

Hannoversche Allgemeine 

Neue Presse 

DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

SOMMER 2025

# HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

*Difonzo*

ITALIAN FINE FOOD



TITELGESCHICHTE

No-Show ist ein No-Go

KLASSIKER DER STADT

Sommerteller

RADELND ZUM GENUSS

Ausflugstipps

WIR HABEN PROBIERT

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,

Deutschland hat mit Friedrich Merz einen neuen Bundeskanzler, Olaf Scholz wurde mit Großem Zapfenstreich aus dem Amt verabschiedet. Dass sich der scheidende Regierungschef eigens dafür den Titel „Respect“ von Aretha Franklin gewünscht hatte, nutze ich jetzt mal ganz frech als Überleitung zu unserer Titelgeschichte, die Sie ab Seite 14 lesen können. Darin geht es auch um Respekt. Respekt zwischen Gästen und ihren Gastgeberinnen. Respekt vor der Arbeit von Dienstleistern. Respekt zwischen Mensch und

Mensch. Auch in Hannover greift in der Gastronomie leider eine Unsitte um sich: das Phänomen „No-Show“. Ein Gast reserviert einen Tisch, das Restaurant bereitet sich darauf vor, am Termin fehlt dann aber der Buchende, unentschuldig, ohne abzusagen. Waren wurden eingekauft, Personal vorgehalten, aber dann: kein Gast, kein Umsatz. Wir haben uns bei Gastronomen umgehört, wie sie mit dieser Thematik umgehen und appellieren an alle Restaurantschwänzer: No-Show ist ein No-Go.

Haben Sie Lust auf leichte Sommerküche? Für unsere drei Sommerteller haben wir diesmal drei Klassiker besucht: das Roma, das Titus im Röhreibein und das Tropeano Di-Vino. Die von unserem Fotografen-As Karsten Davideit gekonnt in Szene gesetzten Gerichte machen neugierig – und hungrig! Genauso wie die fünf Restaurant-Empfehlungen, für die sich unsere Redakteurinnen und Redakteure erneut in Hannover und der Region „unerkannt“ angemeldet und mit Erkenntnisgewinn wieder verabschiedet haben.

Apropos Region: Wann haben Sie sich das letzte Mal auf Ihr Rad geschwungen und eine Tour ins Umland mit dem Besuch einer Gastronomie verbunden? Für unser Spezial „Radelnd zum Genuss“ haben wir für Sie ein paar schöne Lokalitäten recherchiert, bei denen Sie nach dem Essen die Kalorien auf der Heimfahrt gleich wieder verbrennen können. Eine schöne Win-Fahrtwind-Kombination! Und falls Sie Ihr Weg über Isernhagen Altwarmbüchen führt, legen Sie unbedingt einen Stopp beim Difonzo Eat & Market ein, der mit seiner italienischen Kulinarik (auch „to go“) unsere Titelseite schmückt. Macht das Foto nicht Lust auf La Dolce Vita?

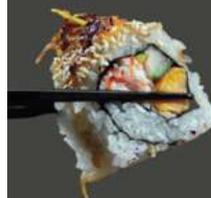
In diesem Sinne wünschen wir Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, viel Vergnügen mit der neuen Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, dem großen Gastro-Magazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse. Genießen Sie Ihren nächsten Restaurant-Besuch!

**Die nächste Ausgabe erscheint am 21. November.**

Jens Bielke für die Redaktion



*Hannovers Geheimtipp  
für vietnamesischen  
Genuss & feinstes Sushi*



2 x in Hannover  
Oji Long - List  
Lister Meile 34  
Tel: (0511) 47317562  
Oji Long - Altstadt  
Knochenhauerstraße 25  
Tel: (0511) 64698475

**STANDARDS**

**Editorial** 3  
**Impressum und Inserentenliste** 58

**HAUPTTHEMEN**

**Difonzo Eat & Market**  
 Benvenuti bei Difonzo - ein kulinarisches Kleinod 6  
**Die HANNOVER GEHT AUS!-Sommerteller**  
 Kein Firlefanzt! 7  
**Titelgeschichte**  
 No-Go No-Show!  
 Leere Tische trotz Reservierungen 14  
**Personen-Feature**  
 Maurizio Manoli vom Amici Mieì 54  
**Ausflug-Spezial**  
 Radelnd zum Genuss 55

**GASTRO MAGAZIN**

**Vince Trattoria**  
 Neuzugang in der Südstadt 18  
**Oji Long**  
 Sushi und mehr an der Lister Meile 20  
**Mister Q**  
 Film-Table-Quiz & Roulette-Menü 22  
**Restaurant Gondel**  
 Neustart für die Kulinarische Weinreise 24  
**Old Town Pub**  
 Neues Konzept im ehemaligen Café Konrad 26  
**DEHOGA Veggie Challenge**  
 Azubis tischen auf 20  
**Små Linden**  
 Neuer Betreiber und Name für das Kult-Café 30  
**Vegan gesund**  
 Ein Ort der Einkehr in Davenstedt 32  
**The Harp Food Academy**  
 Neues Projekt von Daniel Jäger 36



*Köstlicher Nachtisch bei der Gondel Weinreise*



*Frische Tapas im Cañon de Pao*



*Bowl mit Spargel im bell'ARTE*



*Dieter Grubert mit dem Hauptgericht der HGA-Sommerteller*

**Weinwanderung**  
 Durch Hannover wandern und tolle Weine entdecken 38

**Ente**  
 Aus der Brandente in Burgdorf wird die Ente 41

**Klein Kröpcke**  
 Endlich: Ein neuer Betreiber für die Nordstadt-Kneipe 43

**Wirtshaus Wülfel**  
 Bayerische Gastlichkeit an der Hildesheimer Straße 45

**DESPRECHUNGEN**

**Alvertz. im Schweizer Hof**  
 mehr als nur ein Hotelrestaurant 48

**bell'ARTE**  
 Gastmungsküche mit Aussicht 49

**Cañon de Pao**  
 Tapas beim dienstältesten spanischen Chef Stadt 50

**Taverne Nikala**  
 Die georgische Botschaft am Steintor 51

**Sombrero**  
 Die geschmackliche Vielfalt der mexikanischen Küche 52

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

**FEIERT WAS & WIE IHR WOLLT! BEI UNS IM „MISTER Q“!**  
 Raschplatz 5 | 30161 Hannover | **Öffnungszeiten: Täglich ab 16 Uhr**



**MISTER Q**  
 Restaurant | Bar



Schaut bei uns vorbei, um nichts zu verpassen!



**TASTE UNLIMITED**

**ALL YOU CAN EAT:**  
 Jeden Mittwoch von 16-22:30 Uhr

FÜR  
**22,80€**

# Ausg<sup>👑</sup>zeichnet.



SEIT  1378

HEIMAT DER GUTEN BIERE.

**Einbecker**



DIFONZO EAT &amp; MARKET

## Benvenuti bei Difonzo – ein kulinarisches Kleinod

*Ein wenig versteckt im Gewerbegebiet Isernhagen-Altwarmbüchen, Krendelstraße 26, befindet sich ein kulinarisches Kleinod, das die italienische Lebensart ins Herz der Region Hannover zaubert.*

Hier entfaltet sich das Konzept „Difonzo Eat & Market“ als einzigartige Verbindung von Markthalle und Bistro und schafft eine Oase mediterraner Genüsse, die Tradition und zeitgemäße Küche harmonisch vereint. Innerhalb des Feinkostmarktes wird eine erlesene Auswahl an Weinen aus nahezu allen italienischen Anbaugebieten präsentiert – von renommierten Supertoskanern bis hin zu edlen Jahrgangschampagnern, die in speziellen Weinschränken ihre Bühne finden. Ergänzt wird das Angebot durch hochwertige Olivenöle, Balsamico, Fertignudeln – darunter auch glutenfreie Varianten – sowie exklusive Mehlsorten, die selbst anspruchsvollste Pizzabäcker überzeugen.

Kleine Schätze wie Pistazien- oder Mandelcremes, delikate abgeschmeckte Bruschetta und aromatische Olivenpasten unterstreichen das mediterrane Flair. Auch die Kühlabteilung bietet eine hervorragende Auswahl an Parmesan, Pecorinos sowie exquisiter Burrata und Ricotta – ebenso wie die Frischetheke, an der eine Fülle von Wurst- und Schinkenwaren, darunter regionale Spezialitäten wie Sopressa und Spianata, nicht fehlen. Zudem besteht die Möglichkeit, einige Delikatessen direkt vor Ort kosten zu dürfen. Inhaberin Angela Difonzo wird dabei unterstützt von ihrer Assistentin und Nichte Amalia Del Tufo, die mit

Fachwissen und Herzblut für die perfekte Präsentation der Delikatessen sorgt.

Nahtlos an den Markt angeschlossen steht das Bistro unter der Leitung von Pasquale Schiano für authentische italienische Küche. Mit Blick auf die offene Küche werden klassische Kreationen serviert – von raffinierten Vorspeisen über hausgemachte Pastagerichte bis hin zu aromatischen Pizzen aus dem rotierenden Steinofen und verführerischem Tiramisù. Auch traditionelle italienische Klassiker wie Spaghetti Aglio e Olio mit würzigem Parmigiano Reggiano finden hier ihren festen Platz.

Ein besonderes Augenmerk liegt auf der Authentizität und Qualität der verwendeten Zutaten. Aus dem eigenen Sortiment „Difonzo's Italian Fine Food“ stammen exklusive Produkte, die direkt aus Italien importiert werden. Neben dem großartigen Weinsortiment umfasst das Angebot auch eine bunte Auswahl an italienischen Käse- und Wurstspezialitäten. Für Pasta-Liebhaber stehen zahlreiche Varianten bereit – von klassischen Formen wie Penne, Spaghetti und Tagliatelle bis hin zu glutenfreien, Vollkorn- und Bio-Versionen. Dabei wird auf traditionelle Herstellungsprozesse Wert gelegt, die den Geschmack der italienischen Küche in den Mittelpunkt stellen. Dies gilt ab Mai auch für die hauseigene Röst-



*Perfekte Gastgeberin: Angela Difonzo*

manufaktur, die es ermöglicht, Kaffee stets frisch und von höchster Qualität anzubieten.

Die moderne Interpretation der italienischen Esskultur spiegelt sich nicht nur in der Speisenauswahl wider, sondern auch in der Atmosphäre vor Ort. Im Markt laden Stehtische dazu ein, frisch belegte Brötchen – sei es mit Salami, Kochschinken, Mortadella oder Bresaola – in Kombination mit heißen oder kalten Getränken zu genießen. Abgerundet wird das Angebot durch ein Sortiment an Kaffee- und Frühstücksversionen wie Espresso, Cappuccino oder frisch zubereiteten Paninis, die bereits ab den frühen Morgenstunden – samstags ab 9.00 Uhr – erhältlich sind. Die angrenzende Außenterrasse bietet zudem Raum, um an warmen Tagen das mediterrane Lebensgefühl vollends zu erleben.

Angela Difonzo, bekannt als Großhändlerin italienischer Feinkost, verfolgt mit großer Leidenschaft das Ziel, die italienische Esskultur und Lebensfreude greifbar zu machen. Mit Engagement und fachlicher Expertise wird sowohl am Thekenverkostungsstand als auch in der Zubereitung der Speisen höchste Qualität garantiert. Die Anerkennung als „Parmasch-

ken-Spezialistin“ durch den italienischen Verband der Parmaschinken-Hersteller bestätigt das kontinuierliche Bestreben, Authentizität und kulinarische Exzellenz zu vereinen.

Neben dem traditionellen Angebot ist auch ein Augenmerk auf moderne Ernährungstrends erkennbar. Das Sortiment umfasst biologische Produkte sowie Waren, die laktose-, gluten- oder palmölfrei sind – ein Beitrag, der den Ansprüchen einer bewussten Genusskultur gerecht wird. Die Kombination aus italienischer Tradition und innovativem Produktangebot macht das Difonzo Eat & Market zu einem einzigartigen Ort, an dem mediterranes Lebensgefühl und kulinarische Spitzenleistungen harmonisch verschmelzen. Das Konzept von Difonzo repräsentiert somit einen gelungenen Rückzugsort, in dem sich die Aromen Italiens in einem harmonischen Zusammenspiel von Markt und Bistro entfalten.

*Birgit Schröder*

Difonzo Eat & Market,  
Krendelstraße 26,  
30916 Isernhagen,  
Tel. (05 11) 696 000 70,  
[www.difonzo.de](http://www.difonzo.de),  
Instagram: [difonzo\\_italianfood](https://www.instagram.com/difonzo_italianfood)

SOMMER.MENÜ

# Kein Firlefanz!

*Das Sommermenü für HANNOVER GEHT AUS! haben diesmal drei passionierte Gastronomen zusammengestellt. Freuen Sie sich auf Gerichte, die ohne übertriebene kulinarische Schnörkel auskommen und dafür mit persönlicher Handschrift punkten.*

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Das Restaurant Titus und die italienischen Ristoranti Roma und Tropeano Di-Vino haben eines gemeinsam: Sie liefern seit Jahren ab, und zwar auf höchstem Niveau. Sie stehen für echte Genussküche ohne viel Firlefanz und rücken dabei die Zutaten und den Geschmack in den Fokus. Bewährte Tradition kombinieren sie mit kreativen Impulsen, bleiben dabei unbedingt authentisch und ihrem Stil garantiert treu. Stammgäste schätzen genau das und lassen sich mitunter seit Generationen von ihnen kulinarisch verwöhnen.

Ob Lino Venturini im Roma, Dieter Grubert im Titus oder Biagio Tropeano im Tropeano Di-Vino – in dieser Aus-

gabe feiern wir ganz bewusst drei erfahrene Spitzen-Gastgeber. Eigens für Sie, liebe Leserinnen und Leser, haben sie drei Teller vorbereitet, die Lust auf den Sommer machen.

Lino Venturini eröffnet unser Sommermenü mit einem klassischen Antipasti-Teller, Dieter Grubert zaubert für den Hauptgang ein herrliches Hummergericht, und Biagio Tropeano verwöhnt die Gäste zum Abschluss mit einer italienischen Käseauswahl, die in Hannover ihresgleichen sucht. Zu allen drei Sommertellern empfehlen die Gastgeber natürlich auch die passenden Weine. Jetzt kann der Sommer kommen!

## RISTORANTE ROMA

**Lino Venturini**

Goethestraße 24, 30169 Hannover

Tel. (05 11) 131 62 05

[www.ristorante-roma-hannover.de](http://www.ristorante-roma-hannover.de)

## RESTAURANT TITUS

**Dieter Grubert**

Joachimstraße 6, 30159 Hannover

Tel. (05 11) 88 55 24

[www.restaurant-titus.com](http://www.restaurant-titus.com)

## RISTORANTE TROPEANO DI-VINO

**Biagio Tropeano**

Kleiner Hillen 4, 30559 Hannover

Tel. (05 11) 353 31 38

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

RISTORANTE ROMA

# Köstlicher Klassiker

## TELLER

Mit seinem Antipasto Traditionale holt das Roma ein Stück Italien auf den Teller. Das klassische italienische Vorspeisenarrangement begeistert mit einer Auswahl an Prosciutto, zartem, gebeiztem Lachs, gegrillten Zucchini und Auberginen, frischem Mozzarella mit Tomaten, aromatischen Artischocken und schwarzen Oliven. Der köstliche Klassiker ist vor allem im Sommer beliebt und bereitet mit seiner Vielfalt an Aromen den Gaumen perfekt auf den weiteren Verlauf des Menüs vor.

## WEIN

Ein idealer Begleiter zum sommerlich leichten Vorspeisensteller ist der Gavi di Gavi vom Weingut La Guardia im norditalienischen Piemont. Mit feiner Harmonie, säurearmer Struktur und frischer Eleganz unterstreicht der trockene Weiße die Antipasto-Aromen, ohne sie zu überladen.

## GASTGEBER

Das Roma gibt es schon seit 1969. Lino Venturini hat es 1979 mit seiner Schwester Cesarina übernommen. Heute leitet er den Familienbetrieb gemeinsam mit seiner Frau und Enrico Bertolucci. Der Koch sorgt seit einem Jahr für frische Impulse im Roma, bleibt der bodenständigen Küche der Abruzzen aber treu. Und mit der perfekten Balance aus gelebter Tradition und kreativer Innovation stehen im Roma auch weiterhin Genuss, Gastfreundschaft und italienische Lebensart im Mittelpunkt.

RISTORANTE ROMA

LINO VETURINI

GOETHESTRASSE 24, 30169 HANNOVER

TEL. (05 11) 131 62 05

WWW.RISTORANTE-ROMA-HANNOVER.DE









RESTAURANT TITUS

## Herrlicher Hummer

### TELLER

Im Titus kommt als Hauptgericht eine echte Delikatesse auf den Teller: Dieter Grubert tischt garantiert nachhaltig gefangenen Helgoländer Hummer in Safran-Vanille-Butter auf. Das Fleisch des Lobsterschwanzes hat er als Medaillon aufgeschnitten und auf die feinen Nudeln dekorativ ein Stück der Hummerschere drapiert. Drumherum gesellen sich grüner und weißer Spargel, Papaya, Blumenkohl und Bärlauch. Sieht herrlich aus – und schmeckt auch so!

### WEIN

Zum König der Krustentiere darf's ein 2023er Chardonnay „Cuvée Marianne“ von der Côtes d'Auxerre sein. Der weiße Burgunder kommt angenehm trocken, fruchtig und leicht buttrig daher und punktet mit schönem Schmelz.

### GASTGEBER

Titus-Chef Dieter Grubert war in Hannover Küchenchef in Witten's Hop, im Schweizerhof und im Georgenhof und obendrein im Niemeyers Romantik Posthotel in Müden an der Örtze. 1994 hat er sich mit dem Titus in Döhren selbstständig gemacht, im April 2022 ist er mit dem Restaurant ins Röhrbein in der Galerie Luise umgezogen. Vom Restaurantführer Gusto wird Grubert regelmäßig als Einzelkämpfer ausgezeichnet. In diesem Jahr hat sich der 68-Jährige den Titel erneut gesichert. Seine Küche: modern-klassisch, mit höchstem Anspruch, aber ohne Chichi.

RESTAURANT TITUS

DIETER GRUBERT

JOACHIMSTRASSE 6, 30159 HANNOVER

TEL. (05 11) 83 55 24

WWW.RESTAURANT-TITUS.COM



RISTORANTE TROPEANO DI-VINO

## Kunstvolle Käseauswahl

### TELLER

Käse schließt bekanntlich den Magen. Für das Dessert unseres Sommermenüs hat Gastgeber Biagio Tropeano daher eine wunderbare Auswahl italienischer Blauschimmelkäsesorten zusammengestellt. Mit ihren Oberschichten aus karamellisierten Birnen, Amarenakirschen und marinierten Rosinen erinnern die Käse an kunstvolle Torten. Selbstgemachte Chilimarmelade, Orangen- und Feigensenf sorgen für das geschmackliche I-Tüpfelchen.

### WEIN

Wein und Käse gehören einfach zusammen. Biagio Tropeano empfiehlt zu den verschiedenen Blauschimmelkäsesorten einen roten Amarone, einen weißen Vermentino aus Sardinien, einen Calafuria Rosé aus Apulien und einen goldgelben Muskateller. Wissenswertes rund um Rebsorten und Anbauggebiete gibt es von Deutschlands erstem anerkannten Sommelier natürlich gern dazu.

### KOCH/GASTGEBER

Biagio Tropeano ist ausgebildeter Hotelfachmann und Sommelier. Der gebürtige Mailänder hat in renommierten Luxushotels in Italien, Deutschland und der Schweiz gearbeitet. 1989 eröffnete er in Hannover das Ristorante Gallo Nero und 2005 das Tropeano. Mit Küchenchef Kai Bachmann bildet der passionierte Gastgeber seit rund 30 Jahren ein eingespieltes Duo. Besonders stolz ist Tropeano auf seine große Käseauswahl: Gäste können bei ihm täglich 30 bis 40 italienische Sorten genießen.

### RISTORANTE TROPEANO DI-VINO

KAI BACHMANN (li.) UND BIAGIO TROPEANO (re.)

KLEINER HILLEN 4, 30559 HANNOVER

TEL. (05 11) 353 31 38

WWW.RESTAURANT-TROPEANO.DE





# Leere Tische trotz Reservierungen:



FOTO: KARSTEN DAVIDET

Ärgernis für  
das Restaurant:  
Der Gast bleibt  
unentschuldig fern

# Wie das Thema „No-Show“ Hannovers Gastronomie bewegt

*Dieter Grubert vom Restaurant „Titus im Röhrbein“ ist Ende Januar der Kragen geplatzt. Auf Facebook postete er: „Wenn das mit den No-Shows so weiter geht, überlege ich ernsthaft, ob ich noch weitermachen möchte.“ Was war passiert? Eine größere Gruppe Messegäste hatte reserviert, erschien dann auch (also kein klassisches Wegbleiben ohne Abzusagen), schaute in die Speisekarte - und ging dann einfach wieder! Einige Zeit später ist der Ärger beim Gastronomen verraucht und im Austausch mit Kollegen scheint eine digitale Lösung gefunden zu sein, aber das klassische Thema „No-Show“ bewegt Hannovers Gastroszene immer wieder. Was ist da los? Eine Spurensuche über ein Ärgernis.*

VON KARSTEN DAVIDEIT UND JENS BIELKE

Beginnen wir von vorn: No-Show bedeutet sinngemäß „Nicht-Erscheinen“. Das Phänomen ist altbekannt - vor allem im Tourismus - vielschichtig und tangiert ein Grundproblem der Gastronomie in der heutigen Zeit. Der Kostendruck beim Wareneinkauf, Personaleinsatz und Energieverbrauch steigt immer weiter und kann nur mit soliden Umsätzen gestemmt werden. Wenn jetzt aber Gäste einen Tisch reservieren und nicht kommen, ohne sich abzumelden, bleiben im Restaurant Plätze leer, die so kurzfristig nicht wieder besetzt werden können. Der eingeplante Umsatz fällt weg, die Kosten aber trotzdem an. Man stelle sich vor, man organisiert eine Gartenparty, engagiert eine Cateringfirma und eine Band – und kein Gast kommt. Daran sind schon Freundschaften zerbrochen. Sicherlich: Wir möchten als Restaurantbesucher gerne spontan entscheiden können, ob, wann und wo wir essen gehen. Aber dabei sollte man immer im Hinterkopf behalten, dass der Gastronom eine gewisse Auslastung seines Lokals benötigt, um seine Kosten einzuspielen. Und die beste Kalkulationsmöglichkeit ist nun einmal die Reservierung, denn sie verspricht potenzielle Umsätze, je nach Gruppengröße, Appetit und Feierlaune der Gäste.

