

# HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

*Elinika*

Entspannen · Genießen · Leben  
Mediterrane Kostlichkeiten  
mit griechischen Wurzeln



KREATIVE KÜCHE

ZIEGE, EBER UND GEMÜSE

HANNOVER TRINKT AUS

WIR HABEN PROBIERT

Sommerteller

Hofläden in der Region

Biergärten-Spezial

Restaurants im Test

# ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

☎ 0511. 123 741 52 · [www.rembetiko-hannover.de](http://www.rembetiko-hannover.de)



Liebe Leserinnen und Leser,

der Start in den Wonnemonat Mai war temperaturtechnisch sehr verHEISSungsvoll! Sobald die Sonne ein längerfristiges Gastspiel ankündigt, hübschen unsere Gastronomen ihre Außenterrassen auf, bringen ihre Biergärten in Schuss und laden dann zum Open-Air-Genuss ein. Damit Sie wissen, unter welchem schattenspendenden Baum oder Schirm in diesem Sommer eventuell noch ein lauschiges Plätzchen frei ist, finden Sie in dieser Ausgabe ein Biergärten-Spezial, mit dem Sie garantiert nicht auf der Durststrecke bleiben.

Lust auf leichte Sommerküche? Für unsere drei Sommerteller haben wir diesmal das Enrico Leone, die Weinstube Leonardo und Stiller's Restaurant in Barsinghausen besucht. Die von unserem Fotografen-As Karsten Davideit gekonnt in Szene gesetzten Gerichte machen neugierig – und hungrig! Genauso wie die sechs Restaurant-Empfehlungen, für die sich unsere Redakteurinnen und Redakteure erneut in Hannover und der Region „unerkannt“ angemeldet und mit Erkenntnisgewinn wieder verabschiedet haben.

Mit nachhaltigem Wirtschaften, regionalem Produkteinkauf und Bio-Waren trumpfen immer mehr Restaurants auf. Wer auch in der heimischen Küche mit ruhigem Gewissen seine Speisen zubereiten möchte, findet in den vielen Hofläden in Stadt und Region die passenden Zutaten: von der Marmelade bis zum Rindersteak. Für unsere Titelgeschichte haben sich unsere Redakteurinnen Birgit Schröder, Gabriele Gosewisch und Isabelle Herberg auf eine spannende und leckere Recherche-Tour zu ausgewählten Hofläden in der Region Hannover begeben.

Apropos Tour: Für unseren Magazin-Teil mit den vielen bunten Geschichten und Meldungen aus der hiesigen Gastroszene waren wir unter anderem „unterwegs“ in Portugal, Hawaii und Australien. Was wir für diese Ausgabe fast überall angetroffen haben, waren engagierte Gastronomen und Servicemitarbeiter, die sich mit viel Engagement und Leidenschaft den aktuell vielfältigen Herausforderungen der Branche stellen. Wir sollten ihnen mit Wertschätzung begegnen, damit Hannover seine breit aufgestellten, kulinarischen Angebote bewahren und mehren kann.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Vergnügen mit der neuen Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, dem großen Gastro-Magazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse. Genießen Sie Ihren nächsten Restaurant-Besuch, egal ob indoor oder open air!

Jens Bielke für die Redaktion



**BRUNNENHOF**

Restaurant



**CAFE CENTRAL**

Kaffeehaus



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



Unser Serviceteam freut sich darauf, Sie täglich durchgehend von 12-22:30 Uhr mit köstlichen frischen Speisen aus der Region verwöhnen zu dürfen. Eine regelmäßig wechselnde à la Carte-Karte unterstreicht das regionale Konzept.



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

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

TEL. +49 (0511) 3683-920

FAX +49 (0511) 3683-610

E-MAIL: SERVICE@CENTRALHOTEL.DE

WWW.FACEBOOK.COM/CHKaiserhof 

## STANDARDS

<b>Editorial</b>	3
<b>Impressum und Inserentenverzeichnis</b>	50

## TITELTHEMEN

<b>Eliniko</b> Genuss in echter Wohlfühlatmosphäre	6
<b>Die HANNOVER GEHT AUS!-Sommerteller</b> So schmeckt der Sommer	7
<b>Hannover geht (r)aus</b> Hofläden, Restaurants und regionale Produkte	32
<b>Personen-Feature</b> Marcus Rajab	46
<b>Biergärten-Spezial</b> Hannover trinkt aus	47

## GASTRO MAGAZIN

<b>Gondel</b> Weinreise nach Portugal	14
<b>Constantins</b> Sylter Flair für die Markthalle	16
<b>Kaffee auf Hawaii</b> Südsee für die Südstadt	18
<b>Perle</b> Weinbar mit vielen Extras	20
<b>Outbox Spirit</b> Ein gastronomisches Happy End	23
<b>La Rock</b> Kochen im TSV Kirchrode	24
<b>Wein.Gut.Linden</b> Ortswechsel mal anders	26
<b>7. VeggieChallenge</b> Nachwuchs trifft Sternekokch	30



## BESPRECHUNGEN

<b>Milazzo</b> Italienischer Genuss ohne Schnörkel	39
<b>Roy's Restaurant</b> Italienische Lebensart in der Oststadt	40
<b>Beans Restaurant</b> Spannende vegetarische und vegane Gerichte	41
<b>Ente von Peking</b> Original Peking Ente nach Familienrezept	42
<b>Aroma Gourmet</b> Eine kulinarische Weltreise	43
<b>Fiedel</b> Eine Empfehlung ohne „Vorbehalt“	44

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



*Unsere Titelgeschichte portraitiert spannende Hofläden in der Region*

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

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

**SAFRANS**

**BAR**

**COCKTAILBAR & WUNDERBAR**  
**PARTYSPACE**

Donnerstag bis Samstag  
ab 18 Uhr bis open End

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

Tel. 131 79 36  
Königsworther Str. 32  
30167 Hannover

# GILDE KRÄUTER RADLER

Ein frisch-spritziges Biermischgetränk aus 50% Bier und 50% Kräuterlimonade verfeinert mit dem einmaligen Geschmack von Holunderblüte und Alm-Kräutern.

Neu – jetzt probieren



# Gilde

Alle Infos unter: [www.gilde-brauerei.com](http://www.gilde-brauerei.com)



*Kümmert sich in der Küche des Eliniko auch um die großen Fische: Servet Imerov*

ELINIKO

## Genuss in echter Wohlfühlatmosphäre

*In den vergangenen Jahren hat sich das Eliniko in der Südstadt zu einem Treffpunkt für echte Genießer entwickelt und bietet einen ganz eigenen Blick auf die Küche Griechenlands.*

Geschätzt sind mehr als zwei Drittel aller Gäste des Eliniko Stammgäste, die das Restaurant an der Marienstraße also zu ihrem zweiten Wohnzimmer gemacht haben. Wer so etwas tut, hat natürlich gute Gründe und die können im Fall des Eliniko auch ganz einfach aufgeführt werden.

So hat das Restaurant, das die griechische und mediterrane Küche auf ganz eigene Weise interpretiert, zum einen natürlich fantastische Gerichte zu bieten. Legendar sind die Speisen mit Lammfleisch, die sogar jene Esser überzeugen sollten, die mit Lamm normalerweise gar nichts anfangen können. Ein weiterer Fokus wird auf die Fischgerichte gelegt, die je nach Verfügbarkeit gekocht werden. Wer Lust auf richtig frischen Fisch hat, sollte unbedingt nachfragen, was die Küche im Angebot hat – besonders beliebt ist die Seeszunge, die es so frisch nicht noch einmal in Hannover geben soll. Egal ob Fisch oder Fleisch: Wer die geschmackliche Vielfalt des Angebotes im Eliniko probieren und sich nicht festlegen möchte, der kann auf die unterschiedlichen Platten zurückgreifen, die für

zwei Personen jeweils einen großzügigen Querschnitt durch das Angebot an Lamm- oder Fischspezialitäten bieten. Um den Einkauf kümmert sich Inhaber Mustafa Imerov persönlich und achtet auf beste Qualität der Produkte. Übrigens: Im Juli und August wird jeden Montag Lamm am Spieß gebraten – auch das ist Chefsache. Eine Reservierung wird dringend empfohlen. Zum anderen wird im Eliniko die Weinkultur hochgehalten.

150 Weine lagern im Keller des Restaurants, und diese wurden nicht blind eingekauft: Mit viel Sachverstand kümmert man sich um die Auswahl der Weine und hat über Jahre hinweg Kontakte zu altbewährten und neuen, aufregenden Winzern aus Deutschland, Italien, Frankreich und selbstverständlich Griechenland gepflegt. Das Resultat ist eine aufregende Karte mit tollen Weinen. Die Weine wurden natürlich alle probiert und werden auf

der Karte mit kleinen, selbstverfassten Texten beschrieben. Wem das Studium der Karte zu mühsam ist, der kann natürlich auch beim Bestellen nachfragen und anschließend genau den Wein genießen, der zu seinem Essen am besten passt. Wer sich ganz besonders für die edlen Tropfen interessiert, der kann im Eliniko auch einen der Weinabende buchen. Diese bieten für Gruppen ab sechs Personen ein Menü, bei dem zu jedem Gang ein neuer Wein serviert wird – oft besondere oder eher unbekannte Tropfen, die auch nicht auf der regulären Karte stehen – und dazu gibt es eine fachkundige Erklärung. Die Termine für die Weinabende werden auf der Website des Eliniko veröffentlicht.

Aber gutes Essen und hervorragende Weine sind nicht alles, was man für einen angenehmen Abend benötigt, und so wird im Eliniko größter Wert auf eine herzliche Atmosphäre gelegt, in der alle Gäste für einen Abend ihre Sorgen vergessen können. Wer also einen solchen Abend erleben möchte, kann im Eliniko nichts falsch machen. *cb*



*Achtet auf Qualität und Details: Mustafa Imerov*

Eliniko, Marienstr. 104, Tel. 81 76 00, [www.eliniko-hannover.de](http://www.eliniko-hannover.de)

SOMMER.MENÜ

# So schmeckt der Sommer

*Mit uns macht der Sommer gleich noch mehr Spaß:  
Drei Spitzenköche haben eigens für HANNOVER GEHT AUS! drei Teller vorbereitet,  
mit denen Sie die schönsten Wochen im Jahr auch kulinarisch genießen können.*

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Es ist wärmer, es ist heller, der Sommer ist da und macht uns glücklich. Gern wollen wir jetzt mit unseren Liebsten in der Sonne sitzen und uns von der Gastronomie mit leichten, frischen Gerichten verwöhnen lassen. Wie das geht, zeigen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, auf den folgenden Seiten. Denn drei Spitzenköche aus Hannover und der Region haben das Thema Sommer kulinarisch interpretiert. Ihre Gerichte sind kleine Kunstwerke fürs Auge und wahre Gedichte für den Gaumen. Gemeinsam sind allen drei Sommertellern hochwertige Zutaten und eine kreative Zubereitung.

Maximilian Schrieber verführt seine Gäste im Restaurant Enrico Leone mit

gebratenen Jacobsmuscheln, Spargel und Grapefruit. In Stiller's Restaurant serviert Mauro Stiller Sashimi vom Thunfisch mit Mango und Sesam. Carmelo Beradinello setzt in der Weinstube Leonardo indes auf zarte Kalbsbäckchen mit saftigem Safranrisotto. Zu allen drei Sommertellern schlagen die Spitzenköche natürlich auch einen passenden Wein vor. Die Empfehlungen reichen vom trockenen Weißwein aus Sizilien über einen edlen Tropfen aus Frankreich bis zum harmonischem Roten aus Ligurien.

Kleiner Tipp von uns: Genießen Sie die Gerichte doch gern draußen. Denn alle drei Lokale punkten obendrein mit idyllischen Außenterrassen oder lauschigen Biergärten

## RESTAURANT & WEINBAR ENRICO LEONE

**Maximilian Schrieber**

Hannover, Königstraße 46  
Tel. (05 11) 388 53 45  
[www.enrico-leone.de](http://www.enrico-leone.de)

## WEINSTUBE LEONARDO

**Carmelo Beradinelli**

Hannover, Sophienstraße 6  
Tel. (05 11) 32 10 33  
[www.weinstube-leonardo.de](http://www.weinstube-leonardo.de)

## STILLER'S RESTAURANT

**Mauro Stiller**

Barsinghausen, Eggestorfer Straße 36a  
Tel. (0 51 05) 618 18  
[www.stiller-geniessen.de](http://www.stiller-geniessen.de)

ENRICO LEONE

# Maritimer Genuss

## TELLER

Im Enrico Leone kommen gebratene Jacobsmuscheln mit karamellisiertem, grünem Spargel und Grapefruit eingelegt, als Gel sowie im Teig gebacken auf den Sommerteller. Dazu kredenzt uns Küchenchef Maximilian Schrieber geriebene Bottarga vom Fischrogen der Meeräsche aus Sizilien, Blutampfer und Senfkresse. Maritimer Genuss auf Sterne-Niveau!

## WEIN

Zum Muschelgericht darf's ein Pandaemonium VdF Blanc 2022 vom französischen Weingut Apffel Mathieu Savoyen sein. Der Wein wird nach der spontanen Gärung zu 90 % in Tanks und zu 10 % in gebrauchten Fässern ausgebaut. Wie alle edlen Tropfen der Apffels besticht auch dieser durch wunderbare Klar- und Reinheit. Die deutlich salzige Note sorgt zudem für einen unverwechselbaren Geschmack von wilder Schönheit.

## KOCH

Maximilian Schrieber hat seine Ausbildung im Maritim Airport Hannover gemacht. Danach zog es ihn in die gehobene Küche im südfranzösischen Avignon. Die Esskultur der Hannoveraner lernte er im Hindenburg Klassik und bei Norbert Schu in der Insel kennen. Seit Februar 2019 ist Schrieber Küchenchef im Enrico Leone. Seine Kochkunst bezeichnet der 33-Jährige als innovativ, modern und jungdynamisch. Gehobene Küche, in der Klassiker gern spannend interpretiert werden.

RESTAURANT & WEINBAR ENRICO LEONE  
 MAXIMILIAN SCHRIEBER  
 HANNOVER, KÖNIGSTRASSE 46  
 TEL. (05 11) 388 53 45  
 WWW.ENRICO-LEONE.DE







WEINSTUBE LEONARDO

## Italienische Bäckchen

### TELLER

Kalbsbäckchen gehören in der Weinstube Leonardo zu den Lieblingsgerichten vieler Gäste. Carmelo Beradinelli bezieht das Fleisch aus der Region und lässt es auf niedriger Temperatur neun Stunden in Rotwein-Portwein-Jus schmoren. Zu den zarten Bäckchen gesellt sich auf dem Sommerteller ein herzhaft-cremiges Safranrisotto. So geht italienische Feinschmecker-Küche!

### WEIN

Der Niccoló V Riserva Colli di Luni DOC, 2016 (Sangiovese 70 %, Merlot 15 %, Pollera nera 15 %), kommt vom Weingut Luane in Ligurien und reift für ein Jahr in Barriques. Der Rubinrote offenbart in der Nase Noten von Pfeffer, Zimt und Leder. Im Mund ist er warm, harmonisch und füllig. Die Säure gleicht die Schwere des deftigen Gerichtes optimal aus. Ein Wein von großer Persönlichkeit, der perfekt zum Kalbsgericht passt.

### KOCH

Carmelo Beradinelli aus Cilento ist seit 44 Jahren in der gehobenen Gastronomie zu Hause. Seine Ausbildung hat er in Salerno südlich von Neapel absolviert. In Hannover wirkte er unter anderem im Hindenburg Klassik. Seit 14 Jahren kocht Carmelo in der Weinstube Leonardo. Auch nach dem jüngsten Inhaberwechsel im Januar sind er und sein Team dem Restaurant gegenüber dem hannoverschen Künstlerhaus treu geblieben und stehen für italienische Küche auf höchstem Niveau.

WEINSTUBE LEONARDO

CARMELO BERADINELLI

HANNOVER, SOPHIENSTRASSE 6

TEL. (05 11) 32 10 33

WWW.WEINSTUBE-LEONARDO.DE



STILLER'S RESTAURANT

# Ein Hauch von Exotik

## TELLER

Durch das Stiller's weht für unseren Sommerteller ein Hauch von Exotik. Küchenchef Mauro serviert Sashimi vom Thunfisch und garniert die fein geschnittenen Scheiben rohen Fisches mit roten Zwiebeln. Gewürzt ist das Sommergericht lediglich mit hochwertigem Olivenöl und Meersalz. Mango sorgt für einen frisch-fruchtigen Geschmack, Sesam für eine wunderbar nussige Note. Einfach exquisit!

## WEIN

Der Integer Grillo 2015 vom Weingut Marco di Bartoli in Sizilien ist der perfekte Begleiter zum aromatischen Fischgericht. Der trockene Weiße besticht durch ein ausgewogenes Bouquet mit floralen Noten und Akzenten von Zitrusfrüchten. Marco di Bartoli arbeitet hier nach einem ganzheitlichen, biodynamischen Ansatz - mit minimalen Eingriffen, Handverlesung und Spontangärung in gebrauchten Fässern und Amphoren.

