

Hannoversche Allgemeine 

Neue Presse 

DAS GASTROMAGAZIN IHRER TAGESZEITUNG

WINTER 2023

HANNOVER GEHT AUS!

DER GASTRO-GUIDE FÜR HANNOVER UND DIE REGION



Albertz.

The German Eatery

FRANZÖSISCHE WEIHNACHT

Winterteller

EVENTGASTRONOMIE

Kulinarik plus

HANNOVER GEHT TANZEN

Club-Spezial

WIR HABEN PROBIERT

Restaurants im Test

ECHT GRIECHISCH ESSEN!



Hannover-Bemerode · Brabeckstr. 168

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



Liebe Leserinnen und Leser,

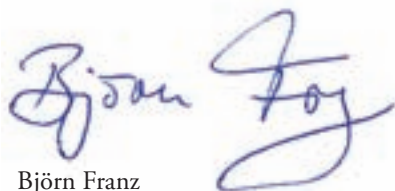
freuen Sie sich auch schon auf die Weihnachtszeit? Mir geht das jedenfalls so. Einige schöne Tage im Kreise der Familie, dazu auch noch leckeres Essen und guten Wein – es könnte schlimmer kommen. Bei uns gibt es am Heiligabend traditionell Karpfen, am 1. Weihnachtstag eine Gans mit Klößen. Und am 2. Feiertag gehen wir auch diesmal wieder in eines der vielen tollen Restaurants in der Region Hannover. Dafür, dass wir dort von fleißigen Menschen in der Küche, hinter dem Tresen und im Service auch an solchen Tagen hervorragend versorgt werden, möchte ich mich an dieser Stelle schon einmal ganz

herzlich bedanken. Denn die Gastronomen und ihre Mitarbeitenden haben riesigen Anteil daran, dass Weihnachten in Hannover so schön ist, wie es ist.

Dabei überraschen uns die Gastgeber auch über die Feiertage hinaus immer wieder mit neuen Ideen. Denn es ist ja keineswegs so, dass die Restaurants und Bars einfach nur die Tür aufzuschließen brauchen, damit die Gäste in Scharen strömen. Das wäre schön, aber entspricht leider nicht der Realität. Und daher haben wir uns in dieser Ausgabe von „HANNOVER GEHT AUS!“, dem großen Gastromagazin der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung und der Neuen Presse, unter anderem der Eventgastronomie gewidmet. Denn es gibt unglaublich viele Ideen, mit denen uns Gastronomen begleitend zu gutem Essen und Getränken unterhalten: von Livemusik über Krimi-Dinner bis hin zu Opernabenden. Bestimmt lernen Sie beim Lesen das ein oder andere Event kennen, von dem Sie bisher noch nicht gehört hatten.

Natürlich stecken aber noch viel mehr spannende Geschichten in dieser Ausgabe von „HANNOVER GEHT AUS!“. So haben wieder drei Spitzenköche aus der Region exklusiv für unsere Leserinnen und Leser ein winterliches Dreigängemenü zusammengestellt. Lassen Sie sich überraschen! Zudem widmen wir uns, wie Sie dem Covertitel entnehmen können, dem Hotel Schweizerhof, das mitten in Hannover inzwischen schon seit 40 Jahren für gemütliche Gastlichkeit steht und mit einer tollen Küche überzeugt. Und unsere Auszubildende Janne Bösert hat gemeinsam mit unserem langjährigen Fotografen Karsten Davideit einen genauen Blick auf die hannoversche Clubszene geworfen.

Es gibt also viele spannende Lesestücke rund um die Gastronomie-Szene in Hannover. Zumal unsere Redaktion natürlich auch für diese Ausgabe wieder in der Region Hannover unterwegs gewesen ist, um Restaurant-Empfehlungen für Sie zu finden. Ich wünsche Ihnen also viel Spaß beim Lesen und Genießen!



Björn Franz



**NEU:
Montag
Ruhetag!!!**



Ständige Vertretung Hannover

**wo Politik, Wirtschaft und
Kultur sich treffen**

**„Himmel un Ääd“
gebratene Rotwurst auf
Kartoffel-Püree
mit Apfelmus und sautierten
Zwiebeln
15,50 €**

**Unser Kult-Gericht
Deutsches Ex-Kanzler Filet
(Schröder-Art)
Currywurst mit pikanter Sauce
und Pommes
10,80 €**

*nach dem
Theater am
Aegi
in die Stäv*

**Die Stäv bietet Ihnen
wechselnden
Mittagstisch sowie saisonale
Gerichte an.**

**Gerne gestalten wir Ihre
Firmen-Events und
Weihnachtsfeiern!
Wir helfen Ihnen,
das richtige Angebot zu
finden.**

**Reservierungen unter
www.staev-hannover.de
oder**

*Sodexo
Gutscheine
Willkommen*

**0511 / 21 38 69 0
Friedrichswall 10
(direkt am Aegi)
30159 Hannover**



STANDARDS

Editorial 3
Impressum und Inserentenverzeichnis 50

TITELTHEMEN

Albertz im Schweizerhof
 Kein gewöhnliches Restaurant 6
Das HANNOVER GEHT AUS!-Winter-Menü
 Essen wie Gott in Frankreich 7
Eventgastronomie
 Womit Hannovers Gastronomen
 ihre Gäste begeistern 32
Personen-Feature
 Maren Meyer 46
Club-Spezial
 Hannover geht tanzen 47

GASTRO MAGAZIN

REBE - Wein und Brot
 Erstklassiges Frühstück, Wein und mehr
 in der Südstadt 14
Plümecke
 Wiedereröffnung der Traditionskeipe
 ist in Sicht 16
Törtchenboutique 1666
 Gebackene Kunstwerke 17
BoBo
 Viele Funktionen, aber nur ein Konzept 18
Hannover Wiesn
 15.000 Gäste feiern eine bayrische Gaudi 19
Weinbar Gegenüber
 Gewohnt gute Tropfen in neuer Umgebung 20
Floris Bar
 Eine neue Bar für die Südstadt 22
Wilma Wunder
 Wohlfühlgastronomie für Hannover 23
Parkside by HCC
 HCC übernimmt Gastronomie im Congress Hotel
 am Stadtpark 24
The Hop House Irish Pub
 Spannende Neueröffnung im Steintor-Kiez 26



Frittenwerk
 Neue Pommes für die Innenstadt 27
Waldschlösschen Ricklingen
 Neue Betreiberin für ein historisches Juwel 28
Gilde Brauerei
 Brauerei + Gaststätte = Brauereigaststätte 29
Restaurant Atrium im Parkhotel Kronsberg
 Neues Restaurant in neuem Look 30



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

BESPRECHUNGEN

Beef & Reef
 Erstklassige Steaks in der Südstadt 39
Tomo Sushi
 Viel mehr als nur Sushi 40
Maono
 Gemütliche Bar mit hervorragender Küche 41
Mio Mio
 Geheimnisvoll zum Genuss 42
Hofgeflüster
 Wohlgefühl und feine Akzente prägen sich ein .. 43
Iberico
 Köstliche Tapas in geselliger Atmosphäre 44



Unsere Titelgeschichte verrät, womit Hannovers Gastronomen ihre Gäste begeistern.



MISTER Q
 Restaurant | Bar

Hier findest du
 weitere Infos
 über uns!



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

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

GILDE RADLER – JETZT AUCH ALKOHOLFREI

NEU



www.gilde-brauerei.com



ALBERTZ. IM SCHWEIZERHOF

Kein gewöhnliches Restaurant

Viele Menschen, die nach einem guten Restaurant suchen, übersehen, dass Hannover als Messestadt auch über hervorragende Hotelrestaurants verfügt. So bietet das Albertz. im seit 40 Jahren bestehenden Hotel Schweizerhof seinen Gästen seit einem Jahr eine hervorragende Küche und eine tolle Atmosphäre.

Bereits beim Betreten des Schweizerhofs sorgt ein erster Blick für eine Überraschung. Statt eines eher funktional eingerichteten Lobbybereiches blickt der Gast auf gemütliche Sessel, eine Kaminecke und Arbeitstische, an denen häufig Gäste mit ihren Laptops zu finden sind. Gleich dahinter liegt die Bar, hinter der die freundlichen Mitarbeiter zwar beschäftigt sind, aber dennoch Zeit für die Begrüßung von Neuankömmlingen haben. Und so fühlt man sich gleich wie zu Hause, denn obwohl das Interieur des Albertz. sehr modern wirkt, sorgen die gedeckten Farben und geschickt gewähltes Mobiliar für eine durch und durch gemütliche Atmosphäre. Durch den intelligenten Einsatz von Raumteilern wird das Restaurant in unterschiedliche Bereiche aufgeteilt – so können Gruppen, große und kleine Gesellschaften ungestört unter sich bleiben, ohne dass dafür die Idee des offenen Gastraums geopfert werden muss. Geburts-



tagsfeiern, Konfirmationen, Jubiläen oder auch Firmenevents mit und ohne Musik können ausgerichtet werden. Das Restaurant kann aber auch komplett gemietet werden.

Die Küche im Albertz., die sich wegen des Hotelbetriebs nur an Sonntagabenden eine Pause gönnt, kombiniert als „The German Eatery“ moderne und internationale Gerichte mit klassischen deutschen Spezialitäten. Das Ergebnis sind raffinierte Köstlichkeiten, die die Idee des Originalgerichtes beibehalten, es aber mit einigen Verfeinerungen und saisonalen sowie regionalen Zutaten zeitgenössisch interpretieren. Auf der monatlich wechselnden Karte gibt es daher Königsberger Klopse, Kalbsleber mit Röstzwiebeln oder andere gutbürgerliche Leckereien im modernen Gewand zu entdecken. Wer auch in der Mittagspause gut essen möchte, der kann von Montag bis Freitag auf den Mittagstisch zurückgreifen, der wöchentlich wechselnd drei Gerichte (Fleisch,

Fisch und vegetarisch) auf die Karte bringt. Das aktuelle Angebot kann auf der Webseite des Hotels nachgelesen werden. Übrigens: Auch wer spät dran ist, muss im Albertz. nicht hungern. Die Küche hat bis 21.30 Uhr geöffnet und Gäste, die noch später – vielleicht nach einem Theaterbesuch – vorbeischaun, um den Abend bei einem leckeren Cocktail im internationalen Ambiente an der Bar des Albertz. ausklingen zu lassen, können sich auf der sogenannten Bar-Karte bis 23.30 Uhr „kleine“ Gerichte wie den Schweizerhof Burger, Steakhouse Kräuterfritten, Flammkuchen oder auch Strammen Max bestellen.

Überhaupt sorgt seine günstige Lage in der Innenstadt dafür, dass ein Essen im Albertz. ohne viel Aufwand den krönenden Abschluss zahlreicher Aktivitäten in der Innenstadt, vom Museumsbesuch bis zur ausgedehnten Shoppingtour, darstellen kann. Die Nähe zum Hauptbahnhof sorgt für den unkomplizierten Anschluss an alle erdenklichen öffentlichen Verkehrsmittel. Gäste, die dennoch mit dem Auto

anreisen müssen, können ganz bequem das Parkhaus des Schweizerhofs nutzen. Und wer sich einmal ohne eine lange Flugreise einen ganz besonderen Kurzurlaub gönnen möchte, der kann sich im ebenfalls im Schweizerhof befindlichen „The Soulbird Spa“ ein ausführliches Wellnessprogramm gönnen, anschließend entspannt im Albertz. zu Abend essen und die Heimfahrt dank eines gebuchten Zimmers auf den nächsten Tag verschieben.

Mit all diesen Möglichkeiten, der zentralen und dennoch ruhigen Lage, dem gemütlichen Ambiente und natürlich der vorzüglichen Küche können Hannoveraner, die gerne gut essen, mit dem Albertz. ein echtes Highlight inmitten von Hannovers vielfältigem Gastronomieangebot entdecken.

*Albertz.
im DoubleTree by
Hilton Hannover Schweizerhof,
Mitte, Hinüberstr. 6,
30175 Hannover,
Tel. 3 49 52 53,
www.schweizerhof-hannover.de*

WINTERTELLER

Essen wie Gott in Frankreich

In diesem Jahr haben wir uns für Sie, liebe Leserinnen und Leser, etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Drei Spitzenköche haben eigens für HANNOVER GEHT AUS! ein französisches Weihnachtsmenü mit Vorspeise, Hauptgericht und Dessert gezaubert. Oh là là!

