das Frisch-Haus bringt die Schätze des Meeres auf den Tisch.

FRISCH-HAUS

Wie an der See!

Wer gerne Fisch isst, muss in unseren Breitengraden schon etwas suchen, um nicht nur auf den „Alibi-Fisch“, der auf vielen Restaurantkarten geführt wird, angewiesen zu sein. Ganz frischen Fisch gibt es zum Glück im Frisch-Haus, Hannovers einzigem Fisch-Bistro.

VON CHRISTIAN BOLTE

Esst mehr Fisch“, reimte schon Heinz Erhardt und wies auf die Besonderheiten des Meeres und die möglichen Probleme beim Verzehr seiner Bewohner hin. Das Frisch-Haus im beschaulichen Kirchrode umgeht diese aber mit viel Erfahrung – schließlich ist das modern eingerichtete Bistro bereits seit 2006 im Geschäft und kann auch familiär auf eine weit zurückreichende Tradition im Umgang mit Fischen und Meeresfrüchten zurückblicken.

Die Anfahrt mit den Fahrrädern am Tiergarten vorbei versorgt uns mit Frischluft vor dem Essen und erzeugt so den nötigen Appetit. Wir wählen den Lachsteller und den Schollenteller – den Lachs mit Bratkartoffeln und die Scholle mit warmem Kartoffelsalat mit Essig und Öl. Das ältere Kind bekommt den nach dem Meeresgott Neptun benannten Kinderteller, der mit einem kleinen gebratenen Filet, Pommes und Remoulade daherkommt. Die Erwachsenen dürfen zwischen einem Salat und einer Möhrencremesuppe als Vorspeise wählen. Beide Vorspeisen entpuppen sich als überraschend üppig, und es gibt das ein oder andere Restaurant, dessen Hauptgerichte nicht viel größer sind. Die Suppe schmeckt angenehm nach der verwendeten Möhre, deren Süße sehr treffend mit einer leichten, durch Chili erzeugten Schärfe ergänzt wird. Der Salat passt gut zum frühlinghaften Wetter und überzeugt vor allem durch die Frische der irgendwie viel zu selten über Salate gestreuten Kresse.

Nach diesem köstlichen Einstieg kommt auch schon der Fisch zu uns an den Tisch. Der Lachs wird von einer Senfsoße begleitet, die etwas fruchtig und nicht zu stark nach Senf schmeckt. Die Bratkartoffeln sind schön kross. Die Scholle ist wie der Lachs fein meliert und so ausgebraten worden, dass das Ergebnis eine leicht knusprige Oberfläche ist, man aber anders als bei panierten Filets noch immer den eigentlichen Fisch schmecken kann. Der warme Kartoffelsalat ist von einem Profi abgeschmeckt worden und bringt genau die richtige Kombination aus Süß und Sauer auf den Teller. Beide Fische werden außerdem von

einer kleinen Gemüsebeilage aus knackig gegarten und mit frischer Petersilie bestreuten Kohlrabistreifen in Sahne begleitet. Der Fisch auf dem Kinderteller schmeckt ebenfalls sehr gut, aber bei den Kindern sind vor allem die außergewöhnlich knusprigen Pommes der Hit. Ganz wichtig für alle Fisch-Skeptiker: Auf unseren Tellern war nicht eine einzige Gräte zu finden!

Da sich der nächste Ozean nördlich von uns befindet, ist auch der Nachtschiff etwas, das man vor allem in Norddeutschland antrifft: Rote Grütze. Auf dieser liegt jeweils eine Kugel Vanilleeis. Eine klassische und irgendwie auch zeitlose Kombination. Ein gutes Ende eines tollen Essens. „Familie Frisch fischt frische Fische, frische Fische fischt Familie Frisch“ steht an der Wand des Frisch-Hauses. Man kann nur hoffen, dass die Familie das auch weiterhin tut. Übrigens: Im Frisch-Haus bekommt man den Fisch nicht nur auf dem Teller serviert. An der Theke gibt es frischen Fisch auch in unverarbeiteter Form. Wer also selber gerne Fischgerichte kocht und keine Lust auf Tiefkühlware hat, der findet hier alles, was er braucht.

Frisch-Haus, Brabeckstr. 7, 30559 Hannover
Tel. (0511) 2 35 63 83, www.frisch-haus.de

AUS DER KARTE

Lachsteller mit Röstkartoffeln (27),
Schollenteller Natur mit Essigöl-Kartoffelsalat (23),
Kinderteller Neptun (9,50),
Rote Grütze mit Vanilleeis (8),
Mineralwasser 0,75 l (6), Apfelschorle (2,70),
Flensburger Pils (3,50)





Im El Cortijo erlebt man typisch spanische Gastlichkeit.