## KOCH

Schon als Kind unterstützte er seine Eltern in ihrem Betrieb, vor zwei Jahren hat Mauro Stiller das Restaurant von ihnen übernommen. Seine Lehre absolvierte er zuvor erst bei Ekkehard Reimann im hannoverschen Clichy und später im heimischen Familienunternehmen. Dort setzt der 30-Jährige nun auf eine Küche, die geschmacklich bewusst in keine Schublade passt, aber die Produkte klar in den Fokus rückt. Das Credo: Gäste sollen sich wie zu Hause fühlen und glücklicher gehen als sie gekommen sind.

STILLER'S RESTAURANT

MAURO STILLER

BARSINGHAUSEN, EGESTORFER STR. 36 A

TEL. (0 51 05) 618 18

WWW.STILLER-GENIESSEN.DE





GONDEL

# Eine kulinarische Weinreise nach Portugal

Auf den Straßen Hannovers waren am 14. April die Marathon-Läufer unterwegs, zum Abend begann dann in der Gondel unter dem GOP ein anderer Marathon, kulinarischer Art! Seit dem 3. März lädt das elegante Restaurant im Souterrain des 100-jährigen Georgspalastes zu kulinarischen Weinreisen ein, das Ziel an diesem Sonntag war Portugal.

Das Küchenteam um Benjamin Kettmann und Sous-Chef Marcel-Uwe Jürgensen verwöhnte die Sinne der rund 40 Gäste mit

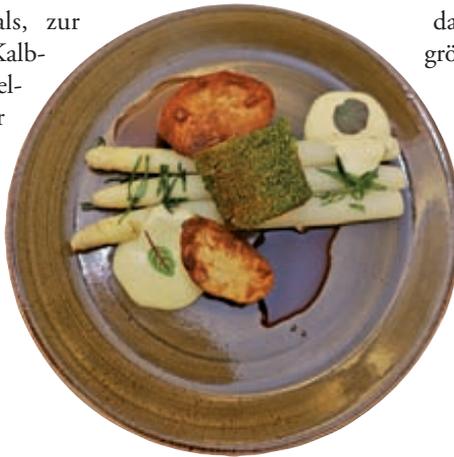
einem raffinierten 5-Gang-Menü aus saisonalen und frischen Speisen, das sorgfältig und individuell ausgewählt wurde und harmonisch mit den ausgewählten Weinen korrespondierte. So startete der Abend mit Kaisergranat und dem Weißwein As Cores de Vinho Verde aus dem kühlen, regenreichen und fruchtbaren Norden Portugals, zur Vichysoisse mit Kalb- tatar und Kartoffel- stroh wurde der Rosé Baia Azul aus der Region Setubal einge-

schickt, den Lammrücken mit Kräuterkruste an Spargel begleitete ein Plansel Selecta der Rebsorte Trincadeira, was für ein Name für eine Rebsorte! Sommelier Steffi wusste beim Einschenken viel über das Anbaugebiet Portugals zu berichten: Mit einer Rebfläche von 239.000 Hektar ist es flächenmäßig das siebtgrößte der Welt,

etwa 15 % der Werk-tätigen des Landes leben vom Weinanbau. Interessant auch: Portugal besitzt 31 % der Korkeichbestände und ist damit weltweiter Spitzenreiter unter den Korkenherstellern. Nach Kork hat an diesem Abend kein Wein geschmeckt und auch das exquisite Menü konnte voll überzeugen. Der nächste Weinreise-Termin ist am 9.6., dann ist Deutschland die richtige Destination für Geschmackstouristen.

jb

Gondel, Mitte  
Georgstraße 36  
Tel. (05 11) 30 18 67 10  
www.restaurant-gondel.de



Das Gondel-Team um Sommelier Steffi, Restaurantleiterin Rovenna Schwaner und Sous-Chef Marcel Uwe Jürgensen



Fotos: Karsten Davidt

**WEDEVINI**

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

Restaurant & Logis  
**STEUERNDIEB**

- Feine regionale und internationale Küche
- Räume für 10 bis 100 Personen
- Romantische Gartenterrasse
- Komfortable Hotelzimmer mit Waldblick
- 10 Autominuten von der Messe, City, Hbf.
- Zoonähe, 100 gebührenfreie Parkplätze

www.steuerndieb.de  
0511 / 90 99 60  
Steuerndieb 1  
30655 Hannover  
www.steuerndieb.de  
steuerndieb@t-online.de

# GOOS GASTRO

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



10 TAGE  
100%  
RABATT!

VON 20 MAI  
BIS 31 MAI

ÖFFNUNGSZEITEN  
MONTAG BIS FREITAG  
08.30 BIS 17.30 UHR



SOFORT AB  
LAGER LIEFERBAR



SCHNELLE  
LIEFERUNG



KUNDENDIENST  
+49 322 210 939 11



TIEFSTPREIS-  
GARANTIE



BIS ZU 1 JAHR  
GARANTIE

[WWW.GOOSGASTRO.DE](http://WWW.GOOSGASTRO.DE)

• Gültig nur für Bestellung in unserer Ausstellung in Hannover

GOOS GASTRO HANNOVER  
BAYERNSTRASSE 21  
30855 LANGENHAGEN

CONSTANTINS

# Sylter Flair für die Markthalle



Zurück aus Sylt in Hannover:  
Constantin Nordmann und Hauke Mantel

Maritimes Blau und die Tentakel eines großen Kraken zieren seit Mitte April den Stand in der Markthalle, an dem früher das „Da Enzo“ zu finden war. Auf italienische Gerichte muss man im „Constantins“ aber nicht verzichten.

„Langfristig wollen wir unsere Küche aber unter das Motto ‚Around the World‘ stellen“, sagt Hauke Mantel, der den Stand zusammen mit dem Namensgeber Constantin Nordmann betreibt. Noch wird mit dem Angebot ein wenig experimentiert, und so finden sich auf der übersichtlichen

Karte Aufschnittplatten mit geröstetem Brot, Bruschetta und Arancini. Dazu kommen eine Reihe von Pasta-Gerichten (die frisch zubereiteten Nudeln werden unter anderem als Aglio e Olio, Puttanesca, Bolognese oder Trüffeln serviert), Pizzen und Frühstücksfocaccia. Neben der regulären Speisekarte werden auch wöchentlich wechselnde Gerichte angeboten, die sich je nach Verfügbarkeit dann auch verstärkt auf den Oktopus auf blauem Grund, dem Logo des Constantins, und seine Artgenossen aus dem Meer beziehen: Thunfisch-Tataki oder Ravioli

mit grünem Spargel, Sahneseife und Lachs bringen die Früchte des Meeres an den Stand in der Markthalle. Eine gewisse Affinität zum Meer kommt bei den beiden Geschäftsführern nicht von ungefähr: Nordmann und Mantel waren zwölf beziehungsweise acht Jahre auf Deutschlands beliebtester Ferieninsel Sylt in der Gastronomie tätig und haben von dort einen genauen Blick für die Qualität ihrer Produkte mitgebracht – vor allem, wenn es um Meeresfrüchte geht.

Darüber hinaus können sich die Gäste des Constantins auf eine große Auswahl italienischer

Kaffeespezialitäten, ein hochwertiges Weinsortiment und eine Reihe köstlicher Spirituosen freuen – wer sich nicht entscheiden kann, fragt den Service nach einer Empfehlung. Und das Betreiberduo hat noch mehr vor: Im Laufe des Jahres werden Nordmann und Mantel ganz in der Nähe der Markthalle einen weiteren Laden eröffnen. Die Details sind aber noch geheim.

cb

Constantins in der Markthalle  
Karmarschstr. 49  
Tel. 0171 9023583  
(Constantin Nordmann)  
und 0177 6476717  
(Hauke Mantel)



Fotos: Karsten Davidleit

## BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

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

Euer Team der Brasserie Rendezvous freut sich auf Euren Besuch.

Mediterran

Herzlich Willkommen

Saisonal - Regional

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

ATG ENTERTAINMENT IN DER STAATSOOPER HANNOVER

# Tim Fischer als Conferencier im Musical-Welterfolg CABARET

„Willkommen, Bienvenue, Welcome!“ Mit diesen drei Worten startete vor fast 60 Jahren das legendäre Musical CABARET vom Broadway aus seinen Siegeszug um die ganze Welt. Die mit acht Oscars prämierte Verfilmung durch Bob Fosse machte Liza Minelli zum Superstar! Vom 25. bis 30. Juni wird die Staatsoper Hannover zum Kit Kat Club. In der gefeierten Inszenierung des Hamburger St. Pauli Theaters (Regie: Ulrich Waller/Dania Hohmann) begrüßt Tim Fischer an der Spitze eines einmaligen Ensembles das Publikum und geleitet es in eine vergnügungssüchtige Unterwelt.

Mit einem erstklassigen Live-Orchester, den aufregenden Choreografien von Kim Duddy und Welthits wie „Life is a Cabaret“, „Maybe This Time“, „Mein Herr“ und „Money Money“ entführt CABARET in den Strudel der ausklingenden 1920er Jahre. Das Publikum taucht ein in das rauschhafte Lebensgefühl zwischen Verruchtheit und Verzweiflung, ohne dabei die Warnzeichen der sich anbahnenden Nazizeit zu ignorieren. Das wohl berühmteste Berlin-Musical beweist so einmal mehr, wie aktuell, berührend und zeitlos es ist.

Anhand gleich zweier Geschichten erzählt der Musical-Welterfolg von der Liebe und ihrem Scheitern in politisch schwierigen Zeiten. Der US-Schriftsteller Cliff Bradshaw wird hineingezogen in das flirrende, aber sich immer mehr verdüsternde Berlin der späten 1920er Jahre. Im Kit Kat Club verliebt er sich in den Star des Abends, die junge englische Sängerin Sally Bowles. Die träumt von der großen Karriere und war bislang gewohnt, ihr Liebesleben wochenweise neu zu sortieren. Doch die aufkeimenden Gefühle dieser beiden Fremden in Berlin bekommen, nicht nur wegen ständiger Existenzprobleme, kaum Luft zum Atmen. Schwer zu vereinbarende Lebenskonzepte und die völlig unterschiedliche Einschätzung der Lage in Deutschland führen schließlich zur Trennung. Und da sind dann noch die zarten Liebesbande zwischen Pensionswirtin Fräulein Schneider und Gemüschändler Herrn Schultz. Aber der ist Jude. Und spätestens nach einem ganz handfesten Angriff auf dessen Laden durch die Nazi-Schergen wird klar, dass auch diese Liebe in der damaligen Zeit keine Zukunft haben kann.

Durch diese Geschichten führt Tim Fischer als düster-schillernder Conferencier, der mit seinen Kit Kat-Girls mehr und mehr die Grenzen zwischen Bühne und Realität verwischt. Die Show muss weitergehen, komme was wolle. „LIFE IS A CABARET“ heißt darum auch der titelgebende Song. „Tim hatte ich schon lange im Auge, aber ich wusste nicht, wie ich ihn aus dem ‚Chanson Käfig‘ befreien würde können, um dieses merkwürdig flirrende, Vielfarbige seiner Person, die oft wie ein Engel aus einer fremden Welt zu kommen scheint, mit dem nötigen Raum zu versorgen“, so Regisseur Ulrich Waller. Mit der Rolle des Conferenciers ist dies nun eindrucksvoll gelungen!

Seit über 30 Jahren begeistert Tim Fischer mit seinen Konzertabenden auf Kleinkunsthöfen, in Konzert- und Opernhäusern sein Publikum im In- und Ausland. Er wurde mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet, u.a. mit dem Deutschen Kleinkunstpreis und dem Deutschen Chansons-Preis. Im Kinofilm „Deux“ (Regie: Werner Schroeter) spielte Fischer an der Seite von Isabelle Huppert. In der Serie „Babylon Berlin“, in Leander Hausmanns „Herr Lehmann“ und im Münster-TATORT „Der doppelte Lott“ stellte er sein schauspielerisches Können unter Beweis und wurde einem breiten Publikum bekannt.

**Termine an der Staatoper Hannover:**

**Di. bis Fr. 19.30 Uhr (Mi. spielfrei),**

**Sa. 14.30 und 19.30 Uhr, So. 14.00 und 18.30 Uhr**

**Tickets: Tel. (05 11) 99 99 11 11, Tel. 0 18 06 - 10 10 11 (0,20 Euro/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 Euro/Min.), [www.tickets-direkt.de](http://www.tickets-direkt.de)**



Fotos: Kerstin Schomburg

KAFFEE AUF HAWAII

## Südsee in der Südstadt

Exotischer Name, gemütliches Ambiente: „Kaffee auf Hawaii“ heißt seit Dezember das neue Lokal in der Südstadt. Erdem Kulbak hat das Konzept in Mannheim entdeckt und ein bisschen fühlt man sich in dem neuen Café an der Schlägerstraße schon wie auf der pazifischen Insel Hawaii.

„Es ist Franchise, aber mit vielen Freiheiten“, beschreibt der gelernte Gas- und Wasser-Installateur, der 19 Jahre für die Kaffeefirma Jacobs in ganz

Niedersachsen im Außendienst unterwegs war. Kulbak hat jede Menge Gastroerfahrung: Seine Schwiegermutter und seine italienische Frau Margherita („wie die Pizza“) betreiben das „Ristorante Francesca“ in der Krausenstraße, er hilft mit – und hat zuletzt drei Jahre in Filialen von „Dean & David“ gearbeitet.

Das habe die „Kaffee auf Hawaii“-Erfinder überzeugt. „Ich bin auf Instagram auf die Marke gestoßen, in Mannheim gibt es

schon drei Cafés unter diesem Namen“, erzählt Kulbak, den nicht nur das schöne Ambiente, sondern auch die Speisekarte angesprochen habe. Hinter „Avocado Jungle“ steckt Sauerreigebrot mit Avocado, Gurke, Edamame, bunte Kresse, Granola und Beeren, es gibt Varianten von Eggs Benedict und „Frenchi“, also Weißbrot mit Zucker-Zimt-Panade und Bratapfel. „Ich frühstücke selber total gerne – und so etwas hat in der Südstadt gefehlt“, findet Kulbak.

Dass die Räumlichkeiten mal eine eher düster wirkende Sportsbar beherbergten, merkt man nicht mehr: Der Tresen mit dem eingebrenntem „Kaffee auf Hawaii“-Schriftzug ist aus Beton gegossen, die Bastlampenschirme stammen aus Marokko, die Fliesen aus Malta. In der Mitte des Raums stehen Kübel mit Strelitzien, Monstera und Zimmerpalmen. Und was kommt im „Kaffee auf Hawaii“ in die Tassen? Bohnen aus der Hannoverschen Kaffeemanufaktur.

Kaffee auf Hawaii, Südstadt  
Schlägerstr. 1, Tel. 35 77 81 87

Entführt in die Südsee: Inhaber Erdem Kulbak



Macht die Südstadt zur Südsee: das „Kaffee auf Hawaii“



Fotos: Archiv HAZ/NP



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](http://www.mercedes-halm.de)

# EINE RUNDE SACHE – JETZT AUCH IN HILDESHEIM.

*Die beste beste Pizza und Pasta d'amore!*

## HANNOVER I

Lavesstr. 1-2  
30159 Hannover

## HANNOVER II

Vahrenwalder Str. 269  
30179 Hannover

## GARBSEN

Robert-Hesse-Str. 1b  
30827 Garbsen

## HILDESHEIM

Ostendallee 6  
31135 Hildesheim

RESERVIEREN: [LOSTERIA.NET](https://losteria.net)

L'OSTERIA

PIZZA E PASTA

PERLE

## Weinbar mit vielen Extras

Seit dem 1. März hört das ehemalige „Ihmerauschen“ am Küchengarten auf den schönen Namen „Perle“. Heiko Seeger und Dirk Sadlon, die gemeinsam seit 2012 auch den kleinen, aber feinen Live-Club LUX am Schwarzen Bären betreiben, haben hier das Ruder von Christoph Elbert übernommen. Ihr Publikum ha-

ben die Freunde genau vor Augen. „Die Generation, die ich früher im ‚Bronco’s‘ am Tresen hatte, hat die Kinderpause hinter sich. Die Leute haben Bock, wieder auszugehen“, weiß der 51-jährige Seeger aus eigener Erfahrung – seine drei Kinder sind zehn (Zwillinge) und 13 Jahre alt. Und auch Sadlon glaubt, dass die „3Raum“-

Community in Linden aufschlägt. „Stammgäste von früher haben mich immer wieder darauf angesprochen“.