VON KATJA EGGERS

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

Gutes Essen gehört zur französischen Lebensart. Die französische Küche ist für ihre Qualität und Vielseitigkeit berühmt und wurde von der Unesco sogar zum Weltkulturerbe ernannt. Auch unsere drei Spitzenköche schwärmen von ihr als „Mutter aller Küchen“ und haben die französische Kochkunst jeweils auf ihre ganz persönliche Weise perfektioniert. Für unser Weihnachtsmenü haben sie kulinarische Kunstwerke kreiert, die nicht nur dem Gaumen schmeicheln, sondern immer auch etwas fürs Auge sind.

Vien Anh Nguyen serviert uns in seinem Restaurant The Wild Duck mit Entenleberterrine als Vorspeise einen französischen Klassiker ohne viel Chichi.

Deniel Nicolas Haas lässt in Schuberts Brasserie beim Hauptgang mit Hirsch im Weinblatt und Geflügelfarce französische Kochkunst auf einen deutschen Klassiker treffen. Und Ingo Welt vereint für sein Dessert im Restaurant und Café EMMA gleich zwei französische Dessertklassiker auf einem Teller. Zu den drei Gängen empfehlen die Experten obendrein den passenden französischen Wein und mitunter auch eine alkoholfreie Alternative.

Genießen Sie also Tatar, Jus, Püree und Farce. Probieren Sie Terrine, Gel und Gelee. Und schmelzen Sie dahin mit Creme, Sauce und Bûche de Noël. Essen Sie eben einfach wie Gott in Frankreich! Bon appétit!

THE WILD DUCK

Viet Anh Nguyen

Hannover, Podbielskistr. 167
Tel. (0511) 84 86 84 64
www.thewildduck.de

SCHUBERTS BRASSERIE

Deniel Nicolas Haas

Hannover, Geibelstr. 77
Tel. (0511) 89 96 36 33
www.schuberts-brasserie.de

EMMA

Café & Restaurant

Ingo Welt

Langenhagen, Bahnhofspatz 9
Tel. (0511) 80 09 11 84
www.emma-cafe-restaurant.de

THE WILD DUCK

Exquisite Ente

TELLER

Den Auftakt unseres französischen Menüs bildet eine kalt servierte Entenleberterrine. Die ungestopfte (!) Leber kommt allerdings erst beim Aufschneiden zum Vorschein. Denn darauf hat Küchenchef Viet Anh Nguyen die Ente, das Markenzeichen seines Lokals, aus herb-säuerlichem Cassis-Gel und -Gelee geformt. Dazu Gel der Zwiebel und drumherum frisch gehobelte Champignons. Einfach exquisit!

WEIN / APERITIF

Zur Vorspeise empfiehlt sich ein La Bueilloise vom Weingut La Grapperie aus dem französischen Loiretal. Der Schaumwein aus der Rebsorte Chenin Blanc unterstützt mit seiner leichten Süße und Frische perfekt den ausgeprägten Geschmack der Entenleber. Die alkoholfreie Alternative könnte derweil ein zwölf Monate fermentierter Rotkohlsaft mit Kalamansi-Apfelschaum sein.

KOCH

Mit seinem Lokal in der List hat Viet Anh Nguyen trotz Lockdowns im Spätsommer 2020 den Schritt in die Selbständigkeit gewagt. Der Küchenchef hat eine klassische Kochausbildung im Schlosshotel Pillnitz in Dresden absolviert und seine Kochkünste unter anderem in Frankreich und Spanien verfeinert. Im eigenen Restaurant setzt der gebürtige Vietnameser nun auf Fusionsküche mit asiatisch-französischem Schwerpunkt. Seine Philosophie: Nicht so viel Chichi, denn Geschmack ist wichtiger als Optik.

THE WILD DUCK
VIET ANH NGUYEN
HANNOVER, PODBIELSKISTR. 167
TEL. (0511) 84 86 84 64
WWW.THEWILDDUCK.DE









SCHUBERTS BRASSERIE

Meisterhafte Mélange

TELLER

Hier trifft deutsches Wild auf französische Finesse: Zum Hirsch im Weinblatt mit Geflügelfarce gesellen sich Rosenkohltatar, Sauerkirschjus und Sellerienussbutterpüree. Küchenchef Deniel Nicolas Haas hat sich zudem von seinen dominikanischen Wurzeln inspirieren lassen. Zum Hirsch gibt's salziges Churro. Das Fettgebäck aus Brandteig ist nämlich nicht nur in Spanien beliebt, sondern auch in Lateinamerika. Was für eine meisterhafte Mélange!

WEIN

Zum Wild kommt ein Pinot Noir (2020) vom Weingut Villa Huesgen an der Mosel ins Glas. Nach 15-monatiger Reifung in französischen Eichenfässern besticht der edle Rote durch Noten von Zeder, Kirschblüte und dezentem Rauch. Die perfekte Kombination aus Frische und Wärme, welche die Aromen des Gerichts wunderbar unterstreicht, ohne kraftvoll zu dominieren.

KOCH

Deniel Nicolas Haas hat im Schweizer Hof gelernt. Es folgten Stationen wie Kastens Hotel Luisenhof, Restaurant Basil und das Gourmet-Restaurant auf dem Kreuzfahrtschiff Aida Bella. Seit Juni 2023 ist der gebürtige Hannoveraner Küchenchef in Schuberts Brasserie und bietet gehobene Küche für Jedermann, die französische Kochkunst und Klassiker der deutschen Küche wunderbar neu interpretiert.

SCHUBERTS BRASSERIE

DENIEL NICOLAS HAAS

HANNOVER, GEIBELSTR. 77

TEL. (0511) 89 96 36 33

WWW.SCHUBERTS-BRASSERIE.DE



EMMA

Himmlische Schnitte

TELLER

Für sein Dessert vereint Ingo Welt zwei französische Festtagsklassiker auf einem Teller: Die „Bûche de Noël“, wegen ihrer Form auch Weihnachtsbaumstamm genannt, kommt allerdings nicht als Biskuitroulade mit Buttercreme, sondern als Schnitte mit Maronencreme, Kardamomsauce und Kirschespuma daher. Das Thema der 13 provenzalischen Weihnachtsdesserts hat der Küchenchef aus Mandeln, Nüssen, Trockenfrüchten, Apfel, Birne, Orange und Nougat neu interpretiert. Himmlisch!

WEIN

Der Carte Or Muscade de Beauges de Venise der Genossenschaft Rhonea ist ein klassischer Dessertwein aus der Provence. Gekelert aus der Muskatellertraube zeichnet er sich durch eine strahlend hellgelbe Farbe und Noten von reifen Äpfeln, Birnen und Mangos aus, die wunderbar mit den Nüssen und Trockenfrüchten des Desserts harmonieren.

KOCH

Nach seiner Ausbildung im Hotel Intercontinental Hamburg und Stationen wie Josef Viehhausers „Le Canard“ in Hamburg hat Ingo Welt sein Herz für Frankreich und die französische Küche entdeckt. 15 Jahre lang setzte er in seinem hannoverschen Bistro „Le Monde“ auf französische Kulinarik. Seit sieben Jahren betreibt er im historischen Bahnhof Pferdemarkt in Langenhagen sein Restaurant EMMA. Dass es hier französische Abende gibt, versteht sich naturellement von selbst.

EMMA CAFÉ & RESTAURANT

INGO WELT

Langenhagen, Bahnhofplatz 9

Tel. (0511) 80 09 11 84

www.emma-cafe-restaurant.de





REBE - WEIN UND BROT

Erstklassiges Frühstück, Wein und mehr in der Südstadt

Endlich kehrt wieder Leben ein in die Rehbergstraße 1, gleich an der Ecke zur Stüvestraße. Wo früher das Schöne Zeiten und später das Café Lisboa waren, stand eine lange Zeit alles leer. Nun haben zwei erfahrene Gastronomen aus Hannover das Lokal übernommen und noch einmal renoviert und umgebaut.

Das Duo Ngoc Duc Nguyen, besser bekannt als Nucki (TruStory und ehemals ProberBar, Linden) und Musa Bay, der nach einer Lehre in der Lieblingsbar anschließend Barchef im Schenker in Linden war, haben ganze Arbeit geleistet, und so erstrahlen die Räume in ganz neuem Glanz. Ein besonderer Eyecatcher befindet sich in einem der Gasträume. Ein alter Backofen wurde wieder frei-

gelegt, nun steht ein einladendes Ledersofa davor. „Das war früher mal eine Bäckerei und wir fanden, man sollte diesen Ofen wieder sehen können, statt ihn hinter einer Rigips-Wand zu verstecken“, klärt mich Musa auf, der hier in Zukunft die Zügel im REBE – Wein und Brot in der Hand halten wird. Auch die Sanitäranlagen und einige andere Bereiche wurden noch einmal umgestaltet, und so strahlt der neue Laden in der Südstadt eine urige Gemütlichkeit aus. Auch das gastronomische Angebot kann sich sehen lassen. Wie der Name schon vermuten lässt, ist Wein ein großes Thema. Den gibt es in reicher Auswahl, und es werden auch immer mal wieder Specials angeboten werden, die nicht auf der Karte zu finden sind. Einige Aperitifs und Cocktails

werden später noch ins feste Angebot aufgenommen. Derzeit ändert Musa von Zeit zu Zeit Speise- und Getränkekarte, um herauszufinden was die Südstädter gerne mögen. Überhaupt liegt ihm der Stadtteil und seine Bewohner am Herzen. Er fühlt sich hier wohl, sagt er und möchte mit dem REBE eine Art zweites Wohnzimmer im Stadtteil werden.

Neben dem qualitativ hochwertigen Getränkeangebot gibt es natürlich auch ebensolche Speisen. Frühstück ist im REBE von 9 bis 15 Uhr erhältlich. Das Angebot ist groß und reicht von Bircher Müsli mit selbstgemachtem Granola bis zu leckeren, veganen und klassischen Klappstullen, oder man bestellt sich gleich ein reichhaltiges Frühstücksgedeck für eine oder

mehrere Personen. Am Nachmittag bietet sich zum Kaffee ein gutes Stück hausgemachter Kuchen an, zwischen 12 und 15 Uhr bietet die Küche noch einmal kleine, aber feine Dinge wie Rinder-carpaccio mit Rucola und Parmesan oder das Süppchen der Saison an. Abends hat das REBE bis 23 Uhr geöffnet, Musa und sein Team richten auch gerne private Feiern aus, inklusive Buffet, wenn das gewünscht ist. Ein Besuch lohnt sich also in jedem Fall, egal ob man gern einen leckeren Wein mit einem begleitenden Snack oder ein tolles Frühstück genießen möchte. *gss*

REBE – Wein & Brot, Südstadt
Rehbergstr. 1
Tel.: (05 11) 54 44 77 95
www.rebeundbrot.de



Fotos: Karsten Davidt

LINDEN
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

Donnerstag bis Samstag
ab 18 Uhr bis open End

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

Tel. 131 79 36
Königsworther Str. 32
30167 Hannover

DEIN PLACE TO BE
DELI | EVENTS | BEACH CLUB

inselbeachclub.de

NEU-ERÖFFNUNG DELI NOVEMBER 2023



INSEL BEACH CLUB
HANNOVER MASCHSEE

PLÜMECKE

Wiedereröffnung der Traditionskneipe in Sicht

Nach einem Brand im Keller musste das Plümecke Ende Mai geschlossen werden, die Sanierungsarbeiten zogen sich in die Länge. Jetzt hofft Wirt David Elbert, bald wieder eröffnen zu können.



