

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION

FORA
HOTEL HANNOVER

BY MERCURE



TITELGESCHICHTE

Restaurant-Knigge

KLASSIKER DER STADT

Sommerteller

EISCAFÉ-TIPPS

Cooler Kugeln

WIR HABEN PROBIERT

Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Das Fora Hotel Hannover by Mercure serviert wieder sein „Grill & Chill“-Angebot. Mehr dazu auf Seite 6.

Liebe Leserinnen und Leser,

vor einem Jahr haben wir an dieser Stelle über das Phänomen „No Show“ berichtet. Ein Gast reserviert einen Tisch, das Restaurant bereitet sich darauf vor, am Termin fehlt dann aber der Buchende, unentschuldig, ohne abzusagen. Waren wurden eingekauft, Personal vorgehalten, aber dann: Kein Gast, kein Umsatz. Eine ziemliche Respektlosigkeit. In der Sommer-Ausgabe 2025 appellierten wir daher an alle Restaurantschwänzer: No-Show ist ein No-Go.

Das englische „No-Go“ könnte man übersetzen mit „Das gehört sich nicht“.

Und schon sind wir beim Thema „Gute Manieren“ und „Etikette“. Auf dem gesellschaftlichen Parkett ist schon so mancher ins Schliddern gekommen. Für unsere Titelgeschichte „Gutes Benehmen ist keine Glückssache“ haben wir einen Knigge-Kurs besucht und einem Grandseigneur der hannoverschen Gastronomie hilfreiche Tipps für ein sicheres Auftreten beim nächsten Restaurantbesuch entlockt. Ab Seite 14 können Sie überprüfen, in welchen Fettnapf Sie bei Ihrem letzten Restaurantbesuch eventuell getreten sein könnten. „Ein gut erzogener Mensch bedankt sich für alles, was nicht selbstverständlich ist“ ist ein schöner Satz, den ich aus dem Benimm-Seminar mit nach Hause genommen habe.

Zu hoch wollen wir das Thema aber nicht hängen, wir unterstellen dem Großteil unserer Leserschaft einfach mal eine gute Kinderstube – und Lust auf erstklassige Kulinarik. Wie wäre es zum Beispiel mit leichter Sommerküche? Für unsere drei Sommerteller haben wir diesmal besucht: das Basil, die EssKultur und das La Forchetta. Die von unserem Fotografen-As Karsten Davideit gekonnt in Szene gesetzten Gerichte machen neugierig - und hungrig! Genauso wie die sechs Restaurant-Empfehlungen, für die sich unsere Redakteurinnen und Redakteure erneut in Hannover und der Region „unerkannt“ angemeldet und mit Erkenntnisgewinn wieder verabschiedet haben. Um coole Kugeln geht es in unserem Spezial-Thema „Eiscafé“.

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

Die nächste Ausgabe erscheint am 20. November.

Jens Bielke für die Redaktion

SPANISCHE-RESTAURANTS.COM

EIN HAUCH SPANIEN MITTEN IN LINDEN



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

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

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

STANDARDS

Editorial 3
Impressum und Inserentenliste 58

HAUPTTHEMEN

Exklusive Neuigkeit aus der Hotellerie
 Das Fora Hotel Hannover by Mercure wird zum Mercure Hotel 6
Die HANNOVER GEHT AUS!-Sommerteller
 Genuss in drei Gängen 7
Titelgeschichte
 Gutes Benehmen ist keine Glückssache 14
Personen-Feature
 Panagiotis Katsanos 54
Eiscafé-Spezial
 Eisiges für den Sommer 55

GASTRO MAGAZIN

Amalfi Tapas
 Ein frisches Gastrokonzept für die List 20
Ombra
 Echte Sauerteig-Pizza in Hannover 22
Banjanski's
 Das Wirtshaus im Grünen 24
Tandure im Königlichen Pferdestall
 Nach langer Suche den Richtigen gefunden 26
Niedersachsen kürt Landesmeister im Gastgewerbe
 Dreimal Gold für Fachkräfte aus der Region Hannover 28
Mit Pastinakenpürree zum Sieg
 10. VeggieChallenge überzeugt erneut durch hohes Niveau 30
The Living - Bistro
 Hochadel trifft auf Genusskultur 32
Mit Liebe, Mut - und Vulkansteinen
 Amici Mie-i-Wirt und Landwirt bauen eigenes Urgetreide an 34
Gastronomie für die Galerie Luise
 „Vince“ eröffnet Champagnerbar und Restaurant 36



Lachs Tartar in Richards Restaurant



Die Vorspeisenvariation in der Speiserei



Yemeni Restaurant Hannover
 Essen wie im Süden Arabiens 38
Khao Thai
 Street Food in vier Wänden 39
Palladion in Anderten
 Die dritte Generation steht in den Startlöchern 40
Doppelsieg für das „Kouro“
 Hannovers Sushi-Restaurant räumt deutschlandweit ab 41
Marmeladenmanufaktur @ Hoftalente
 Ein süßer Umzug von Wunstorf nach Hannover 42
Mosaik
 Ein Stück Orient für die List 43
Gastronomie am Würmsee
 Wiederbelebung eines traditionellen Ausflugsziels 44
Tap
 Tekkals Tankbier fließt mit Verspätung 45
Zebra Wein
 Neue Heimat für George Feiters Wein 46

BESPRECHUNGEN

Speiserei
 Ehrliches Allerlei von Welt 48
Tiflisi
 Zwischen Walnuss, Granatapfel und Kräutern 49
O'Atlantico
 Spanische Küche und Gastfreundschaft in Linden 50
Va Bene
 Italienisches Handwerk mit Lounge-Charakter 51
Richards Restaurant
 Landhausküche very british 52
Gasthaus Dehne
 Genuss und jede Menge Tradition 53

Georgische Küche im Tiflisi

Fotos: Jens Bielke (1), Karsten Davidietz (2)

*Wir lieben, für Sie zu kochen.
 Ihr Eventcatering aus dem Herzen Hannovers!*



Sie planen private Feierlichkeiten oder ein Business Event? Hochzeiten, Familienfeste oder ein Firmenevent - wir planen persönlich, setzen liebevoll um, mit über 135 Jahren Gastgebertradition aus dem Restaurant Brunnenhof.
<https://restaurantbrunnenhof.de/eventcatering/>

Tel.: 0511-3683-940
 Email: bankett@centralhotel.de
 www.centralhotel.de
 Ernst-August-Platz 4 · gegenüber Hbf
 30159 Hannover



KAISERHOF
 Tradition seit 1889

Neues
Programm &
neues Zelt!



CIRCUS KRONE

präsentiert

FARBENSPIEL

GOLD EDITION



Hannover

Schützenplatz

20.08. - 12.09.2026

WWW.CIRCUS-KRONE.COM

KOSTENLOS

SPECIAL COUPON

Dieser Coupon berechtigt 1 Person zum kostenlosen Besuch unserer Tiere in der Vorstellungspause in Kombination mit Ihrem gültigen Ticket (außer am letzten Gastspieltag).

CIRCUS KRONE GMBH & CO. BETRIEBS KG
MARSSTRASSE 43 · ZIRKUS KRONE STRASSE · 80335 MÜNCHEN





Laden wieder zum beliebten „Grill & Chill“-Angebot: General Manager Florian Stühmer (re.) mit Serviceleiterin Sina Kosman und Küchenchef Christian Wehrkamp (Foto: Ramin Faridi)

EXKLUSIVE NEUIGKEIT AUS DER HOTELLERIE

Das Fora Hotel Hannover by Mercure wird zum Mercure Hotel

Die Renovierungen und Modernisierungen der vergangenen zwei Jahre kulminieren bald in einem neuen Namen.

Seit 2023 ist das Fora Hotel Hannover by Mercure Partner der Accor-Gruppe. Der Name unterstreicht den gehobenen Anspruch – doch nun ist es Zeit für den nächsten Schritt in der Entwicklung des Hauses, die General Manager Florian Stühmer seit 2024 mit rasantem Tempo vorantreibt. „In Kürze vollziehen wir den Wechsel zur Mercure-Brand und tragen so auch mit einem neuen Namen den Entwicklungen Rechnung, die unser Haus in den letzten Jahren erfahren hat“, kündigt er exklusiv in HANNOVER GEHT AUS! an.

Seit Stühmer Anfang 2024 die Leitung des Hotels übernommen hat, hat er nicht nur die gastronomischen Angebote auf ein neues Level gehoben. Beispielhaft dafür steht die winterliche „Iglu Lounge“ zum Jahreswechsel, mit der er eindrucksvoll bewiesen hat, dass ein Weihnachts-Trend aus New York auch in Hannover ein großer Erfolg werden kann: „Wir hatten in vier Monaten mehr als 3.000 Besucher in unserer Iglu Lounge“, freut sich Stühmer. Solche Akzente

– ein weiterer ist das beliebte „Grill & Chill“-Angebot – gehen Hand in Hand mit umfangreichen Renovierungen, die dem Vier-Sterne-Hotel ein modernes und urbanes Antlitz bei gleichzeitig viel Grün rund um die malerische Sonnenterrasse verleihen. „Die Modernisierungen, auch in den Zimmern, werden auch 2026 und 2027 fortgesetzt und sind Teil unserer Transformation zum Mercure-Branding“, so Stühmer.

Bis dahin darf sich Hannover auf viele weitere pfiffige Ideen

freuen. Auch das bereits erwähnte „Grill & Chill“ erfährt eine Neuauflage: Von Mai bis August werden die Herzen von Grill- und BBQ-Fans wieder höherschlagen, wenn auf der Sonnenterrasse die beeindruckende Outdoor-Küche aufgebaut wird, wo an jedem Dienstag sowie an jedem letzten Freitag im Monat von 17 bis 21 Uhr zu Lounge-Vibes von DJane LUVE aka Luisa Verfürth ein vielfältiges All-you-can-eat-Grillbuffet präsentiert wird. Für nur 39,50 Euro pro Person bleibt kaum ein Wunsch unerfüllt.

Die Vorspeisen-Auswahl umfasst neben Baguette, Sylter Brot, verschiedenen Ölen, ausgewählten Buttervariationen und Dips auch eine Auswahl an Blattsalaten und Dressings sowie angemachte Salate, Kartoffelsalat, Coleslaw-Salat und zahlreiche mediterrane Antipasti. Der Hauptgang vom Grill, inklusive Live Cooking an der überdachten Grillstation, verwöhnt mit saftigem Rumpsteak, Rinderhüfte, Hähnchenbrust, hausgemachten Spareribs, herzhaften Bratwürsten aus dem Smoker, Lachs im Pergamentpapier und Gemüsespießen. Auf dem Buffet gibt es dazu passend eine große Auswahl an Gemüse der Saison, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Rosmarinkartoffeln, gegrillte Maiskolben und Wedges sowie eine große Obstplatte. Sitzplätze stehen innen wie außen zur Verfügung, Reservierungen sind ab sofort möglich unter: HC025@accor.com



Auf der überdachten Terrasse kann bei jedem Wetter geschlemmt werden (Foto: Karsten Davideit)

Fora Hotel Hannover by Mercure
Großer Kolonnenweg 19
30163 Hannover
Tel. 67 06-0

SOMMER.MENÜ

Genuss in drei Gängen

Stellen Sie sich vor, Sie könnten kulinarische Highlights der Stadt zu einem einzigen Menü verschmelzen lassen. In dieser Ausgabe von HANNOVER GEHT AUS! haben wir genau das getan und schicken Ihre Sinne auf eine genussvolle Reise quer durch die Landeshauptstadt.

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Hannover kann kochen - und das auf höchstem Niveau! Wer Lust auf ein perfekt abgestimmtes Drei-Gänge-Menü hat, den laden wir hiermit zu einem exklusiven Streifzug zu drei der spannendsten Adressen der Stadt ein. Gemeinsam ist den Gerichten eine Symbiose aus ästhetischer Präsentation und geschmacklicher Tiefe. Zu jeder Speise gibt es selbstverständlich auch die passende Weinempfehlung. Kommen Sie, liebe Leserinnen und Leser, mit auf eine Tour, die zeigt, wie facettenreich ein Abend zwischen Vorspeise und Dessert in Hannover sein kann.

Wir starten leicht und raffiniert im Basil, wo Deniel Nicolas Haas im historischen Kreuzgewölbe von 1866 oder gern auch auf der herrlichen Terrasse mit seiner Vorspeise nicht nur den Gaumen kitzelt, sondern auch die

Liebe zum Detail und zu aromatischen Kontrasten zelebriert.

Für den Hauptgang ziehen wir weiter ins Restaurant Esskultur: Hier trifft elegantes Ambiente auf einen Hauptgang, bei dem Sascha Werhahn Geschmack, Handwerk und Innovation meisterhaft vereint und den Teller zur Leinwand für kulinarische Kunstwerke erklärt.

Den krönenden Abschluss finden wir schließlich im La Forchetta, wo Marco Del Core mit einem Dessert auf uns wartet, das als Hommage an die Amalfiküste italienische Lebensfreude pur auf den Löffel zaubert.

Drei Orte, drei Gänge, ein unvergessliches Erlebnis – na, haben Sie schon Appetit bekommen?

BASIL

Deniel Nicolas Haas

Dragonerstr. 30, 30163 Hannover

Tel. (05 11) 62 26 36

www.basil.de

ESSKULTUR

Sascha Werhahn

Vofßstraße 51, 30163 Hannover

Tel. (05 11) 98 42 51 58

www.esskultur-hannover.de

La Forchetta

Marco Del Core

Geibelplatz 1, 30173 Hannover

Tel. (05 11) 850 38 08

www.forchetta-hannover.de

BASIL

Raffinierte Gaumenfreude

TELLER

Für die filigrane Vorspeise kombiniert Deniel Nicolas Haas Delikates aus der deutschen und der südamerikanischen Küche. Hauptakteur ist ein pochierter Saibling. Eingerollt in ein Nori-Blatt und dekoriert mit Kaviar wird dieser auf eingelegtem Rettich angerichtet und von einer Sauce aus Radicchio, Ayran und Schnittlauch umgeben. Mexikanische Jalapeño sorgt für angenehme Schärfe, Popcorn für leichte Süße. Eine raffinierte Gaumenfreude, die mit ihren Kontrasten für große Genussmomente sorgt.

WEIN

Zum Saibling empfiehlt Deniel Nicolas Haas einen Chardonnay Cuvée vom Weingut Andreas aus Deidesheim. Der Weißburgunder bringt eine schöne Frische, leicht florale und fruchtige Noten von reifer Birne, gelbem Apfel, saftiger Melone sowie einem Hauch von Vanille und Mandeln mit, während der Chardonnay für den leichten Schmelz und eine feine Würze sorgt.

KOCH

Deniel Nicolas Haas hat sein Fundament durch eine Ausbildung im Schweizerhof gelegt. Weitere namhafte Stationen waren unter anderem Kastens Hotel Luisenhof, das Gourmet-Restaurant Rossini auf dem Kreuzfahrt Schiff AIDA sowie die hannoverschen Restaurants Vince und Schuberts. Seit 2025 ist der 34-Jährige Geschäftsführer im Basil, wo er eine moderne, kreative Küche pflegt, die von seinen dominikanischen Wurzeln und lateinamerikanischen Einflüssen geprägt ist.

Basil

DENIEL NICOLAS HAAS
 DRAGONERSTR. 30
 30163 HANNOVER
 TEL. (05 11) 62 26 36
 WWW.BASIL.DE









ESSKULTUR

Kulinarisches Kunstwerk

TELLER

Beim Hauptgang isst das Auge mit: Ein filetierter Saibling wird mit einer Farce vom Seehecht gefüllt, im Ofen pochiert und mit dem Brenner abgeflämt. Dazu serviert Sascha Werhahn eine aromatische Dill-Mayonnaise. Aus den Abschnitten vom Saibling zaubert er ein Tatar auf einem gebackenen Wan Tan Chip, platziert es auf Schwarzwurzel-Püree und serviert dazu eine Sauce Rouille in Form einer Beurre Blanc mit Safran und leichter Tomatennote. Ein kulinarisches Kunstwerk für alle Sinne!

WEIN

Zur Fischspezialität passt der Chablis La Sereine, 2019. Der trockene Weißwein aus Chardonnay-Trauben stammt von der renommierten Winzergenossenschaft La Chablienne im französischen Burgund. Zwölf Monate gereift in Edelstahl tanks und Eichenfässern zeichnet sich der edle Tropfen durch Aromen von Zitrus, Birne und Karamell sowie ausgeprägte Mineralität und herrliche Frische aus.

KOCH

Sascha Werhahn entdeckte schon früh seine Begeisterung für die Vielfalt der Aromen und die Kunst, mit Essen Emotionen zu wecken. Seine Reise führte ihn durch renommierte Küchen, in denen er eine unverwechselbare kulinarische Handschrift entwickelte. Mit seinem Restaurant EssKultur steht er für eine nahbare, moderne Küche und kunstvoll präsentierte Menüs, die regionale Zutaten mit Akzenten aus aller Welt kombinieren.

EssKultur

SASCHA WERHAHN

VOSSSTR. 51

30163 HANNOVER

TEL. (05 11) 98 42 51 58

WWW.ESSKULTUR-HANNOVER.DE



LA FORCHETTA

Feines Finale

DESSERT

Wenn klassische italienische Patisserie auf moderne Leichtigkeit trifft, entsteht ein Dessert wie die Delizia al Limone - eine ikonische Nachspeise aus Süditalien, die durch Frische, Feinheit und intensiven Geschmack besticht. Luftiger Biskuit, getränkt mit aromatischem Zitronensirup, umhüllt zarte Zitronencreme. Eine seidige Zitronenglasur sorgt für eine sonnige Note. Das perfekte Finale für ein gehobenes Menü.

WEIN

Begleitet wird das Dessert von einem edlen toskanischen Süßwein, der die Zitrusnoten der Delizia al Limone ideal ergänzt. Gewonnen aus den Rebsorten Trebbiano, Malvasia und Catarratto präsentiert sich der Wein in einem warmen Goldton. Sein Bouquet ist intensiv und geprägt von feinen Noten von Mandeln, Haselnüssen und Kakao. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig, warm und mit einem eleganten Süße-Säure-Spiel.

KOCH

Das Dessert spiegelt die Handschrift eines erfahrenen Küchenchefs wider: Marco Del Core absolvierte seine Ausbildung im Maritim Grand Hotel Hannover. Seine Kochkünste entwickelte er unter anderem im Drei-Sterne-Restaurant Don Alfonso 1890 bei Neapel und als Küchenchef im Kempinski Hotel Heiligendamm weiter. Im La Forchetta steht er für eine moderne italienische Küche, die tief in traditionellen Rezepturen verwurzelt ist – interpretiert auf höchstem Niveau, mit Präzision und Leichtigkeit.

La Forchetta

MARCO DEL CORE

GEIBELPLATZ 1, 30173 HANNOVER

TEL. (05 11) 850 38 08

WWW.FORCHETTA-HANNOVER.DE





RESTAURANT-KNIGGE

Gutes Benehmen ist keine Glückssache

Haben Sie im Restaurant schon einmal eine Ameisenbrücke gebaut? Laut mit dem Handy telefoniert? Oder den Zahnstocher ohne Mundabdecken benutzt? Wenn Sie alle drei Fragen mit „Nein“ beantworten können, haben Sie gute Manieren, zumindest am Tisch. Sollten Sie Ihnen Nachfolgenden stets galant die Tür aufhalten oder als Verspäteter im Theater die Reihe bäuchlings zu den Aufstehenden bis zu ihrem Platz durchschreiten, haben Sie weitere Pluspunkte auf Ihrem Knigge-Konto gesammelt. Die Schauspielerin Claudia Cardinale hat einmal gesagt: „Etikette hinterlässt einen bleibenden Eindruck, wie ein gutes Parfum.“ In deutschen U-Bahnen, Wartezimmern und leider auch Restaurants riecht es mitunter etwas muffig, um im Bilde zu bleiben. Haben wir gutes Benehmen verlernt? Sind wir zu faul für ein „Danke“ und „Bitte“? Was würde Freiherr von Knigge über unsere heutige Art des Umgangs miteinander denken? Für unsere Titelgeschichte haben wir diesmal einen Knigge-Kurs besucht und einem Grandseigneur der hannoverschen Gastronomie hilfreiche Tipps für ein sicheres Auftreten beim nächsten Restaurantbesuch entlockt.

Von Jens Bielke

Die Gefahr des Blamierens ist groß

Eigentlich waren die beiden für den 19. und 26. März terminierten Knigge-Kurse in Victor's Residenz Margarethenhof bereits ausgebucht, höfliches Bitten und vielleicht auch die Aussicht auf mehr Publicity für dieses Thema öffnen mir dann aber doch die Tür für den ersten Termin. Der Saal in der Laatzener Seniorenresidenz ist bis auf den letzten Platz gefüllt. „Dies ist keine Veranstaltung für unsere 300 Bewohner“, stellt Andrian M. Grandt bei der Begrüßung der Gäste klar, „sondern für alle, die sich für das Thema Etikette interessieren.“ Der gebürtige Pole weiß, wovon er spricht. Er ist nicht nur seit 26 Jahren Direktor des schicken Pflegeheims, sondern auch Vorstandsmitglied der Deutschen Knigge-Gesellschaft, die Empfehlungen auf Fragen zum Zeitgeist von Stil und Etikette formuliert. 200 zertifizierte Knigge-Trainer gibt es deutschlandweit, in der Region Hannover nur ihn.