Mittwochs bis samstags kann man also zwischen 19 und 1 Uhr in der Perle gemütlich auf ein oder auch zwei Getränke einkehren. Neben einer gut gefüllten Weinkarte, Gilde Ratskeller vom Fass und immer einem wechselnden Hellem, gibt es nun auch eine stark erweiterte Auswahl an Gin- und Whiskysorten, diverse Longdrinks und vieles mehr. An Freitagen und Samstagen legen hier DJs auf, aber aufgepasst: „in weinbegleitender Lautstärke“, so Sadlon. Man kann sich also noch mühelos nett mit anderen Gästen unterhalten. Außerdem laufen derzeit schon erfolgreich diverse Stand-Up-Comedy-Events in der

Perle und auch Live-Musik wird es ca. einmal monatlich dort geben. Wer auf Instagram *perle\_linden* eingibt, sollte in Zukunft immer wissen, was genau in der Perle los ist.

gss

Perle, Linden  
Küchengarten 13 A

*Gut gelaunte Weinliebhaber:  
Dirk Sadlon und Heiko Seeger*



Fotos: Archiv HAZ/NP und Karsten Davidleit

# Fine dining all'italiana

Details:



*la forchetta*  
RISTORANTE 

Italienische Spezialitäten | Partyservice  
Geibelplatz 1 | 30173 Hannover  
Tel. 0511/ 85 03 808  
www.forchetta-hannover.de  
Küche 17<sup>00</sup> - 22<sup>30</sup> Uhr | MO & DI Ruhetag

INSEL BEACH CLUB

# Insel Beach Club: Genuss mit Aussicht

*Der Insel Beach Club am Südufer des Maschsees ist ein Ort der Entspannung, der Geselligkeit und des guten Essens. Mit atemberaubender Aussicht und direktem Wasserzugang gibt es hier viel Platz für schönste Erlebnisse.*

Im Beach Club wurde bereits die diesjährige Outdoor-Saison eingeläutet. Gäste finden hier nicht nur erfrischende Bademöglichkeiten und die schönste Aussicht der Stadt, es stehen auch jede Menge Veranstaltungen auf dem Programm. Das Highlight 2024: Public Viewing unter freiem Himmel!

Das neu eröffnete DELI im Erdgeschoss bietet das perfekte Zusammenspiel zwischen Tradition und Trend. Und auch kulinarisch wird einiges geboten: Ob Frühstücksbuffet, Brotzeit, Kaffee & Kuchen, verschiedene Salate oder frischer Fisch, auf der sorgfältig konzipierten Karte, die saisonal wechselt, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Eine ausgesuchte Weinauswahl und Cocktails runden das Angebot ab.

Wer privat feiern möchte, zentral gelegen und gleichzeitig umgeben von viel Grün und Wasser, findet im Insel Beach Club zu jeder Jahreszeit und für jeden großen Tag die ideale Location. Auch Tagungen und andere Business Events erhalten im Insel Beach Club einen inspirierenden Rahmen.

**Insel Beach Club | Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 81 | 30519 Hannover**  
[inselbeachclub.de](http://inselbeachclub.de)





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

TEICHHÛS

# Ein Traum von Spargel

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

Das Teichhûs in Wülfel verwöhnt inmitten der Natur der Wilkenburger Teiche ganzjährig mit saisonalen Leckereien und einer ebenso bodenständigen wie anspruchsvollen deutschen Küche.

Heiße Suppe und kalte Klassiker, knackige Salate und knusprige Schnitzel – die Bandbreite der Speisekarte lässt keine Wünsche offen. Viele Gerichte sind selbst entwickelt, andere gehören zu den Lieblingsrezepten der Inhaberfamilie. Dafür sind Oma Renates Rouladen das beste Beispiel.

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

Voraussichtlich bis Ende Juni – so lange, wie die frisch gestochenen Stangen vom Spargelbauer Carsten Lahmann aus Otze zu haben sind – darf im Teichhûs geschwelgt werden, ganz klassisch mit Schinken, neuen Kartoffeln vom Biohof Harke und zerlassener Butter. Neue Begleiter sind das gegrillte Zanderfilet und die Knoblauch-Shrimps, und auch das knusprig panierte Schnitzel vom Strohschwein und die fein abgestimmte Sauce Hollandaise dürfen nicht fehlen.

Der mit viel echtem Holz eingerichtete, lichtdurchflutete Speisesaal und die überdachte Terrasse mit Blick auf die verträumte Kulisse der Wilkenburger Teiche sind barrierefrei zugänglich und bieten Wohlgefühl-Atmosphäre bei jedem Wetter und an jedem Tag der Woche, durchgehend von Mittag bis zur Abenddämmerung.

Teichhûs, Wülfel, Wilkenburger Str. 32, Tel. 89 71 48 93, [www.teichhues.de](http://www.teichhues.de)



## Teichhûs

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

**Mo. – Do.** 12 – 22 Uhr  
**Fr. – Sa.** 12 – 23 Uhr  
**So.** 11 – 22 Uhr

durchgehend Küche  
 bis 21 Uhr  
 bis 21 Uhr  
 bis 21 Uhr

Wilkenburger Str. 32 | 30519 Hannover  
 0511 897 148 93 | [info@teichhues.de](mailto:info@teichhues.de)  
[www.teichhues.de](http://www.teichhues.de)

OUTBAX SPIRIT

## Happy End für das Outbax Spirit

Es gibt weiter Känguruwürstchen und Straußenfilets: Zwei Mitarbeiter haben das „Outbax Spirit“ in Groß-Buchholz übernommen. Der frühere Besitzer Frank Noller ist überglücklich. „Mein Baby lebt weiter“, sagt er.

„Ich könnte ein Buch darüber schreiben, was in den vergangenen Monaten hier passiert ist“, sagt Frank Noller. Er hat 16 Jahre das Restaurant „Outbax Spirit“ in Groß-Buchholz geführt. „Mein Baby“, sagt er über das Lokal mit wunderbarem Fachwerkambiente und aussergewöhnlicher Speisekarte. Ende Oktober wollte Noller Schluss machen, er ging dann doch in eine kleine Verlängerung, weil

die Nachfrage so groß war. „Außerdem hat sich die Suche nach einem Nachfolger hingezogen.“ Es habe viele Interessenten gegeben, aber keine überzeugenden Konzepte, manche Bewerber ohne Gastronomieerfahrung wären „zu naiv, zu blauäugig“ an das Thema herangegangen. „Das wäre kein halbes Jahr gut gegangen.“

Noller hätte gerne gehabt, dass das Lokal als „Outbax Spirit“ weiterlebt. „Aber australische Küche ist sehr speziell“, weiß er selber. In den vergangenen Jahren hatte er deshalb einen zweiten Schwerpunkt mit Burgern ausgebaut. Zusammen mit dem Vermieter habe er schon überlegt,

anderen Bewerbern den Zuschlag zu geben, die sich mit Ideen für syrische, deutsche oder spanische Küche vorgestellt hatten. „Ich hatte mich damit abgefunden, dass die australische Flagge eingeholt werden muss“, so Noller. „Doch dann haben wir auf der Zielgerade eine Lösung gefunden.“

Seine langjährigen Mitarbeiter Sükran Kizilboga und Saad Georgus haben nun das Lokal übernommen, Name und Konzept blieben erhalten – und der frühere Chef wird das neue Führungsduo in der Übergangsphase als eine Art Coach begleiten. „Ich bin überzeugt, dass Sie mein Lebenswerk mit viel Liebe weiterführen.“

Von der Küche Australiens will sich der Koch, der sein Metier in der „Gaststätte Wichmann“ in Döhren lernte, aber nicht trennen. Er will zwar weiter Caterings anbieten, sich aber vor allem einen normalen Job suchen – „vielleicht in einer Kantine oder einem Altersheim.“ Hauptsache vernünftige Arbeitszeiten. „Dann werde ich ein normaler, spießiger Familienvater.“

Outbax-Spirit  
Groß-Buchholz  
Groß-Buchholzer Kirchweg 68  
Tel. 57 82 51

*Happy End: Saad Gorgus und Sükran Kizilboga nehmen „Outbax“-Gründer Frank Noller in die Mitte.*



Fotos: Archiv HAZ/NP

*Das „Outbax Spirit“ in Groß-Buchholz*



Bildungshunger?

LA ROCK

# Schneller Umzug: Team kocht jetzt im Tennisclub

Die Klagen in der Gastronomie reißen nicht ab. Jetzt hat das „La Rock“ in der Voßstraße seine Türen geschlossen. Doch für die Fans der kultigen Gastronomie gibt es einen neuen Ausweichort.

Hannovers kultiges Restaurant „La Rock“ in der Voßstraße hat seine Türen geschlossen. Ende April war der letzte Tag, jetzt wird nur noch für zwei zugesagte Veranstaltungen gekocht. Bis mindestens September bleibt die Küche zu.

Die Gründe für die Maßnahme sind laut „La Rock“-Chef Frank Ochotta vielschichtig: Da das Restaurant keine Außenplätze hat, kämpft es im Sommer verstärkt mit schwindenden Gästezahlen. Jetzt aber kommt



*Kocht jetzt beim TSV Kirchrode:  
Frank Ochotta und Vereinspräsident Marc Pritzel*

erschwerend hinzu, dass die Voßstraße aufgrund der Verlegung von Fernwärmerohren zur Baustelle geworden ist: „Wir haben keine genauen Zeitangaben bekommen, wie lange die Baustelle direkt vor unserer Tür errichtet bleibt“, sagt Ochotta:

„Man munkelt drei Monate, aber beim heutigen Verlauf vom Einhalten von Baufristen kann man ja durchaus mit mehr rechnen.“

Die Konsequenz, den Laden für mindestens ein knappes halbes Jahr zu schließen, war für die „La Rock“-Chefs Ronny Spaniel und Frank Ochotta daher logisch: „Es sind gerade sowieso erschwerte Bedingungen, aber mit der Baustelle rechnet sich das überhaupt nicht.“

Doch ganz aufs Essen im „La Rock“-Style müssen die Fans nicht verzichten: Anfang Mai ist das „La Rock“ in die Gastronomie von Tennisclub Kirchrode gezogen – ganz spontan: „Vor zehn Tagen haben wir auf einer Konfirmation das Catering gemacht. Dort hat mir ein alter Freund erzählt, dass sie für die Gastronomie des TSV Kirchrode jemanden suchen. Wir haben

uns das angeschaut, zugesagt und am 1. Mai eröffnet“, erzählt Ochotta. Zum Glück habe er viele Freunde, alle hätten zugepackt, um den Laden in der kurzen Zeit hübsch zu machen. Vorteil hier: eine ruhige Lage, keine Baustelle vor der Tür, dafür mit vielen Parkplätzen und einer großen, sonnigen Terrasse mit 60 Außenplätzen, bei Bedarf auch mehr. Gleich zwei Großveranstaltungen hat das „La-Rock“-Team schon am Eröffnungstag verkauft.

In Kirchrode werden sie zweigleisig fahren: „Wir haben eine Klubkarte für die Sportler mit Currywurst im Glas und Fritten rot/weiß und eine Abendkarte wie im „La Rock“. So kommen alle zu ihrem Recht. Man kann auch einfach auf ein Bier vorbeikommen.“

Trotz des Stresses mit dem Spontan-Umzug ist Ochotta hoffnungsvoll: „Es war eine klare Bauchentscheidung von Ronny und mir. In diesen Zeiten muss man als Gastronom flexibel sein und schnell reagieren. Wir haben keine Angst, etwas Neues zu rocken.“

Frühestens im September soll das Hauptrestaurant wieder eröffnen: „Warten wir mal ab, ob die Baustelle dann tatsächlich weg ist“, sagt der Wirt.

La Rock im TSV Kirchrode  
Kirchrode, Mardalstraße 56  
Tel. 52 89 97

**WIR FEIERN –  
SIE SPAREN!**

HÖRGERÄTE-JUBILÄUMSAKTION

**BIS ZU  
400 €  
SPAREN\***

Jetzt Termin vereinbaren!  
[www.kind.com/termin](http://www.kind.com/termin)

**KIND**

\*Beim Kauf einer neuen digitalen Hörhilfe mit bis zum 31.08.2024 die Teilung der Gläser im Paket inklusive. Brillenpreis: Festlegungsbasis plus 99,-. Korrekturgläser: vollständige der Teilung gilt pro Glaspaar. KIND GmbH & Co. KG, Nissenhakenstraße 3-5, 30138 Großburgwedel



Fotos: Archiv HAZ/NT



## Regional und saisonal mit veganem Schwerpunkt: Das „Parkside by HCC“ im Congress Hotel am Stadtpark

*Seit dem Sommer 2023 bewirtschaftet das Hannover Congress Centrum (HCC) die gastronomischen Einrichtungen im benachbarten Congress Hotel am Stadtpark. Sowohl das neue „Parkside by HCC“ als Restaurant mit Kaffee- und Barbereich, als auch das Frühstücksrestaurant, stehen allen Hotelgästen und Besucher\*innen zur Verfügung.*

Das HCC-Produkt „Parkside“ (Restaurant | Café | Bar) ist als gastronomisches Angebot konzipiert und von 12:00 bis 22:00 Uhr geöffnet. Die angebotenen Speisen orientieren sich inhaltlich an dem Fokus des HCC: regional und saisonal mit veganem Schwerpunkt. So erwartet Sie ein modulares Speiseangebot mit überwiegend veganen und vegetarischen Gerichten, die Sie mit verschiedenen Optionen nach Ihrem Geschmack verfeinern können. Von der veganen Currywurst bis zum Rinderfilet hält das Angebot für jeden Gast etwas Kulinarisches bereit.

Die Terrasse im angrenzenden Stadtpark lädt bei sommerlichem Wetter mit einem schönen Blick ins Grüne zum Verweilen ein. Genießen Sie Ihren Aufenthalt im Parkside mit ausgewählten Getränken oder einer Kaffeespezialität und einem süßen Snack. Von der Eisschokolade bis zum regionalen Käsekuchen erwartet Sie eine breite Auswahl an Kaffeespezialitäten und Kuchenvariationen.

Anlässlich des diesjährigen gemeinsamen Jubiläums von HCC (110 Jahre) und Congress Hotel am Stadtpark (50 Jahre) gibt es eine Sonderkarte mit modern interpretierten Gerichten der 70er Jahre. Eine Ausstellung über die gemeinsamen 50 Jahre am Stadtpark wird ab Juni für einige Zeit im Verbindungsgang zwischen beiden Häusern zu sehen sein.



**PARKSIDE**  
Restaurant | Café | Bar  
IM CONGRESS HOTEL AM STADTPARK



[www.parkside-restaurant.de](http://www.parkside-restaurant.de)

0511-2805 443

WEIN.GUT.LINDEN

## Ortswechsel mal anders

Der eine oder die andere dürfte am 29. April in Linden-Mitte nicht schlecht gestaunt haben: Mithilfe einer Menschenkette ist das Weinhaus Feiter in seine neuen Räume in der Posthornstraße umgezogen. Flasche für Flasche wurde weitergegeben. Nach dem Umzug hat das Geschäft auch einen neuen Namen und heißt „Wein.Gut.Linden“.

Der Aufruf hat Wirkung gezeigt: Um die Weinflaschen vom alten Standort des Weinhauses Feiter in der Stephanusstraße in Linden-Mitte in das neue Geschäft in der 230 Meter entfernten Posthornstraße zu bringen, haben die Inhaber George Feiter und Gela Käding auf ein unkonventionelles Konzept gesetzt: Sie haben die rund 2000 Flaschen mithilfe einer Menschenkette weiterreichen lassen.

Etwa 200 Helferinnen und Helfer reihten sich zwischen dem alten und dem neuen Geschäft auf und gaben den Wein flaschenweise weiter. „Wir haben keine Spedition gefunden, die 2000 lose Flaschen transportiert“, erzählt Feiter. Also musste jemand tragen, doch die Zahl der Mitarbeiter hätte dafür nicht ausgereicht. Und so kam die verrückte Idee auf. Nur eine Weinflasche von rund 2000 ist bei der ungewöhnlichen Transportaktion kaputtgegangen. Nach getaner Arbeit, rund zwei Stunden später, gab es natürlich eine Belohnung in Form von Wein für die fleißigen Helfer und Helferinnen im neuen Laden.

Mit dem Umzug hat Feiters Weinhaus auch einen neuen Namen bekommen und heißt jetzt „Wein.Gut.Linden“. „Seit ver-



200 Helfer transportierten 2000 Flaschen

gangenem Jahr ist Gela als Mitinhaberin dabei, deswegen war es Zeit für einen neuen Namen“, sagt Feiter, Gründer des Weinhauses, der mit Käding auch das Lokal „Weinzeit“ am Lichtenbergplatz betreibt. Der neue Laden ist fast fünfmal so groß wie der alte: Statt 70 Quadratmetern stehen nun 320 zur Verfügung.

Es gibt eine Theke für Kuchen und für Käse, Salami und Pasteten, eine Kaffeebar, 75 Außenplätze und eine zweite Etage für Veranstaltungen.

Wein.Gut.Linden, Linden-Mitte, Posthornstr. 31, Tel. 300 77 01

hollaendische-kakao-stube.de



### HOLLÄNDISCHE KAKAO-STUBE

Seit 1895 Hannovers Adresse  
für Kaffeehauskultur



**Konditorei und Café**  
Ständehausstraße 2-3 · 30159 Hannover  
Telefon 0511 - 30 41 00 · Mo-Sa 9.30-18.30 Uhr



### Mittagsmenü:

Mo. - Fr. von 11.00-15.00 Uhr  
ab **8,50,- €**

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Adolf-Emmelnann-Str. 5  
30659 Hannover

**Öffnungszeiten:**  
Mo. - Sa.: 8.00 - 22.00 Uhr  
So.: 11.00 - 22.00 Uhr



Herzlich Willkommen im Restaurant Indian Crown Hannover.  
Bei uns legen wir viel Wert auf die Qualität der Lebensmittel  
bei der Auswahl unserer Zutaten.