David Elbert freut sich auf die baldige Wiedereröffnung

Seit Monaten ist die Kultkneipe Plümecke in der List geschlossen – immer wieder schauen Stammgäste vorbei und stehen vor verschlossener Tür. Der Grund: Ende Mai war im Plümecke ein Feuer ausgebrochen, seitdem wird die Gaststätte saniert. „Wir arbeiten mit Hochdruck daran“, sagt Wirt Christoph Elbert, dessen Sohn David das Plümecke betreibt: „Wir werden, wenn alles fertig ist, das Plümecke mit großer Party wieder eröffnen“, verspricht er. Das Feuer hatte David Elbert selbst entdeckt, er war in der Nacht von Freitag auf Samstag in seiner Kneipe, erledigte letzte Arbeiten, bevor er die Gaststätte schließen wollte. Doch dann sah er beim Rausgehen durch Zufall die Flammen im Bierkeller hochschiefen und rief sofort die Feuerwehr. Wenige Minuten später war diese und auch die Polizei mit einem Großaufgebot vor Ort, holte die Bewohner aus dem mittlerweile verrauchten Mehrfamilienhaus in der Voßstraße über der Kneipe heraus und löschte den Brand.

In den folgenden Tagen hatten die Elberts fest damit gerechnet, schnell wieder öffnen zu können – von wenigen Tagen war damals die Rede. Denn bis auf den Rauch schien die Gaststätte nicht in Mitleidenschaft gezogen worden zu sein. Aber die Arbeiten zogen sich in die Länge: „Wir brauchten Handwerker für Gas, Elektro, Wasser und den Wiederaufbau von Mauerwerk: Das in der heutigen Zeit kurzfristig zu bekommen und zu koordinieren – da stößt man an Grenzen“, sagt Christoph Elbert.

Doch es geht voran, Strom und Gas sind wieder verfügbar und man wartet auf die nötigen Genehmigungen. Wie lange es nun wirklich dauert, bis alle Arbeiten endgültig abgeschlossen sind, dazu will David Elbert keine Prognose mehr abgeben. Aber er freut sich schon sehr darauf, endlich wieder die Türen zum Plümecke zu öffnen und verspricht ein Fest zur Wiedereröffnung.

Plümecke, List, Voßstr. 39, Tel.: (0511) 66 09 69

Foto: Archiv HAZ/NP, Nancy Heusel

HANNOVER

LOVE LOCAL
Einkaufen in Hannover

DEINE STADT. DEINE LIEBLINGSLÄDEN.
LIVE & ONLINE.

WIRTSCHAFTSFÖRDERUNG
LANDESHAUPTSTADT HANNOVER

TÖRTCHENBOUTIQUE 1666

Gebackene Kunstwerke

Kleines Café und große Liebe: Das passt in der neuen „Törtchenboutique 1666“ in Hannovers Altstadt hervorragend zusammen. Stefanie Haase backt mit Blick auf eine leidenschaftliche Affäre.

„Es war Liebe auf den ersten Blick“, sagt Stefanie Haase (29) über das kleine Lokal in der Kramerstraße 4. Das passt, weil nämlich an der Wand zwei überlebensgroße Porträts von zwei Liebenden hängen – es sind Sophie Dorothea von Lüneburg-Braunschweig und Philipp Christoph von Königsmark, die eine leidenschaftliche Affäre verband. 1666 ist das Geburtsjahr der Adligen, die unglücklich verheiratet war mit Georg Ludwig von Hannover, der seine Gattin schließlich auf Schloss Ahlden verbannte. „1666“ heißt auch das kleine Café, das Haase Anfang November eröffnete. „Törtchenboutique“ nennt Haase ihr Projekt, Backen ist ihre Leidenschaft. Gelernte Konditorin ist sie aber nicht. „Das war immer mein Hobby.“ Gastronomieerfahrung hat die studierte Wirtschaftsingenieurin, die im Studium den Schwerpunkt Lebensmittelproduktion gewählt hatte, trotzdem. Seit sie 16 ist, hat sie hinter Tresen gestanden, bei Pep-

permint und Partylöwe im Catering gearbeitet, im SCL Langenhagen Fußballfans bedient. „Ich habe alles abgeklappert.“ Und immer vom eigenen Café geträumt. Anfang des Jahres machte die 29-Jährige den ersten Schritt, reduzierte die Arbeitszeit bei ihrem alten Arbeitgeber und backte einen Tag im „Donnerlittjen“ von Hendrik Ziolkowski in der Altstadt. „Seiner Vermieterin gehört auch das Haus an der Kramerstraße – so habe ich erfahren, dass das hier frei wird“, berichtet Haase.

Worauf kann sich die „1666“-Kundschaft freuen? Vanille-Schoko-Cupcakes, Pfirsich-Mohn-Kuchen oder klassischen Apfelkuchen zum Beispiel. „Es gibt auch immer vegane und glutenfreie Sorten jenseits der üblichen Bananenbrote und Brownies“, scherzt Haase. „Guten Kuchen gibt es in der Stadt noch zu wenig. Und die Menschen schätzen werden.“ Geöffnet ist Montag und Donnerstag von 11.30 bis 18 Uhr, Freitag bis Sonntag ab 10 Uhr.

Törtchenboutique 1666, Altstadt Kramerstr. 4

Eines von Stefanie Haases köstlichen Kunstwerken



Foto: Archiv HAZ/INP, Ilona Hortmann




BRUNNENHOF CAFE CENTRAL

Restaurant Kaffeehaus



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



Unser Serviceteam freut sich darauf, Sie täglich durchgehend von 12-22:30 Uhr mit köstlichen frischen Speisen aus der Region verwöhnen zu dürfen. Eine regelmäßig wechselnde a la Carte-Karte unterstreicht das regionale Konzept. Genießen Sie unsere weihnachtlichen Spezialitäten mit Gans und Ente im Brunnenhof.

Gans- und Entenbestellung im Online Shop unter shop.derKaiserhof.de



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

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

TEL. +49 (0511) 3683-920 · FAX +49 (0511) 3683-610
 E-MAIL: SERVICE@CENTRALHOTEL.DE
WWW.FACEBOOK.COM/CHKAISERHOF



BoBo

Viele Funktionen, aber nur ein Konzept

Das BoBo an der Georgstraße 44 hat viele Funktionen. Es ist ein Co-Working-Café, eine Frühstücksbar, ein Café und ein Restaurant. Vereint wird alles in dem einen Konzept, das auf neue Food-Trends setzt. BoBo-Geschäftsführerin Caroline Bosselmann sagt: „Gesunde, ausgewogene Ernährung, das ist die Basis, klar. Aber ein wenig Soul Food, also süße Sachen, muss es natürlich auch geben.“ So bietet das BoBo weiterhin die super-kreativen Bowls. Mit „Funky Falafel“ über „Waikiki meets Lachs“ oder „Wald & Weide“ ist von rein vegan bis Fisch oder Fleisch alles dabei.

Zur Jahreszeit passend kommt jetzt auch die „Enten Bowl“ wieder. „Die wird viel nachgefragt“, bestätigt Caroline Bosselmann. Es gibt knusprig geröstetes Sauerreigbrot aus hauseigener Bäckerei, belegt beispielsweise mit einer Kombination aus Curry-Datteldressing, Rotkohl, Gurke, Walnüssen, Granatapfelkernen und Sprossen! Es ist schon abgefahren und kann sich sehen lassen, weshalb auch die Posts auf Instagram weiterhin funktionieren. Bei den Drinks reicht die Spanne von Smoothies, jetzt mit Wintergetreide-Specials, bis Home Lemonade, jeweils mit vielen

Richtungen. Es geht wieder um Ernährungsoptimierung, aber wenn Alkohol mitmischt, ist bei „Tower it up“ ein Augenzwinkern dabei.

Vor drei Jahren hat Caroline Bosselmann das BoBo eröffnet, just vor dem Corona-Lockdown. Sie hat viele Risiken auf sich genommen, was aber längst kein Thema mehr für sie ist. Zusammen mit Anna-Lena Suchland, stellvertretender Geschäftsführerin im BoBo, gebe es weiterhin viel Spielraum, so ihre Überzeugung. Mehr für die Gäste, nicht weniger, ist im BoBo Programm. „Das gilt

auch für die soziale Verantwortung, die wir im Betrieb pflegen“, sagt Caroline Bosselmann. „Close to no waste“ sei die Devise, die in der Küche perfektioniert werde. Ein hoher Anspruch, der in enger Zusammenarbeit mit den Lieferanten umgesetzt werde. Caroline Bosselmann: „Täglich frische Lebensmittel, aber bitte extrem wenig Verschwendung.“ gg

BoBo, Hannover-Mitte
Georgstraße 44
Tel.: 01515 065 71 77
www.bobo.restaurant

Caroline Bosselmann (li.) und Anna-Lena Suchland



Bildungshunger?

HANNOVER WIESN

15.000 Gäste feiern eine bayrische Gaudi

Wer Oktoberfest-Stimmung sucht, muss seit Jahren nicht mehr nach München reisen. Auch bei der 6. Ausgabe der Hannover Wiesn ging das Konzept aus Gaudi, Livemusik und zünftiger Kost wieder auf. Rekordverdächtige 15.000 Gäste genossen an fünf Wochenenden im Oktober und November authentisches Wiesn-Flair im Festzelt an der Gilde Parkbühne.

„Die Stimmung war an allen Festtagen fantastisch, sensationell“, zog Veranstalter Nico Röger Bilanz. Abgesehen von zwei Terminen war die Hannover Wiesn 2023 immer ausverkauft. Bei der bereits sechsten Auflage setzten die Veranstalter auf ihr bewährtes Konzept. Tickets waren für verschiedene Bereiche rund um die Mittelbühne erhältlich. Dabei handelte es sich nach original bayrischem Vorbild um die „Innere und Äußere Schwemme“, den „7. Himmel“ und den „Kuhstahl“. Darüber hinaus wurden auch Stehplätze angeboten. Von allen Plätzen hatten die Wiesn-Gäste eine sehr gute Sicht auf die Bühne. Eine liebevolle Gestaltung und Dekoration des Zeltens verliehen dem Event einen zusätzlichen Charme.



Die Veranstalter und Festwirte Nico Röger und Michael Bergner

Nach diesem Erfolg wird es die Hannover Wiesn auch im nächsten Jahr geben. Die Termine stehen bereits fest. Eintrittskarten sind ab Frühjahr 2024 für die Wochenenden jeweils freitags und samstags am 11./12., 18./19. und 25./26. Oktober sowie am 1./2. und 8./9. November online über www.hannover-wiesn.de buchbar. jß

Ein Prosit der Gemütlichkeit



Fotos: Archiv HAZ/NP, / Hannover Wiesn

O'zapfi is! Am 6.10. wurde das erste Fass angestochen



DER PERFEKTE ABEND!

Traumhaftes Ambiente



Exzellente Küche



Faszinierende Shows



Show & Menü jetzt buchen!

GOP. Varieté-Theater
Hannover

variete.de

WEINBAR GEGENÜBER

Gewohnt gute Tropfen in neuer Umgebung

Standortwechsel nach 15 Jahren: Philip Lutz ist mit der „Weinbar gegenüber“ in die Kramerstraße in der Altstadt gezogen.

Im früheren „Le Arcate“ in der Kramerstraße hat seit Anfang Oktober die „Weinbar gegenüber“ geöffnet. Am neuen Standort in



Philip Lutz ist mit seiner Weinbar in die Altstadt umgezogen

der Altstadt bietet Philip Lutz 80 offene Weine im Ausschank und eine kleine begleitende Speisekarte an. Wobei diese gar nicht so klein ist: Von einfachen Oliven über Bruschetta bis zum üppigen Salat mit Garnelen kann der Gast zu seinem Wein auch ein ziemlich üppiges Abendbrot bekommen.

Seit mittlerweile 15 Jahren ist die Weinbar, die Lutz im Team mit Schwester Leonie (ist seit Mai in Elternzeit) betreibt, jetzt schon eine feste Anlaufstelle für Weinliebhaber, die sich bisher in der Marktstraße eingefunden haben. Und was passiert mit dem Lokal an der Marktstraße? Lutz ist mit einigen Nachfolge-Kandidaten im Gespräch - „es wird auf jeden Fall wieder Gastronomie“.