EL CORTIJO

Spanische Herzlichkeit

*Sehnsucht nach der Wärme Spaniens?
Im El Cortijo, Restaurant und Bodega,
bekommt man sie, auch wenn es ringsum
nicht sommerlich anmutet.*

VON GABRIELE GOSEWISCH

Unter der Leitung von Juan Sanchez kümmert sich ein Team um die Gäste, das natürlich nicht die Temperaturen verändert, aber besondere Herzenswärme vermittelt. Die pure Freundlichkeit, schon bei der Begrüßung und im Gespräch, ist authentisch und die Basis für das andalusische Flair: Bodenständigkeit kombiniert mit kultivierter Lebensart. Die Ausstattung des Restaurants sorgt für einen Szenenwechsel in die spanische Normalität, was von außen betrachtet eigentlich unmöglich ist, denn das El Cortijo ist in einem Fachwerkhause beheimatet. Es gibt erstaunliche 110 Plätze an kleinen Tischen auf zwei Ebenen. Alles ist eng gestellt, aber nicht zu eng. Die Gäste sind in rege Gespräche vertieft, dennoch ist es nicht zu laut. Man kann sich gut unterhalten. Obwohl das Restaurant sehr gut besucht ist, gibt es eine gute Chance, auch ohne Reservierung leckere Tapas zu bekommen.

So auch an diesem Mittwochabend. Auf dem Weg zu einem der letzten freien Plätze wird geschickt begleitet. Alles scheint hier einfach zu gelingen. Dass man nur Gutes bekommt, scheint an diesem Punkt schon gewiss zu sein. Auf die Frage nach Weißwein bekommen wir mit dem Basa eine hervorragende Empfehlung. Genau richtig gekühlt, trocken und gleichzeitig fruchtig – wunderbar. Wer Lust auf Bier hat: Es gibt tatsächlich Estrella Galicia vom Fass. Mehr als 40 Tapas und Platos aus Fisch und Fleisch stehen auf der Speisekarte zur Auswahl. Während wir uns einlesen, kommen schon die Getränke und

unerwartet dazu ein Korb mit herrlich knusprigem Brot mit Alioli. Wir bestellen mit Begeisterung, können uns bei der Vielzahl der Tapas kaum entscheiden. Es gibt sehr gute Beratung, sogar in Bezug auf die bestellte Menge. Schon beim Duft der Tapas, die schon kurze Zeit später auf dem Tisch stehen, sind wir begeistert. Alles kommt gleichzeitig, so können wir unserem puren Appetit folgen. Die Albóndigas sind herrlich pikant und fluffig, die Chorizo a la Sidra sorgen für ein feines Geschmackserlebnis. Dátiles al Bacon sind einfach superlecker, die Montadito de Lomo üppig und zart. Gambas al Pilpil und Papas arugades con mojo sind so zubereitet, dass die original spanische Küche eine hervorragende Visitenkarte liefert.

Das Fazit: Im El Cortijo bekommen die Gäste alles, was zum Erleben der spanischen Gastlichkeit gehört. Erfreulicherweise geht damit die vollkommene Abwesenheit von Hektik einher. Man fühlt sich wohl, es ist ein Ort zum Entspannen und zum hervorragenden Speisen.

El Cortijo, Hannoversche Straße 34
30916 Isernhagen, Tel. (05 11) 646 66 96
www.elcortijo.de



AUS DER KARTE

Wein Basa 0,2 (6,40), Estrella Galicia (3,40),
Acqua Morelli still (6,20), Albóndigas (6,90),
Chorizo a la Sidra (8,40), Dátiles al Bacon (5,50),
Gambas al Pilpil (14,50), Montadito de Lomo (7,70),
Papas arugadas con mojo (6,50), Crema Catalana (6,50)



Koch und Inhaber Viet Anh Ngyuen überlässt auch beim Anrichten nichts dem Zufall.

THE WILD DUCK

„Entlich“ Spitzenküche an der Podbi

Die Podbielskistraße zählt zu den längsten Straßen Hannovers. Auf ganzer Länge überzeugen konnte bei unserem Besuch auch das The Wild Duck. Koch Viet Anh Ngyue kreiert asiatisch-französische Küche der Extraklasse.