„Leider ist das Thema ab den 1960er-Jahren aus den Schulen verschwunden, vor allem bei jungen Menschen gibt es einen riesigen Bedarf an einer Schulung grundlegender Benimmregeln. Tanzschulen behandeln das Thema zum Glück noch“, weiß Grandt. Blickt man in die Runde, scheint auch die ältere Generation wissensdurstig zu sein. Die Gefahr des Blamierens auf dem gesell-

schaftlichen Parkett scheint groß zu sein, altersunabhängig. Und so entfaltet sich während des zweistündigen Kurses ein munteres Frage-Antwort-Spiel zwischen den Teilnehmern und dem Knigge-Trainer, das dieser um spannende Exkurse ergänzt. So darf auch ein wichtiger Hinweis zu Adolph Freiherr von Knigge nicht fehlen, dem „Urvater“ guter Benimmregeln. Sein 1788 erschienenes Buch „Über den Umgang mit Menschen“ sei keine Anstandsfiel gewesen: „Knigge ging es um Aufklärung. Denn zu seinen Lebzeiten war Deutschland in eine Vielzahl von Fürstentümern zersplittert. Alle Macht lag bei den jeweiligen Landesfürsten. An ihren Höfen bildeten sich unterschiedliche Umgangsformen und Etiketten aus, die das Leben bestimmten. Bürger, die beim Fürsten für ihre Belange vorsprechen wollten, wurden wegen ihrer Unkenntnisse leicht zum Spielball der Höflinge. Mit seinem Werk wollte der in Bredenbeck bei Hannover geborene Kammerherr und Schriftsteller den Bürgern helfen, sich am Hofe zurechtzufinden.“ Doch nicht nur das Leben mit den Mächtigen wollte Knigge erleichtern. Er schuf ein Regelwerk, welches den Umgang der Menschen miteinander leicht und angenehm machen sollte. Und so definiert Adrian M. Grandt in seinem Vortrag Etikette zwar als Anleitung zum korrekten Verhalten, die erlernt werden

müsse, schränkt aber ein, dass sie kein steifes Korsett sein dürfe: „Das Leben muss noch Spaß machen!“

Das Thema „Restaurantbesuch“ wird an diesem Nachmittag ausgiebig behandelt. Das Weiß der Tischdecke symbolisiere „Frieden am Tisch“, die Gäste würden sich in einer Friedensabsicht zum gemeinsamen Speisen versammeln, Streit bei einem Restaurantessen sei unangebracht. Genauso wie das Anstoßen mit Gläsern, wenn der Anlass kein Geburtstag, keine Hochzeit und kein Silvesterdinner sei. Beim Betreten des Lokals sollte der Mann vorangehen, um die Lage zu sondieren, ein Relikt aus früheren Zeiten, in denen es in Wirtshäusern hochherging. Handyanrufe gab es damals noch nicht. Heute gehören Mobiltelefone nicht auf den

Tisch. Außer man erwarte einen dringenden Anruf. Dieses potenzielle Fehlverhalten dürfe man gerne vorher ankündigen, so der Etikette-Trainer.

Wer ist bisher noch nicht wusste: Das Brot im Restaurant schmiert man nicht wie eine Stulle, sondern bricht es in mundgerechte Stücke und bestreicht es dann mit der Butter. Das „Guten Appetit“-Sagen sollte man dem Kellern überlassen und es gegenüber seinem Tischpartner unterlassen: „Wir gehen ja nicht essen, weil wir Appetit haben, sondern um eine gute Zeit miteinander zu verbringen.“ Wer Spaghetti bestellt, sollte darin geübt sein, sie nur mit der Gabel zu essen. „Die Löffelnutzung bringt keinen Vorteil, einfach nicht zu viele davon aufwickeln.“ Zwei grundlegende Tipps hat er auch parat: „Sobald wir nach dem Verlassen der Wohnung die Tür hinter uns schließen, betreten wir die Bühne des Lebens. Benehmen wir uns entspre-

Perfekter Gastgeber: Adrian M. Grant am 19. März bei seinem Knigge-Kurs



FOTO: KARSTEN DAVIDEIT



Der Biergarten
Versteckt & atmosphärisch
Platz für bis zu 70 Gäste

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

chend“ ist genau so ein schöner Merksatz wie „Ein gut erzogener Mensch bedankt sich für alles, was nicht selbstverständlich ist.“

Und wie signalisiert man dem Service, dass man das Essen beendet hat? „Messer und Gabel parallel zueinander so auf den Teller legen, dass sie die Uhrzeit 20 nach 4 signalisieren.“ Am Schluss des Kurses, der mit viel Applaus endet, räumt der Knigge-Trainer freimütig ein: „Gutes Benehmen heißt manchmal auch, sich danebenzunehmen, wenn es dem Gegenüber dadurch besser geht.“ Und dann gibt's von Adrian M. Grandt als Rausschmeißer noch die wohl berühmteste Knigge-Formel mit auf den Heimweg: „Alles wird gut!“

Und wenn Sie sich die ganze Zeit fragen, was es mit der Ameisenbrücke vom Einstieg in diesen Text auf sich hat: Bei einer Essenspause werden Messer und Gabel gekreuzt auf den Tisch gelegt, nicht derart, dass die Gabel links mit den Zacken auf dem Tellerrand geparkt wird und das Messer rechts mit der Messerspitze. Denn dann haben die Ameisen leichtes Spiel, über diese Brücke die Reste zu räubern.

„Jede Art von Höflichkeit und Liebenswürdigkeit sind willkommen.“

Im Interview: **Dietmar Althof**

Grandseigneur und Connoisseur der hannoverschen Gastroszene

Wie rufe ich den Service an den Tisch, wohin mit der Serviette nach dem Essen, und wieviel Trinkgeld gebe ich eigentlich beim Bezahlen? Ein Restaurant-Besuch hat viele Fallstricke. Wir haben Dietmar Althof, den Grandseigneur der hannoverschen Restaurantszene, am 29. April im Café Mövenpick am Kröpcke gefragt, wie man Fettnäpfe gekonnt umschiffi.

Hannover geht aus!: Herr Althof, wir wissen, dass es heute viele Arten von Partnerschaften gibt, wählen aber den Klassiker: Ein Mann und eine Frau gehen essen. Ist es unhöflich, wenn der Mann das Restaurant zuerst betritt?

Althof: Nein. Wenn es der erste Besuch in diesem Lokal ist, sollte der Mann sogar vorangehen, um die Örtlichkeit zu „erkunden“. Kennt man das Gasthaus bereits, ist dort zum Beispiel Stammgast, darf der Herr gerne der Dame den Vortritt lassen.

Hannover geht aus!: Sollte das Personal die Ankunft der neuen Gäste nicht bemerkt haben, wie können diese dezent auf sich aufmerksam machen?

Althof: Jeder Gast hat ein Anrecht darauf, professionell und freundlich empfangen zu werden. Und ich kann jedem Gastronomen nur empfehlen, dieses Thema sehr, sehr ernst zu nehmen. Denn dieser erste Eindruck entscheidet. Der Gastgeber sollte unbedingt vermeiden, dass sich der Gast nach seiner Ankunft hilfeschend umschauen muss. Ich erwarte von einem guten Gastgeber, dass er die Situation erkennt und proaktiv auf die Gäste zugeht.

Hannover geht aus!: Wohin mit der Jacke oder dem Mantel?

Althof: Das hängt von der Situation ab. Wenn ich in eine Brasserie oder ein Café gehe, könnte ich mir durchaus vorstellen, dass ich meine Jacke über den Stuhl hänge. Bei einem Mittagessen oder Abendessen in einem guten Restaurant erwarte ich, dass das Thema Garderobe anders behandelt wird, im besten Fall wird mir der Mantel abgenommen und zu einer „bewachten“ Garderobe gebracht. Ich habe aber für jeden Verständnis, der seine Sachen lieber in seiner Nähe behalten möchte.

Hannover geht aus!: Viele Menschen können nicht mehr ohne Handy, legen es nach dem Platzieren sofort auf den Tisch. Eine Unart?

Althof: Lautes Telefonieren in der Öffentlichkeit, egal ob in einem Restaurant, in der Bahn oder im Wartezimmer ist unangebracht. Bevor wir uns eben hier am Tisch getroffen haben, hatte ich das Handy auf den Tisch gelegt und auf lautlos gestellt. Es hätte sein können, dass Sie sich verspäten. Anschließend gehört es nicht mehr auf den Tisch, sondern in die Jacken- oder Hosentasche. Ich kann jedem nur empfehlen, sein Leben unabhängig vom Handy zu gestalten. Die Menschen reden viel

Hier eine Übersicht mit Knigge-Regeln am Tisch:

Vorbereitung und Sitzhaltung

Hinsetzen:	Erst Platz nehmen, wenn der Gastgeber dazu auffordert
Haltung:	Aufrecht sitzen, etwa eine Handbreite Abstand zum Tisch
Ellenbogen:	Unterarme ruhen auf der Tischkante, aber Ellenbogen haben auf dem Tisch nichts zu suchen
Serviette:	Wird entfaltet in den Schoß gelegt. Zum Mundabwischen nutzen, nicht als Lätzchen

Während des Essens

Beginn:	Warten, bis alle Gäste ihr Essen haben und der Gastgeber beginnt
Tempo:	Nicht schmatzen, schlürfen oder mit offenem Mund kauen
Gespräche:	Nicht mit vollem Mund sprechen
Besteck:	Wird nicht in der Faust gehalten, sondern mit Daumen und Mittelfinger geführt. Gabel links, Messer rechts. Nicht mit dem Besteck gestikulieren
Brot:	Das letzte Stück Brot nicht einfach nehmen, sondern in die Runde fragen

Besteckregeln und Ende des Essens

Reihenfolge:	Von außen nach innen arbeiten
Pause:	Messer und Gabel werden gekreuzt auf dem Teller abgelegt (Messer rechts, Gabel links)
Beendet:	Messer und Gabel parallel zueinander, diagonal (wie auf 4:20 Uhr oder 16:20 Uhr) auf den Teller legen
Serviette am Ende:	Wird locker zusammengelegt links neben den Teller gelegt
Handy:	Das Handy gehört nicht auf den Tisch

Absolute No-Gos

- Lautes Rülpsen oder Schlürfen
- Mit dem Handy spielen oder telefonieren
- Den benutzten Zahnstocher ohne Mundschutz benutzen
- Den Kellner schnippend herbeirufen

zu wenig miteinander. Das ist nicht gesund.

Hannover geht aus!: Aber wenn ich einen wichtigen Anruf erwarte?

Althof: Einfach das Handy an den Tischrand legen, auf lautlos stellen und beim angezeigten Anruf drangehen, sich entschuldigen, aufstehen und das Gespräch vor der Tür führen, um die Anwesenden nicht zu stören.

Hannover geht aus!: Schiebt der Mann der Frau beim Platzieren am Tisch den Stuhl noch sanft in die Kniekehle?

Althof: Jede Art von Höflichkeit und jede Art von Liebenswürdigkeit sind willkommen! Es ist doch eine nette Geste, dem Partner oder der Partnerin den Stuhl zu reichen, oder auch älteren Herrschaften. In einer Bar oder im Kaffeehaus halte ich das aber für unangebracht. Das betrifft auch nicht nur Hetero-Pärchen. Gehen zwei liierte Männer miteinander aus, helfen sie sich gegenseitig, zwei liierte Frauen auch.

Hannover geht aus!: Gibt es eine Reihenfolge beim Bestellen?

Althof: Früher hat der Mann das Bestellen übernommen. Das gilt mittlerweile als überholt. Das Paar spricht sich ab, dann bestellt entweder jeder für sich oder einer für den anderen mit. Die Frau von heute ist Gott sei Dank selbstbewusst und möchte das Gespräch mit dem Servicemitarbeiter durchaus selber führen. Das gilt auch für das Bestellen aus der Weinkarte. Wenn wir das klassische Rollenbild bemühen wollen, sollte der Mann Fürsorge für den Restaurantbesuch walten lassen, eine Art Leadership sollte er aber nicht übernehmen. Das ist ein kleiner, aber feiner Unterschied. Wer möchte schon gerne bevormundet werden?

Hannover geht aus!: In welchem Moment gehört die Serviette auf den Schoß?

Althof: Spätestens, wenn der Servicemitarbeiter die Vorspeise bringt. Wenn Sie die Serviette auf dem Tisch stört, können Sie

sich das Tuch aber auch schon vorher auf den Schoß legen.

Hannover geht aus!: Und wohin mit ihr, wenn ich zwischendurch die Toilette aufsuchen muss?

Althof: Eine feste Regel ist mir nicht bekannt. Gerne auf den Stuhl legen oder an den Rand des Tisches. Wichtig ist, dass man sie ein bisschen zusammenfaltet, damit sie nicht herumflattert.

Hannover geht aus!: Manchmal bekommt man knorpeliges Fleisch serviert. Wohin damit, wenn man es nicht runterschlucken will oder kann?

Althof: Gerne in ein mitgebrachtes Taschentuch geben oder von der Gabel auf den Tellerrand legen. Wichtig ist, dass man nichts isst, was einem nicht bekommt oder was man nicht essen möchte.

Hannover geht aus!: Sie haben vor 50 Jahren in der Gastronomie begonnen. Spüren Sie einen Wandel beim Thema Etikette?

Althof: Heutzutage sind die Gäste viel selbstbewusster als damals. Ein Restaurantbesuch ist heute für viele Menschen alltäglich, früher war er etwas ganz Besonderes. Man machte sich schick und präsentierte sich von seiner besten Seite. Hinzu kommt, dass sich die Restaurantlandschaft verändert hat, in vielen internationalen Restaurants geht es eher unkompliziert zu. Dort schlägt oft Herzlichkeit die Etikette. Ich gehöre auch zu den Menschen, denen Herzlichkeit wichtiger ist als Etikette. Wer heute ausgeht, möchte eben nicht stocksteif an seinem Tisch sitzen. Wichtiger ist dem Gast eine gewisse Liebenswürdigkeit, die sich durch einen Restaurantbesuch ziehen soll.

Hannover geht aus!: Darf man als Gast um eine kleine Verdauungspause zwischen dem Hauptgang und dem Dessert bitten oder bringt das in der Küche etwas durch-einander?

Althof: Ich erwarte von einem guten Servicepersonal, dass es

Weinsommer mit dem Weingut van Volxem am 23. August 2026



Das Kastens Hotel Luisenhof lädt Sie herzlich zu einem sommerlichen Genussmoment gemeinsam mit dem renommierten Weingut van Volxem ein. Dazu serviert unsere Küche eine Auswahl an kalt-warmen sowie süßen Flying-Fingerfood-Kreationen.

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

einen derartigen Wunsch beim Gast erahnt. Der Mitarbeiter sollte nicht nur die Bestellung aufnehmen, sondern mit dem Gast ein Gespräch über dessen Wünsche führen. Darf ich eine Flasche Wasser bringen? Darf ich Ihnen einen Wein empfehlen? Möchten Sie jetzt eine kleine Pause machen? Ein guter Mitarbeiter bemerkt, was sein Gast braucht.

Hannover geht aus! Wenn die Suppe versalzen ist oder das Fleisch zäh: Soll ich offensiv reklamieren?

Althof: Selbstverständlich. Niemand muss etwas essen, was ihm oder ihr nicht schmeckt. Heutzutage verfügen die Gäste über ein viel größeres Wissen rund um das Thema Ernährung. Ein guter Mitarbeiter fragt nach dem Grund der Reklamation, meldet das an die Küche. Es ist etwas anderes, wenn schon die erste am Tag verkaufte Kartoffelsuppe reklamiert wird oder erst die zehnte. In einem gut geführten Restaurant wird das Essen zurückgenommen und etwas anderes angeboten. Eine Beanstandung muss man immer ernst nehmen und ihr auf den Grund gehen. Hier im Café Mövenpick war die Regel immer so: Wenn ein Gast mit seinem Essen nicht zufrieden ist, muss er es nicht bezahlen und kann eine Alternative bestellen. Reklamationen geben die große Chance zum Gespräch, und aus Gästen, die beanstanden, werden oft Stammgäste. Weil sie sich angesprochen fühlen, umsorgt und ernstgenommen. Der Gast ist niemals Bittsteller. Die Servicekraft sollte ihre Sätze immer mit „Darf ich...“ oder „Kann ich...“ beginnen. Wenn wir seine Wünsche nicht erfüllen können, müssen wir sie erfragen.

Hannover geht aus! Jeder Restaurantbesuch endet mit der Rechnung. Wie signalisiere ich meine Zahlungsbereitschaft? „Fräulein, zahlen bitte!“...

Althof: ...gibt es nicht mehr! Ein kleines Handzeichen geben oder Augenkontakt suchen, das reicht aus. Wenn ich selbst mal Gast

bin und der finale Espresso serviert wird, bitte ich darum, dass mir die Rechnung gebracht wird. Gutes Personal fragt dann auch, ob zusammen oder getrennt, ob bar oder per Karte gezahlt werden

den Mitarbeiter oder das gesamte Team. Da sollte nichts erfragt oder erzwungen werden. Digitales Bezahlen darf nicht dazu führen, dass der Gast oder der Mitarbeiter in Zugzwang kommen.

Dietmar Althof: „Schlechtes Benehmen ist oft keine Bösartigkeit, sondern Unsicherheit.“



soll und ob Belege gewünscht sind.

Hannover geht aus! Das Trinkgeld kann auch ein Fettnapf sein, sind 10 % der Rechnungssumme immer noch üblich?

Althof: Trinkgeld ist eine Sache des Ermessens. Ob man sechs, acht oder 10 % gibt, ist nebensächlich. Mit dem Trinkgeld wertschätzt man die Leistung des Personals.

Hannover geht aus! Bei der Kartenzahlung wird neuerdings oft eingeblendet, ob man diesen oder jenen Prozentsatz Trinkgeld geben möchte. Hilf das unsicheren Gästen?

Althof: Ja und nein. Ich empfinde diese Frage als unangenehm. Für den Gast, aber auch für den Mitarbeiter. Der Kellner käme doch nie auf die Idee, seinen Gast zu fragen: „Geben Sie mir sechs, acht oder 10 % Prozent Trinkgeld?“ Trinkgeld ist ein Geschenk, eine Zusatzleistung des Gastes an

Im Übrigen entscheidet auch nicht die Höhe des Trinkgeldes, ob der Mitarbeiter und der Gast eine gute Kommunikation hatten, sondern die Herzlichkeit. Gerade in diesen Zeiten sollten wir aufeinander zugehen, einander Freude schenken, einander Wertschätzung zeigen.

Hannover geht aus! Was wäre das perfekte Ende für einen gelungenen Restaurantbesuch?

Althof: Wenn die Leistung des Personals so gut war, dass sich der Gast am liebsten mit einem Händedruck verabschieden würde. Beim Italiener, Spanier, Griechen oder Türken ist das gang und gäbe. Und wenn dann sogar noch umarmt wird, warum denn nicht?

Hannover geht aus! Würden Sie vor dem Besuch eigentlich immer eine Reservierung empfehlen?

Althof: Bei mehr als zwei Personen unbedingt! Erstens kann sich das Restaurant dann besser darauf

einstellen und zweitens sind die Reservierenden entspannter und riskieren kein „ausgebucht“.

Hannover geht aus! Aus Ihrer langjährigen Erfahrung in der Gastronomie: Was sind die beliebtesten Fettnäpfchen, in die Gäste regelmäßig treten?

Althof: Ich mag es nicht, wenn sich Menschen in Szene setzen möchten. Ein Beispiel: Wenn ich im Lokal ankomme und bemerke, dass es gerammelt voll ist und das Personal hektisch durch die Gänge läuft, kann ich nicht erwarten, dass alle sofort alles stehen und liegen lassen, um mich zu begrüßen. Dann muss ich mich halt ein bisschen gedulden. Leider gibt es auch Gäste mit sehr schlechtem Benehmen, die ihre Launen an den Mitarbeitern auslassen und meinen, sie seien etwas Besseres. Fragen Sie mal ausländische Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, was die sich mitunter anhören müssen.

Hannover geht aus! Mit steigendem Alkoholpegel lassen viele auch ihr gutes Benehmen fahren. Früher schlimmer als heute?

Althof: An diesem Punkt wünsche ich mir die gute, alte Zeit nicht zurück. Damals wurde viel hemmungsloser gezecht. Wer mal versucht hat, am Ende eines Abends eine zehnköpfige Männertruppe abzukassieren, weiß, was ich meine. Das gibt es in dieser Form nicht mehr, was auch daran liegt, dass nicht mehr so viel Alkohol konsumiert wird und die Menschen gesünder leben.

Hannover geht aus! Finden Sie eigentlich noch gutes Personal?

