

Hannoversche Allgemeine 

Neue Presse 

DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

WINTER 2024

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

FORA
HOTEL HANNOVER

BY MERCURE



VEGGIE-GENUSS

Winterteller

NO ALCOHOL!

Neuer Gastro-Trend

LECKERE MORGENSTUND

Frühstück-Spezial

WIR HABEN PROBIERT

Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Liebe Leserinnen und Leser,

wie halten Sie es mit dem Genuss alkoholischer Getränke? Darf es im Restaurant vor dem Essen gerne ein Aperitif sein, begleitend ein guter Wein und hinterher ein hochprozentiger Absacker? Falls Sie diese Fragen selbstbewusst mit „Nein“ beantworten können, befinden Sie sich in guter Gesellschaft. Immer mehr Menschen verzichten auf alkoholische Essensbegleiter und fragen in der Gastronomie gezielt nach alkoholfreien Alternativen. Entwickelt sich hier gerade eine neue Trinkkultur oder bleibt

bei so viel Abstinenz auch der Geschmack auf der Strecke? Diesen Fragen ist unser Redakteur Sören Stegner für seine Titelgeschichte nachgegangen und hat mit Gastronomen und Barkeepern über den Trend „No Alcohol!“ in der Gastronomie gesprochen.

Apropos bewusste Ernährung: In Deutschland steigt seit Jahren auch die Anzahl der Menschen, die sich vegetarisch und vegan ernähren – auf mittlerweile rund zwölf Prozent. Auch diesen Trend bilden wir in dieser Ausgabe ab. Für unsere drei Winterteller haben wir nämlich bei drei Spitzenköchen um Gerichte gebeten, die ohne Fisch und Fleisch auskommen. Branko Joaquin Carranza Rabanal serviert im THE LIVING-room als Vorspeise eine köstliche Tarte von Klosterquitten mit gepickeltem Herbstgemüse und Kürbissabayone, Lennart Röbbel vom Restaurant Rüpel rückt für den Hauptgang mit feinsten Finesse den Sellerie in den Fokus. Und im TresOr sorgt Dorjee Rabkel mit einer süßen Rolle aus Sushi-Reis, Kokos, Mandeln und Mango für einen krönenden Abschluss.

Die von unserem Fotografen-As Karsten Davideit gekonnt in Szene gesetzten Gerichte machen neugierig – und hungrig! Genauso wie die sechs Restaurant-Empfehlungen, für die sich unsere Redakteurinnen und Redakteure erneut in Hannover und der Region „unerkant“ angemeldet und mit Erkenntnisgewinn wieder verabschiedet haben. Aus Ihren Rückmeldungen wissen wir, dass diese Besprechungen für viele ein guter Anhaltspunkt sind, ob sich ein Besuch da oder dort lohnen könnte. Aber wir greifen auch sehr gerne Tipps unserer Leserschaft auf. Daher finden Sie am Ende des Magazin-Teils, auf Seite 39, zum ersten Mal den „Hannover geht aus!-Lesertipp“, der unseren Redakteur Christian Bolte in die Brabeckstraße nach Kirchrode geführt hat.

Wir wünschen 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!

Jens Bielke für die Redaktion



KAISERHOF

Tradition seit 1889

Weihnachtszeit im Kaiserhof



Das Restaurant **Brunnenhof** im Central-Hotel Kaiserhof ist das Restaurant für deutsche und internationale Speisen in Hannover.

Gans To Go - Genuss im Anflug

Gans ca. 5 kg für ca. 4 Personen, mit Rotkohl/ Klöße/ Orangen-Beifußjus/ Bratapfel/ Bröselbutter. Ab 11. November (nur auf Vorbestellung)

 € 169,-



Christmas Afternoon Tea

Die Briten machen es richtig. Wenn es draußen richtig ungemütlich und kalt ist, treffen sie sich nachmittags zum traditionellen Afternoon Tea bei Earl Grey, Scones mit Clotted Cream und Sandwiches. Vorbestellung erforderlich! p. P. € 45,-



Adventsbrunch

Mit Entenspezialitäten und Piano-Livemusik. An Adventssonntagen von 11.30 - 15.00 Uhr. Inkl. 1 Gl. Sekt, Filterkaffee und Säfte p. P. € 59,-



Knüller in der Weihnachtszeit



Täglich von 12 - 17 Uhr Halbe Oldenburger Bauernente, Orangensauce/ Apfelflotkohl/ Kartoffelknödel p. P. € 19,90

Central-Hotel Kaiserhof

Ernst-August-Platz 4 - 30159 Hannover

Tel. +49 (0511) 3683-920

Mail: service@centralhotel.de

centralhotel.de



www.facebook.com/chkaiserhof



BRUNNENHOF
Restaurant



CAFE CENTRALE
Kaffeehaus



STANDARDS

Editorial 3
Impressum und Inserentenliste58

HAUPTTHEMEN

Fora Hotel
 Wintertraum unter dem Sternenhimmel6
Die HANNOVER GEHT AUS!-Winterteller
 Wunderbarer Winter-Veggie-Genuss7
Titelgeschichte
 „No Alcohol“ in der Gastronomie40
Personen-Feature
 Der Spirituosenexperte Jürgen Deibel54
Frühstück-Spezial
 Morgenstund hat Leckereien im Mund55

GASTRO MAGAZIN

Constantins Honky Tonk
 Bar mit vielen Extras14
Damn Dog
 Neuer Streetfood-Trend in der Langen Laube17
Taverne Nikala
 Georgische Spezialitäten im Steintorviertel18
Albertz. im Schweizerhof
 „Dive after Five“ und „Mix after Six“22
Rotonda
 Antonio Origlios Leidenschaft für gutes Essen.....23
Scratch Indoor Golf
 Ein Clubhouse für den Indoor-Golfplatz24
Chai'n More
 Indische Stullen und Pfannkuchen26
50 Jahre Restaurant Brunnenhof
 Weihnachtliche Genüsse in der City28
Esskultur
 Essen mit Stil und Kultur30
Blue Penguin Bar
 Eine „Flüsterbar“ für 24 Gäste31
Bestia
 Hier schmeckt die Pizza wie in Neapel32



In unserer Titelgeschichte wird gezeigt, dass Genuss auch alkoholfrei geht

Fun Dining

Hier wird Essen zum Spektakel33

Weltkind Coffee Roasters

Linden-Nord hat jetzt ein „Weltkind“34

Kali Kaffee

Hier wird noch selbst gebacken35

10 Jahre Mary's im Luisenhof

Speisen in Hannovers Fünf-Sterne-Hotel36

Papai's

Döner heißt hier „Steak Sandwich“37

Der Hannover geht aus!-Lesertipp

Pizza-Frischdienst38

BESPRECHUNGEN

Mister Q

Fernköstliches am Raschplatz47

Prager Hof

Herzhafte böhmische Küche im Zooviertel48

Restaurant Ottos

Heißgeliebte Bratkartoffeln vom Soßenkünstler49

Zambezi Springs

Auf kulinarischer Safari50

Agorino

Köstliche Aromen vom Mittelmeer51

Restaurant Mevan

Die Vielfalt der syrischen Küche52



MISTER Q
 Restaurant | Bar

Hier findest du
 weitere Infos
 über uns!



FEIERT WAS & WIE IHR WOLLT! BEI UNS IM „MISTER Q“!

Raschplatz 5 | 30161 Hannover | www.misterq.de | **Öffnungszeiten:** Täglich 16:00 - 24:00 Uhr

Sultan Palace



24.12./25.12/26.12 geöffnet. Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

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

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

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

Planen Sie rechtzeitig Ihre Weihnachtsfeier bei uns im Haus!

www.sultan-palace-hannover.de



Florian Stühmer schenkt Hannover mit der Fora Iglu Lounge einen kulinarischen Wintertraum unterm Sternenzelt (Foto: Karsten Davideit)

FORA IGLU LOUNGE

Wintertraum unter dem Sternenhimmel

Einmalig in Hannover: Auf der Terrasse des Fora Hotel Hannover by Mercure steht bis zum 31. Januar eine neuartige Iglu-Landschaft.

Florian Stühmer, seit Anfang des Jahres General Manager im Fora Hotel Hannover by Mercure, hat im Laufe seiner Karriere überall auf der Welt faszinierende Orte und Gastronomien kennengelernt. Als er den Jahreswechsel 2016/2017 in New York verbrachte, fiel ihm ein besonderer Trend ins Auge: Auf den Terrassen und Rooftops wurden beheizte „Iglus“ installiert – winterlich dekorierte, transparente Rundzelte, die in wohliger-warmer Atmosphäre einen malerischen Rundumblick auf die Winterlandschaft ermöglichen und sie um einen traumhaften Panorama-Sternenhimmel über den Köpfen der Gäste bereichern.

Zurück in Europa, machte er sich daran, diese Idee weiterzuentwickeln und in verschiedenen

Städten auf Hotelterrassen zu realisieren: 2017 in Frankfurt, 2020 in Luxemburg, 2021 in Prag und 2022 in Dresden – überall mit durchschlagendem Erfolg: „In jeder dieser Städte konnten wir uns vor Reservierungen kaum retten“, so Stühmer. Nun ist seine Heimatstadt Hannover an der Reihe – und er ist überzeugt, mit seinen Iglus auch hier einen Nerv zu treffen. Dafür hat er das Erfolgskonzept noch weiter perfektioniert und ein attraktives Paket geschnürt, das keine Wünsche offenlässt.

Für 49 Euro pro Person gibt es nach dem hausgemachten Willkommens-Glühwein oder -Punsch ein perfekt zum Winterthema passendes Fondue mit vorgeschnittenem Fleisch von Rind, Lamm und Huhn, dazu mediterranes Gemüse, Kartoffelgratin,

frisch gebackenes Sylter Brot, Saucen und Dips sowie ein Überraschungs-Dessert. Heiße und kalte Getränke können von der umfangreichen Getränkekarte dazu bestellt werden. Tipp von Florian Stühmer: der fruchtig-intensive, runde Primitivo.

Jeder der drei liebevoll dekorierten Iglus fasst bis zu sechs Personen und verfügt über eine eigene, regelbare Heizung. Für bis zu 18 Personen können auch alle drei Iglus gleichzeitig reserviert werden – ideal zum Beispiel für kleine Weihnachtsfeiern. Vor den Iglus befindet sich eine wärmende Feuerschale, an der sich die „Iglu-Besetzungen“ begegnen. „So entsteht in und um die Iglus eine einzigartige Stimmung“, weiß Stühmer aus den bisherigen Installationen.

Die Fora Iglu Lounge ist montags bis samstags von 16 bis 22 Uhr geöffnet, die letzte Reservierung ist jeweils ab 20 Uhr möglich. Wichtig: Reservierungen werden ausschließlich per E-Mail unter hc025@accor.com angenommen und von Montag bis Freitag während der Geschäftszeiten beantwortet. Eine frühzeitige Reservierung wird auf jeden Fall empfohlen, „unter der Woche sind mit etwas Glück aber auch noch Plätze am gleichen Tag verfügbar“, so Stühmer. Die Sterne stehen also gut für einen unvergesslichen Abend mit Freunden oder Geschäftspartnern.

Ramin Faridi

Fora Hotel Hannover by Mercure,
Großer Kolonnenweg 19,
30163 Hannover,
Tel. 67 06-0, www.fora.de

WINTERTELLER

Wunderbarer Winter-Veggie-Genuss

Applaus und Tusch für unser Wintermenü! Auch in diesem Jahr haben wieder drei Spitzenköche eigens für HANNOVER GEHT AUS! eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert kreiert. Das Besondere diesmal: Alle Gerichte kommen ohne Fisch und Fleisch aus.

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Pflanzenbasierte Ernährung findet immer mehr Anhängerinnen und Anhänger. Laut Umfragen verzichten mittlerweile etwa zwölf Prozent der Menschen in Deutschland auf den Konsum von Fleisch. Neun Prozent ernähren sich vegetarisch, drei Prozent vegan – und es werden immer mehr.

Für unsere Winterteller haben wir diesen Trend aufgegriffen und drei hannoversche Spitzenköche gebeten, Veggie-Gerichte auf allerhöchstem Niveau zu zaubern. Und das ist ihnen wunderbar gelungen: Ihre raffinierten Speisen schmeicheln dem Gaumen und sind auch optisch ein Gedicht.

Branko Joaquin Carranza Rabanal serviert uns im THE LIVING-room als Vorspeise eine köstliche Tarte von Klosterquitten mit gepickeltem

Herbstgemüse und Kürbissabayone. Lennart Röbbel vom Restaurant Rüpel rückt für den Hauptgang mit feinsten Finesse den Sellerie in den Fokus. Und im TresOr sorgt Dorjee Rabkel mit einer süßen Rolle aus Sushi-Reis, Kokos, Mandeln, Mango und mehr für einen krönenden Abschluss.

Zu den drei Gängen empfehlen die Experten Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, obendrein die passenden Getränke. Die Vorschläge reichen vom ausgewählten Blanc mit frisch-fruchtiger Note über den süß-exotischen Cocktail bis zum edlen Weißen mit schönem Frucht-Kräuterspiel und leicht rauchigen Aromen. Ganz ohne Rausch funktioniert zudem die alkoholfreie Traubenvariante. Wir wünschen guten Appetit und wunderbaren Winter-Veggie-Genuss!

THE LIVING-room

Branko Joaquin Carranza Rabanal

Hannover, Weißekreuzstr. 31
Tel. (05 11) 60 03 39 81
www.theliving.eu

RÜPEL

Lennart Röbbel

Hannover, Kötnerholzweg 30
Tel. (01 72) 158 67 52
www.ruepel.bar

TresOr

Dorjee Rabkel

Hannover, Prüßentrift 61
Tel. (05 11) 524 75 20
www.tresor-hannover.com

THE LIVING-ROOM

Einfach göttlich

TELLER

Als herbstliche Vorspeise zaubert Branko Joaquin Carranza Rabanal eine lauwarne Tarte von Klosterquitten mit gepickeltem Herbstgemüse und Kürbissabayone auf den Teller. Maiskölbchen, Möhrchen, Kürbis, Steckrüben und Sellerie wurden dafür in Chardonnay-Essig, Senfsaat, Rosmarin, Thymian und Oregano eingelegt. Die mit Eigelb cremig geschlagene Sabayone stammt vom Muskatkürbis. Und die Quitten haben Nonnen im Klostergut Wülfinghausen gepflückt. Einfach göttlich!

WEIN

Zur vegetarischen Vorspeise gibt's einen Sauvignon Fossilni Breg 2022 aus der Domaine Ciringa, dem slowenischen Teil von Manfred Tements Zieregg-Weingarten. Der edle Blanc wächst dort auf dem Fossilni Breg (deutsch: Fossilienberg) unter idealen Bedingungen, denn die Kalkböden verleihen dem Wein einen rauchig-mineralischen Charakter. Für die frisch-fruchtige Note sorgen grüne Aromen von Kiwi und Stachelbeere.

KOCH

Branko Joaquin Carranza Rabanal hat seine Ausbildung in Hannovers Spitzenrestaurant Die Insel bei Benjamin Meusel absolviert, ist diesem als Chef de Partie später erst ins Grand Hotel Heiligendamm gefolgt und kocht seit Anfang 2022 in Meusels THE LIVING-room. Als perfekter Sous Chef setzt der gebürtige Peruaner dort alle kulinarischen Vorgaben mit der ihm eigenen Kreativität um.

THE LIVING-ROOM

BRANKO JOAQUIN CARRANZA RABANAL
HANNOVER, WEISSEKREUZSTR. 31
TEL. (0511) 60 03 39 81
WWW.THELIVING.EU





FOSILNI BREG
Sauvignon Blanc

RIEDEL

RIEDEL





RÜPEL

Feinste Sellerie-Finesse

TELLER

Bei diesem Hauptgang ist der Sellerie der Protagonist. Er wird über mehrere Stunden eingelegt und kurz vor dem Servieren nochmals gebacken und arosiert. On top kommen eine leicht geräucherte Haselnuss und eine Pfirsich-creme, bestreut mit einem Gewürz aus Haselnuss, gerösteter Sellerie, Zwiebel und gepufftem Amaranth. Dazu Kapuzinerkresse und für die letzte Finesse in Verjus rehydrierte Preiselbeeren und Röstgemüse-Jus.

GETRÄNKE

Der besondere Begleiter zum Gemüsegericht heißt Quinta de Santa Ana - VINHA DO MARRECO, Arinto. Der Wein aus 2018 unterstützt durch seine feine Säure die Preiselbeeren und bringt ein schönes Frucht-Kräuterspiel und leicht rauchige Aromen mit. Wer's lieber alkoholfrei mag, sollte den Trauben-Preiselbeer-Auslass mit geräucher-tem Rosmarin probieren, der mit angenehmer Spritzigkeit punktet.

KOCH

Lennart Röbbel hat sein Handwerk beim heutigen Jante-Besitzer und Zwei-Sterne-Koch Tony Holfeld seinerzeit in Burgwedels Ole Deele gelernt. Seit etwas mehr als drei Jahren prägt der Ur-Lindener im frisch renovierten Restaurant Rüpel den Begriff Gemüseküche mit pflanzen-basierten Gerichten auf höchstem Niveau. 2023 und 2024 wurde das Lokal mit vier von fünf Radieschen im We are smart-Guide ausgezeichnet und wird obendrein unter den besten 1200 vegetarischen Restaurants weltweit aufgeführt.

RÜPEL

LENNART RÖBBEL

HANNOVER, KÖTNERHOLZWEG 30

TEL. (0511) 158 67 52

WWW.RUEPEL.BAR



TRESOR

Süße Rolle

TELLER

Süß, salzig, nussig und fruchtig: Küchenchef Dorjee Rabkel vereint all das in einem einzigen Dessert. Im Vordergrund seiner „Sweet Love Roll“ steht jedoch die fünfte Geschmacksrichtung „UMAMI“, was auf Deutsch so viel wie köstlich bedeutet. Im TresOr gehört die süße Rolle mit ihren zahlreichen Toppings in die Kategorie New Style Sushi. Drin sind Suhi-Reis, Himbeeren, Keks, Kokos, Mandeln, Mango und Apfel in Tempurateig.

GETRÄNK

Zur köstlichen Rolle darf's ein „Bruce Lee-Chee“ sein. Der süß-exotisch-frische Cocktail zaubert japanische Harmonie in Glas und wird aus Junmai Sake, Lychee Reduktion, Yuzu Sake, Limettensaft, Rosenblütensirup und Lychee Espuma zubereitet. Für die besondere TresOr-Note sorgen zwei Geheimzutaten. Tja, man muss halt nicht alles wissen. Augen zu und einfach nur genießen!

KOCH

Küchenchef Dorjee Rabkel hat seine Kunst unter Hamburgs Großmeister Tashi Tamatsu erlernt. Vom Restaurant coast by east führte ihn sein Weg 2014 schon in der Planungsphase des TresOr nach Hannover. Seit nunmehr zehn Jahren verwöhnt der Sushi-Meister dort die Gäste mit kreativer asiatisch-europäischer Fusionsküche, Sushi und Sashimi. Als Teilnehmer des World Sushi Cup Japan 2017 erzielte er für das TresOr in Tokyo einen beeindruckenden 10. Platz.

TRESOR

DORJEE RABKEL

Hannover, Prüßentrift 61

Tel. (0511) 524 75 20

www.tresor-hannover.com



CONSTANTINS HONKY TONK

Eine Bar mit vielen Extras

Seit einigen Monaten betreiben Constantin Nordmann und Hauke Mantel das Constantins in der Markthalle. Jetzt geht es für sie gegenüber im Alten Rathaus mit Constantins Honky Tonk weiter. Das Lokal soll alles in einem sein: Café, Bistro und Bar mit „kleinen Schweinereien“ in lockerer Atmosphäre.

