

Hannoversche Allgemeine 

Neue Presse 

DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

WINTER 2025

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION



Eliniko

Entspannen | Genießen | Leben

KURIOSE TITELGESCHICHTE

Gibt's doch gar nicht!

HOTEL-GASTRONOMIE

Winterteller

CAFÉ-TIPPS

Sweet Dreams

WIR HABEN PROBIERT

Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Mehr über unser Titelcover-Restaurant Eliniko erfahren Sie auf Seite 6.

Liebe Leserinnen und Leser,

kommt sie oder kommt sie nicht? Auch Hannovers Gastronomen blicken aktuell gebannt nach Berlin, hatte die Bundesregierung doch vor kurzem mit dem Steueränderungsgesetz 2025 eine Senkung der Umsatzsteuer auf Speisen in der Gastronomie von derzeit 19 Prozent auf sieben Prozent beschlossen. Von der im Koalitionsvertrag versprochenen Senkung zum 1. Januar 2026 - die Abgabe von Getränken wäre davon jedoch ausgenommen - würden Restaurants, Bäckereien, Metzgereien, der Lebensmitteleinzelhandel, Catering-Anbieter sowie Kita-, Schul- und Krankenhausverpflegung profitieren.

Das Problem: Die bundesweiten Steuerausfälle von rund 3,6 Milliarden Euro jährlich müssten fast zur Hälfte die Länder und Kommunen schultern. In Niedersachsen würde die Senkung der Umsatzsteuer in der Gastronomie laut Finanzministerium zu einem Steuerausfall von rund 800 Millionen Euro in den Jahren 2026 bis 2030 führen. Sollte der Bundestag das Vorhaben beschließen, käme es vermutlich am 20. Dezember zur Abstimmung in der Länderkammer. Ergebnis offen.

Für die Gastronomie wäre es ein harter Schlag, wenn dieses Wahlversprechen platzen würde. Sicherlich erwartet kein Restaurantbesucher, dass sein Schnitzel im neuen Jahr auf der Rechnung plötzlich 12 Prozent günstiger wird. Viele Gastronomen werden die Steuerersparnis eher dazu verwenden, die gestiegenen Kosten bei Nahrungsmitteln, Energie und Löhnen abzufedern. Dass eine Stadt kulinarisch, aber auch sozial ärmer wird, wenn Gasthäuser ihre Öffnungszeiten immer weiter einschränken oder den Betrieb gleich ganz einstellen müssen, soll in diesem Zusammenhang nicht unerwähnt bleiben. Über die Zukunft der lokalen Gastronomie entscheiden auch Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit ihrer Reservierung oder ihrem Spontanbesuch.

Um Ihnen den Mund ein wenig wässrig zu machen, haben wir für die aktuelle Ausgabe wieder spannende Themen recherchiert. Die optisch herausstechenden Winterteller haben diesmal drei Hotel-Gastronomien kreiert, die weit mehr sind als das. Unser Spezial „Sweet Dreams“ dürfte Zahnärzte mit den Augen rollen lassen, und unsere Titelgeschichte mit kuriosen Begebenheiten aus Hannovers Gastroszene entlockt Ihnen hoffentlich ein verblüfftes „Gibt's doch gar nicht!“.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit der neuen Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS!, dem großen Gastro-Magazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse. Genießen Sie Ihren nächsten Restaurant-Besuch, nicht 7- oder 19-, sondern hundertprozentig!

Die nächste Ausgabe erscheint am 22.5.2026.

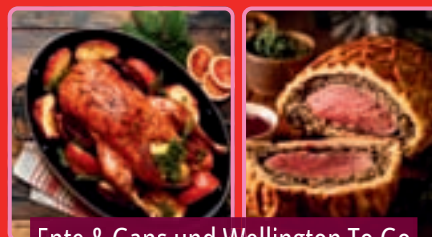
Jens Bielke für die Redaktion

KAISERHOF

Tradition seit 1889



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



Ente & Gans und Wellington To Go

Gans ca. 5 kg für ca. 4 Personen, Rotkohl, Klöße, Sauce, Maronen, Bratapfel und Bröselbutter (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. p. P. € 45,-
Vorbestellung erforderlich!



Adventsbrunch

An Adventssonntagen 30.11., 7. und 14.12. von 11:30 - 15:00 Uhr

Inkl. 1 Glas Begrüßungssekt oder -glühwein, Filterkaffee, Wasser und Säfte p.P. € 59,- €

Central-Hotel Kaiserhof
Ernst-August-Platz 4 - 30159 Hannover

Tel. +49 (0511) 3683-920

Mail: service@centralhotel.de
centralhotel.de

BRUNNENHOF CAFE CENTRALE
Restaurant Kaffeehaus

STANDARDS

Editorial	3
Impressum und Inserentenliste	58

HAUPTTHEMEN

Eliniko Genuss in echter Wohlfühlatmosphäre	6
Die HANNOVER GEHT AUS!-Winterteller Kulinarische Schnippchen	7
Titelgeschichte Gibt's doch gar nicht!	14
Personen-Feature Joaquin Comesaña	54
Café-Spezial Sweet Dreams: Süßsündige Tipps für Naschkatzen	55

GASTRO-MAGAZIN

Cape Town Markthallen-Wirt eröffnet südafrikanisches Lokal in der Altstadt	20
La Bonita „Die Hübsche“ lockt in die Ferdinandstraße	22
Smak – das Familienrestaurant Deutsche Gemütlichkeit und ukrainische Gastfreundschaft	24
Brasserie Rendezvous Mediterrane Küche mit deutschem Flair	26
Anderter Biergarten und Gaststätte Julefrokost in Anderten	29
Takumi Ramen für die Lange Laube	30
Klaus Eckmann Eckmann kommt nach Linden	33
Next by Corner Neue Mezze-Bar am Lindener Schmuckplatz	38



Unkomplizierte Spitzenküche
im THE LIVING – bistro



Würziges Tantan-Men im Shin Ramen



Fine Dining mit
Himmel un Äd
im SENSES

Hdmona Der Geschmack Ostafrikas	41
Misik Korea in der List	43
Rooftop-Weihnachtsmarkt Stille Nacht über Hannovers Dächern	45

BESPRECHUNGEN

Senses Kreatives Fine Dining in der Südstadt	48
THE LIVING - bistro Wo Spitzenküche auf unkomplizierte Bistrokultur trifft	49
Gallo Nero Buongiorno, neuer Stammitaliener?	50
Tandure Türkische Küche an neuer Adresse	51
Shin Ramen Eine kulinarische Reise nach Fernost	52
Mama's Kitchen Mama und Papa kochen wie in Hong Kong	53

Kreierten den Hauptgang bei den Wintertellern:
Nicolas Görner und Nils Brinkmann vom Mary's



Fotos: Karsten Davidt

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

Raschplatz 5 | 30161 Hannover | Täglich ab 16 Uhr | www.misterq.de



MISTER Q



Folge rein, um
nichts mehr zu verpassen

My Business. May Showroom. Neuheiten 2025.



Seit über 60 Jahren Partner der Gastronomie

Vereinbaren Sie jetzt einen Termin und besuchen Sie unseren neuen Showroom auf über 2.500 m² in Ahlten bei Hannover.

Neue Produkte für Ihr Restaurant.
Jetzt Kataloge anfordern!



may-design.com

Im Kleinfeld 16, 31275 Lehrte

may



Das Eliniko-Team feierte im Mai den Sieg in der TV-Sendung „Mein Lokal - Dein Lokal“

ELINIKO

Genuss in echter Wohlfühlatmosphäre

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

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

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

unterschiedlichen Platten zurückgreifen, die für zwei Personen jeweils einen großzügigen Querschnitt durch das Angebot an Lamm- oder Fischspezialitäten bieten. Um den Einkauf kümmert sich Gastgeber Mustafa Imerov persönlich und achtet auf beste Qualität der Produkte. Aktuell ist Wildschwein-Zeit im Eliniko. Noch bis zum 9. Dezember wird immer dienstags ab 17.30 Uhr köstliches Gyros von diesem Waldbewohner angeboten!



Mustafa Imerov setzt im Eliniko stets auf frische Ware

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

Karte mit kleinen, selbstverfassten Texten beschrieben werden. Wem das Studium der Karte zu mühsam ist, der kann auch beim Bestellen nachfragen und anschließend genau den Wein genießen, der zu seinem Essen am besten passt. Wer sich ganz besonders für die edlen Tropfen interessiert, kann im Eliniko auch einen der Weinabende buchen, die Termine werden auf der Homepage des Eliniko veröffentlicht.

Aber gutes Essen und hervorragende Weine sind nicht alles, was man für einen angenehmen Abend benötigt, und so wird im Eliniko größter Wert auf eine herzliche Atmosphäre gelegt, in der alle Gäste für einen Abend ihre Sorgen vergessen können. Kein Wunder, dass das Restaurant im Mai in der TV-Sendung „Mein Lokal - Dein Lokal“ zum Hannover-Sieger gekürt wurde. Im Eliniko gibt es Genuss in echter Wohlfühlatmosphäre.

Eliniko
Marienstr. 104, 30171 Hannover,
Tel. 81 76 00,
www.eliniko-hannover.de

Fotos: Karsten Davidt

WINTER.MENÜ

Kulinarische Schnippchen

Geschmacklich und optisch ein wahres Gedicht: Auch in diesem Jahr haben wieder drei Spitzenköche eigens für HANNOVER GEHT AUS! ein exklusives Wintermenü vorbereitet. Das Besondere: Die Gerichte sind in hannoverschen Top-Hotels entstanden.

VON KATJA EGGER

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Im Hotelrestaurant essen nur Gäste, die im Hotel zum Übernachten eingekcheckt haben? Keineswegs! Viele Hotels verstehen ihre hauseigenen Lokale als eigenständige Restaurants und öffnen sie längst nicht mehr nur für Reisende. Auch drei Sterne-Hotels in Hannover laden einheimische Feinschmeckerinnen und Feinschmecker gern zu sich ein. Ihre Köche haben für Sie, liebe Leserinnen und Leser, ein wunderbares Wintermenü aus Vorspeise, Hauptgericht und Dessert gezaubert.

Im Restaurant Brunnenhof im Central-Hotel Kaiserhof verwöhnt Küchenmeister Andreas Behm die Gäste zum Auftakt mit einer herrlichen Praline von der Ochsenbacke im Schinkenmantel. Das Vier-Sterne-Hotel verbindet jahrzehntelange Tradition mit Zeitgeist und erstrahlt nach einer Renovierung in neuem Glanz.

Küchenchef Nicolas Görner und sein Souschef Nils Brinkmann servieren in MARY's Restaurant im Kastens Hotel Luisenhof als Hauptgang französische Barberie-Ente mit regionalem Bezug. Gäste genießen das Gericht im eleganten Ambiente von Hannovers einzigem Fünf-Sterne-Superior Hotel.

Und im modernen, schicken Interieur des Restaurant Albertz. im Vier-Sterne-Superior-Hotel Schweizerhof lässt Küchenchef Simon Hartmann das Menü mit der süß-herzhaft-cremig-fruchtigen Dessertkreation „Winter Romance“ ausklingen.

Zu den drei Gängen empfehlen die Experten den passenden Wein oder Cocktail. Also auf ins Hotel, königlich speisen – und der trüben Jahreszeit ein kulinarisches Schnippchen schlagen!

RESTAURANT BRUNNENHOF im Central-Hotel Kaiserhof

Andreas Behm

Ernst-August-Platz 4, 30159 Hannover

Tel. (05 11) 368 39 20

www.restaurantbrunnenhof.de

MARY's RESTAURANT im Kastens Hotel Luisenhof

Nicolas Görner & Nils Brinkmann

Luisenstraße 1-3, 30159 Hannover

Tel. (05 11) 304 48 16

www.marys-hannover.de

ALBERTZ.

im Schweizerhof

Simon Hartmann

Hinüberstraße 6, 30175 Hannover

Tel. (05 11) 349 52 53

www.schweizerhof-hannover.de

RESTAURANT BRUNNENHOF

Zartes Bäckchen

TELLER

Als weihnachtliche Vorspeise zaubert Küchenchef Andreas Behm eine Praline von der Ochsenbacke im Schinkenmantel mit Erbsen-Minz-Creme, Kartoffelchips und dunklem Ochsen-Beef-Tee auf den Teller. Die Bäckchen-Praline wird schonend, sous vide über 36 Stunden gegart, anschließend gezupft, mit den anderen Zutaten vermengt und gebacken. Komponiert aus reduziertem Portwein, karamellisierten Walnüssen sowie feinen Gewürzen und angerichtet mit saisonalen Salaten eine perfekte Einstimmung auf Weihnachten!

WEIN

Zur feinen Fleischpraline empfiehlt der Brunnenhof eine Oberberger Bassgeige Spätburgunder (2023) vom Kaiserstuhl. Der elegante Rotwein überzeugt mit feinen Fruchtaromen von Kirsche und Brombeere, weichen Tanninen und einem Hauch von Gewürzen – ein harmonischer Begleiter, der die geschmackliche Fülle der Ochsenbacke wunderbar unterstreicht.

KOCH

Andreas Behm hat seinen Traumberuf Koch im Hotel Benther Berg erlernt. Nach der Ausbildung arbeitete er sich schnell über die Positionen des Chef de Partie und Souschef auf der Karriereleiter nach oben und wirkte als Küchenchef in den besten Häusern Hannovers. Im Jahr 2003 machte er seinen Abschluss als Küchenmeister. Seit Anfang 2023 verleiht er dem Restaurant Brunnenhof im Central-Hotel Kaiserhof mit seinem Team eine ganz persönliche Note.

RESTAURANT BRUNNENHOF
IM CENTRAL-HOTEL KAISERHOF

ANDREAS BEHM
ERNST-AUGUST-PLATZ 4, 30159 HANNOVER
TEL. (05 11) 368 39 20

WWW.RESTAURANTBRUNNENHOF.DE





KULINARISCHE ANLÄSSE

HERBST / WINTER 2025

KAISERHOTEL
Gründung Jahr 1889





MARY'S RESTAURANT

Französische Raffinesse

KÖSTLICHE ENTE

Dieser Hauptgang verbindet französische Raffinesse und regionalen Bezug: Die französische Entenbrust wird zartrosa gegart, maisgefüllt und mit einer Reduktion aus Orangenlikör, Cointreau und frischem Orangensaft serviert. Dazu gesellen sich Rosamunda-Kartoffeln, geräuchertes Karottenpüree und knackig gebratener wilder Brokkoli. Eingelegte heimische Zwetschgen in Portwein, Zimt, Orange, Sternanis und Nelke sorgen für Fruchtigkeit und Würze. Abgerundet wird das Ensemble durch eine Emulsion aus französischem Entenfett und knusprigen Topinambur-Chips.

WEIN

Zur Ente darf's ein Assmanshäuser Pinot Noir Rot-schiefer sein. Der trockene Qualitätswein vom Weingut Künstler im Rheingau verführt die Nase mit Aromen von reifen Kirschen und Cranberry. Dezente Vanille- und Karamellnuancen mit einem Hauch Zimt und Pfeffer verleihen dem Bouquet besondere Tiefe. Am Gaumen präsentiert sich der elegante Weißwein fein, seidig und harmonisch frisch. Die perfekte Ergänzung zum Aromenspiel des Gerichts.

KÖCHE

Küchenchef Nicolas Görner (li.) begann seine Ausbildung zum Koch im Hotel Rodenbäck Neuuharlingersiel. Nach Stationen im Hotel Ratskeller Salzgitter-Bad führte ihn sein Weg 2014 in den Luisenhof, wo er im MARY's Restaurant im Juli 2023 die Rolle des Küchenchefs übernahm. Souschef Nils Brinkmann (re.) ist seit 2021 Teil seines Teams. Zusammen steht das Duo für eine Küche mit klaren Aromen, handwerklicher Präzision und ehrlicher Kreativität.

MARY'S RESTAURANT

IM KASTENS HOTEL LUISENHOF

LUISENSTRASSE 1-3, 30159 HANNOVER,

TELEFON (05 11) 304 48 16

WWW.MARYS-HANNOVER.DE

ALBERTZ.

Kulinarische Kontraste

Teller

Im Albertz. trifft beim Dessert süß auf herzhaft und cremig auf fruchtig. Küchenchef Simon Hartmann zeigt mit seiner Kreation „Winter Romance“, wie spannend Kontraste schmecken können. Marone, Sahne, Rotkohl und Beeren verschmelzen dabei zu einer harmonischen Komposition, in der Wärme auf Frische und Tiefe auf Leichtigkeit trifft. Ein Dessert, das überrascht, inspiriert und den Winter im Albertz. auf besonders feine Art zelebriert.

Cocktail

Zur kulinarischen Winterromanze darf's mit dem „Golden Cadillac“ ein cremiger Cocktailklassiker mit goldener Seele sein. Aus jeweils 2 cl Orangensaft, Sahne und den Likören Galliano Vanilla und Crème de Cacao weiß entsteht ein süßes, weich-samtiges Geschmackserlebnis, das mit sanften Vanille- und Kakaonoten verführt. Der perfekte Begleiter für einen genussvollen Abend!

Koch

Simon Hartmann hat sein Handwerk im Ratskeller Bückeburg gelernt und seine Kochkünste in der Schweiz sowie in Hannover im Fünf-Sterne-Hotel Luisenhof und dem Fine Dining-Restaurant Esskultur verfeinert. Im Albertz. steht er für eine deutsche Küche mit Charakter: authentisch, kreativ und immer ein wenig überraschend. Mit Leidenschaft für regionale Produkte und feinem Gespür für kulinarische Balance bringt er die Aromen der Saison auf den Punkt – und auf den Teller.

ALBERTZ.

IM SCHWEIZERHOF

SIMON HARTMANN

HINÜBERSTRASSE 6, 30175 HANNOVER

TEL. (05 11) 349 52 53

WWW.SCHWEIZERHOF-HANNOVER.DE





GIBT'S DOCH GAR NICHT!