Unsere Gerichte werden traditionell indisch gekocht.  
Kommen Sie gerne vorbei und reservieren Sie Ihren Tisch online.  
Alle Speisen auch außer Haus.

## Tel: 0511-22842450

# IST IHRE TRAUMKÜCHE AUCH DABEI?

Besuchen Sie unsere Ausstellungen und lassen Sie sich von unseren Fachleuten beraten!



**K**  
kuechenfachmarkt.de  
*Meyer & Zander*  
**KÜCHEN FACHMARKT**

**5x im  
Norden**

**NIENBURG**

Südring 10 • 31582 Nienburg

**PORTA WESTFALICA**

Osterkamp 1 • 32457 Porta Westfalica

**WALSRODE**

Rudolf-Diesel-Str. 2a • 29664 Walsrode

**MELLENDORF**

Eitzer Föhre 3 • 30900 Mellendorf

**NEUSTADT**

Ernst Abbe Ring 30 • 31535 Neustadt

Unser Servicetelefon: 05021 / 99 33 880 - für alle Küchenfachmärkte

Sitz der Gesellschaft: Küchenfachmarkt am Südring Meyer & Zander GmbH, Am Südring 10, 31582 Nienburg

ATG ENTERTAINMENT IN DER STAATSOOPER HANNOVER

# „Die Zauberflöte“ - der Opernklassiker mitreißend neu interpretiert

*Marimbas statt klassischer Orchesterinstrumente, afrikanische Rhythmen, farbenfrohe Kostüme und eine Spielfreude, die auch Opernmuffel zum Schwärmen bringt: Bei „Die Zauberflöte - Impempe Yomlingo“ verschmelzen Mozarts Meisterwerk und die pulsierende Magie Südafrikas zu einem spektakulären Gesamterlebnis. 2024 kommt die international bejubelte Erfolgsproduktion endlich wieder nach Deutschland: vom 3. bis 7. Juli auch nach Hannover ins Opernhaus.*

Überraschend anders und doch unverkennbar Mozart: Mit außergewöhnlichem Witz, Charme und sprudelnder Vitalität hüllt die faszinierende Neuinterpretation den Opernklassiker in ein aufregendes, südafrikanisches Gewand. Herausragende Gesangssolisten aus den Townships rund um Kapstadt, ein fulmi-

Schauplatz, der Mozarts rätselhafte Märchenwelt brillant mit afrikanischer Mythologie vereint.

Nach umjubelten Gastspielen in London, Tokio, Singapur, Paris und Deutschland wurde „Die Zauberflöte – Impempe Yomlingo“

2008 mit dem Publikumspreis und dem Laurence Olivier Award als „Best Musical Revival“ 2008 im Londoner West End ausgezeichnet. In Frankreich erhielt die Produktion den „Globe de Cristal 2010“ als beste Produktion der Sparte Oper/Tanz.

Bizets „Carmen“, Puccinis „La Bohème“ und Mozarts „Zauberflöte“: Die Neuinterpretation westlicher Klassiker in einem südafrikanischen Rahmen hat das Isango

Ensemble bekannt gemacht. 2005 erhielt der Regisseur Mark Dornford-May den Goldenen Berlinale-Bären für seine grandiose Carmen-Adaption. In „Die Zauberflöte – Impempe Yomlingo“ verwebt er geschickt traditionelle afrikanische Rituale mit der Originalgeschichte um den Prinzen Tamino, der die Tochter der Königin der Nacht mithilfe einer magischen Flöte aus der Gefangenschaft des bösen Sarastro befreien soll.

Regisseur Mark Dornford-May und die musikalische Leiterin Pauline Malefane gründeten das heutige Isango Ensemble im Jahr 2000 in Kapstadt. Ziel war und ist, ein möglichst vielfältiges Publikum zu erreichen, das die südafrikanische Nation in all ihrer Vielfalt widerspiegelt und vereint. Alle Beteiligten verpflichten sich, eine Form des Theaters zu



Fotos: Ruphin Coudyze, Keith Pattison

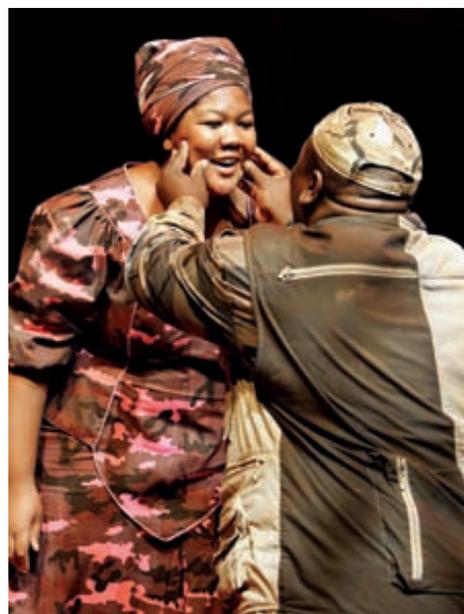
schaffen, die für alle Südafrikanerinnen und Südafrikaner zugänglich ist.

Von Anfang an rekrutierte das Ensemble junge Darstellerinnen und Darsteller aller kreativen Entwicklungsphasen aus den Townships rund um Kapstadt. Auf diese Weise wurde eine einzigartige Talentschmiede geschaffen, in der erfahrene Profis den künstlerischen Nachwuchs intensiv begleiten und fördern.

In seinen Aufführungen präsentiert das Isango Ensemble einzigartige Neudeutungen klassischer Werke, bei denen verschiedene theatralische Stile - darunter Oper, Tanz und traditionelle südafrikanische Musik - miteinander verschmelzen. Und das mit großem Erfolg: Die Bühnenszenierungen und Filmproduktionen des Ensembles begeisterten ein globales Publikum in ausverkauften Häusern, und wurden bereits mit zahlreichen internationalen Auszeichnungen gewürdigt.



nanter Chor sowie ein Musikensemble mit Marimbas, Trommeln und weiteren traditionellen Instrumenten – über 35 Mitwirkende verwandeln die Bühne in einen magischen



**Termine an der Staatoper Hannover:**

**Mi. bis Fr. 19.30 Uhr, Sa. 15.00 und 19.30 Uhr, So. 14.30 und 19.00 Uhr**

**Tickets: Tel. (05 11) 99 99 11 11, Tel. 0 18 06 - 10 10 11 (0,20 Euro/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 Euro/Min.), [www.tickets-direkt.de](http://www.tickets-direkt.de)**



# TAJ MAHAL



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

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

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

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

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

[www.tajmahal.de](http://www.tajmahal.de) | Tel.: 0 511 348 17 14 | Hinüberstraße 21, 30175 Hannover

## Azubis treffen Sternekoch

Früh übt sich, wer ein Meistertkoch werden will: Die Berufsbildende Schule 2, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) in der Region Hannover und das Umweltzentrum Hannover haben daher zur siebten VeggieChallenge geladen.

Die sechs Berufsschulklassen der BBS 2 haben sich in diesem Frühjahr intensiv mit dem Thema vegetarisch-regionale Küche beschäftigt und Ideen für Gerichte entwickelt. Die in Teams aufgeteilten Azubis des ersten Lehrjahres haben anschließend die besten Ideen ausgewählt, um sie bei der VeggieChallenge vorzustellen. Wie gut diese Ideen wirklich waren, wurde am 4. Mai von einer Fachjury im Küchencenter Stauda bewertet. Dort stellten

sich die sechs Azubi-Teams – vier Teams aus dem dreijährigen Ausbildungsberuf „Koch“ bzw. „Köchin“ und zwei Teams aus dem zweijährigen Ausbildungsberuf „Fachkraft Küche“ – einem Live-Publikum und der Jury, in der

auch Sternekoch Thomas Wohlfeld saß.

Gewonnen hat schließlich die Klasse NKO1D bestehend aus Chloe Nolte, Annemieke Voigt, Diana Gusarenko, Valentino Qupi

und Selim Eren Oral, die von ihrem Lehrer, Herrn Christoffers, unterstützt wurden. Und die Köstlichkeiten, die das Gewinnerteam auf den Teller zauberte, klangen tatsächlich nach Spitzenküche: Panierter Tofu traf auf Rote-Bete-Creme, Pistazien-Zucchini-Püree auf Zitronen-Graupen-Risotto. Wie hoch die Qualität der Gerichte war, zeigt die Tatsache, dass sich den zweiten Platz zwei Teams teilten, die in der Punktwertung nur 0,04 Punkte hinter den Siegern lagen.

Die beeindruckenden Fähigkeiten der Gewinner, die noch am Anfang ihrer Karriere stehen, können nun weiter ausgebaut werden: Der erste Preis der VeggieChallenge ist ein Kochkurs im Restaurant Handwerk von Juror Thomas Wohlfeld.

*Das Siegerteam der VeggieChallenge*



Foto: Dirk Hartwig

## ESSEN - TRINKEN - FEIERN

Gemäß unseres Mottos sind wir die optimale Wahl für Ihre geplante Familienfeier (von Taufe, Kommunion & Konfirmation, Geburtstag, Hochzeit und auch Trauerfeier).

Ebenso bieten wir die passenden Räumlichkeiten für Betriebs-Jubiläen, Tagungen und Workshops in unserem Clubzimmer, Kleinem und großem Leibniz-Saal von 10-120 Personen. Ab 100 Personen stellen wir Ihnen auch unsere gesamte Location exklusiv mit Bar und halbüberdachter Sonnen-Terrasse zur Verfügung.

Unsere Top-Lage im Grünen bietet einen entspannten Blick von der Terrasse über die Rasenanlage in die Natur - ausreichend kostenfreie Parkplätze direkt vor der Türe (auch Busse) und eine sehr gute Verkehrsanbindung sind weitere unschätzbare Vorteile.

Entdecken Sie unser kulinarisch, gastronomisches Angebot z.B. zu Pfingsten mit einem umfangreichen Spargelbuffet inkl. Getränke zu 55,- und nehmen Sie uns als echte Bereicherung in der Region (Wedemark, Isernhagen und Langenhagen) sowie in Stadtnähe Hannovers wahr.

Es erwartet Sie eine Frischküche, die sich aufs Handwerkliche versteht: Deutsch mit internationalen Einflüssen und vor Allem regional und saisonal geprägt.

Wir freuen uns auf Sie  
Ihre Familie Weick



# LEIBNIZ 56

Essen Trinken Feiern

**Leibniz 56 | Leibnizstraße 56**  
**30853 Langenhagen**  
**Tel.: 0511 - 77 51 82**  
**www.leibniz56.de**

**Öffnungszeiten:**

**Di.-Sa. 17.00 - 23.00 Uhr**  
**Warme Küche bis 21 Uhr**

**So. 11.30 - 15.00 Uhr**  
**Warme Küche bis 14.30 Uhr**



**Tickets &  
Gutscheine  
immer bei  
uns!**

**Ihr persönlicher Ticketservice der HAZ & NP**

**Alle Stars. Alle Tickets. Ein Shop.**

**Tickets bekommen Sie hier:**

**Hannover**, Lange Laube 10

**Theater am Aegi**, Aegidientorplatz 2

**Langenhagen**, im CCL, Marktplatz 5

**Neustadt**, Am Wallhof 1

**Burgdorf**, Marktstraße 16



**online: [tickets.haz.de](https://tickets.haz.de) // [tickets.neuepresse.de](https://tickets.neuepresse.de)**

# Hannover geht (r)aus - Lebensmittel direkt



*Auch frische Ziegenmilch (auf Bestellung) geht im Hofladen des Ziegenhofes Schümer über den Tresen.*



# vom Erzeuger



*Ein bisschen am Holz schubbern, in der Sonne dösen oder über die Wiese toben: die fröhliche Ziegenherde auf dem Ziegenhof Schümer*

*Handarbeit: Aus der frischen Ziegenmilch fertigt Elke Walter (re.) mit Unterstützung ihrer Mutter Erika Schümer täglich unterschiedliche Käsesorten*

*Regionale Produkte liegen im Trend. Nicht nur mit Blick auf den Umweltschutz, da die Transportwege kurz sind, sondern auch weil es die Region Hannover stärkt. Darüber hinaus schafft Regionalität auch Identität, man beißt nicht in ein anonymes Produkt vom anderen Ende der Welt, sondern in ein Stück Käse vom Ziegenhof in Wettmar oder genießt eine Kartoffel oder ein Hühnerei vom Biohof Rotermund Hemme aus Brelingen in der Gemeinde Wedemark. Auch ist durch den direkten Kontakt zwischen Erzeugern und Verbrauchern eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleistet: Obst und Gemüse kann voll ausreifen und wird erntefrisch angeboten.*

VON BIRGIT SCHRÖDER

Ob im „Funky Kitchen“ oder samstags auf dem Bauernmarkt Moltkeplatz – rund um Hannover gibt es eine Vielzahl regionaler Erzeuger, die es wert sind, entdeckt zu werden: häufig mit einem Hofladen direkt vor der Tür, mit rund um die Uhr geöffneten „Futter-Automaten“ oder sogar mit Café bzw. Restaurant ausgestattet, in denen die vor Ort produzierten Lebensmittel gleich probiert werden können. Einige dieser besonderen Hofläden möchten wir in dieser Ausgabe vorstellen.

Einen Familienausflug wert ist auf jeden Fall der Ziegenhof Schümer in Wettmar. Rund 60 Ziegen, hauptsächlich Thüringer Waldziegen und dazwischen ein paar weiße Edelziegen, toben ausgelassen über die Wiese hinter dem Hof. „Nachwuchs haben wir in diesem Jahr keinen, weil rund 25 Ziegen erst ein- bis zwei Jahre alt sind“, erläutert Elke Walter, die den Hof seit fast 20 Jahren betreibt.

„Die Ziegen geben erst ab einem Alter von sieben Jahren ihre volle Milchleistung von etwa zwei Litern pro Tag“, erzählt Walter, während sie „Ranke“, einer besonders zutraulichen Thüringer Waldziege, den Bart kraut. Jede Ziege auf dem Hof Schümer hat einen Namen, kommt tagsüber auf die Weide und nachts in den Stall. „Wir haben zwar kein Biosiegel, aber unsere Tiere werden artgerecht gehalten und bekommen ausschließlich hochwertiges Futter, selbstverständlich ohne genmanipuliertes Soja“, berichtet die Hofbetreiberin. Aus der Ziegenmilch fertigt Elke Walter, die ausgebildete Ingenieurin für Vermessungswesen ist, in der eigenen Käserei täglich verschiedene Frisch- und Schnittkäse.

Elke Walter bereut ihre Entscheidung, sich nach dem Studium nicht dem Vermessungswesen gewidmet zu haben, sondern ihr Hobby Ziegenzucht zum Beruf gemacht zu haben, bis heute nicht: „Es macht mich einfach glücklich, mit den Tieren zu arbeiten.“ Mit steigender Anzahl der Ziegen ist in einen Melkstand investiert worden. Von dort wird die Milch über eine Leitung direkt in die angrenzende Käserei gepumpt, wo täglich Käse aus frischer Ziegenmilch hergestellt wird.

„Besonders beliebt sind die in Öl eingelegten Frischkäsesorten mit unterschiedlichen Gewürzen wie Provence, Bauernkräuter oder Paprika, Peperoni, Knoblauch. Je frischer der Käse, desto weniger schmeckt er nach Ziege“, sagt Elke Walter lachend. Bei jungem Käse sei der Unterschied zu Käse aus Kuhmilch kaum zu schmecken.

Im Hofladen des Ziegenhofes Schümer, der freitags und sonnabends jeweils von 10 bis 12 Uhr geöffnet ist, steht neben dem Ziegenquark und Frischkäse vor allem der jungen Schnittkäse in den Sorten Heublüte, Bockshornklee, Rosmarin-Thymian, Natur und Bärlauch hoch im Kurs. Aber auch Eier von freilaufenden Hühnern, Honig, Marmelade und Gewürze sind erhältlich. Zusätzlich gibt es eine Auswahl an regionalen Produkten im gut sortierten SB-Automaten mit Kartenzahlung.