Das neue Lokal ist schon montags bis donnerstags ab 17 Uhr, freitags und sonntags ab 16 Uhr geöffnet, an Details wird allerdings noch gefeilt. „Die im Juni bestellten Tischplatten wurden jetzt erst geliefert, die Leuchteinstellungen und Akustikfänger sind noch

nicht optimal, einige Möbel und ein großer Weinkühlschrank fehlen noch.“ Da Lutz aber den Frühschoppen zum Tag der Deutschen Einheit bereits in der neuen Location beworben hatte, musste er ins kalte Wasser springen.

Von der neuen Heimat ist er schon nach wenigen Wochen begeistert. „Mehr Platz für die Gäste, mehr Bewegungsfreiheit für das Personal“, seien die Vorteile der Location an der Kramerstraße. „Und die Atmosphäre in der Altstadt ist toll“, schwärmt er vom autofreien Viertel, das ein „ganz anderes Flair“ habe.

Und nicht vergessen: Wer nicht nur auswärts gute Weine genießen möchte, der kann sich im gut gefüllten Online-Shop der Weinbar Gegenüber die feinsten Tropfen auch direkt nach Hause bestellen.

Weinbar Gegenüber, Altstadt
Kramerstr. 4
www.weinbar-gegenueber.de

Fotos: Archiv HAZ/NP, Ilona Hottmann

Fine dining all'italiana

Von uns für alle Feinschmecker:

**Genießen Sie MITTWOCHS
unser 3 Gänge Überraschungsmenue**

zum Mittwoch-Preis von € 49,- pro Person zzgl. Getränke.

Wir freuen uns auf Sie!
Maria & Marco Del Core

Details:



la forchetta
RISTORANTE

Italienische Spezialitäten | Partyservice
Geibelplatz 1 | 30173 Hannover
Tel. 0511/ 85 03 808
www.forchetta-hannover.de
Küche 17⁰⁰ - 22³⁰ Uhr | MO & DI Ruhetag

EIN KULINARISCHER GEHEIMTIPP

Das Teichhûs setzt auf Regionalität und Saisonales

Inmitten von Hannover, umgeben von der malerischen Kulisse der verträumten Wilkenburger Teiche, befindet sich ein kulinarisches Juwel: das Teichhûs. Es ist nicht nur ein Restaurant, sondern eine Liebeserklärung an die Region und ihre erlesenen Schätze.

Als erstes fällt das freundliche, lichtdurchflutete Interieur ins Auge, das durch den großzügigen Einsatz von viel echtem Holz eine gemütliche Wärme ausstrahlt und gleichzeitig modern wirkt. Aber das wahre Highlight liegt auf den Tellern. Das Teichhûs ist bekannt für seine leidenschaftliche Hingabe zur regionalen und saisonalen Küche. Hier finden Sie keine Zutaten, die Tausende von Kilometern zurückgelegt haben. Stattdessen stammen Gemüse, Fleisch und Fisch von lokalen Erzeugern, die das Restaurant sorgfältig auswählt.

„Für uns ist es wichtig, die Natur und unsere Umgebung zu respektieren. Warum sollten wir Erdbeeren im Winter servieren, wenn der Herbst so viele wunderbare Kürbisse, Pilze und anderes Gemüse zu bieten hat?“, sagt Inhaber Maximilian Schröer. Die Karte wechselt, je nachdem, welche Zutaten gerade Saison haben. Das garantiert nicht nur Frische, sondern auch Vielfalt.

Doch was wäre ein gutes Essen ohne den passenden Service? Das Team des Teichhûs versteht es meisterlich, seine Gäste zu verwöhnen. Jeder Besuch wird zu einem besonderen Erlebnis. Die Resonanz der Gäste spricht Bände. Viele von ihnen sind Stammkunden und schätzen die Kombination aus erstklassiger Küche, herzlichem Service und einladendem Ambiente.

Ein Besuch im Teichhûs ist mehr als nur ein Essen. Er ist eine Reise durch die Geschmackslandschaften unserer Region, ein Fest für die Sinne und ein Beweis dafür, dass wahre Qualität direkt vor unserer Haustür liegt. Jeden Tag, von Mittag bis zum Abenddämmer, serviert das Teichhûs ununterbrochen regionale und saisonale Köstlichkeiten.



Im November verwöhnt das Teichhûs mit wärmenden Herbstklassikern wie der Martinsgans



Teichhûs

ÖFFNUNGSZEITEN:

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

durchgehend Küche
 bis 21 Uhr
 bis 22 Uhr
 bis 21 Uhr

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

Indian Crown

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

Warme Küche bis 22.00 Uhr

Adolf-Emmelnann-Str. 5
30659 Hannover

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

Indian Crown
Herzlich Willkommen im Restaurant Indian Crown Hannover.
Bei uns legen wir viel Wert auf die Qualität der Lebensmittel
bei der Auswahl unserer Zutaten.
Unsere Gerichte werden traditionell indisch gekocht.
Kommen Sie gerne vorbei und reservieren Sie Ihren Tisch online.
Alle Speisen auch außer Haus.

Tel: 0511-22842450

WINTERGARTEN

am Reimanns Eck






WEIHNACHTLICHER TANNENWALD

Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag ab 17 Uhr
Samstag & Sonntag ab 15 Uhr
Jeweils bei schönem Wetter

SIE FINDEN UNS:
auf dem Weißekreuzplatz
vor dem Reimanns Eck.
Wir freuen uns über
Ihren Besuch.

FLORI'S BAR

Eine Neue Bar für die Südstadt



Florinela Pirvan, die von Freunden kurz Flori genannt wird, hat am 1. September in der Hildesheimer Str. 115 / Ecke Altenbekener Damm Flori's Bar eröffnet. Das schicke, kleine Lokal soll eine Alternative zu den Südstädter Kneipen sein und das sieht man auch.

Kleine Tische mit Barhockern, ein schöner schwarz-weißer Fußboden im Schachbrettdesign und Aschenbecher auf den Tischen, denn das Flori's ist eine Raucherkneipe. Beim Bier setzt man gleich auf beide Lokalmatadore. Gilde und Herrenhäuser kommen aus den Zapfhähnen. Darüber hinaus gibt es eine gute Auswahl an Wein, Shots und Longdrinks, die man sich aus den qualitativ hochwertigen Spirituosen und diversen Softdrinks zusammenstellen kann. Eine weitere Sache hat hier hohen Stellenwert - und das ist Fußball. Im Flori's kann man alle Spiele von Hannover 96 sehen, selbst wenn diese mal außerhalb der

Öffnungszeiten stattfinden. Dann wird einfach früher geöffnet. Gute Sicht auf das Spielgeschehen ist praktisch von allen Plätzen in der Bar möglich, da mehrere Monitore an den Wänden verteilt sind. Snacks gibt es keine, aber die sympathische Wirtin hat nichts dagegen, wenn sich die Gäste etwas von der Sushi Bar nebenan oder dem gegenüberliegenden Öz Urfa Südstadt ordern oder mitbringen. Wer noch keine Idee für die Silvesternacht hat, sollte sich das stylische Flori's mal ansehen, denn hier wird auch ins neue Jahr 2024 gefeiert. Anmeldung und Infos direkt im Laden oder telefonisch. Geöffnet ist dienstags bis donnerstags 15-23 Uhr, freitags und samstags 15-24 Uhr und sonntags 14-23 Uhr. gss

Flori's Bar, Südstadt,
Hildesheimer Straße 115
Tel.: (05 11) 21 33 82 29
www.floris-bar.de



Fotos: Ramin Faridi

WILMA WUNDER

Wohlfühlgastronomie für Hannover

Die Brüder Timur und Tamer Tekkal haben eine Filiale des Gastro-Franchises „Wilma Wunder“ nach Hannover geholt. Die Eröffnung wurde zu einer rauschenden Feier mit 400 Gästen.

„Wilma Wunder“ klingt zunächst nicht gerade gastronomisch, aber die Idee hinter der Kette hat bisher viel Erfolg gehabt und neben Hannover bisher Ableger in acht verschiedenen Städten eröffnet. Gemeinsamkeit, Genuss und Achtsamkeit gegenüber der Umwelt und den Mitmenschen bilden die philosophische Basis von „Wilma Wunder“. Ganz konkret bedeutet das, dass das gemeinsame Erlebnis „Essen“ im Mittelpunkt steht. Für einen vielseitigen Genuss wird darauf geachtet, nur nachhaltige Lebensmittel zu verwenden. Das Ergebnis sind köstliche Speisen vom Frühstück bis zum Abendessen, bei denen auch gerne das Auge mitisst.

Den hannoverschen Ableger der Kette haben die Tekkal-Brüder nach Han-

nover geholt. Anfang Oktober feierten Timur und Tamer mit 400 Gästen ein rauschendes Eröffnungsfest im neuen Laden an der Goseriende. Mit dabei war auch Schwester Düzen. Die Filmemacherin, Journalistin und Menschenrechtsaktivistin war voll des Lobes für ihre Brüder und nannte die beiden ein „echtes Stück hannoverscher Integrationsgeschichte“. Ebenfalls bei der Eröffnung anwesend waren Martin Prenzler, Geschäftsführer der Citygemeinschaft Hannover, seine Frau Caroline Prenzler und Sohn Paul: Das erste „Dean & David“ von den Tekkal-Brüdern befindet sich direkt um die

Ecke von Prenzlers „Parfümerie Liebe“ und ist so etwas wie ihre Stammkantine. Zusätzlichen Glamour brachte Influencerin Sandra Czok auf die Party, die mit Ehemann Sascha zu Gast war.

Wer prüfen möchte, ob „Wilma Wunder“ eine lohnende Bereicherung von Hannovers Gastronomie darstellt, der kann das Restaurant täglich von 9 bis 23 Uhr besuchen – freitags und samstags hat es sogar bis 24 Uhr geöffnet.

Wilma Wunder, Mitte
Goseriede 6
www.wilma-wunder.de



Autorin Düzen Tekkal mit ihren Eltern



Martin Prenzler mit Ehefrau Caroline und Sohn Paul



Eröffneten Hannovers „Wilma Wunder“: Timur und Tamer Tekkal



Influencerin Sandra Czok mit Ehemann Sascha

Fotos: Mirjana Cvjetković



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

PARKSIDE BY HCC

HCC übernimmt Gastronomie im Congress Hotel am Stadtpark

Zehn Jahre verwöhnte das DEINS nicht nur die Übernachtungsgäste des Congress Hotel am Stadtpark mit seinen kulinarischen Kreationen. Am 3. Juni aber war endgültig Schluss mit Steaks aus dem Mibrasa-Grill und Tannenzäpfle vom Fass. Jetzt hat das benachbarte Hannover Congress Centrum (HCC) die Bewirtschaftung der gastronomischen Einrichtungen im Hotel gleich komplett übernommen. Sowohl das neue „Parkside by HCC“ (so der Name des DEINS-Nachfolgers) als durchgängig geöffnetes Restaurant mit Kaffee- und Barbereich, als auch das Frühstücksrestaurant im ersten Stock stehen allen Hotelgästen, aber auch Besuchern des HCC zur Verfügung.