Kurioses aus Hannovers Gastroszene

Wo Menschen sich begegnen, ist immer etwas los. Ob im Fernzug der Deutschen Bahn, am Gemüsestand auf dem Wochenmarkt oder beim Konzert der Lieblingsband: Überall treffen Erwartungen, Wünsche und Hoffnungen der beteiligten Akteure aufeinander. Die Gastronomie bildet hier keine Ausnahme. Doch dann gibt es plötzlich diese Ereignisse, die den alltäglichen Trott auf den Kopf stellen. Wenn zum Beispiel ein Frettchen den Biergartenbetrieb lahmlegt, in einer Kneipe über Nacht alle Klotüren fehlen oder ein Weltstar zu einem spontanen Treffen bittet. „Gibt's doch gar nicht!“ möchte man dann ausrufen, wenn man von diesen kuriosen Begebenheiten erfährt. Wir haben uns in der hiesigen Gastroszene umgehört, sechs besondere Anekdoten aufgeschrieben und vier von unserem Grafiker Michael Schlette - in Ermangelung eines Fotobeweises - illustrieren lassen. Viel Spaß beim Staunen und Schmunzeln!

„Sting möchte Sie sehen!“

AUFGESCHRIEBEN VON GABRIELE GOSEWISCH

Dem unvergessenen Restaurant Chimú an der Langen Laube haftete immer eine besondere Eigenart und Atmosphäre an. „Ich habe immer für Lokalkolorit gesorgt“, sagt Jaime Guzmán, damaliger Chimú- und jetzt El Chileno-Chef an der Langenforther Straße. Dass dieser noch nach 30 Jahren eine ordentliche Wirkung entfaltet, hat er im Sommer zusammen mit seiner Frau Regina Wajngarten mit großer Freude genossen.

Alles begann mit dieser Konzertankündigung: „Sting und Gitarrist Dominic Miller beim 25. NDR 2 Plaza Festival 2025.“ Eine Sensation für Hannover und für Jaime Guzmán eine Gelegenheit, alte Fotos rauszusuchen. Nach dem Motto „Da war doch was“ wurde er fündig: Sting, Dominic Miller und seine Frau Regina im Chimú, und quer über den Tisch räkelt sich eine Stripperin. „Ja, das war wirklich eine Riesen-Party“, erinnert sich Jaime. Damals gab es einen Auftritt von Sting und Dominic Miller mit Band in Hannover. Für die Nacht war das Chimú gebucht, denn es sollte der Geburtstag von Dominic Miller gefeiert werden. Dieser wurde am 21. März 1960 in Buenos Aires geboren und verbrachte die ersten zehn Jahre seines Lebens in Argentinien. „Ich wusste das und habe mit ihm ein paar Worte auf Spa-

nisch gewechselt, auch meine Muttersprache, das schafft einfach eine Verbindung“, erklärt Jaime Guzmán. Über den weiteren Verlauf der Party schweigt er, nur zwei Details erwähnt er. So habe es eine legendäre Geburtstagstorte gegeben, in Form einer Gitarre. Und das damalige Management hatte vorab Anweisung gegeben, die Fenster mit Sichtschutz auszustatten. „Das war auch nötig, draußen standen Dutzende Fans.“

Das Chimú war für seine Cocktails bekannt, aber Sting, so erinnert sich Jaime Guzmán,

lehnte insbesondere Piña Colada ab, weil dieser Cocktail eine cremige Konsistenz hat, die seine Stimme belegt hätte. „Ich bin Sänger, nur Gutes für die Stimmbänder“, habe der Weltstar gesagt. Wein sei an diesem Abend geflossen, und das nicht zu knapp. Jetzt, 30 Jahre später, schickte Jaime Guzmán drei der besagten alten Fotomotive an das Management von Sting und verband herzliche Grüße. Der knappe Brief wurde persönlich an das Sting-Team übergeben, denn ein Site Crew Coordinator der Konzertvorbereitung ist Stammgast im El Chileno und

war gerne behilflich. Zunächst passierte nichts, doch genau am Tag des Konzerts am 6. Juni gab es einen Anruf aus Los Angeles. „Wir hatten vollen Betrieb hier im El Chileno, es war laut, wir wollten erst gar nicht rangehen“, erzählt der Chef. So habe er das Telefon einfach schnell an seine Tochter Reina weitergegeben, die ohnehin besser englisch spreche. „Völlig verrückt“, erzählt Reina. „Das Management sprach meinem Vater und meiner Mutter eine spontane Backstage-Einladung aus: Sting möchte Sie sehen!“ Sie sollten sofort kommen, in 20 Minuten da sein, um noch durch die Zugangssperre zu kommen. „Mein Vater hat gerade noch hinter der Bar gestanden und Cocktails gemacht. Und das mit einem verletzten Arm“, sagt Reina und spricht damit das Sommer-Unglück an, bei dem ihr Vater beim Erwischen eines Einbrechers gestürzt war und sich arg verletzt hatte, aber das sei eine andere Geschichte. Der Backstage-Abend sei fabelhaft verlaufen. Natürlich erinnerten sich Sting und Dominic Miller an die Geburtstagssause vor 30 Jahren, und natürlich habe man wieder spanisch geklönt – das verbindet einfach. Auch Simply Red, Gianna Nannini und viele weitere Stars waren vor rund 30 Jahren im Chimú zu Gast. Wer weiß, was noch kommt...

Backstage beim NDR 2 Plaza Festival im Juni 2025: Sting, Regina Wajngarten, Jaime Guzmán und Dominic Miller



Foto: privat

Mit Gottvertrauen schneller ans Getränk!

AUFGESCHRIEBEN VON JENS BIELKE

Es gibt in Hannover eine Konzertlocation, in der sich die Gäste in der Pause ihr Getränk aus einem Kühlschrank nehmen und die geforderten Euro unbeaufsichtigt in eine Holzkasse werfen können. Wer jetzt auf das Béi Chéz Heinz, die Faust oder das Café Glocksee tippt, liegt meilenweit daneben. Es ist der Kuppelsaal im Hannover Congress Centrum! Mir war diese Tatsache lange unbekannt, erst am 28. Mai 2022 erfuhrt ich vom „System Vertrauenskasse“. Bei einem Besuch des Konzerts des Orchestre de Paris mit Igor Levit wollten meine Frau und ich vor dem Beginn noch ein Getränk im Umlauf genießen. Statt eines Tresens mit Servicekräften entdeckten wir lediglich drei zusammengeschobene Tische mit Gläsern darauf und einen Kühlschrank samt Flaschenöffner anbei. Selbstbedienung! Bezahlte werden sollte passend in einen hölzernen Kassenturm.

Foto: Jens Bielke



Spart Zeit und Personal: der Kassenturm im HCC

Für Wechselgeld könne man das Garderobenpersonal ansprechen. Ein städtischer Betrieb, der auf diese Weise Einnahmen generiert bzw. nicht generiert? Das weckte meine Neugierde. Und in der Tat: Als ich in der Folgewoche mit einem freundlichen Mitarbeiter des HCC telefonierte, erklärte mir dieser, dass diese Art der Bezahlung bereits seit 2014 bei Konzerten im Kuppelsaal angewendet wird – mit dem Segen des Rates der Landeshauptstadt Hannover. Es lohne sich aus betriebswirtschaftlicher Sicht, weil man ja keine Servicemitarbeiter bezahlen müsse. Und auch die Gäste würden profitieren, weil der übliche Bestell- und Bezahlvorgang wegfallen würden. 100 Euro für eine Konzertkarte und in der Pause Selbstbedienung am Kühlschrank: Hannover kann so cool sein – und kommt im HCC mit Gottvertrauen schneller ans Getränk.

Entdecken Sie die Vielfalt der südostasiatischen Küche

Sushi-Fans und Liebhaber der südostasiatischen Küche finden im Oji Long in der Altstadt und an der Lister Meile authentische Geschmackserlebnisse. Die frischen Sushi-Kreationen und modern interpretierten vietnamesischen Gerichte stammen aus Familienrezepten der Betreiberfamilie Pham. In stilvoller, gemütlicher Atmosphäre mit urbanem Flair genießt man hier täglich von 11.30 bis 22 Uhr kulinarische Vielfalt – frisch, hausgemacht und mit viel Leidenschaft serviert.

*Oji Long 2 x in Hannover
Täglich 12:00 - open end
Lister Meile 34
Tel: 0511 47317562
Knochenhauerstr. 25
Tel: 0511 64698475*



Familie Pham bringt vietnamesische Gastlichkeit in die Altstadt und in die List.



Frettchen-Alarm im Biergarten

AUFGESCHRIEBEN VON KATJA EGGERS

Um mein Studium zu finanzieren, habe ich früher auch in der Gastronomie gearbeitet. An eine kuriose Geschichte in einem Biergarten in der Region Hannover erinnere ich mich noch sehr genau: Es war ein lauer Sommerabend, der Biergarten gut besucht und mit bunten Lichterketten romantisch illuminiert. Es wurde geklönt, getrunken und gelacht. Die Schlange am rustikalen Holztresen geriet lang und länger – Gäste holten sich ihre Getränke dort selber, Servicekräfte sammelten an den Tischen derweil die leeren Gläser ein. Ich hatte an diesem Tag Thekendienst.

Ein Gast fiel mir sofort auf: Lange Haare, schwarzer Mantel und Lederstiefel trotz sommerlicher Temperaturen. Von hier war er anscheinend nicht, denn während sich alle anderen Gäste herzlich begrüßten und sich über die Tische hinweg zuprosteten, schien den ominösen Fremden niemand zu kennen. Mitgebracht hatte er ein putziges und recht zahmes Frettchen. Es ging Gewehr bei Fuß. Mann und Vierbeiner zogen unweigerlich die Blicke auf sich. Wer war der Typ? Was führte er möglicher-

weise im Schilde? Und warum in Gottes Namen hatte er ein Frettchen als Haustier?

hinteren Teil des Biergartens. Der Mann trank, das Tier lungerte unter dem Stehtisch herum. Die Stunden vergingen.



„Das muss bitte an die Leine“, sagte mein resoluter Kollege, der an diesem Abend die Oberaufsicht hatte, und zeigte auf das Frettchen. Der Mann nahm wortlos sein Bier entgegen, bezahlte und legte sein Frettchen zwar nicht an die Leine, aber zumindest an ein ausgefranstes Seil. Frettchen und Herrchen verschwanden im

Der Mann war mittlerweile beim dritten oder vierten Bier, das Frettchen vertrieb sich die Zeit unter dem Tisch, indem es mit seinen kleinen Pfötchen emsig den Kies umgrub.

Besagter Kollege hatte zunächst noch ein misstrauisches Auge auf das Gebuddel, aber

natürlich auch andere Dinge zu tun. Plötzlich ein lautes, dumpfes Geräusch. Irgendwas musste umgefallen sein. Der Biergarten war plötzlich gespenstisch dunkel. Die Gäste kreischten, Gläser schepperten, Menschen ergriffen reflexartig die Flucht.

Mein Kollege hantierte mit Taschenlampe am Sicherungskasten herum. Zack, die Lichterketten flackerten auf – und das ganze Ausmaß der Katastrophe wurde erkennbar: Das kleine Frettchen hatte es geschafft, den massiven Stehtisch auszubuddeln und damit eine Kettenreaktion ausgelöst: Der Stehtisch war umgefallen, hatte die Lichterkette mitgerissen und einen Kurzschluss verursacht.

Am Ende waren große Teile der Lichterkettenlämpchen kaputt, die meisten Gäste mit dem Schrecken davongekommen, etliche leere Gläser weg und Mann und Frettchen natürlich längst über alle Berge. Stehtische wurden seit diesem Vorfall dort übrigens nie wieder aufgebaut, aber Hunde, Frettchen und andere Vierbeiner schon bei den kleinsten Anzeichen von Buddelleidenschaft unverzüglich des Biergartens verwiesen.



von der
Freude am
griechischen
Essen

Dienstag – Sonntag:
17:30 – 23:00 Uhr
Küchen: bis 21:30 Uhr

Hamburger Allee 37
Hannover
0511 31 52 37

www.meteora-hannover.de

meteora
Griechisch Mediterran

Hier kommt **die** Maus!

AUFGESCHRIEBEN VON GEORG SCHRÖDER



Das Rembetiko in der Brabeckstraße 168 ist bekannt für seine griechische Küche und familiäre Atmosphäre. Restaurantchef Kosta Paraskevaidis erinnert sich für uns an diese „tierische“ Begebenheit.

„Wir haben in unserem Restaurant ein großes Kinderspielzimmer und dementsprechend regelmäßig auch viele Knirpse bei uns zu Besuch. Obwohl wir genug Spielzeug und Malsachen bereithalten, brachte ein kleiner, sechsjähriger Junge sein eigenes Spielzeug mit, eine aufziehbare Spielzeugmaus! Diese zog er richtig kräftig auf und ließ sie in unserem voll besetzten Gastraum los, sodass sie kreuz und quer durch den Saal flitzte. Eine derartige Panik und solch ein Geschrei hatten wir bis dahin noch nie erlebt. Die Frauen

sprangen auf die Stühle, die Männer gleich noch höher auf die Tische, fast die Hälfte der Gäste machte mit. Dabei wurden Tischdecken und Getränke vom Tisch gerissen, einige schrien wie von Sinnen. Nur die Eltern des Kindes saßen seelenruhig an ihrem Tisch und aßen weiter. Die Panik löste sich erst auf, als der kleine Bengel mit einem schelmischen Grinsen seine Spielzeugmaus aufhob und wieder im Spielzimmer verschwand. Die Aktion endete mit einem schallenden und erleichterten Gelächter allerseits. Da ich bei all dem Tumult schon den Untergang meines Restaurants vor Augen hatte, brauchte ich fast eine Stunde, um wieder Farbe ins Gesicht zu bekommen.“

KASTENS HOTEL LUISENHOF
★★★★★

Winzerabend mit dem Weingut Theo Minges 6. März 2026



Freuen Sie sich auf einen genussvollen Abend mit dem Team vom Weingut Theo Minges. Die Weine, geprägt vom Rhythmus der Natur und dem Wissen aus mehreren Generationen, begleiten an diesem Abend ein sorgfältig abgestimmtes 4-Gang-Menü unseres Küchenteams.

Kartenvorverkauf an der Rezeption im Kastens Hotel Luisenhof unter 0511 / 30 44 0 oder per E-Mail an rezeption@kastens-luisenhof.de.

Sag mir, wo die Türen sind!

AUFGESCHRIEBEN VON JENS BIELKE

Als Student der Sozialwissenschaften war ich von 1993 bis 2000 in diversen Gaststätten in der Nordstadt unterwegs. Meine Stammkneipe war die Destille hinter dem Welfenschloss. Dort waren die Mahlzeiten groß, die Mischungen amtlich, der Flipper eine Herausforderung und die Nächte entsprechend lang. Und dann hing da dieses Glücksrad an der Wand. Es kam nur an Sonntagen zum Einsatz. Wer einen gewissen Umsatz gemacht hatte und von Wirt Virgy gemocht wurde, bekam die Erlaubnis zum Drehen. Das Feld „Alles frei!“ lockte, eventuell musste man seinen Deckel also nicht bezahlen. Für mich waren diese Sonntage mit Umdrehungen immer eine Riesengaudi.



Als ich an einem dieser Sonntage spätnachmittags die Destille betrat, überkam mich gleich ein dringendes Bedürfnis. Ich bog sofort links am Tresen ab in Richtung WC-Räume. Der Flur dorthin war jedoch mit einer Art Flatterband abgesperrt. Neugierig zwängte ich mich unterdurch und sah den Grund: Die beiden Zugangstüren zu den Damen- und Herrentoiletten waren verschwunden und sogar sämtliche Türen der WC-Kabinen. Man

konnte vom Flur aus sogar direkt in eine Damen-Toilette schauen! Verdutzt kehrte ich um und sprach Virgy auf das fehlende Mobiliar an. „Tja, als ich heute Mittag den Laden abgesperrt habe, waren alle Türen weg! Einbruchspuren gab es nicht, wer sollte auch Klotüren aushängen und abtransportieren?“, erklärte mir der Wirt. Also habe er den Eigentümer angerufen, der ihm dann bei seiner Schilderung ganz verdutzt

ins Wort fiel: „Warum haben wir heute geöffnet? Ich dachte, wir hätten geschlossen!“ Er hatte in den Morgenstunden alle Türen ausbauen und abholen lassen, um sie zu streichen. Am nächsten Tag sollten sie wieder eingebaut werden.

Ob er den Laden jetzt zu sperren solle, wollte Virgy am Ende des denkwürdigen Telefonats noch wissen. „Nö, warum? Einfach den Zugang abflattern,

dann passt das schon.“ Und in der Tat war es dann eine ziemliche Gaudi, als im Laufe des Sonntags immer wieder Gäste kamen, denen man die Situation brühwarm erklären konnte. Und wenn dann wirklich mal ein weiblicher Gast dringend musste, standen wir gentlemanlike Schmiere.

MACC MANAGEMENT PRÄSENTIERT:

Maestro
Giora Feidman
5.12.25 Burgdorf
StadtHaus

MACC eventim+ reservix

Amany
Café · Bar · Restaurant

Probier die Welt auf kleinen Tellern – mit Tapas und tollen Kids-Menüs

Jeden Donnerstag Live-Musik zum Mitgrooven ab 18:30

Im Krendel-Center AWB – Täglich 9:30 – 22:00 Uhr
Tel: 0511 54 43 77 75 – www.restaurant-amany.de
Krendelstraße 2-4 | 30916 Isernhagen-AWB

David gegen Googliath

AUFGESCHRIEBEN VON JENS BIELKE

Chi Trung Khuu bringt eigentlich nichts so leicht aus der Ruhe. Der freundliche Vietnamese betreibt seit 2017 die LieblingsBar in Herrenhausen und hat mit seiner LieblingsAkademie eine sehr genaue Vorstellung davon, wie man junge Menschen für die Gastronomie begeistern und dann auch langfristig an sie binden kann. Der Beginn seines Hannover-Abenteuers reicht weit zurück. Von 2000 bis 2017 lud sein Mister Q zu einer kulinarischen Weltreise ein. Standort: Raschplatz 6 im Gebäude des CinemaxX. Im September 2022 eröffnete er direkt gegenüber, in den Räumen der Spielbank Hannover, an der Adresse Raschplatz 5 (!!!) wieder ein Restaurant, nannte es erneut Mister Q - und der Ärger begann.