Althof: Die Berufe in der Gastronomie haben in den letzten Jahren sehr gelitten. Für mich ist das mit der schönste Berufe der Welt. Wir suchen händeringend Fachkräfte. Die Lebensqualität in einer Stadt korrespondiert sehr stark mit dem Ruf seiner Restaurants. Und der wird maßgeblich durch die Qualität der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie bestimmt.

Hannover geht aus!: Wie herausfordernd sind Kinder als Gäste?

Althof: Als ich noch Kind war und wir essen gingen, gab es vorab eine Order, was bestellt werden durfte und was nicht. Das gibt es heute vermutlich nicht mehr. Kinder lieben Nudeln mit Soße, Schnitzel mit Pommes oder Fischstäbchen mit Reis. Wichtig ist, dass der Gastronom auch für diese Gäste eine kulinarische Antwort hat. Aber auch darüber hinaus, was zum Beispiel Spieldecken oder Spielsachen betrifft. Denn Kinder entscheiden zu Hause mit, in welches Lokal gegangen wird. Im letzten Jahr habe ich in einem Hotel auf Gran Canaria geurlaubt, dort gab es neben dem normalen Frühstücksbuffet für Erwachsene ein eigenes Kinderbuffet. Das war ein Riesenspaß, die Kinder waren happy und die Eltern auch...

Hannover geht aus!: Woran erkennt man, dass ein Restaurant gut geführt wird?

Althof: Wenn unter den Gästen die Frauen in der Überzahl sind. Frauen haben ein besseres Qualitätsbewusstsein als Männer. Deshalb habe ich in allen Restaurants, die ich entwickelt habe, immer Frauen mit ins Team geholt, junge Frauen, ältere Frauen. Für mich sind unter den Gästen die Frauen zwischen 30 und 40 Jahren die relevanteste Zielgruppe. Sie entscheiden, wo gegessen wird. Drei alte Männer müssen kein Restaurant eröffnen, drei junge auch nicht. Wer denkt, man kann den Markt beherrschen, irrt. Den Markt beherrschen die Gäste. Heute mehr denn je.

Hannover geht aus!: Kann man gutes Benehmen lernen oder ist es Glückssache?

Althof: Gutes Benehmen lernt man hoffentlich zuhause, in der Schule

oder im Lehrbetrieb. Gute Manieren sind auch keine Frage des Standes. Ich kenne Menschen, die aus ganz einfachen Verhältnissen kamen, dort nie mit dem Thema „Etikette“ konfrontiert wurden, aber hervorragende Karrieren hingelegt haben. Die Zahl der jungen Leute, die in der Bahn älteren Menschen ihren Sitzplatz anbieten, hält sich die Waage mit den Egoisten oder Unaufmerksamen. Das Leben wäre für alle leichter, wenn wir mehr aufeinander zugehen und Rücksicht aufeinander nehmen würden. Wenn wir immer egoistischer und rücksichtsloser miteinander umgehen, verlieren wir etwas Wichtiges. Wenn sich die Menschen in der Innenstadt Hannovers unwohl und unsicher fühlen, müssen alle Alarmglocken schrillen. Da muss man gegensteuern. Dafür kämpfe ich. Deshalb ist es mir auch so wichtig, dass wir am Kröpcke, an diesem zentralen Platz in der City, eine tragfähige und langfristige Nach-

folge für das Café Mövenpick finden, wenn es im nächsten Sommer schließen wird. Wir brauchen diese Orte mit dem gewissen Wohlgefühlcharakter dringender denn je.

Hannover geht aus!: Ein Schlusswort als Rausschmeißer für den Nachhauseweg?

Althof: Schlechtes Benehmen ist oft keine Bösartigkeit, sondern Unsicherheit. Insofern haben wir alle zusammen eine Verpflichtung, unser Leben so angenehm wie möglich zu gestalten und einander zu helfen. Es ist nicht schwer, liebenswürdig zu sein. In meinen Restaurants war mein Leitmotto stets: „Ich wünsche keine freundlichen Mitarbeiter, ich wünsche liebenswürdige Mitarbeiter.“ Den Unterschied zwischen freundlich und liebenswürdig kann jeder für sich definieren. Mein Lebensziel war immer die Liebenswürdigkeit.

Hannover geht aus!: Herr Althof, vielen Dank für das Gespräch!



**KULINARISCHE
KUNST FÜR DEN
GAUMEN**

ÜBER UNS

Erleben Sie im Herzen der List eine Fusion aus Leidenschaft und Ästhetik. Wir verwandeln hochwertige Zutaten in ein alle acht Wochen wechselndes Gourmet-Menü, das die Sinne berührt und den Gaumen überrascht. Genießen Sie moderne Fusionsküche in ihrer feinsten Form.

EssKultur

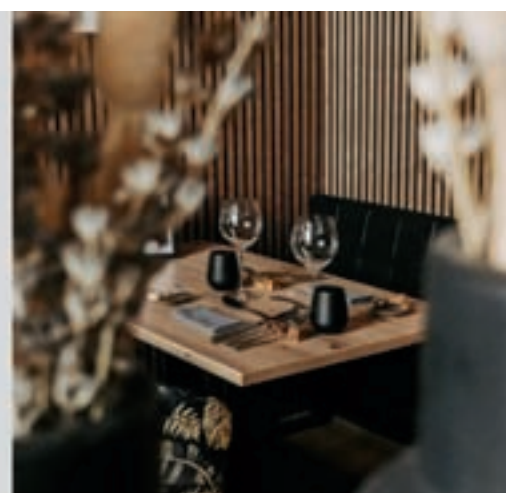
Casual Fine Dining & Catering

Voßstraße 51
30163 Hannover

www.esskultur-hannover.de

Instagram: [esskultur.hannover](https://www.instagram.com/esskultur.hannover)

JETZT RESERVIEREN



MIDWEEK SPECIAL

DIENSTAG BIS DONNERSTAG
BEI UNS GENIEßEN

4 GÄNGE MENÜ

150€ FÜR 2 PERSONEN

INKLUSIVE WASSER

— BIS ENDE AUGUST

AMALFI TAPAS

Ein frisches Gastrokonzept für die List

Unter dem Namen „Amalfi Tapas“ ist neues Leben in die ehemaligen Räume der Traditionskneipe „Amadeus“ in der List eingezogen. Über viele Jahre hinweg war das Lokal an der Liebigstraße eine feste Größe im Viertel, doch 2024 endete die Geschichte der beliebten Mischung aus Bierkneipe und Bistro. Inzwischen hat die 23-jährige Malin Stender das Objekt übernommen und ein frisches Gastronomiekonzept verwirklicht, das seit Mitte März am Start ist.

Wer heute den Gastraum betritt, spürt sofort eine deutliche Veränderung: Statt rustikalem Kneipencharme dominiert nun eine mediterrane Atmosphäre. Blau gestrichene Wandpaneelen, blau-weiße Fliesen und helle Holzmöbel lassen an die Küste Süditaliens denken. Ein kleiner Zitronenbaum setzt einen zusätzlichen Akzent und bringt ein Stück Amalfiküste in den hannoverschen Stadtteil. Das Konzept ist klar erkennbar – und dennoch noch in der Entwicklung, denn an einigen Feinheiten wird weiterhin gearbeitet.



Die junge Gastgeberin Malin Stender

Malin Stender bringt trotz ihres jungen Alters bereits mehrere Jahre Erfahrung aus der Gastronomie mit, bis schließlich der Entschluss fiel, den Schritt in die Selbstständigkeit zu wagen. Die persönliche Vorliebe für die italienische Küche sowie Aufenthalte an der Amalfiküste brachten sie auf die Idee, die italienische Aperitivo-Kultur mit kleinen Häppchen, das Teilen spanischer Tapas-Variationen an einem geselligen Tisch und

Klassiker der italienischen Küche zu mischen. Bedeutet: Ihr Ansatz unterscheidet sich bewusst von klassischen Restaurantkonzepten. Statt großer Portionen setzt Stender auf kleine, vielfältige Gerichte zu moderaten Preisen, kombiniert die Idee der Tapas mit Antipasti, Pizza und Pasta im Mini-Format. So können Gäste verschiedene Speisen probieren, ohne sich frühzeitig festlegen zu müssen.

Auch bei den Getränken zeigt sich dieser moderne Zugang: Neben klassischen Cocktails und italienischen Weinen spielt eine umfangreiche Auswahl alkoholfreier Alternativen eine wichtige Rolle. Das Konzept ist eine unausgesprochene Aufforderung für ein geselliges Beisammensein, bei dem diverse Leckereien mitten auf den Tisch kommen, und alle von allem probieren. Das entspricht zwar mehr der mediterranen als der deutschen Ess-Kultur. Aber die Resonanz im Viertel ist bereits jetzt spürbar. Viele Anwohner haben die Entwicklung neugierig verfolgt und zeigen großes Interesse an dem neuen Treffpunkt. Mit „Amalfi Tapas“ ist somit nicht nur ein gastronomisches Angebot entstanden, sondern auch ein Ort, der das soziale Leben in der List bereichern soll.

Amalfi Tapas, List
Liebigstraße 8
Tel. 80 60 41 10
www.instagram.com/amalfi_tapas/

Ein Hauch von Amalfiküste in der List



Auch draußen lässt sich herrlich schlemmen



Fotos: Karsten Davidt

GLÜXXECK AM SEE

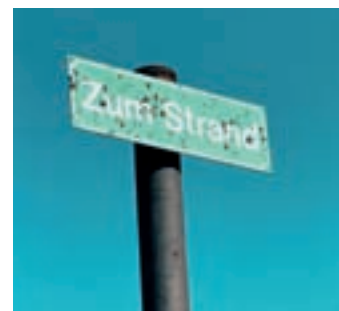
Frischer Genuss am Arnumer See

Nach drei Jahren in der Südstadt ist es soweit: Wir wachsen weiter und eröffnen unseren zweiten Standort. Seit dem 1. März begrüßen wir Euch im neuen GlüxxEck am See. Direkt am Eingang zum Campingplatz Arnumer See erwartet Euch eine entspannte, mediterrane Atmo-



sphäre - der perfekte Ort, um dem Alltag für einen Moment zu entfliehen. Mit frischen Zutaten, einer abwechslungsreichen Karte und viel Liebe zum Detail wird jeder Besuch bei uns zu einem echten Genusserlebnis. Dazu servieren wir Euch ausgewählte Drinks, Kaffeespezialitäten und

Kuchen. Gemeinsam mit dem Team vom Arnumer See schaffen wir einen Ort, der die Region Hannover bereichert. Regionalität spielt dabei eine große Rolle: Einer unserer Partner ist die Landschlachterei Gramann und Ahrberg aus Pattensen. Kommt vorbei und erlebt das neue GlüxxEck - wir freuen uns auf euch!



GlüxxEck am See · Osterbruchweg 5 · 30966 Hemmingen
 Tel.: (0 51 01) 81 49 594 · Email: info@gluexxeck-am-see.de
www.gluexxeck-am-see.de



TUTANCHAMUN EIN IMMERSIVES ABENTEUER

800+
 800+
 EXPONATE

AUDIO
 GUIDE

360°
 360°
 PROJEKTIONEN

VIRTUELLE
 REALITÄT

JETZT ERLEBEN!
HANNOVER | ALTE DRUCKEREI

TUT-AUSSTELLUNG.COM



DIE GRABKAMMERN
 DES PHARAO
 IN EINER SPEKTAKULÄREN
 REKONSTRUKTION

OMBRA

Echte Sauerteig-Pizza in Hannover

Von Venedig nach Hannover: Sauerteig ist das Herzstück der Pizzen von Andrea Agostini. Denn in seinem „Ombra“ in der Calenberger Neustadt ist die Pizza alles andere als Fast Food. Die Zubereitung ist eine Wissenschaft für sich - und dürfte einzigartig in der Stadt sein.

Der Schatz von Andrea Agostini wiegt 300 Gramm, wird bei genau festgelegten Temperaturen gehütet und ist die Basis für außergewöhnliche Pizzen: Denn im Steinbackofen des „Ombra“ in der Calenberger Neustadt backt der 33-jährige Italiener Pizzen aus Sauerteig. „Wir sind die Einzigen in Hannover, die das machen“, glaubt Lina Grundmann (34), die zusammen mit ihrem Partner das kleine Lokal betreibt. Es geht



„Wir haben eine Nische gefunden“:
Lina Grundmann und Andrea Agostini führen das Ombra

um Handwerk, Transparenz und natürlich um Geschmack – um Sauerteig ist ein Hype entbrannt. In der Corona-Pande-

mie entdeckten viele Menschen das Brotbackens, auf TikTok folgen Millionen Menschen „Brotfluencern“ wie Jo Semola oder Ricardo Fischer. Das Wort „Trend“ mag Andrea Agostini gar nicht. „Es ist eine alte Tradition, die in Vergessenheit geraten war, weil sie sehr zeitintensiv ist“, meint er.

In der Nähe von Venedig betreibt seine Familie ein Restaurant, er selbst machte einen Bachelor in Wirtschaft und bildete sich auf der „Slow Food Academy“ im Piemont weiter – sein Masterabschluss dreht sich um das Thema Essen und Kommunikation. „Damals bin ich auf Sauerteig gestoßen.“ Der Beginn einer kulinarischen Leidenschaftsgeschichte. Denn Sauerteig ist zwar die ursprünglichste Art, aus Mehl und Wasser Brot zu backen, aber zugleich hochkomplex. „Es sind viele Faktoren, die man berücksichtigen muss.“ Temperatur, Zeit, die richtigen Zutaten: „Meine ersten Versuche haben nicht so funktioniert, wie ich es erwartet hatte“, erinnert sich der „Ombra“-Betreiber an den Start vor zwölf Jahren. „Sauerteig ist ein lebendiger Organismus.“ Der korrekt „gefüttert“ werden muss, indem in

regelmäßigen Abständen Wasser und Mehl hinzugefügt werden, damit die Fermentation fortschreitet. Im Zusammenspiel mit Milchsäurebakterien entsteht ein Treibmittel, das den Teig lockert und bekömmlicher macht als Brote, die mit industriell hergestellter Hefe gebacken werden. „Es hat Jahre gedauert, bis ich das richtige Rezept gefunden habe, ich habe viel probiert.“

Nach dem Studium bauten Grundmann und Agostini einen Weinimport auf, gebacken wurde nur privat. Doch mit der Eröffnung des „Ombra“, zunächst in Linden-Nord, seit November 2023 an der Calenberger Straße 12, rückte der Sauerteig wieder in den Fokus. Denn das Paar bietet „Aperitivo“ an, darunter verstehen Italienerinnen und Italiener die Kombination aus Drinks und Snacks am frühen Abend. Gestartet waren die „Ombra“-Macher mit einem Pizza-Tag pro Woche, inzwischen sind die begehrten Sauerteigfladen Teil der regulären Karte, die dienstags bis donnerstags ab 16 Uhr, freitags und sonntags ab 12 Uhr gilt. „Wir haben eine Nische gefunden. Sauerteig ist unser roter Faden auf der Speisekarte“, sagt Agostini. Und der muss gehütet werden: „Neuen herzustellen, würde etliche Tage dauern“, erklärt Agostini. „Es ist eine Frage der Mathematik. Wir haben den Sauerteig sogar schon mal in den Urlaub mitgenommen, um ihn regelmäßig zu füttern.“

Ombra, Calenberger Neustadt
Calenberger Str. 12
Tel. (0 15 22) 765 52 73
www.ombra-hannover.de

Foto: Georg Schröder

U30
ABO/TICKETS
50%
NDR.DE/U30

NDR VOKAL ENSEMBLE

ABO 26.12.27
& EINZELTICKETS

JETZT BUCHEN!

INTO THE LIGHT
DIE SCHÖPFUNG
PATH OF MIRACLES
BACH: MESSE IN H. MOLL

INFOS UNTER NDR.DE/VE

FOTO: KATHARINA SUDOWSKI SOPRAN
@katharina_sudowski

BIERGARTEN-SAISON IN HANNOVER

Diese Spots sollten Sie in diesem Sommer kennen

Wenn die Tage länger werden und Hannover wieder draußen lebt, beginnt endlich die Biergarten-Saison. Ob Feierabend mit Freunden, Zwischenstopp bei der Fahrradtour oder Public Viewing in großer Runde – Hannover bietet mehrere Hotspots mit ganz eigenem Charakter. Besonders spannend: Drei Biergärten mit völlig unterschiedlichen Erlebnissen und ein wanderndes Sommer-Highlight.



Sommergarten am Reimanns Eck: Urbaner Treffpunkt mit Eventcharakter

Mitten auf dem Weißekreuzplatz liegt der Sommergarten am Reimanns Eck – perfekt für Sommerabende mit Atmosphäre. Geplant sind regelmäßige DJ-Events mit Sundowner-Stimmung. Wer Hunger bekommt, kann ausgewählte Speisen direkt aus dem Reimanns Eck bestellen. Zur WM wartet auch hier eine große Leinwand, komplette Tische lassen sich reservieren – ideal für Gruppen mitten in der City. Aperitifgarten: 2.5.-10.6.



Das Sommer-Highlight: der Aperitifgarten

Ein besonderes Extra zieht für rund fünf Wochen durch alle drei Biergärten: der Aperitifgarten. Das Pop-Up-Konzept bringt wechselnde Aperitifs – alkoholisch und alkoholfrei – direkt an die schönsten Outdoor-Spots der Stadt. Die Drinks kosten nur 5 oder 6 Euro. Begleitet wird das Ganze regelmäßig von DJ-Sundowner-Abenden und echter Urlaubsstimmung mitten in Hannover. Termine siehe oben!

Drei Biergärten, drei Erlebnisse, ein Sommer

Ob Genuss im Grünen, urbaner Feierabend mit Musik oder Fußballabende mit Freunden – Hannover zeigt sich in diesem Sommer besonders vielseitig.



Vier Jahreszeiten: Biergarten mit Restaurantniveau

Nur wenige Schritte von der Eilenriede entfernt verbindet das Restaurant Vier Jahreszeiten klassisches Biergartenflair mit saisonaler Küche. Gäste genießen hier die Restaurantkarte auch draußen – aktuell etwa mit frischem Spargel. Künftig werden spezielle Angebote für Radfahrer den perfekten Zwischenstopp schaffen. Reservierungen sind möglich, gleichzeitig eignet sich die Location ideal für spontane Feierabendbesuche. Zur WM sorgt eine große Leinwand für zusätzliche Atmosphäre. Saisonal, entspannt und zum Wohlfühlen. Aperitifgarten: 20.7.-31.8.

Lister Turm Biergarten: Treffpunkt für Fußballfans und Gruppen

Der Lister Turm Biergarten ist die richtige Adresse für Geselligkeit. Neben Public Viewing zur WM werden hier auch Spiele von Hannover 96 übertragen. Für Gruppen ab 8 Personen sind Tische zur WM reservierbar. Seit dem vergangenen Jahr setzt der Biergarten zudem auf klassische deutsche Biergartenküche. Separate Bereiche mit Grillbuffet bieten ideale Möglichkeiten für Firmenfeiern und Sommerfeste. Aperitifgarten: 1.9. bis Saisonende

A promotional graphic for the 'Aperitifgarten' event. It features the text 'BIERGARTEN war gestern APERITIF GARTEN ist jetzt!' in large green letters. Below this, a green circle contains the text 'APERITIFS SCHON AB 5€'. To the right is a glass of a red aperitif drink with a sprig of mint.

BANJANSKI'S

Das Wirtshaus im Grünen



Erkannt? „Elvis“-Darsteller Tode Banjanski ist Gastronom aus Leidenschaft

Mitten im Grünen, zwischen Hermann-Löns-Park und dem Tiergarten, liegt etwas versteckt das Areal des TSV Kirchrode. Und dort finden wir das Banjanski's. Keine klassische Club-Gaststätte, sondern ein Ort für Alle.

Der Wirt Tode Banjanski ist in Hannover besser bekannt als „Elvis“-Darsteller C.C.Rider, unter anderem aus vielen GOP-Shows. Im echten Leben ist er Gastronom aus Leidenschaft. In Kirchrode hat er nun sein neues Lokal eröffnet. Innen stilistisch eine Mischung aus Bar, Lounge und Restaurant, die Speisekarte ist eher bodenständig. Eine modernisierte Wirtshauskarte beschreibt es am besten. Vom Salat mit Hähnchenbrust über Currywurst/Pommes zu Schnitzel und Burger wird alles mit Liebe vom Chef persönlich zubereitet - und fair kalkuliert.

Auf der Terrasse ist dann die nahe Stadt ganz weit weg, keine Straße, kein Lärm. Wer Kinder (oder Hunde) dabei hat, kann sie weiträumig laufen lassen, abends könnte sich am Rand des Geländes höchstens ein Hase oder auch mal ein Reh gestört fühlen. Apropos Lärm: Durch die Lage eignet sich das Banjanski's auch bestens als Lokation für eine private Feier. Ganz ruhig ist es hier garantiert montags, da ist Ruhetag. Normalerweise ist Tode an den anderen sechs Tagen der Woche ab 15.00 Uhr vor Ort. Die Internetseite für weitere Informationen ist noch in Planung.