Jörg-Walter Koch und Anja Ritschel eröffnen symbolisch den neuen Frühstücksraum

„Mit der Übernahme der Hotelgastroonomie kann das HCC diesen Geschäftsbereich wirtschaftlich stärken, es lassen sich Synergien nutzen. Zudem optimiert das HCC die Angebotsstrukturen für die Gäste gemäß dem Motto ‚Alles aus einer Hand‘. Das zusammen bietet Chancen für einen noch klareren Marktauftritt über das gemeinsame Verkaufsbüro und für eine weitere Steigerung der Gästezufriedenheit“, betonte Wirtschafts- und Umweltdezernentin Anja Ritschel (das HCC ist ein städtischer Betrieb) bei einem Pressetermin. Und Jörg-Walter Koch, Geschäftsführer der privat geführten Congress Hotel am Stadtpark GmbH & Co. KG, ergänzte: „Wir freuen uns auf die weitere Intensivierung unserer Zusammenarbeit mit dem HCC. Denn natürlich sind unser Congress Hotel und das Congress Centrum, vor allem im Kongressgeschäft, ein gemeinsames Produkt. Wir sind sicher, dass die gemeinsamen Erfolgsaussichten in einem zukünftigen

Markt mit großen Herausforderungen mit den neuen Auftrittsmöglichkeiten weiter optimiert werden können. Zum Thema Planungssicherheit passt auch, dass das Erbbaurecht für unser Hotel erst kürzlich um 50 Jahre verlängert wurde.“

HCC-Direktor Joachim König unterstrich beim Termin, dass das Congress Centrum seinen gastronomisch bereits vor Jahren eingeschlagenen Weg auch im benachbarten Hotel fortsetzen werde: „Wir setzen auf regionale und saisonale Küche mit veganem Schwerpunkt. Im Restaurant bestehen sie im Wesentlichen aus Bowls, Burgern und Salaten, ergänzt um Kuchen, Eis und Cocktails im Barbetrieb.“ Die Zusammenarbeit von HCC und Hotel wurde auf zunächst zehn Jahre geschlossen. Das „Parkside by HCC“ ist als ganztägiges, gastronomisches Angebot konzipiert und täglich von 12 bis 22 Uhr geöffnet. Da das benachbarte „Parkrestaurant im HCC“ aktuell nur zu Sonderveranstaltungen geöffnet ist, erhofft man sich, von dort auch neue Gäste für das „Parkside by HCC“ zu gewinnen. HCC-Küchendirektor Lars Heins und sein Team haben mit ihren Fingerfood-Kreationen beim Pressetermin jedenfalls Lust auf Mehr gemacht. *jfb*

Congress Hotel am Stadtpark
Hannover
Parkside by HCC, Zoo
Clausewitzstr. 6
Tel. 2805-443
www.parkside-restaurant.de



Hotel-Direktor Cord Kelle und HCC-Direktor Joachim König im neuen „Parkside by HCC“

Fotos: Jens Bielke



**LEIBNIZ
56**
Essen Trinken Feiern



**Regionale
Spezialitäten
rund um Wild,
Ente und Gans**
gerne auch auf
Vorbestellung
für Sie zu Hause



im SCL → Leibniz 56 | Leibnizstraße 56
30853 Langenhagen
Tel.: 0511 - 77 51 82 | info@leibniz56.de

Neue Öffnungszeiten Warme Küche
Di.-Sa. 17.00 - 23.00 Uhr bis 21.00 Uhr
So. 11.30 - 15.00 Uhr bis 14.30 Uhr

KÖSTLICH FESTLICH

Das Hoflokal verwöhnt im Winter mit besonderen Angeboten

Wenn die Tage kürzer werden und die Temperaturen sinken, wird es im idyllischen Hoflokal direkt am Erlebnis-Zoo Hannover mit dem flackernden Feuer im offenen Kamin umso gemütlicher!

Wie die Jahreszeiten, ist auch die Speisekarte des Hoflokals im ständigen Wandel und passt sich dem Angebot der Felder und Äcker an. Das engagierte Team überrascht seine Gäste mit saisonalen und regionalen Zutaten und der richtigen Portion Zeitgeist. Im Herbst zum Beispiel wärmen Kürbissuppe mit einem Schuss Kürbiskernöl und selbstgemachte Nudeln mit Pflaumen-Thymian-Pesto oder Waldpilzrahmsauce.

Für die Feiertage im Winter empfiehlt Küchenchef Fabian Bückner die köstliche Weihnachtsgans oder Bauernente aus der Hoflokal-Küche – übrigens auch „to go“: „Wir bereiten alles zu, dann kann das festliche Wintermenü abgeholt werden, um es in Ruhe zuhause gemeinsam mit Freunden oder der Familie zu genießen“, erklärt Bückner den Hoflokal-Service für die oft hektische Vorweihnachtszeit.

Und wer auf der Suche nach einem hochprozentigen Weihnachtsgeschenk ist, wird im Hofladen des Restaurants fündig: „Hier gibt es den Hoflokal-Gin“, so Bückner, „eine Geschmackskomposition aus Zitrusfrüchten, Lavendel, Rosmarin, einem Hauch von Rosenblüten, Wacholder und weiteren Überraschungen.“

Übrigens: Der Besuch des Hoflokals ist auch ohne Zoo-Eintritt möglich! Der Eingang liegt direkt am Zooparkplatz. Es empfiehlt sich, rechtzeitig einen Tisch zu buchen.

Weitere Informationen unter hoflokal.de



Hausgemachte Kürbissuppe mit Kürbiskernöl



*Sonderangebot zu den Weihnachtsfeiertagen: Ganze Gans to go mit Beilagen.
Zum Vorbestellen unter shop.erlebnis-zoo.de.*

Hoflokal
saisonal · regional

Bauernidyll trifft Zeitgeist!

Bei uns im Ausschank
Einbecker
Brauherren Pils!

Bedientes Restaurant direkt am Erlebnis-Zoo Hannover
Wir vereinen leidenschaftliches Kochhandwerk mit saisonalen und regionalen Zutaten.
Zutritt ohne Zoo-Eintritt · Tel: 0511/936 77 - 700 · info@hoflokal.de hoflokal.de

THE HOP HOUSE IRISH PUB

Spannende Neueröffnung am Steintor-Kiez



Gastronom Andrew Cooper mit Showgirl Nikita Troy

„Built in Ireland – Made for Hannover“ steht auf einem Schild neben der schicken Bar im The Hop House Irish Pub - und das ist kein Scherz. Betreiber Andrew Cooper bestätigt das mit einem Grinsen, und er kann wirklich stolz auf seinen Pub sein. Hier passt alles perfekt zusammen, die ehemalige Spielhalle ist weder von außen noch von innen wiederzuerkennen.

Ein langer Tresen, gemütliche Ledersofas und Sessel, eine massive Holzdecke, ein großzügiger

Gasträum, alte Sportbilder an der Wand. Das alles hat Stil und gehört hierher. Der Pub sieht aus, als wäre er schon Jahre an dieser Stelle, dabei ist alles brandneu. Gemeinsam mit Fabio Salato als Gesellschafter und mit Frank Hanebuth als Berater und Ideengeber wurde dieses Projekt geplant und in die Tat umgesetzt. Das Hop House ist eine echte Bereicherung im Steintorviertel und wird sicherlich gut angenommen. Natürlich gibt es auch eine ganze Reihe typischer Getränke. Frisch aus dem Zapfhahn kommen

Guinness, Kilkenny, Hop House 13 Lager, Stowford Cider, Newcastle Brown Ale und auch lokales Bier wie Gilde und Lindener. Wem das immer noch nicht genug ist, der hat eine große Auswahl an Flaschenbieren. Gute Weine, Sekt, Champagner und erlesene Whiskys und anderen Spirituosen fehlen auch nicht. Auch soll hier immer etwas geboten werden: Live-Musik, Table Quiz, Karaoke und natürlich diverse Sportübertragungen kann man in einzigartiger Atmosphäre erleben. Ein besonderes Extra ist auch die „Players Lounge“. Diesen separaten Bereich kann man stundenweise für verschiedenste Anlässe mieten. Er verfügt über eine eigene Zapfanlage, eigene TV-Bildschirme und ist ideal für 30

bis 40 Personen. Wer im Hop House dann gemütlich ein oder zwei Biere zu sich genommen hat, verspürt dann eventuell auch mal ein leichtes Hungergefühl. Dagegen helfen kleine, aber feine Snacks, die in der Hop House-Küche frisch zubereitet werden: verschiedenen Sorten Fingerfood, die trendige Pizza Alternative Pinsa und einiges mehr. Für den kommenden Sommer ist noch eine Erweiterung geplant, dann wird der The Hop House Roof Garden dazukommen. Wir können einen Besuch nur empfehlen. Geöffnet ist montags bis freitags ab 15 Uhr, samstags und sonntags ab 12 Uhr. Sláinte! *gss*

THE HOP HOUSE Irish Pub, Mitte Goethestr. 9



Fotos: Karsten Davidleit

BRASSERIE RENDEZVOUS

Bistro. Café. Restaurant.

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

www.brasserie-rendezvous.de

Mediterran

Lieblingsplatz

Saisonal - Regional

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

FRITTENWERK

Neue Pommes für die Innenstadt

Gibt es eigentlich Menschen, die keine Pommes mögen? Wahrscheinlich nicht. Umso größer sind die unterschiedlichen Vorlieben, wenn es um die frittierten Kartoffelstreifen geht. Der eine mag es knuspriger, der andere eher weich. Eine weitere richtig gute Anlaufstelle in Sachen Pommes gibt es in Hannover seit neuestem mit dem Frittenwerk.

Am 24. Oktober eröffnete an der Karmarschstraße Hannovers erste Frittenwerk-Filiale. „Unser Angebot wird gut angenommen“, freut sich Betriebsleiter Dennis Klingen. Der 30-Jährige hat seine Ausbildung in einem Vier-Sterne-Hotel in Hameln gemacht, später bei „Hans im Glück“ und im „Bavarium“ in die Systemgastronomie hineingeschnuppert. Nun leitet er die 37. Niederlassung der Pommesmanufaktur.

Eine weitere Pommesbude unweit des Kröpcke - ergibt das Sinn? Klingen ist überzeugt vom „Frittenwerk“-Konzept. „Unsere Pommes sind keine Tiefkühlware“, betont er.



Freut sich über die Eröffnung: Frittenwerk-Betriebsleiter Dennis Klingen vor der Filiale an der Karmarschstraße.

„Auf der Karte stehen viele vegane, vegetarische und glutenfreie Varianten, außerdem haben wir eine Halal-Lizenz.“ Entdecken kann man hier Kreationen wie Pink Persia

Poutine (mit Falafelbällchen, Hummus, Quinoa und Zitronen-Aioli) oder Tijuana Street Fries mit drei Dips für jeweils 7,90 Euro. Eine Mooswand sorgt für gutes Raumklima, Holzelemente und Industrial-Style ergeben eine spannende Mischung, etwa 100 Sitzplätze auf zwei Etagen stehen zur Verfügung. „Wir sind froh, dass wir die Frittenliebe endlich nach Hannover bringen konnten“, sagt Pre-Opening-Manager Dennis Lindner aus der Zentrale in Düsseldorf. „Wir haben lange nach dem richtigen Standort gesucht.“ Der liegt auch in der Einflugschneise zur Heinz-von-Heiden-Arena, was Fußball-Fan Klingen besonders freut. Eine große Leuchtreklame soll demnächst nicht nur die Fußballanhänger vom Hauptbahnhof anlocken. Denn: „Wir sind ein schneller Laden, in dem die Qualität stimmt.“

Frittenwerk, Mitte
Karmarschstr. 12-14
www.frittenwerk.com

Foto: Archiv HAZ/NP, Andrea Trattner

KULINARISCHER GENUSS IN EINER MODERNEN INTERPRETATION

WAS IST EIGENTLICH EIN SUPPER CLUB

Die Idee des Supper Clubs beruht darauf, dass ein versierter Hobbykoch oder ein Profikoch fremde Leute in einem privaten Umfeld bekocht und diese ihm über die Schulter gucken dürfen, zusammen speisen und bestenfalls später als Freunde auseinander gehen...

Diese charmante Idee haben wir zum Anlass genommen, den Restaurantbesuch neu zu definieren! Wir möchten mit dem Supper Club 34 nicht nur ein Restaurant sein, sondern vielmehr eine Begegnungsstätte schaffen, die die Fusion von Food-Interpretationen, Barkultur und angenehmem Musikambiente schafft.

Deshalb kann jeder Gast bei unserem Open Cooking Konzept unseren Kreativen bei der Zubereitung zusehen und Teil eines Koch-Happenings sein.

SC34
SUPPER
CLUB

Öffnungszeiten:
Di.-Sa. ab 17.30 Uhr

Tel. 05 11 - 49 53 10 90
Hallerstr. 34
30161 Hannover
www.supperclub34.de



Holländische Kakao-Stube.de

**HOLLÄNDISCHE
KAKAO-STUBE**

Seit 1895 Hannovers Adresse
für Kaffeehauskultur

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



100+
DMB
Deutscher Mieterbund
Hannover e.V.

