Hannoversche Allgemeine HAZ
Neue Presse NP
DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG
WINTER 2026

# HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION




HEFTJUBILÄUM
35 Jahre HGA!

SPITZENKÜCHE OHNE ALLÜREN
Winterteller

CITY-TIPPS
Mittagstische

WIR HABEN PROBIERT
Restaurants im Test


HANNOVER
BauernMarkt
ISS, WAS UM DIE ECKE WÄCHST.
REGIONAL + SAISONAL
Frisch von Deinem Bauernmarkt.
HANNOVER




Das MERCURE Hannover am Mittellandkanal öffnet die Iglu Lounge 3.0. Mehr dazu auf Seite 6.

# Liebe Leserinnen und Leser,

mit dieser Ausgabe feiern wir ein kleines Jubiläum. Im Oktober 1991 erschien die Erstausgabe von HANNOVER GEHT AUS!. Seit 35 Jahren schenken wir Ihnen reinen Wein ein, in welchem Restaurant sich ein Besuch lohnen könnte. Aus Ihren Rückmeldungen wissen wir, dass Sie auf unsere Expertise vertrauen. Wir testen nicht, wir empfehlen. Und dieser Service treibt manchmal seltsame Blüten. Vor einem Jahr besuchte einer unserer Redakteure unerkannt ein Lokal in der Südstadt. Das Essen schmeckte ihm, leider dem Inhaber unser Besuch nicht. Denn als unser Fotograf einige Tage später vor Ort Aufnahmen für den Artikel machen wollte, winkte der Gastronom ab: „Bloß keine zusätzliche Publicity, wir sind fast jeden Tag ausgebucht“.

Diese höfliche Abfuhr haben wir bei den für diese Ausgabe besuchten Restaurants Casa Verde Lissabon, Outbax Spirit, Doli, Botticelli und Yemeni nicht bekommen. Dafür Rechnungen, am Ende der Tafelei. Und wir haben Trinkgeld gegeben, wie es sich gehört. Ein Akt, den mancher Gast als unangenehm empfindet, weil er nicht weiß, wie hoch das zu gebende Trinkgeld sein soll, oder weil ihm mittlerweile auf dem Kartenlesegerät eine Trinkgeldsumme oder -prozentzahl vorgeschlagen wird. Wir haben ab Seite 18 eine kleine Handlungs- und Zahlungsempfehlung für Sie.

Unsere optisch herausstechenden Winterteller wurden diesmal vom Schorse, The Living bistro und Jante Studio kreiert. Ihr verbindendes Element ist ein wegweisendes Gastronomiekonzept: Die Lokale sind jeweils die lockerere, unkompliziertere Erweiterung eines bestehenden Gourmetrestaurants oder die ungezwungene Variante direkt daneben. Wir haben aber noch mehr im Heft: Das Spezial „Mittagstische“ soll Ihnen ab Seite 55 als Wegweiser zu den besten Angeboten innerhalb des Cityringes dienen. Und selbstverständlich blicken wir auch auf die Anfänge von HANNOVER GEHT AUS! zurück und haben einen Zeit(ungs)zeugen um einen launigen Beitrag gebeten, den Sie ab Seite 14 finden.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit der neuen Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, dem großen Gastro-Magazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse. Wir werden auch weiterhin unabhängig und seriös den Küchenchefs über die Schulter blicken und über aktuelle Trends und Themen berichten. Genießen Sie Ihren nächsten Restaurant-Besuch!

Die nächste Ausgabe erscheint im Frühsommer 2027.

Jens Bielke für die Redaktion



## STANDARDS

**Editorial** 3

**Impressum und Inserentenliste** 58

## HAUPTTHEMEN

**MERCURE Hannover am Mittellandkanal**
Neustart mit der Iglu Lounge 3.0 6

**Die HANNOVER GEHT AUS!-Winterteller**
Spitzenküche ohne Allüren 7

**35 Jahre HANNOVER GEHT AUS!**
Ein Zeit(ungs)zeuge erinnert sich 14

**Titelgeschichte**
Trinkgeld im Restaurant 18

**Personen-Feature**
Anna Lina Bartl 54

**Mittagstisch-Spezial**
Schluss mit Stulle in der City 55

## GASTRO MAGAZIN

**50 Jahre Café Kröpcke**
Hannovers Sprungbrett für Karrieren 22

**Döhrens Clubhouse**
Neustart mit „Mister Wilkenburger" 24

**25 Jahre Gondel**
Vom mongolischen Büfett
zur modernen Menüküche 26

**Schickeria**
Hüttenzauber statt Vereinsheim
in Kirchrode 27

**Eiscafé Panciera**
Nach 94 Jahren endet eine Ära
am Lister Platz 28

**Neuer Standort für das Zwiespalt**
Gemeinsamer Genuss für
Fleischliebhaber und Fleischlose 32

**Lo Cicero – Wine & Bar**
Dolce Vita am Sedanplatz in Lehrte 33



*Lecker: die Quiche im Botticelli*



*Klassiker im Doli: die Teigtaschen Khinkali*



*Fine Dining im Jante Studio*

**DoDo – Boardgame Café**
Spielen statt Scrollen 34

**Shinebar**
Neue Pläne für das Seecafé in Hemmingen 35

**Block House am Kröpcke**
Für 2,5 Millionen Euro rundum erneuert 38

**La Muro**
Lindener Kult-Döner
jetzt auch auf der Lister Meile 39

**Oh La La**
Eine neue Adresse für Aperitivo 40

**Anderter Biergarten und Gaststätte**
Julefrokost in Anderten 41

**Lezzet**
Eine neue Geschmacksrichtung
in der Nordstadt 42

**Omnia One**
Daydining statt Büfett in Godshorn 43

**Qamişlo**
Kurdische Familienküche am Steintor 44

**Zachmanns wird zu El Ávila**
Spanische Küche mit
venezolanischem Akzent 45

**Breuckmann bleibt DEHOGA-Präsident**
Landesverband fordert Erhalt der Minijobs 46

## BESPRECHUNGEN

**Casa Verde Lissabon**
Portugiesische Kulinarik der Extraklasse 48

**Outbax Spirit**
Australien ist gleich um die Ecke 49

**DOLI**
Gemeinsam georgisch genießen 50

**Ristorante Botticelli**
Kulinarische Gemälde 51

**Yemeni**
Eine Reise in die Welt der Gewürze 52

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT




9 Biersorten vom Fass

BISTRO RESTAURATION
ALEXANDER

Köstliche Kneipenkost für den großen und kleinen Hunger

Mo 16-24 Uhr, Di-Do 16-01 Uhr, Fr 16-03 Uhr, Sa 17-03 Uhr
Die Küche schließt 1 Stunde früher! · Tel. 0511 - 32 58 26
Alexanderstr. / Ecke Prinzenstr. · www.alexander-hannover.de

# Eliniko

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



*Lädt zur Iglu Lounge 3.0: General Manager Florian Stühmer (Foto: Karsten Davideit)*

Neuer Name, neue Website und noch mehr Genuss

# Iglu Lounge 3.0 im MERCURE Hannover am Mittellandkanal

Von langer Hand vorbereitet und im April an dieser Stelle erstmals exklusiv angekündigt, wird im Laufe des Novembers der Namenswechsel vollzogen: Aus dem FORA Hotel Hannover wird das neue MERCURE Hannover am Mittellandkanal. Vorangegangen waren umfangreiche Renovierungen, darunter eine ganze Etage mit neuen, luxuriösen „Privilege Rooms“, und zahlreiche neue Gastronomiekonzepte, die Florian Stühmer, seit 2024 General Manager des Hauses, in den vergangenen Jahren eingeführt hatte.

Die à la carte-Auswahl von Küchenchef Christian Wehrkamp präsentiert sich abwechslungsreich mit regionalen und saisonalen Einflüssen und ist längst kein Geheimtipp mehr. Darüber hinaus hat sich, neben dem Business Lunch und dem „Grill & Chill“, das in den Sommermonaten die Herzen von Grill- und BBQ-Fans höherschlagen lässt, auch die winterliche Iglu Lounge als echter Publikumsmagnet erwiesen.

Mit der Iglu Lounge 3.0 geht dieses außergewöhnliche Erlebniskonzept auf der großzügigen Terrasse seit dem 1. November in die dritte Saison. Und der kulinarische Wintertraum erfindet sich neu. Im Mittelpunkt stehen die fünf beheizten und winterlich dekorierten, transparenten Rundzelte mit Panorama-Sternenhimmel für je bis zu sechs Personen, die in wohlig-warmer Atmosphäre einen malerischen Rundum-Blick auf die umgebende Winterlandschaft ermöglichen. In diesem Jahr können sich Gäste auf spannende Neuerungen in und um die Iglus freuen. Die Wichtigste ist das neue „Iglu Winter BBQ“, das von den Gästen auf neuen, luxuriösen Tischgrills zubereitet wird: Für 59 Euro pro Person, die auf den Mindestverzehr von 250 Euro pro Iglu angerechnet werden, gibt es Wagyu Roastbeef, Lammkotelett, marinierte Garnelen, geräucherten Tofu-Spieß mit Zucchini, Paprika und Champignons, marinierten Teriyaki-Spieß und Rosmarinkartoffeln, dazu Tête de Moine-Käse zum Hobeln, getrüffeltes Kartoffelpüree, gratiniertes Ratatouille-Gemüse, frisches Brot, Sauerteigbrot mit Kalamata-Oliven, Saucen und Dips sowie als Dessert französischen Cheesecake, Amarenakirsche und Mandel-Crunch.



*Vermittelt Weihnachtsstimmung: die Iglu Lounge 3.0 (Foto: MERCURE Hannover am Mittellandkanal)*

Heiße und kalte Getränke können von der umfangreichen Getränkekarte oder direkt an der Glühweinstation dazu bestellt werden, die in eine weihnachtliche Winterlandschaft mit 10 Meter hohem Tannenbaum, über zwei Meter großem, leuchtendem Rentier, Feuerschale, liebevoller Dekoration und festlichen Illuminationen eingebettet ist. Neu: Reservierungen erfolgen ausschließlich über die neu eingerichtete Website eufora-hannover.de, die alle Restaurant- und Barangebote im MERCURE Hannover am Mittellandkanal bündelt, mit direkter Anzeige der verfügbaren Plätze. Die Fora Iglu Lounge ist bis zum 28.2.2027 montags bis samstags von 16 bis 22 Uhr geöffnet, die letzte Reservierung ist jeweils ab 20 Uhr möglich.

MERCURE Hannover
am Mittellandkanal
Großer Kolonnenweg 19
30163 Hannover
Tel. 67 06-0
www.eufora-hannover.de

WINTER.MENÜ

# Spitzenküche ohne Allüren

*Fine Dining ohne steife Etikette und zu moderaten Preisen? Wie das funktioniert, zeigen drei Top-Gastronomen der Stadt und ihr eigens für HANNOVER GET AUS! zusammengestelltes Wintermenü.*

VON KATJA EGGERS
FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Exquisite Spitzenküche assoziieren die meisten mit edlem Zwirn, monatelangen Wartezeiten und einer saftigen Rechnung. Dass Fine Dining auch ohne strengen Dresscode, starre Menüfolgen und Reservierungszwang funktioniert, beweisen drei Top-Gastronomen der Stadt. Ihr verbindendes Element ist ein wegweisendes Gastronomiekonzept: Die Lokale sind jeweils die lockerere, unkompliziertere Erweiterung eines bestehenden Gourmetrestaurants oder die ungezwungene Variante direkt daneben. Das Credo: Kulinarik auf Sterne-Niveau, aber nahbar und für jeden zugänglich.

So fungiert das Schorse im Leineschloss, dem Sitz des Niedersächsischen Landtags, als frankophile Bistro-Alternative neben dem ebenfalls dort beheimateten Zwei-Sterne-Restaurant Votum von Benjamin Gallein. Für die Vorspeise unseres Wintermenüs kreiert Schorse-Küchenchef Maik Neumann eine raffinierte Kombination aus Fisch und Geflügel.

Das Konzept setzt sich fort im THE LIVING – bistro. Das Schwesterprojekt zum Gourmetres - taurant THE LIVING - room von Spitzenkoch Benjamin Meusel versteht sich als legeres Pendant zur Spitzenkulinarik direkt nebenan. Als Hauptgang hat uns der Spitzenkoch eine herbstliches Gericht gezaubert, das auf der Zunge zergeht.

Das schokoladige Finale unseres Menüs stammt aus der Küche von Tony Hohlfeld. Gemeinsam mit Lebenspartnerin und Chef-Sommelière Mona Schrader hat der Spitzenkoch das Jante Studio sozusagen als „Geschwisterchen“ im vorderen Bereich seines renommierten Zwei-Sterne-Restaurants Jante etabliert. Während hinten klassisches Fine Dining zelebriert wird, gibt es vorne kleine Bites an der Bar.

Neugierig geworden? Dann schauen Sie doch mal bei den gastronomischen Geschwistern vorbei – einfach so, ganz ohne Reservierung.

SCHORSE IM LEINESCHLOSS
**Maik Neumann**
Hannah-Arendt-Platz 1, 30159 Hannover
Tel. (05 11) 30 30 24 11
www.schorse-im-leineschloss.de

THE LIVING - bistro
**Benjamin Meusel**
Weißekreuzstr. 31, 30161 Hannover
Tel. (05 11) 22 01 68 01
https://theliving.eu/bistro/

JANTE STUDIO
**Tony Hohlfeld**
Marienstr. 116, 30171 Hannover
Tel. (05 11) 54 55 56 06
www.jante-restaurant.de

SCHORSE

# Edles Duo

## TELLER

Als warme Vorspeise kreiert Maik Neumann ein edles Duo: Gebratene Gänseleber aus dem Elsass trifft auf geräucherten Aal aus der Wedemark. Gelbe Bete und wilder Spargel setzen frische Akzente, während eine Essenz aus geröstetem Geflügelfond für tiefgründige Röstaromen sorgt und Zitronenverbene das Gericht mit einer intensiven Zitrusnote vollendet.

## WEIN

Der leicht restsüße 2024er „Vom Schiefer“ Riesling vom traditionsreichen Weingut Ansgar Clüsserath aus Trittenheim ist ein herausragender, klassischer Mosel-Riesling, der mit unnachahmlicher Balance punktet. Durch das kühle Klima und die steilen Schieferlagen behält er eine lebendige Säure, welche die Restsüße perfekt auffängt. Trotz dieser Süße wirkt der edle Weißwein frisch und saftig. Ein perfekter Begleiter für die frankophile Vorspeise.

## KOCH

Maik Neumann blickt auf Stationen in renommierten Häusern wie dem Hotel Dollenberg im Schwarzwald und dem Waldhotel Sonnora in der Eifel zurück. Lange war er Küchenchef in der rheinländischen Landlust Burg Flamersheim. Seit 2023 steht der im Michelin-Guide gelistete Spitzenkoch als Küchenchef im Restaurant Schorse für eine gehobene französische Handwerksküche und bietet unter dem gemeinsamen Dach des Leineschlosses ein lockeres Kontrastprogramm zum Sterne-Restaurant Votum von Benjamin Gallein.

SCHORSE IM LEINESCHLOSS
**MAIK NEUMANN**
HANNAH-ARENDT-PLATZ 1
30159 HANNOVER
TEL. (05 11) 30 30 24 11
WWW.SCHORSE-IM-LEINESCHLOSS.DE






Schorse





THE LIVING - BISTRO

# Herbstlicher Hochgenuss

## TELLER

Im Hauptgang dürfen Sie sich auf eine 24 Stunden butterweich geschmorte Ochsenbacke freuen, die förmlich auf der Zunge zergeht. Harmonisch begleitet wird das kulinarische Highlight von knusprigen Kartoffeln und einer raffinierten Tarte Tatin von der roten Zwiebel, die mit feiner Süße überzeugt. Die herzhaft-erdige Waldnote frischer Pfifferlinge und ein fruchtig-leichtes Apfelpüree runden das herbstliche Gericht perfekt ab.

## WEIN

Der 2020 Château La Couronne Saint-Émilion Grand Cru begeistert mit einem vollen, saftigen Aromenspiel aus reifen schwarzen Kirschen, Brombeeren und Pflaume. Dezent unterstrichen von Vanille, Zedernholz, dunkler Schokolade sowie feinen Kräuter- und Erdtönen passt sich der kraftvolle Rote perfekt an die langsam geschmorte Ochsenbacke an.

## KOCH

Benjamin Meusel absolvierte seine Ausbildung in den Heinrich Göbel Stuben in Springe und verfeinerte sein Können unter anderem im Hotel St. Gotthard in der Schweiz und im Waldhotel Sonora in Trier. 18 Jahre lang prägte er als Küchenchef das Edelrestaurant Die Insel am Maschsee. Heute begeistert er in Hannover mit eigenen Konzepten am Weißekreuzplatz: Während sein THE LIVING - room für exklusives Fine Dining steht, wird angrenzend im THE LIVING – bistro urbane Küche mit Klassikern und mediterranen Einflüssen serviert.

THE LIVING – bistro
**Benjamin Meusel**
Weißekreuzstr. 31
30161 Hannover
Tel. (05 11) 22 01 68 01
https://theliving.eu/bistro/



Jante Studio

# Perfekter Purismus

## Teller

Der Schokoladenkuchen mit weißem Trüffeleis bringt die kulinarische Philosophie des Jante Studio auf den Punkt: klare Aromen, kompromisslose Qualität und eine aufs Wesentliche reduzierte Küche. Als Basis fürs Eis dient eine klassische Milchcreme, die mit frisch gehobeltem weißem Trüffel veredelt wird. Seine Tiefe verdankt der Kuchen einer Liaison aus edler Zartbitterschokolade und Butter, die während der Trüffelsaison mit weißem Trüffel aromatisiert wird. Frisch aus dem Ofen überrascht das Dessert mit einem flüssigen Kern, der im spannenden Kontrast zum kühlen Eis steht.

## Wein

Mona Schraders Empfehlung zum Schokoladenkuchen ist der Pedro Ximénez. Der Sherry fängt die erdige Tiefe des Desserts meisterhaft auf, während beide Partner von einem feinen, subtilen Spiel zwischen Süße und Salzigkeit leben. Trotz seiner Dichte und Konzentration bewahrt der dunkle Likörwein eine elegante Leichtigkeit, ohne zu mächtig zu wirken.

## Koch

Tony Hohlfeld hat seine Kochausbildung im Maritim Airport Hotel Hannover absolviert und ist danach ins Berliner Hotel Adlon gewechselt. Als Küchenchef des Restaurants Ole Deele in Burgwedel erkochte er seinen ersten Michelin-Stern. Im Jahr 2015 eröffnete er mit Lebenspartnerin und Chef-Sommelière Mona Schrader das Restaurant Jante in Hannover, das sich mittlerweile mit zwei Michelin-Sternen krönen darf. Mit dem Jante Studio bietet das Paar seit 2026 ein ungezwungenes Zweitkonzept im selben Haus.

Jante Studio
**Tony Hohlfeld**
Marienstr. 116
30171 Hannover
Tel. (05 11) 54 55 56 06
www.jante-restaurant.de






Dom Pérignon

35 Jahre Hannover geht aus!

# Ein Zeit(ungs)zeuge erinnert sich...

*Im Oktober 1991 erschien die Erstausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, kurz: HGA. Wie war Hannovers Gastroszene damals aufgestellt? Was war in? Was war schlimm? Wir haben Klaus Abelmann, Redakteur und später Chefredakteur des SCHÄDELSPALTER von Sommer 1986 bis Winter 1991, gebeten, sich für uns zu erinnern. Und verraten ein Geheimnis: „Gabi Schmidt" war sein Pseudonym für die Restaurantbesprechungen im HGA.*



*Klaus Abelmann um 1990 schick in Schale in den Redaktionsräumen vom SCHÄDELSPALTER*

VON KLAUS ABELMANN

Die Zeiten waren Anfang der 1990er Jahre verlegerischer wie redaktioneller Sicht golden für einen lokalen Gastronomie-Führer mit hohem Serviceanspruch. Schon Ausgabe 1 des HGA im „Maxi-Format“ mit Klebebindung versammelte auf 116 Seiten Restaurantkritiken, Personalien, Promi-Fragebögen („Dietmar Althoff: Haben Sie auch Spinat gehasst?“), und Edelfeder Guido Harms alias Axel Felsenstein, leider im letzten Jahr verstorben, sinnierte in seiner Kolumne „Lokalnachrichten“ säftelnd: „Es gibt 3500 Gaststätten in Hannover. Doch nur in wenigen kommt es zum Tete-à-tete mit anschließendem Corps-à-corps.“ Französisch war damals halt noch wichtig in der gehobenen Restaurant-Szene Hannovers.