Banjanski's, Kirchrode, Mardalstr. 56

Tel. 524 83 56, www.tsv-kirchrode.de/verein/vereinsgaststaette/

Tode Banjanski serviert seinen Gästen Wirtshauskost



Auch Sonnenplätze laden zum Verweilen ein



Fotos: Karsten Davidet

BACK-MANAGEMENT WIRTSCHAFT

MUSICAL IM THEATER AM AEGI

LAST CHRISTMAS MUSICAL kommt nach Hannover!

Das Weihnachtsmusical mit einer bewegenden Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachts-Hits von Michael Bublé, Mariah Carey, Kelly Clarkson u.u.a. gastiert am Montag, 7.12.2026 ab 20.00 Uhr im Theater am Aegi.



Foto: Gabriel Music Productions

Das Musical „Last Christmas Miracle“ entführt in einer großen Inszenierung das Publikum in eine bewegende Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachtshits mit Klassikern von Dean Martin bis zu den mitreißenden Pop-Weihnachtssongs von Mariah Carey, Kelly Clarkson, Michael Bublé, Elton John, Ed Sheeran und vielen anderen. Jeder der beliebten Songs findet seinen passenden Platz. Für die Inszenierung wurden Darsteller aus bekannten Musical-Produktionen verpflichtet, die Songs werden von einem Orchester mit Geigen, Celli und einem Bläsersatz live begleitet. Es ist die einzige Produktion weltweit, die die großen Weihnachtshits in einer mitreißenden Musical-Produktion vereint. Die gesprochenen Texte sind in deutscher Sprache.

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

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.

Bis zum 8. Juni gilt ein HAZ-/NP-AboVorteil-Frühhucherrabatt von 15% auf die Ticketpreise, ab dem 9. Juni beträgt der Rabatt 10%. Karten für diese Veranstaltung sind erhältlich unter Tel. (05 11) 12 12 33 33, an allen bekannten VVK-Stellen und online unter www.bestgermantickets.de

TANDURE IM KÖNIGLICHEN PFERDESTALL

Nach langer Suche den Richtigen gefunden

Mit dem Umzug in den Königlichen Pferdestall in der Nordstadt hat das Tandure ein neues Kapitel in seiner langen Geschichte aufgeschlagen. Nach Jahrzehnten am Ihmeufer, unweit des Schwarzen Bären, ist das türkische Restaurant jetzt in der Appelstraße in einem Gebäude mit besonderer architektonischer und kultureller Strahlkraft angekommen.

Die aufwändige Sanierung und der Umbau des denkmalgeschützten Ensembles gegenüber der Fakultät für Elektrotechnik und Informatik der Leibniz Universität Hannover dauerte länger als geplant, 20 Jahre von der ersten Idee bis zur Umsetzung, bei einer Kostensteigerung von drei auf gut acht Millionen Euro. Unermüdlich hatte Altpräsident Prof. Erich Barke für sein Projekt eines Campus-Eventzentrums geworben. Ende März wurde es festlich in denkmalgeschützten Räumen eröffnet.

2006 gab es erste Überlegungen, das Haus zum Event- und Kommunikationszentrum der Uni auszubauen. Ein Saal für Vorträge, Alumni-Veranstaltungen, Ehrungen. Dazu eine mediterrane Gastronomie, die auch Bewirtung übernehmen kann.



Die Gewölbendecken verbreiten besonderes Flair

Und oben ein Faculty-Club, in dem man sich trifft, diskutiert, networkt. An den großen Universitäten der Welt, von Oxford bis Stanford, ist so etwas üblich. Und dort bezahlen dafür großzügig die einstigen Absolven-

ten, wenn sie dank ihrer universitären Ausbildung zu Wohlstand gekommen sind. In Deutschland und erst recht in Hannover ist das schwerer, musste Barke feststellen.



Auch die sanierte Backsteinfassade ist ein Blickfang

Entstanden ist eine gelungene Verbindung aus denkmalgeschützter historischer Substanz und modernem Gastronomiekonzept. Die hohen Gewölbendecken prägen das Ambiente innen, die sanierte Backsteinfassade ist außen der Blickfang. Die Terrasse direkt davor hat über 100 Plätze. Drinnen bietet der angrenzende Saal Ausweichmöglichkeiten. Kulinarisch bleibt sich das Restaurant von Aytas Savurur treu. Die ostanatolische Küche des Tandure mit viel Gemüse, Gewürzen und sorgfältiger Zubereitung von typischen Fleischgerichten ist zeitlos und immer modern. Tandure-Klassiker wie Lammgerichte gibt es nach wie vor, die Karte der vegetarischen Spezialitäten wurde erweitert, ebenso die Auswahl an Vorspeisen. Das Restaurant ist täglich ab 12.00 Uhr geöffnet und bietet auch einen Mittagstisch an. Die Nordstadt hat einen neuen Treffpunkt bekommen. Das Tandure am Pelikanplatz wird weiter bestehen.

Tandure im Königlichen Pferdestall
Nordstadt, Appelstr. 7
Tel. 47 36 44 44
www.tandure.de/
tandure-im-koeniglichen-pferdestall

Fotos: Karsten Davidt

 **Schmecken Sie doch mal rein!**

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

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

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

Dem Einbrecher keine Chance!

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

 **Zuhause sicher**
Vom LKA Niedersachsen gelisteter Betrieb!

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

Radieschen

RESTAURANT MIT SONNENTERRASSE

GAMBAS-SATT

ALL-YOU-CAN-EAT GENUSS



Aromatische Gambas zählen zu den kulinarischen Highlights jedes Sommers.
An drei Abenden heißt es bei uns: Gambas satt!
Dazu bereitet unsere Küche köstliche Beilagen, Salate, Dips und krosses Baguette zu.
Preis: 34,90 Euro zum „Satt Essen“

Die Termine:

Fr., 19.6.: 18.00-21.00 Uhr • Sa., 18.7.: 18.00-21.00 Uhr • Fr., 21.8.: 18.00-21.00 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung!

Restaurant Radieschen
In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover
Tel. (05 11) 215 52 61 • www.restaurant-radieschen.de

Dreimal Gold für Fachkräfte aus der Region Hannover



DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann gratuliert den Siegerinnen:

Hotelfachfrau Eileen Paschke (Hotel Freigeist Nordstadt, Göttingen), Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie Chiara Kühle (Kastens Hotel Luisenhof, Hannover) und Köchin Isabelle Hatesuer (Gasthaus Müller, Barsinghausen)

Nach zwei spannenden Wettkampftagen in Göttingen standen am 12. März die Landesmeister im niedersächsischen Gastgewerbe fest: Bei den Köchen holte Isabelle Hatesuer vom Gasthaus Müller in Barsinghausen die Goldmedaille. Zugleich ist sie punktbeste Teilnehmerin in der Praxis der Jugendmeisterschaften. Chiara Kühle vom Kastens Hotel Luisenhof gewann die Medaille bei den Fachleuten für

Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Den ersten Platz bei den Hotelfachleuten errang Eileen Paschke vom Hotel Freigeist Nordstadt in Göttingen, die gleichzeitig als beste Teilnehmerin in der Theorie punkten konnte. Den Teampokal sicherte sich das Team der BBS2 Hannover.

Unter den stets wachsamen Augen der fachkundigen Jury kämpften die 30 besten Auszubildenden von zehn Berufsschulen aus Niedersachsen am 11. und 12. März in Göttingen um den begehrten Titel des Landesmeisters. Auch durch Kamerteams und Journalisten durften sie sich nicht aus der Ruhe bringen lassen. Je nach Ausbildungsberuf musste der Top-Nachwuchs sein Können in Theorie und Praxis in diesem Jahr unter dem Motto „#Niedersachsen kulinarisch“ unter Beweis stellen: Kochen, garnieren, Tische eindecken, Speisekarten gestalten, Verkaufsgespräche führen, Hotelzimmer abnehmen, Reservierungen bestätigen und vieles mehr. Höhepunkt war wie immer das Prüfungssessen. Alle Köche mussten aus einem vorgegebenen Warenkorb ein Menü für sechs Personen zubereiten. Dieses wurde anschließend von den Hotelfachleuten und den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie professionell serviert.

Vor rund 200 Gästen aus Hotellerie, Gastronomie, Wirtschaft und Politik würdigte Niedersachsens DEHOGA-Präsident Dirk Breuckmann die Leistungen der Wettkampfteilnehmer und hob die besondere Bedeutung der Jugendmeisterschaften hervor: „Es ist mutig von den Auszubildenden, sich dieser Herausforderung zu stellen und ihr Können vor Publikum und Jury zu zeigen. Für mich sind sie alle Gewinner – denn wer den Schritt zu diesen Meisterschaften wagt, zeigt Engagement, Leidenschaft und den Willen, sich weiterzuentwickeln. Die Niedersächsischen Jugendmeisterschaften sind der Höhepunkt der regionalen Nachwuchsförderung und machen sichtbar, wie viel Talent und Zukunft in unserem gastgewerblichen Nachwuchs steckt. Unsere Branche bietet jungen Menschen vielfältige Perspektiven und spannende Karrierewege.“

Die Goldmedaillengewinnerinnen werden Niedersachsen im Herbst 2026 als Team bei den Deutschen Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe in Mainz vertreten und dort ihr hervorragendes Können erneut unter Beweis stellen. Die Jugendmeisterschaften wurden in diesem Jahr in den Berufsbildenden Schulen Ritterplan in Göttingen durchgeführt. Präsident Breuckmann dankte der Schule für ihren Einsatz und die hervorragende Organisation und Durchführung der Veranstaltung. Sein großer Dank galt auch den begleitenden Lehrkräften, den Juroren, den Ausbildungsbetrieben und den Sponsoren, die alle zusammen die Jugendmeisterschaften in dieser Form möglich gemacht haben.



170 JAHRE KASTENS HOTEL LUISENHOF IN HANNOVER

Tradition, Familie und gelebte Gastfreundschaft

Seit 1856 prägt das Kastens Hotel Luisenhof die Hotellerie in Hannover und ist bis heute ein fester Bestandteil des Stadtbildes. Was einst als Vision von Heinrich Kasten begann, ein Haus, das Eleganz, Qualität und persönliche Gastlichkeit vereint, hat sich über Generationen hinweg zu einer der renommiertesten Hoteladressen Deutschlands entwickelt.



Dabei ist es vor allem die Kontinuität einer engagierten Inhaberfamilie, die das Hotel durch Zeiten des Wandels getragen hat. Über 170 Jahre hinweg wurde das Haus nicht nur bewahrt, sondern stetig weiterentwickelt. Mit Respekt vor der Geschichte und einem klaren Blick in die Zukunft. Diese Verbindung aus Tradition und Innovation prägt das Kastens Hotel Luisenhof bis heute.

Um die Jahrhundertwende entwickelte sich das Hotel zu einem gesellschaftlichen Mittelpunkt Hannovers. Nach dem Tod des Gründers im Jahr 1893 führte sein Sohn Friedrich Kasten das Lebenswerk fort. Mit der Neugestaltung der Fassade im Jugendstil im

Jahr 1906 setzte er ein architektonisches Zeichen. Zwischen 1914 und 1916 entstand mit dem Bau des „Luisenhofs“ ein zweites, großzügig konzipiertes Haus mit 130 Betten, das schnell überregionale Bekanntheit erlangte.

Heute verfügt das Hotel über 149 individuell gestaltete Zimmer und Suiten in 10 Kategorien sowie Apartments für Langzeitaufenthalte. Moderne Ausstattung und historischer Charme verbinden sich zu einem besonderen Aufenthaltserlebnis. Als einziges Fünf-Sterne-Superior-Hotel in Hannover steht das Haus für höchsten Komfort und umfassenden Service.



Ein besonderes Jubiläumsjahr lädt dazu ein, nicht nur zurückzublicken, sondern auch Türen zu öffnen: Am **30. August 2026** veranstaltet das Kastens Hotel Luisenhof einen **Tag der offenen Tür**. Interessierte Gäste, Hannoveranerinnen und Hannoveraner sowie Freunde des Hauses sind herzlich eingeladen, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geben Einblicke in Abläufe, zeigen verborgene Bereiche des Hauses und machen erlebbar, was Gastfreundschaft auf höchstem Niveau bedeutet.



„170 Jahre sind mehr als eine Zeitspanne – sie erzählen von Menschen, von Engagement und von der Leidenschaft, Gastgeber zu sein“, so Hoteldirektor Marc Biewald. „Jede Generation hat dazu beigetragen, dieses Haus zu dem zu machen, was es heute ist: ein Ort mit Charakter, Geschichte und Zukunft.“ Mit dem Jubiläum blickt das Kastens Hotel Luisenhof nicht nur stolz auf seine Geschichte zurück, sondern versteht sich weiterhin als lebendiger Teil der Stadt Hannover, offen für Neues und fest verwurzelt in seiner Tradition.

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

MIT PASTINAKENPÜRREE ZUM SIEG

10. VeggieChallenge überzeugt erneut durch hohes Niveau

Das war nahe an der Perfektion: Mit der Durchschnittsnote von 1,4 hat das Siegerteam die „VeggieChallenge“ für Köche und Fachkräfte Küche aus der Region Hannover im Küchencenter Staude in Hannover-Hainholz gewonnen. Der Wettbewerb, der sich an Auszubildende im ersten Lehrjahr richtet, erlebte am 18. April seine zehnte Auflage. „Er hat sich etabliert“, sagt Nicole Rösler, Berufsbildungsbeauftragte beim Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA) in der Region Hannover. Der DEHOGA ist mit der Berufsbildenden Schule (BBS) 2 für die Gastroberufe und dem Umweltzentrum der Landeshauptstadt Ausrichter der VeggieChallenge. Die drei Partner waren auch einst gemeinsame Ideengeber.

Der Gedanke dabei: „Eine gute Ausbildung ist dem DEHOGA wichtig. Die Zubereitung moderner und vegetarischer Angebote stellt dabei einen wesentlichen Baustein dar“, betont Rösler.

Für den Wettbewerb mussten die teilnehmenden Teams ein vegetarisches Gericht mit saisonalen Zutaten kreieren, preislich kalkulieren und eine Einkaufsliste erstellen. Die sechs im Finale hatten sich in einer Vorrunde in den einzelnen Klassen der BBS 2 qualifiziert. „Vegetarische Küche bedeutet nicht Verzicht, sondern Vielfalt“, erklärte Hannovers stellvertretender Oberbürgermeister Thomas Klapproth im Küchencenter Staude, bevor sich die Gruppen ans Werk machten. Wie vielfältig das sein kann, zeigte der Küchennachwuchs eindrucksvoll auf den Tellern. Das Siegerteam mit Oscar Aumann (Parkhotel Bilm im Glück in Sehnde), Donni Kieke (Gasthof Erfurth im Sehnder Ortsteil Müllingen;

als 15-Jähriger jüngster Teilnehmer im Wettbewerb), Leonard Ingenhaag vom Havelser Hof in Garbsen), Arif Ahmadi (Essenszeit in Hannover) und Ramon Zeisler (Schweizer Hof by Hilton in Hannover) beispielsweise hatte sich für eine Kreation aus Pastinakenpürree, Roter Bete Rose, gebranntem Lauch, geröstetem Apfel und Portweinsauce entschieden.

In die Bewertung nach Schulnoten von 1 bis 5 flossen unter anderem der optische Gesamteindruck, der Geschmack und die Konsistenz der Gerichte mit ein. „Note 1 bedeutet, dass man es nicht besser machen kann, Note 5 heißt, dass das Essen nicht verzehrbar ist“, erläutert Julia Gröger-Janisch, Leiterin des Teams Köche an der BBS 2. Von Letzterem waren alle Teilnehmergruppen der Endrunde weit entfernt; jede hatte in der Durchschnittsnote mindestens eine 2 vor dem Komma stehen. „Die VeggieChallenge hatte wirklich Qualität“, betonte Sven

Holthaus. Sein Urteil hat Gewicht, denn er ist Küchenchef im „Marie“ in der Oststadt, das einen Stern führt. Er leitete eine der vier dreiköpfigen Jurygruppen. Mit Thomas Wohlfeld vom „Handwerk“ in der Südstadt als weiterem Sterne Koch sowie den Spitzenköchen Lennart Röbbel vom veganen Restaurant „Rüpel“ in Linden und Viet Anh Nguyen vom „Wild Duck“ im Pelikanviertel waren auch die weiteren Jurygruppen prominent und kompetent besetzt.

„Ich mache das gerne, weil ich junge Leute für den Kochberuf motivieren will und es hier um meine Zukunft geht, was Mitarbeiter betrifft“, sagt Wohlfeld. Den siegreichen Nachwuchs kann er demnächst noch einmal genauer unter die Lupe nehmen. Für alle teilnehmenden Teams gab es Urkunden, und für die Gewinnermannschaft darüber hinaus je Mitglied ein Messer - und einen gemeinsamen Kochkurs im „Handwerk“.

Sterne Koch Thomas Wohlfeld (re.) gab den Teilnehmern zwischendurch wertvolle Tipps



KITCHEN DATE KREATIVES KOCHSTUDIO

**KITCHEN DATE 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 geschneipelt, 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!



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



INSEL BEACH CLUB

HANNOVER MASCHSEE



DIE EVENT-LOCATION FÜR BESONDERE ERLEBNISSE

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



Hochadel trifft auf Genusskultur



Seltener Tropfen: Prinz Felix zu Salm-Salm mit einer Flasche des neuen Sekts seines Weinguts

Die Zahlen können sich sehen lassen: Seit über 800 Jahren ist die Familie Prinz zu Salm-Salm im Weinbau tätig, den ersten historischen Nachweis findet man in einer Urkunde vom 1. Mai 1219. Die Weinbautradition liegt im Blut des deutschen Hochadelsgeschlechts, das in der 32. Generation von Prinz Felix zu Salm-Salm (44) geführt wird. Und genau diese brachte kürzlich edle Tropfen aus Rheinland-Pfalz zu einer exklusiven Weinprobe nach Hannover.

Highlight: ein 2020 Riesling Sekt Brut, eine Neuheit. „Bislang habe ich vielleicht zwölf Flaschen davon geöffnet“, verrät uns Prinz Felix zu Salm-Salm während der prickelnden Angelegenheit im „The Living - Bistro“ von Benjamin Meusel am Weißekreuzplatz. Der Mann sollte auch umsichtig mit der Charge sein: Der Sekt, der 50 Monate auf der Hefe reifte, wurde in traditioneller Flaschengärung hergestellt - und nur 801 Flaschen wurden abgefüllt.

Gut 20 Menschen waren bei dem Event dabei, zusammengebracht von Hannovers Weinexperten Bodo Gerdes (57). Zehn Posten, überwiegend Riesling, wurden gereicht und aus der Meusel-Küche Risotto alla Milanesa sowie Spanferkelbäckchen

mit Stampfkartoffeln und Karotten aufgetischt. Zwischen den Gängen hörte man Expertensprech wie „wunderbar ausbalanciert“ und Dinge von Körper, Struktur, Mineralität und Säure, „die richtig Spaß machen“.

Benjamin Meusel verkostet einen Riesling, eingeschickt vom Prinzen persönlich



Weil das Ganze schon mittags startete, war natürlich auch ein alkoholfreier Verjus Sparkling dabei. Was hält Blaublut zu Salm-Salm eigentlich von Varianten ohne Alkohol? „Nicht viel, weil Wein an sich ein natürliches Produkt ist“, so der Kenner, dennoch wohlwissend um den Wandel in der Gesellschaft, die weniger Alkohol trinkt. Seit den 2000er-Jahren sinkt der Konsum deutlich, allerdings primär bei Bier. Gegen eine frühzeitig gestoppte Gräung hat Prinz Felix zu Salm-Salm weniger einzuwenden, weil eben natürlich.

„Wein bringt Menschen zusammen, lässt fröhlich miteinander sein – und das ist genau das, was wir in diesen Zeiten brauchen“, so der 44-Jährige. „Das kann ich Abstinenzlern wie Trump und Putin auch mal empfehlen.“ Politisch ging es nicht weiter zu, dafür gesellig. Auch wenn zu Salm-Salm ohne seine Ehefrau Prinzessin Victoria gekommen war – sie passte auf die vier Kinder auf. Und wie ist der neue Sekt angekommen? „Er hat einen klaren, feinen Geschmack, als ob man in einen grünen Apfel beißt“, resümierte der bekennende Schampusfreund Meusel, „frisch, fruchtig und macht Lust auf mehr“.

The Living – Bistro, List,
Weißekreuzstr. 31
Tel. 22 01 68 01
www.theliving.eu/bistro/



Saubermänner

Hannover GmbH

Büttnerstraße 64 · 30165 Hannover

Telefon: (0511) 26 09 420

E-Mail: info@saubermaenner-hannover.de

MIT LIEBE, MUT - UND VULKANSTEINEN

Amici Mieì-Wirt und Landwirt bauen eigenes Urgetreide an



Vier Männer, vier Urgetreide-Sorten, vier Hektar: Alfio Privitera, Marco Langrehr, Maurizio Manoli und Hans-Heinrich Edeler

„Amici Mieì“-Wirt Maurizio Manoli (61) und Hans-Heinrich Edeler (44) wagen ein cooles Experiment: Sie bauen Urgetreide aus Sizilien auf heimischem Boden in der Region Hannover an. Wir wissen, was hinter dieser unkonventionellen Idee steckt und was sich die Macher erhoffen.