Der Dönerimbiss arbeitet üblicherweise nicht mit Reservierungen, im Fine-Dining-Bereich gibt es dagegen kaum Laufkundschaft. Auch das Verhältnis des Gastes zum Restaurant spielt eine

Rolle. Treue Stammgäste sind zuverlässig, haben meist direkten Kontakt zum Gastronomen und achten auf ein faires Miteinander. So hat zum Beispiel das Restaurant Roma von Lino Venturini in seinen über 40 Jahren viele Gäste zu Freunden gemacht, manch Stammgast war schon als Kleinkind da. Derart verwurzelt hat sein Restaurant relativ wenig Probleme mit dem Thema „No-Show“. „Wird ein gebuchter Tisch aus welchen Gründen auch immer nicht mehr benötigt oder wird die Gruppe kleiner, wird frühestmöglich angerufen oder abgesagt, fertig“, freut sich Lino Venturini über die Rücksichtnahme seiner Gäste.

Am anderen Ende der Zuverlässigkeitsskala stehen oft Messe-

gäste. Um die Jahrtausendwende fing die unsägliche Praxis an, bei Messen in einem halben Dutzend Restaurants in Hannover für eine große Gruppe Tische zu reservieren, damit man abends spontan entscheiden konnte, wo hingegangen werden kann. „Wollen wir lieber zum Italiener oder Spanier? Kein Problem, wir haben ja bei Beiden einen Tisch reserviert.“ Und wenn dann alle zum Italiener gingen, schaute der Spanier in die Röhre bzw. auf leere Tische, denn abgesagt wurde relativ selten. Oder es hatten sich von 20 angemeldeten Gästen zehn auf dem Messestand derart kaputt gearbeitet, dass nur noch die fitten zehn das gebuchte Lokal mit ihrem Besuch beehrten. Alles schon vorgekommen.

## 80.000 Euro Verdienstaufschlag durch No-Show

Und was sagt die Statistik? Bundesweit wird davon ausgegangen, dass bis zu 20% der Restaurant-Reservierungen nicht wahrgenommen werden. Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk hat für 2019 hochgerechnet, dass bei ihm der Umsatzverlust durch das Thema „No-Show“ rund 80.000 Euro betrug. Warum? Um das Essen dem hungrigen Gast in vertretbarer Zeit zu servieren, bereitet die Küche vor dem Eintreffen der Gäste die Lebensmittel vor. Wenn die Gäste dann nicht kommen, wandert Einiges davon in

## Dem Einbrecher keine Chance!

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



Vom LKA Niedersachsen  
gelisteter Betrieb!

**KNOKE**  
Bau- und Möbeltischlerei

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



FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

*Tony Hohlfeld vom Jante:*

*„Es stimmt nicht, dass man bei uns schon beim Reservieren bezahlen muss.“*

die Tonne. Gerade in der Sternegastronomie wird oft stundenlang an den perfekten Maßen der Zutaten geschnitten, portioniert, mariniert, flambiert oder was die Küche sich sonst noch so alles einfallen lässt. Dann wird eventuell noch geschichtet oder verwoben. Alles mühsame Arbeit, die längst getan ist, wenn der Gast erscheint, wenn er denn erscheint.

Wichtig ist auch dieser Aspekt: In einem ausgebuchten Restaurant wird oft extra Personal vorgehalten. Im Enrico Leone zum Beispiel sind bei voller Auslastung zusätzliche Aushilfen im Service tätig. Chef Oliver Hörstmann hat bei Nichterscheinen der Gäste zwei Probleme: „Die Aushilfen haben schlechte Laune, weil nichts zu tun ist, bezahlen muss ich sie aber auch ohne die erhofften Einnahmen.“ International, und auch bereits in anderen deutschen Städten, ist es deshalb schon lange üblich, dass bei Reservierungen die Kreditkartendaten angegeben werden müssen, und bei Nichterscheinen eine No-Show-Gebühr fällig wird. Abgebucht wird aber nur in den seltensten Fällen. Tony Hohlfeld vom Jante spricht in seinem Restaurant von fünfmal fälliger „No-Show-Gebühr“ im Jahr. Ob eine Gebühr fällig wird, ist eine Einzelfallentscheidung des Gastronomen. Sagt ein Gast einige Tage vorher ab oder kurzfristig wegen Krankheit, trägt er normalerweise keine Kosten. Aber allein die Möglichkeit des Erhebens einer No-Show-Gebühr reduziert offensichtlich das kommentarlose Fernbleiben der Gäste.

Andererseits entsteht beim Publikum gerade in unserer Stadt Missgunst. Wer sich die Reservierungshinweise genau durchliest, stellt fest, dass der Gast eigentlich kein großes Risiko eingeht. Leider scheinen Viele die Texte nur zu überfliegen. Warum sonst könnten Erzählungen in der Stadt kursieren, dass man zum Beispiel im Jante beim Reservieren gleich bezahlen müsse, und das Geld dann bei Krankheit weg sei. „Das stimmt ebenso wenig, wie das Gerücht, man müsse gleich beim Reservieren das Menü auswählen“, stellt Tony Hohlfeld klar.

Beim französischen Restaurant Marie am Wedekindplatz ploppt auf der Internetseite vor dem Reservieren dieser Hinweis auf: „Liebe Gäste, wir investieren viel Herzblut und Zeit, um Euch ein besonderes Erlebnis zu bieten. Kurzfristige Stornierungen stellen jedoch eine große Herausforderung für uns dar. Daher bitten wir um Verständnis, dass wir bei Absagen innerhalb von 24 Stunden vor dem Reservierungstermin eine Gebühr von 80 Euro pro Person berechnen müssen. Herzliche Grüße, Sven Holthaus und Team.“ Als wir im April dort essen, fragen wir durch die Blume, ob diese Summe potenzielle Gäste auch abschrecken könnte. „Eigentlich müssten wir bei unserem Wareneinsatz und Aufwand 150 Euro pro Person kassieren“, verrät uns die Servicekraft. Bei 150 Euro No-Show-Gebühr käme der Gast vermutlich doch ins Grübeln, ob er das Risiko eingehen soll. Der Gastronom muss hier also mit sehr viel Fingerspitzengefühl die Höhe der No-Show-Gebühr festlegen.

## Wie ist die Rechtsgrundlage?

Theoretisch könnte der Gastronom, wenn ein Gast ohne Absage fernbleibt, auf Schadenersatz klagen. Im Streitfall kommt es aber vor allem darauf an, ob das Restaurant den freigehaltenen Tisch zeitnah anderweitig hätte vergeben können. Dieser Verdienstausschlag ist in der Praxis schwer nachweisbar. Daher greifen immer mehr geplagte Gastronomen zur No-Show-Gebühr. Vor dem Abschließen der Reservierung werden diese möglichen Kosten dem Gast angezeigt, dieses Anzeigen und die Zustimmung des Gastes bilden die Rechts-

*Oliver Hörstmann vom Enrico Leone:*

*„Bei No-Shows bleibe ich auf den Kosten für extra engagiertes Personal sitzen.“*



FOTO: ARCHIV HAZ-NP

*Thomas Fischer von Oscar's Bar:*

*„Wir nehmen schon seit über 20 Jahren keine Reservierungen mehr an.“*



FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

grundlage. Bei Nicht-Erscheinen ohne rechtzeitige Abmeldung stehen dem Gastgeber rechtlich die entstandenen Kosten zu, also für nicht mehr verwendbare Ware und vorgehaltenes Personal. Üblicherweise wird bei der Online-Reservierung die Zustimmung für einen fixen Betrag eingeholt oder eine Staffe- lung des Betrages je nach Stornofrist ausge- wiesen. Nur durch diese klare Kennt- lichmachung der No-Show-Gebühr ist sie rechtlich bindend. Fehlt ein solcher Hinweis, ist die Gebühr rechtlich nicht durchsetzbar. Neu ist dieses Thema übrigens nicht. Wer mal unentschuldig einen Arzttermin geschwänzt hat, kann ein Klagelied darüber singen.

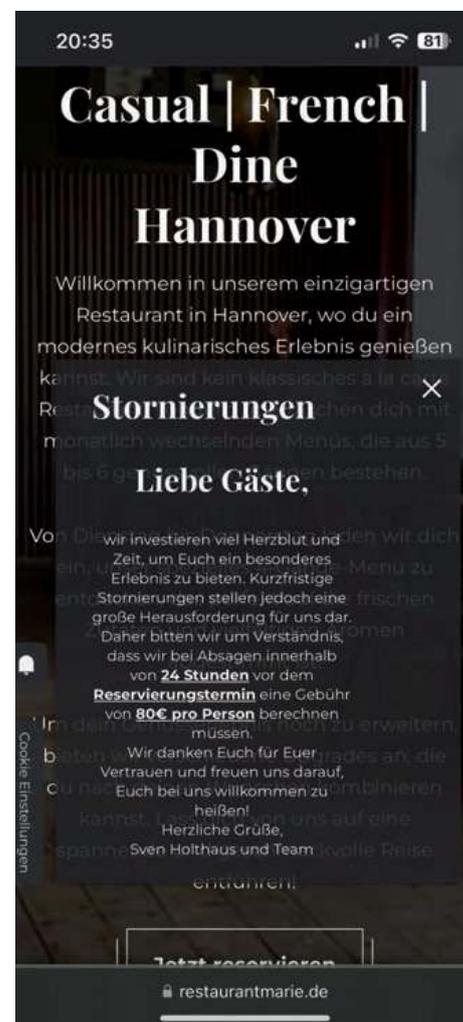
Ein Spezialfall liegt vor, wenn eine Gruppe ein spezielles Menü reserviert hat. Die Wahr- scheinlichkeit ist sehr gering, dass der Gastro- nom die eigens dafür vorbereiteten Waren bei Nichterscheinen noch verkaufen kann. Des- halb steht ihm in diesem No-Show-Fall oder bei einer sehr kurzfristigen Absage der Wert des Menüs als Ausfall zu. Und was ist mit An- zahlungen beim Reservieren? Franco Scevola vom Ristorante Fellini hatte im Winter 2024 überlegt, Reservierungen für sein Weih- nachtsmenü nur mit Anzahlung anzuneh- men. Am Ende hat er darauf verzichtet. „Es ist immer ein Spagat zwischen wirtschaftli- chen Notwendigkeiten und der Akzeptanz der Gäste“, erklärt er. Ganz anders geht Tho- mas Fischer von Oscar’s Bar mit dem Pro- blem um. Seine Classic-Bar in der Georgstraße ist beliebt für den Abschluss des Abends, nach dem Essen oder nach der Oper. Wenn dann eine Gruppe reserviert, kommen die Gäste oft später, nicht vollzählig oder gar nicht. Der Barchef hat deshalb schon vor etwa 20 Jahren entschieden, gar keine Reser- vierungen mehr anzunehmen.

## KI als Problementschärfer

Eine große Hilfe, das Thema „No-Show“ zu entschärfen, kommt aus der Technik. Res- ervierungsplattformen oder in die jeweilige Restaurant-Internetseite eingebundene Reser- vierungstools, können heute viel mehr als nur „Tische verwalten“. Sie liefern Analysen über Auslastungszeiten, können Erinnerungsmails für Reservierungen versenden und dienen als Zahlungsportal. Der Gastronom kann die hinterlegte Kreditkarte zwar nicht abrufen, sollte er dem System aber ein No-Show mel- den, dann bucht das System den hinterlegten Betrag ab. Was, wie erwähnt, selten vor- kommt. Allein die Erinnerungsmails reduzieren die Anzahl der „vergessenen“ Reservierungen deutlich. Deutschlandweit haben aktuell die Plattformen OpenTable und Zenchef die wei- teste Verbreitung, Resmio ist ein weiterer gro- ßer Anbieter. Wird bei OpenTable zu einer Kreditkarte mehrfach ein No-Show gemeldet, dann wird der Gast sogar gesperrt. Eine an- dere Funktion dieses Portals ist, dass dem Gast ein anderes Restaurant vorgeschlagen wird, wenn zur gewünschten Zeit kein Tisch frei sein sollte. Gastronomen, denen das nicht gefällt, können auch auf Individual-Lösungen zurückgreifen. Softwarehersteller wie die in Hannover ansässige Matrix-POS bieten nicht nur Kassensysteme, sondern Widgets, die auf der Homepage des jeweiligen Restaurants eingebunden werden. Diese haben einen ähn- lichen Funktionsumfang wie die großen Reservierungs-Portale, aber der Gast bleibt auf der Webseite des Lokals. Darüber hinaus sind die Kosten für den Gastronom über- schaubarer.

Unabhängig von der digitalen Lösung ist bei den meisten Restaurants nach wie vor die persönliche Reservierung möglich. Dieter Grubert hat jedenfalls nur einen Teil seiner

Tische bei OpenTable zur Online-Reservie- rung eingestellt. Stammgäste dürfen ihn gerne weiterhin anrufen. Am Ende ist gegen- seitiger Respekt der beste Garant für einen gelungenen Restaurant-Abend. Für beide Sei- ten. Denn No-Show ist eigentlich ein No-Go!



Bei der Online-Reservierung im Marie ploppt dieser Hinweis auf



VINCE TRATTORIA

## Jetzt hat auch die Südstadt ein „Vince“

Das Logo mit dem lässig geschwungenen V kennt man bereits in Hannover: Nach „Vince Ristorante“ und „Vince Weinbar“ hinter der Oper hat nun die Südstadt „Vince Trattoria“ bekommen. Ein Lokal mit begehbarem Weinschrank, unkomplizierter Küche – und einer ganz besonderen Bar.

Hausnummer 114, draußen rauscht der Verkehr auf vier Spuren vorbei. „Eigentlich wollte ich nie ein Restaurant an so einer Straße wie der Hildesheimer“, gesteht Gastronom Vassiliou, der 2018 das „Vince Ristorante“ mit Fine-Dining-Konzept im Tresorraum der früheren Dresdner Bank eröffnet hat, drei Jahre später kam um die Ecke „Vince Weinbar“ hinzu. Doch dieses Südstadt-Angebot habe er nicht ausschlagen können.

„Früher war hier eine Esso-Tankstelle“, erzählt Vassiliou. Im Herbst 2023 sei er angesprochen worden und habe sich den Rohbau der neuen KSG-Zentrale angesehen: „Da ist eine Vision entstanden.“ Herzstück dieser Vision ist eine ovale Bar in der Mitte des Raums. 21 Hocker stehen davor, die Plätze sind mit Gläsern und Besteck eingedeckt. Denn Vassiliou bietet hier Cicchetti an – eine spezielle Barkarte, wie man sie aus Venedig kennt: „Meine Frau Flavia hat mich auf die Idee gebracht, sie stammt aus Venedig.“ Cicchetti seien „unwiderstehliche kleine Snacks“, das „venezianische Äquivalent zu Tapas“, erklärt die



Speisekarte. Begleiter für ein Glas Wein oder den Aperitif. Gebratene Sardinen mit Zwiebelragout stehen auf dieser Barkarte, Tramezzini mit Taleggio und Trüffelschinken, natürlich auch marinierte Oliven und andere kleine Leckereien.

„Diese Bar soll ihr Eigenleben entwickeln“, hofft Vassiliou, der damit ein junges Publikum anlocken will. Drum herum gibt es Tische und Sitzcken – und die Hauptkarte. Auf der stehen Risotto und Pasta zwischen 16 und 22 Euro, die Hauptgerichte sprengen die 30-Euro-Grenze nicht: „Das ist ja das Konzept einer Trattoria. Einfache Küche, nicht so teuer, aber mit Augenmerk auf die Qualität der Produkte.“

Oliver Fabris ist der Sommelier der Trattoria und hat Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Er hat unter anderem für Johann Lafer gearbeitet und ist in „Vince Trattoria“ in seinem Element, denn ein begehbarer Weinschrank ist festes Element aller drei Lokale. „Wir haben 300 Positionen auf der Weinkarte. Aber wir wollen trotzdem ein Stadtteillokal sein“, betont Fabris, „Trattoria bedeutet übersetzt nichts anderes als Wirtshaus. Und ein Tresen ist Kommunikation.“

Vince Trattoria, Südstadt  
Hildesheimer Str. 114  
Tel. 23 58 21 64

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

MACC MANAGEMENT PRÄSENTIERT

**GITTE HÄNNING**

LIVE 2025

12.06.25  
CELLE  
CD-KASERNE

19.07.25  
WALSRODE  
STADTHALLE

eventim+ reservix

**Amany**  
Café · Bar · Restaurant

Jeden Donnerstag  
Live-Musik ab 18:30

Mittagstisch 11:30 - 14:30

Feiern Sie bei uns mit bis zu 120 Personen

Catering- und Veranstaltungsservice

Im Krendel-Center AWB - Täglich 9:30 - 22:00 Uhr  
Tel: 0511 54 43 77 75 - [www.restaurant-amany.de](http://www.restaurant-amany.de)  
Krendelstraße 2 - 4 / 30916 Isernhagen-AWB



# Restaurant Radieschen

*Hier kocht der Chef!*

## Spargelkarte

### Spargelcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen, Spargelstücke, Croûtons und  
frischem Baguette

große Portion **8,90 €**

kleine Portion **5,90 €**

\*\*\*

### Spargelsalat

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln in Balsamico-  
Vinaigrette auf Eisberg- und Wildkräutersalat, dazu krosses  
Gaues Oliven-Ciabatta

**16,90 €**

\*\*\*

### Portion Nienburger Spargel

mit Petersilienkartoffeln, dazu reichen wir Sauce Hollandaise  
oder Butter-Sauce

**18,90 €**

<b>wahlweise mit:</b>	in Butter gebratenes Schnitzel	<b>9,90 €</b>
	Putensteak	<b>8,90 €</b>
	spanischer Serrano-Schinken	<b>6,90 €</b>
	rosa gebratenes Roastbeef (kalt)	<b>8,90 €</b>
	Putenschnitzel	<b>13,90 €</b>

\*\*\*

### Schnitzel „Spargeltarzans letzter Schrei“

mit Spargelstücken, Sauce Hollandaise und Emmentaler  
Käse überbacken, dazu Petersilienkartoffeln

**26,90 €**

**In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover-Herrenhausen**

**Tel. 0511/2155261**

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

**Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr**

OJI LONG

# Authentisches Sushi und mehr an der Lister Meile

Sushi-Genießer und Fans der zeitgenössischen südost- und ostasiatischen Küche haben im Oji Long in Hannovers Altstadt schon seit vielen Jahren eine feste Anlaufstelle. Seit 2022 erweitert das Oji Long List an der Lister Meile sowohl das Einzugsgebiet als auch die Speisekarte.

Hier fällt gleich die moderne, aber dennoch warme und gemütliche Einrichtung mit vielen hellen Holzelementen ins Auge, die unmittelbar an die thailändische Heimat der Betreiberfamilie Pham erinnert. Das Ambiente verschmilzt mit einer urbanen Betriebsamkeit und einer je nach Stimmung mal traditionellen, mal chilligen und mal auch Thai-Pop-orientierten Musik zu einem ganz eigenen – vielleicht typisch hannoverschen – Flair.



Einen großen Teil der Speisekarte nehmen die frischen Sushi-

Spezialitäten aus der offenen Sushi-Manufaktur ein. Hier blei-

ben keine Wünsche offen – Kenner werden gleichermaßen überzeugt wie Neugierige, die erst noch an die große Welt der Sushi-Vielfalt herangeführt werden möchten.

Den zweiten Schwerpunkt bilden die Hauptgerichte aus der traditionellen, aber modern interpretierten thailändischen Küche. Die frische in-house Zubereitung und die raffiniert abgestimmten thailändischen Gewürze sorgen für besondere Geschmacksmomente – das gilt in gleichem Maße für die Vorspeisen, Suppen und Salate, die das Sortiment sorgsam abrunden. Das Oji Long ist täglich von 11.30 bis 22.00 Uhr geöffnet.

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

FOTO: RAMIN FARIDI

**demeter**

# 100 % Vitamin C

**Voelkel**

1 Shot (95 ml) enthält 100% der für Erwachsene empfohlenen Referenzmenge an Vitamin C.

DE-ÖKO-007

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 10.00-18.30 Uhr

MUSICAL IM THEATER AM AEGI

# LAST CHRISTMAS MUSICAL kommt nach Hannover!

*Das Weihnachtsmusical mit einer bewegenden Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachts-Hits von Michael Bublé, Mariah Carey, Kelly Clarkson u.v.a. gastiert am Freitag, 5.12.2025 ab 20.00 Uhr im Theater am Aegi.*



Foto: Gabriel Music Productions

Das Musical „Last Christmas Miracle“ entführt in einer großen Neuinszenierung das Publikum in eine bewegende Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachtshits mit Klassikern von Dean Martin bis zu den mitreißenden Pop-Weihnachtssongs von Mariah Carey, Kelly Clarkson, Michael Bublé, Elton John, Ed Sheeran und vielen anderen. Jeder der beliebten Songs findet seinen passenden Platz. In der Neuinszenierung stammen die Darsteller allesamt aus bekannten Musical-Produktionen, die Songs werden von einem Orchester mit Geigen, Celli und einem Bläusersatz live begleitet. Eine große, 16 Meter breite, winterliche New York-Skyline bildet den Bühnen-Hintergrund. Es ist die einzige Produktion weltweit, die die großen Weihnachtshits in einer mitreißenden Musical-Produktion vereint.