Ganz so viele gastronomische Versorgungsstätten - mit oder ohne Anschlussbeschäftigung - gab es in der Kernstadt dann doch nicht, und trotzdem war Niedersachsens Landeshauptstadt schon bei der HGA-Premiere die deutsche Großstadt mit der größten Dichte an Restaurants, Kneipen, Bars oder Bäckereien. Aktuell kommen auf 10.000 Einwohnerinnen und Einwohner immer noch 261 Einkehrmöglichkeiten aller Güte- und Versorgungsklassen. Hannover ist mindestens quantitativ beim Einschenken und Auftischen weiter Spitzenreiter und deshalb signalisierte schon im Gründungsjahr von HGA das angehängte Ausrufezeichen. „Einkehrbefehl!“

Blenden wir ein paar Jahrzehnte zurück: Die Heinz von Heiden Arena hieß noch Niedersachsenstadion, und wer in den 1970er Jahren Geld hatte, kehrte zum Speisen in Heinrich Sterns „Georgenhof“ in Herrenhausen oder in die mit dem ersten Stern des „Guide Michelin“ für Hannover dekorierte „Gaststätte Wichmann“ an der Hildesheimer Straße ein. Beide Etablissements waren lange Zeit der Goldstandard unter den Traditionshäusern. Man servierte ganz klassisch in gediegener Atmosphäre Krebsschwanzcocktails, Wildgerichte, Seezungenfilets und Kalbsmedaillons.










Dies änderte sich, als Ende der 1970er Jahre die „Küchenrevolution“ auch Hannover erreichte. Man ging nicht mehr nur in ein Restaurant, um den Hunger zu stillen, sondern zum Zeitvertrieb. Essen war zur festen Größe im Freizeitverhalten der Hannoveranerinnen und Hannoveraner geworden. Zum Jahreswechsel 1986/87 konnte die Leine-Metropole eine auch aus heutiger Sicht kaum glaubhafte Zahl erstklassiger und vielfach ausgezeichneter Restaurants vorweisen. Andreas Lüssenhop setzte im „Wittens Hop“ auf eine kompromisslose französische Küche, Norbert Schu überzeugte im „Schweizer Hof“, Ekkehard Reimann hatte keine stillen Tage in seinem „Clichy“ und auch das „Hindenburg Klassik“ konnte auf eine treue Gefolgschaft verweisen.

Doch die Helden mit der Kochmütze wurden irgendwann müde. Rolf zur Brügge („Zur Brügge“) war der erste, der sich auf eine Insel zurückzog (Sylt), Norbert Schu tat es ihm gleich und übernahm „Die Insel“ mit Maschseeblick. Und bei „Wichmann“ war man so gar nicht mehr auf die Verteidigung des errungenen Sterns erpicht. Aber Essen und Trinken konnte man in Hannover immer noch exzellent - in allen Geschmacksrichtungen und Preisstufen. Es war nicht zuletzt das Verdienst von Axel Felsenstein, damals Kolumnist der Stadtillustrierten SCHÄDELSPALTER („Here Eat the Rich“), darauf mit seinem Gourmetfest „Hannover is(s)t phantastisch“ aufmerksam zu machen. Auf dem Opernplatz tummelten sich 1991 vier Tage die Top-Gastronomen der Stadt, aber auch die damals angesagten Szeneläden waren vertreten. Es war hip, bei HIP vertreten zu sein.

Die etablierten Medien gönnten sich natürlich auch Gastro-Kolumnen. Das ging allerdings mal mehr, erinnert sei an Rainer Wagner, den Träger der „Goldenen Serviette“, mal weniger gut. Fraglich ist zum Beispiel, wenn man einen Sportjournalisten zu einem Top-Italiener schickt, der dort seine Pizza mit

Balsamico übergießt, um hinterher zu bekritteln, dass der Teigfladen hinsichtlich des Säuregrades nicht ausbalanciert war. Doch dann trat HANNOVER GEHT AUS! auf den Plan, ersonnen und gestaltetet von SCHÄDELSPALTER- Herausgeber Thomas Steinhausen und Textchefin Anne Pohl. Der Anspruch, formuliert im Editorial der Premieren-Ausgabe: „Wir wollen anders sein als andere Gastro-Führer". Das Tester-Team, dem über die nächsten Jahre unter anderem die Musiker Lutz Worat (Mythen in Tüten), Marco Heggen (Marquess) und Armin Treptau (Terry Hoax) angehörten, dazu TV- oder Print-Journalisten wie Astrid Frohloff, Vera König und Rüdiger Knorr, ward aufgetragen, „nicht die Stichprobe zum Maß der Dinge zu machen". Das Ergebnis: „Siebzig ausführliche Restaurant-Kritiken auf 46 Seiten" und weitere „feine" Adressen im Überblick", stattliche 900 an der Zahl komplett mit Öffnungszeiten und Telefonnummern.

Der Sitz der R & T Verlag GmbH in der Königstraße 49 war umgegeben von lauter ersten Adressen am Platz: Im Erdgeschoss residierte das Mehrgenerationen-Delikatessengeschäft „Feinkost Backhaus", wo jede Gattin als Frau Professor begrüßt wurde und Porno-Queen Teresa Orlowski mit der Limousine zum Hummer-Shoppen vorbeifuhr. Die SPALTER-Jungs und -Mädels waren nicht minder Stammkunden, auch wenn sie eher tiefer im Regal fündig wurden. Renner in der Redaktion war das gemischt belegte Baguette (3,50 Mark), das intern „Beissholz" geheißen wurde. „Wie ich mir den Laden als Volontär leisten konnte, ist mir immer noch ein Rätsel", erinnert sich Detlef Max. Um die Ecke lockten das „Escargot" (Redaktionsjargon: „Schneckenpuff") des omnipräsenten Kneipen-Tycoons Helmut „Lupo" Wolf, der Keller-Italiener „Rossini" und das fleischlose „Aleuron". Auch konnte es passieren, dass einem am helllichten Tage der Inhaber und Koch des wohlbeleumundeten Restaurants










„Lila Kranz" über den Weg wankte. „Feuchter wird es heute nicht", wurde zum geflügelten Wort.

Gutes Geld ließ sich mit dem Print-Objekt auch verdienen. Manch Anzeigenberater schwärmt noch heute von bis dato unerreichten Provisionen. Reinhard Mahl, das R von R & T, fuhr in seinem Mercedes-Cabrio SL Extrameilen, um nach der Kernstadt auch die Speckgürtel-Gastronomie außerhalb des Zentrums ins Heft zu holen. Die „Vierteleck" wurde für 670 zumindest angeboten, und Reinhard war bekannt und gefürchtet dafür, dass er den Anzeigenkunden „'nen Knopf an die Backe" quatschen konnte (Selbstbezichtigung). Die Ausgaben, bald zweimal jährlich erscheinend, wurden dicker und dicker. Die Rekordmarke wurde im „Sommer 2001" mit 246 Seiten gesetzt. Haus-Fotograf Karsten Davideit, beim SPALTER gestählt durch seine unzähligen Schnappschüsse auf Partys, geriet hier an seine Grenze. Bis zu 80 Lokale galt es, in der Hochzeit von HGA pro Ausgabe abzulichten.

Beim Testen verfolgte die Redaktion den Vorsatz, keine Lokale hochzujazzen, aber sie bei Schlechtleistungen auch nicht niederzuschreiben. Wert gelegt wurde auf eine handwerklich gute, gerne bodenständige Küche, in der mit Liebe gekocht wurde. „Auf einige Besprechungen mussten wir verzichten, weil die Qualität der von uns besuchten Restaurants mangelhaft war", stand 2004 im Editorial. Da half dann auch keine Anzeigenschalte. Ausnahme war eine Verkostung des seinerzeitigen In-Cocktails Pisco Sour, den Axel-Guido Harms in gleich vier Bars probeschlürfte. „Der Text war sehr, sehr geil geschrieben, wenn auch eine Bar in der Oststadt richtig schlecht dabei wegkam", erinnert sich Zeitzeuge Davideit, „das Verdikt lautete ‚schmeckt wie Spülwasser'. Die Leute haben es gelesen, und vier Wochen später gingen auch beim Testverlierer die Umsätze derart durch die Decke, dass Eier und peruanischer

Schnaps in Hannover knapp zu werden drohten.“

Das verfolgte „Prinzip Vollständigkeit“ (Anzeigenleiter Heiner Hirschmann) allerdings fiel dem HGA irgendwann auf die Füße. Einerseits war HGA „das ultimative Gastro-Kompendium“ (Detlef Max), aber lief in den Nullerjahren mit 1.300 Kurzbeschreibungen von Lokalitäten in seinem nach Quadranten geordneten „Index“ in Gefahr, zu einer Art „Gelbe Seiten“ zu werden. Die Redaktion benannte nun überdies die Küchenleitung, Preiskategorie, die Hausbiermarke, informierte über die Zahl der Außenplätze, bestätigte Kinder- und Familienfreundlichkeit und gab Tipps für die Anreise mit dem ÖPNV. Einfach zu viele Informationen.

Inzwischen ist das Heft mit rund 60 Seiten und einem halben Dutzend Besprechungen deutlich übersichtlicher, muss sich aber auch nicht mehr am Kiosk behaupten. Das Fazit von Urgestein Karsten Davideit: „Die Vorgängerredaktionen haben die Standards gesetzt. HGA ist über die Jahrzehnte zu einer Marke geworden, die bleiben wird!“




*Klaus Abelmann heute als Autor und Botschafter der Punkgeschichte Hannovers*



Trinkgeld im Restaurant

# Wie viel ist angemessen – und wann darf es auch weniger sein?

Fünf Prozent, zehn Prozent oder einfach aufrunden? Beim Trinkgeld sind viele Gäste unsicher. Dabei kommt es nicht nur auf den Rechnungsbetrag an. Entscheidend sind auch der Service, die eigenen Möglichkeiten und die Gepflogenheiten vor Ort. Ein Überblick für den nächsten Restaurantbesuch.

VON JENS BIELKE

Das Essen war gut, die Bedienung aufmerksam, der Abend gelungen. Doch sobald die Rechnung auf dem Tisch liegt, beginnt für manchen Gast das Kopfrechnen. Sind vier Euro zusätzlich genug? Wirkt es kleinlich, nur aufzurunden? Und muss man auch dann Trinkgeld geben, wenn das Essen lange auf sich warten ließ? Was als freundliche Anerkennung gedacht ist, wird beim Bezahlen schnell zur Unsicherheit. Besonders dann, wenn das Kartenterminal bereits mehrere Prozentbeträge vorschlägt und die Servicekraft daneben wartet.

Die wichtigste Antwort vorweg: In Deutschland ist Trinkgeld im Restaurant grundsätzlich freiwillig. Es gibt keine allgemeine gesetzliche Pflicht, einen bestimmten Prozentsatz zusätzlich zu bezahlen. Wer die Rechnung begleicht, erfüllt damit seine Zahlungspflicht. Trinkgeld ist eine zusätzliche Anerkennung, keine Eintrittskarte für höfliche Behandlung. Zugleich gehört es hierzulande zu den verbreiteten Gepflogenheiten, guten Service mit einem kleinen Betrag zu würdigen. Zwischen freiwilliger Geste und sozialer Erwartung liegt allerdings reichlich Spielraum.



## Wie viel Trinkgeld ist üblich?

Als Orientierung gelten in deutschen Restaurants häufig etwa fünf bis zehn Prozent des Rechnungsbetrags. Das ist keine verbindliche Regel, sondern eine Faustformel. Bei einer Rechnung über 40 Euro wären demnach zwei bis vier Euro zusätzlich ein üblicher Rahmen. Wer 44 Euro bezahlt, liegt bei zehn Prozent. Wer auf 42 Euro erhöht, gibt fünf Prozent. Beides kann angemessen sein. Besonders aufmerksamer Service lässt sich auch großzügiger honorieren, ohne dass daraus eine Verpflichtung für andere Gäste entsteht.

Einfaches Aufrunden kann ebenfalls passen – entscheidend ist, wie groß der Unterschied ausfällt. Bei 18,60 Euro ergeben 20 Euro ein ordentliches Trinkgeld. Bei 98,60 Euro ist das Aufrunden auf 100 Euro dagegen eine deutlich kleinere Anerkennung im Verhältnis zur Rechnung. Runde Beträge erleichtern das Bezahlen, sagen aber für sich genommen wenig über die Großzügigkeit aus. Wer sich an Prozenten orientieren möchte, kann zunächst zehn Prozent ausrechnen und anschließend überlegen, welcher Betrag zur eigenen Erfahrung passt.

Bei hohen Rechnungen wird die Sache schwieriger. Ein teurer Wein erhöht den Gesamtpreis erheblich, ohne dass der Arbeitsaufwand im gleichen Verhältnis steigen muss.

Andererseits können Beratung, Weinservice und ein aufwendig betreuter Abend durchaus zusätzliche Aufmerksamkeit verlangen. Eine feste Obergrenze für Trinkgeld gibt es nicht. Ebenso wenig muss jeder Gast bei einer größeren Rechnung automatisch zehn Prozent drauflegen. Der prozentuale Richtwert ist eine Hilfe, kein Urteil über den Wert eines Menschen oder eines Restaurantbesuchs.

## Was guten Service ausmacht

Guter Service besteht aus mehr als einem Lächeln. Dazu gehören eine freundliche Begrüßung, verständliche Auskünfte, korrekt aufgenommene Bestellungen und ein aufmerksamer Umgang mit Wünschen. Auch der Zeitpunkt zählt: Werden Getränke nachgereicht, ohne dass Gäste ständig winken müssen? Kommen die Gerichte möglichst gemeinsam? Wird eine Reklamation ernst genommen? Dabei bedeutet Aufmerksamkeit nicht, dass die Bedienung ununterbrochen am Tisch stehen soll. Guter Service erkennt auch, wann Gäste in Ruhe essen oder sich unterhalten möchten.

Nicht jeder Fehler rechtfertigt allerdings ein negatives Gesamturteil. Eine vergessene Beilage kann passieren, eine Bestellung kann missverstanden werden. Entscheidend ist häufig, wie das Team damit umgeht. Eine ehrliche Entschuldigung und eine schnelle Korrektur können einen Patzer auffangen. Wer Trinkgeld ausschließlich an völlige Fehlerfreiheit knüpft, übersieht, dass Gastronomie unter Zeitdruck stattfindet und Menschen keine Maschinen sind. Umgekehrt müssen Gäste grobe Unhöflichkeit, wiederholtes Ignorieren oder einen respektlosen Umgang nicht mit einer zusätzlichen Zahlung belohnen.

Wichtig ist außerdem die Unterscheidung zwischen Küche und Service. Ist das Steak zu stark gebraten oder die Suppe kalt, liegt die Ursache nicht unbedingt bei der Person, die den Teller bringt. Auch lange Wartezeiten können durch Abläufe entstehen, auf die die Bedienung nur begrenzt Einfluss hat.

Für die Bewertung hilft deshalb eine Frage: Hat sich jemand um das Problem gekümmert? Wer transparent informiert und eine Lösung sucht, kann trotz eines misslungenen Gerichts guten Service leisten. Trinkgeld sollte nicht zum pauschalen Strafzettel werden.

## Darf man auch nichts geben?

Ja. Weil Trinkgeld freiwillig ist, dürfen Gäste darauf verzichten. Das gilt bei schlechtem Service ebenso wie bei einem knappen persönlichen Budget. Niemand sollte sich verpflichtet fühlen, Geld auszugeben, das für andere notwendige Ausgaben fehlt. Eine höfliche Verabschiedung hängt nicht davon ab, ob neben dem Rechnungsbetrag noch etwas übrig bleibt. Wer Trinkgeld gibt, sollte das aus Anerkennung tun – nicht aus Angst, vor anderen als geizig zu gelten. Umgekehrt ist es fair, die geleistete Arbeit bewusst wahrzunehmen, statt das Thema grundsätzlich abzutun.

Bei Ärger ist ein sachliches Gespräch meist hilfreicher als ein kommentarlos winziger Betrag. Wer lange auf Getränke warten musste oder sich unfreundlich behandelt fühlte, kann das konkret ansprechen. So hat das Restaurant die Möglichkeit, zu reagieren. Eine symbolische Münze als demonstrative Abwertung vermittelt dagegen vor allem Geringschätzung und erklärt das Problem kaum. Gäste müssen keine Grundsatzdiskussion führen. Ein ruhiger Hinweis beim Bezahlen kann genügen. Beschwerden sollten sich auf das Verhalten oder den Ablauf beziehen, nicht auf persönliche Eigenschaften der Beschäftigten.



## Bargeld oder Karte?

Mit Bargeld lässt sich Trinkgeld unkompliziert übergeben. Beim Bezahlen können Gäste etwa sagen: „Machen Sie bitte 45 Euro.“ Liegt bereits genug Geld auf dem Tisch, sorgt ein eindeutiger Hinweis dafür, dass der Rest als Trinkgeld verstanden wird. Wer passend bezahlt und anschließend einen zusätzlichen Betrag überreicht, trennt Rechnung und Anerkennung besonders klar. Größere Scheine sind kein Hindernis: Man kann sich zunächst Wechselgeld geben lassen und daraus das Trinkgeld auswählen. Es ist nicht unhöflich, Wechselgeld zurückzuverlangen.

Auch bei Kartenzahlung ist Trinkgeld in vielen Restaurants möglich. Am besten nennt man den gewünschten Gesamtbetrag, bevor die Zahlung ausgelöst wird. Bei einer Rechnung über 36 Euro könnte das beispielsweise heißen: „Bitte 40 Euro insgesamt.“ Manche Kassensysteme erfassen das Trinkgeld gesondert, andere bieten diese Möglichkeit nicht an. Wer sicher sein möchte, fragt kurz nach. Falls digitales Trinkgeld nicht möglich ist, bleibt Bargeld eine Alternative. Eine Pflicht, vorsorglich Münzen mitzuführen, entsteht daraus aber nicht.

Kartenterminals mit vorgeschlagenen Trinkgeldstufen können die Entscheidung erleichtern – oder zusätzlichen Druck erzeugen. Wenn auf dem Display etwa zehn, fünfzehn und zwanzig Prozent erscheinen, sind das lediglich Auswahlmöglichkeiten. Sie verändern weder die Freiwilligkeit noch die hierzulande üblichen Orientierungswerte. Gäste dürfen einen eigenen Betrag wählen oder auf Trinkgeld verzichten. Es lohnt sich, das Display aufmerksam zu lesen und gegebenenfalls nach der individuellen Eingabe zu fragen. Der voreingestellte oder auffälligste Knopf ist keine verbindliche Empfehlung.

## Bei wem kommt das Geld an?

Wer Trinkgeld gibt, möchte häufig die Person belohnen, die den Tisch betreut hat. In der Praxis unterscheiden sich die Systeme der Restaurants. Manche Beschäftigte behalten persönliche Trinkgelder, andere teilen sie mit dem gesamten Serviceteam. Wieder andere Betriebe beziehen auch Küche, Bar oder weitere Mitarbeitende ein. Eine solche gemeinsame Verteilung kann die Arbeit hinter den Kulissen berücksichtigen. Schließlich tragen auch Menschen zu einem gelungenen Abend bei, die am Tisch gar nicht sichtbar werden. Ein einheitliches Verteilungsmodell gibt es nicht.

Auch die Zahlungsart beantwortet nicht automatisch die Frage, wer das Geld erhält. Bargeld landet nicht zwingend ausschließlich bei der Person, die es entgegennimmt; Kartentrinkläufig schlechter für das Team. Entscheidend sind die betrieblichen Abläufe. Wer wissen möchte, ob das Trinkgeld bei den Beschäftigten ankommt oder gemeinsam verteilt wird, darf freundlich nachfragen. Dabei sollte man nicht unterstellen, dass ein bestimmtes System grundsätzlich unfair ist.



Wichtiger sind nachvollziehbare Regeln und ein transparenter Umgang mit dem zusätzlichen Geld.

## Was bei Gruppen und Einladungen gilt

Bei mehreren Gästen empfiehlt es sich, das Trinkgeld kurz abzustimmen. Werden Rechnungen getrennt bezahlt, kann jeder seinen eigenen Betrag festlegen. Begleicht eine Person die gesamte Rechnung und sammelt später Geld ein, sollte klar sein, ob die jeweiligen Anteile bereits Trinkgeld enthalten. Sonst wird die Anerkennung versehentlich doppelt berechnet – oder fällt ganz unter den Tisch. Eine einfache Vereinbarung verhindert Missverständnisse: etwa, den Rechnungsbetrag gemeinsam um einen festgelegten Betrag zu erhöhen und diesen anschließend untereinander aufzuteilen.
Wer zum Essen einlädt, übernimmt üblicherweise auch die Entscheidung über das Trinkgeld. Eingeladene müssen nicht heimlich Geld auf dem Tisch zurücklassen, um die Großzügigkeit des Gastgebers zu korrigieren. Bei größeren Feiern oder reservierten Gruppenmenüs lohnt sich ein Blick auf die vereinbarten Konditionen.
Eine ausdrücklich vereinbarte Servicepauschale ist etwas anderes als freiwilliges Trinkgeld. Ob darüber hinaus eine Anerkennung passend ist, bleibt eine persönliche Entscheidung. Unklare Positionen auf der Rechnung sollte man erklären lassen, bevor man sie bezahlt.