Vor einiger Zeit ließ sich Maurizio Manoli Urgetreidemehl aus Sizilien liefern, um es in seinem Restaurant „Amici Mieì“ zu verwenden. „Es ist nicht genmanipuliert und gut verdaulich“, erklärt der Wirt seine Motivation. Obwohl es nicht glutenfrei ist, gilt es dank seiner Struktur als bekömmlicher als hochgezüchteter Weizen und enthält zudem mehr Eiweiß. Dann kam dem Italiener eine Idee: „Warum lasse ich es nicht einfach hier anbauen? Das spart Transportkosten und ist auch klimafreundlicher.“ Der 61-Jährige, der in der Region in Harenberg lebt,

tauschte sich mit Hans-Heinrich Edeler aus. Er ist Landwirt im Nachbardorf Döteberg, die Männer kennen sich seit Längerem. „In seiner Scheune stelle ich meine Terrassenmöbel immer unter“, so Manoli.

Jedenfalls waren sie sich flott einig: „Wir bauen selbst an.“ Am 1. April (kein Scherz) säten sie vier Sorten - Dinkel, Weizen für Pizza und Brot, eine Sorte für Gebäck und eine für Nudeln - auf einer vier Hektar großen Fläche aus. „Es ist ein Versuch“, betont Edeler. „Mögen die Körner unseren Boden?“ fragt er sich und ergänzt: „Die Bedingungen sind gut, es müsste passen.“ Für ihn bietet die Aktion die Chance, „eine Nische und Kooperationen mit regionalen Gastronomen zu schaffen“.

Die Ware hatte übrigens ein Landsmann und Gastrokollege Manolis beschafft: Alfio Privitera (58) vom „Notre Dame“ in Linden. Lustig: Die beiden Italiener stammen aus demselben Dorf in Sizilien, Privitera baut dort Oliven und Getreide an. Den großen Saat-Tag auf dem

Döteberger Acker - die Körner wurden etwa drei bis vier Zentimeter tief in den Boden gesteckt - ließ sich der 58-Jährige genauso wenig entgehen wie Marco Langrehr (53). Der Inhaber der Havelser Traditionsbäckerei kann sich nämlich ebenfalls vorstellen, das aus dem Urgetreide gewonnene Mehl für seine Backwaren einzusetzen.

Aber erst einmal muss die Saat fruchten. Und auch wenn für Laien bislang noch nichts zu sehen ist, hat Landwirt Edeler fachkundig festgestellt: „Die Körner haben einen Keim gebildet.“ Im August wird dann geerntet: „Wir rechnen mit etwa 19 Tonnen“, sagt Manoli. Zur Einordnung: Daraus ließen sich theoretisch 532.000 Brötchen herstellen. Getreide-Komplize Edeler hätte viel mehr Lust auf Nudeln, „denn die machen glücklich“. Nun hoffen die Macher auf gute Bedingungen. Für den Rest hat Manoli „ganz viel sizilianische Liebe“ in die Erde gegeben - und zwei Vulkansteine vom Ätna. „Die bringen auch Glück.“

Hans-Heinrich Edeler überprüft die Saattiefe der ersten sizilianischen Körner, die Döteberger Boden berühren



Fotos: Jonas Dengler



Events &
Emotionen



Musik. Sport. Show.

Jetzt Logentickets sichern!

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

GASTRONOMIE FÜR DIE GALERIE LUISE

„Vince“ eröffnet Champagnerbar und Restaurant



Unter der Kuppel: Hier eröffnet bald das neue „Vince“-Restaurant

Die Nachricht war mit Spannung erwartet worden, jetzt ist sie da: In der modernisierten Luxus-Einkaufspassage Galerie Luise am Hauptbahnhof wird „Vince“-Chef Vassilios Vassiliou die Hauptgastronomie anbieten. Der Galerie-Betreiber Momeni setzt konsequent auf eine Luxusstrategie im Herzen Hannovers. Also keine Dönerbude, kein Fast-Food, auch kein Büfett-Konzept wie einst unter Anbieter „Marché“: Die Hamburger bleiben ihrem versprochenen Konzept treu, einen Ort für gehobenes Shoppen und Verweilen in der Innenstadt zu schaffen.

Bereits im Sommer 2026 will der „Vince“-Inhaber hinter den Schaufenstern links vom Eingang Luisenstraße eine exklusive „Moët & Chandon Champagnerbar“ eröffnen. Im Herbst folgt dann das neue mediterrane Restaurant „Vince Námos“, das unter der Glaskuppel der Galerie angesiedelt wird. Vassiliou hatte vor fast 40 Jahren in Herrenhausen das „Castello“ ge-

gründet und vor einigen Jahren abgegeben. Seine neue Edelgastronomie „Vince“ (benannt nach seinem Sohn Vincent) ist in Hannover bereits von drei Standorten bekannt. Ursprungssitz ist im Gebäude der Getec an der Straßenecke von Sophienstraße und An der Börse. In dem ehemaligen Bankgebäude, stilecht mit Schließfächern und schwerer Tresortür, bietet das „Vince“ Gastronomie im Sous-parterre und draußen auf dem

Gehweg. Dort wird gehobene Gastronomie geboten mit Preisen zwischen 20 und 80 Euro. In der Galerie Luise soll es zwar auch qualitativ, aber etwas erschwinglicher zugehen.

Parallel betreibt das „Vince“ eine exklusive Weinbar an der Theaterstraße. Und seit Ende 2024 ist an der Hildesheimer Straße im Neubau der Wohnungsgesellschaft KSG das „Vince Trattoria“ ansässig. Es

Blick von der Luisenstraße: der neu gestaltete Eingang zur revitalisierten Galerie Luise



bietet eine große Weinauswahl und im Zentrum des Restaurants einen runden Haupttischen als Blickfang und Kommunikationszentrum. Nun kommen also zwei Projekte in der Galerie hinzu. Gebäudeeigentümer Momeni gewinne damit „ein Konzept, das die Positionierung der Galerie Luise konsequent ergänzt und die Aufenthaltsqualität am Standort nachhaltig und langfristig erhöht“, sagt Momeni-Entwicklungsdirektor Carl Meyer zu Schwabedissen. „Vince“-Inhaber Vassiliou verspricht, „einen Ort für besondere Genussmomente in Hannover zu schaffen“. Das Umfeld mit seinem hochwertigen Angebot passe „ideal zu unserer Ausrichtung und unseren Gästen“.

Die Galerie hat schwere Zeiten hinter sich. Das 1987 erbaute Gebäude mit Einkaufspassage war einst beliebter Shoppingort für gehobene Ansprüche, lockte lange Zeit jedoch auch mit seiner qualitätsvollen, aber niedrigschwelligen „Marché“-Gastronomie Gäste an. Dann gab es zunächst eher lieblose Gastrowechsel und bald auch Leerstände. Später scheiterten Investoren am Umbau, dann zog sich die Totalsanierung lange Jahre hin – war am Ende nun aber unter Momeni erfolgreich. In der Passage ist heute unter anderem wieder Lothar John Tischkultur (nach Generationswechsel jetzt unter Betreiberin Inna John) ansässig sowie weiterhin Roy Robson by Kondla von Betreiber Carsten Kondla. Neu hinzugekommen ist der Uhren- und Schmuckhändler Altherr sowie im Obergeschoss die Posh-Bar, die ein junges Publikum ansprechen will. Man setze die strategische Weiterentwicklung des Standorts fort, heißt es bei Momeni. Jetzt bald auch mit feiner Gastronomie.

Feuerwerk der Turnkunst

EUROPAS ERFOLGREICHSTE TURNSHOW



20 % Rabatt
mit dem Code:
HAZNP-UGYWW8

hope

TOURNEE 2027

31.12.2026, 17 Uhr & 02.01.2027, 14 & 19 Uhr

Hannover

ZAG Arena

TICKETS & INFORMATIONEN

Tickets online platzgenau buchen unter www.feuerwerkderturnkunst.de.
Tickets ab 20,90 €, zzgl. Vorverkaufsgebühr. ☎ (0511) 980 97 98.



YEMENI RESTAURANT HANNOVER

Essen wie im Süden Arabiens



Die jemenitische Küche ist geprägt von alten Handelswegen, kargen Bergen, fruchtbaren Tälern und der Nähe zum Roten Meer. Gewürze, Hülsenfrüchte, Reis, Fladenbrot und langsam

geschmortes Fleisch spielen eine zentrale Rolle. Typisch sind kräftige, wärmende Aromen, die von Kardamom, Kreuzkümmel, Koriander und Chili leben. Im „Yemeni“ zeigt sich diese Küche



als bodenständig, aromatisch und gastfreundlich und bringt seit Neuestem ein Stück südliches Arabien in die Südstadt.

Auf der Karte des an der Marienstraße gelegenen Restaurants, früher war hier der „Katzentempel“ beheimatet, fällt sofort etwas auf, das typisch für die jemenitische Küche ist: Topfgerichte, deren Zutaten langsam geschmort werden. Ein Beispiel ist Akda, bei dem Lamm, Lachs oder Hähnchen mit Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten und Gewürzen geschmort und anschließend auf einem flachen, in der Pfanne gebackenen Brot namens Malawah serviert werden. Außerdem kommen aus den Töpfen des Jemen viel Lammfleisch und Bohnen, die stets mit jemenitischen Gewürzen abgeschmeckt werden. Ein weiteres typisches Gericht ist Mandy, bei dem

Lammfleisch in einem unterirdischen Steinofen gegart wird. Auf der Karte finden sich außerdem orientalische Klassiker wie Shakshouka, Humus, Baba Ghannoush und Mansaf. Letzteres wird für vier Personen angeboten. Für noch größere Gruppen kann im Yemeni auch ein Viertel, ein halbes oder ein ganzes Lamm bestellt werden.

Und wer all diese Köstlichkeiten auch stilgemäß zu sich nehmen möchte, der kann das im Liegen tun. Eine mit dicken Teppichen ausgelegte Essecke macht es möglich, in der man sich (Schuhe vorher ausziehen) bequem an den Tisch legen kann. Auf diese Weise kann die jemenitische Esskultur mit all ihren Facetten erlebt werden.

Yemeni Restaurant Hannover, Südstadt, Marienstr. 96



Fotos: Karsten Davidt

demeter

100 % Vitamin C

Voelkel **INGWER SHOT**

DE-ÖKO-007

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

Voelkel

KHAO THAI

Street Food in vier Wänden

Die Küche Thailands hat in Deutschland schon lange viele Fans. Reiserückkehrer aus dem Land berichten oft mit viel Begeisterung vor allem von den Gerichten, die in Thailand frisch gekocht direkt an der Straße verkauft werden. Das Khao Thai in der Marienstraße möchte genau solche Speisen anbieten.

Die Karte setzt auf bekannte Klassiker der thailändischen Alltagsküche, bleibt dabei aber breit genug, um verschiedene Richtungen abzubilden. Zum Einstieg gibt es knusprige Frühlingsrollen, Satay-Spieße mit Erdnussoße, frittierte Teigaschen oder Tofu mit Chili und Erdnüssen. Bei den Suppen reicht die Auswahl von der zitronig-scharfen Tom Yam bis

zur cremigen Tom Kha mit Kokosmilch, Galangal und Zitronengras. Den Schwerpunkt bilden Reisgerichte: Khao Man Gai mit zartem Hähnchen, gebratener Reis in mehreren Varianten, Omeletts sowie Kra-Phao-Gerichte mit Thai-Basilikum, Chili und wahlweise Schwein, Huhn, Rind, Ente, Garnelen oder Seafood. Dazu kommen Phat Thai, breite Reismnudeln, Glasnudelpfannen und Nudelsuppen. Auch Currys nehmen viel Raum ein, darunter rotes und grünes Curry, Massaman und Panang. Einen eigenen Akzent setzen die Isaan-Sets mit Papayasalat, Lab, Nam Tok oder gegrillten Schweinespießen und Klebreis.



Wer wegen der vielen Streiks und Kerosindebatten nicht sicher ist, ob er es im kommenden Urlaub bis nach Thailand schafft, der kann sich zumindest

die kulinarischen Eindrücke einer solchen Reise auch direkt in der Südstadt abholen.

Khao Thai, Südstadt, Marienstr. 101

Foto: Karsten Davidt



COURTYARD
BY MARRIOTT

HANNOVER MASCHSEE

SOMMERFEST MIT MEE(H)RBlick

DER PLACE TO BE IN HANNOVER

Feiern Sie auf unserer großen Eventterrasse mit einmaligem Blick auf den Maschsee. Ob Geburtstag, Firmenevent oder Sommerfest – wir zaubern das unvergessliche Event für Sie.

Unsere attraktiven Sommerpakete beinhalten kühle Drinks, ein leckeres Grillbuffet und einen Aufbau mit Tanzfläche und Bartheke.

Jetzt anfragen und Termin sichern!

COURTYARD BY MARRIOTT HANNOVER MASCHSEE

Arthur-Menge-Ufer 3 | 30169 Hannover

Tel. 0511/366 00 700

banquet.hannover@baum-hotels.de

Weitere Infos & Preise
finden Sie hier



Die dritte Generation steht in den Startlöchern



Paul Zervas ist ausgebildeter Hotelfachmann – und Barkeeper!

Während überall Restaurants aufgeben, setzt ein Familienbetrieb in Anderten auf Zukunft: Im „Palladion“ steht die dritte Generation hinter dem Tresen. Paul Zervas ist 25, hat die Welt bereist – und will jetzt zeigen, wie moderne Gastronomie in Hannover funktionieren kann. Mit neuen Ideen, Social Media und viel Respekt vor der Tradition.

Das „Palladion“ in Anderten hat Tradition. Vor 40 Jahren eröffnete Pauls Großvater, der Schneidermeister Paul Zervas Senior, das Restaurant. Sein Anspruch: Er wollte zeigen, dass die Küche seiner Heimat mit mehr als Gyros locken kann. Vor 30 Jahren übernahm Sohn Christos (52) das Geschäft. Er hat es renoviert, modernisiert, erweitert und in der Küche immer wieder neue Trends gesetzt. So wurde das „Palladion“ 2023 von den Hannoveranern bei der „Nacht der Gastronomie“ zum „Besten Restaurant“ gekürt. Jetzt steht die dritte Generation in den Startlöchern: Für Sohn Paul ist Gastronomie der Traumjob – trotz der düsteren Prognosen vieler Berufskol-

legen und Schließungen von Restaurants.

Paul Zervas junior schreckt das nicht, auch wenn er weiß: „Wir können die Gastronomie nicht so weiterführen, wie wir das vor 30 Jahren gemacht haben.“ Aber das ist auch das Erfolgsrezept seiner Familie: Trends aufspüren und umsetzen, bevor es die anderen tun. Ein Beispiel: Bei Instagram punktet das Restaurant seit einem halben Jahr mit vielen Reels – Geschichten über das Restaurant, Hinweisen zu Aktionen oder Food und kleinen Sketche, gespielt von Paul und seiner jüngeren Schwester Maria. Ganz persönlich, lustig, aber auch professionell.

„Wir haben dafür eine Social-Media-Agentur engagiert“, sagt Paul Zervas, und Vater Christos ergänzt: „Wir dürfen die Digitalisierung nicht verpassen. Wir können nicht die Tür öffnen und hoffen, dass Leute kommen. Wir brauchen eine Präsenz auf dem Handy, um uns immer wieder ins Gespräch zu bringen.“ Mit dem Ergebnis sind die Zervas zufrieden: „Wir werden oft

angesprochen und unsere Followerzahlen steigen.“ Doch Insta-Videos sind nicht der einzige frische Wind der Jugend – auch wenn Veränderungen behutsam vorgenommen werden. Schließlich will man nicht das Stammepublikum verschrecken. Den Spagat lösen Vater und Sohn, indem sie gemeinsam vor Ort sind und jeder sich auf seine Art einbringt.

Denn um langfristig zu bestehen, müssen auch junge Gäste nachwachsen. Immerhin zählt das Restaurant 130 Innenplätze, den großen Sommergarten noch nicht einberechnet. Diese Größe muss erst mal bespielt werden. Auch mit Personal – ein Problem in vielen Restaurants. Die Zervas setzen mit familiären Strukturen dagegen – das gilt auch für die Angestellten und den Service. Teambildung ist den „Palladion“-Chefs wichtig, denn: Arbeit soll Spaß machen, nur so kann sich die Freude auf die Gäste übertragen. „Wir unternehmen viel zusammen. Und wir achten darauf, dass die Menschen, die hier arbeiten, zueinanderpassen“, erklärt Paul Zervas.

Nach seiner Ausbildung zum Hotelfachmann im Schweizer Hof ist er durch die Welt gereist. Er war in Thailand, Südkorea, Südafrika, Namibia, Zimbabwe, Sambia und Kenia. „Ich schaue, wie dort mit Essen umgegangen wird, welche Gerichte es gibt, wie was zubereitet wird.“ In der Zeit hat er auch eine Barkeeper-Ausbildung gemacht. Demnächst soll es nach Südamerika gehen. Junge Trends wie weniger Alkohol, weniger Fleisch, bewusste Ernährung beobachtet er genau. Trends aus seinen Reiseländern, die Gastronomie eher wie Markthallen als Ort der Kommunikation, als Treffpunkt und ein Miteinander sehen, faszinieren ihn. Lassen sie sich hier umsetzen? „Man muss genau schauen, was übertragbar ist“, sagt Paul Zervas. „Hannover hat eine hohe Dichte an klassischer Gastronomie, aber in experimenteller, außergewöhnlicher Küche bietet die Stadt weniger.“

Palladion, Anderten
Winkelstr. 1, Tel. 52 69 23
www.palladion-hannover.de

Gutes Team: Paul Zervas mit seinem Vater Christos



DOPPELSIEG FÜR DAS „KOURO“

Hannovers Sushi-Restaurant räumt deutschlandweit ab

Während Mitte März in Hollywood die Oscars vergeben wurden, reisten die Macher des „Kouro“ aus Hannover zu den „Lieferando Awards“ nach Hamburg – und überzeugten mit kreativen Sushi-Rollen, Luxus-Lieferdesign und witzigen Drinks. Diesmal fand die Verleihung, die Awards werden seit 2015 vergeben, parallel zur Gastromesse Internorga im Panoramadeck des Emporio Towers statt.

Nachdem im vergangenen Jahr erstmals der beste Lebensmittelhändler ausgezeichnet wurde, kamen weitere Kategorien hinzu. Die Nominierungen basieren auf Bewertungen, Bestellzahlen und einem internen Auswahlprozess, der die besten Geschäfte Deutschlands hervorhebt. Das „Kouro“ landete einen Doppelsieg und wurde in den Kategorien „Bestes Sushi-Restaurant Hannover“ und „Innovativstes Restaurant Deutschlands“ ausgezeichnet. „Wir sind unglaublich stolz. Vor allem danken wir unserem Team. Ohne euren täglichen Einsatz, eure Leidenschaft und Liebe zum Detail wäre das alles nicht möglich. Ihr seid der Grund, warum ‚Kouro‘ das ist, was es ist“, erklärten Inhaber Giorgio Kosmidis (47) und sein Geschäftspartner Jasper Webers (36). „Die letzten fünf Jahre waren aufregend und intensiv, aber wir sind sicher: Die Reise beginnt gerade erst.“

Von Anfang an zog ihr Geschäft mit Liebe zum Detail Aufmerksamkeit auf sich: Die Sojasauce wird in einer Parfümflasche



Stolze Restauranttruppe: George Kanelopoulos, Hasan Colpan, Jasper Webers, Giorgio Kosmidis und Dario Ruiz nach der Auszeichnung in Hamburg

gereicht, um das Sushi zu besprühen, das Wasabi erscheint wie ein Liebesbriefstempel auf dem Teller. Die schwarz-matten Kartons, in denen das Sushi geliefert wird, und die Einkaufstaschen erinnern eher an Luxus-shopping als an einen Lieferdienst. Wer sich die Rollen wie „Viel zu tuna“, „Die einzig Wahre“ oder „Salmom Aleikum“ nach Hause bestellt, bekommt sein Edelsushi im Smart an die Haustür geliefert – gebrandet mit einer Folie, die an eine Kreuzung aus Louis Vuitton und Sushi-Memory erinnert. Seinem Reis rollt das „Kouro“ einen neuen, glänzenden Seelgentepich aus: immer kreativ, mit witzigen Namen und wechselnden Drinks wie dem „Catwalk Martini“ in

mystischem Violett oder dem „Maharadscha Sour“, beide auch in alkoholfreier Version.

Kürzlich flog das „Kouro“-Team mit Tuifly nach Mallorca und überraschte die Passagiere mit einer Runde „Kurrywurst“ – natürlich im eigens designtem Karton und mit dem Spezialgewürz „schön hot“. So etwas ist Kosmidis wichtig. Wer ihn kennt, weiß, das war noch nicht alles: „Ich habe noch so viele Ideen, die raus wollen.“

Kouro, Mitte
Theaterstr. 14
Tel. 70 81 61 55
www.kouro.de

Foto: Kouro



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

MARMELADENMANUFAKTUR @ HOFTALENTE

Ein süßer Umzug von Wunstorf nach Hannover



Melanie Beck von „Hoftalente“ und Marmeladeur Rolf Zisenis

Der bekannte Marmeladenkocher Wolfgang Buck aus Wunstorf hat einen Nachfolger: Nach dem Aus bei Pelikan wagt Rolf Zisenis den Neuanfang und führt eine besondere Genussgeschichte fort.