Die Story spielt im vorweihnachtlichen New York und ist angelehnt an eine wahre und - um nicht zu viel zu verraten - traurig-glückliche Begebenheit und lässt auf jeden Fall kein Auge trocken. Die Handlung beschreibt das Leben von Angelica, die sich mit Aushilfsjobs über Wasser hält und mit 29 Jahren noch auf der Suche nach ihrem „Mr. Right“ ist. Dabei macht sie tiefgreifende Erfahrungen mit dem Schicksal, kommt aber dabei auch immer wieder in Situationen, über die der Zuschauer stark schmunzeln muss.

Inszeniert wurde die Produktion vom bekannten deutschen Schauspieler und Theaterproduzenten Bernd Gnann, bekannt aus Filmen wie „Schiller“, diversen Hauptrollen im „Tatort“ sowie von Inszenierungen der Musicals über das Leben von Queens' Freddie Mercury, des Bon Jovi-Musicals „Bed of Roses“ oder des Musicals „Elvis“. Mit seiner aufwendigen Dekoration, Schneemaschinen und einer Drehbühne verwandelt das Musical „Last Christmas Miracle“ jede Konzerthalle in einen winterlich-funkelnden Weihnachtsmarkt in New York.

Die gesprochenen Texte sind in deutscher Sprache. Unterm Strich ein prickelnder Weihnachtsrausch, aus dem man am liebsten nicht aufwachen möchte. Wer sich einmal dem romantischen Weihnachtsgedühl ganz hingeben möchte, für den ist dieses Musical ein MUSS.

**Nur bis zum 26. Mai gilt ein HAZ-/NP-AboVorteil-Frühbucherrabatt von 15% auf die Ticketpreise, ab dem 27. Mai sind es dann 10%.**

**Karten für diese Veranstaltung sind erhältlich unter Tel. (05 11) 12 12 33 33, an allen bekannten VVK-Stellen und online unter [www.bestgermantickets.de](http://www.bestgermantickets.de)**

MISTER Q

# Erlebnisgastronomie mit Table-Quiz & Roulette-Menü

In unserer Winter-Ausgabe 2023 hatten wir uns in der Titelgeschichte um das Thema „Eventgastronomie“ gekümmert. Seit dem Frühjahr gibt es im Restaurant Mister Q am Raschplatz zwei neue Angebote, die Kulinarik mit einem besonderen Event verbinden. Das neue „Mister Quiz“ dürfte dabei eines der schwersten Table-Quizze der Stadt sein, beim Roulette-Menü lohnt sich ein Wurf der Kugel in den Kessel.

Für die Premiere des „Mister Quiz“ am 20. März hatte sich der Quizmaster und Filmexperte Dr. Siegfried Tesche zehn knifflige

Fragen ausgedacht, die den Ratenden doch arges Kopfzerbrechen bereiteten. Oder wissen Sie, was sich hinter der „Bacon-Zahl“ verbirgt oder kennen Sie den Namen des Filmpreises in Finnland? Immerhin wurden stets vier Antwortmöglichkeiten vorgegeben, sodass man nicht ganz blank dastand mit seinem filmischen Halbwissen. Ein Siegerteam gab es dann aber trotzdem. Nach zwei Runden à fünf Fragen erkämpften sich drei Teams stolze elf Punkte, sodass die Schätzfrage „Wie viele Plätze haben die Kinos am Raschplatz insgesamt?“ den Sieger ermitteln musste. Die Gewinner waren an

der richtigen Lösung (440 Plätze) am dichtesten dran und freuten sich über eine 50 Euro-Verzehrgutschein und ein handsigniertes Tesche-Buch. Auch Platz 2 und Platz 3 wurden für ihre Ratemühen belohnt. Wer sich jetzt der Herausforderung stellen möchte, muss sich noch ein wenig gedulden: „Wir gehen nach dem dritten Abend am 22. Mai in die Sommerpause und feilen weiter am Konzept“, erzählt Gastgeber und Veranstalter Chi Trung Khuu.

Das Mister Q belebt den Raschplatz derweil aber auch mit einer anderen Aktion: Das Rou-

lette-Menü ist zurück! Jeden Sonntag heißt es: Lieblingsgericht bestellen, Essen genießen und nach dem Hauptgang die Kugel in den Roulette-Kessel werfen. Die erspielte Zahl bestimmt den Rabatt auf das Essen, von 0 bis 36 % ist alles möglich. Wer die Aktion aus dem letzten Jahr kennt: Damals erspielte man sich mit der getroffenen Zahl den Preis des Menüs, jetzt muss man auf eine hohe Zahl hoffen. Viel Glück und Guten Appetit!

Mister Q, Mitte  
Raschplatz 5  
Tel. 866 49 20

*Beim „Mister Quiz“ stellt Dr. Siegfried Tesche knifflige Fragen*



*Sonntags können beim Roulette-Menü satte Rabatte auf das Essen erspielt werden*



FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

## 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.



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



**MEHR MALZ, MEHR HOPFEN,  
MEHR LEIDENSCHAFT, MEHR GESCHMACK!**



**MASHSEE BLAUFREI**

# **SCHMECKT ZUM ABGEWÖHNEN\***

**\*WEIL ES EIN SO AUSSERGEWÖHNLICH LECKERES  
ALKOHOLFREIES BIER IST, DASS DU DEN ALKOHOL  
ÜBERHAUPT NICHT VERMISSEN WIRST.**

**100% NATÜRLICH**  
**WASSER, MALZ, HOPFEN, HEFE. SONST NICHTS.**



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



GONDEL - RESTAURANT IM GOP

# „Kreativer“ Neustart für die Kulinarische Weinreise



Gastroleiterin Rovenna Schwaner serviert den Hauptgang

Dieses Format hätte am 6. Mai eigentlich mehr Zuspruch verdient gehabt. Lediglich zwölf Gäste hatten in der Gondel den Neustart der Reihe „Kulinarische Weinreise“ gebucht. Wir waren vor Ort und haben im Souterrain-Restaurant des GOP die edlen Tropfen der beiden Weingüter Schwane und Josef Milz gekostet. Dass das Fazit keinesfalls in Anspielung an die Lokallage „unterirdisch“ war, lag nicht nur am exzellenten 4-Gang-Menü, das das Gondel-Küchen-Team kreiert hatte, sondern auch an der Weinexpertise von Jannis Wehry von der Winzerwelt Hannover, die vorab zu den einzelnen Gängen die passenden Weine ausgewählt hatte.

Der bestens informierte Mitarbeiter konnte mit seinem Wissen zu allen fünf ausgeschenkten Weinen überzeugen und machte den Ausfall bzw. die Absage der beiden angekündigten Winzer mehr als wett. Kreativität war bei dieser Problemlage gefragt und wurde mit Expertise beantwortet. Vom Weingut Schwane kamen der Silvaner brut 2021 (Aperitif), der Volkach Weißburgunder Ortswein (serviert zu grüner Erbsensuppe, Speck und Graubrot) und der Rats Herr Riesling GG 2018 (begleitend zu Spargel Tarte, Bärlauchsorbet und Löwenzahn) ins Glas. Das Weingut Josef Milz punktete mit einem Magna Charta Weißburgunder

2022 (zum Karree vom Duroc-Schwein, Kartoffelpüree, Bockbier, Stielmus und Mairübe) und einer Leiterchen Auslese Goldkapsel 2018 (zum Erdbeereis mit Vanilleschaum, Baiser und Waldbeeren).

Das Besondere an der Weinreise in der Gondel ist, dass sich das Team um Küchenchef Benjamin Kettmann und Gastroleiterin Rovenna Schwaner ein 4-Gang-Menü aus saisonalen und frischen Speisen überlegt und die Winzerwelt Hannover dann gemeinsam mit ihren Winzern dazu passende Weine liefert, inklusive interessanter Geschichten dahinter. Die nächste Mög-



Jannis Wehry von der Winzerwelt Hannover schenkt gekonnt ein

Das Gondel-Küchen-Team: Jasper Wiedemann, Küchenchef Benjamin Kettmann, Bjarne Riecken und Alexa Ostermai



lichkeit zum Check-In besteht am 29.6., dann ist Österreich die richtige Destination für Geschmackstouristen, am 21.9. folgen Frankreich und am 5.10. Italien. Die Kulinarische Weinreise ist nur telefonisch oder an der Kasse des GOP buchbar. Die Sonntag-Abende kosten 119 Euro pro Person, beginnen jeweils um 16.00 Uhr und enden gegen 20.00 Uhr. Köstlicher kann ein Sonntag eigentlich nicht ausklingen. Warum so zögerlich beim Buchen, Hannover?

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

FOTOS: KARSTEN DAVIDT

WedeKindplatz 2 · 30161 Hannover · 0511-336 06 10 · Mo-Fr 10-19 · Sa 10-15 Uhr  
[www.wedevini.de](http://www.wedevini.de) [wedevini@wedevini.de](mailto:wedevini@wedevini.de)

**Tief im Westen, ...**  
(von Hannover)

**viel besser als man glaubt!**

Klassische kulinarische Handarbeit aus der Heimat mit hervorragenden Zutaten!

Wiener Schnitzel,  
Cordon bleu, Käsespätzle, ...  
sowie saisonale und regionale Spezialitäten.

Zum Dorfkrug · Wenniger Straße 15  
30974 Wennigsen (Delst.) · 05109 / 26 39 468  
[www.dorfkrug-bredenbeck.de](http://www.dorfkrug-bredenbeck.de)

FORA HOTEL HANNOVER BY MERCURE

## Grill & Chill by Fora

Auf der Sonnenterrasse des Fora Hotels dürfen von Mai bis August die Herzen von Grill- und BBQ-Fans höher schlagen. Florian Stühmer, General Manager im Fora Hotel Hannover by Mercure, und Küchenchef Christian Wehrkamp haben keinen Aufwand gescheut und der malerischen Außenfläche eine beeindruckende Outdoor-Küche spendiert, wo das Fora-Team jeweils dienstags von 17 bis 21 Uhr – nur bei schönem Wetter – das neue, reichhaltige „Fora BBQ Grill Buffet“ präsentiert.

Für nur 25 Euro pro Person bleibt fast kein Wunsch unerfüllt: Die Vorspeisen-Auswahl umfasst neben Baguette, Sylter Brot, verschiedenen Ölen, ausgewählten Buttervariationen und Dips auch eine Auswahl von Blattsalaten und Dressings sowie angemachte Salate, Kartoffelsalat, Coleslaw-Salat und zahlreiche mediterrane Antipasti. Der Hauptgang vom Grill, inklusive Live Cooking an der überdachten Grillstation, verwöhnt mit saftigem Rumpsteak, Rinderhüfte, Hähnchenbrust, hausgemachten Spareribs, herz-



Foto: Ramin Faridi

haften Bratwürsten aus dem Smoker, Lachs im Pergamentpapier und Gemüsespießen. Auf dem Buffet gibt es dazu passend eine große Auswahl an Gemüse der Saison, Ofenkartoffeln mit Sour Creme, Rosmarinkartoffeln, gegrillte Maiskolben und Wedges sowie eine große Obstplatte. Sitzplätze stehen innen wie außen zur Verfügung. Reservierungen sind ab sofort möglich.

General Manager Florian Stühmer und Küchenchef  
Christian Wehrkamp

**Fora Hotel Hannover by Mercure**  
**Großer Kolonnenweg 19**  
**30163 Hannover**  
**Tel. (05 11) 67 06-0**  
**Reservierungen: hc025@accor.com**

**FORA**  
**HOTEL HANNOVER**  
 BY MERCURE

# Grill & Chill

**IN HANNOVER** Mai bis August  
**dienstags von 17 Uhr bis 21 Uhr**

by FORA

Lassen Sie sich **von Mai bis August immer dienstags** an unserem **Grill & Chill by Fora** bei schönem Wetter verwöhnen und genießen Sie mit Freunden, Familie und Geschäftspartnern einen entspannten Abend auf unserer Sommerterrasse. **25,00 € pro Person**

Jetzt reservieren



OLD TOWN PUB

# Ein neues Konzept für das ehemalige Café Konrad

Bereits im Sommer 2023 hatten Anna Schütte und Kevin Apolinario, die in der Altstadt auch schon den Alt Hanovera Irish Pub gleich gegenüber betreiben, das kultige Café Konrad übernommen. Das Café-Konzept ging aber nicht wirklich auf, und so wurde aus Café Konrad Anfang dieses Jahres der Old Town Pub.

Die beiden Gastronomen haben erst einmal an ihrem Angebot gefeilt und auch verschiedene Dinge ausprobiert, um zu schauen, was gut beim Publikum ankommt. Auch eine Auffrischung des Ambientes stand auf dem Zettel. Nun herrscht im Old Town Pub eine gemütliche Pub-Atmosphäre, das Lokal bietet auf zwei Ebenen viel Platz. Auch kulinarisch steht das neue Konzept. Die Küche verspricht viel Abwechslung, dabei wird hier alles frisch und aus besten Zutaten zubereitet. Auf dem Programm stehen leckere Sandwich-Variationen, Fish & Chips, verschiedene Burger, Baskets mit Chicken, Mozzarella Sticks oder gebackene Champignons und natürlich auch der Klassiker: die



*Kann eine beeindruckende Bierauswahl zapfen: Anna Schütte*

Currywurst Pommes. Außerdem gibt es den ganzen Tag lang ein zünftiges English-Breakfast. Ein Blick in die Karte lohnt sich also auf jeden Fall. Neben diversen anderen Getränken werden nicht weniger als acht Biere vom Fass angeboten: Heineken, Herrenhäuser, Newcastle Brown Ale,

Guinness, Hop House 13 Lager, Spaten Helles, Kilkenny und Murphys Red. Der Strongbow Cider kommt hier ebenfalls aus dem Hahn. Das kann sich sehen lassen.

Sport ist im Old Town Pub auch ein großes Thema. Alle 96-Spiele, Bundesliga, Champions League, NFL und Rugby bis zur Formel 1 kann man hier auch mit seinen Freunden ganz hervorragend schauen. Die neuen Räume bieten hierfür Platz für kleinere Gruppen oder auch Feiern und Veranstaltungen für bis zu 120 Personen. Geburtstags- oder Weihnachtsfeier, Schulungen oder Meetings? Alles kein Problem. Im Gegensatz zum Alt Hanovera Irish Pub gegenüber bietet der Old Town Pub eine Vielzahl von Möglichkeiten für alle Arten von Veranstaltungen. Anna und Kevin beraten gerne und auf Wunsch kann auch ein Catering oder Buffet zusammengestellt werden. Und das darf natürlich auch nicht fehlen: Sonntags ab 19 Uhr findet ein Pub Quiz statt. Geöffnet ist dienstags bis freitags ab 16 Uhr und an den Wochenenden ab 11.30 Uhr.

Old Town Pub, Mitte  
Knochenhauerstr. 34  
Tel.: 26 22 20 88

FOTO: GEORG SCHRÖDER



MÜNSTER

## Tatort Münster Krimitour

Den Münsteraner Tatort einmal hautnah erleben!

Das sind Ihre Inklusivleistungen

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im Hotel Münster Kongresscenter Affiliated by Meliá
- Teilnahme an der „Tatort Münster Krimitour“ (ca. 1,5 – 2 Stunden) am Samstag: Eine Spurensuche für Krimi- und Tatort-Münster-Fans von 13.30 – 15.30 Uhr
- 1 Flasche Wasser und Stadtplan von Münster auf dem Zimmer
- Bettensteuer der Stadt Münster

Reisetermine

25.07. – 27.07.2025  
01.08. – 03.08.2025  
08.08. – 10.08.2025  
29.08. – 31.08.2025  
17.10. – 19.10.2025

Preise pro Person

**Doppelzimmer** 189 €  
**Einzelzimmer** 289 €



BERLIN

## ADLON Berlin

Hotel-Ikone und Hauptstadtsummer

Das sind Ihre Inklusivleistungen

- 2 Übernachtungen inkl. Frühstück im 5-Sterne-Hotel Adlon Kempinski Berlin im Zimmer der Executive Kategorie
- Geführter Spaziergang rund um das Brandenburger Tor und Unter den Linden
- 1x Abendessen in einem Berliner Traditionswirtshaus
- Große 3-std. Stadtrundfahrt etc.

Optionale Leistungen

(Sonderpreis nur vor Reisebeginn buchbar)  
• Musical-Karte CABARET im Tipi am Kanzleramt, Preisklasse 2 55,- €

Reisetermin  
13.08. – 15.08.2025

Preise pro Person

**Doppelzimmer** 649 €  
**Einzelzimmer** 999 €

Beratung und Buchung unter: 0541 / 9810 9100 (Mo.-Fr. von 9-16.00 Uhr) Code #BP · www.m-tours.de · info@m-tours.de

Die M-TOURS Erlebnisreisen GmbH, Große Straße 17 · 19, 49074 Osnabrück, tritt als Veranstalter auf außer anders vermerkt. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Angebote solange der Vorrat reicht, inkl. MwSt. sowie exkl. kommunaler Abgaben. Gebuchte(n) Reiseleistung(en) ist/sind für Personen mit eingeschränkter Mobilität nur bedingt nutzbar.

Hannoversche Allgemeine Neue Presse



# ANDRÉ RIEU

UND SEIN JOHANN STRAUSS ORCHESTER

**25. FEBRUAR 2026**

**ZAG ARENA**

**HANNOVER**

TICKETS: [WWW.ANDRERIEU.COM](http://WWW.ANDRERIEU.COM)

# Mangoldroulade und Yufkasäckchen gewinnen

Mangoldroulade gefüllt mit Ziegenkäse und feinem Bulgur, Taboulé mit frischem Frühlingslauch, dazu ein Yufkasäckchen gefüllt mit aromatischen Datteln, Walnüssen und orientalischen Gewürzen – wem läuft da nicht das Wasser im Munde zusammen? Das cremige Bohnenpüree, das Granatapfel-Gel und der Joghurt-Dip mit Kräutern und Honig machten das Gericht perfekt, mit dem die Klasse NKO1A der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 der Region Hannover bei der 8. Veggie-Challenge gewann. Dem Team angehender Köchinnen und



Sternekoch Thomas Wohlfeld (li.) mit dem Siegerteam



*Diese Kreation hat überzeugt:  
Die Klasse NKO1A hat eine  
Mangoldroulade und ein gefülltes  
Yufkasäckchen gezaubert*

Köche aus dem ersten Lehrjahr gehörten Connor Jake Fricke vom Kastens Hotel Luisenhof, Kharish Haram vom Hotel im Werkhof, Moritz von Schultendorff vom Hoflokal im Zoo Hannover und Steffen Winkelmann vom Gasthaus Müller in Göxe an.

Bei dem Wettbewerb Ende April im Küchen Center Staude an der Meelbaumstraße in Hannover-Hainholz ging es darum, vegetarische Gerichte aus regionalen und frischen Produkten zuzubereiten. Gemeinsame Ausrichter sind die BBS 2, das Umweltzentrum Hannover und der Deutsche Hotel- und Gaststät-

tenverband (DEHOGA) der Region Hannover. „Mich begeistert die VeggieChallenge jedes Jahr aufs Neue. Besonders bemerkenswert finde ich die Kreativität und die Qualität, die die Azubis nach nur einem dreiviertel Jahr Ausbildung auf die Teller zaubern“, sagt Nicole Rösler, die Ausbildungsbeauftragte des DEHOGA. „Mit solch engagierten Nachwuchskräften ist mir um die Zukunft unserer Berufe nicht bange“, so Rösler weiter.

Die Jury, zu der auch Sternekoch Thomas Wohlfeld vom Restaurant Handwerk am Altenbekener Damm in Hanno-

vers Südstadt gehörte, kam zu einem äußerst knappen Resultat. Der Vorsprung des Siegerteams war nur hauchdünn. Die Qualität der zubereiteten Gerichte war bei allen sechs Teilnehmergruppen hervorragend. So duften Jury und Gäste der Veranstaltung unter anderem Vegane Ente aus Kräuterseitlingen, Ratatouille mit Risotto, gedämpften Spargel auf Sauce Hollandaise oder Karotten-Halloumi-Taler mit Kartoffelpüree verköstigen. Ein besonderer Augen- und Gaumenschmaus waren die glasierten Möhren der Klasse NKO1D, die die mit Tortellini auf Erbsenpüree und Ziegenkäsecreme serviert wurden.

Bemerkenswert ist, dass zwei der Teams dem zweijährigen Ausbildungsgang Fachkraft Küche angehörten. „Meist liegt dieser Ausbildungswahl eine eher praktische Veranlagung zugrunde und es bestehen oft große sprachliche Herausforderungen“, erklärt Rösler. So bestand eines der beiden Teilnehmerteams aus diesem Ausbildungsgang aus Mitgliedern, die alle erst seit einem Jahr in Deutschland leben. Für das Siegerteam hatte Thomas Wohlfeld ein Schmankerl parat: Er sponsert der Truppe einen Kochkursus in seinem Restaurant.