## Im Ausland gelten andere Gewohnheiten

Wer verreist, sollte deutsche Faustregeln nicht ungeprüft übertragen. In den USA ist Trinkgeld in Restaurants mit Bedienung üblicherweise deutlich höher als hierzulande und spielt für Beschäftigte häufig eine wichtige Rolle beim Einkommen. In anderen Ländern werden Servicegebühren bereits auf der Rechnung ausgewiesen; anderswo ist Trinkgeld weniger verbreitet oder kann in bestimmten Situationen irritieren. Selbst innerhalb eines Landes unterscheiden sich Restaurantformen und Gepflogenheiten. Vor der Reise hilft deshalb ein Blick in aktuelle Länderinformationen und vor Ort eine Prüfung der Rechnung.

Am Ende bleibt Trinkgeld eine persönliche Entscheidung mit gesellschaftlicher Bedeutung. Es kann Wertschätzung ausdrücken, ersetzt aber weder faire Löhne noch die Verantwortung eines Betriebs für seine Beschäftigten. Für Gäste ist deshalb ein unkomplizierter Maßstab sinnvoll: die Rechnung prüfen, den Service realistisch bewerten und einen Betrag wählen, der zu den eigenen Möglichkeiten passt. Fünf bis zehn Prozent bieten in Deutschland häufig Orientierung. Noch wichtiger als die perfekte Rechenleistung ist ein respektvoller Umgang – vor, während und nach dem Bezahlen.


## OJI LONG – Asiatischer Genuss im Herzen von Hannover

### Frisches Sushi, vietnamesische Spezialitäten und kulinarische Vielfalt



Entdecken Sie die Vielfalt der asiatischen Küche bei OJI LONG in der Knochenhauerstraße, mitten in Hannover! Hier begegnen sich japanische Sushi-Kunst und die aromatische Vielfalt der traditionellen vietnamesischen Küche.
Mit frischen Zutaten, viel Liebe zum Detail und Leidenschaft für guten Geschmack entstehen abwechslungsreiche Gerichte, die zum Genießen einladen.
**Sushi-Liebhaber** erwartet eine vielfältige Auswahl an klassischen Maki, feinen Nigiri, kreativen Inside-Out-Rolls und vegetarischen Spezialitäten. Harmonisch abgestimmte Zutaten und raffinierte Saucen machen jede Kreation zu einem besonderen Geschmackserlebnis.

**Auch die vietnamesische Küche** präsentiert sich von ihrer authentischen Seite: Genießen Sie die beliebte Pho, eine aromatische Reisbandnudelsuppe mit kräftiger Brühe, frischen Kräutern und feinen Gewürzen, oder entdecken Sie unsere vielseitigen Bun-Gerichte mit Reisnudeln, frischem Gemüse und duftenden Kräutern.
Ob zum entspannten Mittagessen, für ein gemütliches Abendessen zu zweit oder einen geselligen Restaurantbesuch mit Familie und Freunden – bei OJI LONG finden Sie die passende kulinarische Vielfalt.

Lassen Sie sich von den Aromen Japans und Vietnams inspirieren und genießen Sie asiatische Küche in angenehmer Atmosphäre mitten in Hannover.

**OJI LONG – Zwei kulinarische Welten, eine Leidenschaft: Frische, Qualität und authentischer Genuss!**

**OJI LONG Restaurants**
**Täglich ab 12:00 - 22:00 Uhr**
**Lister Meile 34**
**Tel: 0511 47317562**
**Knochenhauerstr. 25**
**Tel: 0511 64698475**

50 Jahre Café Kröpcke

# Hannovers Sprungbrett für gastronomische Karrieren




In Feierlaune: Dietmar Althof, Joy Lohmann, Emine Cicek, Martina Wienecke, Sascha Grauwinkel, Jan Fleißig, Julia Bortfeld, Sven Dey und Thorsten Kröger

In diesem Jahr feiert das Gebäude des Café am Kröpcke sein 50-jähriges Bestehen. Am 18. November 1976 wurde das Mövenpick Café Kröpcke feierlich eröffnet. Hannoversche Gastronomen fanden sich damals nicht als Betreiber des neu errichteten Gebäudes, daher hatte eine städtische Kommission auch überregional gesucht und schließlich das Züricher Unternehmen Mövenpick für den Standort Hannover begeistert. Zum Jubiläum richtet sich der Blick aber auch nach vorn: In den nächsten Jahren wird das Gebäude Zug um Zug modernisiert und weiterentwickelt - energetisch, architektonisch und funktional.

Welche Spuren das Café Kröpcke als Ausbildungsbetrieb in der Welt der Gastronomie hinterlassen hat, war Gegenstand eines Presselunches am 3. November. Sechs Persönlichkeiten, die im Mövenpick Café Kröpcke ihre Ausbildung absolviert haben und heute selbst prägende Gastronomen in Hannover sind, teilweise in der zweiten Generation, stellten sich den Fragen rund um ihre Liebe zur Gastronomie. Bereitwillig erzählten sie Anekdoten und Wissenswertes über ihre Zeit während der Ausbildung.

Sven Dey, Betriebsleiter Marché Mövenpick, Café Kröpcke, erinnerte sich zum Beispiel so: „Schon in meiner Lehrzeit wusste ich, was Mövenpick für mich bedeutet: Hier will ich bleiben – Top-Qualität, toller Service, Aufstiegschancen und Weiterentwicklung.“ Das hat geklappt! Emine Cicek, sie begann 1976 ihre Ausbildung und betreibt heute in der Markthalle die drei Stände „Bei Cüneyt“, betonte: „Am Ende einer langen beruflichen Reise bleiben nicht nur die Erfolge, sondern vor allem die Menschen, die diesen Weg begleiten und möglich gemacht haben. Ich bedanke mich von Herzen bei Herrn Althof und dem Café Kröpcke.“ Auch Jan Fleißig, Geschäftsführer Konditorei Kreipe, denkt gerne an seine Lehrjahre zurück: „Ich durfte eine tolle Ausbildungszeit bei Mövenpick durchleben, hatte mit Reinhard Laude einen Ausbilder, der einen abgeholt und mitgenommen hat, sodass man alle Facetten der Konditorausbildung erlernen konnte. Dietmar Althof wurde mein gastronomischer Mentor und Freund, der mir die Augen geöffnet hat, wie man Gastronomie leben muss.“

Für Julia Bortfeld, Leiterin der Gastronomie Gartensaal

*Sascha Grauwinkel und Dietmar Althof*



*Thorsten Kröger und Joy Lohmann*



FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

und Rathauskantine, bleibt dies in Erinnerung: „Durch die Ausbildung bei Mövenpick habe ich Disziplin, Teamgeist und professionelles Auftreten fürs Leben gelernt. Dietmar Althof hat mir vorgelebt, dass Erfolg durch Einsatz, Zusammenarbeit und den respektvollen Umgang mit Menschen entsteht.“ Martina Wienecke, Personalleitung der WIENECKE XI. Hotel Hannover GmbH und des Cityhotel Thüringer Hof GmbH, erinnerte sich so: „Mövenpick bot eine umfangreiche Ausbildung in allen Bereichen, die die Weichen für eine interessante Zukunft stellte.“ Und Sascha Grauwinkel, geschäftsführender Gesellschafter Grauwinkels Schlossküche Herrenhausen, berichtete: „Mövenpick war für mich damals vollkommen neuartig und hat mich von Anfang an fasziniert. Qualität und Liebenswürdigkeit wurden für mich die Maxime in meinem beruflichen Leben.“

Dietmar Althof, Vorsitzender des Beirates Café Kröpcke Betriebsgesellschaft und Gastgeber des Presselunches, hob hervor: „Im Café Kröpcke haben große Karrieren ihren Anfang genommen! Über 100 Persönlichkeiten haben mit dem hier erworbenen Rüstzeug ihren Weg in namhaften Restaurants, Hotels und Unternehmen weltweit gemacht.“ Dass weltweit zwölf Café Kröpckes seinen Namen tragen, hätte Wilhelm Kröpcke, der ehemalige Oberkellner des Café Robby, vermutlich nicht für möglich gehalten, als er 1885 das florierende Kaffeehaus übernahm.

Passend zum Jubiläum richtet sich der Blick aber auch nach vorn. Veränderte Kunden- und Einkaufsgewohnheiten, steigende Anforderungen an Energieeffizienz sowie der Anspruch an zeitgemäße Arbeitswelten machen eine schrittweise, grundlegende Modernisierung des Gebäudes notwendig. „Wir wollen und wir werden mit dem



*LOVE IS ALL YOU NEED: die Kröpcke-Uhr bei Nacht*

Café am Kröpcke weiterhin ein wichtiger Teil Hannovers bleiben“, betont Thorsten Kröger, Geschäftsführer der Café am Kröpcke Betriebsgesellschaft (CaK). „Das bedeutet, das Gebäude Zug um Zug weiterzuentwickeln – energetisch, architektonisch und funktional.“ Dabei bleibt eines auch während des Umbaus unverändert: „Am Kröpcke wird jede Passantin und jeder Passant jederzeit einen guten Kaffee und idealerweise ein hochwertiges Brot bekommen können – unabhängig davon, in welcher Phase der Sanierung wir uns befinden“, so Kröger.

Die Planungen und Vorbereitungen laufen auf Hochtouren. Die Abstimmungen mit der Stadt Hannover verlaufen konstruktiv, mit den Mietern wurde in den vergangenen Monaten partnerschaftlich über die anstehenden Maßnahmen und die zukünftige Entwicklung gesprochen. Und noch eine Änderung steht an: Das Restaurant Mövenpick, das mittlerweile zur Lagardère-Gruppe gehört, wird bekanntermaßen seinen 2027 auslaufenden Mietvertrag nicht verlängern. Damit endet eine fast 50-jährige gastronomische Erfolgsgeschichte in Hannover. „Wir sind Mövenpick sehr dankbar für die hervorragende Zusammenarbeit in all den Jahrzehnten. Deshalb empfinde ich Wehmut – aber es ist ebenso eine Chance, auch diesen Gebäudeteil vollständig zu sanieren und neue, spannende Gastronomiekonzepte ins Herz der Innenstadt zu bringen“, so Kröger.

Gesucht wird aktuell ein neuer Betreiber, noch bis Ende März 2027 können sich Interessenten mit Konzepten bewerben. Auf eines wird dabei besonders Wert gelegt: Das Café Kröpcke soll seinen Nimbus und identitätsstiftenden Charakter als eines der Wahrzeichen der Landeshauptstadt bewahren. Auch Dietmar Althof strahlt und blickt zuversichtlich auf den bevorstehenden Wandel: „Nach 50 Jahren Mövenpick Café Kröpcke an der gastronomischen Neuaufstellung dieses besonderen Ortes mitzuwirken, erfüllt mich mit großer Freude. Wir werden eine sehr positive Entwicklung erleben und ein neues Highlight für Hannover schaffen.“

Apropos strahlen: Die Kröpcke-Uhr leuchtet jetzt, passend zum 50-jährigen Jubiläum des Café Kröpcke-Gebäudes. Der Künstler Joy Lohmann hat sie mit einem funkelnden Disco-Herz und tausenden, kleinen Spiegeln in die Social-Art-Installation „LOVE IS ALL YOU NEED“ verwandelt. Alle Menschen sind eingeladen, das Kunstwerk mitzugestalten. Wer den Instagram-Beitrag zur Kunstaktion (www.instagram.com/joy-artlive) mit einem Herzen versieht, löst das Anbringen eines weiteren Spiegelplättchens aus. „Lasst uns mit einem Pris - ma aus tausenden Spiegeln unsere gemeinsame Liebe in die Stadt hinausstrahlen“, so der Künster. Die Aktion läuft bis zum 31. Dezember.

Café Kröpcke
Georgstr. 35
Tel. 32 62 84 45
www.cafe-kroepcke.com




FOTO: JENS BIELKE

Döhrens Clubhouse

# Neustart mit „Mister Wilkenburger“ Dennis Beutler



*Dennis Beutler (Mitte), Koch Saki (re.) und Claudia, Christoph und Darnell aus dem Serviceteam freuen sich über den Neustart.*



*Dieser Vereinsheim-Klassiker darf nicht fehlen*



*Auf der Speisekarte steht auch Vegetarisches, wie diese Bruschetta*

„Für mich ist dieser neue Job ein Traum. Alle meine bisherigen, beruflichen Stationen scheinen mich genau hierher geführt zu haben.“ Dennis Beutler heißt der neue Pächter in Döhrens Clubhouse. In Hannover ist der 54-Jährige im positiven Sinne kein Unbekannter, bringt er doch viel Expertise aus der Getränkeindustrie und Gastronomie mit.

Döhrens Clubhouse ist das Vereinsheim vom FC Schwalbe und der Spielvereinigung Niedersachsen Döhren und damit die soziale und kulinarische Heimat von insgesamt rund 2.500 Mitgliedern. Nach dem Weggang von Peter Zink und Marc Stefaniuk, die in der Schützenallee 10 ab 2021 den Vorgänger LeineRausch betrieben hatten, versuchten sich die beiden Vereinsmitglieder Domenik Pecho und Alexander Finotto-Wolf im Gastrogeschäft. Am 31.1.2026 eröffneten sie unter dem neuen Namen Döhrens Clubhouse, hielten aber nur ein halbes Jahr durch. Jetzt also der Neustart mit einem echten Gastroexperten.

Dennis Beutler kennen Insider vermutlich aus seiner Zeit bei der Gilde Brauerei. Als „Mister Wilkenburger“ verantwortete er ab 2002 die Markteinführung der Sorten Black, Lager und Royal. Weitere Stationen führten ihn unter anderem als Verkaufsleiter für die Gastronomie in Norddeutschland zur Einbecker Brauhaus AG, zum Lebensmittelgroßhändler Enders nach Laatzen und als Eventmanager zur Landschlachterei Gramann & Ahrberg nach Pattensen. Eine seiner dortigen Aufgaben war ab 2020 die Betreuung von Gastroständen im Umlauf der ZAG Arena an der Expo Plaza. „Aus diesem Team konnte ich jetzt auch Servicekräfte für Döhrens Clubhouse gewinnen“, freut sich der neue Vereinswirt, der voll des Lobes ist, wie ihn die Mitglieder der beiden Sportvereine aufgenommen haben.

„Wir freuen uns aber über jeden Gast, ob ausgepowerter Sportler, Nachbar aus dem Stadtteil oder Maschsee-Spaziergänger. Bei uns ist jeder herzlich willkommen!“, erzählt Dennis, der am 1.9. mit seiner Frau Patrycia, die hauptberuflich in einem Steuerbüro arbeitet, die Gaststätte übernommen hat. Im Gastraum stehen jetzt wieder 80 Plätze zur Verfügung, auf der großzügigen Terrasse können bis zu 120 Personen entspannen. „Dort sitzt man ruhig, windgeschützt und hat durch die Ausrichtung nach Westen Sonne bis in die Abendstunden. Ein genialer Standort.“

Ein gut eingespieltes Serviceteam wird notwendig sein, wenn Beide alle ihre Pläne umsetzen wollen: Spiele-Abende, Doppelkopf-, Skat- und Knobelrunden, BINGO, Table Quiz, Karaoke, Gastro-Stammtisch, Eventgeschäft. Aktuell wird die defekte Kegelbahn repariert, ab dem 28. November ist auf der Terrasse ein heimeliger, mehrwöchiger Weihnachtsmarkt geplant. „Mit all diesen Angeboten wollen wir das Thema Kneipenkultur in unserem Stadtteil neu beleben. Bei uns sollen die Menschen ungezwungen zusammenkommen und ein paar schöne Stunden verleben können, ohne Handy, sondern von Mensch zu Mensch.“

Und wie es sich für ein Vereinsheim gehört, werden auch die Spiele von Hannover 96 live auf SKY gezeigt. Dafür wird am Samstag und Sonntag früher als üblich geöffnet, während des Spiels gibt es Bier für 2 Euro, in der Halbzeitpause Schmalzbrote und bei jedem 96-Tor einen Schnaps aufs Haus. Kulinarisch setzt das Team auf gutbürgerliche Küche. Hausgemachte Rindergulaschsuppe, Currywurst, Schnitzel, Cheeseburger und Cordon Bleu stehen ebenso auf der Speisekarte wie Bruschetta, Mediterranes Pfännchen und Hirtensalat. Aus dem Hahn fließen Gilde-Biere und Paulaner Weizenbier. Für Dennis Beutler steht fest: „Ich bin jetzt 54 Jahre jung, in Döhrens Clubhouse möchte ich beruflich alt werden!“

Döhrens Clubhouse, Schützenallee 10
Reservierungen unter 0160-7672852
www.restaurant-doehren.de

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

# Legendäre Filmmusik im Orchestergewand

## The Sound of Hans Zimmer & John Williams

Hans Zimmer hat etwas Unglaubliches geschafft: Der deutsche Komponist arbeitete jahrzehntelang hinter den Kulissen Hollywoods, war für das große Publikum kaum sichtbar – und ist inzwischen dennoch berühmt wie ein Rockstar. Seine überragenden Soundtracks trugen bei vielen Filmen dazu bei, dass sie zu Blockbustern wurden: von „Der König der Löwen“ über „Gladiator“ bis „Interstellar“ und „Dune“. Nur ein einziger lebender Filmkomponist ist genauso berühmt wie er: der große John Williams. Der US-Amerikaner war unfassbare 54 Mal für den Oscar nominiert – fünfmal gewann er den Preis – und es dürfte in der gesamten Filmgeschichte wohl keine berühmtere Melodie geben als seine Fanfare zu „Star Wars“. So ist es kein Wunder, dass „The Sound of Hans Zimmer & John Williams“ seit Jahren ein Publikumsmagnet ist und im deutschsprachigen Raum für ausverkaufte Säle sorgt. Im Frühjahr 2027 geht das Projekt mit



Foto: Gerrit Cramer

neuem Programm in die nächste Runde – mit neuen musikalischen Höhepunkten, orchestraler Klangkraft und nostalgischem Kopfkino, das Filmgeschichte hörbar werden lässt. Die größten Soundtracks der Filmgeschichte erklingen am 10. April 2027 im Kuppelsaal des HCC, live gespielt von der Neuen Philharmonie Westfalen und dem Kammerchor der Uni Köln. Moderation: Steven Gätjen, Leitung: Benjamin Pope. Eine Produktion von AlegriaKonzert.

**Samstag, 10. April 2027, 19.30 Uhr, Kuppelsaal im HCC**

## The Sound of James Bond: Licenced to Thrill

Seit über sechs Jahrzehnten stehen die Ziffern 007 für britische Coolness, Kult und Nervenkitzel. Starke Frauen, schnelle Autos, spektakuläre Stunts und atemberaubende Verfolgungsjagden prägen das Erfolgsrezept James Bond, der in 25 Filmen die Welt vor den gefährlichsten Bösewichten rettete – stets mit Stil, Charme und einem geschüttelten, niemals gerührten Martini. Unverwechselbar wie der



Foto: Evgenia Gapon

Agent selbst ist der Soundtrack, der Bond seit Beginn begleitet: allen voran die legendäre Titelmelodie und natürlich die unvergesslichen Titelsongs und Soundtracks – unter anderem von John Barry, David Arnold und Hans Zimmer. Die größten Stars der Musikgeschichte prägten den Katalog der ikonischen Bond-Songs, unter ihnen Shirley Bassey, Louis Armstrong, Nancy Sinatra, Tina Turner, Tom Jones und Adele. Die Neue Philharmonie Westfalen, eine Band sowie stimmgewaltige Solisten präsentieren die legendären Soundtracks „Goldfinger“, „From Russia With Love“, „GoldenEye“, „Skyfall“, „No Time To Die“ u.v.m. am 9. April 2027 live im Kuppelsaal des HCC. Durch den Abend führt Dietmar Wunder, die deutsche Stimme von Daniel Craig. Eine Produktion von ALEGRIA Konzert.

**Freitag, 9. April 2027, 19.30 Uhr, Kuppelsaal im HCC**






25 Jahre Gondel

# Vom mongolischen Büfett zur modernen Menüküche




*Glänzendes Jubiläum: Benjamin Kettmann, Nadine Matzat, Holger Melchert und Kevin Grote haben zur Feier 110 Gäste in der „Gondel" empfangen*

„Es war eine wilde Zeit", resümiert Holger Melchert lachend. Die „Gondel" an der Georgstraße hat ein Vierteljahrhundert auf dem Buckel. Melchert war selbst einmal Küchenchef und ist heute verantwortlicher Küchendirektor für alle GOP-Restaurants. „Ich bin das einzig lebende Relikt hier."

2001 wurde die „Gondel" unterhalb des GOP-Varietétheaters wiedereröffnet. Die Geschichte des Lokals reicht aber viel weiter zurück. Was in den 1920er-Jahren als „Café-Restaurant Georgspalast" begann, wurde 1948 von Wilhelm Hirte als Symbol des kulturellen Aufbruchs nach dem Zweiten Weltkrieg wiedereröffnet. „Sie hat ihren Charakter stetig verfeinert, ohne ihre historische Identität zu verlieren", sagt Hannovers GOP-Direktorin Nadine Matzat.