„Einen Monat vor der Neueröffnung wollten wir bei Google unsere alte Adresse Raschplatz 6 in die neue Raschplatz 5 ändern lassen. Obwohl wir einen Geschäftskunden-Account hatten, war dies aber nicht möglich. Einen Ansprechpartner gab es nicht, unsere Mails gingen an eine allgemeine Adresse, aber niemand antwortete.“ Was sich nach einer Kleinigkeit anhört, entwickelte sich zu einem echten Problem. Das 2017 geschlossene Mister Q geisterte immer noch als „Dauerhaft geschlossen“ durch die Weiten des Internet. Das neue Mister Q eröffnete dann im September 2022. Wer bei Google „Mister Q“ eingab, bekam aber „Dauerhaft geschlossen“ angezeigt. Für das alte Mister Q an der alten Adresse stimmte das, für das neu eröffnete Mister Q schräg gegenüber aber nicht. „Es war zum Verrücktwerden. Du gehst unter einem alten Namen an einer Adresse gegenüber mit einem neuen Konzept an den Start, aber Google schließt Dir den Laden sofort wieder zu.“

In der Not bat der nette Herr Khuu Freunde und Bekannte, Google bitte eine Mail zu schreiben, um auf den offensichtlichen Irrtum hinzuweisen. Sechs Monate und vermutlich viele Nicht-Reservierungen später klingelte dann plötzlich sein Telefon. „Am Apparat war eine Dame aus der Google-Zentrale im irischen Dublin! Sie fragte mich in einem lustigen, deutsch-englischen Kauderwelsch, ob sich unsere Adresse geändert hätte, es wären Beschwerde-E-Mails bei ihr eingegangen. Ich konnte es kaum glauben, endlich wurden unsere Gebete erhört!“ Schon am nächsten Tag war der alte Eintrag gelöscht und der neue scharf geschaltet. Und David hatte seinen Kampf gegen Googliath gewonnen!





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

CAPE TOWN

Markthallen-Wirt eröffnet südafrikanisches Lokal in der Altstadt

Viele kennen Dean Yon als „Der Südafrikaner“ aus der Markthalle. Jetzt erfüllt er sich einen Traum: In Hannovers Altstadt serviert er im Restaurant „Cape Town“ Gerichte aus seiner Heimat. Was erwartet die Gäste in der neuen „Buschbar“?

Auf dem Hackfleischauflauf mit Mandeln und Aprikosen türmt sich ein Guss aus Eiern und Sahne. „Ein Rezept meiner Mutter“, schwärmt Dean Yon über das Gericht namens Bobotie. Der 55-Jährige ist „Der Südafrikaner“ mit Stand in der Markthalle, nun serviert er im Restaurant „Cape Town“ an der Knochenhauerstraße Gerichte aus seinem Heimatland. Die Hausnummer 23 bleibt eine Adresse für Afrika-Fans. Viele Jahre hat Karlo Dana Ly hier das Restaurant „Kilimanjaro“ mit senegalesischer Küche geleitet, später folgte „Zambezi Springs“. „Die afrikanische Tradition bleibt, der Vermieter wollte das ausdrücklich so“, erzählt Yon über sein „Cape Town“. Er ist in Kapstadt geboren, seine Familie hat englische und französische Wurzeln.



Dean Yon serviert im Cape Town authentische Speisen aus Südafrika

Das Lokal hat er zwei Monate lang umgebaut, hell und freundlich gestaltet. „Ich nenne es eine Buschbar“, sagt Yon vergnügt und zeigt auf das Strohdach über dem Tresen und die hohen Hocker. Im Gastraum hängen afrikanische Masken. „Jede hat eine Geschichte zu erzählen.“ Denn der 55-Jährige, der in seiner Heimat Informatik studiert hat, betreibt nebenher einen Kunsthandel. In Pattensen hat er ein Lager: „Ich könnte noch drei

Restaurants ausstatten“. In Hannovers Altstadt hängen Masken für spirituelle Tänze, Totenfeiern oder Freudenfeste. Eingrahmt ist ein hölzernes Boaspielfeld - „eine Art afrikanisches Backgammon“. Auch Zulu-Schilder dienen als Dekoration.

1999 kam Yon der Liebe wegen nach Hannover, eröffnete später in der Markthalle einen Stand mit südafrikanischen

Weinen und Gewürzmischungen. „Aber mein Traum war immer Gastronomie.“ Den hat er sich nun in der Altstadt erfüllt. Auf der Speisekarte stehen neben Bobotie auch Durban Curry und Bangers and Mash, deftiges südafrikanisches Pubfood mit Zwiebelsoße und Kartoffelbrei: „Die Würstchen werden eigens für mich hergestellt. Ich habe zwei Köche in meine Rezepte eingearbeitet.“ Yon will authentische Speisen bieten. „Die Leute sind neugierig“, das ist seine Erfahrung in den drei Wochen seit Eröffnung. Sie sind neugierig auf Zebrasteaks, Straußenfleisch und Gnu, die Ware importiert der Wirt aus Südafrika. Investiert hat Yon aber auch in Technik. Denn die „Cape Town“-Küche ist im Keller, die Gerichte kommen per Lastenaufzug nach oben. Küche und Service sind über Mikros und ein EDV-System verbunden. „Hier kommt kein Essen kalt an den Tisch“, versichert der studierte Informatiker.

Cape Town, Mitte Knochenhauerstr. 23
Tel. 35 30 35 55



Fotos: Archiv HAZ/MP



UNSERE WINTERHIGHLIGHTS

Direkt mit
Wintermenü
buchend
30 Euro
zzgl. zum
Ticket



SPANISCHE-RESTAURANTS.COM

EIN HAUCH SPANIEN MITTEN IN LINDEN



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

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

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

LA BONITA

„Die Hübsche“ lockt in die Ferdinandstraße



Bitte hier entlang, wer mexikanische Küche liebt

Übersetzt bedeutet der Name des Restaurants in Hannover-Mitte „Die Hübsche“. Frische, hausgemachte Tacos und leckere Cocktails versprechen im La Bonita einen gemütlichen Abend mit viel Flair. Lourdes Real und Santiago Goy heißen die Betreiber, gingen im Mai an den Start und sind hoffentlich gekommen, um zu bleiben.

Auf den Besucher warten in der Ferdinandstraße 5 frische, hausgemachte Tacos und Quesadillas, dazu eine feine Auswahl an Tequila- und Mezcal-Cocktails in geselligem Flair. Ein Stück Mexiko in Hannover. Zum Restaurant führt eine kleine Treppe in den Keller, die Wände sind teils alte Backsteinmauer und teils in einem zarten Rosa gestrichen. Durch das Deckengewölbe und den verwinkelten Raum entsteht eine Gemütlichkeit, ein Gefühl von Privatsphäre und Intimität, da man nicht jeden Tisch sehen kann oder von allen gesehen wird. Kugelleuchten an den Wänden spenden sanftes Licht, die Sukkulenten auf den Tischen und die farbenfrohen Untersatzer sind liebevolle Details.

Zur Auswahl stehen, wie es sich gehört für ein mexikanisches Restaurant, Tacos und Quesadillas, dazu kann man aus vier Salsas mit verschiedenen Schärfegrade wählen. Die Tacos werden mit lila Mais im Haus gebacken, auch das Fleisch wird im Haus mariniert und selbst gebraten. Wer sich durch die Karte probieren möchte, hat es im La Bonita besonders leicht. Entweder kann geteilt werden – oder es gibt die Option, neben fünf Tacos/Quesadillas zwei zu bestellen. Unbedingt probieren: einen Tequila- oder Mezcal-Cocktail! Wer mexikanisches Essen und Trinken liebt, für den ist das La Bonita ein echter Gewinn in der Stadt.

La Bonita, Mitte
Ferdinandstraße 5
Tel. 94 04 07 88



Fotos: Archiv HAZ/MP



ANDRÉ RIEU

UND SEIN JOHANN STRAUSS ORCHESTER

25. FEBRUAR 2026

ZAG ARENA HANNOVER

TICKETS: WWW.ANDRERIEU.COM

Deutsche Gemütlichkeit und ukrainische Gastfreundschaft

Das Restaurant „Smak“ in Groß-Buchholz gibt schon auf der eigenen Homepage einen Einblick, wohin die kulinarische Reise geht: Herzensküche mit Hausmannskost und ganz viel Tradition – und das alles in einem der ältesten Bauernhäuser der Stadt.

Der Bauernhof an der Groß-Buchholzer Straße 9 hat in den vergangenen Jahren die unterschiedlichsten Gastrokonzepte erlebt. Von der Eventlocation bis zum türkischen Edelrestaurant war einiges dabei. Seit Pfingsten wird in dem historischen Bauernhaus-Ensemble nun ukrainisch-deutsche Küche gekocht, im Sommer war der schnuckelige Innenhof mit Biergarten sehr gut besucht.

Wer das Lokal kennt, wird kaum überrascht sein, dass sich hier kaum etwas geändert hat. Warum auch, das Fachwerkgewölbe von 1581 will einfach nur gut behandelt werden, für Atmosphäre sorgt es dann schon von alleine. Dazu ein als Wintergarten genutzter, voll verglaster Gang zwischen dem Hauptlokal und dem für Veranstaltungen nutzbaren zweiten



Der ehemalige Bauernhof ist von außen und innen ein echter Hingucker



Gebäude. Ukrainisches Flair entsteht durch die Dekoration: Decken, Kissen, Blumen, und Kornähren sorgen für Gemütlichkeit. An manchen Tischen können die Gäste auf Sofabänken Platz nehmen – da steht so schnell keiner wieder auf. Es sei denn, man gehört zu den jüngeren Besuchern. Denn für sie sind im Obergeschoss gleich drei Spielräume eingerichtet – mit Leseecke, Sitzsäcken, kindgerechtem Fernsehprogramm, einem Kicker und einer Playstation. Und somit erklärt sich, warum das „Smak“ den Beinamen „das Familienrestaurant“ führt.

Auf der Speisekarte stehen rustikale Gerichte wie ukrainische Kohlrouladen, hausgemachte Schweinerippchen oder knusprige Schweinshaxe. Es gibt auch Teigtaschen mit Fleischfüllung und Schmand, Kartoffelpuffer mit Lachs und Salat oder gefülltes Hähnchenfilet nach Kiewer Art. Ein Prosit auf die deutsch-ukrainische Freundschaft!

Smak - das Familienrestaurant
Groß-Buchholz
Groß-Buchholzer Straße 9
Tel. 98 42 76 33
www.smak-restaurant.de

Fotos: Archiv HAZ/NP



WINTERGENUSS IM HOFLOKAL – ODER GEMÜTLICH ZU HAUSE

Festliche Köstlichkeiten

Wenn die Tage kürzer werden und der Herbst die Welt in ein goldenes Licht taucht, wird es im idyllischen Hoflokal direkt am Erlebnis-Zoo Hannover besonders gemütlich. Im offenen Kamin lodert das wärmende Feuer, draußen funkeln die Lichter – die perfekte Kulisse für genussvolle Wintermomente.

Wie die Jahreszeiten, so wandelt sich auch die Speisekarte des Hoflokals: stets frisch, regional und mit einer Portion Zeitgeist. Das Team rund um den Leiter des Hoflokals Fabian Bückner überrascht mit raffinierten Gerichten aus saisonalen Zutaten – vom aromatischen Kürbispesto bis zur herzhaften Kartoffelsuppe.

Für die Feiertage empfiehlt Bückner besonders den traditionellen Gänse- oder Entenbraten – knusprig, saftig und mit köstlichen Beilagen. Für den unkom-



Das Hoflokal ist auch ohne Zoo-Eintritt zugänglich

plizierten Weihnachtsgenuss zu Hause bietet das Hoflokal die

Weihnachtsgans auch to go an. „Wir übernehmen die Zubereitung, Sie holen das Menü bequem ab und genießen es ganz entspannt im Kreis von Familie oder Freunden“, erklärt Bückner. Der knusprige Festschmaus wird sorgfältig verpackt und kann zur gebuchten Zeit direkt am Hoflokal-Parkplatz abgeholt werden.

Auch für Genießer, die auf der Suche nach einem besonderen Weihnachtsgeschenk sind, lohnt

sich der Besuch: Im Hofladen gibt es Aufstriche oder Chutneys aus eigener Herstellung und viele andere regionale Feinheiten.

Übrigens: Ein Besuch im Hoflokal ist auch ohne Zoo-Eintritt möglich. Der Eingang liegt direkt am Zoo-Parkplatz – und wer sich einen Platz am Kamin sichern möchte, sollte frühzeitig reservieren.

Weitere Informationen unter hoflokal.de



Am Kamin wird es wohlig warm

Hoflokal
saisonal • regional

**Gang To Go
zu Weihnachten**

Abholen &
genießen



Bei uns
im Ausschank:

Einbecker

Bedientes Restaurant direkt am Erlebnis-Zoo Hannover

Wir vereinen leidenschaftliches Kochhandwerk mit saisonalen und regionalen Zutaten.

Zutritt ohne Zoo-Eintritt · Tel.: 0511/9 36 77 - 700 · info@hoflokal.de · hoflokal.de

BRASSERIE RENDEZVOUS

Mediterrane Küche mit deutschem Flair



Ihr Motto lautet „Qualität aus Tradition“:
Yvonne Häusler in ihrer Brasserie Rendezvous

Die Brasserie Rendezvous ist eine Insel der Entspannung im belebten Einkaufspark Klein-Buchholz. Hier vereinen Yvonne Häusler und ihr Team im stillvollen Ambiente Bistro, Café und Restaurant. Und jetzt beginnt die Grünkohlzeit.

„Altbewährtes, bereichert durch frische kulinarische Ideen“, fasst Yvonne ihre Philosophie zusammen. Speisekarte und Sonderkarten ergänzen sich zu einer ausgewählten Vielfalt, vom Frühstück über die Zwischenmahlzeit bis hin zu Tapas, Pasta, Schnitzel und mehr – und nicht

zu vergessen die duftende Tasse Kaffee, das gute Glas Wein oder das frisch gezapfte Gilde Ratskeller nach dem Einkauf.

Zur Mittagszeit werden deutsche Klassiker serviert – liebevoll hausgemacht, wie alles in der Brasserie Rendezvous. Die Mittagskarte wechselt wöchentlich und gilt montags bis samstags von 12 bis 15 Uhr. Von 16 bis 20 Uhr lohnt sich ein Blick auf die „Special-Karte“: Hier gibt es täglich ein beliebtes Gericht aus der Speisekarte zum Angebotspreis.

Eine besondere Leidenschaft des Küchenteams sind traditionelle Spezialitäten der Saison. „Die kalten Monate sind Grünkohlzeit“, findet Yvonne – ganz klassisch mit Bregenwurst und Kassler, aber auch als Flammkuchen oder phantasievolle Pasta-Variation. Außerdem stehen winterliche Heißgetränke auf der Karte, von Apfelpunsch über Glühwein aus dem Hause Duprès – erstmals auch als rosé – bis zu wärmenden Rezepturen

mit Rum. Und als „Winter-Sweety“ versüßt der neue Flammkuchen „Paris“ mit Frischkäse, Camembert und Preiselbeeren die kalte Jahreszeit. Geöffnet ist montags bis samstags ab 9 Uhr, mit frischer Küche durchgehend bis 20 Uhr.

Brasserie Rendezvous im Einkaufspark
Klein-Buchholz
Adolf-Emmelmann-Straße 7
Tel. 640 43 30
www.brasserie-rendezvous.de



Einladend und familiär: Die Brasserie Rendezvous im Einkaufspark Klein-Buchholz

Fotos: Ramin Faridi, Yvonne Häusler



Café Safran

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

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

SAFRANS BAR

COCKTAILBAR & WUNDERBAR
PARTYSPACE

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

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

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

SAFRANS BAR

GILDE RUBIN

UNSERE BIER SPEZIALITÄT

– DAS GILDET

NUR VOM
FASS IN DER
GASTRONOMIE



Gilde



VORTEIL

Abo
10% auf den
Ticketpreis

LAST CHRISTMAS Musical in Hannover

– Zusatzshow um 16.30 Uhr wegen großer Nachfrage! –

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

Freitag, 05.12.2025, 16.30 Uhr, Hannover Theater am Aegi

Songs werden von einem Orchester mit Geigen, Cello und einem Bläsesatz live begleitet. Eine große 16 Meter breite, winterliche New York-Skyline bildet den Bühnen-Hintergrund. Es ist die einzige Produktion weltweit, die die großen Weihnachts Hits in einer mitreißenden Musical-Produktion vereint.

Die Story spielt im vorweihnachtlichen New York und ist angelehnt an eine wahre und, um nicht zu viel zu verraten, traurig-glückliche Begebenheit und lässt auf jeden Fall kein Auge trocken. Die Handlung beschreibt das Leben von Angelica, die sich mit Aushilfsjobs über Wasser hält und mit 29 Jahren noch auf der Suche nach ihrem "Mr. Right" ist. Dabei macht

sie tiefgreifende Erfahrungen mit dem Schicksal, kommt aber dabei auch immer wieder in Situationen, über die der Zuschauer stark schmunzeln muss.

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

winterlich funkelnden Weihnachtsmarkt in New York. Die gesprochenen Texte sind in deutscher Sprache. Unterm Strich ein prickelnder Weihnachtsrausch, aus dem man am liebsten nicht aufwachen möchte.

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

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



VORTEIL

Abo
10% auf den
Ticketpreis

Bee Gees Musical kommt nach Hannover!

Montag, 23.03.2026, 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 gründeten sich als Pop-Band 1958 in Australien und landeten ihre ersten Hits. 1966 geht es gemeinsam zurück nach Großbritannien – die Teenie-Stars sind jetzt schon mächtig populär. Aber das ist nur der Anfang: In den 70er Jahren jagt ein Welthit den nächsten. 1978 haben die BEE GEES zeitgleich 5 Songs in den Top Ten der US-Charts. Das

Musical „Massachusetts“ ist musikalisch authentisch und auch optisch sowie emotional ganz nah dran am Original – denn die Sänger sind auch drei Brüder. Alle großen Hits werden zu hören sein, die frühen Songs ebenso wie die späten.