Im Alten Rathaus ist ein lila Oktopus eingezogen. Mehrere Meter groß ist er auf die Wand hinter der Bar in „Constantins Honky Tonk“ gemalt. Das Tier ist das Symbol des Lokals. Anders als ursprünglich geplant, passen Name und Logo der Gastronomie nicht unbedingt

zusammen. „Zusammen mit meinem besten Kumpel hatte ich schon lange den Plan, ein Restaurant mit dem Namen Octopussy zu eröffnen“, sagt Constantin Nordmann. Der betreibt jetzt zusammen mit einem anderen Kumpel, nämlich Hauke Mantel, das „Constantins“ in der Markthalle und seit Kurzem auch das „Honky Tonk“. Den Namen haben sie verworfen, aber der Oktopus ist geblieben.

Anders als zum Namen passt das Symboltier perfekt zum Angebot im Lokal. So gibt es unter anderem einen Oktopus-Salat oder Riesengarnelen auf der Speisekarte, aber auch Sylter

Currywurst und vegane Hackbällchen. Nordmann hat länger als ein Jahrzehnt im Restaurant Gosch in Wenningstedt auf Sylt gearbeitet, am Ende war er der Leiter. Auch Mantel hat acht Jahre lang in dem bekannten Restaurant gearbeitet. Nun sind die beiden gebürtigen Hannoveraner zurück in ihrer Heimatstadt und haben das mitgebracht, was sie auf der Nordseeinsel gelernt haben. „Constantins Honky Tonk“ ist aber kein Restaurant. Serviert werden hauptsächlich „kleine Schweinereien“, wie es auf der Karte heißt. Das Lokal ist eine Mischung aus Bistro, Bar und Café. „Für jede Tageszeit haben wir das, worauf du

Bock hast“, sagt Nordmann. Besonders die große Auswahl an Weinen fällt auf. Die Weinkarte hat Gregor Jänecke-Nimptsch vom Weinhandel Le Sommelier zusammengestellt, ein guter Freund von Nordmann und Mantel.

Das „Honky Tonk“ soll sich von anderen Lokalen abheben, deshalb haben sich die Betreiber auch den außergewöhnlichen Namen ausgesucht. Als Bistro wollten sie das Lokal nicht bezeichnen. Also haben sie nach Synonymen gesucht und sind auf das Wort Honky Tonk gestoßen. Der Name hat Nordmann an den gleichnamigen Song von Udo Lindenberg erinnert, so war die Wahl schnell getroffen. Neben dem Eingang steht ein Arcade-Automat, auf dem das Spiel Street Fighter 2 läuft. Zwar passt er nicht wirklich in das Ambiente, aber darum gehe es laut Nordmann auch. „Es soll hier zwar schick sein, aber du kannst trotzdem mit Kapuzenpullover und Flip-Flops hierherkommen“, sagt der Gastronom. Gutes, gehobenes Essen und lockere Atmosphäre sind für ihn kein Widerspruch.

Was für ein (Blick-)Fang: der Oktopus an der Barwand



Constantins Honky Tonk, Mitte Karmarschstr. 42
Tel. 94 09 01 86

Foto: Karsten Davidt



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 · Königwörther Str. 39 · 30167 Hannover · www.cafesafran.de

SAFRANS BAR

COCKTAILBAR & WUNDERBAR
PARTYSPACE

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

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

**Tel. 131 79 36
Königwörther Str. 32
30167 Hannover**

CAVALLUNA

PASSION FOR HORSES

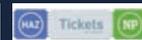


GRAND MOMENTS



25.-26.01.25 Hannover
ZAG Arena

www.cavalluna.com



ATG ENTERTAINMENT IM THEATER AM AEGI

Let's do the Time Warp again!

Richard O'Brien's ROCKY HORROR SHOW ist seit Ende Oktober 2024 wieder auf großer Tournee – erst die zweite, in der frischen und aufregenden Überarbeitung durch Regisseur Sam Buntrock. In Hannover heißt es vom 4. bis 16. März 2025 endlich wieder: „Let's do the Time Warp again!“. Die Rolle der Erzähler übernehmen im Theater am Aegi abwechselnd Sky Dumont und Ilka Bessin..

Denken wir mal kurz zurück ins Jahr 1974. Am 21. Oktober starten in den Bray Studios, 26 Meilen vor den Toren Londons, und im denkwürdigen Oakley Court Hotel in Windsor die Dreharbeiten zu einem schrillen, verrückten und bis heute legendären Kultfilm! Es ist die Geburtsstunde der ROCKY HORROR PICTURE SHOW! Am 14. August 1975 wird in London Premiere gefeiert. Der Rest ist popkulturelle Geschichte, die nun sage und schreibe genau 50 Jahre nach Drehstart zurück auf die Musical-Bühne kommt: „Don't dream it, be it!“.



noch intimer und stärker auf die Figuren aus. Wird es immer noch urkomisch, verrückt und wild sein? Ja klar – aber es werden wirkliche Menschen mit Tiefe vorkommen.“

Über 150 000 begeisterte Zuschauer machten allein die letzte, coronabedingt verkürzte Tournee in 2022 zum umjubelten Hit und bewiesen, dass sich diese Inszenierung einen festen Platz in den Herzen der Rocky Horror-Fans erobert hat. So euphorisch von seinem Publi-

kum gefeiert und miterlebt wie die ROCKY HORROR SHOW wird kein anderes Musical der Theatergeschichte. Sobald die witzige, schrille Story um das junge, biedere Paar Brad Majors und Janet Weiss und den diabolischen Außerirdischen Dr. Frank'n'Furter ihren Lauf nimmt, steigt das Publikum ohne Rücksicht auf gute Sitten in die Geschichte ein und macht einfach mit.



Über eine Million Fans ließen sich inzwischen von der international hochgelobten Inszenierung von Sam Buntrock – geschaffen unter dem höchstpersönlichen Augenmerk des Schöpfers Richard O'Brien – begeistern. Für seine

jüngste, technisch modernisierte Überarbeitung ließ sich Buntrock noch konsequenter von filmischen Mitteln inspirieren und betonte einmal mehr die emotionale Seite der „Coming of Age“-Story: „Ich wollte schon immer typische Kinoelemente auf der Bühne ausprobieren, denn Filme passen schließlich zur ROCKY HORROR SHOW“, so Buntrock. „Jetzt haben wir einige visuelle Highlights geschaffen, die diese Idee noch viel weiter fortführen. Gleichzeitig richten wir uns



Fotos: Jochen Quast



Der Einfluss, den das Stück bis heute auf Drag Shows, Rockbands, Theater und die Burlesque-Szene ausübt, ist unschätzbar groß. Sam Buntrocks gefeierte Inszenierung wagt den „Time Warp“ zurück zu den Wurzeln – zu B-Movies, Burlesque und Glamrock – und dringt bis zum wahren Kern der ROCKY HORROR SHOW vor. Straps und Stilettos sind wieder angesagt und es darf gerufen, gebuht und mit Lichtern geschwenkt werden, was das Zeug hält, auch und gerade in Hannover!

Termine vom 4. bis 16.3.2025 im Theater am Aegi:

Di. bis Fr. 19.30 Uhr, Sa. 15.30 und 19.30 Uhr,

So. 14.00 und 18.00 Uhr

Tickets: Tel. 0 18 06 - 10 10 11 (0,20 Euro/Anruf aus dem Festnetz, Mobilfunk max. 0,60 Euro/Min.), www.rocky-horror-show.de und www.atgtickets.de

STREETFOOD-TREND

Restaurant „Damn Dog“ kommt in die Lange Laube

Berliner Streetfood in Hannover: Das Franchise-Unternehmen Damn Dog aus der Hauptstadt eröffnet in der Langen Laube 16, im ehemaligen „Café Mula“, eine Filiale. Dort können Gäste sich bald auf ausgefallene Hot Dogs, Corndogs und selbstgemachte Fries freuen. Einen genauen Termin zur Eröffnung gibt es noch nicht, erklärt Franchisenehmer Nawid Salehi. Die Küche und die Theke seien schon fertig, erzählt er. „Wir werden definitiv im November eröffnen“, verspricht der 29-Jährige.

Das Franchise-Unternehmen Damn Dogs kommt ursprünglich aus Berlin. In Kreuzberg befindet sich die erste Filiale, eine zweite soll bald in der Hauptstadt dazukommen. Das Unternehmen will in mehreren Städ-

ten Deutschlands expandieren. Salehi ist der erste Franchise-nnehmer, der sich die Lizenz und eine Location sichern konnte – die Filiale in Hannover wird also erst die dritte in ganz Deutschland sein.

„Es gibt bisher auch keinen festen Standpunkt für Corndogs in Hannover“, so der 29-jährige Salehi – davon ausgenommen

ist der Foodtruck „Hot Dog Station“, der regelmäßig vor dem Hauptbahnhof steht oder auf dem Maschseefest mit dabei war. Das amerikanische Streetfood ist aktuell besonders beliebt und besteht meistens aus einem Würstchen und Käse in einem Mantel aus frittiertem Maisteig. Bei „Damn Dog“ können Gäste aber auch ausgefallene Variationen probieren,

wie zum Beispiel Corndogs mit knuspriger Taki-Blue-Kruste oder einem Mantel aus Rahm-Nudeln. Auch die Hot Dogs und Fries kommen in unterschiedlichen Variationen.

Nawid Salehi ist Hannoveraner und wollte schon immer in die Gastronomie einsteigen. Entfernte Bekannte von ihm leiten die Filiale in Berlin-Kreuzberg, über sie kam er auf die Idee, Damn Dog nach Niedersachsen zu bringen. Als dann in der Langen Laube die Räume des ehemaligen „Café Mula“ frei wurden, schlug der Hannoveraner direkt zu. „Die Lage ist perfekt, mit der Nähe zur Uni und zur Innenstadt.“ Außerdem sei die Lange Laube sowieso schon so etwas wie „die Foodmeile von Hannover“, schwärmt der junge Franchisenehmer.



Foto: Archiv HAZ/NP

Die größten Musical-Hits aller Zeiten

Die NACHT der MUSICALS

Das Original!

FROZEN • MOULIN ROUGE • WICKED • PHANTOM DER OPER • SISTER ACT
CATS • MAMMA MIA • GREASE • ROCKY • ELISABETH u.v.m.

04.02.25 | Hannover - Theater am Aegi

Mit der Musik von Sir Elton John & Hans Zimmer

DER KÖNIG DER LÖWEN

THE MUSIC LIVE IN CONCERT

80 MITWIRKENDE!
CHOR • SOLISTEN
& ORCHESTER

07.02.25 | Hannover - Kuppelsaal

PASIÓN DE BUENA VISTA

03.04.25 | Hannover - Theater am Aegi

DAS SHOWSPEKTAKEL AUF EIS
FÜR DIE GANZE FAMILIE

MIT DER MUSIK AUS DEN FILM-HITS

EISKÖNIGIN 1&2

11.04.25 | Hannover - Swiss Life Arena

TAVERNE NIKALA

Georgische Spezialitäten im Steintorviertel

Nach einem Soft Opening Ende letzten Jahres und einer längeren Pause im Sommer, hat die Taverne Nikala in der Stiftstraße seit August wieder geöffnet. In den ehemaligen Räumen des Restaurants KGB serviert der erfolgreiche Wasserball Profi Pavle Japaridze mit seinem sympathischen Team georgische Spezialitäten.

Der Name des Restaurants geht zurück auf den bekannten georgischen Maler Niko Pirosmani, kurz Nikala. An den Wänden hängen Werke von ihm und anderen Künstlern, und es herrscht eine überaus gemütliche Atmosphäre. Die Gasträume haben diverse Winkel und Ecken, neben dem Hauptgasträum gibt es kleine Tische in Nischen und ein großes Ecksofa mit einem Tisch für kleine Gesellschaften. Sehr schön und mit Stil gemacht. Ein Ort, an dem man gerne bei gutem Essen und leckeren Getränken etwas mehr Zeit verbringt. Mittwochs bis sonntags kann man sich hier mit georgischen Spezialitäten verwöhnen lassen. Hier ist alles frisch und hausgemacht, es werden keine vorge-

fertigten Produkte verwendet. Die georgische Küche hält dabei einige köstliche Überraschungen bereit. Wer sie nicht kennt, kann hier echte kulinarische Entdeckungen machen.

Ein Highlight sind die traditionellen Chinkali, große gefüllte Teigtaschen, die mit Brühe und Hackfleisch gefüllt sind. Sie sind auf eine besondere Art zu Essen, und so bekommt jeder Gast beim Servieren eine kleine Einweisung zum richti-

gen Verzehr der Spezialität. Freunde vegetarischer Kost können die Chinkali aber auch mit einer Käse-Minz-Füllung ordern. Überhaupt bietet die Taverne Nikala sehr viele vegetarische und vegane Optionen. Diese sind fester Bestandteil der georgischen Küche. Nigwsiani Badridschani, also gebratene Auberginenrouladen mit gewürzter Walnusspaste und Granatapfelkernen oder Lobiani, ein Brot mit leckerer Bohnenfüllung und vieles mehr.

Auch die verschiedenen Chatschapuri sind ein echter Genuss. Das ist Brotteig mit Käse und verschiedenen Extras nach Wahl, wie zum Beispiel Ei. Wer lieber Fleisch isst, hat mit verschiedenen Mzwadi, einem georgischen Schaschlik, oder Kubdari, einem mit Fleisch und Zwiebeln gefüllten Brot, viele weitere Optionen. Bei den Getränken gibt es ebenfalls viel Landestypisches zu entdecken. Ob das nun die Zandukeli-Limonade mit Estragon und anderen Geschmäckern ist oder der Tschatscha-Schnaps nach dem Essen, den es hier auch gleich in mehreren Variationen gibt. Ein guter Wein darf natürlich auch nicht fehlen - und den gibt es in Georgien. Rund 20 Rot- und Weißweine stehen zur Auswahl, immerhin ist das Land eines der Ursprungsländer des Weinbaus. Beim Bier schwört der Wirt aber auf ein lokales Produkt: In der Taverne Nikala gibt es ein frisch gezapftes Herrenhäuser vom Fass.

Georg Schröder

Taverne Nikala, Mitte
Stiftstr. 15
www.tavernenikala.de

Pavle Japaridze bringt georgische Spezialitäten und Lebensart in die Innenstadt



BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

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



INSEL BEACH CLUB

Ganzjähriger Genuss direkt am Maschsee

Der Insel Beach Club am Südufer des Maschsees bietet ganzjährig die perfekte Verbindung von Genuss und Geselligkeit. Mit atemberaubender Aussicht und direktem Wasserzugang gibt es hier viel Platz für besondere Erlebnisse.

Gastronomischer Genuss in entspannter Atmosphäre, eine Event-Location, die keine Wünsche offen lässt und die schönste Aussicht der Stadt – das ist der Insel Beach Club am Maschsee.

Das DELI im Erdgeschoss wurde im Frühjahr 2023 im Sinne eines gemütlichen Zusammenspiels aus Tradition und Trend neugestaltet. Kulinarisch wird hier einiges geboten: Von Frühstücksbuffet über Brotzeit und Kaffee & Kuchen bis hin zu verschiedenen Salaten und frischem Fisch, auf der sorgfältig konzipierten Karte, die saisonal wechselt, ist für jeden Geschmack etwas dabei. Eine ausgesuchte Weinauswahl und Aperitifs runden das Angebot ab.

Die flexible Event-Fläche mit großer Terrasse im ersten Stock des Insel Beach Clubs bietet ein abwechslungsreiches Veranstaltungsprogramm. Und wer privat feiern möchte, findet hier – zentral gelegen und gleichzeitig umgeben von viel Grün und Wasser – zu jeder Jahreszeit und für jeden großen Tag die ideale Location. Ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe oder Jubiläum, für jeden Anlass schnürt das professionelle Veranstaltungsteam des Insel Beach Club das passende Paket und kümmert sich liebevoll um die Durchführung. Auch Tagungen, Workshops und andere Business Events erhalten im Insel Beach Club einen inspirierenden Rahmen.

Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 81 | 30519 Hannover | inselbeachclub.de



TEICHHÛS

Kulinarische Exzellenz mit Herz

Winterliche Tafelfreuden im Teichhûs

Warum freuen sich Niedersachsen über Frost? Weil sie die Minusgrade traditionell mit Grünkohl, Kasseler und Bregenwurst verbinden. Das warmherzige Willkommen von Familie Schröer und ihrem Team vom Teichhûs bietet den idealen Kontrast zu Kälte, Wind und kahlen Bäumen, denn ihr Restaurant verwöhnt mit unwiderstehlichen Wintergerichten nach dem Motto: dem Gaumen schmeicheln und die Seele wärmen.

„Ente ist unser Klassiker“, verrät Maximilian Schröer. Das zarte, saftige Geflügel mit krossgebratener Haut kommt in leckerer Begleitung. Apfelrotkohl und Kartoffelklößen werden im Teichhûs natürlich selbst gemacht.

Den Teichhûs-Grünkohl bereiten Schröers nach ihrem Lieblingsrezept zu. Salzkartoffeln vom Bio-Bauernhof Harke begleiten Niedersachsens Kultkohlgericht – dazu passen echt hannöversches Kasseler samt Bregenwurst.

„Regionale, frische Küche ist unsere Leidenschaft“, sagt Jessica



Schröer. Das Ehepaar hatte sich in Ekkehard Reimanns legendärem Restaurant Clichy kennengelernt. Maximilian Schröer verwirklichte seinen Jugendtraum einer Kochausbildung, Jessica Schröer entwickelte sich zur Service-Expertin. Seit zwölf Jahren gestalten sie ihr Restaurant Teichhûs als einen Ort der unvergesslichen Momente: „Von Aroma bis Ambiente, von Service bis Teamgeist streben wir nach Perfektion.“

Neben ihrer regionalen Küche schauen sie gern über den Tellerand. So konnte sich der zarte Rindertafelspitz von der Holsteiner Färsen an Meerrettichsauce, ei-

gentlich ein originär Wiener Küchenklassiker, zur Lieblingspeise entwickeln.

Bei den malerisch angerichteten Teichhûs-Gerichten steht die beste Qualität der Zutaten an erster Stelle: „Wir kaufen nicht nach Preis ein, sondern legen größten Wert auf hochwertige und regionale Produkte“, so Jessica Schröer. Diese Philosophie spiegelt sich in jedem Bissen wider und ermöglicht unvergleichliche Geschmackserlebnisse.

Auch die Lage des Restaurants bietet Idylle pur. Große Fenster ermöglichen einen weiten Blick in die winterliche Wasserland-

schaft, innen sorgt der liebevolle Landhausstil für gemütliche Wohlfühl-Atmosphäre. Ein weiterer Pluspunkt: Das Teichhûs bietet durchgehend warme Küche, an sieben Tagen die Woche, von mittags bis abends. „Unsere Flexibilität wird geschätzt“, so Maximilian Schröer, der manchen Stammgast mehrmals wöchentlich begrüßt.

Für alle, die in den Wintermonaten einen besonderen Ort zum Entspannen und Genießen suchen, ist das Teichhûs erste Wahl. Es verbindet kulinarische Exzellenz mit einer warmen, einladenden Atmosphäre und einem Service, der von Herzen kommt. Im neuen Jahr gibt es sogar eine Verwöhnaktion: Wer im Januar und Februar nicht allein kommt und jeweils eine Hauptspeise bestellt, bekommt die Dessertvariation für zwei aufs Haus. „Damit möchten wir unseren Gästen einen schönen Start ins neue Jahr beschenken“, lädt Maximilian Schröer herzlich ein.