VON JENS BIELKE

Als wir an einem Freitagabend das im Spätsommer 2020 eröffnete Restaurant betreten, werden wir von Mitarbeiter Nico Schubbe herzlich mit den Worten „Sie waren noch nie bei uns zu Gast, oder?“ begrüßt. Wie schön, dass uns ein gewisser Wiedererkennungswert zugetraut wird! Die nächste Überraschung ist der uns angebotene Tisch, ein Sechser, obwohl wir nur zu zweit sind, im Foyer-Bereich, was uns einen guten Blick auf die ankommende Gäste erlaubt. Übermäßig herausgeputzt hat sich hier niemand, wohl-tuend normal wirken alle. Einladend ist auch das Ambiente: Viel Holz, grau getünchte Wände und gut temperiertes Licht vermitteln eine angenehme Wohlfühl-Atmosphäre.

Nachdem wir unsere Bestellung aufgegeben haben, die Speisekarte wechselt alle vier

Wochen komplett, unser Menü fällt in den Zyklus „Wiese und Teich“, folgt schon die nächste Überraschung. Als uns nach dem Cremant d'Alsace zum Einstieg ein kleines Ribeye mit Kürbismus und Wasabi gereicht wird, vermuten wir eine Verwechslung, höflich wird uns aber erklärt, es handele sich um einen ersten Gruß aus der Küche. Später kommt es noch besser: Auch ein Pre-Dessert aus fermentierter Heidelbeere auf Honigschmand und Haselnussöl sowie ein weißer Schokoladentraum als „Wegbringsel“ erweitern unser bestelltes 3-Gang-Menü – bis zu fünf Gänge sind möglich – auf gefühlte sechs Gänge.

Sehr flexibel reagiert auch der Service, als meine Begleiterin statt der angebotenen Bärlauchsoße zum Zander eine Alternative wünscht, und von der dann gereichten Misosauce schlichtweg begeistert ist. Mein 3-Gang-Menü besteht in der Vorsuppe aus einer sehr würzigen Lammconsommée mit einem sous vide gegarten Stück Lamm sowie einer asiatischen Aubergine. In dieser Kraftbühne trifft in der Tat Asien auf Frankreich!

Auch der Hauptgang überzeugt auf ganzer Linie: Die Ente ist zartrosa gebraten, der Süßkartoffelstampf sehr cremig und der Spargel – grün und weiß – schön bissfest. Zu beiden Gängen passt der mir von der aufmerksamen und kenntnisreichen Sommelière Martina Glauberstein empfohlene Riesling Kabinett Hannes Bergdoll vorzüglich. Und so bestelle ich zum finalen Gang etwas übermütig sogar etwas, das ich eigentlich für überflüssig

halte: einen Dessertwein. Die Beerenauslese Sauvignon Blanc aus der Steiermark korrespondiert ausgezeichnet mit meinem Ziegenkäseis, dem Rhabarbermousse und der Dattel. Um meine süße Alltagsflucht abzurunden, probiere ich zum Digestif einen Aprikosenlikör, der hier selbst angesetzt wird!

Dass ihm Selbermachen sehr am Herzen liegt, verrät uns Koch und Inhaber Viet Anh Ngyuen zum Abschied, als er plötzlich an unserem Tisch steht und nach unserem „Gerichtsurteil“ fragt. In der Eilenriede habe er einen Schrebergarten. Und dort würden jetzt nicht nur Kräuter für seine Gerichte gezogen, sondern demnächst auch Gemüse angebaut. Wir sind gespannt, wohin diese „wilde Ente“ noch fliegen wird. Von menschlicher Abgehobenheit ist hier jedenfalls nichts zu spüren! Wer ebenfalls im The Wild Duck genießen möchte, die Stadtbahnhaltestelle Pelikanstraße liegt fast direkt vor der Tür. Das Restaurant hat allerdings nur donnerstags bis sonntags von 18 bis 22 Uhr geöffnet und folgt damit dem Trend zur Vier-Tage-Woche in der Gastronomie. Warum auch nicht? Der ausgezeichneten Qualität der Speisen und dem ausgeschlafenen und sehr zuvorkommenden Service spielt das in die Karten.

The Wild Duck, Podbielskistr. 167, 30177 Hannover
Tel.: (05 11) 84 86 84 64, www.thewildduck.de

AUS DER KARTE

3-Gang-Menü (63), Cremant d'Alsace (12),
Riesling Kabinett Hannes Bergdoll (10),
Edelbrand Quitte (8,90), Aprikosenlikör (6,50)
Wasser 1 l (7,60),



Italienische Kochkunst gibt es auch in Großburgwedel.