Den musikalischen Part übernehmen THE ITALIAN BEE GEES, bekannt aus der großen TV-Dokumentation „50 Jahre Bee Gees“. Die ambitionierten italienischen Egiziano-Brüder stehen in engem Kontakt mit der Familie Gibb und sind seit Jahren auf den Spuren ihrer großen Vorbilder unterwegs. Weltweit haben sie sich bereits eine eingeschlossene 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 verpflichtet. Dazu gesellt sich auch Gründungsmitglied Vince Melouney, Gitarrist und festes Mitglied der Bee Gees von 1967 bis 1969. Beide sind auch live bei der Tour mit von der Partie.

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

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

ANDERTER BIERGARTEN UND GASTSTÄTTE

Traditionelle, dänische Julefrokost in Hannover

Bei Julefrokost handelt es sich um einen typisch dänischen Brauch. Mit der Familie und Freunden feiert man die Vorweihnachtszeit: mit viel gutem Essen und einem zünftigen Julebryg, einem Bier mit Lakritz, das es nur zur Weihnachtszeit gibt. Sandra und Leif Böttger, die Betreiber des Anderter Biergartens und Gaststätte, kennen sich aus. Leif ist Däne, und die beiden bieten an verschiedenen Terminen im November und Dezember eben diese Spezialität in Form eines kalt-warmen Bufets an.

Unter anderem stehen dann folgende Gerichte auf dem Speiseplan: Verschiedene marinierte und gebratene Heringsvariationen, Medister (dänische Wurstspezialität) mit Rotkohl, Leber-

pastete mit Bacon, verschiedene Fischfilets, geräucherter Lachs, klassische Schweinelende, Rotkohlsalat mit Orangen und Walnüssen, Weißkohl typisch dänisch und Smørrebrød mit

Makrelensalat. Als Dessert gibt es dänischen Apfelkuchen und Risalamande (traditioneller dänischer Mandelmilchreis). Dazu schmeckt das speziell aus Dänemark importierte Weihnachts-

bier Julebryg oder Tuborg Grøn vom Fass. Nach so viel gutem Essen darf ein kräftiger Akvavit nicht fehlen, von dem eine große Auswahl von mindestens zehn verschiedenen Sorten angeboten wird. Eine rechtzeitige telefonische Reservierung ist ratsam, das Platzangebot ist begrenzt. Folgende Termine stehen zur Auswahl: 28.11. (19 Uhr), 30.11. (12 Uhr), 5.12. und 6.12. (19 Uhr mit Live-Musik) und der 7.12. (12 Uhr). Velbekomme!

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



Leif und Sandra Böttger bringen Julefrokost nach Anderten

Foto: Georg Schröder



100 % Vitamin C



DE-ÖKO-007

Voelkel

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



HOLLÄNDISCHE
KAKAO-STUBE

Seit 1895 Hannovers Adresse
für Kaffeehauskultur



Konditorei und Café
Ständehausstraße 2-3 · 30159 Hannover
Telefon 0511 - 30 41 00 · Mo-Sa 10.00-18.30 Uhr



Erhältlich bei:
www.jottis.de

Meteora
 Griechisch Mediterran

in ausgewählten **E** Märkten

TAKUMI

Ramen für die Lange Laube

Seit Sommer hat Hannover ein neues Ziel für Freunde japanischer Nudelsuppen: Das Takumi an der Langen Laube bringt den Ramen-Kult in die Stadt. Die Marke, 2007 in Düsseldorf gegründet, steht längst international für authentische Ramen-Küche – mit inzwischen mehr als 70 Filialen in Europa. Der Name bedeutet „Meister seines Fachs“ – ein Hinweis auf den hohen Anspruch, mit dem He Su und Yongguo Li ihr Restaurant führen.

Die beiden Gastronomen, die zuvor ein eigenes asiatisches Lokal betrieben, setzen in Hannover auf eine Küche, die sich eng an japanischen Originalen orientiert. Die Nudeln werden aus Sapporo importiert, nach einem eigens entwickelten Rezept, das Takumi-Gründer Haruhiko Saeki gemeinsam mit einer Manufaktur entwarf. Ergänzt werden sie durch kräftige Brühen, die täglich frisch angesetzt werden. Je nach Variante entsteht so ein ausgewogenes Zusammenspiel aus Brühe, Nudeln und Toppings – das Herz eines jeden Ramen-Gerichts.

Auf der Speisekarte stehen rund 15 Ramen-Sorten, dazu Vorspeisen wie Gyoza oder frittierte Hähnchenstücke (Karaage). Klassische Shoyu-Ramen mit Sojasauce finden sich ebenso wie Miso- oder Spicy-Varianten. Auch vegetari-

sche Optionen werden angeboten. Das Schlürfen der Nudeln ist ausdrücklich erwünscht, da es in Japan ein Zeichen ist, dass es schmeckt.

Der Gastraum des Takumi ist überschaubar, mit etwa 30 Sitzplätzen. Das passt zum Konzept: Ramen wird meist zügig gegessen, ohne großes Drumherum. Die Einrichtung bleibt schlicht, das Publikum vielfältig – Studierende, Familien, Menschen, die auf eine schnelle, aber gute Mahlzeit aus sind. Für den Sommer 2026 ist eine kleine Terrasse geplant.

He Su hat sich für Hannover bewusst Zeit gelassen. Mehr als ein Jahr suchte er nach einem passenden Standort, bevor er sich für das ehemalige Street-Kebab-Lokal am Steintor entschied. „In fast jeder großen deutschen Stadt gibt es bereits ein Lokal, Hannover hat noch gefehlt“, sagt er. Dass das Konzept ankommt, zeigt der Blick auf andere Städte: In Düsseldorf etwa bilden sich täglich Schlangen vor den Türen. Nun reiht sich Hannover in diese Tradition ein.

Takumi, Mitte
 Lange Laube 15

He Su vor seiner „Takumi“-Filiale an der Langen Laube

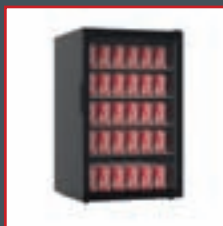


Foto: Archiv HAZ/NP

GOOS GASTRO

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

**10%
RABATT!**
**BIS 31 DEZEMBER
2025**



**SOFORT AB
LAGER LIEFERBAR**



**SCHNELLE
LIEFERUNG**



**KUNDENDIENST
+49 322 2 10 939 11**



**TIEFSTPREIS-
GARANTIE**



**BIS ZU 1 JAHR
GARANTIE**

**ÖFFNUNGSZEITEN
MONTAG BIS FREITAG
08.30 BIS 17.30 UHR**

WWW.GOOSGASTRO.DE

• Gültig nur für Bestellung in unserer Ausstellung in Hannover

**GOOS GASTRO HANNOVER
BAYERNSTRASSE 21
30855 LANGENHAGEN**



VORTEIL

Abo

**3 Euro Rabatt
auf den
Ticket-Preis!**

**Hochkarätige Unterhaltungsprofis
in DESiMOs spezial Club**

Sichern Sie sich jetzt Ihren AboVorteil für die Club-Mix SHOW

Für seine legendären Mix-Shows holt Gastgeber DESiMO seit über 20 Jahren ausschließlich handverlesene Unterhaltungspersonen in den so beliebten spezial Club-MIX. Gekonnt und munter kombiniert der Szene-Kenner die komischsten Kurzauftritte der anerkannten Lachgaranten. Talente? Kommen ab und zu. Profis? Immer!

Und das zuverlässig auf einem angenehmen Niveau – egal ob Comedy, Kabarett, Musik, Magie. Lassen Sie sich überraschen – denn die Namen der Gäste werden nicht verraten, nur umschrieben...

Der Rahmen für die Shows ist ein besonders schöner: Der Saal in Hannovers Apollokino ist heimelig, die Bühne nah dran und hervorragende Licht-, Ton- und Projektionstechnik garantieren echtes Showfeeling.

■ spezialclub.de

Die Club-Mix SHOW – um 17:30 & 20:15 Uhr:

- Mo., 24. November 2025
- Di., 9. Dezember 2025 – Gastgeber M. Brodowy
- Di., 16. Dezember 2025
- Mo., 2. Februar 2026
(die Januar-Show diesmal im Februar)
- Mo., 2. März 2026

Alle Abonnentinnen und Abonnenten der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse erhalten jetzt mit dem AboVorteil einen **exklusiven Leser-Rabatt 3 Euro** unter Angabe des Gutscheincodes:

AboVorteil25

(bitte Groß- und Kleinschreibung beachten)

Vergünstigte Karten
gibt es nur online unter
tickets.haz.de oder in
den lokalen Ticketshops
der HAZ und NP



Hannoversche Allgemeine



Neue Presse



NEUES LOKAL IN DEN RÄUMEN DES „ZWIESPALT“

Eckmann kommt nach Linden

Im kommenden Februar erhält Linden einen neuen Treffpunkt für bodenständige Küche: Klaus Eckmann, bekannt für seine beliebten Currywürste, eröffnet an der Ecke Egestorffstraße/ Schwalenberger Straße sein neues Restaurant. 16 Jahre lang war er beim VfL Eintracht Hannover in der Südstadt eine feste Größe. Nun bringt er seine Mischung aus Humor, Erfahrung und Kulinarik nach Linden.

Eckmanns Name ist in Hannover längst ein Begriff. Seine Currywürste – ob klassisch, vegetarisch oder vegan – genießen Kultstatus. Selbst die Jury der Hannoverschen Currywurst-Gesellschaft lobte in einer ZDF-Sendung seine „Kanzlerplatte“. „Ich bin in Hannover nicht ganz unbekannt“, sagt Eckmann. Diese Mischung aus Selbstironie und Leidenschaft hat ihn zu einem der bekanntesten Gastronomen der Stadt gemacht.

Die Trennung vom VfL Eintracht fiel ihm dennoch schwer. Nach vielen Jahren gemeinsamer Arbeit wurde der Pachtvertrag nicht verlängert – für

Eckmann eine unerwartete Nachricht. „Es war erschreckend“, sagt er, aber man ging dennoch im Guten auseinander. Statt zu hadern, suchte er nach einem neuen Standort. Dass er nun ausgerechnet in Linden landet, hat auch eine charmante Vorgeschichte: Nach einem Fußballspiel zwischen Eintracht und Linden 07 kamen die Gäste aus dem Westen Hannovers in den Genuss seiner veganen Currywurst und waren begeistert. „Einer meinte dann, dass er noch öfter kommen will. Da meinte ich zu ihm, dass ich einfach nach Linden komme.“

Das neue Lokal übernimmt die Räume des bisherigen „Zwiespalt“, bleibt in seiner Atmosphäre aber vertraut. Vieles soll so bleiben, wie es war: ehrliche Küche, großzügige Portionen, ein Ort, an dem sich Stammgäste und Neulinge gleichermaßen willkommen fühlen. Auf der Karte stehen klassische Gerichte mit süddeutschem Einschlag – Käsespätzle, Maultaschen, Bratkartoffeln – und natürlich Eckmanns bekannte Currywürste mit handgemachten Soßen. Auch die veganen Varianten bleiben fester Bestandteil des Angebots.

„Es ist schade, dass das ‚Zwiespalt‘ aufhört. Die Stammgäste sollen sich bei mir auch wohlfühlen“, so Eckmann. Erste positive Rückmeldungen aus dem Stadtteil, vor allem vom SV Linden 07, stimmen ihn optimistisch. Die Kombination aus Erfahrung, Authentizität und einer Prise süddeutschem Charme dürfte ihren Platz auch in Linden finden.



Hier wird weitergeköcht:
Ab Februar steht Eckmann im ehemaligen Zwiespalt am Herd



Klaus Eckmann ist bekannt für seine Currywürste

Fotos: Archiv HAZ/NP

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

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

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

NEON GOLF

und PIXEL GAMES

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

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

KASTENS HOTEL LUISENHOF

Kulinarik trifft Gefühl - ein Wochenende von Herzen

Seit 1856 empfängt das Kastens Hotel Luisenhof seine Gäste im Herzen Hannovers - einst gegründet von Heinrich Kasten mit dem Wunsch, ein Haus voller Eleganz und Persönlichkeit zu schaffen. Bis heute ist dieser Geist spürbar – in den stillen Details, dem aufrichtigen Service und den besonderen Momenten, die ein Wochenende bei uns ausmachen.

Es gibt diese Momente, die mehr sind als nur eine Auszeit. Ein Ankommen, ein Innehalten, ein kleines Geschenk an sich selbst oder an einen Menschen, der einem am Herzen liegt. Im Kastens Hotel Luisenhof beginnt ein solches Wochenende oft mit einem Lächeln an der Rezeption, dem Klang der Stadt, der langsam leiser wird, und einem Glas Be-

grüßungscocktail, das den Alltag ein Stück weit verschwinden lässt.

Wer bei Kastens Hotel ankommt, bleibt nicht lange Gast - sondern wird Teil einer Geschichte, die mit Sorgfalt und Stil erzählt wird. Vielleicht wartet im Zimmer bereits ein Strauß Blumen, sorgfältig zusammengestellt, und eine Flasche Wein mit dem Etikett „Liebe Dich“. Kein großer Anlass nötig, nur das Bedürfnis, einem Moment Bedeutung zu geben.

Am Abend führt der Weg ins MARY's Restaurant. Küchenchef Nicolas Görner und sein Team servieren ein Menü, das mit regionaler Handschrift und kreativer Finesse überrascht. Es ist ein Essen, das berührt - und manchmal sogar mehr sagt als Worte es könnten.



Nach zwei Tagen voller Genuss, entspannten Stunden und vielleicht einem Spaziergang durch Hannovers charmante Innenstadt bleibt oft nur noch eines: das Gefühl, zur richtigen Zeit am richtigen Ort gewesen zu sein. Und der Wunsch, bald wiederzukommen.

Das Arrangement „Von Herzen“ vereint all das: zwei Über-

nachtungen, ein stilvoll gedeckter Frühstückstisch am Morgen, ein kulinarischer Abend und kleine Gesten, die in Erinnerung bleiben. Wer mag, lässt sich vom Team gerne inspirieren - mit Tipps für Kultur, Konzerte oder stille Lieblingsorte in der Stadt.



**KASTENS HOTEL
LUISENHOF**
Luisenstraße 1-3
30159 Hannover
Tel. +49 (0)511 30 44-0
www.kastens-luisenhof.de



INSEL BEACH CLUB

HANNOVER MASCHSEE



DIE EVENT-LOCATION FÜR BESONDERE ERLEBNISSE

ZU JEDER JAHRESZEIT UND FÜR JEDEN GROSSEN TAG.
DIREKT AM MASCHSEE.



SHISHA-LOUNGE UND INTERNATIONALE KÜCHE IN STYLISCHEM AMBIENTE

Nova Hannover präsentiert neuartiges Restaurantkonzept in der City

Unter der Federführung des Rap-Stars Azet, der nicht nur ein gefeierter Musiker, sondern auch gelernter Restaurantfachmann ist, wurde Anfang Juli das Nova in Hannovers City eröffnet.



Fotos: Ramin Faridi

„Top Qualität, gelebte Gastfreundschaft und jederzeit eine entspannte Atmosphäre“, so fasst Geschäftsführer Ben Hanebuth das Nova-Erlebnis zusammen.

Denn das Konzept ist in vielerlei Hinsicht einzigartig: Während in der oberen Etage sowie auf der Terrasse hochwertige Shishas gereicht werden (mit einer Happy

Hour von 12 bis 17 Uhr), dient die untere Etage als rauchfreies Restaurant und Café, wo das Tagesgeschäft genauso im Fokus steht wie das Abendgeschäft.

*Das Nova vereint
Shisha-Lounge und Restaurant
mit urbanem Flair*



Rapper Azet bei der Eröffnung des ersten Nova-Standortes

Auf der Speisekarte stehen neben Burgern, Pasta und Bowls in vielen, teils raffinierten Variationen, auch saftige Steaks, die auf den Punkt gegart serviert werden – was zu einer weiteren Besonderheit im Nova führt: Alle Speisen sind zertifiziert halal. Das gilt auch für die alkoholfrei zubereiteten Desserts von Panna cotta bis Crème brûlée.

Auch die Getränkekarte beeindruckt mit Vielfalt und Hausgemachtem: Die Limonaden und kühlen Matcha-Getränke erfrischen an heißen Sommertagen, Smoothies und Detox Water geben einen Energie-Kick, und die große Auswahl an Heißgetränken bringt wohlthuende Entspannung.

Ein weiteres Highlight der Getränkekarte sind die zahlreichen Cocktails, die – wie alles im Nova – alkoholfrei zubereitet werden. Tipp: der kultige „Dubai Cocktail“ mit Imbiratur (Engelsaar), Mangosaft, Kondensmilch, Erdbeere, Aprikose, Ananas, Banane, Kiwi und Nutella. „Der Dubai Cocktail steht nicht ohne Grund auf der Karte, denn schon in diesem Winter eröffnen wir unser zweites Restaurant – direkt am berühmten Burj Khalifa in Dubai“, so Hanebuth.

Nova Hannover
Georgstr. 7
30159 Hannover
www.novahannover.de

Feuerwerk der Turnkunst

EUROPAS ERFOLGREICHSTE TURNSHOW

20 % Rabatt
mit dem Code
MADSACK-YTXQU1

VIVA

TOURNEE 2026

31.12.25, 17 Uhr | 17.01.26, 14 & 19 Uhr

Hannover

ZAG Arena

www.feuerwerkderturnkunst.de



Präsentiert von



NEXT BY CORNER

Neue Mezze-Bar am Lindener Schmuckplatz



Tür an Tür: Adelina Milisic leitet das Frühstückslokal „Corner“, Pasan Milisic bringt „Next by Corner“ an den Start

Wenn es im Bauamt mal wieder länger dauert: Eineinhalb Jahre hat Pasan Milisic darauf gewartet, für sein beliebtes Lindener Frühstückslokal „Corner“ eine Erweiterung im Nebengebäude zu schaffen. Er hat das Beste aus der Zwangspause gemacht – und sich ein komplett anderes Konzept ausgedacht. Im Mai 2024 war Pasan Milisic noch optimistisch: „Next Corner“ stand monatelang auf den Folien, die der Wirt des Frühstückslokals „Corner“ in die Fenster des Nebengebäudes am Lindener Schmuckplatz geklebt hatte. Dorthin wollte er das To-go-Geschäft auslagern, um den Andrang am Tresen des beliebten Cafés zu entzerren. Mit sechs Monaten bis zur Genehmigung seines Bauantrags hatte Milisic gerechnet. Das Problem: „Es gab keine Akte im Bauamt über diese Ladenfläche.“

Dabei wurde sie in den vergangenen Jahrzehnten auf vielfältige Art gewerblich genutzt. Eine Apotheke war in den Räumen, ein Fotostudio, später ein Fahrradladen und zuletzt der Second-Hand-Laden „Durch die Blume“. Neben Vintage-

Mode hatte Betreiberin Olivia Pum auch Kaffee verkauft, wollte den Barbetrieb ausweiten. Doch als sie den Antrag auf Nutzungsänderung beim Bauamt einreichte, stellte sich heraus, dass die Räume im Erdgeschoss bis dahin offenbar unter dem Radar der Behörde waren. Pum kapitulierte vor den hohen Kosten, die das Genehmigungsverfahren gebracht hätte.