87€
jährlich
MITGLIED WERDEN!
inkl. Mieterrechtsschutz
Beratung sofort
nach Beitritt

**Zuhause ist es doch am
schönsten. Oder nicht?**
Der DMB Hannover hilft bei allen
Mietrechtsfragen!

Herrenstraße 14 30159 Hannover | Tel.: 0511-1 21 06 | dmb-hannover.de

WALDSCHLÖSSCHEN RICKLINGEN

Neue Betreiberin für ein historisches Juwel

Einst war das Waldschlösschen in Ricklingen eines der beliebtesten Ausflugslokale der Region, aber es steht seit Jahrzehnten leer. Nun hat Eigentümer Harald Nolte in Semra Top eine neue Pächterin gefunden, die 48-jährige führt schon ein zypriotisches Restaurant und ein Event-Unternehmen und will eine halbe Million Euro in die Renovierung investieren.

„Als ich diese Location zum ersten Mal gesehen habe, war es um mich geschehen. Ich habe mich rettungslos verliebt in dieses historische Gebäude, das eigentlich ein Juwel ist.“ Semra Top spricht vom Waldschlösschen in Ricklingen, das seit 133 Jahren im Ricklinger Holz steht, das Kaiserreich, das Dritte Reich und zwei Weltkriege überstanden hat. Jahrzehntlang war die altherwürdige Lokalität am Mühlenholzweg schräg gegenüber einiger bekannter Ricklinger Sportvereine (08, Ricklingen, Sportfreunde, Saxonia) eines der beliebtesten Ausflugslokale der gesamten Region Hannover. Jetzt steht es schon fast ewig leer.

Der Wettberger Bauunternehmer Harald Nolte hatte das Waldschlösschen vor zehn Jahren gekauft, aus eher romantischen Gründen. „Ich habe dort meine Frau bei einer Tanzveranstaltung kennengelernt“, sagte der 78-jäh-

rige, aber das Schloss war für den Millionär bisher vor allem eines: teuer. 600.000 Euro habe er bereits eingesteckt, sagt Nolte, er sei auf das Geld nicht angewiesen, aber ein reines Verlustgeschäft wollte Nolte damit gewiss nicht machen.

Nun also Semra Top. Auch sie will Geld in die Hand nehmen, spricht von „mindestens 500.000 Euro. Die Küche muss komplett neu gemacht werden“. Denn von dort sollen drei Bereiche mit Speisen versorgt werden: die Außengastronomie direkt am Gebäude, der Kaffeegarten gegenüber und das Restaurant, in dem Top „eine kulinarische Reise von gehobenem Niveau“ anbieten will. Zudem setzt Top auf einen Barbereich mit Cocktails und Events im Festsaal: Kongresse, Geburtstage und Hochzeiten, dann könnten auch die zwölf Zimmer für Gäste eine entscheidende Rolle spielen. Die im obersten Geschoss sind allerdings nur über 40 Stufen recht mühsam zu erreichen, bisher noch im kargen Jugendherbergsstil eingerichtet, haben Einfachverglasung, die Toiletten sind auf dem Gang. Aber: „Auch in dieser Hinsicht wird noch viel passieren“, verspricht Semra Top, „wir sind da schon dran.“

Waldschlösschen Ricklingen, Ricklingen
Mühlenholzweg 72



Semra Top und ihr Sohn Timucin im Festsaal des Waldschlösschens

Foto: Archiv HAZINP

GILDE BRAUEREI

Brauerei + Gaststätte = Brauereigaststätte

Erfreuliche Nachrichten gibt es von der Gilde Brauerei. Das Traditionsunternehmen plant an seinem Hauptsitz an der Hildesheimer Straße/ Ecke Altenbekener Damm eine Brauereigaststätte mit angrenzender Eventhalle und eigenem Biergarten! Gilde-Eigentümer Mike Gärtner präsentierte jetzt die Pläne des Südstädter Innenarchitekten Andreas Wolff, der sich unter anderem auf Gastronomieimmobilien spezialisiert hat.

Der Eingang der neuen Brauereigaststätte wird an der südlichen Seitenwand des Backstein-Gebäudes liegen, direkt daneben soll im Sommer ein Biergarten mit weiteren 90 Freiluftplätzen zu einem frisch Gezapften einladen. Die Innengastronomie soll über 200 Plätze verfügen, auf der Speisekarte lokale Spezialitäten, auf der Getränkekarte eine große Auswahl von Gilde-Bieren stehen, die teilweise direkt aus dem Brauereitank ins Glas fließen sollen. Angedacht ist auch, neue Sorten vor der Markteinführung zum Test anzubieten. Auch die beliebten, mit der Pandemie eingestellten, Brauereiführungen



Gilde-Boss Mike Gärtner präsentiert die Pläne

könnten dann wieder angeboten werden und dort einen süffigen Abschluss finden. Ambitioniert ist im Zuge des Umbaus auch das Errichten einer eigenen Eventhalle, die bis zu 350 Gästen Platz bieten soll. Die Gilde Brauerei investiert mehrere Millionen Euro

in die Projekte, 2025 soll eröffnet werden. Für die Südstadt sind dies erfreuliche Nachrichten, die Brauerei öffnet sich dem Stadtteil, aber sicherlich auch für Gäste aus ganz Hannover und der Region. *jb*

Foto: Archiv HAZ/INP

HANNOVER

BERATUNG
BESCHÄFTIGUNG
GREEN ECONOMY
DIGITALISIERUNG
INNOVATION

WIR FÜR

FACHKRÄFTE
TRANSFORMATION
INFRASTRUKTUR
WEITERBILDUNG

SIE

Wir stärken die Wirtschaftskraft der Region Hannover – mit gezielten Projekten und Beratungsangeboten, die Ihr Unternehmen erfolgreicher und zukunftsfähiger machen.

www.wirtschaftsfoerderung-hannover.de/rh

WIRTSCHAFTS- UND
BESCHÄFTIGUNGSFÖRDERUNG

Region Hannover

RESTAURANT ATRIUM IM PARKHOTEL KRONSBURG

Neues Restaurant in neuem Look

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten ist im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg in Mittelfeld aus dem Restaurant Hofgarten das neue moderne Restaurant Atrium entstanden.

Neues Atrium im frischen und modernen Look: Im Best Western Premier Parkhotel Kronsberg ist nach einer zweimonatigen Renovierungsphase aus dem rustikalen Restaurant Hofgarten ein ganz neues, lichtdurchflutetes Restaurant mit dem Namen Atrium entstanden. Die Modernisierung des bisherigen Restaurants Hofgarten war bereits seit einigen Jahren geplant. Als zentraler Mittelpunkt des Hauses öffnet das neue Atrium nun seine Türen für jeden Gast. Durch den vorhandenen Innenhof wird das Licht durch die große Fenster-

front in das Restaurant geleitet. Zusätzlich sorgen die neuen, raumhohen Spiegel und die Buffetwand aus weißen Keramiken für ein leichtes und helles Flair. Im neuen Ambiente können sich Gäste dank der geheimnisvoll schimmernden Leuchten sowie durch Massivholztische und Sitzmöbel in Naturlederfarben wohlfühlen. Die verwendeten Materialien und Farben sorgen für

einen natürlichen Charme, der eine entspannende Wirkung verbreiten soll.

Ein zentraler Aspekt bei der Gestaltung war die Anpassung des Restaurants an die urbane Umgebung sowie an den klassisch modernen Stil des Haupthauses. Hierfür wurden Highlights durch strukturierte Mosaikfliesen an die Säulen gesetzt. Die neue Innenein-

richtung ist von der Inhaberfamilie Bock gemeinsam mit einem Fachunternehmen aus Hannover geplant worden. „Wir freuen uns, dass wir mit dem Restaurant Atrium ein stilvolles und zugleich gemütliches Ambiente geschaffen haben, in dem sich alle unsere Gäste willkommen fühlen“, sagt die Junior-Chefin Jessica-Caroline Bock. Der Eingangsbereich konnte durch hohe Glastüren im Industrial-Style offener und einladender gestaltet werden. Das Restaurant Atrium bietet sowohl Platz für ein ausgiebiges und reichhaltiges Frühstück, als auch für eine entspannte Mittagspause oder ein Abendbuffet.

Das Atrium ist das neue Restaurant im Parkhotel Kronsberg



Best Western Premier Parkhotel
Kronsberg, Mittelfeld
Gut Kronsberg 1
www.parkhotel-kronsberg.de

Foto: Florian Busch

HANNOVER



Norddeutschlands größte Silvester Party auf 4 Floors

HANNOVER SILVESTER PARTY

Hannover Congress Centrum



Jetzt VVK-Ticket und Erlebnispaket sichern: www.HCCSILVESTERPARTY.de

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



Restaurant • Bistro • Café

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

Öffnungszeiten:
Montag-Sonntag: 9.00 Uhr bis 00.00 Uhr
durchgehend warme Küche bis 22.30 Uhr

Womit Hannovers Gastro

Livemusik, Krimi-Dinner, Opernabende, Clubbing, Aktionen. Es ist schon erstaunlich, was sich Hannovers Restaurants einfallen lassen, um ihren Gästen jenseits der Kulinarik etwas Besonderes zu bieten. Ein Streifzug durch die lokale Eventgastronomie, der keinen Anspruch auf Vollständigkeit erhebt.

Von Jens Bielke

Meine allererste Begegnung mit Eventgastronomie in Hannover hatte ich Mitte der Neunziger Jahre in der Destille. Als Student der Sozialwissenschaften testete ich damals diverse Gaststätten in der Nordstadt an. In der Kneipe hinter dem Welfenschloss waren die Mahlzeiten groß, die Mischungen amtlich, der Flipper eine Herausforderung und die Nächte entsprechend lang. Und dann hing da dieses Glücksrad an der Wand. Es kam nur an Sonntagen zum Einsatz. Wer einen gewissen Umsatz gemacht hatte und von Wirt Virgy gemocht wurde, bekam die Erlaubnis zum Drehen. Das Feld „Alles frei!“ lockte, eventuell musste man seinen Deckel also nicht bezahlen. Vielleicht rührt daher der Begriff „Event-Gastronomie“? Man konnte sich aber auch eine Halbierung der Rechnung erdreihen - oder diverse Freigetränke. Die Niete hieß „Zwei Aschenbecher putzen“. Für mich waren diese Sonntage mit Umdrehungen immer eine Riesengaudi, mein Studium habe ich trotzdem geschafft. Als ich mich jetzt für die Recherche zu dieser Geschichte an das Glücksrad erinnerte, schaute ich am 25. Oktober nach langen Jahren mal wieder in der Destille vorbei – und das Teil hing dort tatsächlich noch! Die Servicekraft machte meine Hoffnungen auf die Wiederaufnahme meiner sonntäglichen Ausflüge in die Nordstadt aber schnell zunichte. „Das Ding ist schon seit zwei Jahrzehnten nicht mehr in Betrieb.“ Schön sieht er aber trotzdem aus, dieser stumme Zeuge hannoverscher Kneipenkultur.

DAS ROULETTE-MENÜ IM MISTER Q Eine kugelsichere Sache

Wie gastfreundlich war das denn bitte? Sechs Wochen lang bestimmte im Mister Q der Zufall die Höhe der Rechnung. Vom 1. September bis 15. Oktober lud das asiatische Restaurant am Raschplatz zum „Roulette-Menü“. Das 3-Gang-Menü gab es für 36 Euro (Gesamtpreis für 2 Personen). Der Clou im Q: Anschließend bat der Service an den eigens im Restaurant platzierten Roulette-Kessel. Eine Person warf die Kugel, die getroffene Zahl ergab den komplett zu zahlenden Preis. Im besten Fall winkte mit der „Null“ ein Gratis-Essen für beide, im schlimmsten Fall „36“ der reguläre Preis. Am 12. Oktober versuchte auch ich mein Glück – und traf nach dem Menü, bestehend aus Mini-Rollen, einer Bowl mit gegrilltem Lachs und Panna Cotta mit Erdbeerpüree im Kessel die „10“. 5 Euro pro Person, das war uns dermaßen unangenehm, dass wir ein ordentliches Trinkgeld gaben. Und damit waren wir nicht allein, wie mir Restaurant-Chef Chi Trung Khuu nach dem Ende der Aktion lachend verriet:

„Je niedriger die Zahl, desto höher fiel das Trinkgeld aus. Das waren schöne Wochen für unseren Service.“ Aber nicht nur für ihn, denn insgesamt wurden 1.849 Roulette-Menüs geordert, im Durchschnitt 41 pro Tag. „Für uns war die Aktion ein voller Erfolg. Es kamen viele neue Gäste, darunter auch Wiederholungstäter, die ihren Freunden von der Aktion berichtet hatten und dann mit diesen wiederkamen.“ Auch der Kooperationspartner, die benachbarte Spielbank Hannover, profitierte, denn zusätzlich gab es freien Eintritt ins Casino sowie einen Glücksjeton, der am echten Roulette-Tisch gesetzt werden konnte. Um den Besuch abzurunden, erhielt jeder Gast an der „Lucky 7 Bar“ einen Cocktail nach Wunsch. Ob es eine Wiederholung des Angebots gibt, ist noch offen: „Wir lassen uns aber garantiert wieder etwas einfallen, dass die Themen Kulinarik, Spiel und Spannung verbindet“, verspricht Chi Trung Khuu. „Unseren Gästen hat es gefallen, das sehen wir aktuell u.a. daran, dass sie im Online-Formular im Feld für Anmerkungen für ihre Tischreservierung schreiben: Gerne wieder als Roulette-Menü.“



Wurde in der Destille die Eventgastronomie erfunden?