FOTOS: DIRK HARTWIG



## Café Safran

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

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

# SAFRANS BAR

COCKTAILBAR & WUNDERBAR  
PARTYSPACE

Montag bis Samstag  
ab 18 Uhr bis open End

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

Tel. 131 79 36  
Königsworther Str. 32  
30167 Hannover

Tel. 131 79 36  
Königsworther Str. 32  
30167 Hannover

TRU STORY, WALK ON THE WILD SIDE UND REBE - WEIN UND BROT

# Gemeinsam für den Gastrostandort Hannover

Die drei Gastronomen Ngoc Duc Nguyen, Momo Ben Kelifa und Musa Bay wollen die Menschen in Hannover zusammenbringen. Gleich mehrere große Veranstaltungen haben sie für dieses Jahr geplant.



FOTO: NANCY HEUSEL

Momo Ben Kelifa, Musa Bay und Ngoc Duc Nguyen machen gemeinsame Sache

Ende Mai geht die „Limmerfahrt“ in die zweite Runde: Am 29. und 30. Mai steigt auf dem Platz am Küchengarten zu Christi Himmelfahrt die große Party. Viele lokale Gastronomen sind an der „Küchenparty“ beteiligt. Es gibt Livemusik, DJs, Foodtrucks, Schankbars, eine Hüpfburg für die Kinder und mehr. „Am Donnerstag können alle ihren Vatertag hier ausklingen lassen“, sagt Organisator Ngoc Duc Nguyen. „Am Freitag wird es etwas chilliger zugehen.“ Der Betreiber des vietnamesischen Restaurants **Tru Story** (ohne „e“ geschrieben, denn „Tru“ ist der Name seines Vaters!) hört auf den Spitznamen „Nukki“ und möchte den Hannoveranerinnen und Hannoveraner die wahre vietnamesische Küche näherbringen: „Unsere Gäste sollen, wenn sie nach Vietnam fahren, sagen: Das schmeckt wie in Hannover“. Auch wer nur auf einen Drink vorbeischaun will, ist gern gesehen, denn in der Tru Story gibt es neben einer exklusiven Cocktail- und Weinauswahl auch Besonderheiten wie original vietnamesischen Kaffee, zubereitet wie in Vietnam mit Handfilter und süßer Kondensmilch.

Mit an Bord bei der „Limmerfahrt“ ist auch das **Walk on the Wild Side**. Die Bar ist ein echtes Original – sowohl von der Einrichtung als auch von den Drinks. Neben bekannten Cocktails und Hochprozentigem mixt das Team auch ganz nach den Wünschen der Besucherinnen und Besucher: „Wir fragen nach dem Geschmack und kreieren daraufhin den Drink“, sagt Barchef Momo Ben Khelifa, der die Bar mit Partnerin Derya Ivkin leitet. Eingerichtet ist die Bar shabby, rustikal und urgemütlich: „Wir sind das Wohnzimmer unserer Gäste“, sagt Momo. Und manchmal gibt es für die auch Livekonzerte, dann werden Tische und Bänke zur Seite geräumt und es wird gefeiert, wie es sich gehört.

Im vergangenen Jahr feierte das Weinfest in der Südstadt seine erfolgreiche Premiere, dieses Jahr soll es noch schöner und größer werden: Am 14. und 15. Juni steigt es von jeweils 12.00 bis 21.30 Uhr auf der Nordseite des Stephansplatzes – mit Livemusik, Foodtrucks und vielen Winzern der Lieblingsweine aus dem Lokal **Rebe – Wein und Brot**. Wann immer man in Musa Bays Weinbar eintritt, empfängt einen diese fröhliche, ungezwungene Atmosphäre, in der sich jeder sofort wohlfühlt. Die Gäste sitzen an kleinen und großen Tischen, genießen edle Tropfen Wein – und noch viel mehr: Denn in der Rebe gibt es auch „weinbegleitende Speisen“. Dahinter verbergen sich besonders aufbereitete Premiumstullen, Antipasti, Käseplatten, Tapas und mehr. Mit der Rebe hat sich Musa Bay einen echten Traum erfüllt. Der ausgebildete Barmann und Barmixer hat in der Lieblingsbar in Herrenhausen gelernt, war danach Barchef im Schenker in Linden.

Am 28. und 29. Juni wird schließlich noch auf dem Stephansplatz das große Stadtteilstfest in der Südstadt gefeiert, das das Gastronomietrio gemeinsam mit der MADSACK Mediengruppe organisiert. „Es wird ein Fest der Südstadt für die Südstadt“, verspricht Ngoc Duc Nguyen. Es gibt Livemusik und Foodtrucks, lokale Einzelhändler und Wirte stellen sich vor, für die Kinder sind viele Aktionen geplant, unter anderem Torwandschießen, Kinderflohmarkt und mehr. Die drei Musketiere haben noch viel vor für den Gastrostandort Hannover.

**Tru Story: Blumenauer Straße 3, 30449 Hannover**  
**Walk on the Wild Side: Haasemannstraße 13, 30449 Hannover**  
**Rebe – Wein und Brot: Rehbergstraße 1, 30173 Hannover**

# Gondel

RESTAURANT  
IM GOP.

## Der Treffpunkt für Genießer

Ob exzellentes à la carte Erlebnis, 3-Gänge-Wunschmenü zum Varieté-Besuch oder als exklusive Eventlocation für private und geschäftliche Anlässe, das GOP Restaurant Gondel bietet für jeden Anlass den perfekten Rahmen.



Jetzt Tisch reservieren!

## KULINARISCHE Weinreise



Beginn  
ab 16 Uhr

29. Juni – **Österreich**  
21. September – **Frankreich**  
5. Oktober – **Italien**

 WINZERWELT

Georgstraße 36, 30159 Hannover, (05 11) 30 18 67 10

SMÅ LINDEN

## Alter Charme und neue Töne

Selbst gebackene Brötchen, ein buntes Frühstücksangebot und eine Atmosphäre wie im Wohnzimmer – so kennt man das „Små Schlicht“ in der Grotestraße in Linden-Nord. Nach drei Jahren gibt Besitzerin Johanna Schlicht das Café an Julian Hensel weiter. Wir haben mit ihm über seine Pläne gesprochen – und über das, was sich erstmal nicht ändern wird.

Entspannte Musik schallt aus den Boxen des Café „Små“ in Linden-Nord, als Julian Hensel den heißen Espresso mit der Siebträgermaschine brüht. Während sich der Himmel draußen immer grauer färbt, wird die Stimmung in dem kleinen Café mit den eng aneinandergereihten Tischen immer gemütlicher. Seit März ist er der neue Betreiber des „Små Linden“, das bis vor Kurzem noch als „Små Schlicht“ bekannt war.

Eigentlich ist Julian Hensel Geschäftsführer des Reisebüros Bambino Tours, das ganz in der Nähe des Lokals liegt. Gemeinsam mit seiner Ehefrau Sina Hensel war er dort schon früher immer wieder selbst Gast. „Es ist einfach unser Lieblingscafé gewesen“, erinnert er sich. „Es ist schon was Besonderes. Dadurch, dass der Laden so klein und es am Wochenende richtig voll ist,

sitzt man eng beieinander und kommt superschnell mit dem Nachbarn ins Gespräch“, ergänzt Sina Hensel.

Neben der Namensänderung und zwei neuen Getränken auf der Karte wollen Sina und Julian Hensel erstmal nichts verändern. „Alles, für was das ‚Små‘ bekannt ist, also das Frühstück mit selbst gebackenem Brötchen und die Cheesecakes, das wird es auch weiterhin geben“, betont Sina Hensel. So wird auch Liv, eine Angestellte, von der die Cheesecake-Variationen stammen, weiterhin im Café arbeiten, ebenso wie ein Großteil des übrigen Personals. Auch die Preise sollen sich vorerst nicht ändern.

Die Innenausstattung hat das Ehepaar durch ein besonderes Einrichtungstück ergänzt. „Eine der ersten Sachen, die Julian gemacht hat, war, dass er eine Gitarre mit dem ‚Små‘-Logo gebrandet hat, und die steht jetzt im Café und ist zum Spielen bereit“, sagt Sina Hensel. In ihrer Freizeit musizieren die frisch gebackenen Cafébetreiber gern gemeinsam und könnten sich gut vorstellen, demnächst mal ein gemütliches Akustikkonzert im Café zu veranstalten.

Små Linden, Linden-Nord  
Grotestr. 25, [www-cafe-sma.de](http://www-cafe-sma.de)

Die neuen Betreiber Sina und Julian Hense



FOTO: ARCHIV HAZ/NT

# Elinika

Entspannen : Genießen : Leben

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



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

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

## ABENDBROT IM ABENDROT

An einer langen Tafel servieren wir eine üppige Brotzeit im »Family Style« und dippen, stippen, rupfen, tunken, streichen, schmieren, schneiden, brechen und genießen zusammen das Brot bis zum Sonnenuntergang!

### Unsere Termine

(immer freitags):

13.06.2025  
von 20 bis 22 Uhr

04.07.2025  
von 20 bis 22 Uhr

15.08.2025  
von 19 bis 21 Uhr

12.09.2025  
von 18 bis 20 Uhr

Info und  
Anmeldung unter:  
[ofen@lindenbackt.de](mailto:ofen@lindenbackt.de)



LINDEN  
BACKT!

VEGAN GESUND

# Ein Ort der Einkehr und des Wandels

Aus Respekt vor dem Leben: Eine buddhistische Klostergemeinschaft bietet in Davenstedt vegane vietnamesische Küche an. Dabei gleicht jeder Besuch im »Vegan gesund« einer kleinen Entdeckungsreise, überall warten neue Eindrücke. Waren es beim letzten Besuch bunte Schirme als Dekoration, die im Außenbereich hinzugekommen waren, ist es heute ein ganzes Gartenhäuschen, das neben dem Pavillon aufgestellt wurde und neben fünf Tischen auch einen Altar wetterfest überdacht. Einen Altar? Ja, denn »Vegan gesund« ist nicht einfach nur ein Restaurant. Es ist Teil des Vereins Buddhistisches Zentrum Vietnam e.V., zu dem eine ganze Klostergemeinschaft gehört. Der Erlös aus dem Restaurant geht in soziale Projekte, die der Verein organisiert und unterstützt. Einmal wöchentlich verteilen die Ordensmitglieder am Hauptbahnhof in Hannover Essen an Obdachlose.

Im Jahr 2017 ließen sich die Ordensbrüder und -schwestern an der Davenstedter Straße nieder, um einen Ort zu schaffen, an dem sie gesunde Küche für

alle anbieten möchten. Vorgefunden haben sie, das darf man offen sagen, ein völlig vermülltes Gelände in nicht gerade perfekter Lage und einen alten Schankraum, in dem es noch nach Jahrzehnte altem Tabakrauch roch. Seitdem hat sich viel getan. Den Schankraum gibt es nicht mehr, stattdessen einen wohligh nach Räucherstäbchen duftenden Tempelraum mit einem überbordend geschmückten Altar, der für sich bereits sehenswert ist. Geöffnet ist er für alle, die sich dafür interessieren, meditieren oder mehr über die buddhistische Lehre erfahren wollen. Diese beinhaltet unter anderem die Achtung vor dem Leben und das Vermeiden, anderen Wesen Leid zuzufügen. Eben auch Tieren. Das sei einer der Gründe, weshalb man auf Nahrung tierischen Ursprungs wie Fleisch, Fisch, Eier und Milch verzichte, wird uns auf Anfrage gern erklärt, es gehe aber auch um den Gesundheitsaspekt der rein pflanzlichen Ernährung. Diese Gesundheit wolle man zu den Menschen bringen.

Heute kocht Thich nu Tue Quang für uns – ehrenamtlich. Die Ordensfrau arbeitet hauptberuflich für einen häuslichen Alten- und Krankenpflegedienst. Die meisten Klosterbewohnerinnen und -bewohner, die abwechselnd für das Restaurant kochen, seien in sozialen oder pflegerischen Berufen tätig, erklärt sie. Die Liebe zum Leben endet eben nicht auf dem Teller, sondern beginnt dort. Hier wird alles frisch zubereitet, und das schmeckt man auch. Die kühlen Sommerrollen, gefüllt mit knackigem und hervorragend aufeinander abgestimmtem Gemüse, Reismudeln und Tofu, bekommen durch frische Minze und Koriander eine zusätzliche erfrischende Note, die erstaunlich gut zu den ebenfalls enthaltenen salzigen Erdnüssen passt. Der Erdnusssoße, die dazu gereicht wird, wird mit einer säuerlich-frischen Essigbeigabe die Schwere genommen. Eine tolle Kombination.

*Der idyllische Außenbereich des Lokals*



*An der Portionsgröße wird nicht gespart*



FOTOS UND TEXT: ISABELLE HERBERG

Gerne hätten wir die Banh Bao bestellt, denn die mit würziger Pilzfüllung daherkommen- den gedämpften Klöße sind ein Gedicht, wie wir von früheren Besuchen wissen. Das hat sich wohl herumgesprochen, denn an diesem Abend sind sie bereits ausverkauft. Da alles hausgemacht ist und gute Banh Bao eben Zeit und Geduld brauchen, weichen wir auf eine Alternative aus. Der sehr aufmerksame und freundliche Service empfiehlt uns panierten und frittierten Seidentofu nach Art Chien Xu oder gebackene Teigrollen mit Gemüsefüllung. Wir probieren beides und sind positiv überrascht, wie nah die rein pflanzliche Alternative den bekannten in Panko panierten Shrimps geschmacklich kommt. Ein subtiler Algengeschmack trifft hier auf angenehme Chili-Schärfe, die seidige Füllung unter der knusprigen Kruste zergeht auf der Zunge.

Die Hauptgerichte tragen zum Teil verheißungsvolle Namen wie „Reis der Harmonie“ oder „Reisbandnudeln der Liebe“. Wir entscheiden uns für ein gut gewürztes rotes Gemüse-Curry und die Bodhi-Nudeln, die mit gleich drei verschiedenen Fleischalternativen serviert werden: Neben texturiertem Soja

und gebackenem Tofu gibt es mit der „veganen Ente“ eine interessante Variation der in vielen asiatischen Küchen schon fast traditionellen Mock Duck aus Seitan. Diese ist knusprig gebacken und innen saftig. Das dazu gereichte Gemüse ist farbenfroh und auf den Punkt gegart. Soul Food, das die wohlklingenden Namen gar nicht bräuchte, um gut zu tun. Die Gerichte scheinen inspiriert von den in Vietnam so beliebten Garküchen und Straßen-Imbissständen, und sie wirken dabei authentisch und bodenständig. Hier wird nicht mit der Pinzette angerichtet, sondern es werden sehr großzügige Portionen auf den Tellern verteilt. Die Getränkeauswahl ist übersichtlich, es gibt Wasser, Apfelschorle oder Cola in 0,5-Liter-PET-Flaschen direkt aus dem Kühlschrank. Präventiv sollte man als Gast hier nicht sein.

Das Konzept setzt sich fort in allem. Hier wird mit dem gearbeitet, was man hat. Nichts wird verschwendet, alles ist Handarbeit. Kein Designer, kein Raumausstatter oder Gärtner, der ein Konzept vorlegt, das dann schnell umgesetzt wird, sondern von ehrenamtlich Tätigen aufgearbeitete gebrauchte Möbel. Uneinheitlich

und trotzdem irgendwie so passend. Upcycling und Achtsamkeit für das Leben, in diesem Fall ressourcenschonend. Jeder Bambus und jeder Rosenstock im Garten wurden von den Vereinsmitgliedern selbst eingepflanzt, ein Brunnen mit Buddha-Figuren gebaut. Man ist noch mitten im Tun, wie einige Pflanztöpfe und Gartengeräte in einer Ecke zeigen. „Ach, sehen Sie, hier haben die Kinder gegraben und Unordnung gemacht“, sagt Thich nu Tue Quang mit einem sanften Lachen und zeigt auf ein Loch zwischen den frisch eingepflanzten Rosenstöcken, neben dem noch eine kleine Schaufel liegt. Darüber ärgern oder sich aufregen? Ganz sicher nicht. „Im Sommer wird hier alles schön blühen“, weiß sie. Leben ist eben überall.

An diesem Frühlingstag an der Davenstedter Straße ist das Leben erstmal laut. LKW rasen in Richtung Industriegebiet, über die Eisenbahnbrücke rattert ein Güterzug, und aus der Kleingartenkolonie jaulen die Laubbläser und Rasenmäher. Dem Genuss des Hauptgerichts tut das keinen Abbruch, und meine Begleitung grinst, das sei nur authentisch, in den besten Garküchen in Hanoi

würde man schließlich auch essen, während neben einem der Straßenverkehr tobt. Vielleicht steckt die heitere Gelassenheit dieses Ortes und seiner Bewohnerinnen und Bewohner bereits an. Nach ein paar Minuten ist wieder Ruhe, und plötzlich vernehmen wir leise Mantra-Gesänge. Zuerst vermuten wir die Quelle im Tempelraum, finden sie dann jedoch beim Rausgehen. Die meditativen Klänge entstammen einer solarbetriebenen Plastik-Lotosblüte, die in dem Garten, der ständig im Wandel ist, eine von vielen kleinen, manchmal kuriosen Entdeckungen ist. Wir freuen uns auf das, was uns beim nächsten Besuch erwartet. Geöffnet ist dienstags bis sonntags, jeweils 11 bis 15 und 17 bis 20.30 Uhr.

Vegan gesund, Davenstedt  
Davenstedter Straße 152  
[www.facebook.com/people/Vegan-Gesund/100076475229645/](https://www.facebook.com/people/Vegan-Gesund/100076475229645/)

*Der bunt geschmückte Altarraum lädt zur inneren Einkehr*



Stephans Eck

Alle 96-Spiele in HD

Bundesliga  
DFB-Pokal  
Champions League

Großbildleinwand

Clubraum

Große überdachte  
Außenterrasse

Deutsche  
Hausmannskost

Geibelstr. 35 · Hannover-Südstadt  
Tel.: (0511) 219 053 16

REWAN DIENSTLEISTUNGEN

# Umzüge für Privatkunden und Unternehmen

*Was lieb und teuer ist, gehört in verantwortungsvolle Hände*



*Das Team von Rewan Dienstleistungen garantiert stressfreie Umzüge.*

Wer mit dem Haushalt oder der Firma neue Räume bezieht, wünscht sich vor allem eines: einen stressfreien Umzug. Bei den Langenhagenen Umzugsspezialisten von Rewan Dienstleistungen ist darauf Verlass: Vom Abbau, der stoßsicheren Verpackung und dem sorgsamem Transport bis zum Aufbau am Zielort: Rewan Dienstleistungen vereint viele Kompetenzen unter einem Dach und bietet so einen Rundum-Service aus einer Hand.

„Unseren Kunden aus der Gastronomie bieten wir zum Beispiel an, ihre Küche am alten Standort zu demontieren und am neuen Standort direkt voll funktionsfähig wieder aufzubauen – ob mit den vorhandenen oder mit neuen Komponenten“, so Inhaber Reuan Faruq Nizam.

Montage-, Aufbau- und Bohrarbeiten sowie das Anbringen von Lampen und Gardinen am Zielort gehören ebenso zum Leistungskatalog wie Logistik- und Transportleistungen jeder Art – auch für Tresore und Klaviere – sowie Haushaltsauflösungen und fach- und umweltgerechte Entsorgung.