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



Teichhûs

ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag – Sonntag 12–22 Uhr
durchgehend warme Küche bis 21 Uhr

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



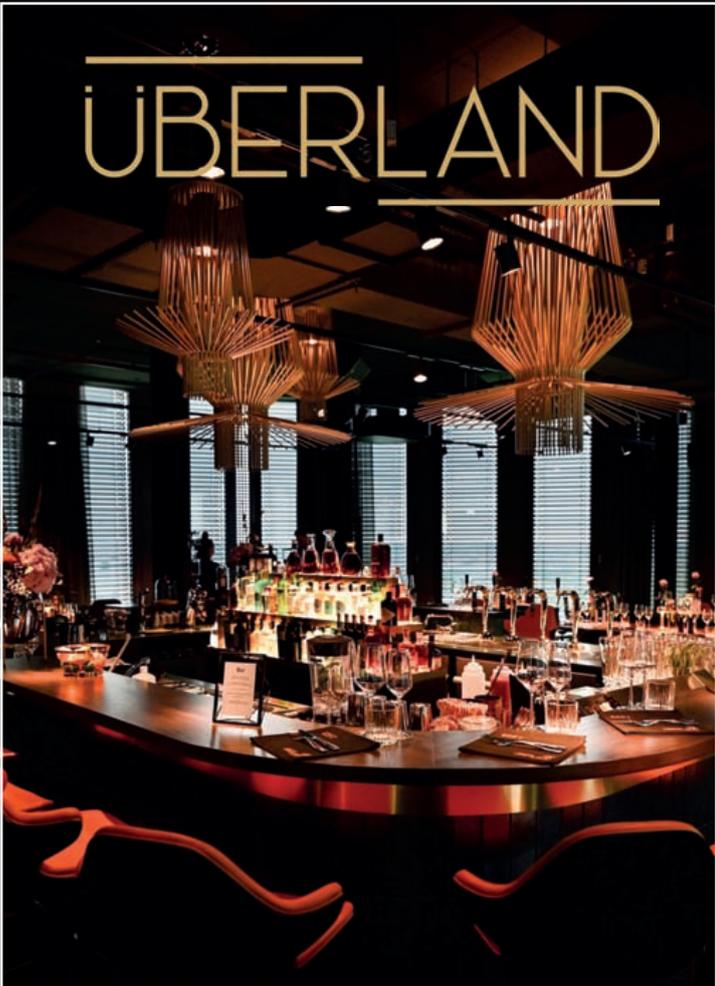
6sinne Sky Bar & Restaurant

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
info@6sinne-hannover.de



ÜBERLAND

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

0531 180534-10 | www.ueberland-bs.de
reservierung@ueberland-bs.de



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

0511 2002960952 | www.havn-hannover.de
info@havn-hannover.de

ALBERTZ. IM SCHWEIZERHOF

Bei „Dive after Five“ und „Mix after Six“ entspannt genießen

Viele Menschen, die nach einem guten Restaurant suchen, übersehen oft, dass Hannover als Messestadt auch über hervorragende Hotelrestaurants verfügt. Das Albertz. im seit über 40 Jahren bestehenden Hotel Schweizerhof bietet seit zwei Jahren eine hervorragende Küche, eine tolle Atmosphäre und aktuell auch zwei Angebote für Nachtschwärmer.

Einmal im Monat, an einem Donnerstag, wird das Albertz. zum angesagten After Work-Treffpunkt! „Dive after Five“ ist der perfekte Weg, um nach einem langen Arbeitstag in entspannter Atmosphäre abzutauchen. Auf die Gäste warten ab 17 Uhr köstliche Drinks zu kleinen Preisen, leckeres Essen und eine DJ-Performance, die für gute Stimmung sorgt. Nur an diesen Eventtagen gibt es die Eigenkreation, den A. Drink für nur fünf Euro. Der Eintritt ist frei, die nächste Gelegenheit am 12. Dezember.

Zusätzlich bietet das Albertz. einmal im Monat, an einem Samstag ab 18 Uhr, ganz neu den „Mix after Six“ an, ein



exklusives Cocktail-Event für maximal zwölf Personen. Im Ticketpreis von 35 Euro sind vier Cocktails enthalten, zwei davon kann man gemeinsam mit dem Barkeeper-Team kreieren und mixen. Die nächste Chance ist am 14. Dezember.

Das Albertz. bietet aber noch weitere Möglichkeiten, um gemeinsam zu genießen: Besonders populär sind kleine und große Firmen- und Weihnachtsfeiern, und auch eine große Silvesterparty, auf Wunsch inklusive Übernachtung, ist in Planung.

Albertz. im DoubleTree by Hilton Hannover Schweizerhof, Mitte Hinüberstr. 6, www.schweizerhof-hannover.de/albertz/albertz-after-work

Uns verbindet mehr als nur langjährige Fassfreundschaft. Danke ihr Lieben! Mit Liebe, Hingabe und Bieren der Mashsee Brauerei gemeinsam für euren Genuss. Mehr Malz. Mehr Hopfen. Mehr Leidenschaft. Mehr Geschmack!

Partners: craft beer bar, MEZZO CAFÉ & BAR, CRAFT BEER KONTOR HANNOVER, BRAUEREI HANNOVER MASHSEE EST. 2014, Soul kitchen Lindens Guerilla-Küche, THE HARD BEER AND BURGER PUB, JO'S FOOD & CRAFT, me and all hotel hannover

QR Code: www.mashsee.de

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

LASERSPORTS

MISSION Room Escape

- Lasertag auf etwa 500 m² Fläche
- coole Lichteffekte, Nebel & Musik
- bis zu 26 Spieler in mehreren Teams

- 3 spannende Escape Rooms
- magisch & abenteuerlich
- persönliche Spielbetreuung

Alle Infos und Buchung unter www.funXperience.de/langenhagen

... 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

25 JAHRE ROTONDA

Antonio Origlios Leidenschaft für gutes Essen

Er hat allen Grund anzustoßen: Antonio Origlio führt seit 25 Jahren das schicke „Rotonda“ in Hannovers Luisenstraße. Hinter dem Erfolg des Restaurants steckt aber mehr als nur gutes Essen – der Gastronom arbeitet mit viel Emotion an seinem Geschäft. Der Italiener hat uns verraten, ob er selbst kochen kann und welche Promis bei ihm in der Kröpcke-Passage einkehren.

Er ist schon lange erwachsen, sein Restaurant im Herzen der Stadt ist es mit 25 Jahren auch – und trotzdem wird der 66-jährige Antonio Origlio nicht müde, den Bogen immer wieder zu seinem verstorbenen Vater Gaetano zu schlagen. „Von ihm habe ich nun mal viel gelernt und übernommen“, betont der Betreiber des „Rotonda“ an der Luisenstraße. „Er war auch ein Geschäftsmann, immer sehr fleißig, ein Menschenfreund – vor allem aber eine Persönlichkeit.“

Das „Rotonda“ war nicht von jetzt auf gleich der schicke, beliebte Laden von heute. „Ich habe sicher zehn Jahren gebraucht, um ihn so richtig

zum Laufen zu bringen“, so der Betreiber. Ihn weiterzuentwickeln, war Origlio immer wichtig. „Auch vor Investitionen habe ich mich nie gefürchtet.“ Die neueste kann sich sehen lassen, erst seit ein paar Tagen ist die Weinlounge neuester Hingucker im Lokal. Wie viele Positionen sich darin finden, weiß er nicht („Habe nie nachgezählt“), es dürften um die 180 sein. Seine favorisierte Rebsorte kann der 66-Jährige sofort benennen: „Ich liebe Pinot Bianco aus Südtirol.“ Bei Rotwein hält er sich persönlich zurück, weiß aber, dass Gäste gerne etwa Merlot aus der Toskana von der Kellerei Castello di Radda bestellen. „Wein ist ein Muss zum Essen“, findet der Gastronom.

Auch die Speisekarte im „Rotonda“ wird immer wieder neu aufgelegt, alle zehn Tage findet sich darauf zumindest eine aktualisierte Empfehlung aus der Küche. Dauerbrenner sind von Beginn an Antipasto Casa (Grillgemüse, Vitello, Carpaccio, Büffelmozzarella, Parmaschinken) und die Spaghetti Rotonda auf Tomate und mit Rinderfiletstreifen. Origlio



Rotiert seit 25 Jahren charmant im Rotonda: Antonio Origlio

lacht: „Selbst, wenn ich die altmodisch finden würde, meine Gäste kommen ohne nicht aus.“

Wer bei Origlio ein und aus geht, kann sich sehen lassen: Im Sommer waren die Hardrocker von AC/DC zu Gast, 2022 gönnte sich Guns-N'-Roses-Bassist Duff McKagan vor der Stadionshow Seezunge, Soulsänger Mario Biondi war da, Designerikone Karl Lagerfeld schlürfte Champagner, Ex-Bundestrainer

Joachim Löw und Moderator Thomas Gottschalk kehrten ein. Aber nicht nur die exquisite Speisekarte dürfte die Prominenz anziehen: Gleich gegenüber befindet sich Hannovers einziges Fünf-Sterne-Hotel, der Luisenhof von Direktor Marc Biewald.

Rotonda, Mitte
Kröpckepassage 15
Tel. 32 41 04

Foto: Archiv HAZ/NDP



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



100 % Vitamin C



DE-ÖKO-007

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

Voelkel

Ihre wandlungsreiche Gastronomie im SC-Langenhagen



**Gut & bürgerlich
Casual-Fine-Dining
Präsentiert sich im Herbst:**

**Heimatlicher Kohl,
Wildbret + Enten**
**Ab dem 1.11.
Knusprige Bauerngänse
im Ganzen gebraten**
klassisch serviert mit Rotkohl & Klößen



Regional
Saisonal
Gutdeutsch
Ambitioniert



Leibniz 56 | 30853 Langenhagen | Tel.: 0511-775182 | www.leibniz56.de

SCRATCH INDOOR GOLF

Ein Clubhouse für den Indoor-Golfplatz



Geschafft: Daniel Jäger locht jetzt auch kulinarisch ein

Knapp ein Jahr nachdem die ersten virtuellen Golfbälle über die Leinwände im Scratch Indoor Golf Club geflogen sind, eröffnete nun die hauseigene Gastronomie. Im „Clubhouse“, das genauso wie die Golfanlage selbst zum „The Harp“ in Linden gehört, steht nur das Beste aus den anderen Lokalen auf der Speisekarte.

Die Golfschläger schwingen in acht Boxen, schwarze Wände links und rechts, Kunstrasen auf dem Boden, eine weiße Leinwand zeigt den virtuellen Golfplatz. Im Scratch Indoor Golf Club können Besucherinnen und Besucher seit vergangenem Dezember Golf spielen – auf der ersten Etage eines Gebäudes am Einkaufspark Klein-Buchholz. Was sie bisher nicht konnten: sich nach der Runde gemeinsam für ein Kaltgetränk und ein gutes Essen in der Clubgastronomie zusammensetzen. Das hat sich jetzt geändert. Mit dem „Clubhouse“ eröffnete kürzlich in den gleichen Räumen direkt neben den Golfboxen das hauseigene Lokal.

Sowohl der Scratch Golf Club als auch das „Clubhouse“ gehören zur Gastronomie-Welt des Burgerrestaurants „The Harp“ in Linden. Ein Blick auf die Speisekarte des neuen Lokals zeigt diesen Zusammenhang: Die Burger und Beilagen aus der „Clubhouse“-Küche gibt es auch im „The Harp“. Jedoch ist die Karte im Golf Club kürzer, insgesamt nur sechs verschiedene Burger gibt es. „Für die Karte haben wir aus all unseren Läden das Beste zusammengesucht“, sagt Inhaber Daniel Jäger. So hat das „Clubhouse“ zwei Smashburger, die in einem Bun von der regionalen Bäckerei Elysée kommen, den beliebten Cosa Nostra und „Ehrenburger“ wie The Core im Angebot. Zudem stehen die „Hangover Fries“ und Trüffel Fries genauso wie die veganen Blumenkohl Wings und Onion Rings auf der Speisekarte.

Anders als im beschaulichen „The Harp“ sind im „Clubhouse“ große Events möglich, bis zu 250 Menschen sollen dann dort Platz finden können. Im regulären Betrieb ist Raum für bis zu 100 Personen. Geburtstage, Hochzeiten und Ähnliches können dort stattfinden. Oder auch saisonale Events, die das „Clubhouse“ selbst organisiert: Jäger spricht zum Beispiel von einem großen Grünkohlessen. Das Lokal bietet jedenfalls mehr als Burger: „Die Köche hier können eigentlich alles“, sagt Jäger.

Scratch Indoor Golf, Bothfeld, Adolf-Emmelmann-Str. 7
Tel. 45 01 08 18, www.scratchgolf.de

Foto: Archiv HAZ/NP



Bee Gees-Musical kommt nach Hannover!

Montag, 12.05.2025, 20.00 Uhr, Theater am Aegi

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

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

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

Den musikalischen Part übernehmen THE ITALIAN BEE GEES, bekannt aus der großen TV-Dokumentation „50 Jahre Bee Gees“. Die ambitionierten italienischen Egiziano-Brüder stehen in engem Kontakt mit der Familie Gibb und sind seit Jahren auf den Spuren ihrer großen Vorbilder unterwegs. Weltweit haben sie sich bereits eine eingeschwo-

ne Fangemeinde ersungen und erspielt und besitzen die alleinige Legitimation der Gibb-Brüder, den Namen und das musikalische Erbe zu repräsentieren. So konnten die drei auch den Originalproduzenten und Keyboarder der Bee Gees von 1975 bis 1982, Mr. Blue Weaver, für das Musical begeistern und ihn mit all seinem Wissen über die Original-Arrangements und Hintergrund-Stories für die musikalischen Arrangements von MASSACHUSETTS dem Bee Gees Musical verpflichten. Dazu gesellt sich auch Gründungsmitglied Vince Melouney, Gitarrist und festes Mitglied der Bee Gees von 1967 bis 1969. Beide sind auch live bei der Tour mit von der Partie.

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

*** Ab dem 24. September gilt ein AboVorteil-Frühbucherrabatt für Leser von 10% auf die Ticketpreise.**

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

VORTEIL
Abo
10% auf den
Ticketpreis*

CHAI'N MORE

Indische Stullen und Pfannkuchen in der Oststadt



Mixt indische und europäische Küche:
Alexa Kuhrmeier

Im ehemaligen „Chicago Bagels“ am Weißekreuzplatz gibt es seit Juni das Lokal „Chai'n More“. Dafür hat sich Alexa Kuhrmeier mit Gurcharn Dass vom Restaurant „Guru“ zusammengetan. Das Ergebnis ist ein Mix aus indischer und europäi-

scher Küche. Im Chai'n More bieten die beiden sowohl indische Stullen mit Butter Chicken, als auch klassische deutsche Pfannkuchen an.

„Unser Koch kommt aus Indien, daher bieten wir authentische Küche an. Bei uns kann man den ganzen Tag frühstücken. Außerdem servieren wir einen täglich wechselnden Mittagstisch mit indischen warmen Gerichten. Bei uns gibt es aber auch Pfannkuchen und selbst gemachte Pommes“, erklärt Alexa Kuhrmeier. Als Dessert gibt es beispielsweise Kuchen und experimentelle Eiscremesorten. Wie der Name schon verrät, steht zudem eine große Auswahl an Chai Tee-Mischungen auf der Karte; besonders der Handmade Masala Chai,

der König des Nordens (Schwarzer Tee Earl Grey) und der Auenland Chai (Grünteemischung Sencha) sind beliebt. Zudem punktet das Lokal mit seiner hervorragenden Lage, einem tollen Spielplatz direkt vor der Tür, seinem einladenden indisch-touched Ambiente und freundlichem und zuvorkommendem Personal.

Eigentlich hatte Alexa Kuhrmeier studiert, um Grundschullehrerin zu werden. „Mobbing und Konflikte zwischen Schülerinnen und Schülern sowie die Vorstellung, mein eigenes Kind zu unterrichten, haben mich allerdings abgeschreckt“, gesteht die Neu-Gastronomin. Gurcharn Dass betreibt seit zehn Jahren das indische Restaurant „Guru“ in der List.

„Privat war ich sehr oft essen dort, und in der Corona-Zeit hatte ich viel Kontakt zu ihm.“ So entstand die Idee, ein Konzept zu entwickeln, das es in Hannover noch nicht gibt. Woher der indische Touch der Speisen kommt, ist somit klar. Aber wieso Pfannkuchen? Alexa Kuhrmeier sagt: „Die Pfannkuchen mit Erdbeeren meiner Mutter sind mein absolutes Kindheits-Lieblingsgericht. Wahrscheinlich habe ich sie deswegen auch mit auf die Speisekarte genommen.“ Wer mehr erfahren möchte, muss dem Chai'n More selbst einen Besuch abstatten – und bei einem ausgiebigen Frühstück Kontakt aufnehmen.

Chai'n More, Oststadt,
Lister Meile 23, Tel. 37 39 62 58

Foto: Archiv HAZ/NT

VIHAAN INDIAN KITCHEN

Genießen Sie authentische indische Küche bequem bei Ihnen zu Hause! Bestellen Sie telefonisch oder über unsere Website

2 für 1 Angebot für Abholer

Genießen Sie unser köstliches Chicken Tikka Masala Oder unser veganes Kichererbsen-Curry zum Preis von einem!

Aktionszeitraum: 15.11.2024 - 22.11.2024



0511 47556188



www.vihaan-restaurant.de



Ronnenberger Straße 22a
30952 Ronnenberg



hollaendische-kakao-stube.de



HOLLÄNDISCHE
KAKAO-STUBE

Seit 1895 Hannovers Adresse
für Kaffeehauskultur



Konditorei und Café

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



**Tickets &
Gutscheine
immer bei
uns!**

Ihr persönlicher Ticketservice der HAZ & NP
Alle Stars. Alle Tickets. Ein Shop.

Tickets bekommen Sie hier:

Hannover, Lange Laube 10

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2

Langenhagen, im CCL, Marktplatz 5

Neustadt, Am Wallhof 1

Burgdorf, Marktstraße 16



online: tickets.haz.de // tickets.neuepresse.de

50 JAHRE RESTAURANT BRUNNENHOF

Weihnachtliche Genüsse in der City

Das Central-Hotel Kaiserhof ist Tradition seit 1889, seit 50 Jahren ist das Restaurant „Brunnenhof“ eine feine Adresse. Wer hier zum Mittagstisch einkehrt, genießt Klassiker der deutschen Küche – und im Obergeschoss einen besonderen Blick auf die Stadt.

Am Ernst-August-Platz vor dem Hauptbahnhof befindet man sich wirklich im geschäftigsten Teil Hannovers. Reisende hasten Richtung Züge, die Läden der Innenstadt ziehen das Publikum an. Entspannung und Genuss sind aber nicht weit weg, denn seit 1974 befindet sich im Central-Hotel Kaiserhof das Restaurant Brunnenhof. Und wenn es ein Restaurant schafft, sich im schnelllebigen und häufig

krisenanfälligen Gastro-Geschäft als echter Platzhirsch zu behaupten, dann passiert das nicht ohne Grund. Neben der über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Küche punktet man bei Brunnenhof mit besonderen Angeboten und Aktionen – nicht zuletzt in der Weihnachtszeit.

Hotel-Geschäftsführer Alexander Rüter (re.), Sous-Chef Daniel Cando und Service-Schichtleiter Felix Förster (li.) freuen sich auf die Mittagsgäste im Brunnenhof



Die „Gans to Go“ bringt auf Vorbestellung eine 5 kg-Gans (reicht für vier Personen) mit Rotkohl, Klößen, Bratpfel Bröselbutter und Orangen-Beifußjus zu denen nach Hause, die lieber in den eigenen vier Wänden bleiben. Vor Ort bei Brunnenhof kann – ebenfalls als

Vorbestellung – der Christmas Afternoon Tea genossen werden. Ganz in der britischen Teetradition gibt es zum heißen Earl Grey selbstverständlich frische Scones, Clotted Cream und Sandwiches. Besonders stimmungsvoll sind auch die an den Adventssonntagen stattfindenden Adventsbrunchs: Zu live gespielter Klaviermusik können bei einem Glas Sekt der Jahreszeit angemessene Entenspezialitäten probiert werden. Wer an den Feiertagen die eigene Küche kalt lassen möchte, der kann am 25.12. und 26.12. mittags und abends bei Brunnenhof ein opulentes Weihnachtsmal genießen – der Brunch wird an diesen beiden Tagen auch wieder angeboten. Und für den 31.12. kann im Restaurant Brunnenhof ein Gala-Menü gebucht werden – ein krönender Abschluss des Jahres.