Milisic ließ sich davon nicht abschrecken, die zeitlichen Dimensionen des Projektes haben ihn aber doch frustriert. „Eineinhalb Jahre sind schon eine

stolze Zeit“, findet er, betont aber, dass seine Ansprechpartner beim Bauamt „sehr verständnisvoll“ waren. „Statik, Brandschutz, Leitungen – es ist ja nicht ein Mensch bei der Stadt, der das entscheidet, die Akte geht durch viele Hände.“

Eröffnen wollte der 47-Jährige eigentlich Anfang dieses Jahres. Schnell war klar, dass daraus nichts wird. „Die Motivation ist dann erstmal futsch“, erinnert er sich. „Ich habe alles nochmal infrage gestellt.“ Das Ergebnis ist nun ein völlig anderes als das ursprünglich geplante

To-go-Konzept. Denn „Next by Corner“ ging am ersten November-Wochenende als Mezze-Bar an den Start. Die Tische mit insgesamt 32 Sitzplätzen sind eingedeckt, die Wände in einem Schlammfarbton gestrichen, die gepolsterten Fensterbänke wirken gemütlich, Blickfang ist ein Marmortresen in kräftigem Rot. „Der Laden ist so schön geworden, das war für das To-go-Geschäft zu schade“, findet Milisic.

Der Gastronom mit bosnischen Wurzeln will donnerstags bis sonnabends von 17 bis 22 Uhr neun Gerichte anbieten. Mezze sind Vorspeisen aus der orientalischen oder griechischen Küche, die sich Gäste traditionell teilen. Das „Next“ hat den Zusatz „by Corner“, weil der Gastronom auf den Ruf aufbauen will, den er sich am Schmuckplatz in mehr als sieben Jahren erarbeitet hat. „Die Leute sollen sehen, wer dahinter steht.“ Seine Nichte Adelina Milisic übernimmt das Tagesgeschäft im Frühstückslokal, der 47-Jährige will in der neuen Bar präsent sein.

Next by Corner, Linden
Velberstr. 10
Tel. 59 20 06 23
www.cornerhannover.de



Foto: Archiv HAZINP

CAVALLUNA

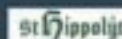
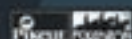
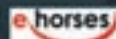
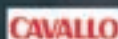
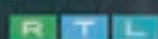
PASSION FOR HORSES



TOR ZUR ANDERSWELT

31.01.-01.02.26 Hannover
ZAG Arena

www.cavalluna.com



ZU GAST IM PALAST DES SULTANS

Das Sultan Palace präsentiert die große Vielfalt der osmanischen Küche

Das vielfach ausgezeichnete Sultan Palace in Herrenhausen spiegelt die enorme Vielfalt und den besonderen Reichtum der Küche des osmanischen Kulturraums wider - mit seinen zauberhaften Gewürzen und Düften, die direkt in die Märchenwelt von 1001 Nacht entführen.



Fotos: Ramin Faridi

Liebevolle Details im urban-osmanischen Stil verbinden jahrtausendealte Tradition mit dem modernen Orient des 21. Jahrhunderts

Die Speisekarte vereint Gerichte, deren Wurzeln oft in jahrhundertealten Rezepten aus der Türkei, dem Irak, dem Iran und Syrien liegen und behutsam weiterentwickelt wurden.

Seit seiner Eröffnung im Jahr 2001 hat das Sultan Palace so eine eigenständige orientalische Genusskultur etabliert, die Gäste weit über Hannover hinaus anzieht.

Seit 2016 leitet Familie Agirbaser das Sultan Palace. Ihrem Leitspruch „Als Fremde kommen, als Freunde gehen“ verpflichtet, verwenden sie nur beste Zutaten: Für Lamm-, Kalb- oder Geflügelspezialitäten setzt das Team auf hochwertiges Fleisch von langjährigen Partnern; frischer Fisch wird täglich angeliefert. Saisonales Gemüse und Obst aus der Region bereichern das Angebot, so dass auch Vegetarier voll auf ihre Kosten kommen. Weinkenner finden eine sorgfältig getroffene Auswahl türkischer und

italienischer Weine. Die Herzlichkeit und Gastfreundschaft des Orients können Sie dienstags bis sonntags ab 17 Uhr sowie an Feiertagen bereits ab 12 Uhr erleben. Für Gruppen ab 15 Personen sind Reservierungen zur Mittagszeit jederzeit möglich. Mit seinen 100 Innen- und 100 Außenplätzen bietet das Sultan Palace darüber hinaus einen stilvollen Rahmen für Familien- und Firmenfeiern aller Art, und der hauseigene Catering-Service bereichert auch Veranstaltungen außer Haus mit der Magie des Orients.



Sultan Palace
Schaumburgstr. 3
30419 Hannover
Tel. (05 11) 2 35 70 70
www.sultan-palace-hannover.de

HDMONA

Der Geschmack Ostafrikas

Das Restaurant Hdmona bietet Hannoveranern die Gelegenheit, die Küche Eritreas mit ihren vielfältigen Traditionen kennenzulernen. Im Mittelpunkt steht das Injera, ein weiches, leicht säuerliches Fladenbrot aus fermentiertem Teff-Mehl, das gleichzeitig als Teller und Besteck dient. Die Speisen werden darauf angerichtet, mit den Händen gegessen und oft geteilt, wodurch das Essen noch mehr als sonst zum sozialen Erlebnis wird.

Zu den Fleischgerichten zählen Klassiker wie Zigni Dorho, eine Hähnchenkeule in würziger Tomatensoße mit eritreischer Gewürzbutter und Ei, oder Tibsie Rot, gebratenes Lamm- oder Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika. Auch Zilzil, Rindfleisch mit Rosmarin, Knoblauch und scharfem Awaze-Dip, steht für die intensive, aber ausgewogene Würze dieser Küche. Die vegetarischen und veganen Varianten zeigen, wie vielfältig die ostafrikanische Küche ist: Hamli –

Spinat mit feinen Gewürzen –, Timtimo Rot aus Linsen, Peperoni und Knoblauch oder Alicha, ein mildes Gericht mit Kartoffeln, Karotten und Bohnen. Auf Kombinationstellern wie dem Hdmona Special werden mehrere Speisen gemeinsam serviert. Ideal, um sich durch die Aromenvielfalt zu probieren.

Aber auch ohne Injera wird im Hdmona gekocht: Pasta im eritreischen Stil, Reis mit Gemüse oder Full Meselah aus dik-

ken Bohnen und Eiern. Zum Abschluss werden Datteln mit Joghurt, Honig und Halva oder Vanilleeis mit Karamellsirup angeboten. Ein besonderer Teil der Erfahrung ist die eritreische Kaffeezeremonie: Der Kaffee wird frisch geröstet, in einer traditionellen Tonkanne aufgebrüht und duftet nach Weihrauch, einem Symbol für Gastfreundschaft und Gemeinschaft.

Hdmona, List, Podbielskistr. 73
Tel. 0176-32882563
www.hdmona-hannover.de



Im Hdmona wird die Küche Eritreas serviert



Das Fladenbrot Injera dient gleichzeitig als Teller und Besteck

Fotos: Karsten Davidlet

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

WIR VERKAUFEN EMOTIONEN



HAZ & NP Ticketshops
Alle Eintrittskarten gibts bei uns.

Hannover, Lange Laube 10

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2

Burgdorf, Marktstr. 16



MISIK

Korea kommt in die List

Im neuen, koreanischen Restaurant Misik wird die Vielfalt der koreanischen Küche auf den Tisch gebracht. Der Name bedeutet „Feinschmeckerei“ und steht für die Verbindung von Ästhetik und Geschmack. Der Fokus im ehemaligen Bistro „da Pino“ an der Voßstraße liegt auf traditionellen Gerichten, die mit Sorgfalt zubereitet und modern interpretiert werden.

Ein Klassiker ist das Dolsot Bibimbap, serviert im heißen Steintopf mit Reis, frischem Gemüse, Pilzen, einem pochierten Bio-Ei und wahlweise mariniertem Rindfleisch oder Tofu. Beim Servieren zischt das Gericht hörbar, und am Boden des Steins entsteht eine knusprige Reisschicht – ein Markenzeichen koreanischer Hausküche.

Ebenso beliebt ist der kräftige Kimchi-Jjigae, ein Eintopf auf Basis von fermentiertem Kimchi, dem koreanischen Nationalgericht, Tofu und Austernpilzen oder Schweinefleisch, dessen Säure und Schärfe ideal ausbalanciert sind.

Daneben bietet das Misik eine Reihe vegetarischer und veganer Spezialitäten, etwa Gasi Dopbap, eine Reisschale mit Auberginen, Tofu und fermentierter Sojabohnensauce, oder Maemil Guksu, kalte Buchweizennudeln, die vor allem im Sommer geschätzt werden. Typische Beilagen wie Kimchi, eingelegter Rettich oder Algensalat ergänzen die Gerichte, wie es in Korea Tradition ist. Mehrere kleine Schälchen, kommen gemeinsam auf den Tisch, so wird



Aus dem Bistro „da Pino“ wurde das Misik

das Essen zu einem abwechslungsreichen Erlebnis.

Auch die Desserts zeigen koreanische Einflüsse: Neben Matcha-Tiramisu findet sich Bingsu, ein zartes, fein geschabtes Eis

mit süßen Bohnen, Früchten oder Sirup. Dazu passt koreanischer Grüntee oder eine hausgemachte Yuzu-Limonade.

Misik, List
Robertstr. 7
www.misik-hannover.com

Foto: Karsten Davidt



Balearen-Flair in der Südstadt

Das GlüxxEck bringt den Geschmack von Sonne, Kaffee und mehr

Das Interieur spricht eine klare Sprache: Helle Fliesen, zahlreiche Pflanzen und die dekorativen und funktionalen Elemente aus Holz und Rattan zaubern ein Ambiente, das unmittelbar an ein verträumtes, kleines Café auf Mallorca erinnert. Dazu läuft entspannte Musik im „Café del Mar“-Stil und macht das Inselfeeling perfekt – mitten in Hannovers Südstadt.



Ein Blick auf die Speisekarte offenbart das Konzept im GlüxxEck Café: Hier dreht sich alles um Genuss mit Leichtigkeit: gesund, entspannt und mediterran. Das beginnt beim duftenden Kaffee und den hausgemachten Kuchenspezialitäten wie dem mallorquinischem Mandelkuchen und dem San Sebastian Cheesecake – aber auch wer es deftig mag, wird mit Sicherheit fündig, zum Beispiel bei der Balearenplatte mit zartem Serrano-Schinken, Käse, Oliven und Aioli.

„Wir möchten, dass sich unsere Gäste fühlen, als hätten sie kurz Urlaub gemacht – ohne zu fliegen“, sagen die Eheleute Alina und Max Romahn, die das GlüxxEck gemeinsam betreiben. „Hier im Glüxx geht um Lebensfreude, gutes Essen und das Gefühl, willkommen zu sein!“

Für Feierlichkeiten in privater Atmosphäre sorgt das GlüxxEck Café mit einem besonderen Erlebnis im mediterranen Flair.

Ab Januar 2026 wird das Angebot erweitert: Die beliebten Köstlichkeiten können dann auch für private Veranstaltungen und Firmenfeiern bestellt werden. Erleben Sie Genuss, Qualität und mediterranes Lebensgefühl – jetzt auch als Catering vom GlüxxEck Café.

Das Glück's Café bringt die Atmosphäre von Ibiza und Formentera in die Südstadt.

GlüxxEck Café

Orli-Wald-Allee 3 • 30173 Hannover • Tel. (05 11) 64 71 40 12
www.gluexxeck-cafe.de

CONCERTS
PAMPLONA

Startenor
ROLANDO VILLAZÓN

HCC Kuppelsaal 25. April 2026
Hannover Sa. 19.30 Uhr

270 JAHRE
MOZART-JUBILÄUM:

*Musik aus Opern wie Idomeneo,
La clemenza di Tito,
Il re pastore und Die Zauberflöte.*

Mit dem Orchester
PRJCT AMSTERDAM &
MAARTEN ENGELTJES.

JETZT TICKETS SICHERN
www.concerts-pamplona.com

Elbphilharmonie Hamburg
Tagesfahrten ab Hannover



THESSALONIKI STATE
SYMPHONY ORCHESTRA

22. Februar 2026, So. 20.00 Uhr

*Saint-Saëns: Cellokonzert Nr. 1 / Say: Konzert für Antike
Lyra / Schostakowitsch: Sinfonie Nr. 9*



BRUSSELS
PHILHARMONIC

14. Mai 2026, Do. 11.00 Uhr

*Matinée an Christi Himmelfahrt mit Werken von
W.A. Mozart, Ludwig van Beethoven & Franz Schubert*

www.voyages-musicaux.com

ROOFTOP-WEIHNACHTSMARKT

Stille Nacht über Hannovers Dächern



Bringen Weihnachten aufs Parkhausdach: die Betreiber Guido Wirries und Michael Rüger

Weihnachtsmarkt mit Sand unter den Winterstiefeln: Die Rooftop-Bar „Schöne Aussichten 360 Grad“ öffnet in diesem Jahr Hannovers höchsten City-Weihnachtsmarkt.

Erst am 5. Oktober war der Sommer im „Schöne Aussichten 360 Grad“ vorbei, die Rooftop-Bar im sechsten Stock des Parkhauses Röselerstraße verabschiedete sich auf Instagram von ihren Gästen. „Wir wünschen euch einen entspannten Winter“, schrieb das Team von Michael Rüger und Guido Wirries. Dabei wird die Weihnachtszeit aufregend, denn es gibt eine Premiere für die Agentur Scene Events: „Wir haben oft über

einen Weihnachtsmarkt in der Beachbar nachgedacht, dieses Jahr machen wir es“, kündigt Rüger an.

Start soll am 21. November sein – drei Tage vor dem offiziellen Weihnachtsmarktbeginn. In Hannovers Altstadt, vor dem Hauptbahnhof und an der Lister Meile beginnt der Budenzauber am 24. November – also nach Totensonntag. Mit dieser Sitte bricht Rüger („Dann haben wir einen kleinen Vorsprung“), sieht darin aber kein Problem: „Wir machen ja kein Tanzgeschäft.“ Zudem sei das Parkhausdach keine öffentliche Fläche.

Warum wagt er sich dieses Jahr ins Adventsgeschäft mit Glühwein, heißen Cocktails, Schmalzkuchen, Crêpes und Pulled Duck im Brötchen? „Wenn der Sommer nicht so gut läuft, braucht man Alternativen“, sagt Rüger lakonisch. Ein windiger Juni, viel Regen im Juli, anschließend das Maschseefest, das Publikum aus der Innenstadt abgezogen habe – „dieses Jahr müssen wir etwas machen, damit die Zahlen passen.“

Geöffnet ist der Weihnachtsmarkt mittwochs bis freitags ab 17 Uhr, sonnabends und sonntags soll es um 15 Uhr losgehen. Und während in der Innenstadt um 21 Uhr die Lichter an den

Buden und auf den Bühnen ausgehen, wird auf dem Parkdeck „open end“ gefeiert. Rügers Plan, wenn sein Weihnachtsmarkt gut ankommt: „Wir öffnen eventuell auch an den Feiertagen und darüber hinaus. Silvester wäre spätestens Schluss.“

Bis dahin ist noch einiges zu tun: Der Sand der Beachbar bleibt, statt Palmen werden Tannenbäume aufgestellt. Heizpilze, große Schirme und Windschutz werden installiert. „Das wird flauschig“, verspricht der Gastronom. „Und wir bieten einen super Blick auf die weihnachtlich beleuchtete Innenstadt.“

Foto: Archiv HAZ/NT



**Gewölbekeller für Ihre
Feier bis zu 45 Personen**

9 Biersorten vom Fass



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

Mo 16-24 Uhr, Di-Do 16-01 Uhr, Fr 16-03 Uhr, Sa 17-03 Uhr

Die Küche schließt 1 Stunde früher! • Tel. 0511 - 32 58 26

Alexanderstr. / Ecke Prinzenstr. • www.alexander-hannover.de

VIER ORTE. EIN GEFÜHL.

Winterwaldzauber made in Hannover

Wenn in Hannover der erste Glühwein duftet und Lichterketten funkeln, dann haben die Winterwälder wieder geöffnet. Seit Anfang November verwandeln sich gleich drei Orte der Stadt in stimmungsvolle Winteroasen – mit tausenden Lichtern, hunderten Tannen und jeder Menge Glühweinduft.