Da hat wohl jemand die „1“ erwischt...

FOTOS: JENS BIELKE / KARSTEN DAVIDT

men ihre Gäste begeistern

Kulinarik plus

SUPPERCLUB34 MEETS GLITZERKELLER

Oben Dining, unten Clubbing

Dieses „Meat & Beat“-Angebot dürfte in Hannover einzigartig sein. Wer freitags oder samstags im Supperclub34 in der Hallerstraße einen Tisch bestellt, kann anschließend ab 22.00 Uhr im Untergeschoss im „Glitzerkeller“ zu funky Discobeats die Kalorien wieder verbrennen. Inhaber Mario Hassa ist also Restaurantbesitzer und Discobetreiber in einer Person.

Ich kann mich noch sehr gut an den Eröffnungsabend des Clubs im Jahr 2010 erinnern. Ein befreundeter DJ, der dann dort in den Anfangsjahren oft auflegen sollte, hatte mich auf die Gästeliste gesetzt und mit seinen Sprüchen „Das musst Du Dir anschauen, solch ein Club hat Hannover gefehlt“ neugierig gemacht. In die Disco kam man anfangs nur durch das damalige Restaurant Al vecchio Milano, über eine Treppe ging es dann ins Untergeschoss. Später gelangte man eine Zeitlang durch die Tiefgarage nebenan über einen roten Teppich in den Discohimmel im Souterrain. Bei der Premiere staunte ich dann tatsächlich nicht schlecht. Eng und kuschelig war es, die Tanzfläche mit verspiegelter Decke und den sich drehenden Lichtkugeln in der Mitte (der ursprünglich kommunizierte Name „Space Age“ setzte sich nie durch) schienen aus „Saturday Night Fever“ entsprungen. Am Tresen stand sogar ein sprudelnder Ramazotti-Brunnen - nach Art eines Schokobrunnens.

Dass man für jeden, drunter gehaltenen Kurzen eigentlich zahlen musste, entging mir irgendwie. Dass der Club etwas Besonderes war, sprach sich hingegen schnell herum. Endlich hatte das Publikum der Ü30 (oft auch Ü40) eine neue Anlaufstelle für einen stressfreien Clubabend gefunden. Die Nightlife-Nachbarn am Raschplatz waren „not amused“, lockte der Glitzerkeller doch genau die Zielgruppe, die im Nachtleben begehrt ist: solvent, manierlich, eher testosteronarm.

Die Kombination aus „Oben Dining, unten Clubbing“ habe ich über die Jahre komischerweise nie ausprobiert. Aber vielleicht demnächst, aus dem „Milano“ ist mittlerweile der Supperclub34 geworden, mit schickem Interieur und einem Konzept, das die Fusion von Food-Interpretationen, Barkultur und angenehmem Musikambiente anstrebt. Deshalb kann jeder Gast beim Open Cooking den Kreativen bei der Zubereitung zusehen und Teil des Koch-Happenings sein. Und auch der Glitzerkeller im Untergeschoss hat jetzt eine Frischzellenkur bekommen, am 14. Oktober wurde Wiedereröffnung gefeiert. Im Vorraum laden jetzt Tulip-Tische und Designersessel in Eierschalenform zum Chillen ein, im Discoraum ist das alte Klavier verschwunden, der Tresen wurde komplett mit Glitzersteinchen beklebt – und rauchfrei ist der Club jetzt auch! Wer trotzdem eine schmöken will, muss aber nicht nach draußen gehen, ein kleines, be- und entlüftetes Raucherkabuff erfreut die Nikotin-Jünger – mit Glasscheibe zur Tanzfläche!



Edles Ambiente im Supperclub34



Schicker Gastgeber im Glitzerkeller: Mario Hassa

KRIMI-DINNER-THEATER IM BRAUHAUS ERNST AUGUST

Nach dem ersten Gang wird es mörderisch spannend

Das Genre Krimi-Dinner-Theater hat seit vielen Jahren einen festen Platz in Hannovers Erlebnisgastronomie. Ob im Atrium im Alten Rathaus, im Restaurant Steuerndieb, im Erlebnis-Zoo Hannover oder in diversen Hotels: Geschlemmt, gemordet und gerätselt wird unter dem Motto „Todsichere Unterhaltung“ oft und gerne. Anbieter wie „Das Kriminal Dinner“ schicken ihre professionellen Bühnenakteure mit wechselnden Programmen wie „Mord in der St. Pauli Haifischbar“ oder „Sherlock Holmes und das vergiftete Aal-süppchen“ mittlerweile zu über 400 Standorten in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Beim vom Restaurant ausgerichteten 3- oder 4-Gang-Menü beginnt dann die Jagd auf den Übeltäter. Das Brauhaus Ernst August war auch schon Gastgeber für derartige Tourneetheater, verfolgt aber mittlerweile einen anderen Ansatz: „Wir waren immer auf der Suche nach einem lokalen Anbieter, der Stallgeruch hat. Mit dem moa-Theater haben wir jetzt diesen Kooperationspartner gefunden“, freut sich Hannes Aulich, der gemeinsam mit seinem Bruder Phillip die Geschäfte der Altstadt-Institution führt. „Das Thema Krimi-Dinner-Theater hat viel Potenzial, unsere Gäste suchen Unterhaltung, wollen gemeinsam mit Freunden etwas erleben.“

Das moa-Theater ist eine Amateurtheater-Bühne, die vor allem im Sommer mobil open air spielt, daher das Kürzel moa. Das Brauhaus hat seit dem Frühjahr das Stück „Suppe, währenddessen Mord“ im Programm, aufgeführt wird es für maximal 60 Gäste inklusive 3-Gang-Menü im Bankettraum im Zwischengeschoss. „Das Stück hat bei uns seine Premiere gefeiert, das Ensemble hatte während Corona drei Jahre Zeit für die Proben. Gespielt wird es von zwei verschiedenen Teams, die nächste Vorstellung am 23. November ist auch schon wieder ausgebucht“, weiß Hannes Aulich. Der Plot:

Richard und Anna sind schwer verliebt, am Abend von ihrer Trauung wollen sie das beim gemeinsamen festlichen Essen mit ihren Freundinnen und Freunden und der Familie feiern. Doch die Freude währt nur bis zum ersten Gang, denn ein ungebetener Gast bringt erschreckende Geheimnisse mit. Schockiert taumelt die nun zerstörte Familie durch ihr Lügengeröll. Plötzlich ein Fund, ein Schrei, ein Schock: Es war Mord. Alle sind verdächtig - doch nur eine Person kann die Tat begangen haben... „Beim Rätseln kann jeder mitmachen, verpflichtend ist das aber nicht“, erklärt der Brauhaus-Chef. „Die Schauspieler agieren vor den Gästen, aber auch zwischen den Plätzen, es gibt auch einen Tisch, an dem Beweismittel unter die Lupe genommen werden.“ Während andere Anbieter für das Gesamtpaket aus Krimi und Dinner fast 100 Euro aufrufen, weil ein Großteil in die Gagen für die professionellen Schauspieler fließt, kostet das Angebot im Brauhaus nur 39,90 Euro. „Da die Schauspieler ehrenamtlich unterwegs sind, können wir einen Großteil des Eintrittsgeldes in das Menü stecken.“ Und das ist in diesem Fall viergängig und besteht aus Ziegenkäsetaler auf mariniertem Feldsalat, leichter Kokos-Curry-Suppe, gegrillter Poulardenbrust auf geschmorter Paprika, dazu Rosmarinkartoffeln (alternativ: vegetarische Maultaschen auf buntem Ratatouille) und warmen Marillenködern mit Staubzucker.

Aktuell sucht das Brauhaus nach einem weiteren Anbieter, der sich traut, mal ein lokales Thema auf die Bühne bringt. „Ich höre gerne den HAZ-Podcast True Crime. Kriminell gutes Material mit Hannover-Bezug gibt es, wir bräuchten nur jemanden, der das mal für ein Krimi-Dinner-Theater in einem Drehbuch aufbereitet. Freiwillige vor!“



Das moa-Theater serviert „Suppe, währenddessen Mord“

LIVEMUSIK IM RESTAURANT AMANY

Donnerstags steigt in Altwarmbüchen die Tanztemperatur

Um 20.30 Uhr wird es den Gästen zu bunt. Die beiden Tische mitsamt der acht Stühle müssen weg, es wird mehr Platz für die „Tanzfläche“ benötigt. Ich bin am 26. Oktober im Amany zu Gast. Das stilvoll eingerichtete Restaurant bereichert in einem ehemaligen ALDI-Markt seit einem Jahr den Stadtteil Altwarmbüchen, nicht nur kulinarisch, sondern seit März auch musikalisch.

Immer donnerstags steht hier ab 18 Uhr Live-Musik auf der Speisekarte. Die Idee hatte der Chef persönlich, Shahin Amany ist großer Musikfan: „Und da ich einen Tag unter der Woche event-technisch beleben wollte, lag Livemusik nahe. In den sozialen Medien habe ich nach Musikern gesucht, nach Duos, kleinen Besetzungen, die bei uns für gute Stimmung sorgen“, erzählt mir der sympathische Gastgeber in einer Spielpause. Heute haben Franca und Lucio ein Akkordeon und ihre Stimmen mitgebracht. Ihr Repertoire reicht von Pop-Perlen der Siebziger und Achtziger bis zu Italo-Hits à la „Bella Ciao“. Als eine Dame rechts von uns aufsteht, sich hinter ihren Stuhl stellt und dezent zur Musik mit ihren Hüften schwingt, ahne ich, dass es gleich losgeht. Und tatsächlich: Sie schnappt sich ihre Tischnachbarin und die beiden tänzeln Richtung Musiker. Schnell füllt sich der Raum vor der Anlage, irgendwann wird es dort zu eng und die Gäste räumen Tische und Stühle beiseite. „So ist das jedes Mal, wenn der Abend Fahrt aufnimmt“, freut sich Shahin Amany.

Der 33-Jährige arbeitet nebenbei auch als Zumba-Trainer, gibt u.a. im Aspria Kurse. Interessant ist auch sein Bericht über eine weitere Musikerbezugsquelle: „Mich rufen Bands an, die in der magaScene im Terminkalender gelesen haben, dass bei uns donnerstags Live-Musik angeboten wird und wollen selbst bei uns auf der Bühne stehen.“ Dass unser Schwestermagazin auf diese Art gelesen wird, war mir neu. Apropos neu: Seit kurzem veranstaltet das Amany immer freitags auch griechische Abende. „Nachdem der letzte Grieche hier geschlossen hat, wollten wir den vielen Freunden der griechischen Küche eine Alternative vor Ort bieten. Da unser Restaurantleiter Ares und einer unserer Köche aus Griechenland stammen, können unsere Gäste jetzt immer freitags ab 18 Uhr abseits der regulären Karte mit Pizza, Burgern und Bowls auch traditionelle, griechische Speisen bestellen, hierzu ist eine Reservierung erforderlich.“ Reserviert geben sich die Gäste bei unserem Abschied um 21.30 Uhr nicht, fröhlich wird weiter getanzt, gelacht und gefeiert, an einem Donnerstag in Altwarmbüchen. Wer hätte das gedacht?