Brunnenhof im
Central-Hotel Kaiserhof, Mitte
Ernst-August-Platz 4
Tel. 3 68 30

Foto: Archiv HAZ/NP

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



Restaurant • Bistro • Café



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

Öffnungszeiten: Montag-Sonntag: 9.00 Uhr bis 24.00 Uhr • Warme Küche bis 22.00 Uhr

Cateringservice für kleine und große Veranstaltungen

Ihre Loge



„Eine perfekte Mischung aus Komfort, Stil und erstklassigem Service“

„Die Loge hat das Konzert auf ein ganz neues Niveau gehoben“



Ihr Paket:

- Getränkeflat
- Buffet
- Gute Sicht
- Parkplatz
- Persönlicher Service

Einzelne Tickets oder ganze Logen für einzelne Events buchbar

Zu TOP Veranstaltungen in der ZAG arena



© Robert Hirschmann



© Peter Hübner



© Frank Embacher



© Peter Hübner

Buchen Sie Ihre Loge jetzt!

logen@zag-arena-hannover.de

Mehr Informationen:



Essen mit Stil und Kultur

Anfang Oktober öffnete Spitzenkoch Sascha Werhahn im ehemaligen „La Rock“ die Pforten seines neuen Restaurants „Esskultur“. Dort möchte er Fine Dining für alle anbieten. Viel erinnert in den Räumen der „Esskultur“ nicht mehr an den Vorgänger. Sascha Werhahn hat viel Arbeit und viele Ideen in die Innenausstattung seines neuen Restaurants gesteckt. Neue Dielen, ein ausgefeiltes Farbkonzept mit goldenen Elementen, hellen Tischen und dunklen Sitzgelegenheiten sorgen für einen einladenden Look.

Das, was in einem Restaurant aber wirklich zählt, nämlich die Speisen auf den Tellern der Gäste, hat in der „Esskultur“ die gewohnte Werhahn-Qualität und möchte „kulinarische Kunst für

den Gaumen“ bieten. Mit „Fine-Dining für alle“ und der Verbindung von Essen und Kultur umschreibt der Koch, der mehr als zwei Jahre im „Me and all“-Hotel am Aegi tätig war und dem Vier-Sterne-Haus seinen kulinarischen Stempel aufdrücken konnte, sein Programm.

Werhahn glaubt, dass er es mit dem „Esskultur“ außerhalb der Hotelmauern einfacher haben könnte. „Leute haben eine psychologische Hemmschwelle, ehe sie ins ‚Me and all‘ zum Essen kommen. Das fällt nun weg, und wir können eine ganz normale Anlaufstelle sein.“

Sascha Werhahn bietet Fine Dining für alle



Angeboten werden Menüs mit vier und fünf Gängen (auf Wunsch auch vegetarisch). Essen à la carte gibt es nicht, dafür glänzt das Restaurant mit selbstgebackenem Brot und selbstgemachten Pralinen. „Wir bleiben casual“, verspricht Sascha Werhahn. „Das steht für entspannt und ein geiles Menü. Bei uns ist jeder willkommen, nicht nur Anzugträger oder steinreiche Leute.“ Übrigens: Wer echte Esskultur in den eigenen vier Wänden erleben möchte, der kann diese mit „Private Dining“ ganz intim auch in den eigenen vier Wänden erleben.

Esskultur, List
Voßstr. 51
Tel. 98 42 51 58

Foto: Archiw HAZ/NP



Clinotest[®]
Die Textile Company

Sparen Sie jetzt **10 %** auf Ihre Bestellung mit dem Code:

GASTRO10

unter clintest-shop.de

Langlebig. Beständig. Modern.

Textilien für die Gastronomie bei uns im Shop: clintest-shop.de

Code gültig bis 15.05.2025

Eine „Flüsterbar“ für 24 Gäste

Eine „Flüsterbar“ in einem Untergeschoss in der List: Barkeeper José Kolbe mixt dort bis Ende November ausgefallene Drinks. Maximal 24 Gäste passen in die „Blue Penguin Bar“. Wir verraten, wie man den Weg dorthin findet.

Der Weg zum Eingang der „Blue Penguin Bar“ fühlt sich schon besonders an. Betritt man die „Planbar“ an der Ferdinand-Wallbrecht-Straße 44 in der List, muss man vor dem Tresen rechts in das Untergeschoss abbiegen. Es geht vorbei an einer Fotowand mit Blumen, dann führen die Abdrücke von Pinguinflossen auf dem Boden zu einer Schrankwand. Rechts ist eine Klingel. Wer sie drückt, hat vielleicht das Glück, dass sich die versteckte Tür öffnet – denn Barkeeper und Ideengeber José Kolbe hat in der geheimen Bar nur Platz für 24 Gäste.

Kolbe hat die vergangenen zwei Jahre im Sterne-Restaurant „Golvet“ in Berlin die Bar geleitet. Dabei ist der 32-Jährige eigentlich Versicherungskaufmann. „Aber das habe ich so gar nicht gefühlt“, sagt er über das

Leben vor der Gastronomie. Nun hat er sein eigenes „Speak-easy“ – so nannte man während der Prohibition in den USA in den 1920er-Jahren Bars, in denen heimlich Bier und Schnaps ausgeschenkt wurden. In der Gastroszene spricht man von „Flüsterkneipen“, wenn sie sich durch ihre versteckte Lage auszeichnen oder nur temporär geöffnet sind. Hier mixt Kolbe Drinks wie den „Rain Man“ aus Kaktusfeige, gelber Paprika, Banane und Butter. Kolbe ist vom Fach, kann jede Nuance im „Rain Man“ erklären: „Die Basisnote ist Herradura Blanco Tequila. Diesen habe ich mit Fett gewaschen. Die Banane habe ich mit Enzymen in der Zentrifuge getrennt.“ Viele weitere Arbeitsschritte stecken darin. Und vor dem Servieren lässt er noch Thymian durch einen Zerstäuber durch die Luft rieseln, schwenkt das Glas hindurch. Ein Drink ist hier hohe Kunst. Es lohnt sich, den Pinguin Spuren zu folgen.

Blue Penguin Bar, List
Ferdinand-Wallbrecht-Str. 44

Psst: José Kolbe hat da ein geheimes Angebot



Foto: Archiv HAZ/HP

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

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

Mittagsmenü:
Mo. - Fr. von 11.00 - 15.00 Uhr
ab **8,50 Euro**

Warme Küche 11.00 - 22.00 Uhr

Adolf-Emmelmann-Str. 5
30659 Hannover

Öffnungszeiten:
Montag-Freitag: 9.00 - 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertage: 12.00 - 22.00 Uhr

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

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

Tel: 0511-22842450

LINKE GEHIRN- HÄLFTE DENKT...

AUSWAHL DER BESTEN
ROHKAFFEES AUS BRASILIEN,
HONDURAS, ÄTHIOPIEN UND
INDIEN

TRADITIONELLE
TROMMELRÖSTUNG



VOM BARISTA ZUBEREITET
MIT 9 BAR PUMPENDRUCK UND
92°C WASSERTEMPERATUR

MILCH AUFGESCHÄUMT
AUF EXAKT 60°C FÜR EINEN
CREMIGEN MILCHSCHAUUM



FAMILIENRÖSTEREI
SEIT 1883

BESTIA

Hier schmeckt die Pizza wie in Neapel

Weltkulturerbe in Hannovers Osterstraße: Die Pizza im „Bestia“ entspricht den Anforderungen einer Jury in Neapel – als eines von sieben Lokalen in Deutschland! Bei der „wahren neapolitanischen Pizza“ muss jeder Schritt sitzen. Sandro Bavoso (47) hat eine Plakette ins Schaufenster der Pizzeria „Bestia“ an der Osterstraße gehängt, die ihn und sein Team „megastolz“ macht. Die Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN) hat das Lokal ausgezeichnet. Es ist nun eine von sieben Pizzerien in Deutschland, die das neapolitanische Original servieren. „Wir nehmen Pizza ernst“, sagt Bavoso – und strahlt dabei über das ganze Gesicht.

Schanghai, Chicago, Birmingham, Rio de Janeiro – und natürlich viele Orte in Italien. Sie stehen auf der Liste des Vereins, der seit 40 Jahren die begehrten Lizenzen vergibt. Hannovers „Bestia“ ist einer der jüngsten Neuzugänge. „Wir sind Nummer 1089 – weltweit.“ Was das bedeutet? „Bei uns schmeckt die Pizza wie in Neapel“, sagt der Mann mit den sizilianischen Wurzeln, der in Hildesheim aufgewachsen ist. Eineinhalb Jahre hat er sich Zeit gelassen, die AVPN um eine Überprüfung der Filiale in Hannover zu bitten. Obwohl die „Bestia“-Keimzelle in Hildesheim bereits seit 2019 zertifiziert ist – sie war damals das dritte Lokal in Deutschland. „Ich musste erst ein konstantes Team aufbauen“, erklärt Bavoso die Verzögerung. Jetzt habe er „Pizzaioli“, auf die er sich „blind verlassen

kann“ – die Kunst der neapolitanischen Pizzabäcker zählt seit 2017 zum Weltkulturerbe.

Dass er dem gerecht wird, musste Bavoso mit Fotos seiner Zutaten (Mehl, San-Marzano-Tomate, Büffelmozzarella, Fior di Latte, Basilikum, Oliven und Schinken importiert er aus Neapel) und Videos der Zubereitung belegen. Denn in den neapolitanischen Teig darf nur Mehl, Wasser, Hefe und Salz. Der Ofen muss ebenfalls zertifiziert sein: 13.000 Euro hat der elektrisch betriebene Kuppelofen der italienischen Marke Izzo gekostet. „Er schafft Temperaturen um die 500 Grad. Das ist wichtig, weil die Pizza in 60 bis 90 Sekunden fertig sein muss.“ Das gesamte Prozedere musste Bavoso lückenlos und ohne Zwischenschnitte im Video dokumentieren. Die Jury in Neapel ließ sich von den eingereichten Unterlagen überzeugen. „Weil sie wissen, dass unser ‚Bestia‘ in Hildesheim bereits seit fünf Jahren zertifiziert ist.“ So einfach geht das? „Ich bin fast ein wenig enttäuscht“, gibt Bavoso zu, der die Tester gerne vor Ort überzeugt hätte. „Ich mag ja den Nervenkitzel.“ Den kann er sich für die Zukunft sparen: „Ab sofort müssen wir mit unangekündigten Kontrollbesuchen der AVPN rechnen.“

Bestia, Mitte
Osterstr. 27
Tel. 41 08 87 30

Sandro Bavoso schwört auf die wahre neapolitanische Pizza



Foto: Archiv HAZ/JP

FUN DINING

Hier wird Essen zum Spektakel

Drei Restaurants in Hannover setzen auf „Fun Dining“: Bei „Dining in the Dark“ kann man seine Sinne schärfen, bei „Seven Paintings“ wird man nicht nur satt, sondern erfährt auch etwas über Kunst – während „Le Petit Chef“ auf 3-D-Projektion setzt.

Seven Paintings



Foto: Thomas Eifinger Photography

Dark Dining



Foto: Restaurant Riva

Le Petit Chef



Foto: 2spicy Entertainment GmbH

Immer freitags und sonnabends kann man „Seven Paintings“ im Hotel Mercure Mitte buchen. Sieben Gänge und sieben Künstler warten auf die Gäste – von Michelangelo bis Banksy. Durch die Show, die Kunstwissen, Spielerei und Kulinarik kombiniert, führt eine „Mona Lisa“, die auf einer Staffelei neben dem Tisch steht. Schwerpunkt sind digitale Projektionen. Aber: „Die Gäste müssen zum Beispiel ein Rätsel lösen, um an die Vorspeise zu kommen“, erklärt Tim Maushard vom Mercure-Hotel. Und: „Bei uns darf man mit dem Essen spielen. Mit Dressings in unterschiedlichen Farben soll man malen.“ Das Sieben-Gänge-Menü im Mercure Mitte (Postkamp 10) kostet 139 Euro, es gibt auch vegane und vegetarische Varianten, das Kindermenü kostet 69 Euro.

Wie schmeckt das Rinderfilet, wenn man es mit verbundenen Augen kostet? Kann man eine Kartoffel von einer Pastinake unterscheiden, wenn man sie auf der Gabel nicht sieht? Iva Markota hat in ihrem Restaurant „Riva“ bereits sechsmal „Dining in the Dark“ angeboten. Vermittelt wird das Event von der Agentur Fever, deren Team auch durch die Veranstaltung führt und den Ablauf erklärt. „Die Gäste speisen mit verbundenen Augen“, berichtet Markota. Gäste können beim Drei-Gang-Menü zwischen Fisch, Fleisch und vegetarisch wählen, kennen aber die Speisekarte nicht. Das Drei-Gänge-Menü im „Riva“ (Bischofsholer Damm 121) kostet 69 Euro, die nächsten Termine soll es im November geben.

Am 16. Oktober hatte „Le Petit Chef“ Premiere im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg (Gut Kronsberg 1). Die Idee stammt vom belgischen Künstlerkollektiv Skullmapping, hinter dem Antoon Verbeeck und Filip Sterckx stehen. Das 3-D-Theater der Lichtkünstler, die einen sechs Zentimeter großen Küchenchef auf Tische und Teller projizieren, gibt es an 76 Standorten von Singapur bis Barcelona. „Die Show gibt es mit vier verschiedenen Kapiteln, sie funktionieren international“, erklärt Layla Eckmann von der Agentur 2spicy, „nur die Menüs werden an landestypische Küchen angepasst.“ Die Fünf-Gänge-Menüs im Parkhotel Kronsberg kosten 129 bis 169 Euro, die Kindervariante gibt es für 59 Euro.

RECHTE GEHIRN- HÄLFTE DENKT...

MMM MMHHH!



FAMILIENRÖSTEREI
SEIT 1883

WELTKIND COFFEE ROASTERS

Linden-Nord hat jetzt ein „Weltkind“

Durch die Fensterscheibe kann man sehen, wie der Kaffee geröstet wird, und am Tresen mit dem Wirt fachsimpeln: Abtin Mohammadi setzt in seinem Mini-lokal „Weltkind“ in Linden-Nord auf Transparenz. Und hat sich den Namen bei einem großen deutschen Dichter geliehen.

Montag ist das kleine Café „Weltkind“ an der Nedderfeldstraße in Linden-Nord geschlossen. Es ist aber nicht Ruhetag. „Montag ist Rösttag“, erklärt Abtin Mohammadi (45), der dann in einem Nebenraum an einem Trommelröster sieben Sorten Kaffeebohnen veredelt. Durch die Fensterscheibe kann man ihn dabei beobachten. „Ich will alles transparent machen“, erklärt der Mann, der seine Berufung gefunden hat. Studiert hat Mohammadi Wirtschaftswissenschaften, er war viele Jahre selbständig. Vor dem Kaffee war Produktion und Vertrieb von Tanzschuhen sein Spezialgebiet – denn der 45-Jährige ist ausgebildeter Salsalehrer. „Ich habe an der Uni einen Kurs mitgemacht, daraus wurde mehr.“ Mit einer Showgruppe hat er auf internationalen Festivals getanzt, reiste zu Events in ganz Europa.

Über die Tanzschule „UDance“ in Vahrenwald kam er auch zum



Abtin Mohammadi röstet an der Nedderfeldstraße Bohnen – und setzt auf nachhaltigen Genuss

Kaffee. „Ich habe dort einen Röster kennengelernt.“ Eine Bekanntschaft, die Mohammadi inspirierte. „Ich habe immer Kaffee mit zu viel Zucker getrunken, wusste nichts von Spezialitätenkaffee.“ Darunter versteht man Bohnen höchster Qualität, die mindestens 80 Punkte im Bewertungssystem („Cupping Score“) der Speciality Coffee Association erreicht haben. Er arbeitete sich in das Thema ein, belegte Kurse – und suchte bereits 2018 nach einem geeigneten Laden. Und zwar in Linden. „Hier ist die Vielfalt“, findet der frühere IGS-Schüler. Doch dann sei erst mal Corona gekommen und habe ihn ausgebremst. Ende 2021 fand er den für ihn richtigen Platz. An der Nedderfeldstraße 4 war zuvor ein Pflegedienstbüro, davor ein Schlüsseldienst,

ursprünglich ein Küchenstudio – die dazugehörige Tischlerei im Hinterhof gibt es immer noch.

Doch dann dauerte es eineinhalb Jahre, um bei der Stadt Hannover die Nutzungsänderung für Café und Rösterei genehmigt zu bekommen. „Ich habe die Zeit genutzt“, sagt Mohammadi, der die Räume selber renoviert hat. Die braunen Holzpaneele der Decke hat er im Tresen verarbeitet, drei Schichten PVC abgetragen, die Dielen abgeschliffen, Kalkputz an den Wänden angebracht. „Ich wollte nur natürliche Materialien verwenden“, betont er. Der winzige Gastraum mit zehn Sitzplätzen ist minimalistisch eingerichtet, der Tresen „schwebt“ auf filigranen Ständern. „Ich will keine Barriere zwischen mir und den Gästen“,

sagt der 45-Jährige, der offen für Kommunikation ist. „Die Leute sollen schauen und fragen.“

Ansatzpunkte gibt es, denn Mohammadi bietet nicht nur Cappuccino und mit unterschiedlichen Methoden zubereiteten Filterkaffee an, sondern auch türkischen Kaffee. Der wird in kupferfarbenen Kännchen auf einem kleinen Gasbrenner zubereitet, es dauert vier Minuten, bis sich der Kaffeesatz ablagert, damit man das Getränk genießen kann. „Das ist die Ursprungsform des Kaffees wie vor 600 Jahren. Die Leute sind neugierig darauf.“ Warum er den Laden „Weltkind“ genannt hat? „Prophete rechts, Prophete links, das Weltkind in der Mitten“, zitiert Mohammadi ein Gedicht von Johann Wolfgang von Goethe. „Ein spannender Begriff“, findet er, der auch zum Nachhaltigkeitskonzept der kleinen Rösterei passe. „Ich habe lange nach den richtigen Bohnen gesucht. Es ging mir darum, die verschiedenen Geschmacksrichtungen von schokoladig bis blumig oder fruchtig abzudecken. Mir war aber auch wichtig, dass die Bauern vor Ort fair und anständig bezahlt werden.“

Weltkind Coffee Roasters, Linden-Nord
Nedderfeldstr. 4

FOTO: ARCHIV HAZ/NP



Restaurant & Logis
STEUERNDIEB

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

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



restaurant **otts**

24.12./25.12./26.12. geöffnet!

**Tanzen Sie mit uns in
das neue Jahr am 31.12.2024!**

Unbedingt reservieren!

Öffnungszeiten:
Mo.-Sa. 11.30-14.30 und ab 18 Uhr, Sonntag Ruhetag
Köbelinger Str. 1 · 30159 Hannover
☎ (05 11) 34 49 21 · www.restaurant-otts.de

KALI KAFFEE

Hier wird noch selbst gebacken

Das „Kali“ oder Kaufhaus Linden ist bekannt für die vielen schönen Dinge, die dort erworben werden können. Seit Ende Oktober gibt es dort nun auch das „Kali Kaffee“, in dem man sich nach einem Einkaufsbummel entspannen kann.

Die Neueröffnung des „Kali Kaffees“ an der Stephanusstraße wurde mit Sekt und Limonade gefeiert und war gut besucht. Kein Wunder, denn obwohl das „Kali Kaffee“ offiziell seine Neueröffnung feiert, hat es bereits eine Reihe an alten Stammgästen, die schon lange auf das Café zwischen dem Lindener Marktplatz und dem Küchengarten gewartet haben. Hier gibt es ab sofort von früh bis spät nicht nur Getränke, sondern auch selbst gemachtes Brot und Backwaren.