Ziegenhof Schümer · Immenweg 11 · 30938 Burgwedel-Wettmar  
Tel. (0 51 39) 95 85 75 · [www.ziegenhof-schuemmer.de](http://www.ziegenhof-schuemmer.de)



*Der Hofladen des Biohofes Rotermund-Hemme besticht durch ein außergewöhnlich vielfältiges Sortiment.*

**KARTOFFELANBAU, HÜHNERHALTUNG  
UND FREUNDLICHE SCHWEINE**

## Rundum Bio auf dem Biohof Rotermund Hemme

*Auf Kartoffelanbau, Hühnerhaltung, Rinderhaltung, Schweinehaltung und Ackerbau setzt seit Jahrzehnten der Biohof Rotermund-Hemme, Neue Straße 21, in Brelingen, einer Ortschaft in der Gemeinde Wedemark. „Meine Schwiegermutter hat schon Kartoffeln und Gemüse auf der Diele verkauft“, schmunzelt Sylvia Rotermund-Hemme, „der Direktverkauf hat bei uns also Tradition“. Vertreten ist der Biohof unter anderem auf den Bauernmärkten dienstags auf dem Fiedelplatz in Döhren und samstags auf dem Mollkeplatz in der List.*

VON BIRGIT SCHRÖDER

Der Familienbetrieb mit Ackerbau, Grünland, Wald und Moor wird seit 35 Jahren

*Die Schweine auf dem Hof Rotermund-Hemme werden von den Kunden des Hofladens häufig mit Gemüseresten gefüttert.*



nach Bioland-Richtlinien bewirtschaftet. „Zu Beginn wurde mein Mann schon sehr skeptisch bäugt“, erinnert sich Sylvia Rotermund-Hemme an die Anfänge der Umstellung auf ökologischen Landbau. Die landwirtschaftlichen Schwerpunkte liegen heute auf dem Anbau der Kartoffelsorten Princess, Linda, Belana, Laura und Talent, verschiedener Tomatensorten und Hühnerhaltung. Die rund 3000 Hühner leben in drei mobilen Weideställen mit ausreichend Platz und Auslauf, können nach Herzenslust scharren und sandbaden. Das Futter für die Tiere, wie Getreide, Erbsen, Mais, Lein- und Sonnenblumenkuchen, wird auf den eigenen Feldern angebaut und wöchentlich frisch gemahlen.

Während sich Sylvia Rotermund-Hemme um den im Jahre 2006 eröffneten Hofladen kümmert, sind ihr Mann Hermann und ihr Sohn Tim mit Kartoffelanbau, dem Ackerbau, der Rinder-, Schweine- und Hühnerhaltung ausgelastet. Auch Tochter Marie und

Lebensgefährte Moritz Tepelmann engagieren sich auf dem Biohof. „Zum Glück hat jeder seinen Bereich, so klappt die Zusammenarbeit“, freut sich Sylvia Rotermund-Hemme über den Zusammenhalt im Familienbetrieb. Ihr Steckenpferd ist der Hofladen, der an Vielfalt kaum zu überbieten ist. Was der eigene Hof nicht erzeugt, wird von anderen Bioland-Betrieben dazu gekauft. Hierzu zählen unter anderem Erzeugnisse der Gärtnerei Rothenfeld Neuwarmbüchen, Käse von der Eilter Bauernkäserei, Brot- und Backwaren der Bäckerei Bundschuh, der Brotinsel und der Bohlsener Mühle. Aber auch Quitten- und Sauerkirschmus, Bioweine, unverpackte rote Linsen, Reis, Kürbiskerne, Cashewkerne und vieles anderes mehr sind im Angebot.

Der Hofladen hat dienstags von 8.30 bis 12.30 Uhr sowie von 15 bis 18 Uhr, freitags von 8.30 bis 18 Uhr und samstags von 8.30 bis 12.30 Uhr geöffnet. Eier und Kartoffeln sind in einem Selbstbedienungsbereich täglich von 7 bis 21 Uhr erhältlich.

*Die Hühner leben in mobilen Weideställen mit jeder Menge Platz und Auslauf. (Foto: Rotermund-Hemme)*



HOFLADEN BULLE BOCK EBER

## Pragmatismus überzeugt und Glück schwingt mit

*Für den Betrieb des Hofladens Bulle Bock Eber setzt der Chef Lutz Reßmeyer auf den Fleischverkauf. Delikatessen und Bewährtes stehen unfassbar vielfältig zur Auswahl, und alles ist gut portioniert. Es gibt Tiefgefrorenes und Dosenwurst, selbstverständlich auch Eier, Schinken und harte Mettwurst gekühlt. Alle Fleisch-Produkte im Hofladen stammen aus eigener Tierhaltung.*

VON GABRIELE GOSEWISCH

Wasserbüffel, Gelbvieh, Sattelschweine, Schafe, die altdeutsche Landgans, Enten und Hühner verschiedener Rassen, allesamt in überschaubarer Anzahl, haben Abwechslung im Stall und auf Wiesen. Bewegung im Lauf der Jahreszeiten, artgerechte Fütterung und Versorgung – es ist viel, was Lutz Reßmeyer täglich zu leisten hat. „Ich kann nicht anders“, sagt er mit einem Lachen. Vor zig Jahren hat Lutz Reßmeyer ein Faible für alte Nutztierassen entwickelt, der Betrieb ist passend aufgestellt. All das hat sich über Jahrzehnte gefügt.

Von Kindheit an lebt und arbeitet Lutz Reßmeyer in Kaltenweide. Mit dem Wandel vom echten Dorf in den 70er Jahren zur Entwicklung des Neubaugebiets Ende der 90er Jahre hat sich die Einwohnerzahl verzehnfacht. Früher gab es vom Dorfrand bis zum Moor am Horizont Ackerboden und Grünland, jetzt gibt es Reihenhäuser und Autos. Asphalt und Beton haben die Nahrungsgrundlage kilometerweit verdrängt. Flächen für seine Tiere zu finden, war für Lutz Reßmeyer nicht einfach. Die Stadtverwaltung hat in Sachen Unterstützung das gewinnbringende Neubaugebiet priorisiert. Lutz Reßmeyer kümmerte sich, konnte eine Hofstelle und Gepachtete zu den eigenen Flächen arrangieren. Ein Ergebnis, auf das er stolz ist, denn dafür musste ein wahrer Vorschriften- und Regularien-Wald der übergeordneten Regionsverwaltung durchkämmt werden. Dabei hat er sogar Unkonventionelles ausprobiert und beispielsweise die Wasserbüffel auf den Grünstreifen an Gewerbehallen grasen lassen. Die mobilen Zäune dafür passend machen, Tore und Wasserversorgung aufbauen, der Transport der Wasserbüffel – alles ist zeitaufwändig.

Tatsächlich ist dies für Lutz Reßmeyer noch „die kleinere Aufgabe“. Richtig spannend sei es, so erzählt er schnell nebenbei, jedem Tier das

individuell passende Futter mehrmals täglich zeitlich gut passend zu geben, denn „wer hungrig wird, wird unruhig, das will man nicht.“ Und lecker soll es auch noch sein, daher organisiert er beispielsweise sogar noch Besonderheiten wie Salat für die Enten. „Wenn es sie doch glücklich macht? Was soll ich machen?“, sagt Lutz Reßmeyer. „Rund um die Uhr“ arbeiten sei insbesondere jetzt im Frühjahr die Normalität, wenn Kälber, Ferkel, Lämmer und Küken das Licht der Welt erblicken. „Noch mehr Kümmern ist jetzt nötig, aber dann bleiben auch alle gesund“, so seine Erfahrung.

Der Hofladen ist im alten Dorf, an der Straße Am Weiherfeld 6, gut zu finden. Idyllisch sieht es aus, man erkennt die gewachsene Struktur. Die Straße hat ihre eigene kuriose Geschichte, die vor rund einhundert Jahren begann: Da das Halten von männlichen Zuchtieren für viele Bauern nicht wirtschaftlich war, wurden in Kaltenweide, wie allgemein in den Dörfern üblich, die für die Zucht tauglichen Bullen, Ziegenböcke und Eber auf wenigen Hofstellen vorgehalten – eine gesetzlich verordnete Verpflichtung, die sich in einer Tierhaltungsgemeinschaft dokumentierte. Die Auswahl der Zuchttiere wurde von einer gewählten Kommission vorgenommen. Die besagten Tiere waren in Kaltenweide nur an einer Straße zu finden, die deshalb im Volksmund Bulle-Bock-Eber-Weg genannt wurde. Später hieß die Straße als Verbindung zum Friedhof, am Feldrand entlang, Kapellenweg. Das Glockengeläut war bis in das alte Dorf zu hören. Heute heißt die Straße Am Weiherfeld, ein Neubaugebiet in typischer Optik schließt sich an. Der Hofladen an genau dieser Stelle, zwischen Alt und Neu, wirkt wie ein Leuchtturm für Achtsamkeit. Wie wollen wir leben? Die Frage drängt sich auf.

Wer den Hofladen betritt und das Glück hat, den Chef selbst anzutreffen, wird unmittelbar mit purem Pragmatismus, mit Herzlichkeit und mit Ehrlichkeit konfrontiert. Im Gespräch mit den Kunden wird gern und viel gelacht. Manchmal scheint eine Erleichterung mit-

zuschwingen, dass der Betrieb nun so gut läuft, denn es gab schwierige Zeiten. Um den Raum für den Hofladen zu schaffen, wurde ein Altbau renoviert und ausgebaut – natürlich in Eigenarbeit, was sich bei zeitweise schwieriger Materialbeschaffung hinzog. Nun ist längst alles gut, alles funktioniert, Kunden werden sehr gut informiert und beraten, sogar besondere Wünsche im Sortiment können erfüllt werden.

Die Internetseite hofladen-kaltenweide.com bietet ein Kontaktformular, ist auch für Bestellungen für Selbstabholer geeignet. Paketversand gibt es nicht. Auf Nachfrage bestätigt Lutz Reßmeyer, darüber schon einige Male nachgedacht zu haben. Bisher habe er diese Option mit Überzeugung verworfen, denn die Risiken des Qualitätsverlusts beim Transport empfindet er als einfach zu groß. Grundsätzlich fuße sein Hofladen-Konzept auf dem Persönlichen. Den Kunden im Gespräch noch etwas erklären zu können, sei ihm sehr wichtig. „So versteht man sich doch viel besser“, sagt Lutz Reßmeyer mit großer Freundlichkeit. Die Öffnungszeiten sind dienstags, donnerstags und freitags von 15 bis 18 Uhr und zusätzlich freitags von 9 bis 12 und sonnabends von 9 bis 13 Uhr.

Dennoch, wer zu den Öffnungszeiten des Hofladens an der Straße Am Weiherfeld nicht einkaufen kann, bekommt für den schnellen Bedarf rund um die Uhr Eier, Dosenwurst, Bratwurst oder auch Marmelade aus den Kühlschrank-Automaten. Standorte sind an der Aral-Tankstelle an der Wagenzeller Straße und vor dem Hofladen an der Straße Am Weiherfeld.

*Lesertipp bei  
Zeit online:  
Bulle Bock Eber  
gehört seit März  
2024 bundesweit  
zu den liebsten  
Hofläden*



*Lutz Reßmeyer in seinem Bulle Bock Eber Hofladen*





RUND UM DAS STEINHUDER MEER

## Obst und Gemüse frisch auf den Tisch

*Rund um das Steinhuder Meer laden eine Vielzahl von Hofläden und Erzeugern auf kulinarische Entdeckungsreisen ein. Aus der Region frisch auf den Tisch kommen Obst und Gemüse nach Saison – nachhaltig und aromatisch.*

VON ISABELLE HERBERG



Ein beliebtes Ausflugsziel zur gerade aktuellen Spargel-Saison ist die „Spargel & Kürbis Scheune“ in Hagenburg. Frisch vom Hof, weiß oder grün, werden die delikaten Stangen vom Feld in die Direktvermarktung gebracht, wo in der rustikal dekorierten Scheune auch professionelle Schälmaschinen warten, welche die Zubereitung des weißen Kultgemüses deutlich vereinfachen.



Wer gleich vor Ort genießen will, findet während der Spargelsaison im Hofcafé „Zum Bullenstall“ eine reiche Auswahl, die von Spargelsuppe und -salaten über Spargel im Schlafrock und Omelette bis zu den Klassikern reicht. Das Pfund Schaumburger Spargel gibt es zum Beispiel mit Schinken von den hofeigenen Strohschweinen oder Eiern aus dem Hühnermobil, das man vor Ort auch gleich besuchen kann. Neben saisonalen Spezialitäten stehen wechselnde Kuchen und Torten auf der Karte, frische Waffeln, Herzhaftes wie Flammkuchen oder Sülze, die ebenso wie die dazu gereichte Remoulade hausgemacht ist. Donnerstags ist Eintopftag, das wöchentlich wechselnde Gericht kann auf der Internetseite des Hofes eingesehen werden und wird auch „to go“ angeboten.



Besonders vielfältig präsentiert sich das Frühstücksangebot des Hofcafés, für das man jedoch unbedingt reservieren sollte, um noch einen Platz zu bekommen. Dafür bekommen die Gäste Traditionelles wie ein süßes Frühstück mit Honig und Marmelade oder herzhaftes Wurst- oder Käsefrühstück, aber auch besondere Genüsse: etwa das Wellness-Frühstück mit hausgemachtem Vollkornbrot und Ingwershot fürs Immunsystem, ein Kinderfrühstück für kleine Gäste sowie gleich zwei vegane Frühstücksvariationen, süß oder herzhaft, bei denen hervorragende Aufstriche wie Kürbis-Kokos-Schmalz oder Kürbsella-Schokoaufstrich aufs Dinkelbrötchen oder Dinkel-Quinoa-Croissant kommen. Ein frischer Obstsalat dazu, und der perfekte Start ins Wochenende ist gesichert.



Der Hofladen zeigt die breite Palette hofeigener Produkte. Das leckere Vollkornbrot gibt es im Weck-Glas zum Mitnehmen, ebenso wie diverse Fertiggerichte mit Spezialitäten wie Reh-Ragout. Noch eine Packung von den hofeigenen Eiernudeln mitgenommen, und (fast) fertig ist das schnelle Essen für zu Hause. Eine beeindruckende Vielfalt von Marmeladen, Gelees und Konfitüren bietet die beliebten Klassiker wie Waldfrucht, Sauerkirsche und Erdbeere, aber auch interessante Zusammenstellungen wie Apfel-Aronia mit Ingwer, Aprikose-Rosmarin oder Engelshaar aus dem Spaghetti-Kürbis. In Bügelflaschen gibt es Holunderblütensirup, Rumtopf und Rhabarberlikör, dazu jede Menge Eingelegtes oder Kürbissuppe aus der Dose – ja, auch frisch vom Hof.

Mit einer Auswahl von zugekauften Produkten aus der Region gestaltet sich der Hofladen als ein kleines Stöberparadies, bei dem sich, vielleicht ergänzt durch kleine Deko-Artikel, auch ganz leicht individuelle Geschenkkörbe zusammenstellen lassen. Richtig viel Leben kommt in der Kürbissaison auf, denn dann verwandelt sich die Scheune in eine so liebevoll dekorierte Cottagecore-Kulisse, dass schon so manche Instagram-Fotostrecke dort entstanden ist. Mit einer Auswahl der unterschiedlichsten Kürbisse vom Halloween-Riesen bis zum handlichen weißen „Baby Boo“ und saisonalen Delikatessen finden Kürbis-Fans dort alles, was das Herz begehrt. Und hinter dem Hofcafé finden Familien einen kleinen Spielplatz, bei dem in der Kürbissaison das Bauwagen-Café Snacks und Getränke reicht. Den Hühnern kann man von dort aus beim Scharren zusehen, die Gänse watscheln um ihren Teich herum, und Ziegen grasen friedlich vor sich hin: Land-Idylle wie aus dem Bilderbuch.

Der Hofladen und das Café sind mittwochs bis samstags von 9 bis 18 Uhr geöffnet, in der Spargelsaison auch sonntags von 9 bis 14 Uhr. Die Scheune öffnet nur saisonal und dann täglich von 9 bis 18 Uhr, in der Kürbissaison gelten die gleichen Zeiten für den Spielplatz und Erlebnisbauernhof, in der Nebensaison abweichend. Nähere Informationen stehen auf der Internetseite des Hofes.

*Spargel & Kürbis Scheune mit Café „Zum Bullenstall“  
Altenhäger Straße 93  
31558 Hagenburg,  
[www.kuerbisscheune.de](http://www.kuerbisscheune.de)*

Wer eine vielfältige Auswahl an regional erzeugtem Gemüse in Bio-Qualität sucht, bei der es das ganze Jahr hindurch Frisches zu entdecken gibt, kommt an der Gemüsediele in Blumenau nicht vorbei. Etwas versteckt gelegen, bietet der Hofladen nicht nur Gemüse aus eigenem Anbau, sondern auch ein komplettes Bioladen-Sortiment für den täglichen Bedarf.

Seit über 25 Jahren produziert der Betrieb in Wunstorf nach Bioland-Richtlinien – und die Kundschaft schätzt es sehr. Die frischen Produkte gibt es nach saisonaler Verfügbarkeit. Mit den ersten Sonnenstrahlen des Frühlings geht es los. Aktuell warten in den Gemüseboxen frischer Spinat, Rhabarber und eine herrliche Vielfalt unterschiedlicher Salate. Angebaut werden Eichblatt- und Bataviasalat, beide jeweils rot und grün, dazu Kopf- und Eisbergsalat, Endiviensalat, Radicchio, Feldsalat, Rucola und Postelein. Ergänzt wird das Angebot durch frische und wunderbar aromatische Kräuter.