Während andernorts noch der Herbst regiert, beginnt in Hannover die Weihnachtszeit früher denn je. Unter dem Dach der Gastro Trends Gruppe öffneten gleich drei Winterwälder bereits in der ersten Novemberwoche ihre Tore: der Winterzauber am Vier Jahreszeiten, der Wintergarten am Reimanns Eck und das Winterdorf am Lister Turm. Den festlichen Abschluss bildet der Wunschbrunnenwald in der Altstadt, der am 24. November parallel zum Weihnachtsmarkt eröffnet. „Wir möchten Orte schaffen, an denen sich Menschen wohlfühlen, gemeinsam aufwärmen und einfach abschalten können“, sagt Simon Ario, Geschäftsführer der Gastro Trends Gruppe. „Unsere Winterwälder sind keine

Märkte, sondern Treffpunkte – rustikal, herzlich und wetterfest, mit überdachten Bereichen, Sitzmöglichkeiten und viel Liebe zum Detail.“

Über 370 Tannen und 195 Kubikmeter Hackschnitzel verwandeln die Winterwälder in ein leuchtendes Tannenmeer. Kurz vor Weihnachten können viele Tannen gegen eine Spende erworben werden – der Erlös geht an lokale Hilfsprojekte. Ob Käsespätzle, Wildgulasch, Crêpes oder Rosé-Glühwein – kulinarisch zeigen sich die Winterwälder vielseitiger denn je. Neu in diesem Jahr ist der eigens kreierte Signature-Drink „Slay me Santa“, der schnell zum Publikumsliebling avancieren dürfte.



Besonderes Highlight ist das Winterdorf am Lister Turm – Hannovers größte Winterlocation mit einer echten Almhütte aus Österreich. Hier treffen Alpenfeeling und Großstadtcharme aufeinander: Fünf Hüttengaudis zwischen November und Januar sorgen für ausgelassene Stimmung mit Live-Musik, gutem Essen und einem Hauch Après-Ski.

für kleinere Gruppen ab 8 Personen können bequem unter info@lister-turm.de reserviert werden.

Neu in diesem Jahr ist die Hannover Glühweinchallenge. Wer in allen vier Winterwäldern – Winterzauber, Wintergarten, Lister Turm Winterdorf und Wunschbrunnenwald – Glüh-

wein trinkt und Stempel sammelt, kann tolle Preise gewinnen: 2 x zwei Übernachtungen in Braunlage und einen 500 €-Verzehrgutschein in einem der Winterwälder. Die Stempelkarten gibt es



In der Almhütte, der Waldhütte und in vielen kleinen Ecken können Weihnachtsfeiern für 25 bis 300 Personen stattfinden. Tische

direkt an den Kassen – mitmachen lohnt sich doppelt: für Stimmung, Spaß und vielleicht den großen Gewinn.

LISTER TURM WINTERDORF

HÜTTENGAUDI

DIE PARTYREIHE IM WINTERDORF

NOVEMBER 14.11.25 | 29.11.25

DEZEMBER 20.12.25

JANUAR 09.01.26 | 23.01.26

MIT DJ AKI & FRIENDS | AB 18 UHR | EINTRITT FREI

Winterzauber am Vier Jahreszeiten:

Mo.-Fr. ab 17 Uhr, Sa. & So. ab 14 Uhr - bis 15. Januar

Wintergarten am Reimanns Eck:

Mo.-Fr. 16-22 Uhr, Sa. & So. 14-22 Uhr - bis 22. Dezember

Lister Turm Winterdorf:

Mo.-Fr. ab 16 Uhr, Sa. ab 14 Uhr, So. ab 12 Uhr - bis 25. Januar



vomfeinsten

Catering & Service GmbH



EVENTS AM SEE – FISCHERSTÜBCHEN

In unserer Exklusiv-Location dem Fischerstübchen in Hemmingen – am idyllischen Wilkenburger See – vereinen sich die Tradition einer Fischerklausen mit der modernen Architektur unseres gläsernen Neubaus.

Ob privates Jubiläum, Hochzeit, Sommerfest oder geschäftliche Veranstaltung – bei uns findet jedes Event den perfekten Rahmen.

www.events-am-see.de

📍 Alte Dorfstraße 33, Hemmingen

vomfeinsten Catering & Service GmbH
Werner-von-Siemens-Str. 7 | 30982 Pattensen
Tel. 05101 8570 100 | kontakt@vfcatering.de





Viktor Rundau und Monika Kowalkowska bieten im SENSES Spitzenküche

SENSES RESTAURANT & WEINKELLER

Kreatives Fine Dining in der Südstadt

In den ehemaligen Räumen von Schuberts Brasserie in der Südstadt gibt es ein neues Restaurant. Das SENSES ist seit dem 12. September geöffnet, hier teilen sich gleich zwei Spitzenköche gleichberechtigt die Küche.

VON GEORG SCHRÖDER

Monika Kowalkowska und Viktor Rundau sind bekannt in der Gastro-Szene und mit einem frischen und spannenden Konzept angetreten, um die Hannoveraner zu begeistern. Hier trifft gut bürgerlich auf osteuropäisch, und auch Veganer kommen voll auf ihre Kosten. Außerdem hat das Restaurant, wie schon zu Zeiten von Schuberts Brasserie oder dem Zauberlehrling, einen exklusiven Weinkeller, der so manchen edlen Tropfen beherbergt. Diesen zeigt Hauseigentümer Roderick von Berlepsch gerne den Gästen, hier findet sich garantiert der richtige Wein für jeden Geschmack.

Als wir im Restaurant ankommen, werden wir sehr freundlich empfangen und uns wird die Garderobe abgenommen. Man fühlt sich sofort willkommen in den gemüt-

lichen Räumen des SENSES. Es folgt am Tisch eine kurze Erklärung des Konzeptes. Wir wollen zwei der drei Säulen des Angebotes ausprobieren und haben uns daher für zwei unterschiedliche Menüs entschieden. Ich ordere das 6-gängige klassisch deutsche Menü, meine Begleitung entscheidet sich, obwohl sie keine Veganerin ist, für das vegane Menü. Auch ein kleiner Sonderwunsch wird uns ohne Probleme erfüllt. Bevor es überhaupt losgeht, steht schon frisches Gauesbrot mit zwei köstlichen Aufstrichen auf unserem Tisch. Danach folgt ein Gruß aus der Küche, bestehend aus drei Kleinigkeiten.

Wir ordern Wein und eine große Flasche Wasser. Nun kommen wir zum eigentlichen Menü. Ein absolutes Highlight beim veganen Menü ist auf jeden Fall der Knollensellerie mit Spinat, Sesam und Miso, gekrönt von einer stattlichen Menge frischer Trüffel. Die Interpretationen der verschiedenen Küchenstile sind modern, optisch sehr ansprechend und ein Geschmackserlebnis folgt auf das nächste. So ist es auch beim klassisch deutschen Menü. Dinge, die ich vorher wohl nicht bestellt hätte – so zum Beispiel der Klassiker Himmel un'Äd, bestehend aus Blutwurst, Apfel, Zwiebeln und Kartoffelpüree, sind verführerisch angerichtet und geschmacklich ein absolutes Erlebnis. Jeder Gang wird am Tisch kurz vorgestellt, der Service ist sehr aufmerksam. Zum krö-

nenden Abschluss gönnen wir uns noch einen Whisky in der Raucherlounge, dem Kaminzimmer im ersten Stock. Am Ende haben wir hier gut vier Stunden verbracht und hatten einen wirklich schönen Abend, der jeden Cent wert war.

Fazit: Das SENSES ist eine sehr empfehlenswerte Adresse, für alle, die Wert auf kreative und sehr hochwertige Küche legen. Das Handwerk ist beeindruckend, die Zutaten nur vom Feinsten und auch das Drumherum vom Service bis zum Weinkeller braucht den Vergleich mit Top-Adressen in Hannover nicht zu scheuen. Wir fanden auch das Preis-Leistungs-Verhältnis hervorragend und können einen Besuch hier nur empfehlen.

SENSES Restaurant & Weinkeller, Geibelstr. 77
30173 Hannover, Tel.: (05 11) 89 96 36 33
www.senses-hannover.de

AUS DER KARTE

Menü vegan (110)
Menü deutsch klassisch (115)
Gilde Hell 0,4 l (4,70)
Bad Pyrmont still 0,75 l (7,50)
Gin & Tonic (11)
Weingut Josef Milz 180° Riesling 0,2 l (12)
Espresso (3,50)
Armorik Classic Single Malt Whisky 2cl (5)



Benjamin Meusel kreiert „Speisen, die Leib und Seele zusammenführen“

THE LIVING-BISTRO

Wo Spitzenküche auf unkomplizierte Bistrokultur trifft

Seit Mitte des Jahres bereichert Hannovers Spitzenkoch Benjamin Meusel die Gastronomieszene am Weißekreuzplatz um eine wunderbare Facette: Das „THE LIVING – bistro“ öffnete seine Türen direkt neben dem bereits etablierten „Living Room“ – und schlägt dabei eine Brücke zwischen gehobener Küche und unkomplizierter Bistrokultur.

VON BIRGIT SCHRÖDER

Während im exklusiven „Living Room“ mit seinen lediglich 16 Plätzen Zeit und entsprechenden Budget für ein edles kulinarisches Erlebnis eingeplant werden sollten, verfolgt das „Living Bistro“ einen anderen, ebenso reizvollen Ansatz: Gastronomie für jedermann, ohne Kompromisse bei der Qualität. Schon beim Betreten wird klar: Hier wurde mit Bedacht gestaltet. Das außergewöhnliche Ambiente besticht durch die vorherrschenden Farben Königsblau, Bronze und Gold. Das Bistro versteht sich als „lebendiger Ort der Begegnung, des guten Essens und des echten Miteinanders“ – und diesem Anspruch wird es in jeder Hinsicht gerecht. Die Atmosphäre ist entspannt, ohne steife

Etikette, dennoch spürt man die Professionalität und Leidenschaft, die hier am Werk ist.

„Only the Best“ lautet das Motto, und es ist keine leere Phrase. Frische, saisonale Zutaten, mit Sorgfalt ausgewählt, bilden die Basis. Die Karte verbindet rustikale deutsche Küche mit außergewöhnlichen Akzenten: Hausgemachte Rouladen treffen hier auf Austern. Benjamin Meusel bietet „Speisen, die Leib und Seele zusammenführen“ – unkomplizierte Gerichte, modern interpretiert und mit erkennbarer Liebe zubereitet.

Unser Besuch beginnt mit einem Amuse-Gueule, das bereits den Ton setzt: Weißbrot mit einer großartigen Sour Cream – ein perfekter Appetitanreger, der zeigt, dass hier selbst die kleinsten Details durchdacht sind.

Die Brust und Keule von der Bauernente mit Klößen, Orangensauce, Rosenkohl und Preiselbeeren-Rotkohl ist ein Triumph deutscher Kochkunst. Das Fleisch zeigt sich saftig und perfekt gegart, die Orangensauce setzt einen eleganten Kontrapunkt zur Süße des Rotkohls und dem glasierten Rosenkohl. Die Klöße besitzen genau die richtige Konsistenz.

Ebenso überzeugend präsentiert sich die Roulade vom Weideochsen mit Rahmwirsing auf Kartoffelpüree. Die Roulade, zart und aromatisch, klassisch gefüllt, wird von geröstetem Wirsing begleitet, der zeigt, wie gut traditionelle Beilagen schmecken können, wenn sie mit Können und frischen Zutaten zubereitet werden. Das Kartoffel-

püree ist butterweich und rundet das Gericht harmonisch ab.

Zum Dessert wartet eine Schokoladen Crème Brûlée mit Stracciatella Eis und Schoko-Brownies – eine Komposition, die keine Wünsche offenlässt. Besonders charmant: Der „Espresso The Living“ mit Haselnusseis, Haselnusslikör und Krokant, der direkt am Tisch kreiert wird und für einen theatralischen Abschluss sorgt.

Die Weinkarte bietet solide Begleiter wie den Balthasar Riesling oder den Côtes du Rhône – unkompliziert, aber gut ausgewählt.

Fazit: Das „THE LIVING – bistro“ ist mehr als eine Ergänzung zum „Living Room“ – es ist eine eigenständige gastronomische Adresse, die beweist, dass Qualität und Zugänglichkeit keine Gegensätze sein müssen.

THE LIVING-bistro, Weißekreuzstraße 31
30161 Hannover, Tel. (05 11) 22 01 68 01
www.theliving.eu/bistro

AUS DER KARTE

Brust und Keule von der Bauernente mit Klößen, Orangensauce, Rosenkohl und Preiselbeer-Rotkohl (39)
Roulade vom Weideochsen mit Rahmwirsing auf Kartoffelpüree (28)
Schokoladen Crème Brûlée (9)
Balthasar Riesling 0,2 l (9,50)
Côtes du Rhône 0,2 l (9,50)
Espresso The Living (9)
Espresso (3,50)
Tafelwasser 0,7 l (6,50)



Ein Gallo-Nero-Klassiker: Tagliolini alla Parmigiana mit Trüffel



RISTORANTE GALLO NERO

Buongiorno, neuer Stammitaliener?

Wer schon einmal innerhalb einer Stadt umgezogen ist, kennt das Problem: Plötzlich ist mit dem geliebten Stadtteil auch das Stammlokal futsch. In Groß Buchholz hat das seit 2013 von der Familie Cipolla geführte Ristorante Gallo Nero das Potential, nicht nur frisch Zugezogenen eine neue kulinarische Heimat zu bieten.

VON JENS BIELKE

Ende Juli sind wir nach Groß Buchholz gezogen, in der List mussten wir nach 25 Jahren „unserem“ Fellini arivederci sagen. Auf der Suche nach einem neuen, potenziellen Stammitaliener reservierten wir für einen Freitag-Abend im Oktober einen Tisch im Gallo Nero am Groß Buchholzer-Kirchweg.

Der Schwarze Hahn, so die deutsche Übersetzung, ist im Hof Pieper beheimatet, einem denkmalgeschützten Fachwerk-Gebäude, das 1607 Geburtshaus des legendären Söldners und Raubmörders Jasper Hanebuth gewesen sein soll. Furchteinflößend wird unser Abend aber nicht, im Gegenteil! Inhaber Angelo Cipolla nimmt uns herzlich in Empfang und geleitet uns zu unserem Tisch im geschmackvoll eingerich-

teten großen Gasträum mit Holzbalkenambiente. In Windeseile sind die Gedecke drei und vier abgeräumt und Brot mit leckerer Aioli-Creme aufgetischt. Ein befreundetes Pärchen aus unserem neuen Quartier hatte uns ans Herz gelegt, unbedingt die Tagliolini alla Parmigiana zu probieren. Gesagt, getan - und vor allem: gerochen! Der Duft, den die frischen, in einem Parmesanlaib geschwenkten Bandnudeln beim Servieren verströmen, ist fast schon betörend. Dufte ist an diesem Abend auch der Service, der den Gast sehr aufmerksam bedient, und auch gerne mal neckt. Als meiner Frau ihre Spaghetti alle Vongole serviert werden, schaut mich Frau Cipolla untröstlich an und sagt: „Ihr Essen kommt leider erst in einer halben Stunde.“ Eine Minute später darf auch ich losgabeln und genieße vor allem die cremige Konsistenz der Tagliolini.

Als Weinbegleitung wähle ich einen Chardonnay vom Weingut Tiefenbrunner aus dem Alto Adige, der letzte Urlaub in Süd Tirol lässt hellgelb leuchtend schön grüßen. Etwas zu gut hat es der Service vorab mit dem Aperitif gemeint: Der Negroni, ein klassischer, aus Italien stammender Cocktail aus Campari, Gin und Wermut kommt in doppelter Größe als gedacht. Der Preis für die Flasche Pellegrino ist happig: 8,90 Euro für 0,7 Liter Wasser, für diesen Kurs bekomme ich im Supermarkt eine ganze Kiste. Aber diese Preisgestaltung hat das Gallo Nero in der Kategorie der gehobenen Gastronomie beileibe nicht exklusiv. Versöhnt

werden wir vor dem Hauptgang mit der Antipasto-Platte nach Art des Hauses mit Mozzarella, Parmaschinken, Carpaccio, Vitello Tonnato und Gemüse sowie später mit einem erstklassigen Tiramisù als Dolce und Limoncello und Grappa aufs Haus.

Fazit: Unser fellinischer Phantomschmerz in der Magengegend lässt langsam nach. Das mit viel Leidenschaft und Herzenswärme geführte Ristorante der Familie Cipolla hat das Potential, in Groß Buchholz unser neuer Stammitaliener zu werden. Wer weiß: Vielleicht kräht dann irgendwann kein Hahn mehr nach unserem stets geschätzten Lister Liebling.

Ristorante Gallo Nero, Groß Buchholzer-Kirchweg 72
30655 Hannover, Tel.: (05 11) 546 34 34
www.gallo-nero-hannover.com

AUS DER KARTE

Tagliolini alla Parmigiana (19,50)
Spaghetti alle Vongole (24,50)
Antipasto Gallo Nero (24,50)
Tiramisù Klassik (10,50)
Negroni (12,50)
Chardonnay Tiefenbrunner 0,2 l (12,50)
Pellegrino Mineralwasser 0,7 l (8,90)
Espresso (2,90)



Das Tandure verleiht dem Pelikanviertel neue, gastronomische Flügel

TANDURE

Türkische Küche an neuer Adresse

Viele Jahre war das Tandure am Ihme-Ufer beheimatet und galt als das Restaurant für alle, die Spaß an raffinierter türkischer Küche haben. Nach Problemen mit dem Vermieter ist das Kultlokal nach über drei Jahrzehnten ins Pelikanviertel umgezogen und schreibt hier seine Geschichte weiter

VON CHRISTIAN BOLTE

Wer hier nicht wohnt oder arbeitet, bekommt von diesem Teil Hannovers eventuell gar nichts mit: Das Pelikanviertel ist in den vergangenen Jahren umgestaltet worden und wirkt noch immer „neu“. Neben dem architektonisch beeindruckenden Pelikanwerk lockt das Tandure in diesen Teil der Stadt und tut das mit zwei Dingen, die gleich beim ersten Blick in die Speisekarte auffallen: verführerisch klingende Speisen und für heutige Verhältnisse moderate Preise. Wir besuchen das Lokal um Punkt zwölf und bemerken schnell, dass es auch am neuen Standort bereits Stammkunden hat: Vor der Karte mit den Mittagsangeboten wird darüber gesprochen, was man beim letzten Mal bestellt hatte, und Gruppen von Kollegen treffen sich zur Mittagspause.