TRATTORIA PASTA E VINO

Italien auf der Kreidetafel

Seit vielen Jahren verwöhnen Tonino und seine Schwester Emma Algieri in der Trattoria Pasta e Vino in Großburgwedel ihre Gäste mit italienischer Küche. Das Ambiente in den rustikalen und dennoch hellen Räumlichkeiten ist einladend. Liebevoller Details, wie die Mosaikarbeiten vor dem Tresen oder das Klavier im Eingangsbereich, laden zu einer kleinen Auszeit im Alltag ein. Ob Familien, Paare, Freunde oder Business-Treffen, der aufmerksame Service heißt jeden Neuankömmling aufs Herzlichste willkommen.

VON BIRGIT SCHRÖDER

Eintreten und Wohlfühlen: Zu den gelebten Traditionen der Trattoria Pasta e Vino zählt die große Kreidetafel am Tresen mit der Auflistung aller Speisen, die Küche und Keller bieten. Unsere Vorspeisenwahl für diesen Abend fällt – ganz bodenständig – auf Bruschetta. Sie wird liebevoll angerichtet mit einer Garnitur Feldsalat mit Rucola serviert, und wir werden nicht enttäuscht. Das geröstete Brot verströmt nur einen Hauch Knoblauch und die feinwürzigen Tomatenwürfel erweisen sich als perfekter Appetitanreger.

Als Hauptgerichte ordern wir grüne, hausgemachte Spaghetti mit Garnelen und

Mozzarella in Pistazien-Pesto sowie Baby- Calamari vom Grill mit Salat. Die Spaghetti sind auf den Punkt gegart – das nussige Aroma des Pestos harmonisiert perfekt mit den leicht gegrillten Garnelen und der sanften Säure des Mozzarellas. Sehr geschmack-, aber auch gehaltvoll. Die Baby-Calamari überzeugen durch hohe Qualität, die nur von einem Hauch Knoblauch und Kräutern begleitet wird. Der dazu gereichte Salat aus Lollo Bianco, Feldsalat, Spinat, Gurken, Tomaten und Chicorée ist knackfrisch und so mild abgeschmeckt, dass er die zarten Geschmacksnuancen der Calamari dezent unterstreicht. Einfach köstlich – und die Leichtigkeit des Gerichtes lässt ausreichend Platz für einen reichhaltigen Nachtisch.

Emma Algieri arbeitet im Service mit.



Denn wer in der Trattoria Pasta e Vino als Dessert Tiramisu bestellt, wird mit einer ausgesprochen wohlmeinenden Portion belohnt. Als süße Krönung des Abendessens entscheiden wir uns für das Orangen-Tiramisu und Zabaione mit Eis. Eine Wahl, bei der es nichts zu bereuen gibt: Allein die Dekoration des Tiramisus weckt hohe Erwartungen, die alle erfüllt werden. Eher unscheinbar kommt die Zabaione daher: Doch der erste Löffel, der noch leicht warmen, frisch aufgeschlagenen Weinschaumcreme, die auf kaltes Vanilleeis trifft, lässt Herzen schmelzen und keine Wünsche offen!

Trattoria Pasta e Vino, Im Mitteldorf 21
30938 Burgwedel, Tel.: (0 51 39) 35 15
<https://trattoria-pasta-e-vino.eatbu.com>

AUS DER KARTE

Bruschetta (7),
Grüne Spaghetti mit Garnelen, Mozzarella
in Pistazien-Pesto (21),
Baby Calamari vom Grill (25),
Orangen-Tiramisu (10), Zabaione (10),
Hefeweizen alkoholfrei 0,5 l (5,30),
Primitivo 0,2 l (6,50)



Zoran Jovanovic steht für kulinarische Vielfalt

TROCADERO

Vielfalt für den Gaumen

Der Name klingt wie Musik in den Ohren und weckt Assoziationen wie Sommer, Sonne und Mittelmeer in mir. Aber schnell zeigt sich beim Besuch des Restaurants „Trocadero“ in Vinnhorst, dass die Speisekarte nicht nur für mediterrane Gaumenfreuden steht. Ganz im Gegenteil: Kulinarische Vielfalt ist im äußersten Norden Hannovers Trumpf.