Wenn Rolf Zisenis über seine neue Karriere als Marmeladenkocher spricht, ist der Respekt vor den rund 240 Rezepten seines Vorgängers deutlich zu hören. Zugleich erzählt er von Begegnungen und Zufällen, die sich rückblickend fast wie Schicksal anfühlen. Begonnen hat alles vor etwa 20 Jahren auf einem Gartenfestival in Hannover - mit Wolfgang Buck und einem Glas Rote-Bete-Chili-Marmelade. „Wenn Sie was Scharfes haben, dann gerne“, antwortete

Zisenis damals, als Buck ihn fragte, ob er probieren wolle. Buck, der sich selbst Marmeladeur nennt, reichte ihm einen Löffel. Zisenis war sofort überzeugt. Aus dem ersten gekauften Glas wurde eine Verbindung über zwei Jahrzehnte: vom Kunden zum Stammgast, vom Besucher in Bucks Wunstorfer Marmeladenmanufaktur bis zu dessen Nachfolger.

Seit Mai führt Zisenis die besonderen Rezepte weiter. „Bei 240 Rezepten muss ich kein 241. Rezept mehr kreieren“, sagt er mit einem Lächeln. Produziert wird künftig allerdings nicht mehr in Wunstorf, sondern in Hannover: im Hofladen „Hoftalente“ von Melanie Beck im Zooviertel. Dass seine Mar-

meladen dort entstehen, ist das Ergebnis einer zweiten Begegnung, diesmal aus dem Berufsleben. 42 Jahre und neun Monate arbeitete Zisenis bei Pelikan. Er begann als Energieanlagenelektriker und war zuletzt Gruppenleiter im Service. Als der neue Eigentümer den alten Standort in der Werftstraße schloss, endete seine Laufbahn dort abrupt. Auch Melanie Beck war bei Pelikan tätig. Nach der Schließung orientierte auch sie sich neu und übernahm Ende 2025 die „Hoftalente“. Als sich beide im vergangenen Jahr austauschten, lag die Idee nahe: Zisenis suchte eine Küche, Beck hatte eine im Laden.

Für Zisenis war nach der Kündigung schnell klar, dass er

nicht noch einmal in eine Festanstellung zurückwollte. „Wenn, dann mache ich etwas Eigenes.“ Zur selben Zeit kündigte auch Buck an, seine Marmeladenküche aus Altersgründen aufzugeben. Für Zisenis brachte dieser Moment vieles zusammen: die Freude am Kochen, die langjährige Verbindung zu Buck und die Chance, etwas weiterzuführen, das ihm am Herzen liegt. Auch Buck ist froh über die Lösung: „Die guten Rezepte sind nicht verloren.“ Schnell kam Zisenis zum Probekochen vorbei, man wurde sich einig. An Bucks Qualität und Philosophie will Zisenis festhalten: frische Früchte aus Garten oder Markt, zwei Drittel Frucht, ein Drittel Zucker, keine künstlichen Zusätze. „Vielleicht versuche ich es auch mal ganz ohne Gelierzucker, da müsste ich mit Pektinen von Früchten wie Quitten arbeiten.“ Bis zu 10.000 Gläser will er im ersten Jahr produzieren. Später könnten es 12.000 oder 15.000 werden, aber nicht um jeden Preis. „Ich mache nur so viel, dass die Qualität stimmt“, sagt er.

Neben „Hoftalente“ sollen die Marmeladen auch an bewährten Verkaufsstellen erhältlich bleiben, etwa bei Nahkauf in Wunstorf, Edeka in der Wedemark oder Famila in Langenhagen. Gemeinsam mit Melanie Beck plant Zisenis außerdem Verkostungen mit Marmelade und Käse im Zooviertel.

Hoftalente, Zoo, Seelhorststr. 12
Tel. 84 87 74 77, www.hoftalente.de

Fotos: Petra Rückert



HAZ & NP Ticketshops Alle Eintrittskarten gibts bei uns.

Hannover, Lange Laube 10
Theater am Aegi, Aegidienorplatz 2
Burgdorf, Marktstr. 16



MOSAIK

Ein Stück Orient für die List

Mit dem „Mosaik“ wird die List um einen Ort bereichert, der orientalische und afghanische Küche in den Mittelpunkt rückt. Schon der Name passt zum Konzept: Viele Aromen, Gewürze und Traditionen fügen sich zu einem Gesamtbild zusammen, das neugierig macht, ohne sich auf Folklore zu verlassen. Die Speisekarte reicht von Vorspeisen und Suppen bis zu Bowls und Hauptgerichten, bei denen Zutaten, Duft und Wärme eine wichtige Rolle spielen. Das Lokal tritt die Nachfolge von den „Reisprinzen“ an.

Besonders die afghanischen Gerichte geben dem Restaurant ein eigenes Profil. Mantu, Qaboli und Sabzi stehen für eine Küche, die in Hannover noch immer seltener zu finden ist als

viele andere internationale Richtungen. Daneben finden sich Gerichte wie die Orientalische Vorspeisenplatte, Gerstensuppe, Shirazi-Salat und das großartige Kosa Kebab, die den Bogen zur orientalischen Küche schlagen. Ergänzt wird das Angebot durch Bowls, die verschiedene Zutaten unkompliziert zusammenbringen, sowie durch Desserts, die den Besuch süß abrunden.



Neben der Küche trägt auch die Atmosphäre zum Charakter des Mosaik bei. Der freundlich gestaltete Gastraum lädt nicht nur zum Essen ein, sondern eignet sich ebenso für einen Kaffee, Tee oder etwas Süßes zwischendurch. Damit ist das Mosaik mehr als ein Restaurant: Man

muss nicht gleich ein ganzes Essen einplanen, sondern kann auch einfach bei einem Tee oder Kaffee Platz nehmen und eine kleine Pause vom Alltag machen.

Mosaik, List
Jakobistraße 6, www.mosaik.cafe

Foto: Karsten Davidt



Bucht jetzt den Seetreff!

Euer Maschseefest-Highlight am Nordufer

NEU!

COURTYARD
BY MARRIOTT

Hannover
Maschsee

Jetzt anfragen!



Wiederbelebung eines traditionellen Ausflugsziels



Am Würmsee gibt es wieder Bratwurst und Kuchen.

Der Kleinburgwedeler Würmsee war lange ein beliebtes Ziel für Radfahrer und Familien. Doch das Ausflugslokal ist seit sechs Jahren geschlossen. Nun bringen Rainer Einwald und seine Frau Frauke Althof Einwald Gastronomie an den See – erst im kleinen Maßstab.

Das Interesse ist groß: Schon während der Vorbereitungen fragten Passanten immer wieder, ob es etwas zu essen oder zu trinken gebe. Die ersten Öffnungstage am langen Maiwochenende bestätigten den Eindruck. Vor allem am Feiertag und am Sonntag kamen viele Gäste mit dem Fahrrad vorbei. Am Maifeiertag wurde nachmit-

tags sogar das Bier knapp. Seit 1990 hatte Dietrich Schley die Gaststätte am Würmsee erst allein, später mit seiner Lebensgefährtin betrieben. Ab 2020 begann der Niedergang: Der damals knapp 80-Jährige wurde unter Betreuung gestellt, seine Partnerin starb, Haus und Grundstück verfielen. Rechtliche Hürden verhinderten lange einen Neustart. Mittlerweile hat der Realverband Kleinburgwedel wieder Zugriff auf das Gelände und im Ehepaar Einwald neue Pächter gefunden.

Rainer Einwald hatte sich bereits vor fünf Jahren um die Pacht bemüht. Der Burgwedeler kennt den Würmsee noch aus Zeiten

mit Gastronomie und Tretbootverleih. „Die Burgwedeler haben immer gesagt: An den Würmsee muss wieder eine Gastro hin“, sagt er. Erfahrung bringen beide Pächter mit. Rainer Einwald betrieb in Misburg ein Café und ein Restaurant, später den Imbiss „Blockhaus“ und einen Streetfood-Bus. Frauke Althof Einwald stammt aus einer Gastronomiefamilie und leitete einst das Café Muckefuck in Burgdorf. Gemeinsam führten beide die Gastronomie im TSV-Klubhaus.

Der Neustart bleibt überschaubar. Die Idee sei erst wenige Wochen alt, sagt Rainer Einwald. Zudem läuft der Pachtvertrag bis Ende Oktober 2026, weshalb größere Investitionen ausbleiben. Eine gebrauchte Holzhütte vom Weihnachtsmarkt in Hannover dient als Verkaufsstand. Dort gibt es sonnabends und sonntags ab 12 Uhr Brat- und Currywurst vom Grill. Frauke Althof Einwald bietet Kaffee und Kuchen an. Tische und Stühle stammen aus dem alten Ausflugslokal. Das alte Gebäude bleibt geschlossen. Nach Wasserschäden, Einbrü-

chen und Vandalismus ist es heruntergekommen, auch die Toiletten sind nicht mehr nutzbar. Die Stadt Burgwedel denkt zwar über ein Toilettenhäuschen für Besucher des Erlebnispfads am Würmsee nach, konkrete Pläne gibt es aber nicht.

Weitere Angebote sollen folgen: Eisverkauf, Sonnenschirme, eine Spielecke für Kinder, Kindergeburtstage sowie Picknickkörbe mit Decke und Fingerfood. Ab Juni soll es am ersten Sonntag im Monat Backfisch geben, an jedem zweiten Samstag Rippchen. „Es wird alles schöner, aber wir müssen ja auch erst mal Geld verdienen“, sagt Rainer Einwald. Offen bleibt, wie es nach der Saison 2026 weitergeht. Für das frühere Gastronomieggebäude soll es zwar einen Interessenten geben, ein Gutachter hatte ihm jedoch keinen Restwert mehr bescheinigt. Auch Henke sagt, das Gebäude habe seine wirtschaftliche Lebenszeit hinter sich. Sein Ziel sei „mehr Attraktivität am Würmsee“. Rainer Einwald bleibt gelassen: „Wir planen erst mal nur für dieses Jahr.“

Foto: Frank Walter

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 Geschmacks-erlebnisse. Die frischen Sushi-Kreationen und modern interpretierten vietnamesischen Gerichte stammen aus Familienrezepten der Betreiberfamilie Pham.



Jetzt 2 x in Hannover
Täglich 11:30 - 22 Uhr
Lister Meile 34
Tel: 0511 47317562
In der Altstadt
Knochenhauerstr. 25
Tel: 0511 64698475



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.

TAP

Tekkals Tankbier fließt mit Verspätung

Nach einem Wasserschaden hat Tamer Tekkal sein neues Lokal „Tap“ an der Nikolaistraße eröffnet. Eigentlich sollte die Bar gegenüber dem Astor-Kino im Oktober starten, doch ein Rohrbruch bremste das Projekt aus. „Das Wasser stand einen Meter hoch im Keller“, sagt Tekkal. 16 Wochen habe es gedauert, alles zu trocknen.

Ursprünglich war in dem Laden im „Mittengrün“-Neubau ein Steakhouse geplant. Nach Problemen mit der Planung verwarf Tekkal die Idee. Gemeinsam mit Warsteiner entwickelte der Gastronom, der in Hannover und Steinhude weitere Lokale betreibt, ein neues Konzept: Tankbier. Die Metalltanks über dem Tresen sind nur Dekoration. Tatsächlich lagern drei 500-Liter-Tanks im Keller. Die Brauerei füllt sie per Tankwagen, ein Kühlsystem hält das Bier auf konstanter Temperatur. Laut Tekkal sorgt die gleichmäßige Kohlensäure dafür, dass das Bier bekömmlicher ist. „Biertrinker erkennen den Unterschied“, sagt er. Bei großen Musikfestivals wie dem Wacken-Open-Air sei Tankbier üblich.



Tamer Tekkal neben seinem Biertank: 25-Meter-Schläuche verbinden die Biertanks im Keller mit dem Tresen

Aber auch für Lokale sei die Methode sinnvoll: „Am Tresen gibt es keinen Zapfverlust. Wenn man ein 50-Liter-Fass wechselt, kann man die ersten vier bis fünf Gläser wegkippen.“ Aus dem Hahn fließe das Tankbier mit der optimalen Temperatur von konstant neun Grad. Probieren kann man das an der Nikolaistraße auch im eher un-

gewöhnlichen 0,2-Liter-Glas für 2,20 Euro.

Der Name „Tap“ stammt aus dem Warsteiner-Jargon und bedeutet „tankfrisches Pilsener“. Zur Speisekarte passte damit ein Tapas-Konzept. Auf der Karte stehen Paella, Fleisch- und Fischgerichte sowie rund 30 Vorspeisen zum Teilen, etwa 70

Prozent davon vegetarisch. Später will Tekkal das Angebot auf 100 Tapas ausbauen. Auf der Terrasse sitzen die Gäste auf wuchtigen Holzbänken. „Das passt zum Konzept des Teilens, die Leute sollen gemeinsam essen.“

Tap, Mitte, Nikolaistr. 7
www.tap-hannover.eatbu.com

Foto: Nancy Heusel

BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

Willkommen in der Brasserie Rendezvous - einem Ort, an dem kulinarischer Genuss, stilvolle Gastlichkeit und besondere Momente aufeinandertreffen.

Freuen Sie sich auf eine Küche, die Bewährtes mit frischen Ideen verbindet: von feinen Tapas über hausgemachten Flammkuchen bis hin zu saisonalen Spezialitäten aus der Region. Jedes Gericht wird mit Sorgfalt ausgewählt, mit Liebe zubereitet und in einem Ambiente serviert, das zum Verweilen einlädt.

Ob entspannter Mittagstisch, genussvoller Abend mit Freunden oder eine kleine Auszeit vom Alltag - in der Brasserie Rendezvous findet jeder seinen Lieblingsplatz und seinen ganz persönlichen Genussmoment.

Besonders beliebt: unser wöchentlich wechselnder Mittagstisch sowie unsere täglich wechselnden Specials - immer frisch, immer überraschend, immer einen Besuch wert.



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



ZEBRA WEIN

Neue Heimat für George Feiters Wein



George Feiter ist jetzt in der Calenberger Neustadt zu finden

Der stationäre Weinhandel ist in seinen Augen tot, es lebe das Event. George Feiter war in Linden-Mitte eine Institution, mit seinem „Zebra“ zieht er nun in die Calenberger Neustadt. In ein fast 350 Jahre altes Fachwerkhaus und mit einem frischen Konzept.

Von außen ahnt man nicht, welcher Schatz sich hinter der schlichten weißen Fassade des Hauses Mittelstraße 11 versteckt. Doch das Innere atmet Geschichte: dunkle Balken, Fachwerkwände, keine geraden Linien. „Das Haus ist aus dem Jahr 1680 und zählt zu den fünf ältesten Gebäuden der Stadt“, erzählt George Feiter. Er bringt nun Leben in das Gemäuer, das zuletzt eine erfolglose Pizza-Bur-

ger-Bude war: Sein „Zebra“ hat hier eine neue Heimat. Und ein neues Konzept.

Der 64-Jährige hat viele Talente: Studiert hat er an der Musikhochschule, arbeitete als Tourneeleiter für Klassikorchester, zusammen mit Robert Drees leitete er einige Jahre eine Galerie. Der Hobbykoch machte nicht nur Caterings für Bands auf Tour, sondern eröffnete auch eine Kochschule. Ab 2004 war er in Linden-Mitte als Weinexperte bekannt - zunächst in der Stephanusstraße mit seinem „Weinhaus Feiter“, dann unter dem neuen Namen „Zebra“ an der Posthornstraße.

Das Gastspiel im ehemaligen „Kali“ war allerdings kurz – trotz des spektakulären Umzugs im Jahr 2024, bei dem 2000 lose Weinflaschen von einer Menschenkette von Ort zu Ort transportiert wurden. „Die Fläche des Ladens war zu groß“, sagt Feiter selbstkritisch im Rückblick. „Und das Internet lässt dem lokalen Weinhandel keine Chance.“ Feiter trennte sich von dem Geschäft in Linden, orientierte sich neu. Aber ist er nicht Weinhändler aus Leidenschaft? „Aus Überzeugung bin ich Sommelier – es geht um das Zusammenspiel aus Wein und Kulinarik.“ Dafür suchte er ein kleines Lokal mit Küche, in der Calenberger Neustadt wurde er fündig.

Das Lokal hat eine Vergangenheit: Viele Jahre warb hier das „Backöfle“ nicht nur mit deutscher Küche, sondern auch mit „Hannovers kleinstem Biergarten“. Die 25-Quadratmeter-Fläche (mit freiem Blick in Feiters Mini-Küche), die sich zwischen zwei Gebäude schmiegt, will der Gastronom Schritt für Schritt wieder schick machen. Auch die Terrasse will er bespielen. Allerdings nur zu bestimmten Terminen und stets in Verbindung mit Veranstaltungen.

Feiters Erkenntnis, die ihm den Abschied vom stationären Weinhandel nach 22 Jahren leicht gemacht hat: „Was läuft, sind Events. Die Menschen wollen soziale Kontakte.“ Etwa ein Dutzend Veranstaltungen plant er pro Monat. Etwa Wein-Table-Quiz („Wer hat die Champagner-Arie komponiert?“), Weinseminare mit Länderschwerpunkten, kulinarische Abende und sein kultiges „Monday Kitchen“ (nächster Termin am 1. Juni). Bei „Musik im Glas“ talkt er mit Prominenten, die fünf ihrer Lieblingshits verraten, Feiter sucht dazu passende Weine aus.

Ganz vom Handel kann der 64-Jährige aber nicht lassen: Jeweils drei Stunden vor Beginn von Events will er das „Zebra“ auch für Kundinnen und Kunden öffnen, die Wein kaufen wollen – Feiter hat immer noch 300 Sorten im Sortiment. Ob das neue Konzept funktioniert? „Es ist ein Abenteuer“, gibt er zu. „Ich hoffe, dass die Leute Lust darauf haben.“

Zebra Wein, Calenberger Neustadt Mittelstr. 11, www.zebrawein.de

WIR VERKAUFEN EMOTIONEN



HAZ & NP Ticketshops
Alle Eintrittskarten gibts bei uns.

Hannover, Lange Laube 10

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2

Burgdorf, Marktstr. 16





Gut gelaunte Gruppen sind in der Speiserei keine Seltenheit

SPEISEREI

Ehrliches Allerlei von Welt

Die Speiserei liegt ein bisschen verborgen an der Berliner Allee, verstecken muss sich das Restaurant mit seiner beeindruckenden Crossover-Küche aber überhaupt nicht. Im Gegenteil.

VON JENS BIELKE

Wir betreten die Speiserei an einem Donnerstag Mitte April um 18.00 Uhr. Freundlich empfangen werden wir zu unserem Tisch geleitet. Das Publikum ist bunt gemischt. Eine sechsköpfige Damen-Truppe feiert fröhliches Wiedersehen, am Nachbartisch diskutieren vier Geschäftsmänner beim Abendessen über ihr Business. Der Blick in die Speisekarte verrät, warum dieses helle, stilsicher eingerichtete Lokal, das Wirt Oldus Weißer im Jahr 2017 eröffnete und damit die Nachfolge vom Rampoldi antrat, vor allem bei Gruppen so beliebt ist. Das Angebot reicht von Currywurst, Schweineschnitzel, Königsberger Kloppen und Rumpsteak über Pasta-Variationen, Bowls und Tapas bis zu Ente, Fisch und Thaicurry. So kann jede und jeder nach seinem Gusto wählen.

Zum Einstieg teilen wir uns zu zweit die Speiserei Vorspeisenvariation, bestehend aus

hausgemachter Frühlingsrolle, Datteln im Speckmantel, Pimientos de Padron (kleine, gebratene Paprikaschoten), Tom Kha Gai (Thai-Kokosmilch-Zitronengrassuppe), Carpaccio vom Thunfisch, Vitello Tonnato, Carpaccio vom Rind und spanischer Krokette mit iberischem Schwein gefüllt an hausgemachtem Aioli. Alles Volltreffer! Die kleinen Portionen schmecken frisch zubereitet und kommen laut Karte ohne Geschmacksverstärker, Zusatzstoffe und künstliche Aromen aus.

Wir verlassen dann Spanien, Italien und Thailand, meine Begleitung macht mit ihrem kleinen Wiener Kalbsschnitzel, Bratkartoffeln und Gurkensalat einen Abstecher nach Österreich, während ich es mir kulinarisch mit Rindsroulade (schön zart), Rotkohl (süßlich mit milder Säure) und Kartoffelklößen (gute Konsistenz) auf gutdeutsche Art gemütlich mache. Auch hier: Nichts zu beanstanden.