„Im März sind wir mit dem Kali Kaufhaus aus der Posthornstraße eine Straße weiter in unseren aktuellen Standort umgezogen“, erzählt Frauke Zwick, die

Geschäftsführerin des Kaufhauses. Bereits in der Posthornstraße gehörte zum Kali auch ein Café – und die über Jahre angesammelte Stammkundschaft – dazu. Das Warten hat sich gelohnt: Im Inneren des Cafés ist es nicht nur gemütlich, sondern mit indirekter Beleuchtung und Weinflaschen auf einem Vorsprung unter der Decke auch ein bisschen elegant. „Wir nennen es ein Soft Opening, weil an ein paar Ecken und Kanten noch der Feinschliff fehlt“, meint Zwick. Auch wenn das auf den ersten Blick so gar nicht auffällt.

Doch das Wichtigste steht bereits fest: die Speisekarte. Neben Kaffee, Tee und Matcha reihen sich Limonaden und sogar Weine, Sekt und Cocktails. Doch das Highlight sind die selbst gemachten Speisen für den kleinen Hunger. Der Kuchen und die veganen Franzbrötchen sind selbst gemacht und auch das Brot für diverse Sandwiches wird direkt nebenan in der Küche gebacken. „Ich freue mich so, end-

lich wieder in der Küche stehen zu können und mit neuen Rezepten für das Café herumzuprobieren“, meint Zwick. „Herumprobieren“ sei ohnehin erst einmal das Motto mit dem neu (bzw. wieder) aufgenommenem Cafébetrieb. Die Öffnungszeiten, Arbeitsabläufe und Arbeitseinteilungen würde das Team in den kommenden Wochen ausprobieren und gegebenenfalls anpassen müssen.

Kali Kaffee, Linden-Mitte
Stephanusstr. 9, Tel. 35 77 81 87



Lilly Wiechmann und Frauke Zwick wirbeln bei der Eröffnung ihres neuen Cafés

Foto: Anahit HAZ/NDP



TICKETS
AB 38,40 €*

AUF ZU NEUEN HORIZONTEN MIT HOLIDAY ON ICE!

Mit der spektakulären Show HORIZONS beginnt in diesem Jahr ein neues Kapitel von HOLIDAY ON ICE, der erfolgreichsten Eis-Show der Welt. Nach dem grandiosen 80. Jubiläum folgt nun das nächste Highlight. Unter dem Motto „Feel the City Beat!“ macht HORIZONS die aufregende Atmosphäre und Energie einer Großstadt in einer beeindruckenden Inszenierung aus Weltklasse-Eiskunstlauf und Akrobatik erlebbar. Sie lädt das Publikum dazu ein, sie mit all ihren faszinierenden Orten und Menschen zu entdecken und macht es zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Generationen.





HOLIDAY ON ICE

HORIZONS

28.03. – 30.03.2025
LOKHALLE | GÖTTINGEN

17.04. – 20.04.2025
ZAG ARENA | HANNOVER

JETZT TICKETS SICHERN!

www.holidayonice.de



* Der Preis versteht sich inkl. der gesetzlichen MwSt., Systemgebühr, VVK-Gebühr und Buchungsgebühr von max. 2,50 € je Ticket; zzgl. Versandkosten.

NEU IN BOTHFELD
DI-SA 16:30 - 21:30UHR



ADOLF-EMMELMANN-STR. 7
30659 HANNOVER

SCRATCH
INDOOR GOLF



Italienischer Abend: mittwochs und donnerstags

Erleben Sie authentische italienische Küche an unseren besonderen Abenden, immer mittwochs und donnerstags! Genießen Sie ein exklusives Menü, das Sie auf eine kulinarische Reise nach Italien entführt.

Für nur 59 € pro Person erwartet Sie:

Auswahl an köstlichen Vorspeisen in Tapasform, perfekt zum Teilen und Entdecken.

Ein kleiner, feiner Pastagang, der die Vielfalt der italienischen Küche widerspiegelt.

Wählen Sie Ihren Hauptgang: Fisch oder Fleisch – ganz nach Ihrem Geschmack.

Zum Abschluss ein verführerisches Dessert, das den Abend perfekt abrundet.

Dazu servieren wir Wein, Wasser und Softdrinks – alles inklusive, damit Sie sich rundum verwöhnen lassen können.

la forchetta
RISTORANTE

Italienische Spezialitäten | Partyservice
Geibelplatz 1 | 30173 Hannover
Tel. 0511/ 85 03 808
www.forchetta-hannover.de
Küche 17.00 - 22.30 Uhr | MO & DI Ruhetag



10 JAHRE MARY'S IM LUISENHOF

So speist es sich in Hannovers Fünf-Sterne-Hotel



Freut sich über das Jubiläum: Food & Beverage-Manager Jan Krüger

Erstklassiger Service, aber nicht steif, Vier-Gang-Gerichte gern auch mit Servierglocke: Das „Mary's“ im Luisen Hof in Hannover ist bei langjährigen Stammgästen ebenso wie bei jungen Leuten gefragt, wie Jan Krüger sagt. Der „Food & Beverage“-Manager des Fünf-Sterne-Hotels hat gerade das zehnjährige Jubiläum des Restaurants gefeiert.

Lange hat er mit dem Küchenteam am Menü getüfelt. Es sollte etwas Besonderes sein, das ist immer der Anspruch. Doch dem Anlass entsprechend wollte Jan Krüger noch eine Schippe drauflegen: Krüger ist in Hannovers einzigem Fünf-Sterne-Hotel „Food & Beverage“-Manager und hat geladenen Gästen zum Zehnjährigen unter anderem Tatar vom Reh, Jakobsmuschel, gefüllte Wachtelbrust, Rinderfilet „Rossini“ und Nougat-Baileys-Pralinen aufgetischt.

Der 39-Jährige kennt das Haus an der Luisenstraße ganz genau, er ist seit 2008 dort tätig. Nach dem Beginn als Jungkellner folgten viele Jahre, in

denen er sich engagierte, dazulernte, auf der Karriereleiter Stufen wie die des Demi Chef de Rang sowie des Chef de Rang erreichte und zum Bankettleiter befördert wurde – ehe er dann seinen heutigen Posten erhielt. Zwischendurch sammelte Krüger in der Spitzengastronomie im Ausland Erfahrungen, so war er etwa im Schweizer „Mont Cervin Palace“. Sein gastronomisches Herz – Krüger ist gelernter Koch – führte ihn dann schließlich doch wieder nach Hannover.

Und wie sieht es bei Krüger persönlich aus, was ist sein Lieblingsessen? „Ich liebe Fisch, vor allem Steinbutt.“ Die Seezunge wird im „Mary's“ immer noch direkt am Tisch filetiert und dort dann traditionell auf einer Silberplatte angerichtet. „Das Haus lebt von Tradition, aber wir sind ebenfalls darauf bedacht, sie mit der Moderne zu verbinden“, erläutert der „Food & Beverage“-Manager.

Mary's Restaurant im Kastens Hotel Luisen Hof Hannover, Mitte, Luisenstr. 1-3, Tel. 3 04 48 16

PAPAI'S

Der Döner heißt hier „Steak-Sandwich“

Neu in Hannovers Nordstadt: Im „Papai's“ am Engelbosteler Damm wird Fleisch von Drehspießen geschnitten und in Fladenbrote gepackt – als Döner will Inhaber Bülent Gök das aber nicht bezeichnen.

Auf dem Engelbosteler Damm, Ecke Nelkenstraße, hat „Papai's“ aus Bremen seine dritte Filiale eröffnet – die erste in Hannover. Nun bietet der Gastronom Bülent Gök aus Bremen Döner in der Nordstadt an. Oder doch nicht? „Unser Angebot hat mit einem klassischen Döner eigentlich wenig zu tun, deshalb findet sich das Wort Döner auch nicht auf unseren Speisekarten“, erklärt Gök. „Wir sprechen intern nur von Steak-Sandwich. Unser Fleisch ist zu 100 Prozent Rind, in das wir

Steakstücke mit eingearbeitet haben“, erklärt Gök. Er findet: „Wir haben den Döner weiterentwickelt.“

Gäste können zwischen Sandwich, Rollo und Box auswählen – entweder mit Rindfleisch oder mit Maishähnchen, dazu verschiedene Toppings. Zur Auswahl stehen unter anderem Oliven, Weichkäse, Chiliflocken oder gebratenes Gemüse. „Papai's“ bietet sieben verschiedene Saucen an, vier davon sind vegan. „Alles Eigenkreationen“, berichtet Gök stolz. „Während der Corona-Zeit hatte ich viel Zeit zu tüfteln, mir das Konzept zu überlegen und Rezepte zu entwickeln.“ Von Auberginenpaste über Mexican-Chipotle bis hin zu Avocado-Rucola sei „für jeden Geschmack etwas dabei.“

Sandwich, Rollo und Box gibt es auch mit Gemüse, Falafel oder Halloumikäse.

Zwar steht auf einem Leuchtschild in Großbuchstaben „Hallobittschön“, doch die Gäste geben ihre Wünsche an Bestellterminals ein. „Niemand muss sich am Tresen hektisch entscheiden, und so wird auch nichts vergessen oder übersehen. Wir können jedem Wunsch gerecht werden“, erklärt Filialleiter Artur Haak das System, das man sonst aus amerikanischen Fastfood-Ketten kennt. Bei Gerichten zum Mitnehmen setzt „Papai's“ auf eine nachhaltige Papierverpackung. „Unsere Verpackung ist aus einem speziellen Material, das die Gerichte nicht pappig werden lässt und das Essen noch mal um die Hälfte der Zeit länger warm-

hält als Alufolie“, sagt Gök. „Unser Produkt ist etwas Neues. Aber ich denke, dass es den Hannoveranern schmecken wird.“

Papai's, Nordstadt,
Nelkenstr. 1

Service-Mitarbeiterin Serphania Bormann serviert ein Steak-Sandwich



Foto: Archiv HAZ/NP



WILLKOMMEN IM WINTERDORF

Lassen Sie sich von festlicher Atmosphäre verzaubern! Unser liebevoll gestalteter Biergarten verwandelt sich zur Weihnachtszeit in einen traumhaften Tannenwald mit einer gemütlichen Almhütte. Genießen Sie die kalte Jahreszeit bei warmen Getränken, herzhaften und festlichen Speisen.

Egal ob ein geselliger Abend mit Freunden oder Ihre nächste Weihnachtsfeier – unser Winterdorf bietet den perfekten Rahmen für unvergessliche Momente!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ÖFFNUNGSZEITEN

MO - FR	AB 17 UHR
SA	AB 14 UHR
SO	AB 12 UHR

LISTER TURM
WINTERDORF



✉ info@lister-turm.de
 📷 listerturbiergarten
 🌐 www.lister-turm-biergarten-hannover.de

DER HANNOVER GEHT AUS!-LESERTIPP

Der Pizza Frischdienst in Kirchrode

Immer wieder melden sich Leserinnen und Leser bei uns und empfehlen Restaurants, die ihnen besonders gut gefallen haben. Außerordentlich überzeugend wirkte ein Bericht über ein Lokal mit dem unspektakulär klingenden Namen „Pizza Frischdienst“ in der Brabeckstraße in Kirchrode. Wir haben den Lesertipp ernst genommen und ausgiebig getestet.

In bester Lage zwischen vielen Geschäften liegt in einem Eckhaus der Brackbeckstraße der Pizza Frischdienst, der laut Internet „nur“ ein Pizzabringdienst sein soll. Aber kleine Tische, mit wärmenden Wolldecken versehene Stühle und gepflegte Blumenkübel machen deutlich, dass der Gast hier doch mit etwas mehr rechnen kann

als der typischen Bringdienst-pizza.

Im Lokal, das wie ein klassisches Bistro wirkt, steht Soheil Sardar-Amiri und nimmt die Bestellungen entgegen. Der 36-Jährige ist seit 2013 Inhaber des Geschäftes: „Wir sind ein echter Familienbetrieb“, erzählt er. „Seit 1995 gibt es unseren Laden, und ich bin praktisch in ihm aufgewachsen.“ Schnell war klar,



dass Soheil das Geschäft weiterführen wird. „2020 habe ich hier alles umgebaut. Mir war wichtig, dass meine Gäste hier eine Atmosphäre vorfinden, die an ein Wohnzimmer erinnert“, erzählt er. Die Zahl der Sitzplätze wurde durch den Umbau zwar etwas reduziert, aber die einladende Einrichtung war es wert. Besonderen Wert legte der Familienvater auch auf die Spielzeugecke.

Wir sind sieben Esser zwischen 2 und 45 Jahren und bestellen ebenso viele Pizzen: Thunfisch, Salami, Bomba, Vier Jahreszeiten, Vegetaria, Funghi und Roma heißen die Sorten, die wir in den Fahrradanhänger laden. Gegessen wird dann im Garten und beim Probieren fällt auf, dass wir für diese nächste

Aktion dieser Art einen Behälter brauchen, der die Hitze besser hält. Die Pizzen sind zwar noch heiß, aber nur knapp oberhalb der Grenze zum „zu kalt“. Leker sind sie trotzdem: Bei der internen Bewertung schnitten die Pizza Vegetaria und die Pizza Roma am besten ab, was bei ersterer sicherlich mit dem besonders frischen Gemüse zusammenhing. Auf einer spontan erfundenen Skala von 1 bis 10 kommen wir bei der Pizzabewertung auf einen Wert zwischen 8 und 8,5 – wenn wir die Pizza in einem noch heißeren Zustand zu ihrem Ziel gebracht hätten, wäre das Ergebnis wohl noch höher ausgefallen. Soheil Sardar-Amiri hatte geschätzt, dass etwa ein Drittel seiner Kunden Stammkunden sind. Das können wir gut nachvollziehen. Wir kommen sicherlich auch wieder.

Christian Bolte

Pizza Frischdienst, Kirchrode
Brabeckstr. 14, Tel. 51 75 38

Foto: Christian Bolte

Zum Trüffelmarkt in die Provence

Kulinarische Genüsse im Herzen Frankreichs – 20. bis 23. Februar 2025



Besondere Reise für Liebhaber der französischen Küche

Hinweis zur Barrierefreiheit: Unser Angebot ist für Reisende mit eingeschränkter Mobilität nur bedingt geeignet. Bitte kontaktieren Sie uns bezüglich Ihrer individuellen Bedürfnisse.

Weitere Informationen, Beratung und Buchungsanfrage: 05 11/ 380 88 88

haz-leserreisen@hanseatreisen.de • Mo–Fr 8–18 Uhr • Sa 9–14 Uhr

www.haz.de/leserreisen • Unser Leserreisen-Partner: Hanseat Reisen GmbH • Langenstr. 20 • 28195 Bremen

Das ist alles inklusive:

- Flüge mit Lufthansa von Hannover nach Lyon und zurück von Marseille (Umsteigeverbindungen)
- 3 Nächte mit Frühstück im Hotel Mercure Cité des Papes (Landesk. : 4 Sterne) in Avignon
- **Ausflüge/Besichtigungen:** Stadtpaziergang in Avignon und Mittagessen in einem sehr guten Restaurant, begl. Getränke (Aperitif, Wasser, Kaffee), Ausflug in das Weinbaugebiet Châteauneuf-du-Pape, Besuch Weingut mit Degustation, Ausflug zum Trüffelmarkt in Richerenches, Mittagsimbiss Trüffelomelette, begl. Getränke (Wein, Wasser, Kaffee), Trüffelsuche mit einem Trüffelhund, Stadtrundgang in Montélimar, Mittagessen in einem Restaurant, begl. Getränke (1 Glas Wein, Wasser, Kaffee), Besuch einer Nougatmanufaktur, Rundgang in Saint-Rémy-de-Provence; Eintrittsgelder/Führungsgebühren lt. Programm
- Deutsch sprechende Reiseleitung vor Ort
- Zusätzliche Reisebegleitung

Reisepreise pro Person:

TM10340

im Doppelzimmer € 1.665,-

im Doppelzimmer zur Alleinbenutzung € 1.795,-

Reiseveranstalter: Hanseat Reisen GmbH, Langenstraße 20, 28195 Bremen



HanseatReisen
Meer erleben. Mehr Urlaub.

Hannoversche Allgemeine HAZ

GILDE RUBIN

UNSERE BIERSPEZIALITÄT

– DAS GILDET

**NUR VOM
FASS IN DER
GASTRONOMIE**



Gilde



„NO ALCOHOL!“ IN DER GASTRONOMIE

Kein Alkohol ist auch keine Lösung – oder doch?

Feierabend, Ausgehen und Alkohol: Das gehört doch zusammen! Oder etwa nicht? Ein aktueller Trend zeigt eher in die entgegengesetzte Richtung. Und es gibt immer mehr gute Alkohol-Alternativen. Bleibt dabei der Genuss auf der Strecke? Oder ergibt sich eine ganz neue Trinkkultur?

VON SÖREN STEGNER

Es gibt einen Aufkleber aus der Fanszene von Hannover 96, der das facettenreiche Verlangen vieler Menschen nach feuchtfröhlichen Freizeitroutinen sehr stichhaltig zusammenfasst und den komplexen Sachverhalt vergleichsweise pragmatisch auf den Punkt bringt: „Saufen ist megageil!“

Eventuell macht es also Sinn, sich dem Thema alkoholfreier Trink-Alternativen zunächst mal mit der Frage anzunähern, warum weite Teile der Weltbevölkerung die „geistigen Getränke“ eigentlich so gerne konsumieren und auf allen Kontinenten die „Apéros“, die „Sundowner“ und die „Absacker“ zum gesellschaftlichen Kanon gehören.

Nun, abgesehen davon, dass es selbstverständlich ausnehmend wohlschmeckende Craftbiere, edle Weine und feine Destillate gibt, kommt man wohl kaum drum herum, neben dem delikaten Geschmack auch auf die unmittelbare körperliche Wirkung der Getränke einzugehen. „Alkohol kann entspannend und stimmungsaufhellend wirken“, erklärt Dr. Sabine Vollstädt-Klein in einem aktuellen AOK-Bulletin. „Alkohol wirkt auf verschiedene Botenstoffe im Gehirn und hat dämpfende Effekte auf das zentrale Nervensystem“, so die Professorin am Zentralinstitut für Seelische Gesundheit in Mannheim weiter. Es komme beim Alkoholkonsum zur Ausschüttung der Glückshormone Serotonin und Dopamin, was das Wohlbefin-

den steigern könne. Und: „Kurzfristig wird durch Alkohol die Ausschüttung des Stresshormons Cortisol reduziert, was entspannend wirkt“, erläutert die Expertin.

Mit anderen Worten: Der sich auch beim moderaten Bechern einstellende Rauschzustand mit seinen entspannenden und stimmungsaufhellenden Begleiterscheinungen dürfte eine nicht unerhebliche Rolle für die globale Pichel-Leidenschaft spielen. Und er dürfte auch zu einem weiteren Aspekt des als angenehm empfundenen Alkoholgenusses beitragen: dem gelösten Zwitschern in geselliger Runde. Der Sekt zum Geburtstag, der Wein zum Dinner, der Aperitif beim Familienfest – die Anlässe sind vielfältig, gesell-

schaftlich akzeptiert und im Ablauf ritualisiert. Kurz: Bei vielen sozialen Zusammenkünften gehört das „Anstoßen“ irgendwie dazu.

Allerdings: So wohl sich der Schwips auch anfühlen mag – die Folgen sind durchaus erheblich. Denn einerseits erweist sich die vermeintlich stressreduzierende Wirkung des Alkohols schnell als Trugschluss, da der Körper ein bis zwei Stunden später vermehrt Cortisol und Adrenalin ausschüttet, was Nervosität und Anspannung zur Folge hat. „Statt uns abschalten zu lassen, verschlimmert Alkohol also langfristig das Stressproblem und macht stressanfälliger“, so Prof. Vollstädt-Klein.