VON OLIVER KREBS

Schon beim Eintreffen auf dem Parkplatz, von denen es eine ausreichende Zahl gibt, merken wir, dass auch Gastfreundlichkeit ganz oben steht. Mit einem freundlichen und herzlichen „Guten Abend“ werden wir begrüßt. Und dieser Service setzt sich bei der Bedienung nahtlos fort, die zuvorkommend, aber keinesfalls aufdringlich agiert. Und es war auf jeden Fall gut, dass wir gleich für 17.30 Uhr reserviert haben, denn auch an einem Donnerstagabend kommen laufend neue Gäste ins Trocadero. Zusätzlich zum Restaurant gibt es noch zwei Säle für Feiern und eine Kegelbahn, darüber hinaus auch Fremdenzimmer.

Doch jetzt zum Kulinarischen: Als Vorspeise wählt meine Begleitung einen Antipasti-Teller, ich selbst ein Lachs-Carpacchio mit

Honig-Senf-Sauce.

Mein Aperitif: ein wahres Gedicht für den Gaumen, der intensive Geschmack der Sauce bleibt noch lange auf der Zunge, das knusprige geröstete Brot rundet das Ganze ab. Und auch der Antipasti-Teller meiner Begleitung lässt keine Wünsche offen. Das Hefeweizen vom Fass löscht den ersten Durst und geht für mich eigentlich immer. So auch zu meinem Hauptgericht: einem 220 Gramm schweren Barbecue-Spieß mit einem Rumpsteak, einem Rib-Eye sowie einem Putensteak, einer Ofenkartoffel mit Sour-Cream, Chimichuri-Sauce und Salat. Auf Wunsch auch in der 40 Gramm leichteren „Damen-Variante“. Meiner Begleitung hat es auch ein Fleischgericht, von denen es eine große Auswahl auf der Karte gibt, angetan: Sie nimmt Hähnchenbrust mit Kartoffelcreme, mediterranes Gemüse und Sauce Hollandaise. Zu beiden Gerichten gibt es einen frischen Salat, den wir uns selbst zusammenstellen. Diese Aufgabe übernimmt nach Wunsch aber gern auch das durchgängig freundliche Personal. Das Fleisch auf dem Barbecue-Spieß ist zart, genau auf den Punkt gebraten. Das Gemüse

meiner Begleitung ist knackig, die Ofenkartoffeln zergehen im Mund.

Dazu dann noch die drei speziellen Saucen des Hauses mit Paprika, Kräutern, Knoblauch und Chili, die den Gaumen einen wahren Freudentanz aufführen lassen. Größer kann die geschmackliche Bandbreite kaum sein. Das Dessert ist dann ein schöner Abschluss eines gelungenen Abends in einem einfach aussehenden, aber stilvoll eingerichteten Restaurant der gehobenen Klasse. Serviert werden Vanilleeis mit Erdbeeren und Apfelstrudel, eine Eisschokolade und ein Cappuccino. Der Service ist auch nach fast drei Stunden noch einwandfrei, als kleiner Absacker auf Kosten des Hauses kommt noch die kroatische Likörspezialität Julischka. Satt und zufrieden gehen wir nach Hause. Das wird nicht unser letzter Besuch im Trocadero in Vinnhorst gewesen sein, versprochen!

Trocadero, Alt Vinnhorst 117, 30419 Hannover, Tel. (0511) 4 75 41 35, www.restaurant-trocadero.de

AUS DER KARTE

Lachs Carpacchio (9,90), Antipasti-Teller (9,90), Hähnchenbrust (14,90), Barbecue-Spieß (21,90), Erdbeeren/Eis + Sahne (7,50), Apfelstrudel (7,90), Eisschokolade (4,50), Hefe 0,5 l (4,80), Apfelschorle (4,20), Cola 0,4 l (4,20), Cappuccino (3)

may[®]

Stilvoll Platz nehmen



Restaurant | Hotel | Bar | Office | Health&Care
Jetzt Outdoormöbel für die Sommersaison bestellen!



Fordern Sie hier
Ihren neuen
Katalog an.



www.may-design.com



[@maymoebel](https://www.instagram.com/maymoebel)



[@maymoebel](https://www.pinterest.com/maymoebel)

IM PORTRAIT: JAIME GUZMÁN

„Konzentriert, nicht grimmig“

Jaime Guzmán hat in der hannoverschen Gastronomie Einzigartiges geleistet. Im Rückblick erzählt der Chef des „El Chileno“ von der Machart des Erfolgs, von Ungeheuerlichem und von den besten Ideen, die von Frauen kommen.