Die Preisgestaltung in der Speiserei ist fair, kein Gericht kostet mehr als 30 Euro, eine Flasche Wasser (0,75 l) lediglich 5,80 Euro. Weitere Pluspunkte: Das Lokal hat nur montags Ruhetag, ist dienstags bis sonntags bereits ab 12 Uhr geöffnet und eignet sich damit auch als citynahes Angebot für den Mittagstisch oder Businesslunch. Eine Allergenspeisekarte kann beim freundlichen Service erbeten werden. Fazit: Die Speiserei bietet ehrliches Allerlei von Welt, wir checken gerne wieder ein!

Speiserei, Berliner Allee 33
30175 Hannover, Tel.: (05 11) 85 89 21
www.speiserei-hannover.de

AUS DER KARTE

Rindsroulade (22,90)
Kleines Wiener Schnitzel (19,80)
Speiserei Vorspeisenvariation (15)
Spaten 0,3 l (3,80)
Alster 0,3 l (3,80)
BioZisch Orange 0,3 l (4,30)



Im Tiflisi wird authentische, georgische Küche serviert

TIFLISI

Zwischen Walnuss, Granatapfel und Kräutern

Warme Aromen, frische Kräuter und eine Küche, die zum Teilen einlädt: Im Tiflisi wird georgische Esskultur lebendig. Zwischen Vorspeisenvielfalt, herzhaften Klassikern und feinen Desserts entsteht ein stimmiges Geschmackserlebnis. Dazu kommt eine Atmosphäre, die den Abend angenehm umschmeigt.

VON TOBIAS WELZ

Ein Stück Georgien mitten in Hannover: Das Tiflisi überzeugt nicht nur mit authentischer Küche, sondern auch mit einer herzlichen Atmosphäre. Der Service ist aufmerksam, persönlich und vermittelt das seltene Gefühl, wirklich willkommen zu sein. Klassiker wie hausgemachte Khinkali, Khatschapuri und Lobio stehen sinnbildlich für die georgische Küche und finden sich hier in überzeugender Qualität wieder. Der würzige Bohneneintopf Lobio, die aromatische Pilzpfanne oder das mit Käse gefüllte Khatschapuri sind zugleich Beispiele dafür, wie selbstverständlich vegetarische und vegane Gerichte hier Teil des Konzepts sind.

Der Vorspeisen-Mix ist ein besonders gelungener Einstieg und gibt einen breiten Eindruck der Küche: cremige Gemüsebällchen aus Roter Bete und Rotkraut, leuchtend orange Maisbällchen sowie eine würzige Paste aus grünen Bohnen, Frühlingszwiebeln und Walnuss. Dazu kommen gebratene Auberginenscheiben, weich und aromatisch, überzogen mit einer hellen, cremigen Walnussauce. Frische Sprossen und Granatapfelkerne bringen Leichtigkeit, Nadugi – ein luftiger, an Ricotta erinnernder Frischkäse – sowie geröstetes Brot runden das Ganze ab.

Auch die Pimpernussblüten, die sowohl im Vorspeisen-Mix als auch im Salat verwendet werden, tragen zur typischen Geschmacksvielfalt bei: Die kleinen eingelegten Knospen bringen eine mild säuerliche, leicht nussige Note und eine feine Würze ein, die sich unaufdringlich in die Gerichte einfügt. Die Tiflisi „Lula“-Hackfleischspieße stehen dem in nichts nach: saftig, kräftig gewürzt und auf dem Lavastein-Grill zubereitet. Serviert werden sie auf warmem, luftigem Fladenbrot mit goldbraunen Röststellen, das die Fleischsäfte aufnimmt, dazu gibt es rote Zwiebeln, frische Kräuter und Granatapfelkerne sowie eine aromatische Tomatensauce.



Der georgische Blattsalat-Mix mit Käse bringt Frische auf den Tisch: knackige Blätter, Kirschtomaten, Radieschen, Pinienkerne und Granatapfel verbinden sich mit dem Hausdressing zu einem ausgewogenen Gegenpol. Zum Abschluss wählen wir einen hausgemachten Napoleon-Kuchen aus knusprigem Blätterteig, geschichtet mit feiner Konditorcreme. Und auf dem Weg nach Hause diskutieren wir bereits darüber, was wir beim nächsten Besuch bestellen.

Tiflisi, Liebrechtstraße 59
30519 Hannover, Tel. (05 11) 35 33 37 13
www.restaurant-tiflisi.eatbu.com

AUS DER KARTE

Vorspeisen-Mix (19,90)
Georgischer Blattsalat-Mix mit Käse (17,80)
Tiflisi „Lula“-Hackfleisch-Spieß (22,90)
hausgemachter Napoleon-Kuchen (6,50)
Hauswein weiß 0,2 l (6,90)
Gilde Alkoholfrei 0,3 l (3,80)



Ein Besuch im O'Atlantico ist eine runde Sache



O'ATLANTICO

Spanische Küche und Gastfreundschaft in Linden

Das O'Atlantico gibt es an dieser Stelle in Linden-Nord schon seit 1997. Vor einiger Zeit wurde der Innenraum des Restaurants komplett renoviert. Das Ambiente ist jetzt moderner, aber immer noch sehr gemütlich, und man fühlt sich als Gast sofort willkommen. Das liegt nicht nur an der neuen Inneneinrichtung, sondern auch am freundlichen Personal.

VON GEORG SCHRÖDER

Wir betreten das O'Atlantico an einem Samstagnachmittag. Das Restaurant ist fast bis auf den letzten Platz belegt. Gut, dass wir reserviert haben. Wir bekommen einen kleinen, lauschigen Tisch direkt am Fenster zugewiesen und vertiefen uns in die Karte. Es gibt eine große Auswahl an Tapas für jeden Geschmack: Fisch, Fleisch, vegetarisch – hier sollte jeder fündig werden.

Was sofort positiv auffällt, ist, dass hier trotz voller Auslastung keine Hektik ausbricht und das Personal auch noch Zeit hat, sehr freundlich bei der Auswahl zu helfen. Toller Service! Wir entscheiden uns für Garnelen in Knoblauchöl (Gambas al ajillo), frittierte Sardellen (Bocquerones fritos), die typischen spanischen Hackfleischbällchen in pikanter Tomatensauce (Albóndigas en tomate) und etwas edlen Schinken vom Iberico Schwein, der in hauchdünnen Scheiben mit frischem, warmem Brot gereicht wird. Als Aperitif gönnen wir uns einen Canonita de Mallorca (Orangenlikör) mit Tonic.

Die Tapas erreichen unseren Tisch kurz nach der Bestellung. Die Portionen sind gut. Bei den Hackbällchen zum Beispiel bekommt man vier Stück in leckerer Tomatensauce. Wenn man viele Dinge probieren möchte, kann man sicher auch mit verschiedenen Tapas ein tolles Menü für sich zusammenstellen, ohne dass man einen Hauptgang vermissen würde. Alles ist frisch, lecker und handgemacht. Ein toller Einstieg.

Beim Hauptgang entscheide ich mich für das geschmorte Kaninchen nach Art des Hauses. Kaninchen ist ein fester Bestandteil der traditionellen, spanischen Küche und dieses à la O'Atlantico ist wirklich großartig. Das Fleisch ist zart und mager, die Soße dezent, aber gut gewürzt und mit einer leichten Schärfe. Gerade so, dass der feine Geschmack des Kaninchens nicht überdeckt wird. Dazu gibt es kleine Kartoffeln und einen frischen

Salat. Meine Begleitung entscheidet sich für das Secreto Ibérico mit gebratenen Kartoffelcken. Auch hier gibt es einen frischen Salat dazu. Dieses Stück Fleisch vom Ibérico Schwein ist ein Zuschnitt, der in Deutschland nicht so verbreitet ist wie zum Beispiel in Spanien und Portugal. Daher gilt es auch als geheimes Filetstück. Es wird in Streifen geschnitten serviert, kommt mit einer scharfen Salsa und ist perfekt gebraten. Die extra bestellte Knoblauchsauce passt hier ebenfalls perfekt.

Als krönenden Abschluss bestellen wir hausgemachten baskischen Käsekuchen und eine sehr leckere und luftige Tarta de Santiago, also spanischen Mandelkuchen, der warm serviert wird. Fazit: Im O'Atlantico können Freunde der spanischen Küche viel entdecken. Alle Zutaten sind von bester Qualität und hier ist noch alles handgemacht. Convenience-Küche? Fehlanzeige! Der freundliche und kompetente Service ist dann die Kirsche auf der Torte. Wir haben uns hier rundum wohl gefühlt.

O'Atlantico, Kötnerholzweg 6, 30451 Hannover
Tel. (05 11) 44 82 39, www.spanische-restaurants.com

AUS DER KARTE

Verstecktes Filet vom Iberico Schwein (26,20)
Geschmortes Kaninchen (23,40)
Garnelen in Knoblauchöl (11,90)
frittierte Sardellen (8,40)
Hackfleischbällchen in Tomatensauce (7,90)
Spanischer Mandelkuchen (4,40)
Baskischer Käsekuchen (5,80)
Estrella de Galicia vom Fass 0,4 l (5,20)
Café solo (2,40)



Mögen's italienisch: Geschäftsführer Claudio Cairo und Küchenchefin Kim

VA BENE

Italienisches Handwerk mit Lounge-Charakter

Das „Va Bene“ ist ein atmosphärisch starker Ort mit solider, italienischer Küche und besonders gelungener Pizza. Das Rote-Bete-Carpaccio setzt einen echten Akzent, während Details wie Beilagen und Brot nicht ganz mithalten. Wer die ruhige Lage zu schätzen weiß, findet hier eine entspannte Genussadresse.

VON TOBIAS WELZ

Zwischen Hannover Congress Centrum und Zoo, etwas abseits der üblichen Gastro-Pfade, liegt das „Va Bene“ - die Vereinsgastronomie des ältesten Tennisclubs Hannovers. Wer die unscheinbare Einfahrt findet, landet in einer grünen, fast parkähnlichen Umgebung mit viel Ruhe. Genau darauf zielt auch das Konzept: ein Ort zum Abschalten, zum Zurücklehnen, zum Genießen.

Innen überzeugt das Restaurant mit einem stimmigen, warmen Ambiente. Weiche Sofas, dezentes Licht und natürliche Materialien schaffen eine Atmosphäre, die eher an eine gehobene Lounge als an klassische Vereinsgastronomie erinnert. Hier lässt sich

problemlos ein Abend mit einem guten Glas Wein verbringen – entspannt, ohne Hektik. Allerdings bleibt die Lage auf der Tennisanlage spürbar. Für Gäste ohne Bezug zum Sport wirkt das Umfeld weniger wie eine italienische Oase, sondern eher wie ein stilvoll gestalteter Clubbetrieb. Das nimmt dem inszenierten „Auszeit“-Gefühl ein wenig die Tiefe.

Kulinarisch bewegt sich das „Va Bene“ auf einem guten Niveau. Besonders die Pizza – in diesem Fall eine Pizza Pugliese mit Salsiccia – überzeugt: ein sauber ausgebackener Teig mit luftiger Struktur und knusprigem Rand. Die Salsiccia bringt eine würzige, leicht grobkörnige Fleischigkeit mit, die sich gut mit dem geschmolzenen Käse verbindet, während der Brokkoli eine frische, leicht bittere Gegenbalance setzt. Insgesamt wirkt die Pizza aromatisch gut austariert und handwerklich sicher umgesetzt.

Auch die Lammhaxe hinterlässt einen starken Eindruck. Das Fleisch wirkt zart geschmort, die Sauce tief und konzentriert – ein klassisches Gericht, das von Zeit und Sorgfalt lebt. Das begleitende Gemüse aus Blumenkohl, Karotte und roten Zwiebeln passt mit seinen leicht gerösteten, süßlichen und nussigen Noten sehr gut zur kräftigen Haxe. Die Bratkartoffeln hingegen fallen etwas ab: Sie sind spürbar ölig und verlieren dadurch an Knusprigkeit und Klarheit.



Sehr positiv fällt dagegen das Rote-Bete-Carpaccio auf. Die Kombination aus erdiger Süße, cremigem Käse und frischen, leicht scharfen Akzenten ist stimmig komponiert und sorgt für einen gelungenen, leichten Einstieg. Das Focaccia mit Zwiebeln bringt zwar eine schöne Aromatik mit, wirkt in der Textur jedoch etwas trocken und bleibt damit hinter dem zurück, was man sich von diesem Klassiker erhofft. Der Service präsentiert sich durchweg freundlich, aufmerksam und zugewandt. Man fühlt sich gut betreut, ohne dass es aufgesetzt wirkt. Empfehlungen werden auf Nachfrage gerne gegeben, insgesamt bleibt der Service dezent im Hintergrund – was gut zum entspannten Gesamtkonzept passt.

Va Bene, Theodor-Heuss-Platz 6, 30175 Hannover
Tel. (05 11) 81 23 62, www.va-bene-hannover.de

AUS DER KARTE

Lammhaxe mit Bratkartoffeln (28,90)
Pizza Pugliese (16,90)
Rote Bete Carpaccio (14,50)
Aperol Spritz (8,50)
Traubenschorle 0,4 l (4,50)
Rosé 0,2 l (7,50)
Maisels vom Fass 0,3 l (3,70)
Espresso (2,80)



Setzen britische Akzente: Johannes Lühmann mit Nico und Laura Kuckenburg

RICHARDS RESTAURANT

Landhausküche very british

Das Schild am Hotel Havelser Hof in Garbsen klingt vielversprechend: „Deutsche Landhausküche mit englischen Einflüssen“. Und in der Tat: Wer Richards Restaurant einen Besuch abstattet, wird weder kulinarisch noch in Sachen Wohlfühlatmosphäre enttäuscht.

VON OLIVER KREBS

Das Ambiente des kleinen, aber feinen Restaurants wirkt rustikal und einladend - gemüthlicher Landhausstil, der uns schon beim Betreten willkommen heißt. Die Speisekarte ist wohltuend übersichtlich und für jeden etwas dabei, sie wirkt keinesfalls überfrachtet, wie es oft in Gaststätten und Restaurants vorkommen kann. Und sie klingt vor allen Dingen interessant und nicht alltäglich. Das fängt schon mit dem Appetizer an: ein leckeres und schön weiches Milchbrötchen mit Kümmel und Butter in Kräutersauce. Ein Gedicht für den Gaumen, das Lust auf mehr macht.

Meine Begleiterin und ich wählen als Vorspeise im Ofen gegarte und eingelegte Rote Bete mit einer Himbeer-Vinaigrette sowie Lachstatar mit Fächerkartoffel, Rauchschmand und Kräutercreme. Eine interessante und nicht alltägliche Zusammenstellung bei beiden Gerichten, die die englischen Einflüsse deutlich hervorheben. Die Rote Bete zergeht fast auf der Zunge, und auch das Lachs-Tatar lässt nichts zu wünschen übrig. Das macht auf jeden Fall Appetit auf mehr, und so geht es weiter mit ausgewählten Hauptgerichten, die unterschiedlicher kaum sein können. Auf der einen Seite der Fisch des Monats, Zander mit Brathering-Nocken, Senfschaum, Estragon und gelbem Bete-Salat. Und auf der anderen Seite Cordon Bleu vom Schwein mit Käsecreme und Schinken, Preiselbeeren und Wildkräutersalat. Dazu getrüffeltes Sellerie Kartoffel-Püree, das einen gewissen Gänsehauteffekt verursacht.

Abschließend das Dessert: Kokosnusseis als Softeis mit Ananassauce und Schokocrossis und eine Buttermilch-Limettencreme mit Yorkshire Rhabarber-Eis. Ein würdiger Abschluss eines besonderen Restaurantbesuchs mit nicht alltäglichen Kompositionen der Gerichte in einem ansprechend gemüthlichen Ambiente. Für die kleinen Gäste gibt es eine Kinderkarte. Und auch die Getränkekarte beinhaltet einige Spezialitäten. Als Beispiel sei hier der leckere Triumphbeeren-Traum genannt.



Fazit: Richards Restaurant ist sicher nichts für den kleinen Geldbeutel, aber die Qualität rechtfertigt durchaus den Preis. Das Ambiente im Havelser Hof passt zur Menükarte mit den englischen Einflüssen. Wer einmal ein besonderes kulinarisches Erlebnis genießen möchte, sollte in Garbsen an der Hannoverschen Straße unbedingt einen Tisch reservieren.

Richards Restaurant, Hannoversche Straße 45
30823 Garbsen, Tel. (0 51 37) 874 90 60
www.richards-restaurant.de

AUS DER KARTE

Zander (28)
Cordon Bleu (24,50)
Rote Bete (15,50)
Lachs-Tatar (14,50)
Kokosnusseis (9,90)
Buttermilch-Limettencreme (13,50)
Triumphbeeren-Traum (8,50)
Weizenbier alkoholfrei 0,5 l (5,50)
Cappuccino (4,50)
Latte macchiato (4,80)
Cola Zero 0,2 l (3,20)



Traditionsreicher Landgasthof: das Gasthaus Dehne

GASTHAUS DEHNE

Genuss und jede Menge Tradition

Seit 250 Jahren werden im Gasthaus Dehne in Isernhagen N.B. Gäste mit großen und kleinen Köstlichkeiten versorgt. Und während anderswo in der Region die Landgasthöfe schließen müssen, erfreut sich diese Adresse noch immer größter Beliebtheit. Zeit für einen Besuch.

VON CHRISTIAN BOLTE

Für im Nordosten von Hannover Aufgewachsene ist die Chance groß, im Rahmen einer Familienfeier bereits in den Räumen des Gasthauses Dehne gegessen zu haben. Der Autor dieser Zeilen kommt auf zwei Konfirmationen und mindestens zwei Geburtstage. Und im Rahmen dieser Veranstaltungen wurde dann regelmäßig vom Großvater berichtet, dass man in den frühen 1950er Jahren regelmäßig auf ein Glas Bier und ein bescheidenes Schmalzbrot von Bothfeld aus zu Fuß zu Dehne gelaufen sei. So kann Gastronomie zum Teil der Familiengeschichte werden.

Und was hat die Karte nach 250 Jahren Gastro-Tradition zu bieten? Wir sind mit dem Fahrrad angereist und genießen zunächst die sehr erfrischenden, hausgemachten Limonaden in den Geschmacksrichtungen „Rote Früchte“ und Ananas. Kurz darauf bekommen wir schon unsere Vorspeise, den überbackenen Ziegenkäse mit Rucola und Himbeervinaigrette – ein deutlich raffinierteres Gericht als das bescheidene Schmalzbrot von damals. Die Aromen von Käse, Rucola und Himbeere sind eine großartige Geschmackskombination und machen Lust auf unsere Hauptgerichte, auf die wir wegen einer parallel im Haus stattfindenden Hochzeit einen Moment länger warten müssen. Dabei bekommen wir mit, dass am folgenden Tag eine Konfirmationsfeier stattfinden soll und auch eine weitere Hochzeit steht an – Dehne ist nach wie vor ein gefragter Ort für Familienfeiern.

Dann aber kommen unsere Hauptgerichte: Das Schnitzel mit Spargel, Kartoffeln und (hausgemachter) Hollandaise erfüllt alle Erwartungen. Der Spargel aus Fuhrberg ist perfekt gegart, das Schnitzel dünn und knusprig. Natürlich etwas schärfer, aber genau so scharf, dass es noch Spaß macht, ist das Sambalschnitzel mit selbstgemachten Pommes und Salat. Die Portionen sind üppig und wir beobachten, dass sich einige Gäste die Inhalte ihrer nicht leergegessenen Teller einpacken lassen. Auf einen Nachtschmisch möchten wir dennoch nicht verzichten und entscheiden uns für Vanilleeis mit Kürbiskrokant und einen Schwedenbecher.

Kürbiskrokant und steirisches Kürbiskernöl machen aus dem Vanilleeis ein kleines Kunstwerk. Der Schwedenbecher, eine angeblich von Walter Ulbricht persönlich benannte Speiseeis-Kreation mit Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör, schmeckt richtig gut und ist vielleicht die Entdeckung des Abends.

Gefühlt herrscht in der Gastronomie spätestens seit Corona dauerhafte Krisenstimmung. Restaurants schließen, Familienbetriebe geben auf, die Gastro-Szene wird noch schnelllebiger. Da tut es gut zu sehen, dass es auch anders geht und ein Familienbetrieb mit so langer Tradition richtig brummt. Übrigens: Das gute alte Schmalzbrot steht nicht mehr auf der Speisekarte – vermisst haben wir es aber auch nicht.

Gasthaus Dehne, Am Ortfelde 59
30916 Isernhagen, Tel. (05 11) 73 37 70
www.gasthaus-dehne.de

AUS DER KARTE

Schnitzel mit Spargel (32,50)
Sambalschnitzel (21,50)
Überbackener Ziegenkäse
mit Rucola und Himbeervinaigrette (11)
Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen (10,50)
Schwedenbecher (10,50)
Hausgemachte Limonade (6)
Wasser 0,75 l (7)

IM PORTRAIT: PANAGIOTIS KATSANOS

„Ich könnte nichts verkaufen, was ich selbst nicht hochwertig finde.“



VON GEORG SCHRÖDER

Der Name Panagiotis Katsanos, den alle nur Jotti nennen, ist fest mit dem griechischen Restaurant Meteora verbunden. Aus gutem Grund, denn das Meteora gibt es an der Hamburger Allee bereits seit 1973. „Gegründet wurde das Meteora von meinen Eltern. Damals war es viel kleiner als heute. Meine Eltern haben dann um die zehn Jahre erstmal richtig durchgearbeitet. Der Start war nicht einfach. Kein freier Tag, kein Urlaub. Respekt! Damit haben sie den Grundstein für das Meteora gelegt“, erzählt Jotti.