Später kommen dann unter anderem Kohlrabi, Zuckermais, Tomaten, Zucchini, Gurken, Auberginen und Paprika hinzu. Im Herbst locken Kürbisse von Muskatkürbis bis Hokkaido, und es gibt eine Auswahl verschiedener Kohlsorten. Produziert wird für den Verkauf ab Hof und für den Großhandel – im Discounter sind die frischen Produkte nicht zu bekommen, sondern ausschließlich in Bioläden, und das deutschlandweit. Die stets aktuell gehaltene

Internetseite des Betriebes gibt Einblicke in die saisonalen Angebote, und Interessierte erfahren, was gegenwärtig auf dem Feld und im Folientunnel vor sich geht. Das Motto „Wissen, wo es herkommt“ wird hier gelebt.

Die Gemüsediele ist geöffnet von Montag bis Donnerstag, von 9 bis 13 Uhr und von 15 bis 18 Uhr, Freitag von 9 bis 18.30 Uhr und Samstag von 9 bis 14 Uhr.

*Hofladen Bioland-Gemüsediele  
Maschstraße 12  
31515 Wunstorf OT Blumenau  
[www.bioland-gemuesediele.de](http://www.bioland-gemuesediele.de)*

Beim Bickbeernhof in Brokeloh dreht sich alles um die Kulturheidelbeere, für die die Bodenbedingungen mit großem Humusanteil und niedrigem pH-Wert dort optimal sind. Es wird traditionell auf nachhaltige Bewirtschaftung gesetzt. Statt Pestizide einzusetzen, werden Nützlinge gefördert und Lebensräume geschaffen. Der Hof ist bereits seit 1989 Bio-zertifiziert, Mitgliedschaften bestehen bei den Anbauverbänden Bioland und Demeter. Auf 22,5 Hektar Anbaufläche wachsen die Heidelbeersträucher, an denen ab Mitte Juli dann auch selbst zum Körbchen gegriffen und gepflückt werden darf – ein Angebot, das viele Ausflügler aus der Region aufs Fahrrad lockt.

Und auch, wer noch Inspiration dafür sucht, welche Köstlichkeiten sich auf dem Gesammelten im Körbchen zaubern lassen, ist bereits an der richtigen Adresse. Was aus den kleinen und großen

Blauen alles entstehen kann, sieht man im hofeigenen Laden und dem Hofcafé. Der Laden bietet neben süßen und herzhaften Aufstrichen, Säften und Blaubeerlikör auch ungewöhnliche Hofprodukte wie etwa Blaubeerketchup und Blaubeersenf oder einen cremigmildenen Blaubeerblütenhonig. Dieser wird direkt in den Plantagen gesammelt, wo mit Blühstreifen, Benjeshecke aus heimischen Sträuchern und Gehölzhaufen ein Lebensraum für Bienen, Hummeln und andere nützliche Insekten geschaffen wurde.

In Flaschen bietet der Hof selbstgemachten Blaubeerbrand an sowie das Hofbier „Blauer Hopfen“. Oder lieber ein prickelnder Blaubeersecco, gesunder Blaubeersmoothie oder erfrischender Shake mit Blaubeeren und Joghurt? Gibt es alles im Hofcafé zu probieren. Die Atmosphäre ist entspannt und bei Familien ebenso beliebt wie bei Ausflugsgruppen. Der großzügige Außenbereich mit rustikalen Holztischen und Bänken bietet einen Blick über die Heidelbeerplantagen. Auf der Speisekarte stehen mit Hefeklößen oder Kartoffelpuffern mit Blaubeerkompott, Waffeln, Pfannkuchen und hausgebackenen Kuchen die Klassiker. Wer es herzhafter mag, findet etwa Wildbratwürste oder gebakenen Hirtenkäse mit Rosmarinbröseln, natürlich serviert mit würziger Blaubeersoße, sowie Riesenpommes mit Blaubeerketchup. Der frische Salat, der mit dem Blaubeerdressing und knackigen süßen Beeren zwischen leicht herben Salatvariationen spannende

Kombinationen liefert, ist ein Geschmackserlebnis. Als kühle Desserts locken Eisbecher oder die frischen Bio-Blaubeeren puristisch, zum Beispiel mit Sahne oder veganem Haferjoghurt. Der freundliche Service geht auch auf Sonderwünsche wie veränderte Portionsgrößen ein und informiert zu den veganen, laktose- und glutenfreien Variationen.

Geöffnet ist das Hofcafé ab dem 1. Mai an Wochenenden und Feiertagen jeweils von 10 bis 18 Uhr, ab dem 1. Juni ist dann täglich von 10 bis 18 Uhr geöffnet. Während der Selbstpflücke (ab Mitte Juli) kann auch bereits ab 9 Uhr gepflückt werden. Darüber hinaus werden auf dem Hof verschiedene Veranstaltungen angeboten. Für das Jahr 2024 geplant sind unter anderem ein Tangoabend (19.7.) und ein Märchenwaldtag (11.8.).

Ausflugstipp: Mit dem Fahrrad kann man beispielsweise vom Bahnhof Loccum starten und über eine rund 15 Kilometer lange Route durch das Rehburger Moor den Bickbeernhof ansteuern. Wanderfreudige finden in der Nähe zum Hof den Löns-Wanderweg, der über einen etwa 10 Kilometer langen Rundweg mit der Brokeloher Heide, Naturdenkmälern und historisch spannenden Orten wie der Alten Mühle und dem Rittergut Brokeloh viel Abwechslung bietet.

*Bickbeernhof, Brokeloher  
Hauptstraße 37  
31628 Landesbergen  
[www.bickbeernhof.de](http://www.bickbeernhof.de)*

*Rustikal: Im Café des Bickbeernhofs treffen  
Waffeln und Pfannkuchen auf Blaubeerkompott*



FOTO: BURST / PEXELS



FOTO: ISABELLE HERBERG

# agorino

*Entspannen Geniessen Leben*



*Mediterrane Köstlichkeiten  
mit italienischen Wurzeln  
mitten in Kleefeld*

Küche täglich  
1200 - 1430 Uhr  
1730 - 2200 Uhr  
[www.agorino.de](http://www.agorino.de)

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



Gastgeber im Milazzo: Küchenchef Pasquale mit Frau Mariella (r.) und Schwägerin Cosima (l.)

MILAZZO

## Italienischer Genuss ohne Schnörkel

*Direkt gegenüber der Kleefelder Eilenriede liegt das Milazzo eher abgelegen.*

*Der Italiener, der vor knapp 25 Jahren eröffnet wurde, scheint aber auch ohne die klassische Laufkundschaft zu funktionieren, was am guten Essen und den recht günstigen Preisen liegen mag.*

VON CHRISTIAN BOLTE

Der Frühling hat an diesem Tag noch nicht wirklich begonnen. Es ist nasskalt, und die einzige Möglichkeit, etwas Sonne in diesen trüben Tag zu bringen, besteht darin, die Sonne mit der Nahrung aufzunehmen. Dafür bietet sich die italienische Küche an, und wir haben die Gelegenheit, endlich einmal das Milazzo zu besuchen, an dem wir bisher immer nur auf dem Weg zwischen Zooviertel und Kleefeld mit dem Fahrrad vorbeigefahren sind.

Wir besuchen das Restaurant gegen 12 Uhr mittags und haben so noch den Luxus, uns einen Tisch aussuchen zu können. Eine halbe Stunde später wäre das nicht mehr so einfach gewesen, denn das Milazzo füllt sich sehr schnell. Gesprächsfetzen von den Nachbarn lassen vermuten, dass der günstige Mittagstisch des Restaurants von der in der Umgebung arbeitenden Bevölkerung gerne in Anspruch genommen wird.

Wir bestellen jedoch à la carte und beginnen mit einem gemischten Antipasti-Teller und Bruschetta. Der Antipasti-Teller hat alles, was das Herz begehrt: Leicht säuerliche Artischocken, gegrilltes Gemüse, Champignons, besonders leckere in Balsamico eingelegte Zwiebeln und andere leckere Kleinigkeiten. Eines der drei Bruschette ist mit Käse überbacken, die beiden anderen knusprigen Brote sind klassisch mit einer Mischung aus Tomaten, Kräutern und Knoblauch belegt. Vorsicht ist geboten, wenn man nach dem Essen im Milazzo noch wichtige Termine hat, denn am Knoblauch wurde nicht gespart – lecker!

Auch bei den Hauptgerichten machen wir keine Experimente und setzen auf Klassiker: Spaghetti Carbonara und Saltimbocca alla Romana kommen in wirklich sehr üppigen Portionen auf den Tisch. Die Spaghetti in ihrer Sauce schmecken mild, der Speck setzt die nötigen herzhaften Akzente. Wer es etwas schärfer mag, würde wohl mit der Pfeffermühle nachwürzen. Die drei zu Saltimbocca verarbeiteten Kalbsschnitzel sind butterzart und ruhen in einer Sauce, deren Geschmacks-komponenten aus Bratenfond und Weißwein sehr gut herauszuschmecken sind und sich auf der Zunge wunderbar ergänzen. Die dazu gereichten Beilagen (knusprige Kartoffel-scheiben, Bohnen, Paprika und Tomate) fügen sich gut in diese Konstellation ein. Beim Verzehr dieses Gerichts wird deutlich, warum Kalbsschnitzel in dieser Zubereitungsform angeblich von selbst in den Mund springen:



Die Kombination aus Sauce, Fleisch und Schinken bekommt durch das eingewickelte Salbeiblatt noch einen letzten intensiven Kick, und so wird das Saltimbocca tatsächlich so verzehrt, als würde es dem Esser von selbst in den Mund springen.

Kein Besuch beim Italiener ohne Dolci. Neben einem Tiramisu bestellen wir eine Cassata, das eiskalte Aushängeschild im Dessert-Repertoire Siziliens, wo übrigens auch die Stadt Milazzo liegt. Wegen der kandierten Früchte ist eine Cassata nicht jedermanns Sache, aber wer es liebt, wenn das Eis schmilzt und sich sein Geschmack mit den intensiven Fruchtaromen verbindet, der wird hier glücklich. Die Creme des Tiramisus ist sensationell leicht und das Amaretto-Aroma wirklich nur ein unterstützender Geschmack. So muss ein frisches Tiramisu schmecken. Satt und zufrieden steigen wir auf unsere Räder und beschließen, mit dem nächsten Besuch im Milazzo nicht so lange zu warten.

Milazzo, Kleestr. 6, 30625 Kleefeld,  
Tel. (05 11) 55 66 01, [www.restaurant-milazzo.de](http://www.restaurant-milazzo.de)

### AUS DER KARTE

Antipasti Milazzo (12),  
Duett di bruschetta fantasia (6),  
Spaghetti alla carbonara (10),  
Saltimbocca alla romana (18,50),  
Tiramisu (7), Cassata siciliana (7),  
Bitter Lemon 0,25 l (2,50),  
Bier vom Fass 0,5 l (4,50)



Experte für italienische Lebensart: Roy Stache

ROY'S RESTAURANT

## Italienische Lebensart in der Oststadt

*Das Lokal am Volgersweg liegt ein wenig versteckt und punktet mit leckerer italienischer Küche, gemütlicher Atmosphäre und charmantem Service.*

VON CLEMENS NIEHAUS

Wir betreten das Roy's an einem Samstag, kurz vor 19 Uhr. Reserviert hatten wir ab 19 Uhr, aber da es an diesem Tag um diese Uhrzeit noch ziemlich leer ist, müssen wir nicht auf unseren Tisch warten. Wirt und Gastgeber Roy Stache nimmt uns herzlich in Empfang und begleitet uns zu unserem Platz. Er und seine Frau kümmern sich im Laufe des Abends aufmerksam und unaufdringlich um uns und die anderen Gäste.

Wir gönnen uns als Aperitif ein fruchtiges Honig-Birnen-Schnäpsle von Prinz, bevor wir uns den Speisekarten widmen. Neben der regulären Karte gibt es an diesem Abend eine Tageskarte mit zusätzlichen Speisen, darunter ein Gericht mit Lachs und ein Thunfisch-Tartar mit Mango. Meine Begleitung wählt als Vorspeise das Thunfisch-Tartar, meine Wahl fällt auf den Oktopus mit Tomate, Zwiebel und Paprika. Beides überzeugt vom ersten Bissen. Dazu gibt es frisches Brot und ein

Schälchen mit Aioli. „Entweder beide oder keiner“, rät Roy mit Blick auf die Knoblauchcreme. Keine Frage – beide natürlich.

Das Tartar ist in Verbindung mit den Mangostückchen eine fruchtig-frische Geschmacksexplosion, die zarten Oktopusscheiben auf Rucola stehen dem in nichts nach. Einfach lecker, so unser erstes Fazit. Als Hauptgerichte wählen wir Saltimbocca alla Romana und Kalbsleber mit Salbei und Butter. Die Leber, in dünne Scheiben geschnitten, ist zart und zergeht auf der Zunge. Der Salbei gibt dem Ganzen eine mediterrane Note, die ich so noch nicht gegessen habe, die mich aber von Beginn an begeistert. So bleibt natürlich weder von der Leber, noch von den Kartoffeln und dem Gemüse etwas auf dem Teller zurück. Das Saltimbocca überzeugt nicht hundertprozentig, sind doch einige Scheiben nicht so zart wie erwartet. Doch geschmacklich gibt es nichts auszusetzen. Auch hier kann der Gastgeber nur einen leeren Teller abräumen. „10 Punkte für die Leber und 9 Punkte für das Saltimbocca“, würde wohl Joachim Llambi, Chefjuror bei Let's Dance, für die beiden Gerichte geben.

Punkten auf ganzer Linie können auch die beiden Weine vom Weingut Zeni1870. Der Lugana DOC, Vigne Alte vom südlichen Ufer des Gardasees überzeugt mit einer fruchtigen Pfirsichnote, der Bardolino Chiaretto Classico passt mit seiner fruchtigen Note hervorragend zum Thunfisch-Tartar mit der Mango. Wenn ich mir etwas wünschen dürfte: Ein italieni-



sches Bier, wie beispielsweise das Birra Messina, gerne auch das mit der Prise Meeressalz, wären eine echte Alternative zum KöPi. Zum Abschluss gibt es anstatt eines Desserts einen Alter Bodenseepfel-Schnaps von Prinz, der zwar lecker ist, aber dem Honig-Birnen-Schnäpsle nicht das Wasser reichen kann, und einen Espresso Martini.

Fazit: Wer einen gemütlichen Abend in angenehmer und ruhiger Atmosphäre mit erstklassigem Wein, leckeren Gerichten und herzlichem Service verbringen möchte, ist im Roy's an der richtigen Adresse. Wichtig: Im Roy's gibt es eine No Show-Gebühr in Höhe von 30 Euro pro Person für zwar reservierte, aber nicht belegte Plätze. Deshalb unbedingt die Anzahl der Gäste aktualisieren, falls jemand vorher absagt.

Roy's Restaurant, Volgersweg 50, 30175 Hannover, Tel. (05 11) 89 76 76 71, [www.roys-hannover.de](http://www.roys-hannover.de)

### AUS DER KARTE

Thunfisch-Tartar mit Mango (19,80),  
 Oktopus (21,80),  
 Kalbsleber mit Salbei und Butter (28,40),  
 Saltimbocca alla Romana (32,80),  
 Bardolino Chiaretto Classico, 0,2 l (8,80),  
 Lugana DOC, Vigne Alte, 0,2 l (11,80),  
 KöPi, 0,4 l (5,80),  
 Prinz, Honig-Birnen Schnäpsle 2cl (3,80),  
 Prinz, Alter Bodenseepfel 2cl (4,80),  
 Espresso Martini (12,80)



*Leckerbissen mit und ohne Fleisch: In Beans Restaurant kommt jeder Gast auf seine Kosten*

BEANS RESTAURANT

## Spannende vegetarische und vegane Gerichte

*Viele fleischlose Gerichte, mutige Kreationen, aber auch Klassiker wie Schweineschnitzel und Burger mit Beef-Patty: Das Restaurant Beans in Bennemühlen bietet für jeden Geschmack etwas und verarbeitet dabei ganz überwiegend Bio-Zutaten.*

VON FRANKA HAAK

Als ich eines Abends müde und hungrig am Kröpcke umsteige, fällt mein Blick auf ein Plakat, das mir als Beinahe-Vegetarierin mit kleiner Schwäche für ein gutes Rumpsteak das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt. Erst bei näherem Hinsehen wird mir klar, dass ich kein saftiges Rindfleisch vor mir sehe, sondern herzhaft marinierte Wassermelone. Meine Neugier ist geweckt. Und zum Glück ist das Restaurant Beans in Bennemühlen mit der S-Bahn und anschließend knapp 15 Minuten Fußweg gut erreichbar.

Ein paar Wochen später sitze ich also zusammen mit einer Freundin an einem der ersten warmen Frühlingstage in dem gemütlichen Biergarten neben dem historischen Fachwerkhäus – voller Vorfreude, uns durch die recht außergewöhnliche Speisekarte zu probieren.

Da passt es gut, dass wir gleich mit dem „Experimentierkasten“ starten: Auf einem zünftigen Holzbrett werden uns kleine Schälchen mit ganz unterschiedlichen Vorspeisen gebracht, dazu knusprig geröstetes Weiß- und Vollkornbrot.