Unvergessen ist das frühere „Chimu“ an der Langen Laube. Chef Jaime Guzmán hatte sich Anfang der 1980er-Jahre schon längst einen Namen gemacht, hatte anderen Restaurants zum entscheidenden Schliff verholfen. Dabei war der damalige Student (Maschinenbau und Wirtschaftswissenschaft) ein Autodidakt in Sachen Gastronomie. Mit Freude im Gesicht und feiner Ausdrucksweise sagt er: „Ich habe früh gemerkt, dass Partnerschaft in der Gastronomie nicht das Ergebnis bringt, das man erwartet.“ Das liege manchmal nur an Banalitäten, die aber schließlich zu einer Auseinandersetzung kulminieren. Den 12. Oktober 1981 habe er daher in guter Erinnerung: An diesem Tag, an

dem in Südamerika der Feiertag „Día de la Raza“ begangen wird, begann auch das Projekt „Chimu“. Mit dem Tag habe sich Gewissheit verbunden, das Richtige zu tun. Es folgten rund fünf Jahre harter Arbeit, täglich 16 Stunden. Dann der Erfolg: „Die Leute standen in der vierten und fünften Reihe an der Bar. Was ich da gemacht habe, gab es vorher so nicht in Hannover. Die Prominenz war da: Sting, Simply Red, Gianna Nannini und viele andere. Das Chimu war bekannt. Ich allerdings auch. Mir eilte der Ruf voraus, der grimmigste Wirt von Hannover zu sein. Aber ich habe für die Sache gekämpft. Wenn ich ernst gewirkt habe, war es Konzentration. So ging es viele Jahre.“

Zum Aufbau des El Chileno sagt Jaime Guzmán: „Meine Frau Regina hat mich täglich ermahnt, ein zweites Standbein aufzubauen, den alten leeren OSV-Kiosk dafür umzubauen. Nun bin ich der Meinung: Die besten Ideen kommen von Frauen. Und so habe ich in dem ungeheuerlichen Bau zwei Jahre lang gearbeitet. Je länger es gedauert hat, desto zuversichtlicher wurde ich, dass es ein Erfolg wird. Es war Instinkt. Jetzt sind zwölf Jahre vergangen.“

Zur Zukunft des El Chileno an der Langenforther Straße 20 sagt Jaime Guzmán: „Die Waren, die Produkte, das ist die Hauptsache. Ich kaufe immer selbst ein. Ich habe mich ein bisschen geändert. Ecken und Kanten wurden gefeilt. Die Gäste erkennen das Wesentliche, was wir uns hier zur Aufgabe gemacht haben. Es ist das Essen nach chilenischen Rezepten.“

VON GABRIELE GOSEWISCH



STADTTEIL-SPEZIAL

Eine Expedition ins kulinarische Dreieck von Kleefeld

Wenn man es mit der Geometrie nicht allzu streng nimmt, bilden die Scheidestraße, die Kirchröder Straße und die Berckhusenstraße im Herzen von Kleefeld ein Dreieck, in dem man vielfältige Restaurants und Cafés für sich entdecken kann. Eingerahmt wird dieses Ensemble von der Eilenriede, die nun endlich wieder beginnt zu blühen und zu grünen. Also, auf geht's!

VON AMREI GÜNTHER

Kleefeld ist schnell und einfach zu erreichen. Wer aus der Stadt kommt, nimmt einfach die Stadtbahnlinie 4 oder 5 und steigt beim Kantplatz wieder aus. Alternativ bieten sich Dank der nahen Eilenriede natürlich auch sehr schöne Rad- und Fußwege nach Kleefeld an.

Ein warmer Frühlingstag lässt sich doch immer am besten mit einem Glas Wein genießen. Den finden Sie ganz am Anfang unseres Dreiecks in der Weinhandlung VinoVeritas. In dem kleinen, aber gemütlichen Laden kann man den Wein nicht nur kaufen, sondern auch vor Ort probieren. Für die Leckermäuler unter Ihnen gibt es nur ein paar Meter weiter das passende Angebot: Im Café Kaffeeklatsch lassen nicht nur koffeinhaltige Getränke das Herz höherschlagen, sondern auch das breite Angebot an Torten und Kuchen. Der perfekte Ort, um mit Freunden den

neuesten Tratsch auszutauschen oder ein wenig zu philosophieren, schließlich liegt das Philosophenviertel mit den alten Villen und der Petrikirche in direkter Nachbarschaft. Mit einem kleinen Abstecher durch die schicke Gegend mit viel Grün können Sie nicht nur Ihre Verdauung, sondern auch Ihre Gedanken anregen.