*Cocktails im Oscar's:
Mandarine mit Kick
(Mandarine / Limette
Eiweiss (vegan) / Salbei)...*

*...Happy Days
(Himbeer / Johannesbeer
Koriander / Schweppes Pomegranate)...*

*... Summer Mule
(Rum alkoholfrei
Limette / Saltet Caramel
Safirschäum)*

12,2 Liter Alkohol pro Kopf und Jahr

Und andererseits kann Alkohol natürlich auch langfristige gesundheitliche Probleme bereiten. So erhöht der Konsum das Risiko für die Entstehung von Krebs-, Herz-Kreislauf- und Lebererkrankungen. Gerade vor dem Hintergrund, dass die Deutschen laut aktueller Zahlen der Weltgesundheitsorganisation mit 12,2 Litern pro Kopf und Jahr mehr als doppelt so viel Alkohol wie die weltweit durchschnittliche Trinkmenge von 5,5 Litern zu sich nehmen und die Bundesrepublik damit weiterhin als Hochkonsumland gilt, hat die Deutsche Gesellschaft für Ernährung jüngst ihre Empfehlungen angepasst: Risikofrei sei demnach lediglich der komplette Alkoholverzicht; bereits bei fünf kleinen Gläsern Wein pro Woche beginne der riskante Konsum.

Erfreulich ist in diesem Zusammenhang, dass immer mehr jüngere Menschen sehr bewusst weniger oder auch gar keinen Alkohol trinken. So kommt eine 2022 veröffentlichte Studie des Marktforschungsunternehmens

YouGov zu dem Ergebnis, dass mit 49 Prozent fast die Hälfte der jungen Deutschen im Alter von 18 bis 24 Jahren komplett auf Alkohol verzichtet. Damit tun dies in dieser Altersgruppe nicht nur mehr Menschen als im gesamtgesellschaftlichen Bundesdurchschnitt (der immerhin auch bei 46 Prozent liegt), sondern auch im europäischen Vergleich. In der Schweiz oder Portugal verzichten demnach beispielsweise nur 30 Prozent der 18- bis 24-Jährigen auf Alkohol, im Vereinigten Königreich sind es 43 Prozent. Die knapp 50 Prozent in Deutschland sind also ein Spitzenwert.

Die Gründe dafür sind sicher vielfältig. Der Trend hin zu einem bewussteren Lebensstil im Allgemeinen und einer bewussteren Ernährung im Speziellen dürfte aber eine ganz entscheidende Rolle spielen. So steigt in Deutschland seit Jahren auch die Anzahl der Menschen, die sich vegetarisch und vegan ernähren – auf mittlerweile rund zwölf Prozent, was mehr als zehn Millionen Menschen entspricht.

Die Beweggründe für eine fleischlose oder rein pflanzliche Ernährung liegen neben Tierwohl und Klimaschutz auch in gesundheitlichen Aspekten. Und wer der eigenen Gesundheit zuliebe auf tierische Produkte verzichtet, tut dies nicht selten eben auch in Bezug auf Alkohol mit seinen weit schwerwiegenden negativen Begleiterscheinungen.

In der Gastronomie kommt dieser Trend jedenfalls bereits sehr deutlich zum Tragen. Als die Münchner Traditionsbrauerei Augustiner im März dieses Jahres erstmals ein alkoholfreies Helles auf den Markt brachte, war die Nachfrage direkt so groß, dass es kaum irgendwo zu bekommen war. Ganz ähnlich verlief es Anfang Juli in Hannover im 11A am Küchengarten. Als Florian Vree das Restaurant mit zwei Partnern von Christoph Elbert übernommen und neu eröffnet hatte, orderte er zunächst mal drei Kisten alkoholfreies Lammsbräu. „Ich hatte gedacht, dass wir damit drei Monate hinkommen“, berichtet

er. „Aber dann hat es gerade mal für die ersten paar Tage gereicht.“ Die Nachfrage sei in der jüngeren Vergangenheit deutlich gestiegen, so Vree. Früher habe man als Gastronom eher in Ausnahmefällen mal alkoholfreies Bier ausgeschenkt. Jetzt sei es die Regel, dass ein gewisser Teil der Gäste generell oder zumindest am Abend des Restaurantbesuchs keinen Alkohol trinke. „Das ist ja aber nicht unbedingt eine schlechte Entwicklung“, unterstreicht er. „Man muss nur schauen, wie man diesen Markt schmackhaft und kreativ bedient.“

„Schmackhaft“ und „kreativ“ – das sind Stichworte, die es rund um die alkoholfreien Alternativen sehr häufig zu hören gibt. Und das ist gar nicht mal so einfach. Schließlich ist Alkohol auch ein Geschmacksträger. Zudem fungiert er als Lösungsmittel für andere Aromastoffe und kann deren Wahrnehmung verstärken. Mit anderen Worten: So simpel zu ersetzen oder gar einfach zu streichen ist er gar nicht.

EDEKA Südbahnhof - Wucherpfeffrig: Ganz selbstverständlich stehen die alkoholfreien Varianten zwischen den Spirituosen



Neue alkoholfreie Nuancen

Generell lassen sich zwei Möglichkeiten zusammenfassen, um vernünftige alkoholfreie Alternativen zu kreieren. Zum einen: Man setzt – wie beim Bier – auf alkoholfreie Varianten von traditionell alkoholhaltigen Getränken. (Dazu später mehr.) Und zum anderen: Man lässt sich neue und im besten Fall originelle Drinks einfallen, die den Alkohol nicht vermissen lassen. Diese Variante kommt auch im 11A zum Tragen. „Wir bieten beispielsweise immer ein alkoholfreies Sprizz-Getränk an“, so Florian Vree. Und das hat es durchaus in sich. Denn während viele Gastronomiebetriebe für das Mixgetränk in seiner klassischen Variante vergleichsweise simpel Prosecco, Likör und Mineralwasser zusammenkippen, kommen hier ganz andere Nuancen zum Tragen: „Wir kochen zunächst mal einen saisonalen Sirup“, erklärt Vree. „Der wird dann mit einer Frucht- oder Gemüsekomponente addiert. Im Moment haben wir Kürbis mit Salbei und Passionsfruchtschaum im Programm, angefüllt mit ein wenig Selters und Tonic.“ Durchaus aufwendig. Aber genau das scheint bei den Gästen hervorragend anzukommen. Denn auch wenn im 11A diese Köstlichkeit auch mit Alkohol erhältlich sei, betont Vree: „Als Aperitif läuft die alkoholfreie Variante tatsächlich besser.“

Ganz ähnlich verhält es sich im Oscar's, also jener hannoverschen Traditionsbar an der Georgstraße, die man wohl am ehesten mit dem gepflegten Genuss gleichermaßen hochwertiger, wie hochprozentiger Alkoholika assoziiert. De facto, so berichtet Inhaber Thomas Fischer, liege der Anteil der alkoholfreien Drinks dort allerdings mittlerweile bei immer-

hin rund einem Viertel. Und auch Fischer unterstreicht: „Da ist viel Kreativität gefragt.“ Im Ergebnis seien die Gäste aber häufig erstaunt, „wie cool das eigentlich schmeckt“. Als Beispiel führt er einen Ingwer-Daiquiri an. Auch der birgt einen immensen Aufwand in sich. Das beginne bereits beim frischen Pressen des ja eher harten und nun nicht unbedingt viel Flüssigkeit absondernden Ingwers, so Fischer. Hinzu kommen dann Limette und Ahornsirup. Auch den Cocktail-Klassiker Moscow Mule könne man hervorragend alkoholfrei mixen. Aber die Ideen gehen weit über spirituosenlose Versionen bekannter Cocktails hinaus: „Mango kann man beispielsweise gut mit Safranschaum und Tomate mixen“, meint Fischer. „Das klingt vielleicht ein wenig befremdlich. Aber eigentlich auch nur deshalb, weil es das so früher noch nicht gegeben hat.“

Mit anderen Worten: Die Nachfrage nach alkoholfreien Alternativen führt zu vollkommen neuen Herangehensweisen, spannende Trinkgenüsse zu entwickeln. Ob auf der Basis von Frucht- oder Gemüsesäften, angereichert mit Kräutern wie Thymian und Basilikum,

gepresst, gemixt, gerührt, geschüttelt – dem Ideenreichtum der Barkeeper sind da keine Grenzen gesetzt.

Die andere Variante alkoholfreier Trinkalternativen ist – wie bereits erwähnt – die Produktion nicht-alkoholischer Varianten von traditionell alkoholhaltigen Getränken. Das alkoholfreie Bier hat dabei zuletzt enorm an Bedeutung gewonnen. So meldete das Statistische Bundesamt unlängst, dass sich die Produktion von alkoholfreiem Bier mit plus 109 Prozent in den letzten zehn Jahren mehr als verdoppelt habe. Der Marktanteil liegt laut Deutschem Brauer-Bund mittlerweile bei stolzen acht Prozent des deutschen Gesamt-Biermarktes. Alkoholfreier Wein ist von dieser Entwicklung noch weit entfernt. Laut Deutschem Weininstitut lag dessen Marktanteil zuletzt bei unter einem Prozent. Allerdings ebenfalls mit steigender Tendenz.

Wobei: Im Gegensatz zum Bier spielt der alkoholfreie Wein in der Gastronomie bislang eher keine Rolle. „Nein, alkoholfreien Wein bieten wir bislang nicht an“, sagt Florian Vree vom 11A. „Uns hat bisher

einfach noch kein Produkt so überzeugt, dass wir es guten Gewissens verkaufen könnten.“ Beim Deutschen Weininstitut gibt man sich derweil optimistisch, dass der Marktanteil aufgrund neuer aromaschonender Entalkoholisierungsverfahren – vornehmlich handelt es sich um Vakuumdestillation bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 30 Grad Celsius – bald steigen könnte. Und auch Florian Vree sieht hier durchaus noch Entwicklungspotenzial: „Beim alkoholfreien Wein kann in den nächsten Jahren noch viel passieren“, meint er. „Das alkoholfreie Bier schmeckte am Anfang ja auch noch ein wenig, nun ja, gewöhnungsbedürftig.“



Sirups (hier ein Erdbeer-Sirup) sind in vielen Cocktails, ob mit oder ohne Alkohol

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

Im Trend: Alkoholfreie „Spirituosen“



Während also der alkoholfreie Wein in der Gastronomie noch Nachholbedarf hat, haben sich in der letzten Zeit alkoholfreie Versionen von Spirituosen eine größer werdende Nische erobert. Recht weit vorn dabei ist hier der Gin. Aber wie funktioniert das überhaupt? Wie bekommt man einen Gin ohne Alkohol hin? Fragt man den hannoverschen Spirituosenexperten Jürgen Deibel (siehe auch Seite 54 in diesem Magazin), wird schnell deutlich, dass dies in jedem Fall eine ziemlich komplizierte Angelegenheit ist.

Grob zusammengefasst lassen sich demnach zwei Verfahren unterscheiden. Zum einen – ähnlich wie beim Bier und beim Wein – die Produktion einer klassischen, also alkoholhaltigen, Spirituose und der anschließende Entzug des Alkohols, beispielsweise durch osmotische Verfahren. „Das ist aufwendig und teuer“, betont Deibel. Man komme schlussendlich auf Produkte mit etwa 0,3 Prozent Restalkohol, die gesetzlich als alkoholfrei bezeichnet werden dürfen.

Das andere Verfahren sehe vor, mit verschiedenen Essenzen eine Basis zu entwickeln, um ein der Spirituose im Geschmack

möglichst ähnliches Produkt komplett neu aufzubauen. Dies sei das insgesamt schwierigere Verfahren: „Da ist sehr viel Geschick und eine hohe aromatische Kompetenz gefordert“, so Deibel. Unter anderem gelte es, das alkoholische Gefühl auf der Zunge und den leicht brennenden Nachklang in der Kehle zu erzeugen. „Das kann man beispielsweise mit Capsaicin erreichen“, gibt der diplomierte Chemiker einen Einblick in die verschwiegene Welt der Produktentwickler. Mit anderen Worten: Jener Stoff, der auch die Chilischote scharf macht, sorgt für die Imitation des alkoholischen Mundgefühls.

Das Ergebnis scheint jedenfalls zu stimmen. Und so lässt sich als Schlussfolgerung der Recherche ziemlich sicher feststellen, dass die Nachfrage nach alkoholfreien Trink-Alternativen in der nahen Zukunft eher weiter steigen wird als wieder zu sinken. Diese Nachfrage fordert und fördert wiederum die Kreativität von Gastronomen, Barkeepern und Herstellern, entsprechende Angebote zu entwickeln und auszubauen – was im Ergebnis spannende neue Drinks generiert. Und die dürfen dann noch einmal jene durch den bewussteren Lebensstil eines größer werdenden Teils der Bevölkerung befeuerte Nachfrage steigern. Oder wie

11A-Wirt Florian Vree es formuliert: „Es gab ja Zeiten, da haben die Leute bereits beim Anblick einer Artischocke die Stirn gerunzelt. Heute kennen sie sogar eher seltene asiatischen Zitrusfrüchte und sind nicht erschrocken, wenn man ihnen eine Yuzu-Limonade serviert.“

Soll heißen: Saufen ... Pardon ... genussvolles Trinken ist tatsächlich megageil. Nur kann das eben durchaus auch alkoholfrei geschehen. In Sachen Gaumenzitzel gibt es jedenfalls ausreichend Auswahlmöglichkeiten!

*Setzen verstärkt auf alkoholfreie Cocktails im Oscar's:
Thomas Fischer und Mesut Celic*



Florian Vee serviert im 11A u.a.

Kürbis-Salbei-Spritz: Kürbis mit Salbei, angefüllt mit ein wenig Selters und Tonic



Bildungshunger?

JOE BONAMASSA

2025 TOUR



06.05.25
HANNOVER
ZAG Arena



Das Mister Q verbindet Modern Chinese Slowfood mit einladender Barkultur

MISTER Q

Fernköstliches am Raschplatz

„Fernost ganz nah“ – mit diesem Motto wirbt das Mister Q am Raschplatz. Entspannter Genuss am trubeligen Raschplatz? Das funktioniert hier erstaunlich gut!

VON JENS BIELKE

Im Juli 2022 hat am Raschplatz im Gebäude der Spielbank Hannover das neue Mister Q eröffnet. Neu deswegen, weil es viele Jahre zuvor auf der gegenüberliegenden Seite auch schon ein Restaurant gleichen Namens unter demselben Besitzer gab. Früher wurde dort zu einer „Kulinarischen Weltreise“ eingeladen, jetzt hat sich das Lokal weiterentwickelt und fokussiert auf „Modern Chinese Slowfood“.

Was uns als erstes beim Betreten des Restaurants an diesem Dienstag-Abend Anfang Oktober auffällt, sind die freundlichen Gesichter des Servicepersonals. Vor Kurzem wurde der Ausbildungsbetrieb „Lieblings-Akademie“ von Restaurant-Chef Chi Trung Khuu, der in der Spielbank nebenan auch die Lucky 7-Bar und in Herrenhausen die LieblingsBar betreibt, mit dem bundeweiten Fizz-Award als Arbeitgeber des Jahres geehrt. Freundlichkeit scheint in der Ausbildung des Personals eine große Rolle zu spielen. Wir fühlen uns sofort wohl. Für

einen Dienstag ist das Lokal gut gefüllt, auffallend viele Frauen genießen ihr Essen und die Gespräche. No-Go-Area Raschplatz? Keine Spur!

Ich bestelle als Vorspeise eine hausgemachte Frühlingsrolle. Der Teigmantel ist fast schon transparent, der Weißkohl knackig, das Rinderhack gut gewürzt, die Chili-Sauce schön süß. Ein vielversprechender Auftakt. Als Hauptgang ordere ich Char Siu & Siu Yuk, mariniertes Schweinefleisch und chinesisches Krustenbraten mit Pak Choi. Serviert wird in verschiedenen Schalen, wobei Fleisch und Gemüse getrennt sind. Das soll das Teilen der Mahlzeit mit dem Gegenüber erleichtern, falls dieser Vegetarier oder Veganer ist. Erstaunlich viele Gerichte auf der Karte sprechen die fleischlose Zielgruppe an. Was mich und meine Begleitung, die sich für die Buddhistische Fastenspeise (Champignons, Shiitake-Pilzen, Blumenkohl, Möhren, Paprika, Seitan,

Tofu, Glasnudeln und Jasmin-Reis) entschieden hat, besonders begeistert, sind die Frische und die Konsistenz des Gemüses. Wir können uns nicht erinnern, in Hannover schon einmal so knackige Pflanzenkost genossen zu haben. Hier wurde nichts zu Tode gegart.

Und gutes Essen muss auch nicht teuer sein, auf der Karte gibt es mit Surf'n Turf (gegrillte Garnelen und argentinisches Rinderhüftsteak) nur ein Gericht, das die 20 Euro-Marke reißt, alle anderen bleiben darunter. Unser Fazit: Entspannter Genuss am trubeligen Raschplatz? Das funktioniert im Mister Q erstaunlich gut. Wer mit den asiatischen Gerichten vom vietnamesischen Baguette Banh Mi über Sushi- und Maki-Rolls bis zum Rindfleisch nach Szechuan-Art nicht warm wird, findet auch eine „Klassiker-Rubrik“ auf der Speisekarte: mit Currywurst und Pommes, Rinderhüftsteak in Pfeffer-Sauce bis zu verschiedenen Burger-Varianten. Und an der einladenden Bar kann der Abend nach einem Kinobesuch nebenan auch entspannt ausklingen.

Mister Q, Raschplatz 5, 30161 Hannover,
Tel.: (05 11) 866 49 20, www.misterq.de

AUS DER KARTE

Char Siu & Siu Yuk (16,90)
Buddhistische Fastenspeise (13,90)
Krabbentasche (5,90)
hausgemachte Frühlingsrolle (4,90)
Sauvignon Blanc Weingut Seebriich 0,2l (6,90)
Cuvée „Schweinererei“ Weingut Gmeinböck 0,1l (3,50)
Vilsa Gourmet Medium 0,7l (6,60)





Im Prager Hof werden die Knödel in Scheiben geschnitten serviert

PRAGER HOF

Herzhaftes böhmische Küche im Zooviertel

Der Prager Hof kann für sich in Anspruch nehmen, das erste und älteste Restaurant mit authentisch böhmischer Küche in Hannover zu sein. Seit stolzen 48 Jahren ist man bereits im Geschäft und das tatsächlich unter ein und demselben Inhaber. Das muss man erst einmal schaffen im Gastronomiebereich. Wir haben uns auf den Weg ins Zooviertel gemacht, um zu schauen, was die böhmische Küche für uns bereithält.

VON GEORG SCHRÖDER

Es ist Samstagabend, und wir werden sehr freundlich im gemütlichen Prager Hof empfangen. Das Restaurant ist gut gefüllt. Gut, dass wir reserviert haben. Wir bekommen einen lauschigen Tisch in einer kleinen Nische – sehr schön. Zuerst gönnen wir uns einen Aperitif in Form eines Kir Royal und studieren nebenbei die Karte. Bei den Vorspeisen können wir uns nicht wirklich auf zwei festlegen und ordern eine Kartoffelsuppe mit frischen Steinpilzen („Bramboracka“), eine Knoblauchsuppe „Cesnekova Pol-evka“ und zusätzlich für beide den Hermelin, einen in Knoblauchölmarinade eingelegten Hermelinkäse. Dazu bekommen wir geröstetes Knoblauchbrot. Die leckeren Suppen

sind auf jeden Fall hausgemacht, und auch die Steinpilze sind frisch. Mein persönliches Highlight ist aber der Hermelin. Der Weichkäse hat ein kräftiges, leicht scharfes, aber rundes Aroma. Die cremige Konsistenz hat wenig mit einem Camembert zu tun, der oft als Vergleich herhalten muss. Eine echte, tschechische Spezialität, die ich so tatsächlich noch nicht gegessen habe. Großartig.