Am meisten begeistern uns die Gartenwings, die wir anfangs noch skeptisch betrachtet haben: ein dicker Klops Blumenkohl in Tempura frittiert und mit reichlich Barbecue-Sauce übergossen. Doch das Gemüse zergeht auf der Zunge und verbindet sich wunderbar mit dem hauchdünnen Teigmantel und der fein-rauchigen Würze. Und auch der Inhalt der anderen Schälchen lässt uns dahinschmelzen: Jackfruit-Tatar auf Guacamole, Rote-Bete-Carpaccio, Algensalat mit Rohkakao-Splittern und ein köstlicher Hirtensalat mit Oliven, Ziegenkäse und viel Orange. „Wenn uns keine Hauptspeise zusagt, können wir einfach noch ein

paar Vorspeisenplatten bestellen“, schlägt meine Begleiterin mit zufriedem Seufzen vor.

Doch daraus wird nichts, denn auch bei den Hauptspeisen klingt die eine verführerischer als die andere. Ich kürze meinen Entscheidungsprozess dadurch ab, dass ich einfach das Gericht bestelle, das mich hierhergebracht hat: das gegrillte Wassermelonen-Steak mit herzhafter Marinade, Minze, zerbröseltem Feta und Fleur de Sel auf Kürbis-Kartoffel-Stampf. Eine spannende kulinarische Erfahrung! Lediglich die Melonen-Kerne stören mich ein bisschen beim Kauen. Meine Begleiterin ist von ihrem Sesam-Tofu-Steak auf Kichererbsen-Spinat-Curry und Tomaten-Kokos-Sauce ebenfalls sehr angetan.

Zum Ausklang gönnen wir uns einen Brownie, der mit reichlich frischem Obst und Mango-Sorbet serviert wird, sowie die „Eisheiligen Siebenschläfer“ von der Saisonkarte: Dabei wird flambierte Ananas in einer gusseisernen Pfanne serviert und dazu gibt es ein Erdbeer-Chili-Parfait. Wir kommen sicherlich wieder, um herauszufinden, was die Karte noch zu bieten hat!

Restaurant Beans, Kaffeedamm 2, 30900 Wedemark, Tel. (0 51 30) 974 52 10, [www.deinbeans.de](http://www.deinbeans.de)

### AUS DER KARTE

Experimentierkasten (12,30),  
Wassermelonen-Steak „Atun de Sandia“ (14,20),  
Sesam-Tofu-Steak „Eine Frage des Humors“ (18,80),  
Brownie Deluxe (6,90),  
Flambierte Ananas „Eisheilige Siebenschläfer“ (8,90),  
große Apfelschorle (4,20),  
Espresso (2,40)





Essen als Familienerlebnis: Die Ente von Peking bietet klassische chinesische Küche

ENTE VON PEKING

## Original Peking Ente nach Familienrezept

*Die Ente von Peking in der Brühlstraße gibt es bereits mehrere Jahrzehnte. Es war also überfällig, dem Restaurant einen Besuch abzustatten. Die Frage nach dem Speiseplan des Abends stand dabei vorher schon fest. Genau hier war wohl einer der ersten Orte in Hannover, an dem man eine originale Peking Ente nach Familienrezept bestellen konnte. Also hatten wir bereits das 5-Gänge-Menü geordert und waren ziemlich gespannt auf das Kommende.*

VON GEORG SCHRÖDER

Der Empfang im Restaurant ist herzlich und schon kurz nach unserem Eintreffen findet eine Portion Krupuk (Krabbenchips) unaufgefordert den Weg an unseren Tisch. Ein Gruß aus der Küche. Wenn schon chinesisch, dann auch entsprechendes Bier zum Essen. Wir ordern zwei Flaschen Tsingtao Bier und dann geht es auch schon los mit Gang eins: drei Teigtaschen mit verschiedenen Füllungen, eine Mini-Frühlingsrolle und dazu frische Beilagen wie Sojasprossensalat. Ein guter Start. Alles frisch und lecker.

Es folgt der Hauptgang. Die Peking-Ente ist in handliche Teile tranchiert worden. Die

knusprige Haut sitzt locker auf dem Fleisch. Dazu serviert uns der Chef hauchdünne Weizenmehl-Crêpes im hölzernen Dämpfaufsatz. Auf einem Extrateller liegen fein geschnittene Lauchstreifen und pikant eingelegte Gurkenstückchen. Dazu kommt eine spezielle, leicht süßlich nach Pflaume schmeckende Sojasauce. Und nun? Ah, es folgt die fachkundige Einweisung durch den Chef: Ein Pfannkuchlein nehmen, innen Sauce verteilen und nach Belieben mit Haut, Fleisch und den anderen Zutaten auf dem Tisch füllen, zusammenrollen und genießen.



Das klappt erstaunlich gut, auch bei uns Laien, da die Kuchlein recht klebrig sind. Dass man hier selbst Hand anlegen muss und auch die Füllung auf verschiedene Art zusammensetzen kann, hat schon einen gewissen Reiz, geschmacklich überzeugt uns die Peking-Ente auch.

Als nächstes steht eine Suppe als Zwischengang auf dem Plan. Wir können wählen: delikate Entenbrühe oder pikante Peking-Suppe. Beides lecker. Der nächste Gang ist ein kleines Reisgericht nach Art des Hauses. Reis, Pak Choi, Mu-Err Pilze, Cashews, weiteres Gemüse und eine pikante Sauce. Puh. Alles gut so weit, aber man sollte auch ordentlich Appetit mitbringen, wenn man dieses Menü bestellt. Um den Magen auf das Dessert vorzubereiten, bestellen wir einen chinesischen Rosenblütenlikör. Dieser schmeckt sehr intensiv. Ungewöhnlich, aber gut. Auch beim Dessert können wir wählen und entscheiden uns beide für die gebackene Banane.

Jetzt sind bereits zwei Stunden vergangen, seit wir die Ente von Peking betreten, aber es waren ja auch fünf Gänge, die wir erstaunlicherweise komplett aufgegessen haben. Das Einzige, was jetzt noch geht, ist ein doppelter Espresso. Fazit: Alles frisch und selbstgemacht. Ein kleines Event beim Hauptgang und ein sehr zuvorkommender und freundlicher Service. Wir kommen wieder!

Ente von Peking, Brühlstr. 17, 30169 Hannover, Tel.: (05 11) 140 11, [www.entevonpeking.de](http://www.entevonpeking.de)

### AUS DER KARTE

Original Peking-Ente-Menü mit 5 Gängen (49),  
Tsingtao Bier 0,33 l (4),  
Alster 0,4 l (4),  
Doppelter Espresso (4,20),  
Mei-Kwei-lu Rosenlikör (4)



Auswahl, soweit das Auge reicht: Das Aroma Gourmet bietet für jeden Geschmack etwas

AROMA GOURMET

## Eine kulinarische Weltreise mit vielen Eindrücken

*Der Zusatz „cuisine d'international“ hält das, was er verspricht. Denn die kulinarische Auswahl ist bei „Aroma Gourmet“ wirklich sehr groß, für jeden Gaumen ist etwas dabei. Und auch die Vegetarier kommen voll auf ihre Kosten.*

VON OLIVER KREBS

Wer den großen Saal im Asia Gourmet betritt, wird von den Eindrücken fast erschlagen. Kulinarische Vielfalt, soweit das Auge reicht. Der Schwerpunkt bei der unfassbar großen Auswahl liegt sicher beim Asiatischen, aber beispielsweise auch auf leckeren Spare-Ribs, Chicken-Cheese-Balls oder leckeren Champignons in Sahnesauce.

Wer lieber selbst kreativ sein möchte, braucht sich nicht am reichhaltigen Buffet zu bedienen, sondern kann sich selbst einen Teller mit vielen Köstlichkeiten wie Huhn, Lamm, Garnelen und auch Gemüse zusammenstellen. Schön angebraten ist das einfach ein Gedicht für die Geschmacksnerven. Sie werden ohnehin sehr angesprochen bei der großen Bandbreite. Egal, ob scharf oder süß-sauer – alles schmeckt lecker und sehr individuell. Fusionsküche at it's best, denn die unterschiedlichen

Esskulturen und Kochkünste werden hier ausgezeichnet kombiniert, die klassischen Regional- und Nationalküchen gelangen miteinander vermischt. Davon kann sich auch jeder direkt überzeugen, denn dem internationalen Team kann man beim Kochen zusehen.

Eine Besonderheit sind sicherlich die zahlreichen Sushi-Varianten – die japanischen Reisgerichte zergehen nicht nur im Mund, sondern sind auch optisch ansprechend hergerichtet. Wer es lieber gegrillt liebt, kann sich bei Aroma Gourmet auf seiner kulinarischen Weltreise auf das Stichwort Asado freuen. Verschiedene Fleischsorten, zart und wie alle anderen Speisen auch auf den Punkt zubereitet, entführen den Gast in die regionale Küche des südlichen Südamerikas. Antipasti wie Carpaccio oder eine Miso-Suppe regen vorweg den Appetit an, und auch bei den Desserts haben die Gäste die Qual der Wahl: Eis, Kuchen, ein Fruchtmix, Schoko- oder Vanille-Mousse gefällig? Oder vielleicht Flan – ein süßer Nachtisch, der in Portugal, Spanien und Lateinamerika weit verbreitet ist? Und wer Lust hat, kann den Abend mit einem schönen Absacker an der hauseigenen Bar ausklingen lassen.



Fazit: Wer sich auf etwa 1.000 Quadratmetern auf eine kulinarische Weltreise begeben möchte, ist im ehemaligen Forum neben dem Cinemotion genau richtig aufgehoben. Für Familienfeiern, Hochzeiten und ähnliche Events oder einfach Besuche mit Freunden und Bekannten ist dieses All-you-can-eat-Angebot ideal, jeder findet etwas. An den Feiertagen gibt es oft besondere Angebote. Die Atmosphäre im großen Speisesaal, der einer Bahnhofshalle der 50er-Jahre gleicht, ist allerdings nicht geeignet für einen lauschigen Abend in trauter Zweisamkeit. Der große Raum stellt aber mit seinen hohen Decken und Ausstattung ein besonderes Ambiente dar, verströmt Eleganz und Ruhe. Hektik kommt trotz der Geräuschkulisse nie auf, der Service ist zuvorkommend, das Personal freundlich. Wer Privatsphäre genießen möchte, kann sich allerdings in eines der Séparées zurückziehen.

Übrigens: Wem „All you can eat“ zu viel ist, der kann auch gern auf die übersichtliche, aber dennoch ansprechende Speisekarte zurückgreifen. Reservierungen sind sicherlich trotz des großen Saals angebracht – sowohl abends, als auch beim Mittagstisch.

Aroma Gourmet, Schützenstraße 10,  
30853 Langenhagen, Tel. (05 11) 21 92 40 50,  
[www.aroma-gourmet.de](http://www.aroma-gourmet.de)

### AUS DER KARTE

2 x Abend-Buffet (57,80),  
Mezzo-Mix 0,33 l (3,80),  
Kiba 0,4 l (4,50),  
Weizen alkoholfrei 0,5 l (5,70),  
Weizen 0,5 l (5,70)



Die Fiedel punktet mit Gemütlichkeit und fairen Preisen

FIEDEL

## Eine Empfehlung ohne „Vorbehalt“

*Sie werden immer weniger: Stadtteilkneipen, die gekonnt Kulinarik mit Gemütlichkeit kombinieren und so im Quartier den Austausch und das Zusammenleben fördern. Die List ohne die Fiedel? Undenkbar!*

VON JENS BIELKE

**A**m 5. April hatte ich einen Grund zum Feiern: erfolgreiche Schlüsselübergabe in unseren alten Verlagsräumen in der Langen Laube an die Vermieterin. Dieser Anlass musste belohnt werden, und da wir Freitag hatten, kehrte ich

dass hier von Montag bis Samstag ausschließlich vegetarisch oder vegan gekocht wird, zu den Spaghetti gibt es auch gerne eine Bolognese-Sauce und die Tortellini haben eine Schinkenfüllung. Der freitägliche Steak-Tag ist aber nochmal eine ganz andere Hausnummer. Von der Wandkarte grüßen nämlich heute unter anderem Hähnchenbrust, Entrecote, Rumpsteak und Rinderfilet. Ich entscheide mich für das Lammfilet - 180 Gramm, mit Kräuterkruste. Die Beilagen sind fleischunabhängig an diesem Tag identisch, was es der Küche garantiert einfacher macht: Rosmarinkartoffeln, überbackener Fenchel und Sauce Béarnaise.

Da ich bereits kurz nach Kneipenöffnung um 18 Uhr auf der Matte stand, habe ich auch ohne vorherige Reservierung noch einen Tisch im hinteren Gasträum bekommen. Eine Stunde später ist daran nicht mehr zu denken, alle Plätze sind belegt.

Die Kreidetafel am Durchgang verrät mir: Heute kochen Bianca und Thorsten (der Wirt höchstpersönlich!), am Tresen zapft Adrian, an den Tischen bedient Dominik. Ich mag solche Hinweise sehr, da fühlt man sich gleich heimelig. Geduzt wird hier

sowieso jeder. Nach dem ersten Aperitif-Bier kommt dann auch schon mein Gericht. Das Fleisch ist sehr zart und gut durchgebrachten, so wie bestellt. Der überbackene Fenchel hat Biss, die Rosmarinkartoffeln schmiegen sich an die cremige Sauce Béarnaise. Lammfilet in dieser Qualität in einer Eckkneipe: Wer hätte das gedacht?

Besonders loben muss man neben der Küchenkunst das Serviceteam. Seit Jahresbeginn spiele ich mit vier Gleichgesinnten Doppelkopf in der Fiedel. Einmal im Monat finden wir einen Termin an einem Doko-Donnerstag. Und wir sind nicht die Einzigen: Im gesamten Gasträum wird dann leidenschaftlich gezockt. Wortfetzen wie „Vorbehalt!“, „Hochzeit, erster Fehl in fremder Hand“ oder „Schweine contra“ schwirren dann durch den Raum. Und ebenso die fleißigen Mitarbeiter, die stets freundlich und unaufdringlich für Nachschub an Speis und Trank sorgen. Und das ist wahrscheinlich die wahre Kunst in der Fiedel: Hart arbeiten, es aber leicht aussehen lassen. Daher mein Fazit: Daumen hoch, eine Empfehlung ohne Vorbehalt! Tipp für die warmen Tage: der lauschige Biergarten gleich am Lokal.

Fiedel, Jakobstr. 51, 30163 Hannover,  
Tel.: (05 11) 66 66 77, [www.fiedel-hannover.de](http://www.fiedel-hannover.de)

### AUS DER KARTE

Lammfilet (180 g) mit Kräuterkruste, Rosmarinkartoffeln, Fenchel überbacken und Sauce Béarnaise (28,50), Gilde Ratskeller 0,4 l (4,20)



spontan auf meinem Nachhauseweg in der Fiedel ein. Denn ich wusste: Freitag ist hier Steak-Tag! Nun ist es nicht so,



**AL-DAR**

1001 GENUSS

LASSEN SIE IHRE  
SINNE VERZAUBERN



**AL-DAR HANNOVER**

am Bahnhof  
Königstraße 3  
30175 Hannover  
Tel. 0511 – 898 499 4  
hannover@aldar.de  
Mo - Fr ab 17 Uhr  
Sa & So ab 12 Uhr

**AL-DAR BREMEN**

im Schuppen Eins  
Konsul-Smidt-Straße 26  
28217 Bremen / Überseestadt  
Tel. 0421 – 69 68 63 00  
bremen@aldar.de  
Mo-Fr 17 – 22 Uhr  
Sa & So 12 – 22 Uhr

**AL-DAR GIFHORN**

Braunschweiger Straße 117  
38518 Gifhorn  
Tel. 05371 – 58 94 00  
gifhorn@aldar.de  
Di - So 12:00 – 14:30 Uhr  
und 18:00 – 23:00 Uhr



VON RAMIN FARIDI

Das Bukowski's in der Königstraße gilt als eines von Hannovers Aushängeschildern für anspruchsvolle Drinks. Gründer und Inhaber der Bar mit dem markanten Namen ist der hannoversche Barman, Gastronom und bekennende Negroni-Fan Marcus Rajab.

Durch das Elternhaus früh gastronomisch geprägt, begann er dennoch zunächst eine Tischlerlehre. Nach einem Jahr merkte er, dass dies nicht sein Weg war: „Ich habe die Lehre an den Nagel gehängt, als ich 2010 in Linden ein Objekt gefunden und mich mit meinem ersten Laden, dem Vogelfrei, selbständig gemacht habe. Schon vorher hatte ich immer in der Gastronomie gearbeitet. Durch meinen Vater, der mehrere Restaurants in Hannover geführt hatte, bin ich sozusagen in der Gastronomie aufgewachsen“.

Das Vogelfrei nennt er rückblickend „einen Nachbarschaftsladen, mit vielen Stammgästen im dicht bevölkerten Linden“. Ein Schwerpunkt war – neben einer kompletten Speisekarte – das Cocktail-Angebot, „wenn auch noch nicht so weit ausgebaut wie hier im Bukowski's“.