Wir beginnen unser Essen mit dem Vorspeisenteller „Karistik Mez“, da die Vorspei-

sen des Tandure schon immer einen guten Ruf hatten. Wir werden nicht enttäuscht. Unser aufmerksamer Kellner bringt neben Brot einen Teller mit scharfem Walnussalat, verschiedenen Gemüsen, Tzaziki, Humus und weiteren Köstlichkeiten, die einen guten Überblick über die Meze-Tradition der türkischen Küche geben. Besonders gelungen sind die beiden knusprigen und mit Käse gefüllten Blätterteigröllchen. Die Imbissversion dieses Klassikers möchte man danach nicht mehr essen!

Unsere Hauptgerichte kommen jeweils in einem der typischen Tontöpfe auf den Tisch und sind zunächst noch glühend heiß. Wer sich nicht den Mund verbrennen möchte, sollte sich also in Geduld üben. Oder er bestellt, wie wir, noch einen Salat. Wir entscheiden uns für den Auberginensalat, der frisch, gut gewürzt und mit einem ganz leicht scharfem Aroma daher kommt. Nun zu den mittlerweile auf eine erträgliche Temperatur abgekühlten Tontopfgerichten: Da ist zum einen das vegetarische Güvec, das aus geschmorten Auberginen, Tomaten und Paprika zubereitet wurde und das durch Korinthen und Erdnüsse eine exotische Süße und etwas Crunch verliehen bekommen hat. Das zweite Gericht hat Lammfilet als Hauptdarsteller und hört auf den Namen „Casta Bala“. Grundlage ist eine würzige Sahnesoße, die ein mildes Kreuzkümmelaroma mitbringt und durch geröstete Pinienkerne etwas Biss gewinnt. Darin befinden sich eine Kartoffel, ge-



schmorte Tomate, Champignons und besagte Stücke vom Lammfilet. Dazu gibt es Bulgur mit Tomate und das leckere Brot. Uns fällt sofort auf, dass die Portionen sehr üppig sind – satt wird man im Tandure auf jeden Fall. Beide Gerichte sind hervorragend gewürzt und das Lammfleisch ist wohl auch wegen der Zubereitung im Tontopf butterart. Das zum Essen gereichte Brot dient nicht nur der Sättigung, denn es hilft vor allem beim „Casta Bala“, die Soße aus dem Töpfchen zu wischen.

Zum Glück bestellen wir noch einen Nachtisch: Yogurtlu Bal. Angekündigt als „Joghurt mit Honig und Früchten“, entpuppt sich das kleine Glas als eine Art Kunstwerk. Geschickt unter dem Honig versteckt ist eine Orangenscheibe, die mit dem Honig und zur Garnierung über das Dessert gestreuten Pistazienkrümeln einen wunderbaren geschmacklichen Schlusspunkt für unser Essen bildet.

Tandure, Günther-Wagner-Allee 10, 30177 Hannover
Tel. (05 11) 45 36 70, www.tandure.de

AUS DER KARTE

Vorspeisenteller Karistik Meze (12), Patlican Salatasi (7)
Vegetarisches Güvec (15), Casta Bala (28),
Yogurtlu Bal (5), Cola 0,4 l (4), Apfelsaftschorle 0,2 l (2)



Kleiner Laden, großer Geschmack: das Shin Ramen am Thielenplatz

SHIN RAMEN

Eine kulinarische Reise nach Fernost

Das Besondere der japanischen Küche lernen die Gäste im Shin Ramen am Thielenplatz 3 in Hannovers Innenstadt kennen. Und wie es schon der Restaurantname vermuten lässt: Ramen, die japanische Nudelsuppe, steht hier ganz hoch im Kurs.

VON OLIVER KREBS

Wer mit Stäbchen umgehen kann, ist hier klar im Vorteil. Im Shin Ramen gibt es nämlich eine Gabel nur auf Nachfrage, es liegen lediglich Stäbchen und Löffel bereit. In dem kleinen, aber feinen Laden mit den Holzbänken stehen viele Ramen-Sorten auf der Speisekarte. Ramen ist eine japanische Nudelsuppe, die ihre Wurzeln allerdings in China hat und dann im Land der aufgehenden Sonne weiterentwickelt worden ist. Ein durchaus besonderer Geschmack, der mit einer klassischen Nudelsuppe im europäischen Sinne nicht zu vergleichen ist.

Ich wähle Miso-Ramen mit Hühnerbrühe, Misosauce, Chashu-Hack, Chilifäden, Zwiebeln und Sojasprossen. Mein erster Eindruck: pikant und würzig mit einer außergewöhnlichen Note. Meine Begleitung entscheidet sich für Tantan-Men - ein Gericht, bei dem das Miso-Hack und auch

die leckere Sesamsauce hervorstechen. Ramen zeichnet sich durch die Kombination aus einer würzigen Brühe, den typischen, gelblichen Ramen-Nudeln und verschiedenen Toppings aus. Die Nudeln erhalten ihre charakteristische gelbe Farbe und elastische Textur durch die Zugabe von Kansui – das Wasser aus dem Kan-See der Inneren Mongolei, das hohe Anteile an Kalium- und Natriumcarbonat hat. Es verleiht den Ramen den besonderen Geschmack.

Was besonders auffällt, ist der hohe Sättigungsgrad. Nach den beiden Ramen-Suppen brauchen weder meine Begleitung noch ich ein weiteres, warmes Gericht. Aber Eis als Nachtisch geht natürlich immer! Und diese Bestellung lohnt sich wirklich. Das fruchtige Yuzu - ein süß-säuerliches Eis, das aus der japanischen Yuzu-Frucht hergestellt wird und geschmacklich an Grapefruit und Mandarine erinnert - ist genauso lecker wie die Geschmacksrichtung Grüntee, die dem Getränk sehr nahekommt. Auch der Saft Yuzuma mit seinem Grapefruit-Mandarine-Aroma kann überzeugen. Das bestellte „Kirin Free“ alkoholfrei ist ein geschmackvolles und doch ein weiches Bier mit einem sanften Malzcharakter. Fazit: Das Shin Ramen ist ein Restaurant für Jung und Alt. Das Am-

biente ist zwar eher einfach gehalten, aber die Vielfalt des gastronomischen Angebots ist sehr groß. Wer den besonderen Geschmack der japanischen Küche kennen lernen möchte, ist am Thielenplatz genau an der richtigen Adresse.

Shin Ramen, Thielenplatz 3, 30159 Hannover
Tel. (05 11) 5 47 42 40, www.shin-foods.com

AUS DER KARTE

Miso-Ramen (14)
Tantan-Men (16,50)
Eis Grüntee (4,50)
Eis Yuzu (4,50)
Grüner Tee (3,50)
Ingwer-Limetten (3,50)
Yuzuma (5,50)
Kirin Free alkoholfrei (5)
Coca-Cola Zero (3,50)



FOTOS: KARSTEN DAVIDET



Mama's Kitchen serviert Real Hong Kong Food

MAMA'S KITCHEN

Mama und Papa kochen wie in Hong Kong

In Mama's Kitchen servieren Edith Chan und Patrick Tse chinesisches Essen, so wie es sein soll.

VON TOBIAS WELZ

Neben der Herkunftsfamilie hat sich im allgemeinen Sprachgebrauch längst auch der Begriff der Wahlfamilie durchgesetzt. Seit ein paar Tagen habe ich nun auch noch eine Restaurantfamilie. Mama Edith (Edith Chan) und Papa Patrick (Patrick Tse) betreiben seit rund fünf Jahren Mama's Kitchen am Engelbosteler Damm.

In ihrer einsehbaren Kochnische bereitet Mama Edith für uns ein Gulasch (ja, das

steht so in der Speisekarte) und eine große Portion Schweinefleisch süß-sauer zu. Papa Patrick bedient am Tisch, mehr Personal gibt es nicht. Das thailändische Bier holt man sich selbst aus dem Kühlschrank neben der Eingangstür. Das Singha schmeckt uns besser als das Chang. Die Karte ist mit ihren zehn Fleisch-, einem Schrimps- und fünf Tofu-Gerichten erstaunlich kurz für einen Chinesen, hat es geschmacklich aber in sich.

Gegrilltes Schweinefleisch an würziger BBQ-Sauce nach kantonesischer Art (Char Siu) trifft hier beispielsweise auf seidig glattes Rührei mit knackigen Schrimps und knusprigem Tofu an Szechuanpfeffer, Sternanis, Fenchelsamen, Gewürznelken und Zimt. Als Vorspeise gibt es gegen einen kleinen Aufpreis zu jedem Gericht herrlich kross frittierte Rindfleisch-Wan Tans mit einer eher zurückhaltenden, dickflüssigen Hühnerbrühe. Fleischvermeider können stattdessen gebratene Teigtaschen und Mini-Frühlingsrollen bestellen.

Das Gulasch aus langsam geschmortem Schweinebauch kommt mit verschiedenem, fermentiertem Hongkong-Kraut und authentisch aromatischem Jasminreis. Die beinahe schwarze Soße lässt viel Platz für den Fleischgeschmack. Mit dem hohen Fettgehalt wird sich nicht jeder Gast anfreunden können; mir schmeckt das ganze Gericht aber außerordentlich gut. Auch beim süß-sauren Schweinefleisch versteckt sich das Gemüse ein wenig hinter dem Fleisch und unter der Soße. Wir fahren trotzdem ziemlich darauf ab, nicht zuletzt wegen der genialen Panade.

Die auf Mamas Homepage erwähnten „zahlreichen Kochkurse in Hongkong“ und die „vielen Experimente in meiner eigenen Küche in Deutschland“ haben sich in unseren Mündern bewährt. Dieses „Real Hong Kong Food“, so nennen Mama Chan und Papa Tse ihren Stil, sollte jeder Asienliebhaber mal probieren. Qǐng màn yòng! Bitte langsam essen – und genießen.

Mama's Kitchen, Engelbosteler Damm 104
30167 Hannover, Tel.: (05 11) 56 97 16 31
www.shop.mamaskitchen-hannover.de

AUS DER KARTE

Gulasch (18)
Schweinefleisch süß-sauer (18)
Vorspeise (je 4)
Singha Bier (4)
Chang Bier (4)
Honig-Zitronen-Tee (3,50)



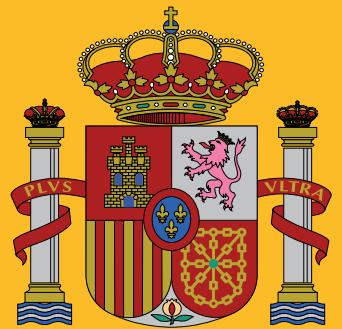


IM PORTRAIT: JOAQUIN COMESAÑA

Ein Leben für den Geschmack Spaniens - in Hannover!

VON KARSTEN DAVIDEIT

Für viele spanische Einwanderer war das Ankommen in Hannover in den 1960er und 1970er Jahren mit großen Herausforderungen verbunden. Die Entfernung zur Heimat und das Fehlen vertrauter Lebensmittel und Geschmackswelten bedeuteten eine spürbare kulturelle Lücke. Es war 1981, als Joaquin, der älteste Sohn der galicischen Auswanderin Victoria Comesaña, entschied, die kulinarischen Schätze seiner Heimat für Hannoveraner zugänglich zu machen. In der Ricklinger Straße in Linden eröffnete er den ersten spanischen Feinkostladen Los Amigos. Damit erfüllte er nicht nur den Wunsch vieler spanischer Gastarbeiter nach vertrauten Geschmacksnoten wie frischem Fisch, Serranoschinken oder würziger Chorizo, sondern öffnete auch deutschen Kunden die Tür zu einer echten spanischen Genusswelt.



Doch was das Los Amigos so besonders macht, ist nicht nur die Auswahl, sondern die Atmosphäre. Wer hier einkauft, spürt, dass es um mehr geht als um Lebensmittel. Es ist ein Treffpunkt - für Spanier, Hannoveraner, Feinschmecker und Freunde. Linden war damals der Stadtteil, in dem die meisten Spanier lebten, und in dem es heute noch die meisten spanischen Restaurants gibt. Auch Familie Comesaña eröffnete zehn Jahre nach dem Los Amigos mit dem benachbarten Rías Baixas ihr erstes Restaurant, um spanischen Arbeitnehmern und Studenten spanische Hausmannskost anbieten zu können. Während Großmutter Victoria nach traditionellen Rezepten kochte, kümmerten sich ihre beiden Söhne Joaquin und Carlos um die Gäste. Geboten wurde gute und ehrliche spanische Küche zu anständigen Preisen. Und dies alles an einem gemütlichen Ort, an dem man nicht nur Essen und Trinken kann, sondern wo man sich mit Freunden trifft. Das also, was eine echte und ehrliche spanische „Tasca“ auszeichnet.

Inzwischen führen Joaquins Kinder die verschiedenen Familienbetriebe in der Tradition der Familie weiter: die Tasca Rías Baixas II, das O'Atlántico, den Großhandel Tres Mares auf dem Großmarkt und natürlich das Los Amigos.

Doch Joaquin ist immer noch gern im Laden. „Was soll ich zuhause auf dem Sofa sitzen?“, fragt er. Sein Laden trägt den Namen Los Amigos (Die Freunde). Und wer Joaquin begegnet, versteht sofort, warum.

FOTO: KARSTEN DAVIDEIT

SWEET DREAMS

Süßsündige Tipps für Naschkatzen

Salate, Suppen, Pasta, Fleisch, Fisch. Die meisten Menschen haben solche Dinge vor Augen, wenn sie planen, essen zu gehen. Das Dessert spielt dabei in der Regel nur eine Nebenrolle und wird beim großen Schmausen gerne zum fünften Rad am Wagen degradiert. Diese Ungerechtigkeit soll hiermit zumindest ein wenig ausgeglichen werden. Wir haben für unser Café-Spezial zusammengetragen, in welchen Lokalen Hannovers man dieser manchmal unbändigen Lust auf Süßes nachgeben kann – jener Vorliebe, die die Amerikaner treffend als „Sweet Tooth“ bezeichnen. Eine Tüte Gummibärchen wäre da eine viel zu einfache Lösung. Auf den folgenden Seiten stellen wir Orte vor, an denen feine Pralinen, üppige Torten und verführerische Kuchen serviert werden. Wer den Pâtissiers, Confiseurs und Bäckern bei der Arbeit zusieht, merkt schnell: Hier wird nicht einfach gebacken, hier wird komponiert. Aus Butter, Zucker und Kakao entstehen kleine Bühnenstücke, in denen Kuchen, Torten und Pralinen die Hauptrollen spielen. Präzision und Fantasie sind gleichermaßen gefragt, damit aus Handwerk Genuss wird. Die Kunst dieser Meister steht der „richtigen“ Küche in nichts nach – sie verlangt dasselbe Gespür für Timing, Texturen und Temperaturen. Hier klappern keine Pfannen, sondern es fließt Karamell und glänzt Schokolade. Wenn man sich diesen süßen Luxus nur ab und zu leistet, kann der viele Zucker auch keine echte Sünde sein. Nur das Zähneputzen sollte man anschließend nicht vergessen, damit aus den süßen Träumen keine Alpträume werden!

VON CHRISTIAN BOLTE / FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT



In der Pâtisserie Ellysée werden süße Träume wahr

Café K

Seit 25 Jahren ist das Café K an seinem jetzigen Standort in Linden zu finden. Geführt wird es von Ralf Schnoor, der es zu einer echten Institution gemacht hat. Vielleicht deswegen, weil hier jeder auf seine Kosten kommt: Frühstück, Mittag- oder Abendessen können hier eingenommen werden. In der Auslage des K warten aber auch die vielen Torten, die aus eigener Konditorei stammen. Ein weiteres Highlight sind selbstgemachte Pralinen, die gut zu einem Kaffee oder anlass-

los zwischendurch genossen werden können.

Egestorffstr. 18, Linden-Mitte
Tel. 2 13 44 96, www.cafek.de
Mo.-So. 9-23 Uhr

Café Kann Ich

Neben seinem Mittagstisch und vielen Kleinigkeiten fällt im Café Kann Ich sofort die Auslage mit den Kuchen und Torten in allen Formen und Farben auf. Alle selbstgebacken, alle ganz frisch. Vor allem die verschiedenen Käsekuchenvariationen und die Obstkuchen gelten als kulinarische

Kunstwerke. Wer genug hat vom Süßen, kann aber natürlich auch herzhaftes bestellen. Morgens wird ab 10 Uhr auch Frühstück angeboten, Mittagessen von 12 bis 14 Uhr. Und zum Nachschmecken gibt es dann wieder Kuchen!

Voßstr. 41, List, Tel. 39 49 33 88
www.instagram.com/kaffeekannich
Di.-So. 10-17 Uhr

Café Kopi

Wenn die Bewohner der Nordstadt oder die vielen Studenten Lust auf süße Leckereien haben,

können sie sich auf das Angebot des Café Kopi verlassen. Dort gibt es neben herzhaften Gerichten eine große Auswahl von Brownies, Torten und Kuchen, die sich, zubereitet mit Schokolade, Obst, Marzipan und anderen köstlichen Zutaten, von ihrer süßesten Seite präsentieren. Neben Tee und Kaffee werden im Kopi auch cremige Milchshakes angeboten.

Rehbockstr. 2, Nordstadt
Tel. 64 71 86 55
www.instagram.com/cafekopi_nordstadt
Mo.-So. 10-19 Uhr

Café Kröpcke

Am Kröpcke liegt ein Paradies für Liebhaber von Torten und Kuchen: Schwarzwälder Kirschtorte, Mövenpick-Apfelkuchen, Champagner-Trüffeltorte oder Himbeer-Torte? Im traditionsreichen Café Kröpcke wird jede süße Vorliebe erfüllt. Neben Kaffee und Tee gibt es auch Waffeln, Muffins, Eclairs und weitere gebackene Spezialitäten. Mit anderen Worten: Wer unbändige Lust auf Süßspeisen hat, muss nur am Kröpcke aussteigen, um sich diesen Wunsch zu erfüllen.

Georgstr. 35, Mitte, Tel. 32 62 84 45
www.cafe-kroepcke.com
Mo.-So. u. feiertags 9-21 Uhr

Café Lulu

Das Lulu ist eine der bedingungslos empfehlenswerten gastronomischen Standardadressen in der List. Das am Wedekindplatz gelegene Café hat für jede Tageszeit das passende Gericht im Angebot und glänzt auch mit

einer täglich wechselnden Kuchenauswahl. Diese wird vorne an der Theke präsentiert und ist die Erklärung für, warum viele Gäste immer mal wieder verstohlen nach vorne linsen, um dann doch noch einen Kaffee, Tee oder Milchshake und ein Stück Schokokuchen zu bestellen.