An das mongolische Büfett der Anfangsjahre erinnert sich Souschef Marcel Oebel, der hier als 17-Jähriger seine Ausbildung begann. „Seitdem hat sich in unserer Küche so ziemlich alles verändert – nur das Konzept des Showmenüs ist geblieben. Was wir heute machen, ist anspruchsvoller, schöner, leckerer." Seit viereinhalb Jahren steht Benjamin Kettmann an der Spitze des Küchenteams. „Bei uns fängt der Abend an. Wir machen den Abend komplett, gehören quasi zum Arrangement", sagt er. Denn 80 bis 90 Prozent der Gäste besuchen anschließend die GOP-Show. Das bedeutet: „Wir haben nur zwei Stunden, danach beginnt die Show. Spielraum haben wir keinen." Die Gerichte funktionieren nach dem Baukastenprinzip: Die Basis ist vegetarisch oder vegan, Fisch und Fleisch können dazu bestellt werden. „So grün und lebensbewusst, wie Hannover ist, findet sich das auf dem Teller wieder", sagt Kettmann.

Zum 25. Geburtstag lud die „Gondel" zu einer kulinarischen Zeitreise ein. Küchenchef Kettmann servierte mit seinem Team unter anderem Thai-Salat, Wiener Schnitzel und Hirschragout. Highlight bei den Desserts: das „dekonstruierte Snickers" von Souschef Oebel. Unter den Gästen waren zahlreiche Freunde und Wegbegleiter des Hauses, darunter Kabarettist Matthias Brodowy und das Ärztepaar Ricarda und Udo Niedergerke, das seit 2008 Benefizgalas im GOP veranstaltet. Künftig will die „Gondel" auch Menschen ansprechen, die gut essen möchten, ohne anschließend ins Varieté zu gehen. Dafür gibt es besondere Formate wie Weinreisen, Criminal Dinner und kulinarische Themenabende.

Gondel, Mitte
Georgstraße 36
www.gondel-hannover.de

FOTO: ILONA HOTTMANN / ARCHIV HAZ/NP

Schmecken Sie doch mal rein!
Pfannkuchen Haus
Calenberger Str. 27 · 30169 Hannover
Tel. (0511) 17113 · Kein Ruhetag
Täglich ab 17:30 Uhr geöffnet.
Sonntags und an Feiertagen zusätzlich 12:00 bis 15:00 Uhr
Das, was Sie lieben: Gemütlichkeit, schmackhaftes Essen, einen guten Tropfen - und das zu günstigen Preisen

Dem Einbrecher keine Chance!
• Kostenlose Beratung vor Ort
• Um- und Nachrüstung von Fenstern und Türen nach DIN 18104
• Montage durch geschulte Fachkräfte
• Lieferung und Montage von geprüften Sicherheitsfenstern
Zuhause sicher
Vom LKA Niedersachsen gelisteter Betrieb!
KNOKE
Bau- und Möbeltischlerei
Bissendorf · Burgwedeler Str. 14
Tel. (0 51 30) 87 38
E-mail: tischlerei-knoke@t-online.de

# Hüttenzauber statt Vereinsheim




*Neu in Hannover: „Schickeria" heißt der neue Gastro-Treffpunkt in Kirchrode. Mit Winterwald, Musik und Partys will Marcus Hold hier richtig durchstarten.*

Ein bisschen Hüttenzauber, ein bisschen Weihnachtswald und jede Menge Pläne: Marcus Hold (26) hat sich mit der „Schickeria" in Hannover-Kirchrode den Traum von der eigenen Gastronomie erfüllt.

Wer die neue „Schickeria" betritt, fühlt sich wie in einem winterlichen Weihnachtsdorf. Zwischen Tannenbäumen und Rindenmulch stehen Stehtische, rote Weihnachtskugeln schmücken den Garten, dazu gesellen sich Weihnachtsmann und Zuckerstangen. Die Essens- und Getränkeausgabe ist in kleinen Holzhäusern untergebracht. Hüttenzauber statt nüchterner Vereinsgaststätte – das erwartet jetzt die Besucher im Clubhaus des TSV Kirchrode. Marcus Hold hat die Gastronomie übernommen und grundsätzlich umgekrempelt.

Der Junggastronom hat Großes vor: Er will nicht nur die Vereinsmitglieder ansprechen, sondern die „Schickeria" als festen Treffpunkt für ganz Kirchrode und Umgebung etablieren. „Hier sollen sich alle versammeln und feiern können, sich zum After-Work-Bier ebenso wie für gemeinsame Veranstaltungen, Firmenevents und mehr treffen können", sagt Hold. Auch für einen Besuch nach einem Spaziergang im Tiergarten bietet sich das Lokal an.

In Hannovers Gastronomie ist Hold kein Unbekannter: Für Gastro-Trends Hannover leitet er den traditionsreichen Biergarten am Lister Turm. Gelernt hat er zunächst Zahntechnik, doch sein Herz schlug schon immer für die Gastronomie. Auf Langeoog absolvierte er seine Ausbildung zum Hotelkaufmann und übernahm später die Betriebsleitung im „Dwarslooper". Danach zog es ihn zurück nach Hannover. Parallel zu seinen Tätigkeiten studiert er Betriebswirtschaftslehre.

Mit der „Schickeria" macht er sich nun zusätzlich selbstständig. In nicht einmal zwei Wochen hat er die Gastronomie übernommen, renoviert und wiedereröffnet. Der Name ist ein Augenzwinkern an den gehobenen Anspruch des Stadtteils, in dem Hold selbst lebt. Mit besonderen Angeboten will er immer wieder Gäste anlocken. Halloweenparty und Oktoberfest mit DJ-Musik haben bereits stattgefunden. Fußballspiele werden auf einer 120-Zoll-Leinwand übertragen, außerdem sind After-Work-Events geplant. Am ersten Weihnachtsfeiertag soll ein Frühschoppen stattfinden, an Silvester wird ins neue Jahr gefeiert.

Hold weiß, dass die Zeiten für die Gastronomie nicht einfach sind. „Trotz der allgemein schwierigen Situation in der Gastronomie will ich zeigen, was man alles auf die Beine stellen kann, um seine Träume zu verwirklichen", sagt der 26-Jährige.

Geöffnet ist mittwochs bis freitags ab 16 Uhr, samstags und sonntags ab 14 Uhr. Parkplätze gibt es vor der Tür.

Schickeria
Kirchrode
Mardalstraße 56

FOTO: TOBIAS WÖLKI / ARCHIV HAZ/NP

Eiscafé Panciera

# Nach 94 Jahren endet eine Ära am Lister Platz




*Sie führten die Eisdiele Panciera von 2008 bis heute: Jean-Piere Miotti und seine Eltern Catalina Morales und Pietro Miotti*

Es liegt eine große Traurigkeit über der Eisdiele, die seit Jahrzehnten Anlaufpunkt für Stammgäste am Lister Platz ist. „Ich könnte heulen“, sagt die 80-jährige Christine, die an diesem 28. Oktober ihren Cappuccino im „Eiscafé Panciera“ trinkt. Was ansteht, ist nicht die klassische Winterpause, sondern ein Abschied. „Wir schließen nach 94 Jahren – für immer“, sagt Jean-Pierre Miotti mit großem Bedauern.

Mit dem Namen Panciera verschwindet ein Meilenstein in Hannovers Eisgeschichte. „Der Name hat Gewicht, Panciera war immer eine Größe in Hannover“, sagt Massimo Dall‘Asta. Sein Großvater startete 1928 den Eisverkauf in Hannover, „aber die Brüder Renato und Michele Panciera waren schon vorher da, sie gehörten zu den Ersten“. Beide Familien stammen aus Nachbardörfern bei Cortina d‘Ampezzo in Norditalien. „Eiscafé Panciera“ steht seit 1932 über dem Lokal an der Jakobistraße. Unter dem Namen gab es bereits seit den 1920er-Jahren Eisdielen in anderen Stadtteilen.

Am Lister Platz wechselten die Betreiber mehrfach. Familie Reffosco verkaufte hier viele Jahre Eis, alte Fotos zeigen die voll besetzte Terrasse. Pietro Miotti übernahm die Eisdiele 2008. Warum ist nun Schluss? „Der Mietvertrag wurde nicht mehr verlängert“, erklärt Jean-Pierre Miotti. Der Juniorchef betreibt an der Sallstraße das „Cortina“ und in Garbsen das „Milano Dolce Vita“. „Mein Vater ist 80 Jahre alt und blind, er will sich zur Ruhe setzen“, sagt der 26-Jährige. Eigentlich sollte ein Nachfolger das Traditionslokal weiterführen. Doch der Hausbesitzer hat offenbar andere Pläne.

„Der letzte Cappuccino, danke für alles“, mit diesen Worten reicht Miottis Mutter Catalina Morales am Abschiedstag die Getränke über den Tresen. Die meisten Eisbehälter sind bereits leer, Stammgäste bekommen die letzten Kugeln geschenkt. „Ich war schon mit 18 hier“, erinnert sich Gundula Meyer. „Es tut mir so leid, ich bin sehr traurig“, sagt die 80-Jährige. Enzo Fumiento, der nebenan die Kneipe „Rumpel - kammer“ betreibt, nimmt Wirtin Morales wehmütig in den Arm. „Ich habe schon als Kind hier Eis gegessen, das ist wie Familie.“

Pietro Miotti hätte sich gewünscht, dass hier weiter Eis verkauft wird: „Wir haben alles versucht.“ Sohn Jean-Pierre verweist auch auf wirtschaftliche Zwänge. „Wir haben 4000 Euro Kaltmiete für Lokal und Büroräume gezahlt. Dafür muss man viele Kugeln Eis verkaufen.“

FOTO: JONAS DENGLER / ARCHIV HAZ/NP



Kleine Auszeit oder grosses Fest

# Willkommen in Hannovers Winterwäldern

*Der Duft von heißem Glühwein, Tannen im Lichterglanz und endlich wieder Zeit füreinander: Manchmal braucht es für einen schönen Winterabend nur einen guten Treffpunkt. Hannovers Winterwälder liefern gleich drei davon. Im Winterdorf am Lister Turm, beim Winterzauber am Döhrener Turm und im Wintergarten am Weißekreuzplatz wird aus „nur auf einen Glühwein" schnell ein ganzer Abend. Ob spontane Auszeit, gesellige Teamrunde oder große Weihnachtsfeier: Hier findet gemeinsames Winterglück seinen Platz.*

### Winterdorf am Lister Turm: Der nächste Hüttenabend wartet



Zwischen duftenden Tannen anstoßen, mit Freunden zusammenrücken und für ein paar Stunden den Alltag vergessen: Das Winterdorf am Lister Turm macht Lust auf gesellige Winterabende. Gemütliche Hütten und zahlreiche überdachte Bereiche bieten Platz für kleine Runden und große Wiedersehen. Ob Feierabend mit den Kollegen, Wiedersehen mit alten Freunden oder ein gemeinsamer Glühwein am Wochenende: Hier wird gelacht, geplaudert und die Vorfreude auf Weihnachten geteilt. Und weil schöne Winterabende nicht mit den Feiertagen enden müssen, bleibt das Winterdorf bis zum 31.1.2027 geöffnet
*Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 16–22, Sa. 14–22 und So. 12–22 Uhr*

### Winterzauber am Döhrener Turm: Vom Waldspaziergang ins Lichtermeer



Ein Spaziergang durch die Eilenriede, kalte Wangen und anschließend eine dampfende Tasse zwischen leuchtenden Tannen: So fühlt sich Winter in Hannover an. Der Winterzauber am Döhrener Turm beim Restaurant Vier Jahreszeiten ist wie gemacht für eine gemütliche Pause nach einem Ausflug ins Grüne oder eine spontane Verabredung nach Feierabend. Während die Lichter funkeln, lässt sich hier wunderbar über Weihnachtspläne plaudern und auf die gemeinsame Zeit anstoßen. Der Winterzauber begleitet Hannover durch den Advent und bleibt auch bis Ende Januar ein Treffpunkt für gemütliche Stunden.
*Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 17–23, Sa. und So. 14–23 Uhr*

### Wintergarten am Weißekreuzplatz: Eine kleine Auszeit mitten in Hannover




Noch Einkaufstaschen in der Hand oder den Arbeitstag im Kopf? Am Weißekreuzplatz darf beides erst einmal warten. Der Wintergarten am Reimanns Eck bringt Tannenduft, Lichterglanz und gesellige Weihnachtsmarktstimmung mitten ins Viertel. Hier treffen sich Freunde, Kollegen und alle, die den Heimweg gerne etwas hinauszögern. Bis zum 22.12. heißt es: warm einpacken, Lieblingsmenschen mitbringen und den nächsten Winterabend gemeinsam genießen.
*Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 16–22, Sa. und So. 14–22 Uhr.*

### Hüttengaudi trifft Silvestertradition

Lust auf einen Winterabend mit Partystimmung? Bei der Hüttengaudi im Lister Turm treffen winterliche Kulisse und ausgelassene Stimmung aufeinander. Die nächsten Termine zum Vormerken: 29.11. sowi 5., 12. und 19.12. Auch im neuen Jahr geht es weiter - am 9., 16., 23. und 30.1.

Zum Jahresfinale trifft sich Hannover dann vor dem Reimanns Eck: Der legendäre Silvester-Frühschoppen am 31.12. von 12 bis 18 Uhr bringt Freunde und alte Bekannte noch einmal zusammen. Gemeinsam anstoßen, das Jahr Revue passieren lassen und schon mittags die ersten Silvestermomente sammeln – so darf das Jahr ausklingen!

### Weihnachtsgenuss für zu Hause: Gourmetwunder

Damit auch das Weihnachtsessen zu Hause entspannt gelingt, gibt es bei Gourmetwunder Gänse und Enten für die Festtage zum Vorbestellen – wahlweise zur Abholung oder bequem geliefert. Die vorbereiteten Speisen müssen zu Hause nur noch nach Anleitung im Ofen oder Kochtopf finalisiert werden.

ZAG arena



Events &
Emotionen





# Musik. Sport. Show.

## Jetzt Logentickets sichern!

**www.zag-arena-hannover.de/tickets/**

MARY'S RESTAURANT IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

# Ein Haus, eine Geschichte, eine Leidenschaft

*Manche Menschen hinterlassen Spuren, die weit über ihre Zeit hinausreichen.*
*Mit ihrer Persönlichkeit, ihrer Leidenschaft und ihrer Art,*
*Gäste willkommen zu heißen, prägen sie die Geschichte eines Hauses über Generationen hinweg.*




MARY's Restaurant erinnert an Mary Sdralek, die Enkelin des Hotelgründers Heinrich Kasten. 1922 erhielt sie die Konzession zur Führung des Hotels in der Luisenstraße. Über sechs Jahrzehnte war sie als Hotelbesitzerin tätig und gehörte zu den letzten privaten Hotelbesitzerinnen Hannovers. Mit ihrer Herzlichkeit und ihrem Engagement prägte sie die Geschichte des Hauses, die bis heute im Kastens Hotel Luisenhof weiterlebt.



Gastfreundschaft war für Mary Sdralek immer mehr als eine Aufgabe. Sie war eine Herzensangelegenheit. Dieser Gedanke spielt auch im MARY's Restaurant eine wichtige Rolle. Aufmerksamer Service, gute Küche und die Freude daran, Gäste zu verwöhnen, gehören hier einfach dazu.

Küchenchef Nicolas Görner und sein Team setzen auf regionale Produkte und eigene kreative Ideen. Dabei entstehen Menüs, bei denen Geschmack und Qualität im Mittelpunkt stehen. „Unser Anspruch ist es, aus besten Zutaten und mit viel Leidenschaft Erlebnisse zu schaffen, die unseren Gästen in Erinnerung bleiben", sagt Nicolas Görner. Auch bei den Desserts steckt viel Liebe zum Detail. Pâtissière Rita Duske und Konditorin Leonie Mollet bringen ihre Ideen und ihr handwerkliches Können ein. Ihre Kreationen verbinden klassische Einflüsse mit neuen Geschmackserlebnissen.

Im Jahr 2025 wurde das Kastens Hotel Luisenhof in die internationale Gastronomievereinigung Chaîne des Rôtisseurs aufgenommen. Die Auszeichnung steht für die Wertschätzung guter Küche und gelebter Gastlichkeit. Am schönsten ist es, wenn Gäste das Restaurant zufrieden verlassen und gerne wiederkommen. Im MARY's Restaurant treffen die Geschichte des Hauses, persönliche Gastfreundschaft und die Freude am guten Essen aufeinander.

**MARY's Restaurant**
**im Kastens Hotel Luisenhof**
**Luisenstraße 1-3**
**30159 Hannover**
**Tel. +49 (0)511 30 44-816**
**www.marys-hannover.de**



Neuer Standort für das Zwiespalt

# Gemeinsamer Genuss für Fleischliebhaber und Fleischlose

Seit 2009 steht das Zwiespalt von Annika und Vitalij Bergen für junge, frische deutsche Küche – mit Liebe zum Handwerk, guten Zutaten und der Überzeugung, dass Genuss keine Schubladen kennt. Ein saftiges Schnitzel? Oder lieber ein kreatives veganes Gericht? Im Zwiespalt gab und gibt es stets beides – und noch viel mehr.

Am angestammten Standort am Lindener Markt war jedoch Ende 2025 Schluss – ganz freiwillig, denn Annika und Vitalij wünschten sich eine Verkleinerung und versprachen fest: Wir kommen wieder! Es folgte eine lange Suche nach der richtigen Location. In der Charlottenstraße, in den ehemaligen Räumen des Cañon de Pao, hat es dann „Klick“ gemacht. „Ich wusste gleich: Hier sind wir richtig!“, schwärmt Annika. „Genau die richtige Größe und in der Nähe unseres alten Lokals, wo uns die Menschen kennen.“



*Klare Kante statt Zwiespalt: Die Herren trinken Bier, die Damen Aperol Spritz*

FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

Nach umfangreichen Renovierungen – unter anderem Fußböden, Wände, Elektrik und eine neue Küche, erfolgte am 16.8. die Wiedereröffnung. „Es dauerte nicht lang, bis uns viele alte Stammgäste wiederfanden, und es kamen auch viele neue hinzu“, freut sich Vitalij. Die Speisekarte bleibt gewohnt „zwiespältig“: Genuss ganz nach Gusto mit Fleisch oder vegetarisch und vegan. „Wir bieten für alle etwas“, betont die Vegetarierin Annika. Vitalij liebt gutes Fleisch, probiert aber auch gerne vegane und vegetarische Kreationen – „wenn meine Frau kocht!“. Es gibt zum Beispiel Schnitzel in zahlreichen Variationen und Größen von M bis XL, dazu Salate, Burger mit Dry Aged-Beef oder hausgemachten vegetarischen und veganen Patties – und viele weitere Gerichte „mit und ohne“.

Das Zwiespalt
Charlottenstr. 64
Tel. 54 39 77 53
www.daszwiespalt.de

LINDEN
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
Montag bis Samstag ab 18 Uhr bis open End
• Zu mieten für eure Party!
• Cocktails
• 2 Dartscheiben
• Original Leonhart Profi-Kicker
Tel. 131 79 36
Königworther Str. 32
30167 Hannover

Lo Cicero - Wine & Bar

# Dolce Vita am Sedanplatz in Lehrte

Eine traditionsreiche Adresse in Lehrte wird neu belebt: In der ehemaligen Weinhandlung Nietmann wollen Andrea und Alessio Lo Cicero Anfang Dezember eine italienische Weinbar eröffnen.

Am Sedanplatz wird derzeit kräftig renoviert. Der 24-jährige Alessio Lo Cicero und sein Vater Andrea wollen dort einen gemütlichen Treffpunkt schaffen. Im Mittelpunkt stehen italienische Weine, ergänzt um deutsche Tropfen, darunter Weine vom Weingut Anselmann, die bereits Nietmann führte. Dazu gibt es kleine italienische Spezialitäten wie Bruschetta, Mozzarella, Artischocken und Oliven. „Ideal zum Genießen, nicht zum Sattessen“, erklärt Andrea Lo Cicero. Auch Aperol Spritz, Sarti Spritz, Limoncello und Negroni sollen angeboten werden. Wer seinen Lieblingswein gefunden hat, kann ihn gleich mit nach Hause nehmen.

Denn Vater und Sohn betreiben seit 2022 wenige Meter entfernt an der Bahnhofstraße das Lebensmittelgeschäft „Lo Cicero Sapori Siciliani“. In der Weinbar soll Andrea vor allem in der Küche stehen, Alessio den Service übernehmen. Der ehemalige Verkaufsraum bietet Platz für 18 Gäste, im Sommer sind auch Außenplätze vorgesehen. Bei der Einrichtung setzen die beiden auf Nussbaumholz und warmes Licht. Reinhard und Roswitha Nietmann hatten ihre Weinhandlung Ende März nach 35 Jahren altersbedingt geschlossen. Läuft alles nach Plan, öffnet „Lo Cicero – Wine & Bar“ am 1. Dezember. Geöffnet sein soll dienstags bis donnerstags von 17 bis 23 Uhr, freitags bis sonntags bis Mitternacht. Montags ist Ruhetag.