Das aufmerksame Servicepersonal hat uns im Auge und sobald wir mit den Vorspeisen fertig sind, wird abgeräumt, der Hauptgang lässt nicht lange auf sich warten. Meine Begleitung hat sich für das Pilsener Gulasch entschieden. Ein kräftiges Rindergulasch nach altböhmischem Rezept, verfeinert mit Pilsener Bier. Ich versuche den in Wein gebeizten Rinderlendenbraten „Svickova“. Dazu gibt es eine feine, aber deftige Gemüsesauce und Preiselbeeren. Als Beilage entscheiden wir uns für die hausgemachten böhmischen Semmelknödel. Die sind nämlich im Gegensatz zu den ebenfalls angebotenen Spätzle nur mit einem großen Zeitaufwand selbst zuhause herzustellen. Wer das versucht, sollte locker eine gute Stunde dafür einplanen. Dazu bekommen wir noch einen frischen Salat. Das Fleisch beider Hauptgerichte ist von sehr guter Qualität, extrem zart und zerfällt förmlich an der Gabel. So soll das sein. Die Soßenmenge ist nicht zu knapp bemessen, und es wird eine extra Sauciere gereicht, damit man auch für

die locker, luftigen und in Scheiben geschnittenen Knödel genug davon hat. Als kleinen Gegensatz zu den deftigen Hauptgerichten genießen wir den knackigen Beilagen-Salat, der im extra Schälchen gekommen ist. Wir sind begeistert. Genauso hatten wir uns das vorgestellt.

Nun ist es erst mal Zeit für einen Becherovka, den traditionellen Kräuterschnaps aus Karlsbad, bevor wir das Dessert bestellen. Ich gönne mir einen Palatschinken mit Aprikosenfüllung und meine Begleitung Powideltascherl, also kleine Teigtaschen mit Pflaumenfüllung. Beides ist wie alles andere auch hausgemacht und bildet den perfekten Abschluss unseres gelungenen Abends im Prager Hof. Fazit: Wer deftige und qualitativ hochwertige Küche zu schätzen weiß, ist hier goldrichtig. Ganz nebenbei bietet der Prager Hof äußerst gepflegte Gastlichkeit und einen Top-Service zu moderaten Preisen.

Prager Hof, Gellertstraße 24, 30175 Hannover, Tel.: (05 11) 81 57 83, www.prager-hof-hannover.de

AUS DER KARTE

Kir Royal (5,50), Knoblauchsuppe (4), Kartoffelsuppe mit Steinpilzen (4,50), Hermelin Käse (7,50), Rinderlendenbraten „Svickova“ (18,90), Pilsener Gulasch (16,90), Palatschinken (6,50), Powideltascherl (7,90), Budweiser 0,4 (4,50), Becherovka (3)



Auch diese Gäste freuen sich auf die Kochkunst von Raimund Ott

RESTAURANT OTTS

Heißgeliebte Bratkartoffeln vom angesehenen Soßenkünstler

Im Restaurant Otts steht der Chef noch selbst in der Küche - und die Chefin serviert. Als Aushängeschild gelten die Bratkartoffeln, die sich wahlweise mit modern angerichteten, altdeutschen Spezialitäten, raffinierten Fischgerichten, knuspriger Jungschweins-haxe oder Wiener Bioschnitzel und Co. kombinieren lassen. Vegetarier sollten sich die Maultaschenstreifen mit gebratenem Gemüse nicht entgehen lassen.

VON TOBIAS WELZ

Gutes Essen, große Portionen, freundliche Preise und aufmerksamer Service“, so lautet die Philosophie der beiden Gastgeber. Das Otts bietet seinen Gästen seit knapp 25 Jahren Niedersächsische Gastfreundschaft in der Köbelinger Straße, gleich gegenüber vom Standesamt und in Sichtweite der Marktkirche, mitten im Herzen der Stadt. Auf der Speisekarte stehen neben knackigen Salaten und schwäbischen Spezialitäten auch selten gewordene, altdeutsche Traditionsgerichte.

Wer heute gerne probieren möchte, was früher ganz selbstverständlich gegessen wurde, bestellt beispielsweise die Frische Pferderoulade mit Rotkohl und hausgemachten Semmelknödeln. Wer keine Lust auf leckere Knödel hat, kommt auch mit den alternativ zu wählenden zarten, leicht krossen Bratkartoffeln („Die Bratkartoffeln sind unsere Visitenkarte“) sehr gut zu recht. Das Pferdefleisch schmeckt leicht süßlich, ist reich an Eisen und Zink und ausgesprochen fettarm.

In dem auch wochentags erstaunlich gut gefüllten Gästeraum („Wir haben viele Stammgäste“) bedient die freundliche, zukommende und glaubhaft an der Meinung der Gäste interessierte Frauke Ott. In der Küche zaubert ihr Ehemann, der Trierer Küchenmeister und Diplom-Lebensmitteldesigner Raimund Ott. Er gilt unter langjährigen Gästen als Soßenkünstler, sie legt Wert auf gute Umgangsformen und merkt sich auch längere Bestellungen plus Sonderwünsche ohne Notizblock, Tablet oder Smartphone. Gehirn statt Google.

Mein Kompagnon entscheidet sich, ohne viel zu überlegen, für das Wiener Schnitzel vom Bio-Jungschweinfilet mit Gemüse und Bratkartoffeln. Wer montags oder donnerstags kommt, profitiert derzeit von den „Schnitzelzeiten“. Auf der Schnitzelkarte steht dann unter anderem handplattiertes Paniertes mit Käse überbacken, in Kirsch-Kokosnuss-, Champignon-Cognac- oder Erdbeer-Cognac-Rahm oder ein vegetarisches Sellerie-Schnitzel. Das Wiener Schnitzel schmeckt uns auch

ohne Käse, Rahm oder Soße. Die anderen Schnitzel können auch an anderen Tagen zum Schnitzel-Standardpreis bestellt werden.

Als Vorspeise teilen wir uns das saisonale, gebratene Gemüse mit Tomaten, Champignons, Oliven und Maultaschenstreifen in herrlicher Chili-Kräuter-Rahm mit Salatbeilage. Wir bekommen beide eine halbe Portion auf eigenem Teller – und sind gleichermaßen überzeugt, eine sehr gute Wahl getroffen zu haben. Die Wahl des Nachtischen überlassen wir der Chefin. Sie empfiehlt eine frisch gemachte Crème Brûlée nach französischem Originalrezept (aber mit einer kleinen Handvoll Blaubeeren) und ein selbstgemachtes Mango-Milchreis mit Sahnehaube und Keksspitze.

Der darauffolgende Espresso ist ein perfekter Abschluss für einen gelungen Abend. Das Restaurant Otts verbindet traditionsreiche Gerichte mit modernem Anspruch. Hier wäre auch meine sonntagsbratenverwöhnte Oma gerne hingegangen – und auch wir beiden Enddreißiger waren sehr zufrieden. Reservierungen wärmstens empfohlen.

Restaurant Otts, Köbelingerstraße 1
30159 Hannover, Tel.: (05 11) 34 49 21
www.restaurant-otts.de

AUS DER KARTE

Saisonales Gemüse mit Maultaschenstreifen (16,90),
Pferderoulade mit Rotkohl und
hausgemachten Semmelknödeln (27,90),
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln (24,90), Crème
Brûlée und Mango-Milchreis (10,50), Veltins Bier 0,5
(5,30), Bier 0,3 (4,10), Cola 0,5 (5,50), 2 Espresso (5)



Das Zambezi Springs setzt auf Exotik im Geschmack

ZAMBEZI SPRINGS

Auf kulinarischer Safari

Das Zambezi Springs in der Altstadt wirbt mit leckeren und authentischen Gerichten in gemütlicher Atmosphäre – zu Recht!

VON CLEMENS NIEHAUS

Auf der Suche nach neuen Geschmackserlebnissen fiel mir das Zambezi Springs in der Altstadt ins Auge. Mein letzter Besuch in einem afrikanischen Restaurant ist knapp 30 Jahre her – ich probierte Springbock im damaligen Restaurant Senegal in der Escherstraße. Nun sollte es das Zambezi Springs in der Knochenhauerstraße 23 sein – nicht zuletzt auch aufgrund der zum Teil sehr unterschiedlichen Onlinebewertungen. Ich reservierte einen Tisch für einen Mittwoch, 18.30 Uhr, erschien jedoch mit meiner Begleitung schon kurz nach 18 Uhr – für die freundliche Servicekraft kein Problem. Wir wählten einen 5er-Tisch im hinteren Bereich des Restaurants und widmeten uns der Speisekarte.

Ein afrikanisches Bier sollte es vorab sein – auf der Karte gab es davon fünf. Leider waren nur das Windhoek Lager (Namibia) und das Dju Dju mit Mango, Banane oder

Passionfrucht (Ghana) vorrätig. Meine Wahl fiel auf das Windhoek Lager, die Wahl meiner Begleitung auf das süßliche Dju Dju Mango. Doch zurück zur Speisekarte. Die Wahl zwischen den Fleisch- und vegetarischen Gerichten fiel uns schwer – klangen doch alle Gerichte verführerisch.

Wir wählten als Vorspeise das Samosa (eine ostafrikanische Teigtasche mit Rinderhackfleisch und Kräuterfüllung) sowie einmal Botom Beleh (eine westafrikanische Teigtasche mit Gemüse- und Kräuterfüllung). Beides überzeugte geschmacklich, wobei das Samosa mit der würzigen Hackfleischfüllung etwas höher punktete.

Als Hauptgericht entschied ich mich für das Wasserbüffelsteak mit Currysauce und Fufu (ein fester Brei aus Maniok und Kochbananen), meine Begleitung wählte das Binch en Granat (eine Art Eintopf mit schwarzen Bohnen, Zwiebeln, Karotten und Erdnusssoße) mit Couscous. Dazu bestellten wir eine „scharfe Soße“. Das Steak hätte außen gerne etwas kräftiger gegrillt sein können, war aber ansonsten auf den Punkt Medium. Geschmacklich würde ich das Wasserbüffelsteak irgendwo zwischen Rindfleisch und vielleicht Reh einordnen, jedoch ohne den typischen „Wildgeschmack“. Die Currysauce harmonisierte sowohl mit dem zarten Steak, als auch mit dem Fufu. Achtung: Die „scharfe Soße“ nur sparsam einsetzen. Das Binch en Granat,



eines der zahlreichen vegetarischen Gerichte im Zambezi Springs, punktete mit exotischem Geschmack. Fazit: Beide Gerichte überzeugten geschmacklich auf ganzer Linie.

Inzwischen füllte sich das Zambezi Springs beständig, sodass gegen 19.30 Uhr nahezu alle Plätze belegt waren – ungewöhnlich für einen Mittwochabend, fanden wir. Deshalb, besser reservieren!

Zambezi Springs, Knochenhauerstraße 23
30159 Hannover, Telefon (05 11) 35 30 35 55
oder (01 57) 87 57 08 45, www.zambezi-springs.de

AUS DER KARTE

Wasserbüffelsteak (32,90)
Binch en Granat (14,50)
Samosa (6,90)
Botom Beleh (6,50)
Windhoek Lager 0,33l (4,20)
Djudju Mango 0,33l (4,20)



Das Agorino bereichert Kleefeld mit seiner mediterranen Kochkunst

AGORINO

Köstliche Aromen vom Mittelmeer

In der antiken Stadt trafen sich die Bürger auf der Agora. Im Kleefeld der Jetztzeit bietet sich das Agorino, der „kleine Hof“, dafür an. Das Restaurant verspricht „mediterrane Küche mit italienischen Wurzeln“ und beschert den Anwohnern in dieser an Restaurants eher armen Ecke des Stadtteils seit sechs Jahren eine tolle Ausgebühlichkeit.

VON CHRISTIAN BOLTE

Als wir an diesem trüben Herbsttag das Agorino betreten, beginnen wir unseren Besuch mit einer gewissen Spannung, denn wir hatten schon oft von diesem Restaurant gehört, es aber noch nie selbst besuchen können. Wir werden zügig bedient und da wir uns trotz der sehr umfangreichen Karte schnell entschieden hatten, können wir gleich die Vorspeisen bestellen. Diese stehen schließlich in der Form der Agorino-Cremes, bestehend aus dreierlei Dips aus Oliven, Artischocken und Thunfisch, und Bietola, einem fein karamellisierten Ziegenkäse auf Rote-Beete-Carpaccio mit Walnüssen, vor uns auf dem Tisch.



Und unter normalen Umständen hätte das Essen auch mit diesen Gerichten enden können, denn beide Vorspeisen sind wirklich sehr, sehr gut. Jede der Cremes bringt einen grundverschiedenen Geschmack von säuerlich bis herzhaft mit sich und man könnte mit ihnen sicherlich ein vollständiges Abendbrot bestreiten. Der Ziegenkäse kombiniert wunderbar die verschiedensten Aromen von süß bis bitter – heimlicher Star ist die Rote Beete, die in dieser hauchdünn geschnittenen Form auch jeden, der mit der roten Rübe sonst fremdelt, überzeugen sollte.

Unsere Hauptgerichte sind Pasta und Reis: Die Penne Amatriciana haben eigentlich alles, was dieses Gericht mitbringen sollte, und bestechen durch eine sehr ausgewogene süßliche Schärfe, die auch zart besaiteten Gaumen nicht zu stark zusetzt. Der kräftige Geschmack des Specks in Einheit mit Knoblauch und Zwiebel lässt sofort dieses gewisse „Italien-Gefühl“ aufkommen. Mit viel Gefühl wurde das Risotto Scampi zubereitet. Das merken wir beim Essen an der richtigen Konsistenz des Reises und vor allem daran, dass die namensgebenden Meeresfrüchte wunderbar zart gelungen sind.

Besonders gut schmeckt auch der Knoblauch: Dieser kommt in recht großen Stücken daher, wurde aber so geschickt zubereitet, dass er keinen anderen Geschmack überdeckt und sich

geradezu dezent in das Geschmacksensemble aus Reis, Scampi und Tomate einreicht. Zu den Hauptspeisen wurde uns ein Grillo empfohlen und der hellgelbe Weißwein mit seinem aromatisch-frischen Geschmack ergänzt beide Gerichte ganz vortrefflich. Übrigens: Die Portionen sind üppig und machen wirklich satt.

Die Auswahl an Desserts auf der Speisekarte ist überschaubar und konzentriert sich auf die italienischen Klassiker, und so entscheiden wir uns für Tiramisu und schwarzen Tartufo. Letzterer ist handwerklich erstaunlich gut gelungen und sieht einem der besonders teuren unterirdischen Edelpilze verblüffend ähnlich. Das mit Kakao-pulver bestäubte Eis aus den Sorten Schokolade und Nuss, schmeckt mild und glücklicherweise nicht zu süß – denn das wäre kombiniert mit dem kleinen Klecks Schokoladensoße wahrscheinlich zu viel des Guten gewesen. Beim Tiramisu ist die Kombination aus Mascarponecrème, Espresso und Alkohol genau richtig aufeinander abgestimmt – einfach lecker! Ein gelungener Abschluss für ein tolles Essen.

Agorino, Berckhusenstr. 31, 30625 Hannover
Tel. (05 11) 53 33 53 33, www.agorino.de

AUS DER KARTE

Agorino-Cremes (8,90), Bietola (12,90)
Penne Amatriciana (14,90), Risotto Scampi (20,90)
Tiramisu (7,90), Tartufo Nero (8,90)
Grillo 0,2 l (6,50), Bitter Lemon 0,25 l (4)
Mineralwasser 0,75 l (6,90)



Das Restaurant Mevan entführt in die kulinarische Welt des Orients

RESTAURANT MEVAN

Die Vielfalt der syrischen Küche

Eine kulinarische Reise durch den Orient. Dafür steht mit Sicherheit das Restaurant „Mevan“ in Langenhagen. Wer die Vielfalt der syrischen Küche kennen- und schätzen lernen möchte, für den lohnt sich ein Besuch allemal. Denn für Jeden ist auf der Speisekarte etwas dabei.

VON OLIVER KREBS

Der erste Eindruck täuscht gewaltig: Das Ambiente des syrischen Restaurants „Mevan“ in Langenhagen wirkt schlicht; die Auswahl und Qualität der vielen außergewöhnlichen orientalischen Gerichte ist es keineswegs. Und das Preis-Leistungsverhältnis stimmt zumindest bei den Hauptspeisen; die Vorspeisenplatte ist zwar auch sehr lecker, aber mit 15 Euro im Vergleich zu 18 bis 20 Euro bei den reichhaltigen Hauptgerichten preislich doch einen Tick zu hoch angesetzt.

„Eine Reise durch Syrien und seine Vielfalt“: So ist es auf der Speisekarte, die eine große Auswahl bietet, aber auch nicht überfrachtet wirkt, treffend beschrieben. Und weiter: „Sie ist eine Regionalküche der arabischen Küche mit Einflüssen aus der türkischen, kurdischen und armenischen Kultur im Norden und der Küche der Levante an der Küste des Mittelmeers mit seiner kulturellen und religiösen Vielfalt“. Eine kulinarische Reise, bei

der der Gaumen geradezu Freudensprünge macht, denn geschmacklich ist alles wirklich 1a und auf den Punkt zubereitet. Und auch die Freunde der vegetarischen Küche kommen im „Mevan“ garantiert nicht zu kurz.

Meine Begleitung und ich lernen die orientalische Vielfalt erst einmal bei einem gemischten Vorspeisenteller kennen, der uns durch eine kulinarische Reise quer durch das Land im Nahen Osten einlädt. Auf der Platte darf Falafel nicht fehlen, genauso wie die gefüllten Blätterteigrollen Sambusik, Klößchen mit dem Namen Kibbeh. Dazu werden Hummus, die scharfe Würzpaste Muhammara und der Frischkäse Labneh gereicht. Von cremig über herzhaft bis scharf: Die Vorspeisenplatte regt wirklich alle Geschmacksnerven an.

Und der Gaumen kommt auch bei den Hauptgerichten nicht wirklich zur Ruhe. Meine Wahl fällt auf „Shish Tauk“-gegrillte Hähnchenbrust mit speziellen Gewürzen. Die Hähnchenbrust ist sehr zart und pikant zubereitet. Aioli und eine Safran-Sauce sorgen für die geschmackliche Vollendung. Dazu gibt es Salat sowie wahlweise Reis oder Pommes frites. Meine Begleitung entscheidet sich für „Kebab Banyer“ – gehacktes Lammfleisch mit Gouda und gegrillte Pistazien. Das Lammfleisch kombiniert mit der Gouda-Füllung zergeht auf der Zunge. Als Abrundung des Ganzen gibt es auch hier Aioli und Safran-Sauce, Salat, Reis oder Pommes frites. Und wer zum Beispiel Auberginen in einer ganz besonderen Variante mag, dem

seien die Magluba-Gerichte mit Hähnchen oder Lamm empfohlen. Hier werden die Auberginenscheiben gebraten serviert.

Kommen wir zum Dessert: Der Name „Engelshaar“ verspricht nicht zu viel. Die gebäckene, warme Künefe mit einer speziellen, sehr leckeren Creme rundet den gelungenen kulinarischen Abend ab. Was die Getränke angeht, so haben wir uns für einen fruchtigen Mango-Lassi entschieden, der mit seiner joghurtartigen Konsistenz überzeugt und zugleich erfrischt. Besonderes Bonbon: Die wirklich sehr nette und zuvorkommende, dabei überhaupt nicht aufdringliche Bedienung, hat uns gleich zweimal einen Tee aufs Haus angeboten, dabei noch ein wenig über ihre Heimat Syrien und die Küche dort erzählt.

Fazit: Der Besuch im „Mevan“ wird sicherlich nicht der letzte gewesen sein – pappsatt und zufrieden haben wir das syrische Restaurant an diesem Abend wieder verlassen. Die Vielfalt ist beeindruckend, reicht von herzhaft-deftig über cremig bis süß. Fleisch- und Fischliebhaber kommen auf ihre Kosten, und auch für die Kinder gibt es spezielle Gerichte. .