Nach fünf erfolgreichen Jahren wünschte er sich eine Veränderung. „Ich entwickelte immer mehr Freude daran, Drinks zuzubereiten, neue Dinge auszuprobieren und zu experimentieren. So kam der Wunsch auf, mehr Möglichkeiten zu haben, um neue Drinks zu entwickeln, ohne dass sich Küche und Bar die Bühne teilen müssen“.

Als sich 2016 die Chance zur Neueröffnung in der Königstraße bot, ergriff er die Chance. „Mit dem riesigen Spirituosen-Sortiment habe ich hier einfach eine viel größere Palette, mit der ich spielen kann.“ Das wird vor allem bei den Signature Drinks deutlich, den Eigenkreationen von Marcus und anderen Barkeepern im Bukowski's. „Diese Drinks, die es nur bei uns gibt, sehe ich als unsere große Stärke – aber natürlich bereiten wir auch sämtliche bekannten Drinks zu, von klassisch bis modern, sofern sie realisierbar sind.“

Eine gute Bar zeichnet sich laut Marcus vor allem dadurch aus, dass sich Gäste und Mitarbeiter gleichermaßen wohl fühlen – angefangen bei ihm selbst: „Nur wenn ich gerne zur Arbeit komme, kann ich ein guter Gastgeber sein. Aber auch die technischen Voraussetzungen müssen stimmen, angefangen bei der Kühlung und Eisproduktion bis hin zu gut strukturierten Arbeitsabläufen.“

Untrennbar mit der Barkultur verbunden sind auch die interessanten Begegnungen im Laufe eines Abends: „Ich glaube, dass wir hier einen Ort geschaffen haben, an dem sich jeder willkommen fühlt, an dem es nicht darauf ankommt, wie du aussiehst, woher du kommst oder wieviel Geld du in der Tasche hast. Hier können Menschen unterschiedlichster Art und Herkunft zusammen ihre Drinks genießen und eine gute Zeit haben, und das in einem sehr entspannten Umfeld, das aber dennoch Wert auf guten Service und eine hohe Qualität der Drinks legt.“

IM PORTRAIT: MARCUS RAJAB

„Gäste und Mitarbeiter sollten sich in einer Bar wohlfühlen“

FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

BIERGÄRTEN-SPEZIAL

# Hier schmeckt der Sommer

*Kulinarischer Genuss unter freiem Himmel, was gibt es Schöneres? Sommerzeit ist auch in Hannover Biergartenzeit. Die Auswahl in der City und den Stadtteilen ist groß. Vom klassischen Biergarten mit mehreren hundert Plätzen über individuell gestaltete Perlen und Hinterhof-Idyllen bis zum Open-Air-Lokal mit Strandanschluss ist alles dabei. Wir bieten mit unserem Biergärten-Spezial Tipps für Ihren sommerlichen Ausflug. Aus Platzgründen lassen wir die vielen Hotspots in der Region unberücksichtigt. Unbestritten lässt es sich aber auch dort vorzüglich einkehren. Jetzt aber „Ab nach draußen“!*

VON JENS BIELKE / FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



*Ein Klassiker: der Biergarten Lister Turm*

## Alexander

Wer es ruhig und abgeschieden mag, der ist im „Alex“-Biergarten genau richtig. Obwohl city-nah am Schauspielhaus gelegen, ist er durch seine Hinterhoflage gut abgeschirmt vom Großstadttrubel. Typische Gerichte: Holzfäller-Steak, Baguette, Sellerie-Schnitzel.

Prinzenstr. 10, 30159 H  
Tel. 32 58 26  
www.alexander-hannover.de  
Mo. 16-24, Di.-Do. 16-1  
Fr. 16-3, Sa. 17-3 Uhr

## Alter Bahnhof Anderten

Individueller geht es kaum! Wirt Rolf Rehkopf dekoriert seinen lauschigen Biergarten mit den vielen versteckten Sitzecken jeden Sommer neu, mit viel Liebe zum Detail. Typische Gerichte: Forelle, Pfifferlinge, Schnitzel, Flammkuchen.

An der Bahn 2  
30559 H  
Tel. 59 17 10  
www.alter-bahnhof-anderten.de  
täglich ab 11.30 Uhr

## Anderter Biergarten und Gaststätte

Mitten im Grünen am Mittel-landkanal bietet dieser Biergarten die perfekte Gelegenheit, um dem Alltag zu entfliehen und in entspannter Atmosphäre ein kühles Getränk zu genießen. Typische Gerichte: Flammkuchen, Burger, Spare Ribs.

Sportplatz Am Kanal 10, 30559 H  
Tel. 0177-7199101  
www.anderter-biergarten.de  
Di.-Fr 16-22, Sa. 14-22, So. 11-20 Uhr

## Biergarten Dornröschen

Hannovers ältester Biergarten (seit 1875!) bietet entspannte Plätze mit Blick auf die Leine. Bürgerliche und moderne Küche begleiten das frisch gezapfte Bier. Typische Gerichte: Chili con carne, Pasta, Antipasti, vegetarisch/vegan. Am Wochenende Grillstation mit Pommes und Bratwurst.

In den Kämpen 54, 30167 H  
Tel. 97 91 02 82  
www.dornroeschen.cafe  
Sa. ab 14 Uhr, So. ab 12 Uhr (unter der Woche nur für Gruppen nach Anmeldung)



Alter Bahnhof Anderten

### Biergarten Gretchen

Das Gretchen bietet industrielles Flair auf dem Gelände der alten Bettfedernfabrik, direkt auf dem Faust-Gelände. Wer auf der Dachterrasse sitzt, kann den bunten Biergarten überblicken und sommerliche Cocktails genießen. Typische Gerichte: Snacks, Burger, veganes Curry, Salate.

Zur Bettfedernfabrik 3, 30451 H  
Tel. 12 46 80 38  
[www.kulturzentrum-faust.de](http://www.kulturzentrum-faust.de)  
Mo.-Sa. ab 14 Uhr, So. und feiertags  
ab 11 Uhr (bei gutem Wetter)

### Hoflokal im Erlebnis-Zoo

Neben dem riesigen Abenteuer-spielplatz für Kinder lässt sich hier mit regionalen Speisen und kühlen Getränken Kraft tanken – auch in Verbindung mit einem Zoobesuch. Typische Gerichte: Currywurst vom Apfelschwein, Burger, handgefertigtes Eis.

Adenauerallee 1, 30175 H  
Tel. 93 67 77 00, [www.hoflokal.de](http://www.hoflokal.de)  
Di.-Fr. 12 bis 21.30  
Sa.+So. 9-21.30  
Mo. an Feiertagen 12-21.30 Uhr



Dornröschen

### Biergarten Lindener Turm

Einen Blick auf den Deister, die Lindener Kleingärten und den denkmalgeschützten Turm - das bietet dieser Biergarten. Die Schänke auf dem Lindener Berg ist im Sommer der Treffpunkt der Lindener. Typisches Gericht: Currywurst mit Pommes.

Am Lindener Berge 29a, 30449 H  
Tel. 76 35 52 51,  
[www.lindener-turm.de](http://www.lindener-turm.de)  
Mo.-Fr. ab 15, Sa. ab 14, So. ab 11.30 Uhr

### Insel Beach Club

Ausgewählte Speisen, ein hoher Getränkestandard und Urlaubsatmosphäre: Im Insel Beach Club am Südufer des Maschsees lässt es sich perfekt über das Wasser blicken. Typische Gerichte: Salate, Burger, Bowls.

Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 81  
30519 H  
Tel. 83 12 14  
[www.inselbeachclub.de](http://www.inselbeachclub.de)  
Fr. 15-22, Sa.+So. 12-22 Uhr



Insel Beach Club

### Biergarten Lister Turm

Der Open-Air-Klassiker in der List! Am Rande des Stadtwalds Eilenriede gelegen ist er mit rund 800 Sitzplätzen einer der größten der Stadt, aber trotzdem idyllisch. Typische Gerichte: Griechisch, Grill-Spezialitäten, bayerische Schmankerl.

Walderseestraße 100, 30177 H  
Tel. 86 67 10 00  
[www.lister-turm-biergarten-hannover.de](http://www.lister-turm-biergarten-hannover.de)  
Mo.-Fr. ab 15, Sa. ab 12  
So. und feiertags ab 11 Uhr

### Loretta's

Gemütliches Biergartenflair mit ausgefeilter Speisekarte? Wer danach sucht, wird im Loretta's gegenüber vom Maschteich fündig. Typische Gerichte: Angussteak, Salsiccia, Pasta, Antipasti.

Culemannstraße 14, 30169 H  
Tel. 590 57 80  
[www.lorettas-hannover.de](http://www.lorettas-hannover.de)  
Di.-Fr. 17-23, Sa. 10-23, So. 10-17 Uhr

### Nordkurve

Direkt am Niedersachsenstadion gelegen, kommen in diesem Biergarten vor allem Fußballfans auf ihre Kosten, wenn sie bei 96-Spielen oder Partien der Europa- und Weltmeisterschaften live mitfeiern können. Typische Gerichte: Bratwurst, Currywurst, Pommes.

Robert-Enke-Straße 2, 30169 H  
Tel. 169 60 50  
[www.nordkurve-hannover.de](http://www.nordkurve-hannover.de)  
Mo.-Sa. 12-0, So. 10-23 Uhr  
(bei gutem Wetter)



Restaurant und Café Steintormasch

### Bischofshol Hotel & Waldwirtschaft

Im zum Hotel Bischofshol gehörigen Biergarten kehren besonders Radfahrer gerne ein. Großes Plus: Das Lokal im Grünen ist wetterfest – in weniger als einer Minute ist ein Teil der 600 Sitzplätze überdacht. Typische Gerichte: frisch Zubereitetes vom Grill.

Bemeroder Straße 2, 30559 H  
Tel. 95 39 00  
[www.hotel-bischofshol.de](http://www.hotel-bischofshol.de)  
Mo.-Fr. ab 15, Sa.+So. ab 12 Uhr  
(bei gutem Wetter)

**Piergarten**

Der Biergarten des Restaurants Pier 51 bietet rustikale Küche am Maschsee-Ufer. Die riesigen Bäume spenden Schatten beim kulinarischen Genuss. Typische Gerichte: Currywurst, Pommies.

Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 51  
30173 H  
Tel. (Pier 51): 807 18 00  
www.pier51.de  
Mo.-Sa. 12-24 Uhr (bei gutem Wetter)

**Restaurant & Café Steintormasch**

Seit mehr als 100 Jahren befindet sich die Kleingartensiedlung Steintormarsch ganz in der Nähe der königlichen Gärten zu Herrenhausen. Das Restaurant und Café ist auch dank seines Biergartenähnlichen Außenbereichs ein beliebtes Ausflugsziel. Typische Gerichte: Salate, Pasta, Schnitzel, Fisch.

In der Steintormasch 5, 30167 H  
Tel. 700 07 17  
www.steintormasch-cafe.de  
Di.-So. 11.30-21 Uhr

**RiX Biergarten**

Die Gastronomie „RiX“ hat kürzlich Neueröffnung gefeiert und bespielt das Freizeitheim Ricklingen kulinarisch, drinnen und draußen im Biergarten. Typische Gerichte: Schnitzel, Currywurst, Salate.

Anne-Stache-Allee 7, 30459 H  
Tel. 64 71 65 47  
www.schnitzel-paradies.de  
täglich 9-21 Uhr

**See-Biergarten**

Der See-Biergarten mit seinen 600 Sitzplätzen macht seinem Namen alle Ehre – ragt er doch am Nordufer in den Maschsee hinein. Für Sylt-Flair beim Blick über das Wasser lohnt sich ein Besuch. Typische Gerichte: Flammkuchen, Bratwurst, Fischbrötchen.

Arthur-Menge-Ufer 3, 30169 H  
Tel. 806 06 10  
www.see-terrassen.com  
Mo.-Fr. ab 15, Sa.+So. ab 11 Uhr  
(bei gutem Wetter)

**Strandleben**

Wo Leine und Ihme zusammenfließen, sorgt das Strandleben für Urlaubsgefühle. Mit den Füßen im Sand können Gäste kühle Getränke genießen und Kanufahrer beobachten – oder selbst ein Stand-Up-Paddleboard mieten. Typische Gerichte: Laugenbrezeln, Curry (auch vegan), bunte Tüten, Snacks

Weddigenufer 29, 30167 H  
Tel. 12 35 70 95,  
www.spandauprojekt.de/strandleben  
Mo.-Fr. ab 15, Sa.+So. ab 12 Uhr  
(bei gutem Wetter)

**The Harp**

Bekannt ist der Irish Pub für seine Burger – die sich auch im kleinen Biergarten im Hinterhof des Pubs verzehren lassen. Die Holzterrasse mit rustikalen Möbeln vereint dabei irisches und süddeutsches Ambiente. Typische Gerichte: Burger.

Schwarzer Bär 1, 30449 H  
Tel. 34 00 25 40  
www.theharp-linden.de  
Mo.-Sa. 16.30-23, So. 16-21 Uhr

**Vier Jahreszeiten**

Unweit des Maschsees bietet dieses urige Lokal 180 idyllische Sitzplätze unter altem Baumbestand. In der Nähe des Döhrener Turms können Gäste die deftige Küche und frisch gezapftes Bier genießen. Typische Gerichte: Steaks, Spare Ribs.

Waldhausenstraße 1, 30519 H  
Tel. 84 12 12  
www.restaurant-vierjahreszeiten.de  
täglich 12-23 Uhr

**Waterloo Biergarten**

Umgeben von 100 Jahre alten Bäumen bietet der Waterloo Biergarten bayerisches Flair inmitten der Stadt. Der mit 1.500 Sitzplätzen größte Biergarten im Herzen Hannovers hat fünf Spezialitätenstände, die kaum kulinarische Wünsche offenlassen. Typische Gerichte: von bayerisch über griechisch und italienisch bis zu Vegetarischem.

Waterloostraße 1, 30169 H  
Tel. 156 43, www.waterloo-biergarten.de  
täglich ab 11 Uhr (bei gutem Wetter)



See-Biergarten



Strandleben



Vier Jahreszeiten



Waterloo Biergarten

IMPRESSUM

# HANNOVER GEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

**HERAUSGEBER**

Stroetmann Verlag und Agentur GmbH,  
Geschäftsführer: Günter Evert

**REDAKTION**

Jens Bielke, Christian Bolte, Ulrich Bock, Laura Ebeling, Gabriele Gosewisch, Franka Haak, Maike Jacobs, Josina Kelz, Clemens Niehaus, Birgit Schröder, Georg Schröder, Andrea Tratner

**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, Bernd Gattermann, Rosario Grosso, Andreas Heineke, Georg Schröder, Luca Weimann

**DRUCK**

Dierichs Druck+Media, Kassel

**AUFLAGE**

„Hannover Geht Aus!“ liegt einer Teilaufgabe der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung sowie der Neuen Presse bei und ist an zahlreichen Auslagestellen in Stadt und Region erhältlich.

**BANKVERBINDUNG**

Commerzbank Hannover  
IBAN: DE55 2508 0020  
0852 6527 00  
BIC: DRESDEFF250

**VERLAGSANSCHRIFT**

Stroetmann Verlag und Agentur GmbH, August-Madsack-Str. 1, 30559 Hannover, Tel.: (05 11) 518-2040/-41/-42 email: redaktion@stroetmann-verlag.de

## Inserentenliste

Adrian Management.....	27
Agorino .....	38
Al Dar .....	45
Aspria .....	21
ATG Entertainment .....	17 & 28
Autohaus Halm.....	18
Bildungsverein.....	23
Brasserie Rendezvous .....	16
Café Safran .....	4
Central Hotel Kaiserhof.....	3
Clinotest .....	51
Einbecker Brauerei.....	52
Eliniko .....	Titelseite & 6
Gilde Brauerei .....	5

Goos Gastro .....	15
Holländische Kakao-Stube.....	26
Indian Crown .....	26
Kind Hörgeräte .....	24
L'Osteria .....	19
La Forchetta.....	20
Laporte .....	31
Leibniz 56 .....	30
Parkside by HCC .....	25
Rembetiko .....	2
Steuerndieb.....	14
Sultan Palace.....	50
Taj Mahal .....	29
Teichhüs.....	22
Wedevini.....	14

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



Georg Schröder  
Tel. 05 11 - 518 20 40

# Sultan Palace



Montag: Ruhetag  
Dienstag bis Sonntag: 17:00 – 23:00 Uhr  
Samstag: 17:00 – 24:00 Uhr  
An Feiertagen und für Messen / Special Events  
bitte Kontakt mit uns aufnehmen.

Hier finden Sie uns  
Schaumburg Str. 3 · 30419 Hannover · Tel.: 0511 / 2357070

# Clinotest<sup>®</sup>

Die Textile Company

*Profıtextilien  
für jeden  
Bedarf!*

[www.clinotest.de](http://www.clinotest.de)

[clinotest-shop.de](http://clinotest-shop.de) | [f](#) [@](#) [@clinotest.de](https://www.instagram.com/clinotest.de)

# Ausg<sup>👑</sup>zeichnet.



SEIT  1378

HEIMAT DER GUTEN BIERE.

**Einbecker**