Lo Cicero – Wine & Bar
Lehrte, Sedanplatz

*Alessio Lo Cicero und sein Vater Andrea lassen die ehemalige Weinhandlung Nietmann umfangreich sanieren*



FOTO: KATJA EGGERS


*Elbphilharmonie Hamburg*
Konzert Highlights







MÜNCHENER KAMMERORCHESTER / DANIEL & ANDREAS OTTENSAMER
So. 6. Juni 2027, 11.00 Uhr
*Mozart: Klarinettenkonzert KV 622 / Mendelssohn Bartholdy: Sinfonie Nr. 4 »Italienische«*

HAMBURGER KAMMERBALLETT / SOPHIE PACINI
So. 17. & Mo. 18. Januar 2027, 20.00 Uhr
*Weltpremiere: »Beethoven« – Ballett von Edvin Revazov*

Tickets: www.elbphilharmonie.de

DoDo - Boardgame Café

# Spielen statt Scrollen



*Gastgeber im „Dodo“: Achim Bernsee und Judith Elbeshausen haben das Spiel „Everdell“ aufgebaut*

Mehr als 500 Spiele, 45 Sitzplätze und ein Dodo aus Holz als Wappentier: Mit dem „DoDo“ an der Röselerstraße 1 hat Hannover sein erstes Brettspielcafé bekommen. Die Idee stammt von den beiden hannoverschen Brettspiel-Fans Achim Bernsee und Judith Elbeshausen, die einen großen Teil der Spiele aus ihrer privaten Sammlung beigesteuert haben.

In Nordamerika, Asien und Skandinavien sind Brettspielcafés längst verbreitet. Bernsee lernte das Konzept im kanadischen Montréal kennen, wo es gleich mehrere davon gibt. „Sie waren alle voll, und die Stimmung war großartig“, erinnert er sich. „Da wusste ich, so etwas will ich in Hannover machen.“ Das Konzept ist einfach: Gegen eine Gebühr von drei Euro pro Stunde, für Kinder bis 14 Jahre die Hälfte, können Gäste einen der 45 Plätze buchen und nach Herzenslust spielen. Tische lassen sich online reservieren, einige Plätze bleiben für spontane Besuche frei. Das sechsköpfige Team steht bereit, um bei der Auswahl, beim Aufbau und bei der Erklärung der Spielregeln zu helfen.




Das Angebot reicht von Kinder- und einfachen Partyspielen bis zu anspruchsvollen Strategiespielen wie „Twilight Imperium“, deren Partien einen ganzen Tag dauern können. Einen besonderen Platz in den Regalen nehmen die Gewinner des Preises „Spiel des Jahres“ ein, von „Catan“ bis „Dito!“. Die seien, so Bernsee, besonders einsteigerfreundlich. Wer ein neues Spiel ausprobieren möchte, muss sich also nicht erst durch seitenlange Anleitungen kämpfen.

Einen Verzehrzwang gibt es nicht, aber natürlich auch ein gastronomisches Angebot. Der drollige Dodo, der die Speise- und Getränkekarte ziert, wurde vom hannoverschen Zeichner Jan Bintakies gestaltet, der auch Brettspiele illustriert hat. Spieletreffs gibt es in Hannover bereits einige. Das Fachgeschäft Fantasy-In am Aegi verfügt über eine Eventfläche, das Allerlei Spielerei organisiert Spieleabende im benachbarten Restaurant „Francesca & Fratelli“. Doch das „DoDo“ verbindet das gemeinsame Spielen mit einem Cafébesuch und bietet dafür einen festen Ort mitten in der Innenstadt.

„Spiele werden immer beliebter, gleichzeitig werden sie immer teurer“, sagt Bernsee. „Hier kann man sie günstig ausprobieren.“ Außerdem komme man bei einer Partie leicht miteinander in Kontakt. Das „DoDo“ versteht sich auch als analoger Gegenentwurf zu einer zunehmend digitalen Welt. Bernsee und Elbeshausen sind Kulturmanager und kommen aus Hannovers freier Szene. Sie haben unter anderem in der Eisfabrik und bei Landerer & Company gearbeitet. Ihr neues Projekt sehen sie als Fortführung ihrer bisherigen Arbeit. „Denn natürlich ist Spielen ein Kulturgut“, sagt Bernsee. „Es bringt Menschen zusammen.“

DoDo – Boardgame Café
Mitte
Röselerstraße 1
www.dodo-boardgamecafe.de

FOTO: TOBIAS WÖLKI / ARCHIV HAZ/NP

SHINEBAR

# Neue Pläne für das Seecafé in Hemmingen

Die Betreiber des Seecafés „Shinebar“ in Hemmingen-Westerfeld haben das rund 1300 Quadratmeter große Grundstück an der Hohen Bünte von der Stadt gekauft. Bisher hatten René Bastian und Patrick Wigger das Areal gepachtet. Mit dem Kauf gewinnen sie nun mehr Planungssicherheit für neue Projekte.

So soll der Eingangsbereich umgestaltet werden. Über dem vorhandenen Wintergarten könnte eine Dachterrasse entstehen, die sich auch für freie Trauungen mit Blick auf den Büntesee eignen würde. An den Verkauf hat die Stadt allerdings eine Bedingung geknüpft: Das Gelände darf weiterhin ausschließlich gastronomisch genutzt werden. Seit 2007 betreiben Bastian und Wigger das Seecafé und haben es Schritt für Schritt zu einem beliebten Ausflugsziel entwickelt. Aus einem Rohbau mit Holzanbau und Kiesfläche entstand ein Ganzjahresbetrieb, der Urlaubsgefühle vermitteln soll.

Auch kulinarisch hat die „Shinebar“ auf sich aufmerksam gemacht: Ihre Currywurst wurde 2025 zur besten Hannovers gewählt. Die Wurst stammt aus lokaler Schlachtung, die Soße hat der gelernte Koch Bastian selbst entwickelt. Daneben spielt Musik eine wichtige Rolle. Für ihre Partys wurde die „Shinebar“ von der Gema als „Musikkneipe des Jahres 2026“ nominiert. Auch Nachwuchs - talente aus der Stand-up-Comedy-Szene bekommen hier eine Bühne. Da das Lokal für geschlossene Gesellschaften gebucht werden kann, empfiehlt sich vor einem Besuch ein Blick auf die Webseite.

Shinebar
Hemmingen-Westerfeld
Hohe Bünte
www.shinebar.de




*Neuer Vertrag: Bürgermeister Jan Dingeldey (li.) mit den „Shinebar“-Betreibern Patrick Wigger und René Bastian*

FOTO: ANDREAS ZIMMER / ARCHIV HAZ/NP



# Feuerwerk der Turnkunst

EUROPAS ERFOLGREICHSTE TURNSHOW



VORTEIL

**Abo**

20 Prozent auf den Ticket-Preis

# hope

TOURNEE 2027

31.12.2026, 17 Uhr & 02.01.2027, 14 & 19 Uhr

# Hannover

ZAG Arena

www.feuerwerkderturnkunst.de

LOTTO | NTB | NDR | AMBION | SPORT-THIEME | joyn

# „Frisches Bier und gute Gespräche. Mehr braucht es nicht."

Seit dem 1. Dezember 2025 betreibt Andreas Kühn das traditionsreiche Museumsstübchen in der Burgstraße in der Altstadt. Das „Stübchen" ist eine der ältesten Kneipen in der Altstadt, im Interview mit HANNOVER GEHT AUS! spricht der 54-Jährige über Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der Kultkneipe.

**HANNOVER GEHT AUS!:**
Andi, jetzt ist gut ein Jahr rum im Museumsstübchen unter Deiner Verantwortung. Einfach gefragt: Wie ist die Stimmung?

**Kühn:** Richtig gut. Eigentlich war direkt vom ersten Tag an was los in der Bude. Parallel zum Weihnachtsmarkt zu starten war natürlich perfektes Timing, aber auch schon eine große Herausforderung, die wir alle gemeinsam gut gemeistert haben. Seitdem hatten wir viele unglaublich tolle Abende und Tage im Laden. Ob es nun der Schützenausmarsch, Vatertag, 96-Heimspiele oder der Frühschoppen am Tag der deutschen Einheit war. Was ich immer wieder von Gästen höre, ist, wie wohl sie sich fühlen und dass sie alle viel Spaß haben.

**HANNOVER GEHT AUS!:**
Was ist denn das Geheimnis des Erfolgs, wenn es denn überhaupt eins gibt?

**Kühn:** Eine Kneipe muss gemütlich sein, aber auch einen gewissen, älteren Charakter haben. Deshalb habe ich auch nur ein paar optische Veränderungen vorgenommen, die den Gastraum noch uriger und heimeliger erscheinen lassen sollen. Zudem war es mir wichtig, dass einfach alle willkommen sind, die Lust auf einen Kneipenabend haben. Und bisher hat sich gezeigt, dass hier Jung und Alt auch gemeinsam richtig viel Spaß zusammen haben. Eigentlich ist es genau so, wie es in einer Kneipe sein soll. Und wie es schon vor 30 Jahren war: frisches, kaltes Gilde Ratskeller, gute Gespräche und dazu passende Musik. Mehr braucht es nicht.

**HANNOVER GEHT AUS!:**
Das hört sich gut an. Das Museumsstübchen ist ja auch auf Instagram und Facebook präsent und man kann dort viele Eindrücke sammeln. Wie ist denn der Fahrplan für die kommenden Wintermonate?

**Kühn:** Ende November beginnt in der Altstadt der Weihnachtsmarkt. Wir werden dann unsere Öffnungszeiten erweitern und auch montags öffnen. Zudem wird es Glühwein und Glüh-Aperol geben. Am zweiten Weihnachtsfeiertag und an Silvester werden wir wie schon im vergangenen Jahr einen Frühschoppen veranstalten. Wir haben auch den einen oder anderen Geburtstag und die eine oder andere Firmenfeier bei uns. Bei Interesse kann mich jeder gerne kontaktieren. Bis ca. 35 Personen ist es im Winter kein Problem. Im Sommer mit der wunderschönen Terrasse können auch noch mehr Gäste kommen.

**HANNOVER GEHT AUS!:**
Letzte Frage: Möchtest Du noch etwas loswerden?

**Kühn:** Ich kann mich an dieser Stelle nur bei allen meinen Gästen bedanken, die das Museumsstübchen mit Leben füllen und zu einem besonderen Begegnungsort machen. Mein Team und ich sorgen ja „nur" für die Rahmenbedingungen, aber unsere Gäste sorgen dafür, dass ein Abend bei uns gemütlich, kurzweilig, schön, lustig oder wie auch immer positiv ist. Und ein weiteres Dankeschön geht natürlich an mein Team, ohne dass ich den Laden nicht betreiben könnte. Der Zusammenhalt und die gegenseitige Unterstützung sind beispiellos und einfach überragend. Diese beiden Faktoren tragen dazu bei, dass das Museumsstübchen hoffentlich noch lange erhalten bleibt. Wir wollen jedenfalls unseren Beitrag dazu leisten, dass das Kneipensterben nicht noch weiter voranschreitet.










**Museumsstübchen**

Altstadt Hannover

SPANISCHE-RESTAURANTS.COM

EIN HAUCH
SPANIEN
MITTEN IN LINDEN



O'Atlántico
RESTAURANTE ESPAÑOL
KÖTNERHOLZWEG 6 - TEL: 0511/448239

RIAS BAIXAS II
PLAZA DE ROSALIA 2 - TEL: 0511/1234209

los Amigos
spanische Feinkost
ALLERWEG 1 - TEL: 0511/1234199

Block House am Kröpcke

# Für 2,5 Millionen Euro rundum erneuert

„Hier ist kein Stein auf dem anderen geblieben“, sagt Bereichsleiter Karsten Boy über die Sanierung des „Block House“ an der Ständehausstraße. Zwölf Wochen war das Steakrestaurant geschlossen, Anfang September wurde es wiedereröffnet. Dabei gab es gleich zwei Jubiläen zu feiern: Seit 55 Jahren ist „Block House“ in Hannover vertreten, seit 35 Jahren am Standort in Kröpcke-Nähe. Zur Wiedereröffnung kam auch Firmengründer Eugen Block (86).

In nur 88 Tagen wurde die 2,5 Millionen Euro teure Kernsanierung durchgezogen. „Rekordtempo“, findet Boy. „Fassadendämmung, Fernwärmeanschluss, neue Fenster und Sanitäranlagen, eine Lüftungsanlage mit Wärmerückgewinnung“, zählt er auf. Auch die Küche wurde modernisiert: „Wir grillen jetzt elektrisch und nicht mehr mit Gas.“ Das Ambiente im Gastraum wurde sanft verändert: Getränketresen und Salatbar tauschten die Plätze, weniger Holzvertäfelung an der Decke und eine neue Beleuchtung machen den Raum heller. Durch den Wegfall einer Zwischenwand entstanden zusätzliche Sitzplätze. Neue Akzente setzen ein dekorativer Setzkasten mit Hannover-Skyline und die für „Block House“ typischen Fischschuppenfliesen in Rot und Mint.

Zwei Drittel der Gäste seien Stammgäste, berichtet Restaurantleiter Kevin Schulze. „Den Leuten fällt ein Stein vom Herzen, wenn sie ihre Nische oder ihren Lieblingsplatz wiederfinden.“ Die meisten Veränderungen hätten hinter den Kulissen stattgefunden. Während der Schließung profitierten die beiden anderen Hannoveraner „Block House“-Restaurants am Thielenplatz und am Aegi. Sie fingen jeweils ein Drittel des Umsatzes auf. Dennoch hätten alle drei Standorte ihre eigene Kundschaft, sagt Boy. Am Kröpcke treffen sich unter anderem Theater- und Opernbesucher sowie Menschen, die in der Innenstadt einkaufen.

Block House
Mitte
Ständehausstr. 4
www.block-house.de




*„Block House“-Gründer Eugen Block (Mitte) mit Restaurantleiter Kevin Schulze (links) und Vorstandsmitglied Markus Gutendorff*

FOTO: TOM MENZ / ARCHIV HAZ/NP

La Muro

# Lindener Kult-Döner jetzt auch auf der Lister Meile






Das „La Muro“ expandiert: Das beliebte Lindener Lokal hat einen Ableger an der Lister Meile eröffnet. Gastronom Kais Kasem setzt auch am neuen Standort auf hausgemachte Spezialitäten und eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten.

Noch ein Dönerladen auf der Lister Meile? Das will Kais Kasem so nicht stehen lassen. Er sieht das „La Muro“ als Restaurant. In Linden ist schon vor Jahren ein Hype um das Lokal an der Limmerstraße entstanden. Nachmittags stehen lange Schlangen vor dem Tresen. Jetzt gibt es einen Ableger an der Lister Meile 37.

Kasem, der „La Muro“ 2024 vom Gründer Murat Stipek übernommen hat, will sich von klassischen Dönerläden unterscheiden: „Der Teig für unsere Lahmacun wird jeden Tag frisch geöffnet. Das ist alles hausgemacht und schmeckt wie damals bei Oma“, betont er. Das Lindener Publikum liebt das Lokal auch wegen der großen Auswahl an vegetarischen und veganen Alternativen.

Auch das zweite „La Muro“ mit 30 Sitzplätzen drinnen und großer Terrasse setzt bei der Inneneinrichtung auf eine traditionell orientalische Optik. Und neue Sitzmöbel: „Die Zeit der wackeligen Hocker ist vorbei“, scherzt Kasem, der beide Lokale neu ausgestattet hat.

La Muro
Oststadt
Lister Meile 37

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT




## Bee Gees Musical kommt nach Hannover!

### Montag, 12.04.2027, 20 Uhr, Theater am Aegi

**MASSACHUSETTS – BEE GEES MUSICAL** lässt sein Publikum in einer mitreißenden musikalisch - biografischen Show mit Original-Musikern der Bee Gees Live-Konzerte an den wichtigsten Stationen dieser Ausnahme-Band teilhaben - von den Anfängen der ersten Single-Veröffentlichung vor fast 60 Jahren über „To Love Somebody“ und „Massachusetts“, der heißen Saturday Night Fever-Zeit bis zu ihrem letzten großen Album „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 gründen sich als Pop-Band 1958 in Australien und landen 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 natürlich auch live mit all seinem Wissen über die Original-Arrangements und Hintergrund-Stories für diese Aufführungen verpflichten. Dazu gesellt sich auch 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 Veranstaltung sind erhältlich bei der HAZ/NP unter 0511 / 1212 3333, an allen bekannten VVK-Stellen und online unter www.bestgermantickets.de**

Hannoversche Allgemeine HAZ Neue Presse NP

OH LA LA

# Eine neue Adresse für Aperitivo und Cocktails



Ein Glas Wein nach Feierabend, ein Cocktail vor dem Konzert oder ein ausgiebiges Frühstück am Samstag: Mit dem Oh La La am Weißekreuzplatz hat die Oststadt eine neue Adresse für entspannte Stunden bekommen. Die Bar an der Weißekreuzstraße 25 setzt auf gemütliches Ambiente, eine große Cocktailauswahl und kleine Speisen zum Teilen.

„Die Zeit bleibt draußen" lautet das Motto des Oh La La. Dafür sollen tiefe Sessel, grüne Samthocker, gedämpftes Licht und ein beleuchtetes Flaschenregal sorgen. Die Einrichtung erinnert eher an einen Salon als an eine klassische Cocktailbar. Hier soll man sich niederlassen, ins Gespräch kommen und dabei die Uhr ruhig einmal vergessen können. Auch die Lage passt zum Konzept: Die Lister Meile ist gleich um die Ecke, der Hauptbahnhof nur wenige Gehminuten entfernt, und das Kulturzentrum Pavillon liegt praktisch vor der Haustür. Das Oh La La bietet sich damit auch für einen Drink vor oder nach einer Veranstaltung an.

Im Mittelpunkt steht die Cocktailkarte, die mit mehr als 40 Kreationen reichlich Auswahl bietet. Neben Klassikern wie Mojito, Margarita und Cosmopolitan stehen fruchtige Varianten, Sours und sahnige Cocktails zur Wahl. Wer es ausgefallener mag, könnte beispielsweise zu „Tinkerbells Tränen" greifen, einer Mischung aus Gin, Melonenlikör, Zitrone und Holunderblüte mit essbarem Glitzer. Etwas für Liebhaber kräftiger Drinks ist der Smoked Old Fashioned aus Bourbon, Angostura Bitters, Zucker und Orangenschale, der mit Raucharoma serviert wird. Für den Pornstar Martini mit Vanille-Wodka und Maracuja gibt es ein Glas Prosecco dazu. Aber auch wer auf Alkohol verzichten möchte, wird fündig. Fünf alkoholfreie Cocktails stehen auf der Karte, darunter Ipanema mit Limette, Rohrzucker und Ginger Ale sowie Passionata mit Maracuja und Soda. Dazu kommen Longdrinks, Weine sowie Gilde Pilsener und Ratskeller vom Fass.

Wer den Feierabend lieber italienisch angehen möchte, findet eine Auswahl an Aperitifs. Neben Aperol Spritz und Hugo gibt es beispielsweise Limoncello Spritz oder Sarti Spritz. Dazu passen die Antipasti-Platten, die ausdrücklich für zwei Personen gedacht sind. Sie werden wahlweise mit Fleisch, Fisch oder vegetarisch angeboten. Kleinere Snacks wie ein Balsamico-Tomaten-Dip mit Baguette, Carpaccio oder Nachos ergänzen das Angebot.



Zum süßen Abschluss gibt es unter anderem Mochi-Eis.

Eine Besonderheit ist das Frühstück am Samstag. Zwischen 10 und 14 Uhr serviert das Oh La La einen Teller mit süßen und herzhaften Komponenten, dazu ein Glas frisch gepressten Orangensaft. An den übrigen Tagen konzentriert sich die Bar auf das Nachmittags- und Abendgeschäft.

Geöffnet ist montags bis donnerstags von 16 bis 23 Uhr, freitags und samstags bis 2 Uhr nachts. Sonntags bleibt das Oh La La geschlossen. Größere Gruppen sollten vorher reservieren. Auch für private Feiern, etwa zur Weihnachtszeit, kann die Bar gebucht werden.

Oh La La, Oststadt
Weißekreuzstraße 25
Tel. 64 69 95 88
www.ohlala-hannover.de

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

# Jetzt auch im Winter regelmäßig geöffnet



*Sandra und Leif Bøttger sind jetzt auch im Winter für ihre Gäste da*

FOTO: GEORG SCHRÖDER

Wer im Sommer schon einmal im Anderter Biergarten und Gaststätte am Mittellandkanal in Anderten eingekehrt ist, war sicherlich begeistert. Das Angebot ist vielfältig und den beiden Gastgebern, Sandra und Leif Bøttger, merkt man an, dass sie den Biergarten und das Restaurant mit viel Leidenschaft und Herzblut betreiben.