Er selbst ist quasi mitten im Restaurant aufgewachsen. Mit 14 Jahren stand er bereits hinter der Theke, und spätestens da entdeckte er seine Leidenschaft für die Gastronomie. „Das hat mir richtig Spaß gemacht. Anfangs war ich noch ein wenig schüchtern, aber das hat sich schnell gegeben, und ich wusste, dass Gastronomie das Richtige für

mich ist.“ Es folgte eine dreijährige Ausbildung zum Restaurantfachmann, danach war Jotti gemeinsam mit seiner Familie im Meteora tätig. Sein Vater arbeitete noch bis zum Alter von 78 Jahren mit, auch er konnte sich ein Leben ohne das Restaurant nicht vorstellen. 2014 übernahm Jotti das Geschäft komplett.

Auf die Frage, was man tun muss, um über 50 Jahre in der Gastronomie erfolgreich zu sein, antwortet Jotti: „Das Wichtigste ist, dass du liebst, was du tust. Ich liebe den Kontakt zu meinen Gästen, und wenn ich sehe, dass neue Dinge, die wir uns ausgedacht haben, gut ankommen, ist das für mich sehr befriedigend. Andere Leute brauchen ein dickes Auto, um zufrieden zu sein – ich bin es, wenn mein Laden läuft und meine Gäste zufrieden sind. Das ist mein Leben, und ich mag es so.“

Großen Wert legt Jotti auch auf die Qualität seiner Produkte. „Ich könnte nichts verkaufen, was ich selbst nicht hochwertig

finde“, sagt er überzeugt. Dass dieser Anspruch auch gelebt wird, zeigt sich am Beispiel des hauseigenen Olivenöls, das mittlerweile auch in vielen Supermärkten in Norddeutschland erhältlich ist. „Jottis Premium Olivenöl“ wird nicht einfach nur in guter Qualität beim Erzeuger eingekauft. Jotti hat in Griechenland 200 Olivenbäume gepachtet, damit er auch wirklich das Öl seiner eigenen, über das Jahr gut gepflegten Oliven bekommt. Er ist fünf- bis sechsmal jährlich vor Ort und auch immer bei der Ernte mit dabei. Echte Leidenschaft für das Produkt also.

Wichtig sei auch, ständig in Bewegung zu bleiben, wie Jotti es ausdrückt. Gemeint ist damit, auch neue Trends aufzunehmen. „Die griechische Küche ist spannend und entwickelt sich weiter“. Und auch ungewöhnliche Ideen haben im Meteora einen Platz. So gibt es hier seit 2011 Deutschlands wohl erste Disco-Toilette, die der erfolgreiche Gastronom ganz nach seinen eigenen Ideen und Wünschen entworfen hat.

COOLE KUGELN

Eisiges für den Sommer

Es gibt ein paar Dinge, die gehören einfach zu einem Sommer dazu. Abende im Biergarten, der Sprung ins große Becken des Freibads, abkühlende Waldspaziergänge und vor allem regelmäßige Erfrischung durch ein leckeres Eis. Sei es nun eine bescheidene Kugel Schokolade, ein erfrischender Eiskaffee oder opulent gestaltete Eisbecher von Spaghettieis bis Kiwi-Becher – das Eis aus der Eisdiele gehört einfach dazu. Und abgesehen vom Nostalgiefaktor, der häufig dafür sorgt, dass eine Kugel Eis aus der Eisdiele „von damals“ am besten schmeckt, ist das Eismachen ein Handwerk, das darüber entscheidet, ob das Eis nach Sommer oder doch nur nach der Drei-Liter-Familienpackung vom Discounter schmeckt. Längst ist die Sortenvielfalt nahezu unüberschaubar geworden, und die Kundschaft muss sich neben Klassikern wie Pistazie oder Stracciatella zwischen Exoten wie Chili-Schokolade oder Champagner-Holunderblüte entscheiden. Wer Hannovers gesamte Speiseeis-Vielfalt erleben möchte, dem soll auf den nachfolgenden Seiten etwas Inspiration geboten werden: Wir haben Eisdielen gesucht, gefunden, sortiert und beschrieben, die in der heißen Jahreszeit für die dringend benötigte Erfrischung sorgen können.

VON CHRISTIAN BOLTE / FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Das Eislädchen

Das Eislädchen auf der Lister Meile in Hannover versteht sich nicht nur als klassische Eisdiele, sondern als Tagescafé mit handwerklichem Schwerpunkt. Im Mittelpunkt steht hausgemachtes Eis ohne künstliche Zusätze, von Sorten wie Vanille, Pistazie und Schokolade bis zu eigenen Kreationen wie Ziegenkäse-Feige, Sanddorn-Orange oder Karamell-Mandel. Ergänzt wird das Angebot durch vegane und laktosefreie Varianten, vor allem fruchtige Sorbets. Morgens serviert das Café Frühstückswaffeln, Eierspeisen und Panini, teils glutenfrei. Zur Mittagszeit gibt es montags bis freitags ein wechselndes Menü mit Vorspeise und Hauptgericht, gekocht mit saisonalen, regionalen Bio-Zutaten. Hausgemachte Torten, Kaffeespezialitäten sowie ein mietbares Eisfahrrad für Feiern und Firmenevents runden das Profil ab.

Lister Meile 54 (List)
www.das-eislaedchen.com

Eisbertha

Eis geht immer: Am Bertha-von-Suttner-Platz setzt Eisbertha auf ein überschaubares Café-Angebot. Im Mittelpunkt steht Eis von Frioli aus hannoverscher Herstellung, ergänzt durch Spezialitätenkaffee aus einer kleinen Rösterei in Limmer. Der Arabica stammt vom Mt. Elgon in Uganda und wird energie- und emissionsarm geröstet. Neben Bechern und Waffeln gehören damit auch Kaffeemomente zum Profil des Geschäfts. In der kühleren Jahreszeit erweitert Eisbertha das Sortiment um Kuchen, Torten und süße Stücke der Konditorei Kreipe, die in Hannover seit Langem bekannt ist. So verbindet die Eisdiele klassische Eiskultur mit regionalen Produkten und einem saisonal wechselnden Café-Angebot. Geöffnet ist mittwochs bis sonntags am Nachmittag.

Bertha-von-Suttner-Platz 16
(Südstadt)
www.eisbertha.de



La Luna

La Luna ist am Herrenhäuser Markt seit vielen Jahren eine feste Adresse für Eis und unkomplizierte Gastronomie. Der Name verweist auf den Kern des Angebots: Als Eiscafé lädt der Laden zu Kugeln, Bechern und süßen Pausen ein, besonders an warmen Tagen im Außenbereich. Zugleich erweitert La Luna das klassische Eisdielenprofil um Pizza, Bistrogerichte, Snacks und frischen Kaffee. Damit funktioniert der Standort nicht nur für den spontanen Eisbesuch, sondern auch für Mittagspause, Abendessen oder Mitnahme. Tägliche Öffnungszeiten von 12 bis 20 Uhr.

Herrenhäuser Markt 7 (Herrenhausen)

Eismanufaktur

In der Kramerstraße setzt die Eismanufaktur Hannover auf italienisch geprägtes Handwerk mitten in der Altstadt. Das Eis entsteht nach

eigenen Rezepten, regional und ohne Zusatzstoffe; nach eigenen Angaben wird dabei selbst die Erdbeere noch von Hand geschnitten. Neben klassischen Kugelsorten bietet der Laden Eisbecher, Spaghetti-Eis, Milchshakes und Brioche-Eis an. Wer auf bestimmte Zutaten verzichten muss oder möchte, findet vegane sowie laktose- und glutenfreie Sorten. Zum Sortiment gehören außerdem Kaffee und kleine Leckereien, darunter glutenfreie italienische Backwaren wie Brioche, Cornetti, Donuts und Waffeln. Die Familiengeschichte reicht bis 1979 zurück, heute gehört auch ein mobiler Eiswagen zum Angebot, der für Feiern, Firmenfeste und andere Anlässe gemietet werden kann.

Kramerstr. 20 (Mitte), www.eismanufaktur-hannover.de

Frioli Eismanufaktur

Frioli steht für handwerklich produziertes Eis mit klarer Zutatenphilosophie. Die hannoversche Manufaktur setzt ihren Milch-Grundmix selbst an und pasteurisiert ihn in mehreren Arbeitsschritten. Für Milcheis kommen Bio-Milchprodukte zum Einsatz, die Sorbets sind vegan sowie milch- und glutenfrei. Künstliche Aromen, Farbstoffe, Palmfett, Emulgatoren und Luftaufschäumer sollen nicht ins Eis; Zucker wird nach eigener Philosophie nur so weit verwendet, wie es die jeweilige Sorte braucht. Die Auswahl reicht von vertrauten Klassikern bis zu Kombinationen wie Buttermilch-Holunder, Caramel mit Fleur de Sel, Lavendel-Limette oder Mango-Ingwer. Neben dem Laden in Linden ist Frioli mit einem Eiswagen unterwegs und kann für Feiern gebucht werden.

Stephanusstr. 8 (Linden-Mitte), www.frioli.de

Julians Eismanufaktur Birne & Beere

Birne & Beere verbindet Eisverkauf mit Manufakturgedanken und einem mobilen Konzept für Hannover. Das Eis wird selbst



Das Eislädchen



Eismanufaktur



Massimo's an der Eichstraße



Frioli

hergestellt; im Zentrum stehen Regionalität, Nachhaltigkeit und Offenheit. Die Zutaten stammen fast ausnahmslos aus der Region, Ausnahmen gelten etwa für Vanille, Schokolade und Gewürze aus fairen und nachhaltigen Projekten. Auf Fertigmischungen, künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe verzichtet die Manufaktur. Neben Eis auf die Hand gibt es Vorratsbecher für zu Hause, Espressogetränke, Kaltgetränke, Milchshakes und Spaghettieis. Neben den Standorten in der Calenberger Neustadt und der Südstadt ist Birne & Beere mit einem Eisfahrrad unterwegs, das auch für private und öffentliche Veranstaltungen gebucht werden kann. Von Oktober bis März werden zudem Eismacherkurse angeboten.

Calenberger Str. 43-45
(Calenberger Neustadt) und
Rehbergstr. 5 (Südstadt)
www.birneundbeere.de

Massimo's Eiscafè

Diese Eisdielen hat gleich vier Anlaufstellen für klassischen Eisgenuss: Massimo's Eiscafè gibt es am Aegi, am Neuen Haus, als Eiscafè Venezia am Steintor und in Langenhagen. Der Name setzt auf Tradition, denn schon seit 1928 wird in Hannover Eis unter dieser Marke verkauft. Im Mittelpunkt steht täglich frisch hergestelltes Eis nach traditionellem Rezept, bei dem die Zutaten persönlich kontrolliert werden. Die Karte verbindet Milchspeiseeis von Vanille, Schokolade und Stracciatella bis Pistazie, Walnuss oder Salty Peanut mit Fruchtsorbets wie Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango und Wassermelone. Ergänzt wird das Angebot durch Kaffee, Milchshakes, Kaltgetränke und kleine Snacks; für Feiern, Jubiläen oder Straßenfeste plant Massimo's auch außer Haus mit.

Georgsplatz 12, Eichstr. 2, Georgstr. 5A
und Erich-Ollenhauer-Straße 21
(Langenhagen)
www.massimos-eiscafè.de

Nicezeit

Die Nicezeit ist aus einer Linder Eismanufaktur hervorgegangen, setzt auf handgemachtes

Premieeis und verzichtet auf alle künstlichen Aromen. Produziert wird im Eislabor in Linden-Nord, wo ein Fenster Einblicke in die Herstellung gibt. Die Auswahl verbindet klassische Sorten mit kreativen Ideen und veganen Varianten; im Mittelpunkt stehen natürliche Zutaten, regionale Bezüge und ein reduzierter Umgang mit allem, was nach eigener Philosophie nicht ins Eis gehört. In Hannover ist Nicezeit in Linden, der List und in der Südstadt vertreten. Ergänzt wird das Angebot durch Eventformate mit Eisfahrrad, Carretto, Mini-Tresen oder Eisanhänger.

Podbielskistr. 6 (List)
Velberstr. 15 (Linden-Nord)
Hildesheimer Str. 46 (Südstadt)
www.nicezeit.com

Bei Carlo

Üppige Eisbecher mit frischem Obst und leckerem Eis: In der Mitte von Bemerode ist „Bei Carlo“ für die Versorgung mit leckerem Eis verantwortlich. Außerdem wird auch ein sehr guter Espresso angeboten.

Am Sandberge 2A (Bemerode)

Café Da Piero

Da Piero in Leinhausen verbindet hausgemachtes, italienisches Eis mit warmer Küche. Neben Eisbechern und Kaffee stehen auch Pizza und Pasta auf der Karte – ein klassisches Eiscafè mit erweitertem italienischem Angebot.

Kasseler Str. 17 (Leinhausen)
www.eiscafè-hannover.de

Colosseum

Das Eiscafè Colosseum liegt in der Osthalle des Hauptbahnhofs und verbindet zentrale Lage mit großer Auswahl: Eis, Kaffee, Torten und herzhaftes Snacks gibt es täglich bis 22 Uhr.

Hauptbahnhof
Ausgang Ernst-August-Platz

Cortina

Großartige Eisbecher, italienische Kaffeespezialitäten können im Cortina auf der Terrasse genossen werden. Eine besondere Empfehlung: Eine Kugel Waldmeister

schmeckt hier am besten in Kombination mit einer Kugel Zitrone!
Sallstr. 76 (Südstadt)

Eis 2000

Mittweile gibt es drei Filialen von Eis 2000 – ein Hinweis auf den Geschmack der hier verkauften Eiskreationen. Uns wurde zuge-
tragen, dass vor allem das Zitroneneis besonders lecker sei.

Hildesheimer Str. 77 (Südstadt)
Marienstr. 66 (Südstadt)
Engelbosteler Damm 34 (Nordstadt)
www.instagram.com/eis2000hannover

Eis Gelato Vier Grenzen

Das hier verkaufte Eis wird in Langenhagen hergestellt und bietet die Klassiker wie Vanille und Schoko, aber auch ungewöhnliche Sorten an.

Fritz-Beindorff-Allee 1 (List)

eistax1

Eistax1 setzt auf Eis zum Bestellen, Abholen oder Liefern. Der Standort in Hannover liegt an der Marienstraße; angeboten werden frisch zubereitete Eissorten für den kleinen Appetit oder große Portionen.

Marienstr. 115 (Südstadt)
www.eistax1.de

La Gelateria

Die Außensitzplätze von „La Gelateria“ sind direkt am Fiedeler Platz, so kann man beim Verzehr eines Eises wunderbar den Blick schweifen lassen. Wer es gern knackiger mag, ist mit dem Nussbecher gut bedient!

Fiedelerplatz 6 (Döhren)

Marmolada

Ein weiterer Klassiker der Eislandschaft: Die Betreiber mögen gewechselt haben, aber in dem Eiscafé in Bothfeld werden noch immer süße und vor allem eiskalte Köstlichkeiten serviert.

Kurze-Kamp-Str. 20 (Bothfeld)
eiscafe-marmolada.edan.io

Olivotti

Olivotti Eis ist in Hannover am Kantplatz und an der Brabeckstraße vertreten. Beide Filialen set-

zen auf italienische Eiskultur mit breiter Auswahl von Klassikern bis Premiumsorten; hinzu kommen Eisbecher, Milchshakes und To-Go-Angebote.

Kantplatz 5 (Kleefeld)
& Brabeckstr. 4 (Kirchrode)
www.olivotti-eis.de

Rialto

Seit über 70 Jahren verkauft die Familie Zanolli im Rialto Eis und scheinbar mit großem Erfolg, denn traditionell ist in der Traditioneisdielen der Teufel los, sobald sich die Sonne blicken lässt.

Falkenstr. 11 (Linden-Mitte)

San Marco 1 & 2

Kein Bummel über die Lister Meile ohne ein Eis bei San Marco. Und wer sich wirklich gar nicht unter Kontrolle hat, der greift bei beiden Filialen zu. Alleine für das Nusseis kommen manche Gäste immer wieder.

Lister Meile 51 & 70 (Oststadt)

Solini

Für Familien (mit und ohne Kinder) in Groß Buchholz ein Muss: Das Solini ist die lokale Eisdielen und Hauptanlaufstelle für alle, die die sommerlichen Temperaturen nur mit einer oder zwei Kugeln Eis ertragen können.

Schierholzstr. 59 (Groß Buchholz)

Soravia

Der Klassiker in Kirchrode: Wer hier aufgewachsen ist, hat hier sein Eis genossen. Und noch heute bilden sich bei steigenden Temperaturen lange Schlangen vor der Eisdielen unweit der Haltestelle „Großer Hillen“.

Tiergartenstr. 126B
(Kirchrode)
www.olivotti-eis.de

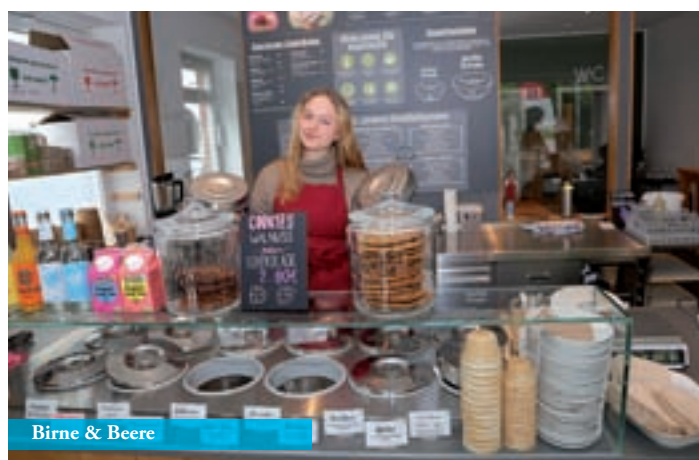
Sorriso

Ein Eis, ein Kaffee, ein Eiskaffee oder ein Stück Torte? Bei Sorriso wird alles angeboten, was man bei einer sommerlichen Pause genießen könnte. Ungeschlagen bei den Jüngsten: der Pinocchio-Becher.

Lutherstr. 1 (Südstadt)



Nicezeit an der Podbi



Birne & Beere



Semir Beluli und Vater Naser Beluli vom La Luna



Colosseum

IMPRESSUM

HANNOVER GEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBER

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

REDAKTION

Jens Bielke, Christian Bolte, Mirjana Cvjetković, Karsten Davideit, Katja Eggers, Ramin Faridi, Maike Jacobs, Oliver Krebs, Conrad von Meding, Petra Rückerl, Georg Schröder, Andrea Tratner, Luisa Verfürth, Frank Walter, Tobias Welz

GRAFIK

Rainer Braum, Michael Schlette

TITELFOTO

Karsten Davideit

FOTOS

Karsten Davideit, Ramin Faridi, Archiv HAZ/NP

HINWEIS

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

ANZEIGEN

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

DRUCK

Dierichs Druck+Media, Kassel

VERBREITUNG

„Hannover geht aus! Sommer 2026“ liegt am 22.5.26 der Stadt Hannover-Ausgabe der HAZ und NP bei und ist anschließend auch an zahlreichen Auslagestellen in der Stadt Hannover erhältlich.

BANKVERBINDUNG

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

VERLAGSANSCHRIFT

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

Inserentenliste

Alexander	15	Gilde Brauerei.....	59
Arena Hannover	35	GlüxxEck Café.....	21
Aspria	31	Kastens Hotel Luisenhof	17 / 29
Autohaus Halm	41	Kitchendate	30
Baum Hotelbetriebe.....	39 / 43	Knoke.....	26
Brasserie Rendezvous	45	Laporte Kartenshop.....	42 / 47
Café Safran	58	MACC Management	24
Central Hotel Kaiserhof	4	NDR.....	22
Circus Krone	5	O'Atlantico	3
COFO Entertainment	21	Oji Long.....	44
Eliniko	60	Pfannkuchenhaus	26
EssKultur	19	Rembetiko	2
Fora Hotel Hannover	Titelseite / 6	Restaurant Radieschen	27
Gabriel Music Productions	25	Saubermänner	33
Gastro-Trends Hannover.....	23	Turn- und Sportfördergesellschaft	37
		Voelkel	38
		Wedevini	28

Die nächste Ausgabe erscheint am 20.11.2026.

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



Julius Reisgies
Tel. 05 11 - 518 21 32

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

HIER ZUHAUSE.
HIER HELL.
HIER GILDE.

Bald
auch in der
Flasche!



Gilde

Elinika

Entspannen : Genießen : Leben

Unser Ziel ist

Ihr Lieblingsrestaurant zu sein!

Mit raffinierten griechischen Gerichten und
mediterranen Köstlichkeiten



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

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