Aber zurück zu unserem Dreieck, das kein Dreieck ist. Denn auch wem eher nach etwas Herzhaftem zu Mute ist, ist dort gut aufgehoben. Italienische Spezialitäten gibt es sowohl bei Taormina, einem Restaurant mit schickem, mediterranem Ambiente, als auch im Agorino, wo es sich wunderbar entspannen und genießen lässt. Einen Besuch wert ist auch das Restaurant Tanara. Hier werden Lehmofengerichte aus Zypern angeboten, die sowohl im Restaurant, als auch draußen auf der Terrasse genossen werden können.



Es darf lieber etwas einfacher sein? Auch der SEN Pizza Nudel Express bietet alles, was das Herz begehrt und der kleine Außenbereich vor dem Geschäft bietet bei Sonnenschein einen schönen Ort zum längeren Pausieren.

Wem nach so viel Essen nach etwas Bewegung und frischer Luft ist, kann

sich einer kleinen, aber schönen Herausforderung stellen und von Kleefeld durch die Eilenriede bis zum Maschsee spazieren. Das dauert zwar etwas, geht aber erstaunlich gut. Für eine Weile hat man das Gefühl, gar nicht mehr in der Stadt zu sein. Egal, was Ihre Präferenzen sind: Eine Expedition nach Kleefeld lohnt sich allemal!

Mercure Hotel Hannover City
Willy-Brandt-Allee 3
30169 Hannover

Infos & Anmeldung:

+49 511 8008 107

essica.sens@accor.com

SCAN ME



WINZERTERMIN 2023/24

EXKLUSIVE WINZERABENDE IN SALLE NOLLET

Erleben Sie das königliche Ambiente dieses
denkmalgeschützten Raumes
mit seiner unglaublichen Geschichte.

An 20 Abenden haben Sie die Gelegenheit, namhafte Winzer
persönlich kennenzulernen – inklusive interessanter
Hintergrundinformationen rund um die Weingüter.

Wir präsentieren Ihnen unverwechselbare Weine,
begleitet von korrespondierenden Spezialitäten,
die unser Küchenchef Alexander Iovaldi in enger
Abstimmung mit dem jeweiligen Winzer vorbereitet.

GET TOGETHER

ab 17:30 Uhr in der Hotelbar:
Aperitif mit Gruß aus der Küche

5 GÄNGE - 5 WEINE

18:30 Uhr in Salle Nollet mit
korrespondierenden Spezialitäten

GEMEINSAMER AUSKLANG

mit ausgewählter Käsevariation

SPECIAL EDITION

Unter dem Stichwort „HANNOVER GEHT AUS“
erhalten Sie den Vorzugspreis von 79,- EUR pro Person
max. 20 Teilnehmer pro Event

MERCURE



1 VinoVeritas

In der Weinhandlung lässt sich nicht nur Kulinarisches für einen schönen Abend daheim kaufen. Auch vor Ort werden Speisen mit dem passenden Vino angeboten. Zu den Spezialitäten gehört beispielsweise der Melanzane alla Parmigiana – ein vegetarischer Auflauf mit Auberginen und Parmesan.

Scheidestraße 15



2 Malatya Grill

Ein Imbiss mit großer Auswahl an türkischen Spezialitäten. Von Dönergerichten über Grillspezialitäten bis hin zu Fladenbrotten wird alles geboten. Ein dem Haus eigenes Gericht ist der Malatya-Grillteller: Lamm- und Hähnchenkotelet, ein Hackspieß und ein kleines Lahmacun mit Hirsensalat stillen auch den größten Hunger.

Kirchröder Straße 3



3 Kaffeeplatsch Kleefeld

Kaffee, hausgemachter Kuchen, Waffelspezialitäten und ein breites Frühstücksangebot – was will man mehr? Im Café Kaffeeplatsch Kleefeld lässt es sich nach Herzenslust schlemmen.