Mevan, Bahnhofstraße 2a, 30853 Langenhagen
Tel. (05 11) 72 47 29 33
www.mevanrestaurant-langenhagen.de

AUS DER KARTE

Gemischter Vorspeisenteller (15),
Shish Tauk (18)
Kebab Banyer (20)
Künefe (8), Mango-Lassi 0.5 l (6)

Präsentiert von



Feuerwerk der Turnkunst

EUROPAS ERFOLGREICHSTE TURNSHOW

20 % Rabatt
mit dem Code
Madsack20

GAIJA

T O U R N E E 2 0 2 5

31.12.2024, 17 Uhr

Sa., 18.01.2025, 14 & 19 Uhr

ZAG Arena

HANNOVER

www.feuerwerkderturnkunst.de





VON GEORG SCHRÖDER

Jürgen Deibel ist seit Jahrzehnten ein sehr erfolgreicher und international geschätzter Experte auf dem Gebiet der Spirituosen. Der Hannoveraner berät seine renommierte Kundschaft dabei je nach Wunsch vom Herstellungsprozess über das Fass-Management bis hin zum Marketing neuer oder bereits etablierter Produkte und deckt somit die gesamte Kette bis zum Endverbraucher ab. Das ist deutschlandweit einzigartig.

Ihren Ursprung fand Deibels Leidenschaft für die Spirituose bereits in sehr jungen Jahren. „Ich hatte damals das Glück, Leute kennenzulernen, bei denen es bei Alkohol nie um Wirkung, sondern immer um Genuss ging. Das hat mich fasziniert und stand und steht heute noch bei mir immer im Vordergrund: der Genuss.“ Diese Faszination bewegte Jürgen Deibel dann auch dazu, Chemie zu studieren, das war die ideale Grundlage, um Prozesse bei der Herstellung von verschiedensten Spirituosen zu verstehen. Schnell wurde ihm klar, dass er sich auch in Zukunft beruflich im Bereich Spirituosen betätigen wollte.

Es lag also nahe, sich auch praktisch intensiv mit dem Herstellungsprozess zu beschäftigen. Den hat er auch wirklich von der Pike auf gelernt, und zwar in Schottland, in einer bekannten Whisky-Destillery. Dort durfte er vom Schaufeln des Torfes, des Maischens und der Destillation, dem „racken“, also stapeln der Fässer, und vielem mehr auf dem Weg zu einem großartigen Scotch Whisky bei allen nötigen Schritten bis zum Endprodukt selbst Hand anlegen. Auch eine Begegnung mit Michael Jackson im Jahr 1987, dem mittlerweile leider verstorbenen, britischen Experten für Bier und Whisky und sehr erfolgreichen Autor verschiedener Standardwerke zu diesen Themen, war prägend für Deibels eigene Karriere. „Das hat mir viele Türen geöffnet, und ich kam so mit vielen Leuten in Kontakt, die mir sehr weitergeholfen haben auf meinem Weg.“

Bis zu Jacksons Tod 2007 haben beide dann auch an verschiedenen Veröffentlichungen des Autors gemeinsam gearbeitet. Es folgten unzählige Reisen in die verschiedensten Länder der Welt, etliche Schulungen, Tastings und Erfahrungen mit verschiedensten Spirituosen und Herstellungsprozessen. Deibel war zum Beispiel der Mitentwickler der professionellen Schulung und tatsächlich der weltweit erste, der den Titel „Cognac Educator“ tragen durfte. Es folgten viele weitere Titel und Auszeichnungen, wie der „Sherry Educator“, „Vodkamaster“ oder der ihm 2013 für seine Verdienste um die schottische Whiskykultur verliehene Titel „Keeper of the Quaich“. Bei seinen Reisen rund um die Welt konnte Deibel so ein umfassendes und fundiertes Wissen über verschiedenste Spirituosen ansammeln, das ihn heutzutage zu einem international geschätzten und gefragten Experten auf diesem Gebiet macht. Wer sein eigenes Wissen über hochwertige Spirituosen, egal ob Rum, Wodka, Tequila, Whisky oder vieles andere mehr in einem anspruchsvollen privaten Tasting mit Jürgen Deibel vertiefen möchte, der sollte bei ihm auf jeden Fall eines der sehr intimen Tastings in Hannover besuchen oder gern auch bestimmte Themen anfragen.

Mehr auf www.deibel-consultants.com

IM PORTRAIT: JÜRGEN DEIBEL

„Wir leben zu wenig Genuss. Das müssen wir wieder lernen.“



FRÜHSTÜCK-SPEZIAL

Morgenstund hat Leckereien im Mund

Die erste Mahlzeit des Tages hat viele Namen: Frukost, Colazione, Breakfast, Déjeuner oder eben Frühstück. Obwohl man hierzulande sagt, dass es sich bei ihr um die wichtigste Mahlzeit des Tages handelt, kommt sie doch in sehr vielen unterschiedlichen Formen daher, die zeigen, dass sich der Charakter dieses ersten Essens am Tag von Land zu Land doch sehr unterscheidet. Und das gilt auch für den Esser: Der eine begnügt sich mit einem Milchkaffee und einem Croissant, der andere kann den Tag nicht ohne Tee und Marmeladentoast starten, und wieder andere brauchen die stärkenden Eigenschaften von Spiegeleiern und krossem Speck. Auch die Uhrzeiten, zu denen das erste Mahl des Tages genossen wird, unterscheiden sich stark und schwanken zwischen halb sechs und halb zwölf. Aber das alles ist gar kein Problem, denn Hannover hat wirklich für jeden Frühstückstypen etwas zu bieten. In dieser kleinen Übersicht haben wir Lokale versammelt, in denen besonders gut gefrühstückt werden kann oder die sich sogar ganz und gar dem Frühstück widmen und es zu ganz und gar unüblichen Zeiten anbieten.

VON CHRISTIAN BOLTE / FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

● Anna Leine

Im von den Hannoverern betriebenen Anna Leine arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung zusammen und bieten bis etwa 11 Uhr alles an, was den Morgenhunger stillt. Das Frühstück glänzt mit Brötchen und Croissants aus der eigenen Backwerkstatt und kann nach Lust und Laune ergänzt werden.

Am Hohen Ufer 3, Mitte
Tel. 5 30 54 13
www.annaleine-hannover.de
Mo.-Fr. 8-18, Sa. 10-15 Uhr
feiertags geschlossen

● Café Bohoo

Die Welt des Frühstücks von England bis zum fernen Orient wird im Café Bohoo angeboten, das sich „Breakfast & More“ auf die Fahnen geschrieben hat. Hier kommen experimentier-

freudige Frühaufsteher voll auf ihre Kosten und können bei frisch gepressten Säften, Sauer-teigbrot und mehr schlemmen.

Arndtstr. 1, Nordstadt
Tel. 79 09 50 18
www.cafebohoo.de
Mo.-So. 9-16 Uhr

● Café Centrale

Mit dem Café Centrale hat das Central-Hotel Kaiserhof eine der besten Frühstücksadressen

der Stadt. Unter der Woche steht bis 11 Uhr und am Wochenende bis 12 Uhr ein üppiges Frühstücksbuffet bereit, und auch auf der Karte sind Leckereien wie Pancakes oder der „Breakfast Brioche Burger“ für den nüchternen Magen zu finden.

Ernst-August-Platz 4, Mitte
Tel. 36 83 0
www.cafecentrale-hannover.de
Mo.-Fr. 6.30-18
Sa., So. und feiertags 7-12 Uhr

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 ab Dezember mit

PIXEL

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

Alle Infos und Buchung unter
www.funXperience.de/hannover

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

1300050



● Café Safran



● Efendi Bey

● **Café K**
Obwohl das Café vor allem für seine Torten bekannt ist, kann man in der Lindener Gastro-Institution auch hervorragend frühstücken. Für jene Frühstücksfans, die lieber später beginnen, macht es die wöchentlich wechselnde Karte des Café K möglich, während der Mahlzeit direkt in den Brunch-Modus überzugehen.

Egestorffstr. 18, Linden-Mitte
Tel. 213 44 96
www.cafek.de
Mo.-So. 9-23 Uhr

● **Café Konrad**
Und noch eine Adresse, die sich für alle „Spätstücker“ anbietet: Im Café Konrad kann bis 16 Uhr das vollständige Frühstücksangebot genutzt werden. Wer aus beruflichen Gründen

oder wegen diverser nächtlicher Freizeitaktivitäten also den Mittag zum Morgen machen muss, ist in dem Café in der Altstadt bestens aufgehoben!

Knochenhauerstr. 34, Mitte
Tel. 52 48 73 30
www.instagram.com/cafekonrad/
Mo.-So. 10-18 Uhr

● **Café Safran**
Das Café Safran ist bekannt für seine kulinarische „Rund um die Uhr“-Versorgung, und so darf es nicht wundern, dass vom leichten Start in den Tag mit Obst und Müsli bis hin zum opulenten britischen Grill-Breakfast mit Bratwürstchen und gebratenem Speck jeder noch so spezielle Frühstückswunsch erfüllt wird.

Königsworther Str. 39
Calenberger Neustadt
Tel. 1 31 79 36
www.cafesafran.de
So.-Do. 10-1, Fr.+Sa. 10-2 Uhr

● **Efendi Bey**
Als Patisserie ist es bei Efendi Bey Ehrensache, dass das Gebäck hausgemacht ist. Das kommt vor allem auch dem Frühstück zugute, das in diesem Lokal mit Bestandteilen wie Schafkäse, Oliven und Sucuk einen deutlich orientalischen Geschmack hat. Und neben diesen herzhaften Speisen können die Gäste auch himmlisch süßes Gebäck probieren.

Münzstr. 7, Mitte
Tel. 1 75 07
www.efendibey.de
Mo.-Do. 7.30-23.45
Fr.-Sa. 7.30-2, So. 8-24 Uhr

● **Früher Vogel**
Ob Arme Ritter, Lachs oder Eier Benedict: Im Frühen Vogel wird das Frühstück so aufwändig zelebriert, wie sonst nur die Gerichte, die später am Tag serviert werden. Das Lokal in der Südstadt bietet also eine Anlaufstelle für die Gourmets, die ihren Gaumen bereits morgens in echte Ekstase versetzen möchten.

Altenbekener Damm 11
Südstadt
www.instagram.com/frueher.vogel.hannover
Do.-Mo. 9-15 Uhr
Reservierungen über www.opentable.de

● **Kiss Café**
Besonders ins Auge stechen im Kiss Café die ausgefallenen Kuchen und Donuts. Aber das Frühstücksortiment, das bis 13.30 Uhr angeboten wird, umfasst auch weniger süße und vollkommen herzhaftere Gerichte, wie das türkische Menemen, eine cremige Rührei-Variation, oder verschiedene Omeletts.

Marienstr. 91, Südstadt
Tel. 52 48 77 74
www.kiss-cafe.de
Mo.-So. 10-20 Uhr

Treppenlifte Nord







Treppenlifte & Aufzugssysteme
Tel. 0511 / 898 67 454 oder 05071 / 91 20 20
treppenlifte-nord.de · info@hornbostel.de

● LieblingsBar

Das Team der LieblingsBar hat bereits etliche Preise für seinen Barbetrieb abgestaubt, und an den Wochenenden zeigt es, dass es auch Frühstück kann. Dann wird dort nämlich das große Frühstücksbuffet mit all dem angeboten, was hungrige Mägen sich nur wünschen können. Den Gästen wird eine Reservierung dringend empfohlen!

Herrenhäuser Markt 5
Herrenhausen
Tel. 76 80 91 26
www.lieblingsbar.de
Frühstück Sa. und So.
10-14 Uhr

● Mezzo

Das Mezzo ist eine echte Konstante in Hannovers Gastronomie, und Verabredungen zum Frühstück in dem Lokal am Weißekreuzplatz sind an der Tagesordnung. Kein Wunder, denn dieses kann bis 15 Uhr genossen werden und kommt unter anderem in den Varianten „Oslo“ (mit Lachs), „Hanswurst“ (mit Salami) oder „Alles Käse“ daher.

Lister Meile 4, Oststadt
Tel. 31 49 66
www.cafe-mezzo.de
Mo.-Sa. 9-24, So. 9-23 Uhr

● Mövenpick Hannover Kröpcke

Das vielleicht hannöverschste Café der Stadt heißt Kröpcke und bietet werktags von 8 bis 11 Uhr (an Wochenenden von 9 bis 11.30 Uhr) eine umfangreiche Frühstückskarte mit Spezialitäten wie French Toast oder Strammer Max. Das ist aber noch nicht alles: Im gleichen Zeitraum kann auch beim großen Frühstücksbuffet zugegriffen werden.

Georgstr. 35, Mitte
Tel. 32 62 84 45
www.cafe-kroepcke.com
Mo.-Sa. 7-20
So. u. feiertags 9-18 Uhr

● The Seven Sundays

Das Konzept der mittlerweile auf drei Filialen (eine davon in Düsseldorf) angewachsenen Kette The Seven Sundays ist das Frühstück für den ganzen Tag. Auf der Karte stehen auch eine Reihe internationaler Spezialitäten wie Shakshuka, der Breakfast Burrito oder der Egg Slut Burger. Achtung: Reservierungen sind nicht möglich!

Friesenstr. 15, Oststadt /
Osterstr. 34, Mitte
Tel. 64 27 26 15
www.thesevensundays.de
Mo.-Fr. 9-16
Sa.-So. 9-18 Uhr

● Treibhaus

Seit mehr als 30 Jahren prägt das Treibhaus die Lister Kneipenlandschaft, und natürlich hat der Traditionsladen auch alles für ein gutes Frühstück im Angebot. Vom kleinen Frühstück mit Brötchen, Aufschnitt und Obst bis hin zum großen Treibhausfrühstück mit Räucherlachs für zwei reicht die mit etlichen Extras ergänzbare Auswahl.

Ferdinand-Wallbrecht-Str. 14
List
Tel. 66 44 11
www.treibhaus-hannover.de
Mo.-Do. 9-1, Fr. + Sa. 9-2
So. 10-24 Uhr

● zurück zum glück

Auch im streng auf Bio-Standards achtenden zurück zum glück kann ganztägig gefrühstückt werden. Über ganze drei Seiten der Speisekarte erstrecken sich die fertig zusammengestellten Angebote, Pfannkuchen, Obstsalate, Omelettes und weitere Leckereien. Übrigens: Auf Vorbestellung kann man ein Frühstücksbuffet nach Hause bestellen.

Loebensteinstr. 7, Zoo
Tel. 89 97 88 80
www.zurueckzumglueckhannover.com
Mo.-So. 10-18.30 Uhr



● Fröher Vogel



● Mezzo



Zu gemütlicher Atmosphäre lädt das GlüxxEck Café in der Südstadt ein, direkt gegenüber dem schönen Friedhof Engesohde und nur einen Katzensprung vom Maschsee entfernt.

Vom reichhaltigen Frühstück am Wochenende über liebevoll angerichtete Brote oder Belgische Waffeln bis hin zu selbstgebackenen Köstlichkeiten wie einem San Sebastian Cheesecake ist gesorgt.

Perfekt für Familien, denn selbst an eine Spielecke für Kinder hat Besitzerin Alina Romahn gedacht.

In den liebevoll eingerichteten Räumen und auf der über 80 qm großen, überdachten Terrasse lässt es sich ganz entspannt genießen, auch private Feierlichkeiten für bis zu 80 Personen können hier ausgerichtet werden.

Ab November 2024 findet an jedem ersten Donnerstag im Monat eine After Work Party statt, für Drinks und Musik ist gesorgt. Nächster Termin: 05.12.2024. Weitere Daten werden auf der Homepage bekannt gegeben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

GlüxxEck Café
Orli-Wald-Allee 3 · 30173 Hannover · Tel. 0511 64714012
www.gluexxeck-cafe.de

Öffnungszeiten:
Montag: geschlossen · Dienstag: geschlossen
Mittwoch bis Sonntag: 10 - 17 Uhr

IMPRESSUM

HANNOVER GEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Jens Bielke, Christian Bolte, Nele Cumart, Max Baumgart, Mirjana Cvjetković, Charlotte Gaida, Oliver Krebs, Clemens Niehaus, Robin Protting, Georg Schröder, Andrea Tratner, Luisa Verfürth, Tobias Welz

GRAFIK

Rainer Braum, Michael Schlette

TITELFOTO

Karsten Davideit

FOTOS

Christian Bolte, 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, Georg Schröder

DRUCK

Dierichs Druck+Media, Kassel

VERBREITUNG

„Hannover Geht Aus! Winter 2024“ liegt am 15.11.24 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

Apassionata	15
Aspria	19
Autohaus Halm	23
Bee Gees	25
Bildungsverein	45
Brasserie Rendezvous	18
Café Safran	14
Central-Hotel Kaiserhof	3
Cheers	28
Clinotest	30
COFO Entertainment	17
Eliniko	60
Feuerwerk der Turnkunst	53
Fora Hotel	Titelseite & 6
Gastro Trends	37
Gilde Brauerei	39
GlüxxEck	57
Gondel	58
HAVN	21
Holiday on Ice	35
Holländische Kakaostube	26
Hornbostel Treppenlifte	56
Indian Crown	31

Joe Bonamassa	46
La Forchetta	36
Laporte Kartenshop	27
LaserSports	22
Leibniz 56	24
Machwitz	32 & 33
Madsack Travel	38
Mashsee Brauerei	22
Mister Q	4
Neon Golf	55
Pfannkuchenhaus	31
Rembetiko	2
Restaurant Otts	34
Restaurant Radieschen	59
Rocky Horror Show	16
Stephans Eck	43
Steuerndieb	34
Sultan Palace	5
Teichhüs	20
The Harp / Scratch Golf	36
Vihaan - Indian Kitchen	26
Voelkel	24
Wedevini	31
ZAG Arena	29

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



Die nächste Ausgabe erscheint am 23. Mai 2025.

DER PERFEKTE ABEND im GOP Variété-Theater Hannover

Show & Menü jetzt buchen!

Traumhaftes Ambiente



Exzellente Küche



Faszinierende Shows



Der perfekte Abend beginnt im GOP Hannover bereits vor der Show!

Verbinden Sie ein atemberaubendes Variété-Erlebnis mit unseren kulinarischen Highlights aus dem GOP-Restaurant Gondel. Küchenchef Benjamin Kettmann und sein Team verwöhnen Sie mit frischen Menü Kreationen auf allen Ebenen: Erleben Sie vor der Show im Variétésaal ein saisonales 2- oder 3-Gänge Menü, bei dem immer eine gleichwertige vegane oder vegetarische Variante angeboten wird.

Oder Sie stellen sich vor der Show Ihr persönliches 3-Gänge Wunschmenü im GOP-Restaurant Gondel zusammen. Im modernen und eleganten Ambiente erwartet Sie eine vollwertige vegane oder vegetarische Auswahl. Bei Bedarf können Sie dieses Menü nach eigenem Geschmack mit hochwertigen Fleisch- oder Fischkomponenten ergänzen – für eine individuelle und genussvolle Erfahrung.

GOP. Variété-Theater Hannover

variete.de

DEIN PERFEKTES FESTMAHL

Jetzt Weihnachtsessen to Go!

Mit unseren Gänsebraten haben Sie innerhalb von 45 Minuten ein festliches Essen gezaubert.

Gefüllter Gänsebraten
(Vorgegart - 5kg) mit Bratensauce,
Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und Bratapfel
mit Preiselbeeren

ab 139 Euro für 4 Personen

Weitere Infos auf unserer Internetseite
unter Aktuelles!

Je weitere Person mit einem Aufpreis von
26,90 Euro



Restaurant Radieschen
In der Steintormasch 47
30167 Hannover
Tel: 0511-2155261

Öffnungszeiten:
Mittwoch-Sonntag und an
Feiertagen ab 12.00 Uhr

www.restaurant-radieschen.de



Elinika

Entspannen : Genießen : Leben

Unser Ziel ist

Ihr Lieblingsrestaurant zu sein!

Mit raffinierten griechischen Gerichten und
mediterranen Köstlichkeiten



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

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