Zudem bietet die Location viele Bereiche und Möglichkeiten, die auch rege genutzt werden, ideal für Feiern jeglicher Art. Der Winterbetrieb war dann bis auf einige Sonderveranstaltungen sehr übersichtlich. Dieses Jahr ändert sich das. Auch in der kälteren Jahreszeit bleibt regel - mäßig geöffnet, und zwar dienstags bis freitags ab 17 Uhr, samstags ab 16 Uhr und sonntags ab 11 Uhr. Der Indoor-Bereich ist gemütlich und hat Platz für 40 bis 60 Gäste. Die Karte bietet vieles, was die Gäste schon aus der Sommersaison kennen: Schnitzel, Rippchen satt, Burger, frische Salate und vieles mehr. Auch vegetarische Variationen sind in guter Auswahl verfügbar. Hinzu kommen diverse Sonderaktionen, wie zum Beispiel hausgemachter Grünkohl, den es von November bis März auf der Karte geben wird. Am 29.11. steigt ein großer Weihnachtsmarkt, und man kann von November bis März eine Bahn zum Eisstockschießen mieten. Ideal auch für Weihnachtsfeiern oder ähnliches.

Mein persönliches Highlight sind die Veranstaltungen zum Thema Julefrokost. Das traditionelle dänische Weihnachtsessen findet im Anderter Biergarten und Gaststätte in Form eines großen kalt-warmen Buffets statt. Wir waren im letzten Jahr dabei und können eine klare Empfehlung aussprechen. Wer in lockerer, gemütlicher Atmosphäre mal schauen möchte, was die Dänen zu den Feiertagen so auf den Tisch bringen, ist hier goldrichtig. Es gibt mehrere Termine im November und Dezember. Eine frühzeitige Reservierung ist ratsam. Im letzten Jahr waren viele Termine schnell ausverkauft. Auch aktuelle Termine für diverse Tastings finden sich auf der untenstehenden Webseite. Einfach mal reinschauen.

Anderter Biergarten und Gaststätte
Sportplatz am Kanal 10
Anderten
Tel. 0177-7199101
www.anderter-biergarten.de

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**

# Eine neue Geschmacksrichtung in der Nordstadt



*Eine Frage der Technik: Die handgezogenen Nudeln von Miradil Mutellip sind das Aushängeschild des Restaurants „Lezzet“*

Der Engelbosteler Damm ist eine Foodmeile, auf der man locker eine Weltreise unternehmen kann. Nun ist eine neue Geschmacksrichtung hinzugekommen – im wahren Sinn. „Lezzet“ heißt auf Uigurisch „Geschmack“. Miradil Mutellip (38) hat das Restaurant an der Gustav-Adolf-Straße im April eröffnet. Er will die Küche seiner Heimat in Hannover bekannt machen.

Auf der Speisekarte stehen Gerichte, die man so ähnlich kennt: Samsa sind gefüllte Blätterteigtaschen, Gyoze gebratene Teigtaschen und Legmen handgezogene Nudeln. Aber es kommt auf die Feinheiten an. Mutellip, der das Kochen von seinen Eltern gelernt hat („Wir sind eine Gastronomie-Familie“), führt die Nudelherstellung vor: Mit eleganten Bewegungen fädelt er drei lange Teigstränge zwischen seinen Handgelenken auf. Dann kommt der Knall auf die metallene Tischplatte. „Wir ziehen die Nudeln nicht, wir schlagen sie. Es ist eine Frage der Technik.“

Schon morgens um sieben Uhr mischen er und seine Frau den Teig aus Weizenmehl, Wasser und Salz an. Das Geheimnis sei der Umgang mit dem Teig: Er werde von Hand geknetet und brauche immer wieder Ruhephasen. „Diese Nudeln sind unser Aushängeschild. Eine Tradition, die wir erhalten wollen.“ Mutellip trägt in seinem Lokal die Doppa, eine handbestickte Kappe aus seiner Heimat. Aufgewachsen ist er in Ürümqi in der autonomen Region Xinjiang im Nordwesten Chinas. Die Uiguren sind eine turksprachige, überwiegend muslimische Minderheit mit eigener Sprache und Kultur. Seit 26 Jahren lebt Mutellip in Deutschland. Sein Vater kam 1996, holte später die Familie nach. In Frankfurt betrieben sie ein uigurisches Restaurant.

Nach Hannover zog es Mutellip, weil seine Schwiegermutter vor drei Jahren nach Springe gekommen war. „In ganz Norddeutschland gibt es nur in Hamburg ein uigurisches Restaurant“, sagt er. Diese Lücke wollte er schließen. Die Gäste sind neugierig auf Chüchüre (Teigtaschensuppe), Tohu Qordaq (Hühnergericht aus einem Topf) oder den uigurischen Spezialtee mit Gojibeeren, Datteln und Litschi. Mutellip beantwortet ihre Fragen gern. Seine Küche beschreibt er als „eine Mischung aus Asien und Orient“, in der sich Sojasauce und Kreuzkümmel treffen. „Das Beste aus zwei Welten.“ Manche Gäste reisen dafür nach seinen Angaben sogar 200 Kilometer weit an. Der Gastronom hat bereits weitere Pläne: Ein zweites Lokal mit Schwerpunkt auf uigurischen Nudelsuppen soll folgen.

Lezzet
Nordstadt
Gustav-Adolf-Straße 6



*Köstlichkeiten aus dem Wok*

FOTOS: TIM SCHAARSCHMIDT / ARCHIV HAZ/NP



OMNIA ONE

# Daydining statt Büfett in Godshorn

Gastronom Giorgio Kosmidis setzt in der Brandboxx Hannover in Langenhagen-Godshorn auf ein neues Konzept: Statt einer klassischen Kantine gibt es im „Omnia One“ sogenanntes Daydining – also einen modernen Mittagstisch.

Dafür hat Kosmidis das frühere „Meating the Canteen“ komplett umbauen lassen. Schwarz gestrichene Wände, lange Holztische und eine moderne Einrichtung prägen das Restaurant. „Wir haben das Büfett abgeschafft und setzen jetzt voll auf das Daydining“, sagt der Gastronom. Bestellt wird beim Personal oder digital an einem Terminal. Die Mittagskarte wechselt etwa alle zehn Tage und umfasst rund zehn Gerichte. „Es gibt Hot Dogs, Pinsa, Pasta, Pommes – wir denken uns immer etwas Neues aus“, erzählt Kosmidis. Die Lage zwischen Autobahn und Flughafen sieht er als großen Vorteil. Sein Geschäftspartner Dario Ruiz Morrone ist für das Tagesgeschäft zuständig. Nach Angaben von Kosmidis hat sich die Zahl der Gäste bereits ungefähr verdoppelt.

Der 47-Jährige betreibt auch die Eventagentur edelchic und ist in Hannover als Gründer des Sushi-Restaurants „Kouro“ an der Theaterstraße bekannt. Über seine Agentur vermietet er das „Omnia One“ für private Feiern und Firmenveranstaltungen. Mit Tanzfläche, DJ-Pult und großem Monitor bietet die Location Platz für Partys mit bis zu 200 Gästen. Auch einen Catering-Service betreibt Kosmidis, den er weiter ausbauen möchte.



*Ein Bekenntnis zum Standort Langenhagen: Giorgio Kosmidis (li.) und Dario Ruiz Morrone sind die Geschäftsführer des Omnia One*

FOTO: GERKO NAUMANN / ARCHIV HAZ/NP

Omnia One
Godshorn
Brandboxx
Bayernstraße 3







Qamişlo

# Kurdische Familienküche am Steintor



*Barsan Bazo in seinem neuen Imbiss*

Ohne seine Mutter geht bei „Qamişlo“ wenig. Barsan Bazo führt den neuen kurdischen Imbiss in der Goethestraße. Doch in der Küche hat Gulistan Salih (60) das Sagen. „Es geht eigentlich nichts über die Theke, ohne dass meine Mutter das einmal abgesegnet hat“, sagt der 28-Jährige und lacht.

Was die Mutter, eine syrische Kurdin, zu Hause kocht, bildet die Grundlage der Speisekarte. Ihre Kochkunst gab auch den Anstoß zur Eröffnung des Familienbetriebs im September. Bazos Freunde waren stets begeistert von ihrem Essen. Als ein Bekannter sein ägyptisches Restaurant am Steintor aufgab, übernahm die Familie den Laden samt Inventar. Das Konzept: authentische kurdische Küche für alle. „Das Essen soll für jeden erschwinglich sein. Und wir haben die Speisekarte bewusst klein gehalten mit traditionellen Gerichten“, sagt Bazo. „Wir haben gesagt, bevor wir Quantität liefern, machen wir lieber Qualität.“

Auf dem Menü stehen die kurdischen Namen der Gerichte samt deutscher Übersetzung. So lassen sich Birinc (weißer Reis), Goştê Mirişk (würzig gegarte Hähnchenkeule) und Bamya (Okraschoten) als Mittagsmenü kombinieren. Auch vegetarische Optionen gibt es. Gulistan Salih kocht täglich frisch, oft allein. „Wir wollen sie gerne mehr unterstützen. Aber sie lässt sich nicht gerne reinreden“, sagt Bazo schmunzelnd. Er leitet das Geschäft, seine beiden Schwestern helfen mit. Der ältere Bruder mietete die Ladenfläche. Finanziert wurde der Start gemeinsam: Eine Schwester nahm einen Kleinkredit auf, Angehörige steuerten Ersparnisse bei.




Dass der Laden ausdrücklich kurdische Küche anbietet, ist Bazo wichtig. Er will die Herkunft der Gerichte zeigen, statt sie unter anderem Namen zu verkaufen. „Wir haben eine kurdische Küche, aber bei uns ist jeder willkommen“, sagt er. „Qamişlo“ verweist auf die Heimatstadt seiner Eltern im Nordosten Syriens an der Grenze zur Türkei. Die auch Qamischli genannte Stadt gilt als Zentrum der kurdisch geprägten Selbstverwaltungsregion Rojava. Doch Bazo will sich politisch nicht vereinnahmen lassen. „Ich will meinen Laden unpolitisch halten“, sagt er. Als Nächstes will Bazo Lieferdienste einbinden, um Büros und Haushalte in der Umgebung zu erreichen. Allerdings Schritt für Schritt. Das Wachstum soll nicht auf Kosten dessen gehen, womit alles begann: gutem Essen aus Mamas Küche.

Qamişlo, Mitte
Goethestr. 11-13
Tel. 0 15 14-2 05 21 33

FOTOS: SASKIA STÖHR / ARCHIV HAZ/NP

Zachmanns wird zu El Ávila

# Spanische Küche mit venezolanischem Akzent

Nach 42 Jahren als Koch zieht Dirk Zachmann (63) einen Schlussstrich. Er möchte mehr Zeit für seine Lebensgefährtin und ein Leben außerhalb der Restaurantküche haben. Sein „Zachmanns“ in Uetze übergibt er an seine langjährige Mitarbeiterin Luz Zerpa de Grüne.

Zachmann begann seine Laufbahn im Parkhotel Welfenhof in Hannover und arbeitete später mehrere Jahre in der Sternegastronomie, unter anderem auf Sylt. Nach der Übernahme des elterlichen Landgasthofs eröffnete er mit seiner damaligen Frau das „Alicante“ in Burgdorf. Dort lernte er die spanische Tapas-Küche lieben. 2020 machte er sich mit dem „Zachmanns“ in Uetze selbstständig. 2022 war das Restaurant in der Fernsehsendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ zu sehen.

Nun will Zachmann in die Großküchenplanung wechseln und sich aus dem Restaurant zurückziehen. Seine Rezepte gibt er an die Nachfolgerin weiter. Zerpa de Grüne möchte die deutsch-spanische Küche beibehalten und um Spezialitäten aus ihrer venezolanischen Heimat ergänzen – etwa Arepas, gefüllte Maisfladen. Einen neuen Koch hat sie bereits gefunden: Der Spanier hat auch in Venezuela gelebt und kennt beide Küchen.

Unter dem Namen „El Ávila“ hat Zerpa de Grüne das Restaurant bereits eröffnet. Spanische Spezialitäten und Tapas bleiben ein wichtiger Bestandteil der Küche, ergänzt um venezolanische Gerichte. Damit setzt die neue Inhaberin die kulinarische Tradition des Hauses fort und gibt ihr zugleich eine persönliche Note.



*Schöne Erinnerung: Der Uetzer Gastronom Dirk Zachmann hat beim Fernsehformat „Mein Lokal, Dein Lokal“ teilgenommen – und gewonnen*

FOTO: JULE TRÖDEL / ARCHIV HAZ/NP

El Ávila
Uetze
Brennroder Str. 12
www.el-avila.de



Breuckmann bleibt DEHOGA-Präsident

# Landesverband fordert Erhalt der Minijobs




*Der im Amt bestätigte DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann (li.) mit Dr. Christoph Ploß und Mark A. Krack*

Die Gastro-Branche bemüht sich um Optimismus. Doch für viele Wirte und Hoteliers in Niedersachsen geht es bei ihren aktuellen Forderungen an die Politik um nicht weniger als die eigene Existenz. Bei der Landestagung des Hotel- und Gaststättenverbands (DEHOGA) im Hildesheimer Novotel stand vom 25. bis 27. Oktober vor allem die Debatte um den Erhalt der Minijobs auf der Tagesordnung. Immerhin arbeiten nach Angaben des Verbands bundesweit 1,1 Millionen Menschen im Gastgewerbe auf Minijob-Basis – die Hälfte aller Beschäftigten in der Branche.

In Niedersachsen würde ein Wegfall 108.000 Arbeitnehmer betreffen. „Umso wichtiger ist es, dass die Politik die Rahmenbedingungen für diese Beschäftigungsform nicht immer weiter verschärft", sagt Landesverbandspräsident Dirk Breuckmann. Hintergrund sind Pläne der Rentenkommission, die eine Abschaffung von Minijobs vorsehen. Demnach sollen künftig die Beschäftigten in Renten-, Pflege- und Krankenkasse einzahlen. Eine Entscheidung steht noch aus. Für Christoph Ploß, Koordinator der Bundesregierung für maritime Wirtschaft und Tourismus, gibt es Applaus im Saal, als er sagt: „Wir brauchen die Rentenreform. Aber das kann nicht darauf hinauslaufen, dass die Minijobs wegfallen." Er wolle in Berlin auf ihren Erhalt drängen. Auch zum Mindestlohn, der ab 2027 bei 14,60 Euro liegen soll, äußert sich Ploß: „Ich bin kein Freund des Mindestlohns." Lohnanstiege wirkten sich auf das gesamte Lohngefüge aus. „Das landet bei den Wirten auf der Kostenseite."

Auch die angekündigte Reform des Arbeitszeitgesetzes stand auf der Agenda. Der DEHOGA fordert eine Abkehr von der täglichen Höchstarbeitszeit zugunsten einer Wochenarbeitszeit. Entscheidend sei, „dass die Arbeitszeit innerhalb einer Woche flexibler verteilt werden kann, ohne die geltenden Schutzstandards für Beschäftigte infrage zu stellen". Ploß unterstützt das. Breuckmann betont, es gehe um eine andere Einteilung der Stunden, die auch Beschäftigten zugutekomme. „Dafür hat man dann einen Tag frei oder macht schon mal mittags Feierabend."

Insgesamt blickt die Branche auf schwierige Monate zurück: Von Januar bis September 2026 lagen die Umsätze der Betriebe in Niedersachsen um 4,8 Prozent unter denen des Vorjahreszeitraumes, wie DEHOGA-Hauptgeschäftsführer Mark Alexander Krack resümiert. „Mit dem Sommergeschäft waren 48,2 Prozent der Betriebe zufrieden", sagt er – keine repräsentative Zahl, aber ein Hinweis auf die Stimmungslage. Gute Nachrichten gibt es ebenfalls: Mit knapp 47 Millionen Übernachtungen in Niedersachsen ist deren Zahl um 1,75 Prozent gestiegen. Auch die Beschäftigtenzahl hat mit 193.353 den Vor-Corona-Wert von gut 200.000 beinahe wieder erreicht. Fest steht nach dieser Tagung: Dirk Breuckmann bleibt Präsident des DEHOGA Niedersachsen. Die Delegierten bestätigten den Direktor des Maritim Airport Hotels Hannover mit großer Mehrheit im Amt.

FOTO: CHRISTIAN PLATZ

# BUTJER - It's not just food. It's a feeling.

*Aus einer Idee wurde ein Herzensprojekt.*
*Aus Leidenschaft ein Ort, der Menschen verbindet.*

Mitten in Hannover-Linden steht BUTJER für mehr als nur richtig gute Burger. Hier treffen doppelt gesmashte Patties, kreative Loaded Fries, eine abwechslungsreiche Bierauswahl und echte Gastfreundschaft aufeinander. Ehrlich, unkompliziert und mit ganz viel Charakter.



*Lecker: der BUTJER-Burger (Foto: Natalie Kuc Photography)*



*Das BUTJER-Service-Team (Foto: Alex Flohr)*

Was während der Corona-Pandemie aus Mut und neuen Ideen entstand, hat sich zu einem besonderen Treffpunkt entwickelt. Hinter BUTJER stehen Diana Schweinfort, ihr Verlobter Marcus Reinert und ein junges, engagiertes Team, das mit Leidenschaft, Zusammenhalt und frischen Ideen jeden Tag sein Bestes gibt.

Ob ein entspannter Abend mit Freunden, ein geselliges Table Quiz oder eine private Feier - bei uns geht es um mehr als gutes Essen. Es geht um gemeinsame Momente, echte Begegnungen und das Gefühl, willkommen zu sein. Gleichzeitig bieten wir auch externen Veranstaltungsformaten wie „Offline People" oder „Dinner with Strangers" ein Zuhause. So entstehen echte Begegnungen, neue Bekanntschaften und manchmal sogar Freundschaften.



*Marcus Reinert und Diana Schweinfort (re.)*
*mit Kathrin Battermann vom VfL Eintracht (Foto: Alex Flohr)*

Mit unserem Foodtruck und unserer mobilen Cocktailbar bringen wir das BUTJER-Feeling direkt auf euer Event. Ihr plant ein Event? Dann fragt uns direkt an und lasst uns gemeinsam etwas Unvergessliches auf die Beine stellen! Schreibt uns einfach an info@butjer-linden.de.

**Und weil Stillstand einfach nicht zu uns passt, schreiben wir unsere Geschichte weiter!**

Mit THE FOREST by BUTJER verwirklichen Diana und Marcus beim VfL Eintracht in Hannovers Südstadt ihr nächstes gemeinsames Herzensprojekt. Ein Ort, der Menschen zusammenbringen, das Vereinsleben bereichern und Raum für neue Erinnerungen schaffen soll. Neben beliebten BUTJER-Klassikern sind eine größere Speisenauswahl sowie vegetarische und saisonale Gerichte geplant. Ob nach dem Sport, mit der Familie, unter Freunden oder bei besonderen Feierlichkeiten – hier soll jeder seinen Platz finden.

**Zwei Konzepte. Eine gemeinsame Vision. Ganz viel Herzblut.**

Denn am Ende zählt für uns nicht nur, was auf den Teller kommt, sondern vor allem, was bei den Menschen bleibt.

**BUTJER – Eben für ein Gefühl, das bleibt.**

**Butjer**
**Falkenstraße 11**
**30449 Hannover**

**The Forest by Butjer**
**Hoppenstedtstraße 8**
**30173 Hannover**

**Telefon: +49 511 21339062**
**E-Mail: info@butjer-linden.de**



*Das Team um Verena Schindler (2.v.li.) und Christoph Elbert (3.v.li.) freut sich auf seine Gäste*

CASA VERDE LISSABON

# Portugiesische Kulinarik der Extraklasse

*Das Casa Verde Lissabon befindet sich auf dem Gelände des Helmkehofes in Hainholz. Hier trifft historische Backsteinarchitektur auf erstklassige portugiesische Küche. Diese Kombination passt ganz hervorragend und trägt zu einem großartigen Gesamterlebnis bei. Das Restaurant und der dazugehörige Biergarten vermitteln eine gemütliche Atmosphäre, die im gepflegten Industrial-Style daherkommt.*

VON GEORG SCHRÖDER

Bei unserer Ankunft werden wir sehr herzlich begrüßt, man fühlt sich sofort willkommen in den Räumen des Casa Verde, die früher einmal die Sozialräume des Helmkehofes waren und sehr geschmack- und stilvoll renoviert wurden. Das Restaurant hat nur zwei Tage in der Woche geöffnet: dienstags und mittwochs, eher ungewöhnlich in der Gastronomie Hannovers. Eine Reservierung ist ratsam.

Die Karte wechselt wochenweise und bietet feine, handwerklich perfekte Küche aus Portugal, sowie eine große Auswahl guter portugiesischer Weine, Biere und anderer Spezialitäten. Wir starten mit der in Portugal überall üblichen Vorspeise: frisches Sauerteig-Brot mit Oliven und Olivenöl. Schon hier zeigt sich, dass Qualität im Casa Verde an erster Stelle steht. Das Brot ist schlicht großartig und auch Oliven und Öl von feinster Güte. Die bestellten gebackenen Riesengarnelen mit Piri Piri Sauce sind ebenfalls absolut frisch, was sofort bei der zarten Konsistenz auffällt, die Tiefkühlware nun einmal nicht bieten kann. Auch der von meiner Begleitung georderte luftgetrocknete Schinken von schwarzen Eichel-Schwein aus dem portugiesischen Alentejo (Presunto de Porco Preto) ist von bester Qualität und ein absoluter Genuss. Er kommt sogar in zwei Reifegraden, 18 und 24 Monate, was tatsächlich geschmacklich einen großen Unterschied macht. Wir sind begeistert.