In der Steinriede 12, List
Tel. 5 33 61 93, www.cafe-lulu.com
Mo.-Do. 9-1, Fr. u. Sa. 9-2,
So. 10-24 Uhr

Café Tijam

Wer einige Male die Markthalle besucht hat, hat mit Sicherheit auch mal im Café Tijam gesessen, das bereits seit 25 Jahren seine Gäste empfängt. Neben belegten Brötchen und Kaffee gilt es vor allem als einer der Orte in Hannover, an denen ein besonders gutes Tiramisu serviert wird. Die italienische Süßspeise ist eine gute Alternative, wenn es mal süß sein soll, aber kein Appetit auf Torten oder Kuchen da ist. Buon appetito!

Karmarschstr. 49, Mitte, Tel. 2 15 74 60
Mo.-Do. 6-18, Fr. 6-22, Sa. 6-16 Uhr

Café und Konditorei Mönikes

Die Konditorei Café Mönikes existiert seit über fünfzig Jahren und steht für eine große Auswahl an täglich frisch gefertigten Torten, Kuchen und Pralinen. Unter der Leitung von Konditormeister Karsten Peters entstehen sowohl klassische Sorten wie Schoko-, Sahne- und Himbeertorten als auch saisonale Kreationen. Alle Produkte werden selbstverständlich in der eigenen Backstube hergestellt und verbinden traditionelles Konditorhandwerk mit einem feinen Sinn für Detail und Geschmack.

Falkenstr. 13, Linden-Mitte
Tel. 45 46 43
www.hannovers-tortenkoenig.de
Mo.-Sa. 8.30-17, So. u. feiertags
10.30-17, Hofgarten 10-17 Uhr

Codos

Saftige Brownies, Zimtschnecken, Cheesecake und andere hausgemachte Kuchen stehen im Mittelpunkt bei Codos Coffee. Alles wird täglich frisch gebacken

– mit hochwertigen Zutaten und einem klaren Sinn für Geschmack. Neben Klassikern finden sich auch wechselnde Sorten, die saisonale Aromen aufgreifen und immer wieder Neues bieten. Passend dazu wird Kaffee aus eigener Röstung serviert, der die Süßspeisen ergänzt, ohne sie zu überdecken – schlicht guter Kaffee zu ehrlichem Gebäck.

Osterstr. 31, Mitte, www.codos.com
Mo.-Fr. 7-19, Sa. u. So. 8-19 Uhr

Corner

Im Corner dreht sich alles um Frühstück, Kaffee und vor allem um Kuchen. Gebacken wird täglich ganz frisch, oft mit saisonalen Zutaten und wechselnden Rezepten – vom saftigen Karottenkuchen bis zum aromatischen Banana Bread. Das Café legt großen Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und eine klare, moderne Handschrift. Hier treffen tolle Rezepte und ehrliche Küche auf hausgemachte Süßspeisen, die zeigen, wie abwechslungsreich ein einfaches Stück Kuchen sein kann.

Velberstr. 10, Linden-Mitte
Tel. 59 20 06 23
www.cornerhannover.de
Di.-Do. 9-15, Fr.-So. 9-18 Uhr

Cream Patisserie & Café

Das Cream Patisserie & Café überzeugt mit französisch inspirierten Backwaren und einer Leidenschaft fürs Besondere. Gegründet Ende 2022 von der Konditorin Alina Krems, dürfen sich die Gäste hier auf frisch Gebackenes freuen: Croissants und Cruffins mit wechselnden Füllungen, Eclairs, Pâte à Choux, Macarons und süße saisonale Spezialitäten. Dazu gibt es Bio-Kaffee aus Hamburg.

Celler Str. 83, Oststadt
www.instagram.com/
cream_patisserie_und_cafe/
Mi.-So. 10-18 Uhr

Efendi Bey

Die Pâtisserie-Café-Filiale Efendi Bey Pâtisserie & Café in der Münzstraße widmet sich raffinierter Backkunst mit orientalischem Einschlag. Täglich entstehen dort Torten, Baklava,

Künefe, Börek und zahlreiche Süßwaren – gefertigt nach traditioneller Gaziantep-Manier und kombiniert mit europäischer Konditor-Tradition. Auf der Speisekarte finden sich neben Sahne- und Schokotorten auch individualisierbare Spezialanfertigungen für besondere Anlässe.

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

Focaccia Patisserie & Café

Das Angebot verbindet Einflüsse aus der französischen, italienischen und türkischen Pâtisserie-tradition. Feine Backwaren, kunstvolle Torten und frische Gebäckstücke prägen das Sortiment. Hier werden alle Süßspeisen mit sichtbarer Sorgfalt zubereitet – von cremigen Torten bis zu buttrigen Cookies. Das Sortiment wird durch herzhaftere Gerichte und Kaffeespezialitäten ergänzt. Auch für private Feiern steht das Café als Ort mit besonderem Flair zur Verfügung.

Georgstr. 11, Mitte, Tel. 84 40 36 36
focaccia-cafe-patisserie-
restaurant.metro.biz
Mo.-Do. 8-22, Fr.-Sa. 8-23,
So. 8-22 Uhr

Holländische Kakao-Stube

Die Holländische Kakao-Stube verführt die Hannoveraner seit 1921 mitten im Herzen der Stadt mit feinsten Konditorkunst. Hier duftet es nach frisch geschlagener Schokolade, Baumkuchen und zartem Gebäck. Mehr als 20 Sorten heißer Schokolade – ob klassisch, mit Sahne oder Mandelsirup – laden ebenso zum Genießen ein wie Pralinentrüffel, Petit Fours, Kuchen und Torten, die täglich mit viel Liebe und Erfahrung entstehen. Das traditionsreiche Café ist ein Ort voller Charme und süßer Geschichte.

Ständehausstr. 2-3, Mitte, Tel. 30 41 00
www.hollaendische-kakao-stube.de
Mo.-Sa. 10-18.30 Uhr

Karla's Kaffee & Krams

Hausgemachte Kuchen, frische Torten und feine Süßspeisen – täglich wechselnd und mit regionalen Zutaten gebacken gibt es

KITCHENDATE

KREATIVES KOCHSTUDIO

KITCHENDATE Kochstudio
ist jetzt 2x in Hannover!

Zweite Location:

Am Klagesmarkt 50, Hannover

Zwei Locations – doppelt Genuss!

Erleben Sie kreative **Kochkurse**, **Team-Events** und **Weinabende** mitten in Hannover – authentisch, genussvoll und mit Herz.

Ob mediterran, vegetarisch, asiatisch oder festlich: Bei uns wird gemeinsam geschnippelt, gekocht, gelacht und genossen.

Perfekt für **Firmenfeiern**, **Freundesgruppen**, **Paare** sowie **Singles**, die gemeinsam etwas Besonderes erleben möchten.

Kochen verbindet – meet & cook!

Verschenken Sie gemeinsame Zeit!



Unsere **Gutscheine** sind das perfekte Weihnachtsgeschenk.

Calenberger Str. 47 & Am Klagesmarkt 50
Hannover
Tel. 0511 85 00 96 39
www.kitchendate.de

im Karla's Kaffee & Krams. Ergänzt wird das Angebot durch Kaffee der Rösterei „Starker Tobak“ und einem kleinen Frühstücksangebot. Das Café verbindet eine gemütliche Atmosphäre mit einer klaren Handschrift: Es ist schlicht, herzlich und konzentriert sich auf das Wesentliche, nämlich guten Kaffee, ehrliches Backhandwerk und den Duft frisch gebackener Kuchen.

Silberstr. 6A, Groß Buchholz
Tel. 65 58 03 62, www.karlas-kaffee.de
Di.-Fr. 10-15, Sa. 9-14 Uhr

Kiss Café

Im Kiss Café gibt es täglich frische Donuts, luftige Waffeln, Pfannkuchen und hauchdünne Crêpes – alles hausgemacht, liebevoll sehr üppig und fantasievoll angerichtet. Neben Frühstück und kleinen herzhaften Gerichten liegt der Schwerpunkt im Kiss Café auf süßen Kreationen, die mit Schokolade, Früchten oder Eis verfeinert werden können. Dazu werden Kaffeespezialitäten und Frappés serviert. Das Café bietet außerdem Raum für private Feiern und besondere Anlässe wie besonders süße Geburtstage.

Marienstr. 91, Südstadt
Tel. 52 48 77 74
www.kiss-cafe.de
Mo.-So. 10-19.30 Uhr

Kreipe

Die Konditorei Kreipe besteht seit 1873 und ist bekannt für ihre in eigener Produktion hergestellten Torten, Kuchen und Baumkuchen. Neben saisonalen Gebäcksorten entstehen hier auch klassische Konditoreiwaren nach traditionellen Rezepturen und sorgfältig ausgewählten Zutaten. Zwei zugehörige Cafés bieten die Möglichkeit, die Vielfalt direkt zu genießen und einen Eindruck von der langen handwerklichen Tradition des Hauses zu gewinnen.

Rathenastr. 12, Mitte
Tel. 35 39 59 71
Mo.-Fr. 8-19, Sa. 9-19,
So. 10-18.30 Uhr

Sedanstr. 36, Oststadt
Tel. 1 69 35 67
Mo.-Fr. 8-18, Sa. 9-18, So. 10-18 Uhr
www.konditorei-kreipe.de

Pâtisserie Elysée

Die Pâtisserie Elysée steht für französische Konditorkunst mit täglich frisch gebackenen Tartes, Eclairs, Croissants und feinen Törtchen. In den vier Cafés am Vahrenheider Markt 1, in der Joachimstraße 6, am Engelbosteler Damm 26 und am Großen Hillen 12 werden klassische Rezepte mit moderner Leichtigkeit verbunden. Jedes Café bietet eine Auswahl an Kuchen, Gebäck und Kaffeespezialitäten, die das Flair einer Pariser Pâtisserie in die Stadt bringen.

www.patisserie-elysee.de

Teestübchen

Das Teestübchen bietet seit 1970 eine Auswahl von über 40 Teesorten, serviert in Silberkännchen mit Stövchen. Besonders bekannt ist das Café für seine täglich frisch gebackenen Kuchen und Torten, die nach alten Familienrezepten entstehen. Vom legendären Apfelkuchen über den New York Cheese Cake bis hin zum Karottenkuchen reicht die Auswahl, ergänzt durch saisonale Obstkuchen und Sahnesezialitäten. Ein perfekter Ort, um nach einem Stadtbummel ein wenig zu entspannen!

Ballhofplatz 2, Mitte
www.teestuebchen.com
Mo.-Do. 10-22.30, Fr. u.
Sa. 9.30-23.30, So. 9.30-22.30 Uhr

Viet Kafe

Das Viet Kafe bringt authentische, vietnamesische Kaffeekultur nach Hannover – kräftig, aromatisch und im traditionellen Phin-Filter aufgebrüht. Neben Spezialitätenkaffee bietet das Café zwei in der Stadt nahezu einzigartige süße Street-Food-Gerichte: „Late Sunshine – Bánh Mì Kem Trúng“, ein fluffiges Brot mit cremigem Eigelb, und „Lazy Day! – Bánh Mì SỮA ĐẶC“, ein Bánh Mì mit süßer Kondensmilch. Ein besonderer Ort für alle, die neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind.

Knochenhauerstr. 23, Mitte
Tel. 80 76 30 23
www.vietkafe-hannover.de
Mo.-Sa. 10-19.30, So. 10.30-19.30 Uhr



Holländische Kakaostube



Cream Patisserie



Teestübchen



Zum Storchennest
Ihre Gastwirtschaft in der Leineweide

Die Gastwirtschaft Zum Storchennest als Veranstaltungsort und Raum zum Feiern

Saisonale Genüsse im Storchennest
Erleben Sie den Geschmack jeder Jahreszeit!
Frischer Spargel im Frühling, aromatische Pfifferlinge im Sommer, deftiger Grünkohl im Herbst und festliche Gänse- & Entenbraten zur Winterzeit.

Lassen Sie sich von unseren saisonalen Menüs verwöhnen!

Gastwirtschaft Zum Storchennest
Hohe Bunte 8 · 30966 Hemmingen · Tel.: 0511 42 35 95 · www.storchennest-hemmingen.de




IMPRESSUM

HANNOVERGEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Jens Bielke, Christian Bolte,
Karsten Davideit, Katja Eggers,
Ramin Faridi, Thore Kessal,
Katharina Klehm, Oliver Krebs,
Tobias Welz, Birgit Schröder,
Georg Schröder, Harald Thiel,
Andrea Tratner

GRAFIK

Rainer Braum,
Michael Schlette

TITELFOTO

Karsten Davideit

FOTOS

Karsten Davideit, Ramin Faridi,
Archiv HAZ/NP

HINWEIS

Namentlich gekennzeichnete
Beiträge geben die Meinung
der Autoren wieder - nicht aber
unbedingt die des Verlags. Alle
Angaben ohne Gewähr. Nachdruck
von Beiträgen - auch auszugs-
weise - nur mit schriftlicher
Genehmigung des Herausgebers.
Alle Urheberrechte liegen beim
Verlag.

ANZEIGEN

Egzon Ahmeti,
Bernd Gattermann,
Rosario Grosso

DRUCK

Dierichs Druck+Media, Kassel

VERBREITUNG

„Hannover Geht Aus! Winter
2025“ liegt am 21.11.25 der Stadt-
Ausgabe der HAZ und NP bei und
ist anschließend auch an
zahlreichen Auslagestellen in der
Stadt Hannover erhältlich.

BANKVERBINDUNG

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

VERLAGSANSCHRIFT

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

Inserentenliste

Alexander	45
Amany	18
André Rieu Productions	23
Apassionata	39
Aspera	60
Aspria	35
Autohaus Halm	41
Brasserie Rendezvous	58
Café Safran	26
Central Hotel Kaiserhof	3
DESIMOS spezial Club	32
Eliniko	Titelseite / 6
Fora Hotel Hannover	59
Gabriel Music Productions	28
Gastro-Trends Hannover	46
Gilde Brauerei	27
GlüxxEck Café	43
Goos	31
GOP Variété-Theater Hannover	21
Hoflokal Zoo	25

Holländische Kakaostube	29
Indian Crown	19
Kastens Hotel Luisenhof	17 / 34
Kitchendate	56
Laporte Kartenshop	42
MACC Management	18
May Design	5
Meteora	16 / 30
Mister Q	4
Neon Golf	33
NOVA Hannover	36
O'Atlantico	22
Oji Long	15
Pamplona Concerts	44
Rembetiko	2
Sultan Palace	40
Turn- und Sportfördergesellschaft	37
Voelkel	29
vomfeinsten	47
Wedevini	24
Zum Dorfkrug Wennigsen	24
Zum Storchennest	57

Die nächste Ausgabe erscheint am 22.5.2026.

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



Egzon Ahmeti
Tel. 05 11 - 518 21 40

BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

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

Euer Team der Brasserie Rendezvous freut sich auf Euren Besuch.



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



FORA

HOTEL HANNOVER

BY MERCURE



Der Countdown läuft – GEFragt & GRÖßER – Iglu Lounge 2.0



FORA IGLU Lounge

Vom 01. November 2025 bis 28. Februar 2026 können Sie die Fora IGLU Lounge auf der winterlichen Terrasse genießen.

Lassen Sie sich in 5 beheizbaren Iglus bei Glühwein und Fondue von der winterlichen Atmosphäre unterm Sternenhimmel verzaubern und erleben Sie mit Ihren Freunden und Geschäftspartnern einen ganz besonderen Abend!

Öffnungszeiten FORA IGLU Lounge:

Immer montags bis samstags von 16 bis 22 Uhr.
Letzte Reservierung möglich ab 20 Uhr.

Unser Fora Winterfondue enthält vorge schnittenes Fleisch von Rind, Schwein und Ente, sowie Gemüse, Kartoffelgratin, Sylter Brot, Saucen und Dips sowie ein Überraschungs-Dessert.

Preis pro Person 59,00 € (exklusive Getränke)
Der Mindestverzehr je IGLU beträgt 200,00 €

Wir empfehlen rechtzeitig zu reservieren.
Reservierungen ausschließlich per E-Mail:
hc025@accor.com

Reservieren:



Fora Hotel Hannover by Mercure | Großer Kolonnenweg 19 | 30163 Hannover
Tel: +49 511 6706-0 | hc025@accor.com | all.accor.com/hotel/C025/index.de.shtml

ASPERA restaurant



Echte türkische Küche - modern interpretiert

Erlebt im Aspera Restaurant die perfekte Verbindung aus moderner und traditioneller türkischer Küche – mit köstlichen Vorspeisen, aromatischen Grillgerichten aus dem Lehmofen und hausgemachten Spezialitäten, die mit viel Liebe zubereitet werden.

Wir haben zum 01.10.2025 unsere Preise gesenkt und die geplante Mehrwertsteuersenkung ab 2026

schon jetzt an unsere Gäste weitergegeben – für faire Preise bei gleichbleibender Qualität. Unsere stilvolle Location bietet 80 Plätze im Innenbereich und 50 Plätze im gemütlichen Innenhof – ideal für Hochzeiten, standesamtliche Trauungen, Firmenfeiern oder private Anlässe jeder Art. Darüber hinaus bieten wir Catering für bis zu 1.000 Personen an – perfekt für

Events, Hochzeiten und Firmenveranstaltungen.

Genießt unser schönes Ambiente mit frisch zubereiteten Speisen aus dem Lehmofen, hausgemachter Limonade und kreativen Cocktails – im Sommer unter freiem Himmel oder ganzjährig im stilvollen Innenbereich.

Ihr ASPERA-Team

Neu: Mittagstisch ab 12 € – Dienstag bis Freitag

Öffnungszeiten: Di.-Sa.: 11.30-14.30 Uhr & 16.00-23.00 Uhr · Sonn- und Feiertags: 12.00–23.00 Uhr · Mo. Ruhetag
Nähe HBF - Roscherstr. 3 • Tel. 0511 94 00 02 69
Info@aspera-restaurant-hannover.de