Für jeden Auftrag gilt: „Wir garantieren immer höchste Sorgfalt und Pünktlichkeit“, so Nizam. Für den Fall der Fälle sind sämtliche Gegenstände, die Rewan Dienstleistungen anvertraut werden, vollständig versichert. „Unsere Abläufe sind jedoch darauf ausgerichtet, Schäden so weit wie nur möglich zu vermeiden. Wir wissen, dass viele Stücke für unsere Kunden einen emotionalen Wert haben, der durch Geld nicht zu ersetzen ist. Deshalb stehen wir dafür ein, sie sicher an den Zielort zu bringen. Unsere Mitarbeiter werden regelmäßig geschult und verfügen über umfangreiche Erfahrungen im Umzugsbereich. Sie sind bestens vorbereitet, um auch anspruchsvolle Aufgaben kompetent zu meistern und alle Möbel sowie persönliche Gegenstände mit größter Sorgfalt zu behandeln.“

Klare Preisstrukturen, ein transparenter Leistungskatalog und höchste Kundenzufriedenheit schaffen Vertrauen und Sicherheit. „Wir bieten immer eine kostenlose Besichtigung an und erstellen daraufhin ein unverbindliches Angebot, das genau auf die jeweiligen Anforderungen zugeschnitten ist.“

Einen Umzug in professionelle Hände zu geben, lohnt sich immer, ist Nizam überzeugt: „Es mag zwar auf den ersten Blick verlockend erscheinen, einen Umzug selbst zu organisieren, aber viele Risiken werden dabei leicht übersehen. Neben dem Stress, der körperlichen Anstrengung, möglichen Schäden am Eigentum, unvorhergesehenen Kosten und der Verletzungsgefahr kommt die Unwägbarkeit hinzu, ob die freiwilligen Helfer auch tatsächlich erscheinen. Auf uns können sich unsere Kunden hingegen zu 100 Prozent verlassen. Denn unser Anspruch lautet: Erwartungen nicht nur erfüllen, sondern übertreffen.“

**Rewan Dienstleistungen**  
Mühlenfeld 17

30853 Langenhagen

Tel. (05 11) 51 52 52 82

[www.rewan-dienstleistungen.de](http://www.rewan-dienstleistungen.de)

[kontakt@rewan-dienstleistungen.de](mailto:kontakt@rewan-dienstleistungen.de)





# 6sinne Sky Bar & Restaurant

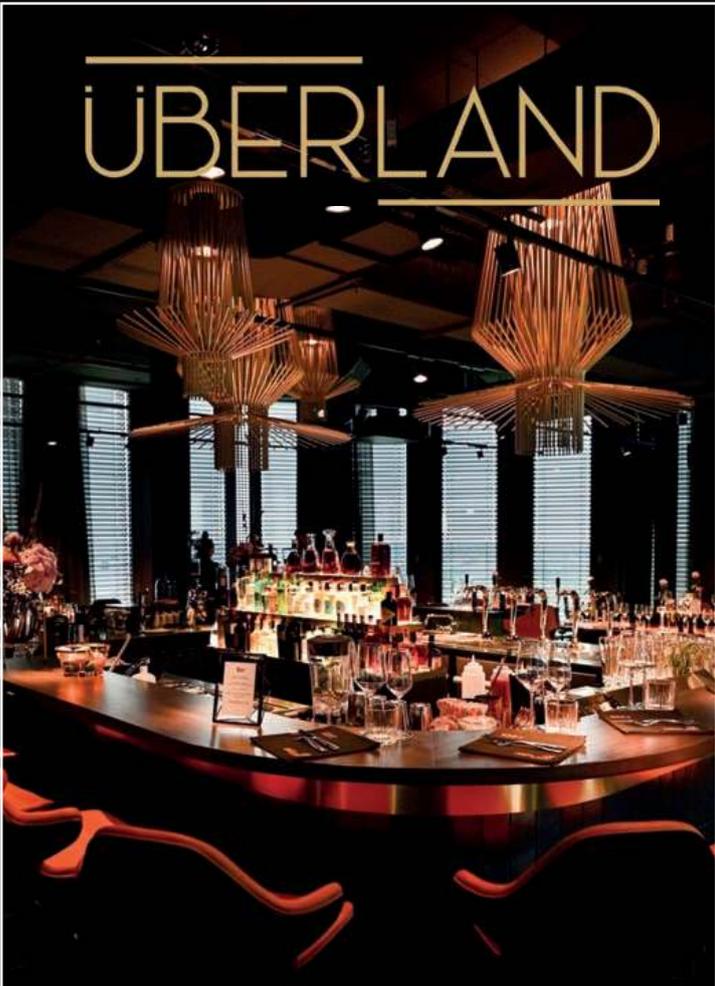
**Mittagstisch Wochenkarte:**  
Montag - Freitag von 11:00 - 15:00 Uhr

Öffnungszeiten:  
Montag bis Samstag ab 11:00 Uhr  
Sonntag ab 9:00 Uhr

Heiligerstraße 15 - 16  
30159 Hannover

0511 47388038 | [www.6sinne-hannover.de](http://www.6sinne-hannover.de)  
[info@6sinne-hannover.de](mailto:info@6sinne-hannover.de)

# ÜBERLAND



Willy-Brandt-Platz 18 Öffnungszeiten:  
38102 Braunschweig täglich ab 17:30 Uhr

0531 180534-10 | [www.ueberland-bs.de](http://www.ueberland-bs.de)  
[reservierung@ueberland-bs.de](mailto:reservierung@ueberland-bs.de)



Gradestraße 22 Öffnungszeiten:  
30163 Hannover täglich ab 16:00 Uhr

0511 2002960952 | [www.havn-hannover.de](http://www.havn-hannover.de)  
[info@havn-hannover.de](mailto:info@havn-hannover.de)

THE HARP FOOD ACADEMY

# Neues Projekt von David Jäger: Burgertricks und Kochkurse



Daniel Jäger hat „The Harp“ am Schwarzen Bären zu einem der besten Burgerrestaurants der Stadt gemacht. Demnächst gibt er Kochkurse, in denen man lernt, wie viele Zutaten in seinen hausgemachten Saucen stecken. Aber der Gastronom hat noch viel mehr Pläne.

Was steckt in der Tomaten-Chili-Marmelade, die die Burger im „The Harp“ so besonders macht? Wie macht man das leckere Knoblauchbrot, das zu manchen Gerichten im Restaurant am Schwarzen Bären ge-

reicht wird? Die ersten Kochkursteilnehmer haben bereits einen Vorgeschmack auf „The Harp Food Academy“ bekommen, die offiziell im Sommer startet. „An 16 Stationen haben wir das Burgergericht von A bis Z gemacht. Die Leute waren fünf Stunden beschäftigt. Und haben nun ein Gefühl dafür, wie sich der Preis zusammensetzt. Sie sind überrascht, dass in einer Sauce zehn Zutaten und viele Arbeitsschritte stecken“, sagt Daniel Jäger.

Anfang des Jahres hat er an der Deisterstraße 17b die Kochschule „Der Geschmacksverstärker“ von George Feiter übernommen. Die Räume direkt am Ihmeufer waren für Jäger die ideale Lösung. „Ich brauchte dringend ein Lager“, sagt der Gastronom, dessen Lokal „The Harp“ an den Hof angrenzt und mit seinen Kreationen als eine der besten Burger-Adressen der Stadt gilt. Doch dann habe er sich umgesehen. Da war nicht nur die Kochschule mit diversen Küchenblöcken, Herden und Backöfen. Sondern auch ein

Eventraum mit gusseisernen Säulen, ein schnuckeliger Innenhof, ein weiteres Zimmer, in dem sich derzeit noch Baumaterial stapelt.

Die 400 Quadratmeter am Ihmeufer will Jäger nun vielfältig nutzen. „Hier ist Platz für die Saucenproduktion, wir können Röstzwiebeln vorbereiten, Gurken einlegen.“ Mit dem neuen Platzangebot will er noch weitere Rezeptideen für die Küche umsetzen. Weiterer Vorteil: „Wir können von hier aus die anderen Lokale und im Sommer das Maschseefest beliefern“.

Ein Schwerpunkt bei Jägers „Food Academy“ sollen Kochkurse sein. „Die Leute sehen bei mir die Burger-Kompetenz“, sagt Jäger. Er will trotzdem auch über den Tellerrand schauen. „Matjes, Steak, thailändische Küche – ich kann mir viel vorstellen.“ Was ihm schon an den Testballons mit Firmenveranstaltungen gut gefallen hat: „Kochen bringt Menschen zusammen. Am Ende sitzen alle an der langen Tafel und unterhalten sich.“ Die breiten Holztische mit bis zu 30 Plätzen will er deshalb auf jeden Fall behalten.

The Harp Food Academy, Linden-Süd Deisterstr. 17B, Tel. 1 84 75 45  
www.theharpacademy.de

**Schmecken Sie doch mal rein!**

**Pfannkuchen Haus**

Calenberger Str. 27 · 30169 Hannover  
Tel. (0511) 17113 · Kein Ruhetag

**Täglich ab 17:30 Uhr geöffnet.  
Sonntags und an Feiertagen  
zusätzlich 12:00 bis 15:00 Uhr**

Das, was Sie lieben: Gemütlichkeit, schmackhaftes Essen,  
einen guten Tropfen - und das zu günstigen Preisen



FOTOS: ARCHIV HAZ-NT

HOFLOKAL

# Frühlingshafte Atmosphäre im Hoflokal

*Direkt am Erlebnis-Zoo Hannover lädt das idyllisch gelegene Restaurant Hoflokal in eine stimmungsvolle Frühlingskulisse ein.*

Mit dem Erwachen der Natur verändert sich auch die Speisekarte – ganz im Rhythmus der Jahreszeiten und im Einklang mit dem, was in der Region wächst und geerntet wird. Pünktlich zur Spargelsaison überrascht das Team mit frischen Kreationen rund um das beliebte Gemüse. Bereits seit mehr als 15 Jahren bezieht das Hoflokal den Spargel aus regionalem Anbau in Otze – er wird erntefrisch von Bauer Lahmann geliefert und kommt als Klassiker mit Salzkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter auf den Teller. Ein frühlingshaftes Genusserlebnis!

Auch die Erdbeerzeit spiegelt sich in den Gerichten der aktuellen Karte wider. Sie werden zu hausgemachtem Eistee verarbeitet oder auch zu süßem Sirup für leckere Limonaden. Auf der Karte zu finden sind zum Beispiel Rhabarber-Erdbeer-Limonade oder Erdbeer-Minze-Eistee. Fragen Sie einfach das freundliche Service- oder Barpersonal nach den neuen Kreationen. Ab Mai steht zum Beispiel die



*Das Hoflokal in idyllischer Atmosphäre*



*Das Frühstücksbuffet lässt keine Wünsche offen*

Holunderzeit an. „Hierfür sammeln wir im Zoo die beliebten Dolden und machen daraus Sirup“, berichtet Küchenchef Fabian Bückner. Mit dem Sirup wird auch der restauranteigene Hugo zubereitet.

Die frühlingshafte Stimmung zieht sich auch durch das Frühstücksangebot: Von süßen Waffeln mit Schokosoße, Apfelkompott oder Rübensirup bis hin zu herzhaften Leckereien ist für jeden Geschmack etwas dabei. Die Erdbeeren ergänzen hier zum Beispiel als leckerer Fruchtaufstrich das Buffet.

Während sich die kleinen Gäste auf dem großen Spielplatz austoben können, genießen die Erwachsenen die abwechslungsreiche Speisekarte und die angenehme Atmosphäre. Das Hoflokal ist perfekt für einen Ausflug mit der ganzen Familie. Übrigens: Das Hoflokal ist auch ohne Zoo-Eintritt zugänglich. Der Eingang befindet sich direkt am Zooparkplatz. Eine frühzeitige Tischreservierung wird empfohlen.

Weitere Informationen unter [hoflokal.de](http://hoflokal.de)

**Hoflokal**  
saisonal · regional

**Bauernidyll trifft Zeitgeist!**

Hier Tisch reservieren!



Bei uns im Ausschank:  
Einbecker  
Brauherren Pils!

Bedientes Restaurant direkt am Erlebnis-Zoo Hannover

Wir vereinen leidenschaftliches Kochhandwerk mit saisonalen und regionalen Zutaten.

Zutritt ohne Zoo-Eintritt · Tel.: 0511/93677-700 · [info@hoflokal.de](mailto:info@hoflokal.de) · [hoflokal.de](http://hoflokal.de)

# Vom Maschsee zur Faustwiese

Eine Wein-Hochburg wird die Region Hannover nicht mehr. Dafür fehlen ihr allein schon die Berge. Doch Cyril Krueger hat erkannt, dass auch im Norden viele Menschen Wein lieben. Vor knapp einem Jahr setzte der Frontmann der Partyband The Jetlags eine Idee um, die einschlug: die erste Weinwanderung in der Region Hannover.

Die Premiere in seiner Heimatgemeinde Wennigsen war ein voller Erfolg. 1600 Menschen zogen durch das Calenberger Land, die Tickets waren restlos ausverkauft. Die Nachfrage nach einer Wiederholung ließ nicht lange auf sich warten. „Das war ein Lucky Punch“, sagt Krueger, der sich vor eineinhalb Jahren mit einer Eventagentur selbstständig gemacht hat. „Weinwanderungen sind ein Riesenthema. Die Leute haben richtig Bock darauf. Und man merkt, das ist hier für viele etwas Neues.“

Nun bringt Krueger die Weinwanderung am 30. August in die Stadt. Die Route führt von der Maschseequelle entlang der Ihme bis zur Faustwiese. 2000 Tickets gehen zunächst in den Verkauf. Die Karten kosten 35 Euro und sind auf [www.dieweinwanderung.de](http://www.dieweinwanderung.de) erhältlich. Die Inspiration für die Weinwanderungen kam ihm bei einem Besuch seiner Tante in Frankfurt. „Ich habe bei ihr ein Weinglas gesehen, auf dem ‚Walk the Whine‘ stand. Als ich sie darauf ansprach, geriet sie sofort ins Schwärmen“, erinnert er sich. Neugierig nahm er selbst an einer Weinwanderung teil – und war begeistert. „Die Stimmung war wunderschön und entspannt. Man ist draußen, an der frischen Luft. Da dachte ich sofort: Warum gibt es so etwas nicht in Hannover?“

Im Angebot enthalten sind neben den Weinen ein Weinglas, eine Tragetasche und fünf Stopps, an denen Weine aus verschiedenen deutschen Anbauregionen ausgeschenkt werden. „Jeder Halt repräsentiert einen Winzer und seine Region“, sagt Krueger. „Die Winzer sind vor Ort und erzählen bei Interesse etwas über ihre Weine.“ An den Stationen gibt es außerdem Spezialitäten aus Foodtrucks, mit Fokus auf regionalen Zutaten. „Wir wollen weg von Bier und Currywurst und hin zu kulinarischem Genuss“, verspricht Krueger. Dass die Weinwanderung auch in der Stadt ein Erfolg wird, daran zweifelt er nicht. „Die Leute können sich überraschen lassen. Aber ich bin sicher, sie werden begeistert sein“, sagt er. Auch ohne Berge.

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

*Cyril Krueger lädt am 30. August zur ersten Weinwanderung im Stadtgebiet Hannovers ein*



FOTO: Archiv-HAZ/NP



Genieße frische,  
kreative Gerichte  
in gemütlichem Ambiente -  
im Herzen  
von Bad Nenndorf.

Entdecke unsere offene  
Pizzastation - live zubereitet,  
ofenfrisch serviert!

**bonna**  
RESTAURANT



Hauptstraße 11  
31542 Bad Nenndorf  
Tel. 05723 / 9 89 97 90  
[www.bonnabadnenndorf.de](http://www.bonnabadnenndorf.de)

Öffnungszeiten:  
Mo. bis So. ab 17.30 Uhr  
Di. Ruhetag  
Sonntags auch 12-14.30 Uhr

Reservierungen  
Tel. 05723 / 9 89 97 90  
[bonna\\_badnenndorf@yahoo.com](mailto:bonna_badnenndorf@yahoo.com)

**bonna**  
To Go

Tel. 05723 / 9 89 97 90



# ASPERA

## restaurant

### **EIN ORT, AN DEM TRADITION UND MODERNE VERSCHMELZEN.**

Erleben Sie im ASPERA die einzigartige Verbindung von authentischer türkischer Esskultur und herzlicher hannoverscher Gastfreundschaft. Inspiriert vom historischen Stadtteil Pera, laden wir Sie ein, die Vielfalt anatolischer Gerichte, die Wärme der türkischen Tischkultur und die Atmosphäre Istanbuls zu genießen.

Ob Familienessen, Feiern oder einfach ein genussvoller Moment – unser Team sorgt dafür, dass Ihr Besuch unvergesslich wird. Wir freuen uns auf Sie!

Erleben Sie die echte türkische Küche auch für ihre Veranstaltung! Das Aspera bietet traditionelle Spezialitäten aus frischen Zutaten, die mit viel Liebe und nach originalen Rezepten zubereitet werden. Lassen Sie sich von der Vielfalt der türkischen Gastronomie verwöhnen – von herzhaften Grillgerichten bis hin zu süßen Delikatessen wie Baklava.

Ihr ASPERA-Team

Nähe HBF - Roscherstr. 3 • Di. bis So. 16 - 23 Uhr  
Tel. 0511 94 00 02 69 • [Info@aspera-restaurant-hannover.de](mailto:Info@aspera-restaurant-hannover.de)



ADAC FAHR SICHERHEIT ZENTRUM HANNOVER/LAATZEN

# Eine Eventlocation mit vielen Überraschungen

*Mirco Hauser und sein junges Team bringen große Ideen für echte Erlebnisse.*



Foto: Ramin Faridi

*Das ADAC Fahr sicherheitszentrum Hannover/Laatz en ist auch Restaurant und Eventlocation*

Wer Hannovers Gastronomieszene kennt, dem ist Mirco Hauser ein Begriff. Der gelernte Hotelfachmann und langjährige Barchef sowie Betriebsleiter vom HeimW hat über mehr als ein Jahrzehnt die Barkultur sowohl in Hannovers City als auch auf dem Maschseefest mitgeprägt.

Im Herbst 2024 wechselte er als Bankett- und Eventchef zum ADAC Fahr sicherheitszentrum Hannover/Laatz en – ein auf den ersten Blick überraschender Schritt, aber auf den zweiten Blick passt er genau zu Mirco: „Hier arbeite ich mit einem motivierten Team aus jungen und erfahrenen Mitarbeitenden, mit dem ich immer wieder neue Konzepte entwickeln kann. Eine spannende Herausforderung, die mir jeden Tag Freude bereitet.“

Denn was viele nicht wissen: Das ADAC Fahr sicherheitszentrum Hannover/Laatz en bietet nicht nur

wegweisende Fahr sicherheitstrainings, sondern auch ein Buffet-Restaurant mit Sonnenterrasse und großem, lichtdurchfluteten Saal mit einem beeindruckenden Ausblick durch das große Panoramafenster.

Der täglich wechselnde Mittagstisch bietet montags bis sonntags von 12 bis 15 Uhr vorwiegend deutsche Küche mit mediterranen Akzenten. Kaffee und Kuchen gibt es bis 17 Uhr. „Neben den Teilnehmern der Trainings entdecken auch immer mehr Radfahrer unsere Location, denn wir sind nicht nur mit dem Auto leicht zu erreichen, sondern liegen auch unweit mehrerer beliebter Fahrradrouten“, weiß Mirco zu berichten.

Doch das ist bei weitem nicht alles, denn das ADAC Fahr sicherheitszentrum Hannover/Laatz en ist auch ein perfekter Ort für Events jeglicher Art – von Netzwerkveranstaltungen wie dem Wirtschafts-



Foto: Oliver Vossage Photography

*Mirco Hauser*

empfang der Stadt Laatz en mit Cocktails, Longdrinks und Aperitifs bis zum Oldtimertag für die ganze Familie am 3. Oktober mit großer Bühne, Live-Band und Moderation. „Zu diesem Anlass begrüßen wir jedes Mal 3.500 bis 4.000 Besucher und fast 1.000 historische Fahrzeuge“, so Mirco.

Das Eventangebot hat Mirco vor allem in zwei Richtungen erweitert: „Einerseits bieten wir Veran-

staltungen komplett losgelöst vom Fahr sicherheitstraining an – also z. B. Weihnachtsfeiern, Sommerfeste, Firmen-Kickoffs oder Workshops mit Rahmenprogramm. Andererseits können Unternehmen auch Events mit Fahr sicherheitsanteil kombinieren, z. B. einen Teambuilding-Tag mit dynamischem Fahrtraining am Vormittag und mit einem großartigem BBQ am Nachmittag. Das kommt extrem gut an – weil es einfach mal etwas anderes ist.“

Ganz egal ob großes Event oder kleine Mittagspause: „Wir sind viel mehr als nur ein Fahr sicherheitszentrum. Unser Ziel ist es, echte Erlebnisse zu schaffen“, verspricht Mirco.

**ADAC Fahr sicherheitszentrum  
Hannover/Laatz en  
Hermann-Fulle-Str. 10  
30880 Laatz en  
www.fahr sicherheit-  
hannover.de**

ENTE

## Burgdorfs „Brandente“ wird zur „Ente“

Das Restaurant „Brandente“ in einem historischen Fachwerkhaus war bekannt über die Grenzen von Burgdorf hinaus: Nun übernimmt die Hannoverische Kaffeemanufaktur von Andreas Berndt das Lokal. Der Chef stellt die neue „Ente“ vor – und verrät auch etwas über die Zukunft seiner Kaffeemanufaktur.

Andreas Berndt, Chef der Hannoverischen Kaffeemanufaktur, ist stolz, als er die Tür öffnet. „Das war eine düstere Spelunke. An den Holzbalken hingen Spinnweben, an den Wänden 40 Jahre Zigarettenrauch.“ Doch in Burgdorfs zweitältestem Haus beginnt eine neue Zeitrechnung: Zwei Jahre sind seit der Schließung der „Brandente“ vergangen, nun will die neue „Ente“ fliegen lernen. Bei Redaktionsschluss war die Eröffnung für den 17.5. geplant.

Ein schmuckes Fachwerkhaus, nach der Inschrift in einem Balken wurde es 1654 erbaut. Es übersteht Burgdorfs große Stadtbrände 1658 und 1809 – daher stammt wohl auch



*Ente gut, alles gut: Andreas Berndt und Vivian Wiersig*

der Straßename Am Brandende. 1977 ändert der junge Gastronom Klaus Weitzke nur einen Buchstaben und schenkt Burgdorf die „Brandente“. Die Bierbar im denkmalgeschützten Haus wird unter mehreren Betreibern eine Legende.

„Ich kannte das Lokal als junger Erwachsener, es hatte Kultstatus“, sagt Andreas Berndt. Nach zwei Jahren Stillstand will er nun unter dem verkürzten Namen „Ente“ – als Signal für Veränderung – den Spagat wagen: „Den alten

Charme in die Neuzeit überführen.“ Die neue „Ente“ hat eine Küche, in der Suppen, Salate und italienische Pinsa, aber auch Currywurst und Frikadellen zubereitet werden, außerdem Waffeln nach eigenem Rezept. Die Sanitäreinrichtungen wurden komplett erneuert, die Sitzbänke neu aufgepolstert, historische Holzbalken, Tresen und das Rückbüfett nur vorsichtig aufgefrischt.

Für Andreas Berndt ist die „Ente“ ein Abenteuer. „Ich bin kein Gastronom, sondern motivierter Laie“, sagt er mit einem

Schmunzeln. „Wir haben das mit viel Liebe und gesundem Menschenverstand aufgezogen.“ Zudem habe seine Assistentin Vivian Wiersig als Veranstaltungskauffrau das notwendige Know-how. Wie kam der Kaffeeexperte auf die Idee, in Burgdorfs Gastroszene mitzumischen? Die Stadt sei an ihn herangetreten, ob er nicht den Werksverkauf von Heeßel in die Innenstadt verlagern wolle. „So kam die ‚Brandente‘ ins Spiel“, erzählt Berndt. Er habe sofort an ein Lokal gedacht, nicht an Kaffee.

Alt und neu im 371 Jahre alten Fachwerkhaus: In einer Nische des stillgelegten Kamins thront eine ausgestopfte Ente – frühere Stammgäste werden sie als Original erkennen.