Als Hauptgang haben wir Rücken vom im nördlichen Portugal angesiedelten Barrosã-Rind mit Sauce Albufeira und einer Pata-Negra-Krokette (mit feinstem Schinken gefüllt), Bohnen, Karotten und traditionell portugiesisch zubereiteten Kartoffeln bestellt. Das andere Hauptgericht ist der in Portugal allgegenwärtige Kabeljau, hier ein schönes Rückenfilet ohne eine einzige Gräte, mit weißer Portweinsauce. frischem Blattspinat, Kichererbsen und Kartoffel-Stockfisch-Krapfen. Absolut alles an diesen beiden Hauptgerichten ist perfekt. Fleisch, Fisch und jegliche Beilage sind auf den Punkt gegart. Besser geht es nicht. Geschmacklich großes Kino mit dem ein oder anderen Wow-Effekt. Für mich spielt das Casa Verde damit locker in der Oberliga der hannoverschen Gastronomie mit.

Als Abschluss dieses großartigen kulinarischen Erlebnisses gönnen wir uns noch ein hausgemachtes Softeis mit einer der wohl beliebtesten Süßspeise Portugals, der Pastel de Nata, die mit lockerem Teig und leckerer Puddingfüllung punktet. Meine Begleitung entscheidet sich für verschiedene Käsesorten aus Portugal mit Früchtebrot und einem Portwein. Danach geht grad noch ein Bica, wie der Espresso in Lissabon heißt. FAZIT: Im Casa Verde Lissabon gibt es neben portugiesischer Gastfreundschaft erstklassiges Handwerk, ein feines Gespür für portugiesische Lebensart, feinste Zutaten und immer wieder neue kulinarische Überraschungen, die jeden Euro wert sind. Wir kommen auf jeden Fall wieder.

Casa Verde Lissabon, Helmkestraße 5b
30165 Hannover Tel. 0171-3190095
www.casaverdelissabon.de

## AUS DER KARTE

Rücken vom portugiesischen Barrosã-Rind und Sauce Albufeira (39), Rückenfilet vom Kabeljau mit weißer Portweinsauce (33), Luftgetrockneter Schinken vom „Porco Preto“ 18 und 24 Monate gereift (19), gebakkene Riesengarnelen mit Piri Piri Sauce (15), Käse aus Portugal mit Früchtebrot und Portwein (14), Hausgemachtes Softeis mit Pastel de Nata (10), Sangria „Casa Verde“ (6), Rotwein „Algodao“ Turiga Nacional 0,1l (6) Sagres Bier 0,33l (3,90)

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



*Das Känguru hüpft vom Wandschmuck scheinbar direkt auf den Teller*

OUTBAX SPIRIT

# Australien ist gleich um die Ecke

*Wer sich für die Küche Australiens interessiert, der hat nicht viele Möglichkeiten. Es gibt Restaurants in Hamburg, Bremen, Goslar und glücklicherweise gleich hier bei uns in Groß-Buchholz. Das Outbax Spirit hat sich unter seinem Gründer Frank Noller einen sehr guten Namen gemacht und ist weit über die Grenzen Hannovers bekannt. Seit 2024 ist Saad Georgus der neue Inhaber, und wir haben mal vorbeigeschaut, um für Euch zu testen, ob das Restaurant immer noch eine Top-Adresse für Aussie-Küche ist.*

VON GEORG SCHRÖDER

Egal ob man nun eher konservativ ist oder gerne neue Dinge wie Strauß, Känguru, Krokodil probieren möchte, die Karte bietet für jeden etwas. Auch Vegetarier sollten hier problemlos glücklich werden. Es gibt verschiedene fleischlose Vorspeisen, frische Salate und auch mehrere vegetarische Burgervarianten zur Auswahl. Nachdem wir sehr freundlich empfangen wurden und einen netten Gruß aus der Küche, in Form von hausgemachtem Damper-Brot mit zwei frischen Dips bekommen haben, widmen wir uns unseren Vorspeisen. Die Kokos-Chili-Suppe ist großartig und so abgestimmt, dass man auch tatsächlich beides gut herausschmecken kann. Meine Begleitung probiert die Süßkartoffel-Möhren-Suppe und ist ebenfalls begeistert. Dazu ordern wir zwei der hauseigenen Outbax Craft-Biere: ein Brown Ale und ein Lager.

Als Hauptgang bestelle ich „Aussie Style“, bestehend aus Barramundifilet und Kängurubratwürstchen, Grillgemüse, Reis und Mango-Chutney. Der Baramundi ist ein traditioneller und beliebter Speisefisch Australiens, der mittlerweile auch in anderen Ländern, so auch in Deutschland, in Aquakulturen gezüchtet wird. Das Filet ist grätenlos, das Fleisch fest und geschmacklich intensiv. Für mich eine leckere Neuentdeckung. Die beiden Kängurubratwürste sind sehr mager und trotz kleinem Fettanteil sehr schmackhaft, das bunte Grillgemüse fein abgestimmt und marktfrisch. Der Reis mit dem Mango-Chutney rundet alles ab.

Unser zweites Hauptgericht ist das Känguru Filet mit Cranberries. Das Fleisch ist sehr mager, zart, saftig und auf den Punkt rosa gebraten. Es ähnelt gutem, mageren Rindfleisch, hat ein schönes, leicht süßliches Aroma, ohne strengen Wildgeschmack. Dazu gibt es ebenfalls das frische Grillgemüse und Süßkartoffel-Kürbispüree. Beide Hauptgerichte überzeugen mühelos mit hoher Qualität der Zutaten und perfekter Zubereitung. Auch die Portionen sind mehr als ausreichend.



Als Dessert ist nach einer kleinen Pause dann das australische Nationaldessert Pflicht. Pavlova, benannt nach der russischen Ballerina Anna Pavlova, die 1935 Australien und Neuseeland besuchte, ist ein ziemlich gehaltvoller Nachtisch, bestehend aus einer Baiser-Masse mit einer Cremefüllung. Garniert ist das Ganze mit vielen verschiedenen Früchten. Bei uns waren das hauchdünne Apfelscheiben, frische Himbeeren, Kiwi, Blaubeeren, Trauben und Ananasstückchen. Ein süßer Traum, den Sie auf keinen Fall verpassen sollten. Fazit: Das Outbax Spirit ist immer noch eine Top-Adresse. Hier stimmt Preis und Leistung. Der Service ist freundlich und sehr aufmerksam. Das Ambiente perfekt. Wir hatten einen rundum schönen Abend.

Outbax Spirit, Groß-Buchholzer Kirchweg 68
30655 Hannover, Tel. (05 11) 57 82 51
www.outbaxspirit.de

## AUS DER KARTE

Känguru Filet mit Cranberries (35,60), „Aussie Style“ Barramundi Filet und Kängurubratwürstchen (33,60)
Kokos-Chili-Suppe (7,80), Pavlova (9,80)
Süßkartoffel-Möhren-Suppe (7,80), Outbax Brown Ale oder Lager 0,3l (3,60), Limoncello Spritz (7,50)
Cola Zero 0,33l (4,20), Doppelter Espresso (5,50)

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



*Teilend tafeln gibt dem Essen im Doli eine besondere soziale Note*

DOLI

# Gemeinsam georgisch genießen

*Für unsere Sommer-Ausgabe 2025 hatte ich der Taverne Nikala am Steintor einen Besuch abgestattet. Auch das Doli in Vahrenwald-List hat sich der georgischen Küche verschrieben – und überzeugt ebenfalls!*

VON JENS BIELKE

Nach der Begrüßung durch den auch später weiter sehr aufmerksamen Servicemitarbeiter werden wir gebeten, unsere Jacken im hinteren Garderobenbereich aufzuhängen. Warum, erfahren wir nach dem Platzieren mittels einer Tischkarte. „Wir haben eine Garderobe. Nutzt sie – nicht als Option, sondern als Zeichen von Klasse. Stühle sind zum Sitzen, nicht zum Aufhängen. Eure Jacken bleiben sauber, der Raum bleibt schön. In Georgien hängen wir die Sorgen an den Haken, nicht die Jacken über den Wein."

In der Tat wirkt der Gastraum durch das Fehlen der Jacken sehr aufgeräumt und adrett. Auf zwei in den Deckenecken montierten Flatscreens laufen in Dauerschleife Drohnenaufnahmen aus Georgien. Überflogen werden Wälder, Seen, Berge und pittoreske Dörfer. Wir überfliegen derweil die Speisekarte und entscheiden uns bei dezent volkstümlicher Musik aus den Boxen für die einzig vernünftige Art, beim Georgier zu tafeln: Wir teilen – und starten mit vier Auberginenröllchen, gefüllt mit leckerer Walnusspaste. Ein gelungener Beginn, dem wir fünf gefüllte Teigtaschen mit Lammfleisch folgen lassen. Diese Khinkali Mtiuluri müssen mit den Fingern gegessen werden, nicht mit dem Messer anschneiden! Man greift zunächst den Teigstrunk, beißt in die Tasche und schlürft die leckere Brühe heraus. Anschließend knabbert man sich satt. Ein Gericht für Leib und Seele!

Als Hauptgänge lassen wir uns Chakhokhbili (Hähnchenfleisch in Tomatenpaprikasoße) und das vegane Ojakhuri (Bratkartoffeln mit Pilzen, georgischen Gewürzen und Tkemali-Soße) bringen. Wir teilen wieder – und sind vor allem von den krossen Bratkartoffeln begeistert. Leider rückt der Servicemitarbeiter nicht damit raus, worin die Kartoffelscheiben vor dem Braten eingelegt wurden: „Betriebsgeheimnis", entschuldigt er sich mit einem frechen Lächeln. Aber auch das zarte Hähnchenfleisch kann überzeugen. In der sämig-fruchtigen Tomatenpaprikasoße führt das hausgemachte Weißbrot zum Abschluss einen vergnügten „Stipptanz" auf.

Warum die Gerichte im Doli nicht gleichzeitig kommen, erklärt die Tischkarte: „Khinkali werden gedreht, nicht getaktet. Grillfleisch braucht Feuer, nicht Hektik. Und unsere Küche braucht Liebe, nicht Mikrowellen. Bei uns wird gegessen, wie in Tiflis gefeiert wird: in Wellen, in guter Gesellschaft, in Runden."



Und einen Mini-Chrash-Kurs in Georgisch gibt es auch: Hallo heißt Gamarjoba, Prost Gaumarjos und Danke Gmadlobt. Übrigens: Als Doli bezeichnet man in Georgien eine zweifellige, zylindrische Röhrentrommel, die dort in der Unterhaltungsmusik gespielt wird. Auch wir trommeln gerne für dieses feine Restaurant, das auch einen Ableger in der Markthalle Hannover hat. Das Doli in der Möckernstraße beheimatet mit dem M7 im Untergeschoss Norddeutschlands einzige Schwarzlichtkegelbahn. Kegeln und Kulinarik, für Gruppen eine hochinteressante Kombination. Das herzliche Team kommt aus den Nationen Georgien, Ukraine, Kasachstan und Moldawien. „Gmadlobt" für diesen rundum gelungenen Abend!

Doli, Möckernstraße 7, 30163 Hannover
Tel. (01 76) 12 22 33 77, www.doli.restaurant

## AUS DER KARTE

Chakhokhbili: Hähnchenfleisch in Tomatenpaprikasoße (20,90), Khinkali Mtiuluri: fünf gefüllte Teigtaschen mit Lammfleisch (18,90), Ojakhuri: Bratkartoffeln mit Pilzen, georgischen Gewürzen und Tkemali-Soße (16,50), Badrijani Nigvzit: vier Auberginenröllchen, gefüllt mit Walnusspaste (10,90) Weißwein Khikhvi 0,2l (10), Weißwein Mtsvane 0,2l (8), Wasser Staatlich Fachingen medium 1l (6,50)

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



*Aufmerksame Gastgeber an Tisch und Topf: Emilio Dettori und Francesco Pisanu*

RISTORANTE BOTTICELLI

# Kulinarische Gemälde

*Sandro Botticelli (1445-1510) war einer der bedeutendsten Maler und Zeichner der frühen Renaissance. Das nach ihm benannte italienische Restaurant in Bothfeld-Vahrenheide kreiert auf den Tellern kulinarische Gemälde, die allerdings ihren Preis haben.*

VON JENS BIELKE

Das Ristorante Botticelli hat am 5. Oktober seine Herbstkarte veröffentlicht. Unser Besuch am Tag darauf ist also der perfekte Zeitpunkt, um die neuen Gerichte genauer unter die Lupe zu nehmen. Wir werden an diesem Dienstag mit einem herzlichen „buona sera“ vom Restaurantchef in Empfang genommen, und das sogar mit Händedruck! Wir fühlen uns willkommen. Seit 2013 führt Emilio Dettoria den Italiener in der Sutelstraße, zuvor war er viele Jahre im Gallo Nero in Groß-Buchholz tätig. Man merkt ihm den Stolz auf sein üppig ausgestattetes Refugium an. Mit viel Liebe zum Detail wurde der Gastraum eingerichtet, die Wände zieren viele Bilder, auch von Botticelli, in den Regalen reihen sich Wein- an Schnapsflaschen, der Tresen leuchtet durch die auf ihm platzierten Spirituosen fast schon gülden. Das gesamte Fachwerkambiente verströmt Gemütlichkeit und Herzlichkeit.

Beim Blick in die Karte fallen die hohen Preise auf: Die Antipasti beginnen bei 24,50 Euro, Pasta und Risotto bei 23,50 Euro, die Fischgerichte bei 34,50 Euro, die Fleischgerichte bei 41,50 Euro. Vielleicht steht in der Speisekarte deshalb dieser Hinweis: „Auf vielfachen Wunsch bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Lieblingsmenü zum Festpreis aus unserer aktuellen Speisekarte selbst zusammenzustellen.“ Ich folge diesem Rat und bestelle als Drei-Gang-Menü: Seeteufel mit Chili und Essig an Tomatensauce (Vorspeise), Lammkarree mit Senf und Panko-Kruste auf Minze-Sauce (Hauptgang) und hausgemachtes Tiramisù mit Kaffee Creme (Dessert). Meine Begleitung wählt als Drei-Gang-Menü: Quiche vom Kürbis und Taleggio Käse (Vorspeise), Schwertfisch-Saltimbocca mit italienischem Pancetta (Hauptgang) und Kastanien Panna Cotta mit Schokoladen-Sauce (Dessert). Der Preis von 54,50 Euro für das 3-Gang-Menü erhöht sich bei einigen ausgewählten, hochpreisigen Komponenten um bis zu 10 Euro. Vielleicht wird deshalb beim Bezahlen in bar ein Rabatt von 5 % eingeräumt?



Die Befürchtung, dass die Portionen bei einem Menü kleiner sind und nicht sattmachen, bestätigen sich nicht. Im Gegenteil. Wer die Varianten 4- oder sogar 5-Gang-Menü wählt, muss schon ordentlich Appetit mitbringen. Aber nicht nur die Portionsgrößen, auch die Qualität der Speisen rechtfertigen die Preisgestaltung. Küchenchef Emilio Dettori versteht sein Handwerk. Ich habe selten einen besseren Seeteufel gegessen, schön bissfest, mit süß-saurer Note von Tomaten und Essig. Auch das Lammkarree überzeugt, ist mager, zart, auf den Punkt gebraten. Das hausgemachte Tiramisù bildet den krönenden Abschluss. Tipp: Grappa-Freunde können aus einer eigenen Karte wählen. Die Weinkarte umfasst rund 100 Tropfen aus allen Preiskategorien. Kein Wunder, Inhaber Emilio Dettoria ist auch Sommelier.
Buon appetito!

Ristorante Botticelli, Sutelstraße 70, 30659 Hannover
Tel. (05 11) 27 01 83 60, www.botticelli-hannover.de

### AUS DER KARTE

Lammkarree (43,50), Schwertfisch-Saltimbocca (35,50)
Seeteufel (26,50), Quiche vom Kürbis (24,50)
Tiramisù (12), Kastanien Panna Cotta (12), Campari Sprizz (9,50), Gavi di Gavi 0,2l (8,50), Wasser San Pellegrino 1l (8), Grappa Uva Viva Italiana di Poli (7)

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



*Üppige Portionen sind Standard im Yemeni*

YEMENI

# Eine Reise in die Welt der Gewürze

*Der Jemen gilt heute vor allem als Krisenregion. Dabei gerät schnell in Vergessenheit, dass das Land an der Route des Gewürzhandels mit Indien eine alte, reiche Esskultur hat. Wer sie kennenlernen will, muss nicht weit reisen: Das Yemeni in der Südstadt bringt sie auf den Tisch.*

VON CHRISTIAN BOLTE

Im Frühjahr eröffnete das Restaurant Yemeni in den ehemaligen Räumen des Katzentempels an der Marienstraße. Schon im Sommer zogen ungewöhnliche, verführerische Düfte aus dem Lokal, wenn man zu Fuß oder mit dem Rad daran vorbeikam. Grund genug für einen Besuch zum Mittagessen.

Kaum haben wir Platz genommen, stehen noch vor der Bestellung zwei Schüsseln mit einer stark duftenden, fast klaren Brühe vor uns. Ihr Geschmack erinnert an ein mildes Curry. An diesem ungemütlichen Herbsttag ist sie genau der richtige Auftakt für das, was folgt. Eine Hauptrolle in der jemenitischen Küche spielt das Mulawah-Brot. Es ist sättigende Beilage, Geschmacksträger und Besteck in einem. Außen knusprig und mit Kreuzkümmel bestreut, innen elastisch: Man reißt kleine Stücke ab, formt daraus eine Art Schaufel und greift damit Fleisch, Gemüse und Soße. Dabei kann einiges danebengehen. Deshalb bekommen wir eine große Unterlage auf den Tisch gelegt und die wird sich noch als nützlich erweisen. Besteck gibt es aber ebenfalls.



Als Vorspeise bestellen wir Moutabel, eine Creme aus gegrillten Auberginen, Joghurt und Knoblauch mit Minze und Olivenöl. Sie schmeckt wunderbar erfrischend und eignet sich bestens, um die Dip-Technik mit dem Brot zu üben. Die Hauptgerichte haben eines gemeinsam: sehr üppige Portionen. Das Madghout, langsam gegartes Lamm am Knochen auf einem Bett aus Reis, ist so zart, dass sich das Fleisch problemlos ohne Messer lösen lässt. Der Reis zeigt, wie vielfältig die jemenitische Gewürzwelt ist. Wir schmecken Nelken heraus, daneben eine Fülle von Aromen, die sich kaum einzeln bestimmen lassen. Kleine getrocknete Limetten sorgen für einen besonderen Geschmackskick.

Das Fahsa kommt noch brodelnd in einem kleinen Töpfchen an den Tisch. Der Eintopf mit geschmortem Rindfleisch schmeckt beinahe süßlich und ist so vielschichtig gewürzt, dass er am Gaumen fast an Weihnachten erinnert. Unter anderem schmecken wir Bockshornklee heraus. Ihn mit dem Mulawah-Brot zu essen, ist etwas für Fortgeschrittene. Spätestens hier verstehen wir, warum die Unterlage eine gute Idee war. Während des Essens füllt sich der Gastraum langsam. An den Nachbartischen wird vor allem Arabisch gesprochen. Wir haben den Eindruck, dass das Yemeni unter arabischsprachigen Hannoveranern schon gut bekannt ist. Höchste Zeit, dass auch der Rest der Stadt diese Küche entdeckt.

Yemeni, Marienstraße 96
30171 Hannover, Tel. 01 55-67 03 47 52
www.instagram.com/yemeni_restaurant_hannover

AUS DER KARTE

Fahsa (20), Madghout (17), Moutabel (6)
Extra-Brot (2), Fritz Cola (3), Wasser (2)

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

# WIR VERKAUFEN EMOTIONEN




## HAZ & NP Ticketshops
## Alle Eintrittskarten gibts bei uns.

**Hannover,** Lange Laube 10

**Theater am Aegi,** Aegidientorplatz 2

**Burgdorf,** Marktstr. 16

Im Portrait: Anna Lina Bartl

# Viel mehr als nur Kaffee

Von Christian Bolte

Was mit einem Nebenjob begann, wurde für Anna Lina Bartl zum Lebensthema. Heute verbindet sie mit ihrem Unternehmen Mulembe Kaffee wissenschaftliche Forschung, Genuss und fairen Handel.

Vor 19 Jahren begann Bartl in der traditionsreichen Kaffeerösterei Ulbrich zu arbeiten, die damals noch von Senior Erhard Ulbrich geführt wurde. Dort entdeckte sie die Vielfalt der Kaffeearomen und begann, sich für die Herkunft der Bohnen zu interessieren. Wie wird Kaffee angebaut? Unter welchen Bedingungen arbeiten die Menschen, die ihn produzieren? Und warum verdienen viele von ihnen so wenig?