Kirchröder Straße 106

5 Bei Edgar

Kneipe

Kirchröder Straße 101

6 Asia Nativ

Asiatisches Restaurant

Kirchröder Straße 97

7 Taormina

Italienisches Restaurant

Kirchröder Straße 95

8 Sahnestücke

Café

Kirchröder Straße 94

9 Papay Food

Feinkostgeschäft

Scheidestraße 12

10 Tanara

Das Restaurant Tanara legt seinen kulinarischen Schwerpunkt auf hausgemachte mediterrane Küche, die sich im idyllischen Flair genießen lässt. Dabei wird großen Wert auf eine vegetarische und vegane Zubereitung des Essens gelegt, wobei die Vielfalt der mediterranen Küche aber trotzdem nicht zu kurz kommt.

Scheidestraße 20

4 Olivotti Eis

Eiscafé

Kantplatz 5

11 Kleefelder Grill

Kebab-Imbiss

Scheidestraße 24





12 Pinaria 08

Café mit hausgemachten Kuchen, Sandwiches und Suppe
Dohmeyers Weg 1

Essen vor Ort. Angeboten wird ein breites Menü von der italienischen bis hin zur türkischen Küche.

Berckhusenstraße 13

13 SEN Pizza Nudel Express

Der SEN Pizza Nudel Express liefert das Essen nicht nur, sondern bietet mit einem schlichten, aber schönen Außenbereich auch eine entspannte Möglichkeit zum

14 Agorino

Entspannen, Genießen, Leben – wenn das kein schönes Motto für ein Restaurant ist. Und das spiegelt sich auch im Ambiente und auf der Speisekarte des Agorino wider. In dem hellen Lokal gibt

es moderne und leichte Kulinarik mit italienischen Wurzeln. Die dünnen und knusprigen Pizzen kommen direkt aus dem Steinofen und werden mit der hausgemachten fruchtig-würzigen Agorino-Sauce bestrichen. Und wie heißt es so schön: Süßes geht immer! Ein Versuch wert ist auf jeden Fall der Tartufo Nero – ein schwarzer Trüffel mit Haselnüssen und Mandeln.

Berckhusenstraße 31

15 Ohne Worte - Frische Küche und mehr

Restaurant

Kirchröder Straße 82

16 Milazzo

Italienisches Restaurant

Kleestraße 6

Kantplatz



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, GABRIELE GOSEWISCH,
AMREI GÜNTHER, FRANKA
HAAK, ISABELLE HERBERG,
BÄRBEL HILBIG, OLIVER KREBS,
CLEMENS NIEHAUS, PATRICIA
OSWALD-KIPPER, BIRGIT
SCHRÖDER, GEORG SCHRÖDER,
SÖREN STEGNER, ANDREA
TRATNER**GRAFIK**RAINER BRAUM,
MICHAEL SCHLETTE**TITELFOTO**

KARSTEN DAVIDEIT

FOTOSKARSTEN DAVIDEIT,
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 TEILAUFLEGE 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,
AUGUST-MADSACK-STR. 1,
30559 HANNOVER,
TEL.: (05 11) 518-2040/-41/-42
EMAIL:
REDAKTION@
STROETMANN-VERLAG.DE

Inserentenliste

42 GmbH.....	19
Agorino	59
Aspria	15
Autohaus Halm.....	17
Bildungsverein	16
Bodo Menke	37
Brasserie Rendezvous	29
Cafe Safran.....	22
Cheers	33
Deutscher Mieterbund Hannover e.V.	23
Eliniko	60
Festival Theaterformen	28
Gabriel Music Productions.....	35
Gastro Trends	32
GES GmbH	27
Gilde Brauerei	5
GOP Variété-Theater	20

Holzapfel Umzüge	37
KS Veranstaltungskonzept	28
Laporte	26
Madsack SeeSalon	58
May Design	53
Mercure Hotel	55
Metro	25
Outbax Spirit	4
Palladion	24
Palm Beach Festival	46
Rembetiko.....	2
Rossini.....	Titelseite & 6
Santorini	23
Schweizer Hof	18
Ständige Vertretung	3
Sultan Palace.....	30
Teichhüs.....	21
The Indian Crown	23
Tischlerei Grundmeier	31
Wedevini	27

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 - 518 20 40

MADSACK SeeSalon

DIE EXKLUSIVE LOCATION ZUM MASCHSEEFEST

Firmen - und Familienfeiern für 99€ pro Person*,
inkl. abwechslungsreichem Buffet und Getränken

Jetzt Buchen:

www.madsack-seesalon.de

0511 - 518 2107

(*zzgl. Mwst, Pauschale - evtl. Cocktails - gilt für einen Zeitraum von fünf Stunden)

**Täglich vom
26. Juli bis 13. August**

ab 17 Uhr

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