Ente  
Am Brandende 2  
31303 Burgdorf  
[instagram.com/die\\_ente\\_burgdorf](https://www.instagram.com/die_ente_burgdorf)



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)

40 JAHRE RESTAURANT VIER JAHRESZEITEN

# Ein kulinarisches Jubiläum mit Herz und Vision

*Ein Klassiker feiert Zukunft: Nur einen Steinwurf vom historischen Döbrenner Turm entfernt wird am 24. Mai ein besonderes Kapitel hannoverscher Gastronomieggeschichte gefeiert: Das Restaurant Vier Jahreszeiten wird 40 Jahre jung – und lädt Gäste, Nachbarn und Freunde herzlich ein, diesen Tag gemeinsam zu erleben.*

Was 1985 als familiengeführtes Restaurant begann, ist heute eine feste Institution in der hannoverschen Gastroszene – bekannt für ehrliche Gastlichkeit, kreative Küche und ein feines Gespür für kulinarische Trends. Mit einem überarbeiteten Erscheinungsbild und einer neuen

Speisekarte präsentiert sich das Vier Jahreszeiten zum Jubiläum modern denn je.

### Eine Karte im Takt der Natur

Die neue Küche steht ganz im Zeichen der Jahreszeiten. „Wir kochen



Am 24. Mai wird auf das 40-Jährige angestoßen



Das Küchen- und Serviceteam freut sich auf das Jubiläum



Festlich eingedekte Tafel im Vier Jahreszeiten



im Rhythmus der Natur“, erklärt das Küchenteam. Im Frühling dominieren Spargel, Bärlauch und erste Beeren, im Sommer leichte Fischgerichte und aromatische Kräuter. Der Herbst bringt Wild und Pilze, während der Winter mit herzhaften Klassikern verwöhnt. Die Zutaten? Frisch, regional und saisonal – mit Liebe zum Handwerk und Raum für Kreativität.

Auch optisch wurde die Philosophie des Hauses überarbeitet: Das neue Logo mit vier stilisierten Falten symbolisiert die Jahreszeiten, das markante „V“ steht für den Namen – und ein Herz für die Leidenschaft zur Gastronomie. Ein Detail, das sich in der Atmosphäre des modernisierten Wohlfühl-Restaurants wiederfindet.

### Jubiläumsfeier mit Musik, Genuss und Überraschungen

Am 24. Mai ab 15 Uhr erwartet die Gäste nicht nur kulinarischer Genuss, sondern ein buntes Programm: Ein Live-DJ sorgt für Stimmung, eine Tombola lockt mit attraktiven Preisen, es gibt Überraschungen aus der Küche – ein Fest für alle Generationen. Das Jubiläumsjahr steht nicht nur für vier erfolgreiche Jahrzehnte, sondern auch für einige Überraschungen. Das Team rund um das Vier Jahreszeiten blickt nach vorn: Mit frischen Ideen, modernem Service und noch mehr kulinarischer Leidenschaft will das Restaurant auch in Zukunft Menschen begeistern. Besuchen Sie uns – feiern Sie mit – und entdecken Sie die neue Saison des Vier Jahreszeiten!

**Restaurant Vier Jahreszeiten**  
 Waldhausenstraße 1 · Hannover-Döhren  
 Jubiläumsfest: Samstag, 24. Mai ab 15 Uhr

Fotos: Gastro-Trends Hannover

KLEIN KRÖPCKE

## Neue Seele für eine Kult-Kneipe

Aufbruchstimmung im „Klein Kröpcke“? Davon war zuletzt nichts zu spüren. In der Nordstadt kursierten Gerüchte, die Kultkneipe in der Callinstrasse müsse endgültig schließen. Dem bisherigen Wirt wurde der Betrieb dem Vernehmen nach zu viel, zudem blieben häufiger Gäste aus. Schon im Oktober 2024 wurde das „Klein Kröpcke“ auf dem Portal „Kleinanzeigen“ angeboten – ohne Erfolg. Beim zweiten Versuch fand sich ein Nachmieter.

Puya Abdolmohammadi ist das neue Gesicht der Kneipe. Der 33-Jährige will sich schon länger als Gastronom selbstständig machen. Als er mitbekam, dass das „Klein Kröpcke“ einen neuen Betreiber sucht, war er sofort Feuer und Flamme. „Der Laden ist eine Institution in Hannover“, sagt er. „Und die Lage ist perfekt, die Nordstadt ist ein Hotspot.“



Für den gebürtigen Hannoveraner hat das Lokal auch eine persönliche Bedeutung. Sein Vater, vor 40 Jahren aus dem Iran nach Deutschland emigriert, war Stammgast im „Klein Kröpcke“ – und verlegte sich in die Kneipe. „Mein Vater wollte den Laden

unbedingt haben“, erzählt Abdolmohammadi lachend. „Er hat den Besitzer Wolfgang Rössig mehrmals bearbeitet. Aber der blieb stur.“

In den letzten Jahren fehlten dem „Klein Kröpcke“ Philosophie und Struktur, glaubt

Abdolmohammadi. Wenn er über seine Pläne spricht, sprüht er vor Energie. „Ich will mehr als nur eine Kneipe. Es soll Events geben: Stand-up-Comedy, Live-Musik, Karaoke – und natürlich weiterhin Fußball.“

Am Erscheinungsbild will er jedoch wenig ändern. „Der Laden hat Geschichte und Charme, das bleibt.“ Hat Abdolmohammadi Respekt vor der Aufgabe, das Traditionslokal wiederzubeleben? „Jein“, sagt er. „Vor der Selbstständigkeit habe ich Respekt.“ Aber er glaube fest daran, mit seinen Ideen und seinem Auftreten sowohl Stammgäste zu halten als auch neue Kunden zu gewinnen.

Klein Kröpcke, Nordstadt, Callinstr. 2  
www.instagram.com/klein\_kroepcke

### Das GlüxxEck Café, eine Ruhe Oase in Maschsee nähe

Ein Rückzugsort mitten in der Stadt.

Mit Blick auf den idyllischen Friedhof Engesode, erwartet Sie hier wohl das ruhigste Plätzchen Hannovers. Unter Olivenbäumen auf Loungesofas genießen Sie eine entspannte Auszeit.

Ob ein Glas Wein mit Tapas oder ein köstliches Stück Kuchen – im GlüxxEck findet jeder sein Glüxx.

An Sonn & Feiertagen erwartet Sie ein ausgiebiges Frühstück.

Auch für Ihre nächste Veranstaltung bieten wir das perfekte Ambiente – ob privat oder geschäftlich, wir machen Ihr Event unvergesslich und bieten Platz für bis zu 80 Personen.

Mit unserem mobilen Café Trailer bringen wir das GlüxxEck-Feeling direkt zu Ihnen, ob Firmenfeier, Privatveranstaltung oder Hochzeit wir sind dabei.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch – oder darauf, zu Ihnen zu kommen.



WEINBAR GEGENÜBER AM MASCHSEE

# Exklusive Weine auf dem Maschseefest

*Weinbar aus Hannovers Altstadt bringt frischen Wind und mediterranes Urlaubs-Flair ans Nordufer*

Deutschlands größtes Seefest startet 2025 mit einigen Neuerungen. Einer der ersten Anlaufpunkte für Maschseefest-Besucher ist die Hauptbühne am Nordufer und die benachbarte Fläche am Anleger – entsprechend zahlreich waren die Bewerbungen und die eingereichten Konzepte. Durchgesetzt hat sich die Weinbar gegenüber aus Hannovers Altstadt.

Wie in den Vorjahren wird der Stand im engen Schulterchluss mit der Madsack Eventvermarktung betrieben. Daher gehört der integrierte Madsack SeeSalon weiterhin zum Konzept.

Genau dort hatte Philip Lutz bereits in der Saison 2024 Maschseefest-Luft geschnuppert – bei zwei HAZ-Weinproben, die innerhalb kürzester Zeit ausverkauft waren. „Die Weinproben kommen deshalb in diesem Jahr gleich an allen drei Maschseefest-Sonntagen“, kündigt er an.

Für die große Fläche, die mit einer offenen Plaza, DJ-Pult und einer zweistöckigen Konstruktion mit Dachterrasse und perfektem Blick aufs Nordufer begeistert, hat sich Philip Lutz einen Partner an Bord geholt: Vito Marotti, mit dem er seit vielen Jahren bei Events und auch in der Weinbar gegenüber zu-



Foto: Ben Schäffer

*Freuen sich aufs Maschseefest 2025: Vito Marotti (li.) und Philip Lutz (re.) betreiben die neue „Weinbar gegenüber am Maschsee“ in Zusammenarbeit mit Marcel Lensch (Bildmitte) von der Madsack Eventvermarktung.*

sammenarbeitet, ist in Hannovers Gastronomie kein Unbekannter.

Sein Input hat sich als Glücksgriff für das Maschseefest-Konzept der Weinbar gegenüber erwiesen. „Die Idee ist, dass wir dort sozusagen eine Weinbar gegenüber im Urlaub präsentieren: mit mediterranem Flair und einer lockeren Atmosphäre, in der man gerne auch ein paar sommerliche Weine zum Beispiel aus Italien und Frankreich ge-

nießt, als Ergänzung zu den deutschen Weinen, für die wir bekannt sind“, erläutert Philip.

Um das Urlaubs-Feeling zu unterstreichen, kommen auch Spritzgetränke, Hugo, Champagner und Prosecco hinzu sowie eine kleine Auswahl an Cocktails und Bier. „Schwerpunkt bleibt aber unsere Auswahl an offenen und Flaschenweinen, zum sommerlichen Thema passend vor allem weiße

und Rosé-Weine“, so Philip.

Beispiele sind der neue Lugana, laut Philip ein „süffiger Terrassenwein für sommerliches Wetter, weich, rund und harmonisch, dabei säurearm und doch fruchtig“, der leuchtend rosafarbene „Mädelszeit“ mit Erdbeer- und Himbeer-Noten sowie die Exklusiv-Edition „Ein Tag am See“ von Star-Winzer Christoph Hammel: „frisch, spritzig und fruchtig – ein idealer Sommerwein für die Terrasse und zu leichten Speisen“, findet Philip.

Auf der Speisekarte stehen weinbegleitende Kleinigkeiten wie neapolitanische Pizza und Pasta in modernen Variationen sowie frische Salate und herzhafte Käse-, Schinken- und Salamiplatten.

Reservierungen sind ab sofort unter [maschsee@weinbar-gegenueber.de](mailto:maschsee@weinbar-gegenueber.de) möglich – für Gruppen ab vier Personen, aber auch für große Veranstaltungen und Firmenevents. „Für Firmen bieten wir auch die Möglichkeit an, Grillmenüs zu buchen, mit Live-Grillen auf unserem Grill-Weinfass mit Teppanyaki-Platte.“

**Weinbar gegenüber am Maschsee**  
**Kurt-Schwitters-Platz 1**  
**30169 Hannover**

**Vorankündigung**  
 HAZ-Weinprobe im SeeSalon auf dem Maschseefest.  
 Termine 03.08., 10.08. und 17.08.2025  
 Mehr Infos und Start VVK in Kürze

**WEINBAR gegenüber am Maschsee**  
 Reservierungsanfragen auch für größere Gruppen und Firmen an:  
[maschsee@weinbar-gegenueber.de](mailto:maschsee@weinbar-gegenueber.de)

WIRTSHAUS WÜLFEL

# Aus der „Ouzerie“ wird Hannovers zweites Paulaner-Wirtshaus

Brezenknödel und Schweinebraten, Bier in Maßkrügen und Blasmusik auf der Playlist: Das „Wirtshaus Wüfel“ ist neu an der Hildesheimer Straße. Wer steckt hinter dieser „bayerischen Botschaft“?

„Der Start war katastrophal“, erzählt Julia Werner freudestrahlend über die Eröffnung des „Wirtshaus Wüfel“, korrigiert sich aber sofort, als sie merkt, wie das klingt. Denn der erste Tag war ein Megaerfolg. Allerdings machte er ihr und ihrem Geschäftspartner Vasil Tsikhishvili ordentlich Stress. „Wir hatten mit 300 Gästen gerechnet – aber es kamen 600“, erzählt der Gastronom.

Er und Werner hatten schon länger nach einem neuen Projekt Ausschau gehalten. Nur eineinhalb Kilometer südlich, an der Hildesheimer Straße 335, wurden sie fündig. Konstantinos Paraskevaidis hatte hier einst ein Autohaus in die „Ouzerie“ umgewandelt, als er 2017 in Bemerode das „Remebetiko“ eröffnete, gab er seine „griechische Botschaft“ ab. Doch die Nachfolger wurden dem Ruf nicht gerecht, Ende 2024 war Schluss. „Unser Getränkelieferant gab uns den Tipp, dass das Lokal frei wird“, erzählt Julia Werner.



*Julia Werner und Vasil Tsikhishvili haben die frühere Ouzerie übernommen*



„Und er empfahl uns Paulaner als Partner.“

Nun also eine bayerische Botschaft: Helles, Dunkles, Weizen und Alkoholfreies aus der Münchner Brauerei kommt aus den Zapfhähnen, außerdem lokales Gilde und Kellerbier von Hacker-Pschorr. Ausgeschenkt wird standesgemäß auch in Maßkrügen, das Paulaner-Logo und die Brauereifarbe blau sind dominante Fassaden-elemente. „Aber wir sind kein Franchise“, betonen Tsikhishvili und Werner den Unterschied zum „Paulaner am Thielenplatz“.

Von der „Ouzerie“ ist nur das Ziegeldach über dem 13 Meter langen Tresen geblieben. „Und neun alte Fässer, die wir abgeschliffen und neu gestrichen haben.“ Auch die Terrasse erinnert noch an früher – demnächst sollen aber hier Bierbänke für 160 Gäste stehen. Auf der Speisekarte stehen (mit englischen Übersetzungen) Klassiker wie Weißwürste, Obazda, Haxe, Brezenknödel und Schweinebraten in Biersoße. Die Niedersächsin Werner: „Ich mag den Leberkäse. Der süße Senf dazu ist ein Gedicht.“

Wirtshaus Wüfel, Wüfel  
Hildesheimer Str. 335  
Tel. 16 27 08 54

FOTO: ARCHIV HAZ+NP



## 10 Biersorten vom Fass



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

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



Foto: AdobeStock, Cina Sanders

## Iss, was um die Ecke wächst!

### Vom Acker auf den Teller: Regional essen heißt bewusster leben, besser genießen und nachhaltig handeln

Kennen Sie das Gefühl, wenn die Erdbeere so schmeckt, wie sie duftet? Oder wenn der Apfel nach Morgentau und Kindheit schmeckt? Dann haben Sie vermutlich gerade ein echtes Regionalprodukt erwischt. Lebensmittel, die nicht tausende Kilometer auf

dem Buckel haben, sondern maximal ein paar Treckerstunden. Die Kampagne „Iss, was um die Ecke wächst“ will genau dieses Gefühl wieder in den Alltag bringen – mit viel Genuss, ganz ohne Dogma.

Egal ob jung oder alt, Stadtmensch oder Landkind, passionierte Köchin oder neugieriger Herdneuling: Regional essen ist kein Trend, sondern eine Einladung. Eine Einladung, neu zu ent-

decken, was direkt vor der Haustür wächst. Es geht nicht um Verzicht, sondern ums bewusste Zugreifen – auf knackige Karotten vom Nachbarhof, aromatische Kräuter aus der Region oder frische Eier von glücklichen Hühnern.

### Neue Lieblingsorte, neue Lieblingsprodukte

Wer mitmacht, merkt schnell: Der Weg zum Genuss beginnt oft

an Orten, die man vorher gar nicht auf dem Schirm hatte – beim Hofladen ums Eck, auf dem Wochenmarkt im Kiez oder bei Veranstaltungen, die Regionalität feiern. Auf [www.visit-hannover.com/regiochallenge](http://www.visit-hannover.com/regiochallenge) finden sich nicht nur Hofläden, Marktstände und Produzentinnen und Produzenten aus Hannover und Umgebung, sondern auch Events, die Lust auf Austausch, Kochen und Probieren machen.

Ein besonderes Highlight bleibt auch in diesem Jahr die Regio-Challenge im September. Wer Lust hat, sich für einen Monat nur von Lebensmitteln aus einem Umkreis von 100 Kilometern zu ernähren, wird überrascht sein, wie bunt, kreativ und lecker das sein kann – auch mal ohne die beliebte Avocado aus Übersee.

Alle Infos, Tipps, Adressen und Termine unter:  
[www.visit-hannover.com/regiochallenge](http://www.visit-hannover.com/regiochallenge)



# WIR VERKAUFEN EMOTIONEN



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

**Hannover,** Lange Laube 10  
**Hannover,** Georgstr. 35 im Musik Kiosk  
**Theater am Aegi,** Aegidientorplatz 2  
**Burgdorf,** Marktstr. 16



**Albertz**  
The German Eatery



Manchmal auch im Service: Sous-Chef Simon Hartmann ist für die Küche des Albertz. verantwortlich.

ALBERTZ. IM SCHWEIZERHOF

## Mehr als nur ein Hotelrestaurant

*Das Albertz. im Schweizerhof definiert „deutsche Küche“ neu.*

VON CLEMENS NIEHAUS

The German Eatery“ untertitelt das Restaurant Albertz. sein Logo. Was damit gemeint ist, galt es kürzlich herauszufinden. Für einen Freitagabend hatten wir einen Tisch im Albertz. reserviert. Das Restaurant befindet sich im DoubleTree by Hilton Hannover Schweizerhof, Hinüberstraße 6, hinter dem Hauptbahnhof. Obwohl wir an einem Freitag kamen, waren kaum Tische besetzt, so dass meine Begleitung und ich im Fokus der angenehm unaufdringlichen, aber sehr aufmerksamen Servicekräfte standen.

Wir begannen den Abend mit einem Jungle Bird-Cocktail (Dunkler Rum, Campari, Ananas, Limette und Zucker) beziehungsweise einem Dark & Stormy-Highball (Rum, Ginger Beer und Limette) – beides ein

sehr gelungener Auftakt. Nach längerem, aber schlussendlich erfolgreichem Studium der gar nicht so großen Speisekarte entschieden wir uns für das Seeteufelcarpaccio und den gegrillten Spargel mit Ziegenkäse, Gewürzhonig und Pancettachips als Vorspeise. Als Hauptgang bestellten wir das Rinderfilet und das Thunfischfilet. Dazu ein Bier für mich und für meine Begleitung einen Sauvignon Blanc Moroki aus Neuseeland, der sich im direkten Vergleich mit dem Sommersemester aus der Pfalz durchsetzte.

Das Carpaccio mit hauchdünnen Scheiben vom Seeteufel blieb leider geschmacklich etwas blass, wohingegen der gegrillte Spargel mit dem Ziegenkäse auf ganzer Linie überzeugte. Der milde Ziegenkäse harmonierte vortrefflich mit dem gegrillten grünen Spargel auf einem Salatbett. Als würziger Höhepunkt dazu die Pancettachips – ein Gedicht.

Nach einer kleinen Pause wurden die beiden Hauptgänge serviert. Das Rinderfilet – auf den Punkt medium – überzeugte durch hervorragende Qualität und Zubereitung und kam sehr gut ohne „Schnickschnack“ aus. Das Steak flankierten kleine Kräutersaitlinge, gebratene Polenta und Erbsenpüree sowie ein Klecks perfekt reduzierter Sherrysauce. Mein gegrilltes Thunfischfilet mit Pestokruste, ebenfalls grünem Spargel und rosa Pfefferkartoffeln hingegen war für meinen Geschmack zu durch, was es leider etwas trocken werden ließ. Sowohl die rosa Pfefferkartoffeln als auch der grüne Spargel hingegen überzeugten.

Und was ist jetzt mit der „German Eatery“? Die Frage blieb an diesem Abend ungeklärt und wird auf den nächsten Besuch vertagt. Fazit: Viel Licht und wenig Schatten im Albertz.



Albertz. (im Hotel Schweizerhof), Hinüberstraße 6  
30175 Hannover, Tel.: (05 11) 34 95-253

### AUS DER KARTE

Rinderfilet (38)  
Thunfischfilet (38)  
Seeteufelcarpaccio (18)  
Gegrillter Spargel (16)  
Moroki Weißwein 0,2 l (12)  
Junglebird (15)  
Dark & Stormy (12)  
Gilde 0,3 l (4,30)  
Grappa Barrique 0,02 l (12)  
Grappa di Brunel 0,02 l (6)  
Gerolsteiner Mineralwasser 0,75 l (7,90)



Italienische Köstlichkeiten mit Blick auf den Maschsee gibt es im bell'ARTE.

BELL'ARTE

## Frühlingsküche mit Aussicht

*Das bell'ARTE setzt auf saisonale Zutaten und bietet bei gutem Wetter eine Terrasse mit Maschsee-Blick*

VON FRANKA HAAK

Mit einer abwechslungsreichen Saisonkarte, frischen Zutaten und mediterraner Leichtigkeit bringt das bell'ARTE den Frühling auf den Teller. Aber auch Klassiker der italienischen Küche stehen zur Auswahl. Bei warmen Temperaturen genießen die Gäste von der Terrasse den Ausblick auf den Maschsee, an Regentagen lässt sich das Essen mit einem Besuch im Sprengel-Museum verbinden.

Um draußen auf der Terrasse mit Blick auf den Maschsee zu sitzen, ist es an diesem Abend Mitte April leider doch noch etwas zu frisch – aber kulinarisch kommen wir trotzdem schon in Frühlingsstimmung. Denn das Restaurant bell'ARTE im Sprengel-Museum bietet zwar auch viele italienische und mediterrane Klassiker, aber vor allem die Saisonkarte hat es uns sofort angetan.