Die Arbeit in der Rösterei weckte ihre Neugier so sehr, dass sie Kaffee schließlich auch zum Thema ihres Studiums machte. In ihrer Bachelorarbeit im Fach Ökotrophologie beschäftigte sie sich mit den Problemen nachhaltiger Entwicklung in der Rohkaffeeproduktion. Anschließend studierte sie Agrarwissenschaften. 2015 reiste sie erstmals nach Uganda, um am Mount Elgon den Kaffeeanbau zu erforschen. Dort half sie bei der Ernte und Verarbeitung und untersuchte die Auswirkungen des Klimawandels auf die Kaffeequalität. Später widmete sie sich in ihrer Promotion den Lebens- und Einkommensbedingungen der Kaffeebauern.

Doch Bartl wollte nicht nur forschen, sondern auch etwas verändern. Gemeinsam mit einem lokalen Forschungsteam entwickelte sie 2018 die Idee für Mulembe Kaffee. „Mulembe“ bedeutet in der lokalen Sprache sinngemäß „Hallo, ich komme in friedlicher Absicht“ und steht für Handel auf Augenhöhe. Sämtlicher Kaffee des Unternehmens stammt von 80 Kleinproduzenten am Mount Elgon in Uganda, mit denen Mulembe direkt zusammenarbeitet und denen faire Einkaufspreise gezahlt werden. Mindestens fünf Euro pro verkauftem Kilogramm Röstkaffee fließen zudem in Entwicklungsprojekte des gemeinnützigen Mulembe e.V.

Heute betreibt Bartl ihre Rösterei mit Ladencafé in Hannover-Limmer. Dort schließt sich der Kreis: Aus dem Nebenjob wurde ein eigenes Unternehmen und aus der Neugier auf Kaffee eine Lebensaufgabe.

Mulembe Kaffee
Harenberger Straße 3
30453 Hannover
www.mulembe-kaffee.de

FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

Schluss mit Stulle!

# Mittagspause in Hannovers City

*Irgendwann zwischen zwölf und zwei meldet er sich zuverlässig: der Hunger. Und mit ihm die immer gleiche Frage: Wo gehen wir heute Mittag essen? Schnell soll es gehen, lecker soll es sein, möglichst abwechslungsreich und am besten auch noch bezahlbar. Wer in Hannovers Innenstadt arbeitet, zum Einkaufen unterwegs ist oder einfach eine kleine Auszeit vom Alltag braucht, hat zum Glück reichlich Auswahl. Zwischen Hauptbahnhof, Kröpcke, Altstadt und Aegi warten zahlreiche Restaurants, Bistros und andere gastronomische Adressen darauf, hungrige Gäste durch die Mittagspause zu bringen. Mal gibt es einen täglich wechselnden Mittagstisch, mal eine besondere Mittagskarte, mal einfach gutes Essen zu jeder Tageszeit. Ob deftige Hausmannskost, saftiges Steak, italienische Klassiker, türkische Spezialitäten oder Sushi und Ramen aus der asiatischen Küche – innerhalb des Cityrings lässt sich kulinarisch fast die ganze Welt bereisen, ohne dafür weite Wege zurücklegen zu müssen. Dabei muss die Mittagspause keineswegs immer nur schnelle Nahrungsaufnahme zwischen zwei Terminen sein. Manchmal darf es auch ein bisschen gemütlicher zugehen, mit den Kollegen, guten Freunden oder einfach ganz für sich allein. Wir haben uns in Hannovers City umgesehen und Adressen zusammengestellt, bei denen sich das Einkehren zur Mittagszeit lohnt. Damit die Antwort auf die tägliche Frage „Wo essen wir heute?“ künftig ein bisschen leichter fällt.*

Von Christian Bolte / Fotos: Karsten Davideit



Gosch Sylt Hannover

## Gosch Sylt Hannover

Ein Hauch von Sylt mitten in Hannover: Direkt an der Markthalle bringt Gosch norddeutsche Fischküche und maritimes Flair in die City. Wer seine Mittagspause hier verbringt, hat die Qual der Wahl zwischen zahlreichen Spezialitäten aus Meer und Fluss. Ob knuspriger Backfisch mit Kartoffelsalat, gebratenes Fischfilet, Garnelen oder ein würziges Fischcurry. Die Speisekarte bietet reichlich Abwechslung für Fischliebhaber. Hinzu kommen immer neue Tagesgerichte. Bestellt wird unkompliziert an der Theke, sodass sich ein Besuch auch für die kürzere Mittagspause eignet. Und wer etwas mehr Zeit mitbringt, kann sich zum Fisch auch ein Glas Wein gönnen. Schließlich darf sich eine gute Mittagspause ruhig ein bisschen nach Urlaub anfühlen.

Karmarschstr. 49
www.gosch.de/standorte/hannover/

## Shin Ramen

Eine ordentliche Ramen-Suppe ist nichts für Menschen, die beim Essen keine Geräusche machen möchten. In Japan gehört das Schlürfen der Nudeln schließlich dazu. Bei Shin Ramen lässt sich diese Tradition gleich an zwei Standorten in der Innenstadt pflegen. Das Herzstück der japanischen Nudelsuppen sind die kräftigen Brühen, die über viele Stunden gekocht werden. Auch die Nudeln werden nach eigener Rezeptur hergestellt, ebenso die Würzsaucen und zahlreiche weitere Zutaten. Je nach Variante landen Fleisch, Gemüse, Ei und andere Einlagen in der Schüssel. Am Thielenplatz geht es auf engem Raum wie in einer japanischen Ramen-Bar zu, am Georgswall gibt es deutlich mehr Platz. Wer mittags eine dampfende Schüssel vor sich stehen hat, dürfte zumindest für eine Weile vergessen, wie ungemütlich das hannoversche Herbstwetter draußen gerade ist.

Thielenplatz 3 & Georgswall 3
www.shin-foods.com

## Broyhan-Haus

1526 gelang dem hannoverschen Braumeister Cord Broyhan ein großer Wurf: Er erfand ein helles, obergäriges Bier, das weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt wurde. Seinen

Namen trägt heute das Broyhan-Haus in der Kramerstraße, eines der ältesten Bürgerhäuser Hannovers. Wer hier zum Mittagessen einkehrt, bekommt also gleich eine Portion Stadtgeschichte mitgeliefert. Die Küche orientiert sich an deutschen Klassikern: Braten, Schnitzel und andere deftige Gerichte bestimmen das Angebot. Das historische Fachwerkhaus mit seinen alten Holzbalken und dem Gewölbekeller bietet dafür eine Kulisse, wie man sie in der Innenstadt nicht mehr allzu oft findet. Hier geht es weniger um kurzlebige Ernährungstrends als um traditionelle Küche. Und nach dem Essen lohnt es sich, noch einen Blick auf die Geschichte des Hauses zu werfen.

Kramerstr. 24
www.broyhanhaus.de

## Brauhaus Ernst August

Wer das Brauhaus Ernst August nur von ausgelassenen Abenden kennt, sollte einmal zur Mittagszeit vorbeischauen. Dann stehen weniger Musik und Tanz im Mittelpunkt als vielmehr die Speisen, die aus der Küche kommen. Seit 1986 wird in der Schmiedestraße eigenes Bier gebraut, die großen kupfernen Kessel gehören längst zum Erscheinungsbild des Hauses. Die Speisekarte setzt auf deutsche Küche, von der Currywurst über Schnitzel bis zu herzhaften Fleischgerichten und saisonalen Spezialitäten. Bereits ab 11.30 Uhr können hungrige Gäste hier einkehren. Auch wer nach einem Einkaufsbummel eine kräftige Stärkung braucht, ist an der richtigen Adresse. Das selbst gebraute Bier ist dabei natürlich ein Markenzeichen des Hauses. Aber keine Sorge: Auch ohne ein Glas Gerstensaft lässt sich hier eine vernünftige Mittagspause verbringen.

Schmiedestr. 13
www.brauhaus.net

## Markthalle

Der eine hat Appetit auf Mediterranes, die andere möchte lieber Asiatisches, der Dritte schwört auf Hausmannskost. Was normalerweise zu längeren Diskussionen über die Wahl des Restaurants führt, lässt sich in der Markthalle ganz einfach lösen. Der „Bauch von Hannover“ ist schließlich nicht nur ein Einkaufsort für Lebensmittel, sondern auch eine der vielseitigsten Adressen für die Mittagspause. Zwischen den Marktständen wird gekocht, gebraten und gebrutzelt, und die Auswahl reicht von deutschen Klassikern bis zu Spezialitäten aus aller Welt. Das Gewusel gehört hier genauso dazu wie die Geräuschkulisse aus Gesprächen, klapperndem Geschirr und geschäftigen Händlern. Wer einen stillen Ort für ein vertrauliches Geschäftsessen sucht, ist möglicherweise falsch. Wer gutes Essen und ein bisschen Großstadtleben mag, dagegen goldrichtig.

Karmarschstr. 49
www.markthalle-in-hannover.de

## Öz Urfa

Manche Menschen denken bei türkischer Küche zuerst an Döner. Dass die kulinarische Tradition des Landes erheblich mehr zu bieten hat, zeigt sich bei Öz Urfa. Der Name verweist auf die Stadt Şanlıurfa im Südosten der Türkei, deren Küche für kräftige Gewürze und Fleischgerichte vom Grill bekannt ist. Entsprechend umfangreich fällt die Speisekarte aus. Neben verschiedenen Kebabs gibt es Lahmacun, Pide, Vorspeisen und weitere türkische Spezialitäten. Vieles wird frisch zubereitet, der Holzkohlegrill spielt eine wichtige Rolle. Das Restaurant eignet sich für einen schnellen Imbiss ebenso wie für ein ausgiebiges Mittagessen. Und während anderswo irgendwann die Küche schließt, ist das Öz Urfa rund um die Uhr geöffnet. Hunger hält sich schließlich nicht immer an übliche Essenszeiten.

Goethestr. 8
www.oezurfa.de

## La Galleria

Italiener können Mittagspause. Während hierzulande mittags oft ein belegtes Brötchen am Schreibtisch reichen muss, gehört in Italien eine ordentliche Mahlzeit zum Tagesablauf. Diese Esskultur pflegt auch das La Galleria an der Georgstraße. Montags bis freitags stehen zur Mittagszeit fünf wechselnde Menüs auf der Karte, jeweils mit Vorspeise und Hauptgericht. Wer lieber etwas anderes bestellen möchte, kann auf das reguläre Angebot zurückgreifen. Die Küche orientiert sich an italienischen Klassikern und arbeitet mit saisonalen Zutaten. Für ein Geschäftsessen eignet sich das La Galleria ebenso wie für eine Mittagspause, bei der man sich bewusst etwas mehr Zeit nimmt. Schließlich muss nicht jede Mahlzeit möglichst schnell erledigt sein.

Georgstr. 54
www.restaurant-galleria.de

## Restaurant Brunnenhof

Direkt gegenüber dem Hauptbahnhof muss mittags niemand mit einem belegten Brötchen vorliebnehmen. Im Restaurant Brunnenhof, das zum Central-Hotel Kaiserhof gehört, gibt es täglich zwischen 12 und 15 Uhr eine wechselnde Mittagskarte. Auf den Tisch kommen deutsche Klassiker ebenso wie Fischgerichte und vegetarische Kreationen. Gekocht wird in einer offenen Küche, sodass die Gäste den Köchen bei der Arbeit zusehen können. Wer wenig Zeit hat, findet auch Gerichte für eine kürzere Mittagspause.

Ernst-August-Platz 4
www.restaurantbrunnenhof.de

## Meiers Lebenslust

Wer hier sein Mittagessen bestellt, sitzt mitten in einer Brauerei. Bei Meiers Lebenslust stehen die kupfernen Braukessel gut sichtbar im Gastraum, durch eine Glasplatte im Boden lässt sich sogar ein Blick in den Gär- und Lagerkeller werfen. Seit vielen Jahren gehört die Hausbrauerei zu den festen Adressen der hannoverschen Gastronomie. Auf den Tisch kommt vor allem norddeutsche Küche, bei der saisonale und regionale Zutaten eine wichtige Rolle spielen. Mittags gibt es zusätzlich zur regulären Speisekarte eine wöchentlich wechselnde Auswahl an Gerichten. Auch wer regelmäßig hier einkehrt, muss also nicht immer dasselbe bestellen. Und ein Blick auf die Braukessel macht durchaus Appetit auf ein frisch gezapftes Bier.

Osterstr. 64
www.meiers-lebenslust.de

## Block House am Kröpcke

Ein ordentliches Steak muss nicht unbedingt ein Abendessen sein. Im Block House gibt es täglich zwischen 12 und 15 Uhr wechselnde Lunch-Time-Gerichte. Das Restaurant der Hamburger Steakhauskette ist seit Jahren eine feste Größe in Hannovers Innenstadt. Neben verschiedenen Steaks gehören Salate und die bekannten Beilagen zum Angebot. Damit eignet sich das Lokal für ein Geschäftsessen ebenso wie für eine Mittagspause zwischen zwei Einkaufsrunden.

Ständehausstr. 4
www.block-house.de

## Sushi Berlin

Der Name führt zunächst in die falsche Richtung: Sushi Berlin gibt es inzwischen auch in Hannover, genauer gesagt in der Osterstraße. Die Wurzeln des Unternehmens reichen nach eigenen Angaben bis 1991 zurück. Neben klassischen Maki und Nigiri werden aufwendigere Sushirollen, Sashimi und warme asiatische Gerichte angeboten. Auch Bowls gehören zur Speisekarte. Eine eigene Mittagskarte macht das Restaurant zur Adresse für alle, die zwischen zwei Terminen lieber zu Essstäbchen als zu Messer und Gabel greifen.

Osterstr. 26
www.sushiberlin-hannover.com

## Mary's Restaurant

Mittagspause mit drei Gängen? Im Mary's Restaurant im Kastens Hotel Luisenhof ist das durchaus vorgesehen. Täglich zwischen 12 und 14 Uhr steht ein wöchentlich wechselndes Lunchmenü auf der Karte. Vorspeise, Hauptgang und Dessert kosten zusammen derzeit 39,50 Euro. Damit richtet sich das Angebot eher an Gäste, die sich für ihr Mittagessen etwas mehr Zeit nehmen möchten. Die Zusammenstellung wechselt regelmäßig und kombiniert klassische Kochkunst mit modernen Akzenten. Eine Adresse für die etwas andere Mittagspause.

Luisenstr. 1–3
www.marys-hannover.de

## Sushi-Do

Groß ist diese Sushi-Bar am Thielenplatz nicht, dafür wird hier das japanische Handwerk ernst genommen. Die Köche haben ihre Ausbildung zum Sushi-Meister in Japan absolviert und verbinden traditionelle Zubereitung mit eigenen Kreationen. Auf der Karte stehen verschiedene Sushi-Spezialitäten, bei denen die Qualität der Zutaten im Mittelpunkt steht. Dienstags bis freitags ist ab 12.30 Uhr geöffnet: perfekt für eine Mittagspause mit japanischer Küche.

Thielenplatz 3
www.sushi-do.de

## Asia Food

Vietnam, Thailand oder Japan? Bei Asia Food in der Kramerstraße muss man sich nicht auf eine Landesküche festlegen. Neben vietnamesischer Pho-Suppe stehen verschiedene Currys, gebratene Nudeln und Sushi auf der Karte. Besonders interessant für die Mittagspause ist das eigene Mittagsangebot, bei dem zahlreiche Gerichte mit einer Suppe kombiniert werden. Wer mittags gern asiatisch isst und dabei nicht allzu tief in die Tasche greifen möchte, sollte hier fündig werden.

Kramerstr. 21
www.asiafood-hannover.de

## Restaurant Otts

Grünkohl mit Bregenwurst, Rinderroulade oder Schnitzel mit Bratkartoffeln: Bei Frauke und Raimund Ott in der Köbelingerstraße ist die deutsche Küche zu Hause. Seit 2001 betreibt das Ehepaar sein Restaurant in der Innenstadt. Raimund Ott steht selbst am Herd, während seine Frau für den Service zuständig ist. Gerade in der kühleren Jahreszeit dürfte so manches Gericht auf der Karte eine willkommene Abwechslung zum schnellen Mittagssnack sein.

Köbelingerstr. 1
www.restaurant-otts.de

## An Nam

Zitronengras, Koriander, Chili und Kokosmilch spielen in der vietnamesischen Küche eine wichtige Rolle. Im An Nam in der Kramerstraße begegnen sie den Gästen in ganz unterschiedlichen Kombinationen. Das Angebot reicht von Pho-Suppen und Reisnudelgerichten bis zu Currys, knuspriger Ente und vegetarischen Spezialitäten. Besonders für die Mittagspause interessant ist die eigene Mittagskarte, auf der unter anderem Gerichte mit Rindfleisch, Garnelen oder Tofu stehen. Wer es etwas schärfer mag, findet ebenfalls reichlich Auswahl.

Kramerstr. 5–7
www.annamhannover.de

## Kenibo Ramen-Bar

Eine gute Ramen-Suppe braucht Zeit. Nicht unbedingt beim Essen, wohl aber bei der Zubereitung: Die kräftige Brühe, die zusammen mit Nudeln und verschiedenen Einlagen serviert wird, köchelt oft über Stunden. In der Kenibo Ramen-Bar in der Kramerstraße stehen japanische Nudelsuppen im Mittelpunkt. Je nach Variante kommen Fleisch, Gemüse, Pilze oder marinierte Eier dazu. Auch vegetarische Alternativen sind erhältlich. Eine eigene Mittagskarte macht die kleine Ramen-Bar zu einer interessanten Adresse für alle, die ihre Mittagspause mit einer heißen Schüssel Suppe verbringen möchten.

Kramerstr. 10
www.kenibo-ramen.de



Broyhan Haus


Shin Ramen


Restaurant Brunnenhof


La Galleria

IMPRESSUM

# HANNOVER GEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

**HERAUSGEBER**
Stroetmann Verlag und Agentur GmbH, Geschäftsführer:
Patrick Bludau, Lars Mietzner

**REDAKTION**
Jens Bielke, Christian Bolte, Mirjana Cvjetković, Karsten Davideit, Katja Eggers, Ramin Faridi, Kathi Flau, Stefan Gohlisch, Maike Jacobs, Tobias Kurz, Gerko Naumann, Georg Schröder, Andrea Tratner, Jule Trödel, Andreas Zimmer

**GRAFIK**
Rainer Braum, Michael Schlette

**TITELFOTO**
Karsten Davideit

**FOTOS**
Karsten 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 Beiträgen - auch auszugsweise - nur mit schriftlicher Genehmigung des Herausgebers. Alle Urheberrechte liegen beim Verlag.

**ANZEIGEN**
Jens Bielke, Karsten Davideit, Bernd Gattermann, Rosario Grosso, Julius Reisgies

**DRUCK**
Dierichs Druck+Media, Kassel

**VERBREITUNG**
„HANNOVER GEHT AUS! Winter 2026" liegt am 20.11.26 der Stadt Hannover-Ausgabe der HAZ und NP bei und ist anschließend auch an zahlreichen Auslagestellen in der Stadt Hannover 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) 518-2042
E-Mail:
redaktion@stroetmann-verlag.de

## Inserentenliste

Alegria Konzert ..... 25
Alexander ..... 4
André Rieu ..... 45
Arena Hannover ..... 30
Autohaus Halm ..... 41
Brasserie Rendezvous ..... 19
Butjer ..... 47
Café Safran ..... 32
Central Hotel Kaiserhof ..... 3
Concerts Pamplona ..... 33
Eliniko ..... 5
Gabriel Music Productions ..... 39
Gastro-Trends Hannover ..... 29
Gilde Brauerei ..... 59
Hannover Marketing und Tourismus GmbH ..... 2
Holländische Kakaostube ..... 23
Kastens Hotel Luisenhof ..... 31 / 35
Knoke ..... 26
La Forchetta ..... 20
Laporte Kartenshop ..... 42 / 53
MACC Management ..... 34
MERCURE Hannover am Mittellandkanal ..... 1 / 6
Meteora ..... 44 / 58
METRO ..... 60
Museumsstübchen ..... 37
O'Atlantico ..... 38
Oji Long ..... 21
Pfannkuchenhaus ..... 26
Restaurant Radieschen ..... 43
THE LIVE X PERIENCE ..... 17
Turn- und Sportfördergesellschaft ..... 36
Wedevini ..... 28

Die nächste Ausgabe erscheint im Frühsommer 2027.

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



**Rosario Grosso**
Tel. 05 11 - 518 16 31



**Bernd Gattermann**
Tel. 05 11 - 518 21 45



**Julius Reisgies**
Tel. 05 11 - 518 21 32



# ZWEI CHARAKTERE.
# EIN PROST.
# ECHTER GENUSS!




SEIT 1546

Gilde


DIE TOP-ADRESSE
FÜR FRISCHE:
METRO HANNOVER
Am Tönniesberg 16-18
METRO GASTRO HANNOVER
Eckenerstr. 2 A
METRO LAATZEN
Lüneburger Straße 1
FRISCHE
IST METRO.
FRISCHE IST NATÜRLICH.
FRISCHE IST KNACKIG.
FRISCHE IST METRO.
Bild KI-generiert. Nur für Gewerbetreibende. METRO Deutschland GmbH · Metro-Str. 8 · 40235 Düsseldorf