Während sich bei uns die Auswahl von Speisen und Getränken sonst gerne mal in die Länge ziehen kann, sind meine Begleiterin und ich uns diesmal schnell einig: Als

Vorspeise teilen wir uns das Rote-Bete-Carpaccio. Eine sehr gute Wahl und sowohl optisch als auch geschmacklich ein vielversprechender Auftakt! Die dünn aufgeschnittene Rote Bete schmeckt überraschend frisch und zart mit nur einer dezenten erdigen Komponente. Das passt wunderbar zu dem milden Ziegenkäse und der samtigen Avocado-Creme. Abgerundet wird die Komposition von einem würzig-nussigen Rucola-Topping.

Als Hauptgang bestelle ich Agnolotti, gefüllte Pasta, die an Ravioli erinnern. Auf den ersten Blick wirken die grünen und hellen Teigtaschen auf meinem Teller eher unscheinbar, doch die Füllung aus Artischocken in Verbindung mit einer säuerlichen Zitronen-Butter-Sauce und kräftiger Bärlauch-Note machen sie zu einem echten Geschmackserlebnis.

Meine Begleiterin entscheidet sich für eine Frühlings-Power-Bowl auf Quinoa-Basis und ist vor allem von den Sesam-Lachs-Streifen hin und weg. Für Frische und Farbe sorgen in ihrer Schale Avocado, Rucola, Karotten und passend zur Saison Radieschen. Komplettiert wird das Ganze von einem leichten Zitronen-Basilikum-Dressing und gehobelten Mandeln.

Einen gelungenen Abschluss bildet das Dessert „Minestra di Frutta“, marinierte Früchte mit Zitronensorbet und Mandelcrunch. Einen überraschenden Akzent setzen dabei die Avocadostreifen im Obstsalat, der



ansonsten mit viel Orange und spritziger Säure sogar schon einen kleinen Vorgeschmack auf den Sommer gibt.

Als wir aus dem Restaurant heraustreten und noch für einen Moment die Abendstimmung am Maschsee genießen, sind wir uns einig, dass wir auf jeden Fall wiederkommen wollen, wenn es noch ein bisschen wärmer ist. Wir freuen uns schon auf einen lauen Sommerabend auf der Terrasse und sind gespannt, was die Sommerkarte im bell'ARTE zu bieten hat.

Restaurant bell'ARTE, Kurt-Schwitters-Platz 1  
30169 Hannover, Tel.: (05 11) 809 33 33  
www.bellarte.de

### AUS DER KARTE

Rote-Bete-Carpaccio (12,50)  
Gefüllte Agnolotti (17)  
Frühlings-Power-Bowl (17,50)  
Minestra di Frutta (8,50)  
Lütz Holunder Schorle (4,50)  
Tonic Water (4,20)  
Espresso doppio (4,10)  
koffeinfreier Espresso (3,10)



Im Cañon de Pao stellen Evelyn, Sabrina und Bryan sicher, dass ihre Gäste verwöhnt werden.

CAÑON DE PAO

## Erstklassige Tapas beim dienstältesten Spanier der Stadt

*Das Cañon de Pao in Linden ist das älteste spanische Restaurant Hannovers. Wir waren gespannt, wie viel spanische Lebensart und Kulinarik sich hinter dem Namen heute noch verbergen und wurden nicht enttäuscht.*

VON GEORG SCHRÖDER

Es ist Samstag und glücklicherweise haben wir reserviert, denn als wir ankommen, stehen schon überall kleine Reserviert-Schilder auf den Tischen. Wir werden sehr freundlich begrüßt, und da wir recht früh da sind, dürfen wir uns unseren Tisch noch selbst aussuchen. Der Gasträum ist einfach, aber sehr gemütlich eingerichtet. Ein Platz, an dem man sich wohlfühlen kann, auch wenn das Mobiliar schon älter zu sein scheint.

Ein erster Blick in die Karte offenbart: ein Teil des Personals ist derzeit im Urlaub, und es gibt daher zurzeit leider nicht das volle Angebot, viele Hauptgerichte fehlen. OK, kein Problem. Dann stürzen wir uns halt einfach auf die Tapas, die hier in vielen Variationen zu haben sind. Auch eine Tapas-Tageskarte mit kleinen, saisonalen Kleinigkeiten wird uns auf den Tisch gestellt. Gemeinsam mit den vorab bestellten Getränken bekommen wir erst ein-

mal frisches, warmes Brot und eine sehr leckere Aioli serviert. Ein Gruß aus der Küche. Ein guter Start.

Meine Begleitung eröffnet den Abend mit einer frischen Knoblauchsuppe. Wie zu erwarten war, ist diese sehr intensiv und würzig, aber fein abgestimmt. Nach und nach kommen die weiteren Tapas an, die wir uns teilen. So hat jeder von jedem etwas. Tolle Sache. Die Albondigas, spanische Fleischklößchen in einer leicht süßlichen Tomatensoße mit Kreuzkümmel, sind ein Gedicht. Der gebratene Schafskäse im Schinkenmantel, Queso de Cabra, kommt in einem kleinen Pfännchen und zergeht auf der Zunge. Der knackige grüne Spargel (Espirago) von der Tageskarte ist ebenfalls ein Highlight. Geschmolzene Butter, frische Kräuter und grobes Meersalz verleihen ihm ein großartiges Aroma, ohne den Spargelgeschmack zu überdecken. Auf der kleinen Tapasplatte Pescado finden sich zwei panierte Tintenfischringe, je vier eingelegte und gebratene Sardellen (Boquerones) und zwei Krebskroketten nebst kleiner Salatbeilage und Zitrone. Alle Tapas sind optisch schön präsentiert, und alles ist hausgemacht. Einzig bei den beiden Krebskroketten vermute ich Tiefkühlware, dafür sind sie einfach zu gleichmäßig, und der Aufwand wäre zu groß, diese selbst herzustellen. Lecker sind sie trotzdem, also absolut kein Problem.

Statt eines größeren Hauptgerichtes ordern wir zwei kleine Versionen. Einmal Entrecote, das perfekt medium gebraten an unseren Tisch kommt, mit frittierten, kleinen Kartoffelstück-

chen und ein wenig Salat. Meine Begleitung hat sich eine kleine Portion Pinchos (Fleischspieße) bestellt, die ebenfalls mit den gleichen Beilagen kommen. Dazu die typisch spanische Tortilla, ein dickes Omelett mit Kartoffeln und Zwiebeln. Bevor wir uns pflichtbewusst dem Dessert widmen, fragen wir nach einem guten spanischen Schnaps und bekommen einen galizischen Orujo, einen Traubentrester mit einem sehr soliden Alkoholgehalt serviert.

Als Dessert gönnen wir uns eine Crema Catalana, eine der klassischen Crème brûlée sehr ähnliche Nachspeise, die dann auch standesgemäß direkt bei uns am Tisch flambiert wird, um den Zucker zu karamellisieren. Die Tarta Santiago ist ein luftiger spanischer Mandelkuchen, der mit einer Kugel Vanilleeis serviert wird. Beides ist ein perfekter Abschluss eines sehr gelungenen Abends im Cañon de Pao. Auch nach vielen Jahren ist das spanische Restaurant eine echte Empfehlung. Man fühlt sich sofort willkommen, und der freundliche und aufmerksame Service tut sein Übriges. Die Qualität der von uns bestellten Speisen war durchweg großartig. Fazit: Absolut empfehlenswert.

Cañon de Pao, Charlottenstr. 64, 30449 Hannover  
Tel.: (05 11) 45 15 95, [www.spanier-in-hannover.de](http://www.spanier-in-hannover.de)

### AUS DER KARTE

Knoblauchsuppe (6,50), Albondigas (7,90), Queso de Cabra (6,90), Tortilla (4,90), Tapasplatte Pescado (9,00) Espirago (4,90), kleines Entrecote (14,90) Kleine Portion Pinchos (Fleischspieße) (12,90) Crema Catalana (5,30), Tarta Santiago (6,50) Bier Estrella 0,4l (4,30), Portwein 5cl (4,50)



Die Taverna Nikala bringt die Küche Georgiens ins Herz der Stadt.

TAVERNE NIKALA

## Die georgische Botschaft am Steintor

*Nigwsiani Badridschani? Adschapsandali? Chatschapuri Guruli? Tschachochbili? Wer sich bei der Bestellung in der Taverna Nikala nicht die Zunge gebrochen hat, wird anschließend mit authentischer, georgischer Küche belohnt.*

VON JENS BIELKE

Unser Verlag hatte fast 30 Jahre lang seinen Sitz im Steintorkiez an der Langen Laube. In all der Zeit ist es mir nie gelungen, die KGB-Bar in der benachbarten Stiftstraße zu besuchen. Der Legende nach wurden hier besonders trinkfeste Gäste mit russischen Orden behängt. Seit Ende 2023 wird in dem Souterrain-Restaurant georgische Küche serviert, der ehemalige Wasserball-Profi Pavle Japaridze hat mit der Taverna Nikala - der Name geht auf den bekannten Maler Niko Pirosmiani, kurz Nikala, zurück - eine ganz besondere georgische Botschaft errichtet.

Wir werden im Hauptgasträum an einem großen Zweiertisch in der Nähe der Bar platziert. Die Taverna hat nur freitags bis son-

tags geöffnet, ist an diesem Freitagabend gut besucht. An den anderen Tischen und in den

Nischen haben es sich Familien, Gruppen und Pärchen gemütlich gemacht. Die Stereoanlage spielt volkstümliche Musik. Tritt Georgien eigentlich beim ESC an? Hilfreich ist in einem noch nie besuchten Lokal der Blick auf die Teller der Nachbarn. Er verhindert, dass ich von den Chinkali, den gefüllten Teigtaschen mit Hackfleisch vom Rind und Lamm, zehn statt fünf Exemplaren ordere. Die Teile sind riesig! Als wir die Teigtaschen anschneiden wollen, stürzt der emsige Servicemitarbeiter an unseren Tisch und erklärt uns die richtige Essvariante. Man greift den Teigstrunk, beißt in die Tasche und schlürft die leckere Brühe heraus. Beim Anschneiden würde sie sich sinnlos auf den Teller ergießen. Schade um die vielen falsch gegessenen Chinkali, die wir früher im mittlerweile geschlossenen Marani am E-Damm gegessen haben.

Das Teilen von vielen Gerichten scheint in der Taverna Nikala besonders angesagt zu sein, an den Nachbartischen wird ohne große Hektik gemeinsam gegessen, getrunken und getratscht. Auch wir teilen uns die Speisen: vorweg den eingelegten Gemüse-Mix Mjawa mit Weißkohl, roter Bete, Gurke und grünen Tomaten, anschließend die fünf Chinkali



und das Mzwadi Schaschlik. Zu unserer Überraschung kommen die kleinen Hähnchenbrustfilets nicht aufgespießt an unseren Tisch, wie man es von einem Schaschlik gewohnt ist, sondern als kleine Teile, toll gewürzt in einer Keramikschale. Als Verdauungsschnaps gönnen wir uns einen Tschatscha, einen georgischen Grappa mit Estragon-Note. Der Bezahlvorgang ist genauso speziell wie der gesamte Abend in dieser urigen Taverna: Die Rechnung kann nur bar oder per PayPal beglichen werden. Wenn das der KGB wüsste!

Übrigens: Hinter den Zungenbrechern in der Einleitung verbergen sich: gebratene Auberginenrouladen (Nigwsiani Badridschani), kalter Gemüseeintopf (Adschapsandali), gebackene Teigtaschen mit Käsefüllung (Chatschapuri Guruli) und Hähnchen in Tomatensoße (Tschachochbili).

Taverna Nikala, Stiftstr. 15, 30159 Hannover  
Tel.: 01573-3228300, [www.tavernenikala.de](http://www.tavernenikala.de)

### AUS DER KARTE

Mzwadi Schaschlik mit Hähnchenbrustfilet und Tomatendip (14,90)  
fünf Chinkali mit Rind & Lamm (12)  
eingelegter Gemüse-Mix Mjawa (7,90)  
Weißwein Mtsvante Classic 0,2 l (7,50)  
Tschatscha Estragon 0,02 l (7)  
Wasser 0,75 l (6,50)



Große Küche im Zeichen großer Hüte: Im Sombrero kocht man mexikanisch.

SOMBRERO

## Die geschmackliche Vielfalt der mexikanischen Küche

*Mexican Restaurant & Bar: Die ergänzende Bezeichnung beim „Sombrero“ hält genau das, was sie verspricht und verdeutlicht das umfangreiche kulinarische Angebot der mexikanischen Küche. Wer das mittelamerikanische Lebensgefühl auf geschmackliche Art und Weise entdecken möchte, ist am Bissendorfer Bahnhof genau richtig angekommen.*

VON OLIVER KREBS

Der Name ist ein untrügliches Zeichen, und die Kakteen im authentisch hergerichteten und urgemütlichen Restaurant machen schnell klar: Hier geht die kulinarische Reise nach Mexiko. Schon beim Betreten strahlt das „Sombrero“ im Wedemärker Ortsteil Bissendorf mexikanisches Lebensgefühl aus. Ein Eindruck, der beim Blick in die vielfältige, aber nicht überfrachtete Speisekarte noch verstärkt wird. Wer die mittelamerikanische Küche liebt: Für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Als Vorspeise haben meine Begleitung und ich beispielsweise Nachos Guacamole und Detalles con Bacon (Datteln im Speckmantel) geordert. Der Avodaco-Dip ist geschmacklich hervorragend, und auch die Datteln haben genau den richtigen Geschmack. Ein gelungener Start eines schönen Abends. Weiter geht es mit dem Hauptgang: Unsere Wahl fällt auf Fajitas Mixed und Pollo con Mango-Acapulco. Das Hühnchen ist auf den Punkt getroffen, die süße Mango-Sauce sorgt für die richtige Abrundung und trifft genau die Geschmacksnerven. Auch die Weizentortillas mit kleingeschnittenem Rindfleisch lassen nichts zu wünschen übrig und spiegeln die Vielfalt der so genannten Tex-Mex-Küche wider. Kommen wir zur Nachspeise, die den Gaumen wahre Freudensprünge vollführen lässt. Der Sombrero-Pfannkuchen, gefüllt mit Äpfeln und Walnüssen, verfeinert mit Vanillesauce und Zimt, ist kulinarisch einfach ein Gedicht. Und die süße Chimichanga, eine Weizenmehl-Tortilla, gefüllt mit Schoko-Eis auf Vanille-Sauce, steht dem in nichts nach und trägt entscheidend zum gelungenen Abschluss eines sehr schönen Abends bei.

Ein besonderer Geheimtipp im „Sombrero“ sind die Cocktails bei der ohnehin schon sehr großen Auswahl alkoholischer und

nicht-alkoholischer Getränke. Wir haben sowohl eine nicht-alkoholische als auch eine alkoholische Variante getestet: Koko Kiss mit Kokossirup, Ananassaft und Sahne zergeht auf der Zunge, und der sahnige Geschmack bleibt noch lange im Mund. Eine tolle Empfehlung für Liebhaber von Cocktails, die nach dem Restaurantbesuch noch mit dem Auto fahren müssen. Ganz anders dagegen La Pistolla, der mal so richtig reinhaut. Die Zutaten für diesen wirklich hochprozentigen Cocktail, der alle Erwartungen erfüllt: Zitronensaft, Vanillesirup, Kokossirup, 43er, Tequila und Maracujasaft.

Fazit: Ein Abstecher ins Restaurant „Sombrero“ lohnt sich allemal, auch wenn es sich nicht unbedingt um eine Lokalität für den kleinen Geldbeutel handelt. Aber: Qualität hat eben ihren Preis. Es gibt für den Sommer Sitzgelegenheiten im Freien, darüber hinaus ist das Ambiente im Restaurant, das mit Liebe zum Detail eingerichtet ist, sehr schön. Zu den Standardgerichten gibt es regelmäßig noch Tageskreationen aus der Küche, und auch vegane Gerichte stehen auf der Speisekarte.

Sombrero, Mexican Restaurant & Bar  
Bahnhofstraße 41A, 30900 Wedemark  
Tel.: (0 51 30) 974 51 77, [www.sombrero-wedemark.de](http://www.sombrero-wedemark.de)

### AUS DER KARTE

Pollo con Mango-Acapulco (21,50), Fajitas Mixed (29,50), Nachos Guacamole (9,50), Detalles con Bacon (9,90), Sombrero Pfannkuchen (8,50), Süße Chimichanga (8,50), La Pistolla (9,50), Koko Kiss (8) Erdinger alkoholfrei (5,90), Apfelsaft-Schorle (6)

# Feuerwerk der Turnkunst

EUROPAS ERFOLGREICHSTE TURNSHOW

20 % Rabatt  
mit dem Code  
**MADSACK-YTXQU1**

# VIVA

TOURNEE 2026

31.12.25, 17 Uhr | 17.01.26, 14 & 19 Uhr

# Hannover

ZAG Arena

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



Präsentiert von



NIEDERSÄCHSISCHER TURNER-BUND



Niedersachsen



SPORT-THIEME



# „Das Amici Mieì ist lockere italienische Lebensart.“

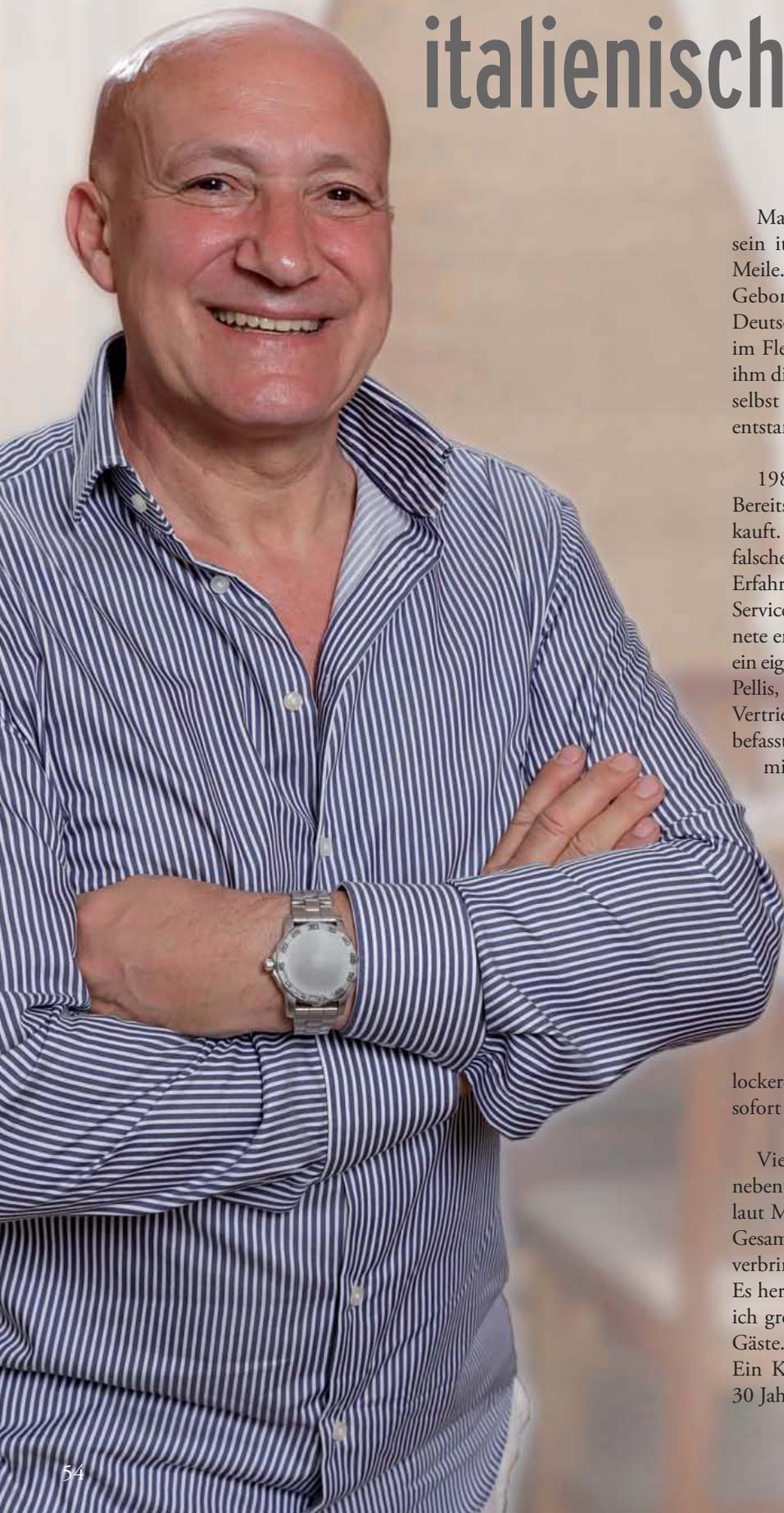
VON GEORG SCHRÖDER

Maurizio Manoli betreibt seit 28 Jahren sehr erfolgreich sein italienisches Restaurant „Amici Mieì“ an der Lister Meile. Der Weg zum Gastronomen war allerdings ein weiter. Geboren wurde er in Regalbuto auf Sizilien, wuchs in Deutschland auf und absolvierte nach der Schule eine Lehre im Fleischerhandwerk. Früh merkte er aber schon, dass es ihm die Gastronomie angetan hatte. Er war in jungen Jahren selbst gern und viel in Bars und Cafés unterwegs und so entstand der Wunsch, ein eigenes Geschäft zu eröffnen.

1989 gründete er in der List das Bistro „MMchen“. Bereits 1990 wurde das geliebte Bistro allerdings wieder verkauft. „Ich war einfach noch zu unerfahren und habe viele falsche Entscheidungen getroffen“, sagt Maurizio. Die nötige Erfahrung in der Gastronomie sammelte er dann ab 1994 als Servicekraft im italienischen Restaurant „Da Lello“. Dort eignete er sich in vier Jahren alles an, was er wissen musste, um ein eigenes Geschäft zu führen. Dann traf Maurizio auf Giorgio Pellis, der ihn für seine Firma Legro abwarb, die sich mit dem Vertrieb hochwertiger italienischer Lebensmittel und Weine befasste. „Das war eine sehr intensive und lehrreiche Zeit für mich“, so Maurizio.

Der Wunsch nach einem eigenen Restaurant war immer noch da, und nach diesen lehrreichen Jahren wagte Maurizio dann erneut den Sprung in die Selbstständigkeit. So gründete er das „Amici Mieì“. „Eigentlich wollte ich das Restaurant erst einmal nebenbei betreiben. Es lief aber sofort derart gut an, dass ich mich sofort ganz darauf konzentrieren konnte. Das war großartig“, erinnert er sich. Der Name „Amici Mieì“, was übersetzt schlicht „meine Freunde“ bedeutet, ist Programm: Es herrscht eine lockere, familiäre Atmosphäre, und man fühlt sich als Gast sofort willkommen.

Viele Speisen werden direkt am Tisch zubereitet und neben bester Qualität aller Produkte ist hier das Miteinander laut Maurizio ein wichtiger Punkt: „Wir bieten bei uns ein Gesamtpaket. Wenn du hier im Laden täglich zwölf Stunden verbringst, geht das auf Dauer nur mit Spaß an der Sache. Es herrscht eine lockere, herzliche Atmosphäre. Darauf lege ich großen Wert. Das überträgt sich dann auch auf unsere Gäste. Das Amici Mieì ist lockere, italienische Lebensart.“ Ein Konzept, das an der Lister Meile bereits seit knapp 30 Jahren bestens funktioniert.



AUSFLUG-SPEZIAL

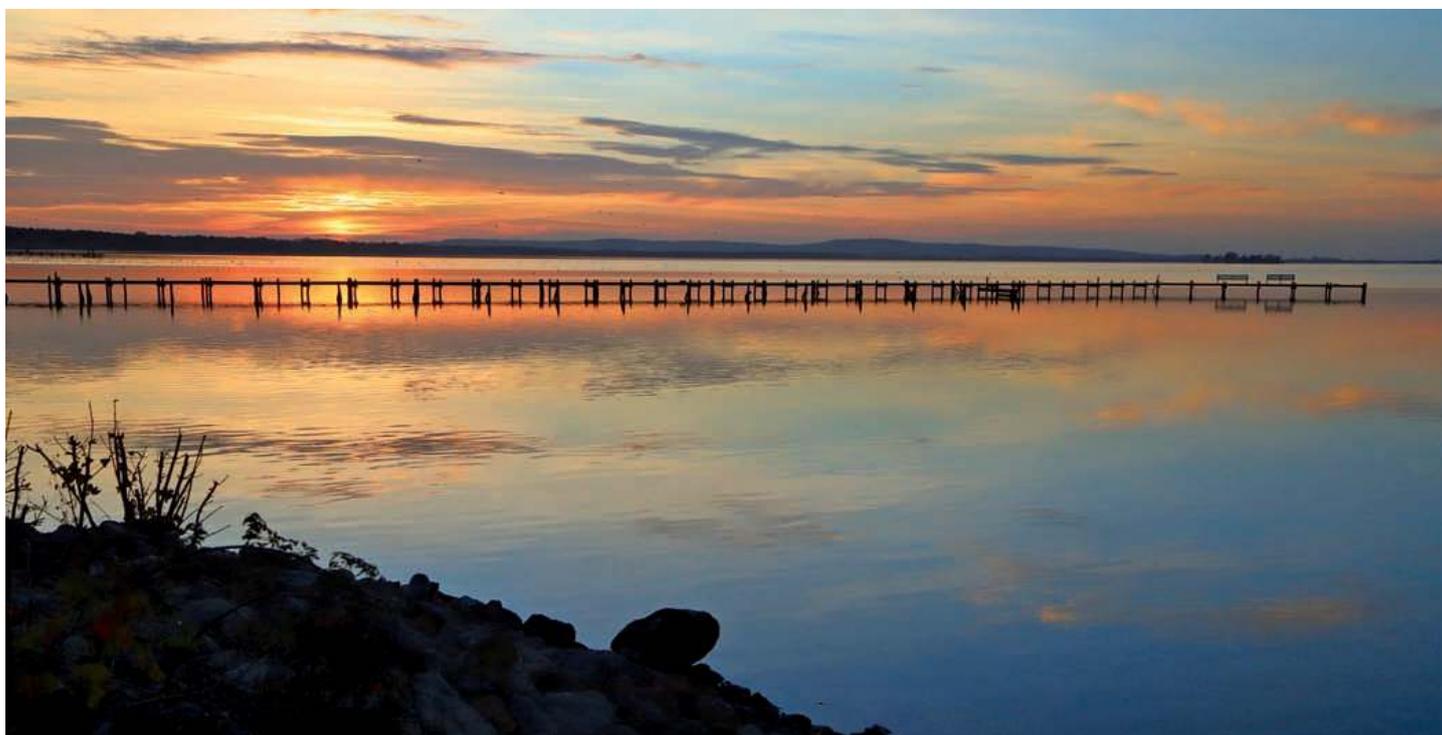
# Radelnd zum Genuss

Die Sonne scheint immer stärker, alles grünt und blüht, selbst auf den traurigsten Seitenstreifen. Und sobald es Abend wird, zirpen die ersten Grillen. Spätestens jetzt bemerkt auch der unaufmerksamste Stadtbewohner, dass der Sommer naht. Und obwohl Hannover für alle, die gerne essen gehen, etliche großartige Möglichkeiten bietet, ist es doch eine gute Idee, auch einmal über den Tellerrand oder die Stadtgrenze hinaus zu blicken.

Denn auch außerhalb der 51 Stadtteile gibt es lohnende gastronomische Ziele. Und die haben gegenüber der Stadt den Vorteil, dass sie von Frühling bis Sommer im Grünen liegen. Nun wäre es aber viel zu einfach, nur ins Auto zu steigen, das Navi zu aktivieren und am Zielort wieder auszusteigen. Und schade wäre es auch, denn aus dem Innenraum der Blechkiste bekommt man nur wenig von seiner Umgebung mit. Da bietet sich das Fahrrad an, das sowieso mal wieder aus dem Keller geholt werden sollte. Wer keine Lust auf die oft beschwerliche und nicht ganz ungefährliche Strecke heraus aus der Stadt hat, der kann mit Hilfe der S-Bahnen abkürzen und trotzdem eine Radtour durchs Grüne genießen.

Wir haben auf diesen Seiten ein paar mögliche Ausflugsziele gesammelt, damit unsere Leser auch „Radelnd zum Genuss“ kommen. Ein kleiner Tipp: Es gibt nichts Frustrierenderes, als nach einer Fahrradtour mit knurrendem Magen ohne Essen dazustehen. Daher ist es ratsam, vor Reiseantritt einen Tisch zu reservieren!

VON CHRISTIAN BOLTE / FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



Ein Traum per Fahrrad: das Steinhuder Meer

## **Erlebnishof Lahmann**

Mehr als nur Essen kann man auf diesem Hof: Neben der Gastronomie hat Familie Lahmann auch Swingolf (vereinfachte Variante des Spiels) und eine Wiese mit Straußen, Emus und anderen Tieren zu bieten. Wer es sich einfach machen möchte, kann mit der S6 oder S7 direkt nach Otze fahren. Wer eine richtige Tour möchte, der fährt eine Haltestelle weiter nach Ehlershausen, steuert von dort Otze an und fährt nach dem

Essen weiter nach Burgdorf, um dort wieder die S-Bahn nach Hannover zu besteigen.

Burgdorfer Str. 26, 31303 Burgdorf/Otze  
Tel. (0 51 36) 8 37 37  
[www.erlebnishof-lahmann.de](http://www.erlebnishof-lahmann.de)  
Di.-So. 11.30-20 Uhr

## **Frickes Erdbeer- Café am See**

Ob auf Waffeln, im Kuchen oder im Getränk: Im Erdbeer-Café am See ist die Erdbeere natürlich die kulinarische Hauptperson. Mineralwasser, Kaffee und Eis stehen

ebenfalls für erschöpfte Radler zur Verfügung. Mit der S1 oder S2 kann das Café von Weetzen aus erreicht werden. Wer einen längeren Weg durch die Felder fahren möchte, der nimmt die S5 und steigt in Holtensen/Linderte aus.

An der Tonkuhle/Deveser Straße K221  
30952 Ronnenberg/Ihme-Roloven  
Tel. (0 51 09) 51 22 33  
[www.bauer-fricke.de](http://www.bauer-fricke.de)  
tägl. bis Ende Juli 14-18 Uhr

## **Frida am See**

Cocktails, das gepflegte Ambiente mit Seeblick und eine Karte mit

ausgesuchten Köstlichkeiten wie Pasta, Burger, Bowls, Flammkuchen oder Fisch- und Fleischgerichten locken die Gäste ins „Frida am See“. Wer nicht direkt zum Springhorstsee fahren möchte, der kann mit seinem Rad entweder mit dem Zug nach Großburgwedel fahren oder die S4 in Bissendorf verlassen und anschließend etwa 8 km durchs Grüne radeln.

Springhorstsee 1  
30938 Burgwedel/Großburgwedel  
Tel. (0 51 39) 33 47, [www.fridaamsee.de](http://www.fridaamsee.de)  
Di.-Do. 11-22.30, Fr. 11-23.30,  
Sa. 9.30-23.30, So. 9.30-17 Uhr



Berggasthaus Niedersachsen



Gutshof Rethmar



Hotel Benther Berg



Nordmannsturm



### Berggasthaus Niedersachsen

Auf der dem Deister zugewandten Seite Gehrdens liegt mit dem Berggasthaus Niedersachsen eine echte gastronomische Perle. Mitten im Grünen bietet das auch architektonisch reizvolle Restaurant echte Spitzenküche und ist auch eine beliebte Anlaufstelle, wenn es um Familienfeiern geht. Mit den Öffis kann man sich mit der S1 und S2 an das Berggasthaus „heranpirschen“: Von Seelze oder von Wennigsen wird das Restaurant dann aus nördlicher bzw. südlicher Richtung nach einer Tour durch die Felder angesteuert.

Köthnerberg 4, 30989 Gehrden  
Tel. (0 51 08) 31 01  
www.berggasthaus-niedersachsen.de  
Do. u. Fr. 15-22, Sa. u. So. 12-22 Uhr



### Gutshof Rethmar

In historischer Umgebung kann im Gutshof Rethmar gespeist werden. Dabei setzt man in dem ehemaligen Rittergut auf regionale Zutaten und braut unter dem Namen „Das Freie“ sogar fünf eigene Craft-Beer-Sorten. Besonders gut erreichen Radler den Gutshof, wenn sie einfach am Mittellandkanal in Richtung Osten fahren und diesen mit der Brücke am Golfplatz Rethmar überqueren. Wer weniger weit fahren möchte, nimmt die S3 nach Sehnde.

Gutsstraße 16, 31319 Sehnde/Rethmar,  
Tel. (0 51 38) 4 81 33 30, www.gutshof-rethmar.de, Mi. u. Do. 15-21.30, Fr. u. Sa. 12-21.30, So. 12-20.30 Uhr



### Haus am Walde

Einen etwas ungewöhnlichen gastronomischen Mix gibt es im Haus am Walde: Neben der klassischen deutschen Küche mit Sauerfleisch, Schnitzel oder Toast Hawaii kann dort nämlich auch vietnamesisch gegessen werden. Wer Nem oder Bo xao can liebt, kann das Restaurant ganz einfach vom Bahnhof Großburgwedel oder nach einer Fahrt mit der S6 oder S7 zum Beispiel von Ehlershausen aus erreichen.

Lahberg 52, 30938 Burgwedel/Engensen  
Tel. (0 51 39) 86 09  
www.hausamwalde-engensen.com  
Di.-Fr. 16-21, Sa., So., feiertags 11-21 Uhr



### Hotel Benther Berg

Mit über 100 Jahren Geschichte hat sich das Hotel Benther Berg den Titel „Traditionsadresse“ redlich verdient. Mitten in der Natur bietet es in seinem Restaurant Spitzengastronomie für Genießer und hat auch für Veganer passende Gerichte auf der Karte. Radler können sich dem Hotel von Süd-Osten aus mit der S1, S2 und S5 nähern und in Ronnenberg aussteigen. Eine etwas längere Strecke kann man fahren, indem man die S1, S2 oder S5 bis Letter nimmt.

Vogelsangstr. 18  
30952 Ronnenberg/Benthe  
Tel. (0 51 08) 6 40 60  
www.hotel-benther-berg.de  
tägl. 12-22, Außenterrasse ab 11 Uhr



### Müllinger Tivoli

Salate, Flammkuchen, Schnitzel, Fisch, Wild und Klassiker wie Königsberger Klopse: Auf der Karte des am Rande des Bockmerholzes gelegenen Müllinger Tivoli sollte jeder Gast ein passendes Gericht finden. Die S3 nach Sehnde ist die S-Bahn, die dem Tivoli am nächsten kommt. Sonst kann das Restaurant auch vom Radweg am Mittellandkanal aus erreicht werden. Um die richtige Abzweigung nach Müllingen zu erwischen, sollte man vor der Tour eine Radkarte konsultieren.

Müllinger Str. 41  
31319 Sehnde/Müllingen  
Tel. (0 51 38) 6 01 52 07  
www.muellinger-tivoli.de  
Di.-Fr. 17-22, Sa. 12-22, So. 12-21 Uhr



### Nordmannsturm

Hier ein Ausflugsziel außerhalb der Region Hannover: Der Nordmannsturm ist ein Klassiker mit langer Geschichte unter den Ausflugszielen. Bei der Ankunft warten dort Brotzeit, großes Mittagessen oder ein Stück Kuchen auf die eifrigeren Radler. Die können mit der S1 und S2 nach

Egestorf fahren und gelangen so an den Deister. Von dort muss dann aber über den Höhenzug gestrampelt werden! Weit ist es nicht – für Norddeutsche aber vielleicht etwas bergig.

Oberer Kammweg 1  
31848 Bad Münder am Deister  
Tel. (0 50 42) 50 83 51  
www.nordmannsturm-waldgaststätte.de  
Di.-Fr. 11-17, Sa u. So. 10.30-18 Uhr

 **Restaurant & Café Hafenblick**

Maritimes Flair bekommen die Gäste im Hafenblick mit serviert: Das Restaurant liegt im Yachthafen von Seelze. Es bietet neben Speisen von der Karte (Flammkuchen, Burger und mehr) auch ein Mittagsbuffet und All you can eat-Aktionen an. Der Mittellandkanal führt direkt zum Restaurant, und der Bahnhof Seelze (S1, S2 und S51) ist auch in der Nähe – Radler können sich also aussuchen, ob sie nur die Hin- oder Rückfahrt auf dem Drahtesel antreten.

Kanalstr. 4, 30926 Seelze  
Tel. (0 51 37) 48 33  
www.hafenblick-seelze.de  
Di.-So. ab 11 Uhr

 **Schweers Aalräucherei**

Räuchern ist hier Familiensache: Bereits 1801 begann die Familie Schweer mit dem Räuchern von Fischen in Steinhude. Die Terrasse von „Schweer's Aalräucherei“ liegt direkt am Wasser und macht es möglich, Aale, Makrelen, Zander oder andere geräucherte oder gebratene Fische mit Blick auf das Steinhuder Meer zu verspeisen. Mit der S1 und der S2 ist Wunstorf bequem zu erreichen. Von dort kommt man mit dem Rad in etwa einer halben Stunde nach Steinhude.

Alter Winkel 6  
31515 Wunstorf/Steinhude  
Tel. (0 50 33) 84 67  
www.schweers-steinhude.de  
tägl. 11 bis 17.30 Uhr

 **Shinebar**

Direkt am Strandbad Hemmingen liegt mit der Shinebar ein

echtes Ausflugsjuwel. Angeboten werden Salate, Suppen, Pizzen und mehr. Genau das Richtige für müde Radfahrer oder alle, die erst mit Rad anreisen, dann zum Baden in den See springen und dadurch anschließend richtig hungrig werden. Radfahrer erreichen die Shinebar am besten mit einer Fahrt am Maschsee vorbei durch die Leinemasch.

Hohe Bunte 10  
30966 Hemmingen-Westerfeld  
Tel. (05 11) 70 03 01 77  
www.shinebar.de  
Mo.-Sa. 17-22, So., feiertags 13-21 Uhr

 **Spargelhof Heuer**

Dieser Hof in Fuhrberg verkauft nicht nur frischen Spargel, er bereitet ihn in der „Fuhrberger Spargelwirtschaft“ auch direkt zu. Im großen Zelt neben dem eigentlichen Hof wird das Lieblingsgemüse von Millionen serviert. Wenn Radfahrer die schöne und ziemlich einsame Strecke von Hannover aus scheuen, können sie die S4 nehmen und von Melendorf oder Bennemühlen aus radeln. Zudem besteht die Möglichkeit, die Fahrt vom Bahnhof in Großburgwedel aus anzutreten.

Trüllamm 5  
30938 Burgwedel/Fuhrberg  
Tel. (05 13) 5 92 54 23  
www.spargelhof-heuer.de  
bis Ende Juni tägl. 11-21 Uhr

 **Waldkater**

Im Dreieck aus Bissendorf, Burgwedel und Kaltenweide liegt mitten im Landschaftsschutzgebiet der Waldkater. Ob eine schlichte Bratwurst im Biergarten oder ein ganzes Menü im Restaurant: Hier kann ganz groß und ganz klein gegessen werden. Das eingangs beschriebene Dreieck bietet neben der direkten Strecke aus der Stadt auch drei Orte für An- und Abfahrt: Die S4 bringt Radler nach Bissendorf und Kaltenweide, der Metronom hält im Bahnhof Großburgwedel.

Waldkaterweg 45  
Langenhagen/Kaltenweide  
Tel. (05 11) 77 11 02  
www.waldkater-restaurant.de  
Di.-Fr. 12-22, Sa. u. So. 10-22 Uhr



Strandbar Hafenblick



Schweers Aalräucherei



Shinebar



Waldkater

IMPRESSUM

# HANNOVERGEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

**HERAUSGEBER**

Stroetmann Verlag und Agentur GmbH, Geschäftsführer: Günter Evert, Lars Mietzner

**REDAKTION**

Jens Bielke, Christian Bolte, Karsten Davideit, Katja Eggers, Jan Fischer, Franka Haak, Isabelle Herberg, Maïke Jacobs, Oliver Krebs, Tobias Kurz, Clemens Niehaus, Georg Schröder, Jule Stollberg, Andrea Tratner

**GRAFIK**

Rainer Braum, Michael Schlette

**TITELFOTO**

Chantalle Laurent

**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, Ben Schäffer

**DRUCK**

Dierichs Druck+Media, Kassel

**VERBREITUNG**

„Hannover Geht Aus! Sommer 2025“ liegt am 23.5.25 der Stadt-Ausgabe der HAZ und NP bei und ist anschließend auch 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  
E-Mail: redaktion@stroetmann-verlag.de

## Inserentenliste

ADAC Fahrsicherheitszentrum	
Hannover/Laatzten	40
Alexander	45
Amany	18
André Rieu Productions	27
Aspera	39
Autohaus Halm	41
Bildungsverein Hannover	17
Bonna	38
Brasserie Rendezvous	22
Café Safran	28
EAT & Market Difonzo	Titelseite & 6
Einbecker Brauhaus	5
Eliniko	31
Fora Hotel Hannover	25
Gabriel Music Productions	21
Gastro-Trends Hannover	42
Gilde Brauerei	59
GlüxxEck Café	43
GOP Varieté-Theater Hannover	30
Hannover Marketing und	
Tourismus GmbH (HMTG)	46
Havn	35
Hoflokal Zoo	37
Holländische Kakaostube	20
Knocke	15
Laporte Kartenshop	47
LindenBackt!	32
M-Tours	26
MACC Management	18
Mashsee Brauerei	23
May Design	60
Mister Q	4
Neon Golf	58
Oji Long	3
Pfannkuchenhaus	36
Radieschen	19
Rembetiko	2
REWAN Dienstleistungen	34
Stephans Eck	33
Tru Story Gastro GmbH	29
Turn- und Sportfördergesellschaft	53
Voelkel	20
Wedevini	24
Weinbar gegenüber	44
Zum Dorfkrug Wennigsen	24

Die nächste Ausgabe erscheint am 21.11.2025.

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

Gemeinsam und wetterunabhängig jede Menge Spaß erleben! Bei funXperience in Hannover mit

**Der Tipp**  
für Dates,  
mit der Firma  
oder dem  
Verein!

- indoor & klimatisiert
- 3 farbenfrohe Welten
- nur 5 Min. vom Hbf.

NEON GOLF

und PIXEL GAMES

- interaktiver Actionspaß
- viele Spielmodi für jedes Alter
- gegeneinander oder im Team

Alle Infos und Buchung unter  
[www.funXperience.de/hannover](http://www.funXperience.de/hannover)

... inkl. Freigetranke für bis zu 4 Personen mit diesem Coupon!  
1 Freigetränk p. P. für max. 4 P. zu Deinem Erlebnis | Gültig bis 30.06.2025

# GILDE RUBIN UNSERE BIERSPEZIALITÄT – DAS GILDET

NUR VOM  
FASS IN DER  
GASTRONOMIE



# Gilde

# My Business. May Showroom. Neuheiten 2025.



## Seit über 60 Jahren Partner der Gastronomie

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin und besuchen Sie unseren neuen Showroom auf über 2.500 m<sup>2</sup> in Ahlten bei Hannover.

Neue Produkte für Ihr Restaurant.  
Jetzt Kataloge anfordern!



[may-design.com](https://may-design.com)

Im Kleifeld 16, 31275 Lehrte

**may**