FOTOS: KARTEN DAVIDET



Das Amany verbindet donnerstags Kulinarik mit Livemusik



Gleich wird getanzt: Sängerin Franca animiert vorab zum Mitklatschen



Der Theatersaal im GOP



Künstler aus der aktuellen Show „Handmade“



Restaurant Gondel

WELTKLASSE-VARIÉTÉ IM GOP

Hannovers Platzhirsch in Sachen Erlebnisastronomie

„Wir sind die Show!“ – der aktuelle Werbeslogan des GOP ist beileibe keine Untertreibung. Seit der Wiedereröffnung des Variété-Theaters im Dezember 1992 steht das Haus an der Georgstraße seit über 30 Jahren für eine erstklassig-verlässliche Melange aus Spitzenunterhaltung und Spitzengastronomie. Das GOP präsentiert moderne und anspruchsvolle Variété-Shows in Kombination mit gastronomischen Genüssen und einem hohen Erlebniswert. Neben großen, vielfach preisgekrönten internationalen Starartisten stehen immer wieder auch Newcomer auf der Bühne, die von hier aus ihre Weltkarriere starten. Alle zwei Monate wechselt das Showprogramm, aktuell steht bis zum 7. Januar die Show „Handmade“ auf dem Spielplan.

Das Besondere: Vor, während oder nach dem Variété-Besuch können sich die Gäste kulinarisch verwöhnen lassen. Zu jeder Show werden besondere Menüs im Theatersaal angeboten, ob zu zweit, mit der Familie, mit Freunden, der Firma oder dem Verein. Aktuell liest sich das „Handmade“-Menü wie folgt: Kürbissuppe, Barberie Entenbrust mit Orangen-Rotkohl, Kartoffelklößen und Preiselbeerjus (vegetarische Alternative: Gnocchi mit Chili Rosenkohlblättern und Ziegenkäse) und lauwarmer Apfelstrudel mit Vanille und Eierlikör. Zu jeder Show wird Spontanhungrigen aber auch eine Snackkarte mit Fingerfood und kleinen Gerichten angeboten.

Wer vor oder nach der Show doch lieber in Restaurant-Atmosphäre speisen möchte, ist in der Gondel im Souterrain des GOP bestens aufgehoben. Küchenchef Benjamin Kettmann und sein Team brauchen den Vergleich mit der hochkarätigen Bühnenkunst oben nicht zu scheuen. Seit Jahren erhält er für seine Genusskünste Bestnoten, nicht zuletzt ist das Restaurant Gondel eine Toplocation bei Tripadvisor. Die Verwendung frischer Zutaten und das kreative Spiel mit Gewürzen und Aromen beherrscht der Küchenchef genauso gut wie seine Künstlerkollegen die Artistik. Seit Juli setzt die Gondel auf das Baukastenprinzip, bei dem jeder Hauptgang ein vollwertiges veganes oder vegetarisches Gericht ist und auch ohne eine Fleisch- oder Fischzuga-be als eigenständiges Gericht funktioniert. Gäste, die nur hin und wieder, dann aber bewusst Fleisch oder Fisch essen, sind die Zielgruppe und können ihr Gericht upgraden. Beim Variété-Programm noch eine Schippe draufzulegen, wird hingegen schwierig, denn was kommt nach Weltklasse?

OPERN-ABEND IM LA CASCINA

Hochkultur hält Hof in Holtensen

Dass auch die Gastronomie in der Region Hannover mit mutigen Eventkonzepten überrascht, beweist unter anderem das Restaurant La Cascina in Holtensen. Dort ist der „Musical Oper Abend“ seit Jahren ein musikalisch-kulinarischer Volltreffer. Professionelle Opernsängerinnen und -sänger gestalten im großen Speisesaal einen unterhaltsamen Abend mit bekannten Melodien, zwischen den einzelnen Akten serviert das Küchenteam ein schmackhaftes Gourmetmenü. Im Mai stand bei der 107. Auflage zum Beispiel Kalbsbraten an feinem Gemüse mit Maccheroni alla Rossini und süßes Fruchttiramisu auf der Speisekarte, während die Künstlerschar unter anderem mit Gesangseinlagen aus Puccinis „Tosca“, Verdis „Il Trovatore“ und Donizettis „La Favorita“ glänzte. Und als Mezzosopranistin Milana Butaeva bei ihrer Interpretation des Liedes „Habanera“ die Tischreihen abschritt und sich auch auf Schöße der verdutzten Männer setzte, wurde wieder einmal bewiesen: So nah wie im La Cascina kommt man Opernstars nur selten. Den nächsten Termin für diesen schmackhaften Opernabend erfährt man unter Tel. (051 09) 645 42.



Schnappschuss vom 107. Opernabend

Weitere spannende Beispiele für „Kulinarik plus“

Einen Anspruch auf Vollständigkeit kann unser kleiner Streifzug durch Hannover Eventgastro nicht erheben, denken wir nur an Kulturbühnen wie die Kabarett-Bühne **TAK** in Linden oder die **Marlene** in Mitte, die Kultur mit Kulinarik am Sitzplatz verbinden, oder das **Café Lohengrin** in der List mit seinem bunten Programm aus Lesungen, Musik und Comedy. Zu den Vorreitern beim Thema „After-Work-Party mit Livemusik im Restaurant“ zählt ohne Zweifel **Gosch-Sylt** an der Markthalle. Betreiber Peter Schöftner hatte schon früh den richtigen Riecher, was dieses Thema betrifft. Regelmäßig donnerstags ab 18 Uhr heißt es bei ihm bei freiem Eintritt „Hoch die Flossen! Schwingt die Gräten“. Die nächsten Termine sind am 7., 21. und 28.12. mit dem Shadow Light Duo. Beim Jahresabschluss 2023 wird am 30.12. bereits ab 17 Uhr mit DJ Andi gefeiert. Dass auch Kunst in Form einer Vernissage mit anschließender Bilderausstellung Eventcharakter haben kann, bewies vor Kurzem das Restaurant **O’Atlantico**. Der Spanier in Linden-Nord zeigt dort aktuell farbenfrohe Malerei von Jorge La Guardia. Der spanische Künstler ist Stammgast bei Inhaber Ruben Comesana und konnte zur Vernissage auch Hannovers ehemaligen Oberbürgermeister

Herbert Schmalstieg und dessen Frau Heidi Merk begrüßen (s. Foto). Und wenn Sie weitere Beispiele für „Kulinarik plus“ kennen, schreiben Sie mir gerne eine Mail an bielke@stroetmann-verlag.de, man lernt ja auch als Redakteur nie aus!



Ein Klassiker: die After-Work-Party bei Gosch-Sylt



Vernissage mit Jorge La Guardia im O’Atlantico



LAST CHRISTMAS Musical in Hannover

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

Sonntag, 07.01.2024, 19 Uhr, Hannover Theater am Aegi

Das Musical „Last Christmas Miracle“ entführt den Besucher in eine bewegende Liebesgeschichte rund um die weltbekannten Weihnachtshits von Klassikern wie z.B. von Dean Martin zu den mitreißenden Pop-Weihnachtssongs von Mariah Carey, Kelly Clarkson, Michael Bublé, Elton John und Ed Sheeran und vielen anderen. Jeder der beliebten Songs findet seinen passenden Platz.

Es ist die einzige Produktion weltweit, die die großen Weihnachtshits in einer mitreißenden Musical-Produktion vereint.

Die Story spielt im vorweihnachtlichen New York und ist angelehnt an eine wahre und - um nicht zu viel zu verraten - traurig-glückliche Begebenheit und lässt auf jeden Fall kein Auge trocken.

Die Handlung beschreibt das Leben von Angelica, die sich mit Aushilfsjobs über Wasser hält und mit 29 Jahren noch auf der Suche nach ihrem „Mr. Right“ ist. Dabei macht sie tiefgreifende Erfahrungen mit dem Schicksal, kommt aber dabei aber auch immer wieder in Situationen, über die der Zuschauer stark schmunzeln muss.

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

Die Songs werden natürlich alle live performed. Die gesprochenen Texte sind in deutscher Sprache.

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



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



Restaurantchef Conrad Heyder serviert Schmackhaftes von der Weide und aus dem Meer

BEEF & REEF

Erstklassige Steaks in der Südstadt

Wer gerne essen geht und nicht unbedingt Vegetarier oder Veganer ist, der isst sicher gerne auch mal ein saftiges Steak. Eine wirklich gute Adresse dafür haben wir uns in der Südstadt genauer angesehen.

VON GEORG SCHRÖDER

Beim Eintreffen im Lokal werden wir freundlich begrüßt und fühlen uns sofort wohl im stylischen und gemütlichen Ambiente des Beef and Reef. Ein kleiner Tisch am Fenster wird uns zugewiesen, so profitieren wir beim Essen noch vom tollen Ausblick auf den Oesterleyplatz. Wir ordern vorab zwei Cocktails als Aperitif: einen Spicy Daiquiri und einen Lillet Berry. Beide kommen schnell und mit frischen Früchten im Glas. Kurz danach wird ein Gruß aus der Küche serviert: frisches, warmes Zwiebelbrot mit pikantem Kräuterdip. Alles sehr lecker. Als Vorspeise haben wir Räucherlachspralinen auf frischem Rucola und panierte Wachtelkeulen an Kimci (pikanter, fermentierter Chinakohl) bestellt. Beide Vorspeisen können sowohl geschmacklich, als auch optisch bei uns punkten. Beim Hauptgang war vorher schon klar: Steaks sollten es sein. Das Beef



and Reef bietet hier einige Optionen, die man nicht überall finden kann, und so bestellen wir ein Teres Major. Dieses Stück Fleisch kommt aus dem hinteren Teil der Rinderschulter und ist ein kleiner Geheimtipp unter Steakliebhabern, der auch Metzgerstück genannt wird. Angeblich deshalb, weil diese das Stück gerne für sich selbst behielten. Als Beilagen ordert meine Begleitung getrüffeltes Kartoffelgratin und Speckbohnen. Ich entscheide mich für ein edles irisches Entrecôte aus dem hauseigenen Dry Ager, mit Ofenkartoffel und Knoblauchbrot als Beilagen. Die Steaks werden auf den Punkt gebraten serviert, kommen neben den extra bestellten Beilagen noch mit hausgemachter Kräuterbutter und einer kleinen Salatbeilage. Geschmacklich können beide Fleischstücke voll überzeugen. Das Metzgerstück ist zart, geschmacksintensiv und sehr saftig. Das irische Dry Aged Entrecôte legt in Punkto Zartheit und Geschmack noch locker einen drauf. Das Fleisch mit der typischen Fettmaserung ist ja von Haus aus schon saftiger und geschmacksintensiver als zum Beispiel ein Filetsteak, nach seiner Reifezeit

im Dry Ager schmilzt es dann förmlich im Mund und ist den Aufpreis für die Trockenreifung absolut wert. Textur, Geschmack und Zartheit haben hier noch einmal deutlich gewonnen. Sämtliche Beilagen können uns ebenfalls voll überzeugen. Dazu trinken wir einen spanischen Tempranillo. Der Rotwein wurde uns von unserer Bedienung empfohlen und passt perfekt. Nach einer kleinen Pause gönnen wir uns noch eine frische, hausgemachte Pistazien-Mascarpone-Creme. Fazit: Steakhäuser gibt es einige in Hannover. Das Beef and Reef spielt locker in der Oberliga mit und bietet dem Gast neben freundlichem Service und erstklassiger Qualität auch teils ungewöhnliche Optionen an. Wir kommen wieder!

Beef and Reef, Oesterleystraße 1, 30171 Hannover
Tel.: (05 11) 54 35 67 38, www.beefandreef.de

AUS DER KARTE

Räucherlachspralinen (10,50)
Panierte Wachtelkeulen (10,50)
Teres Major 250 g inkl. zwei Beilagen (35)
Dry Aged Irish Entrecôte inkl. zwei Beilagen (54)
Pistazien-Mascarpone-Creme (5,90)
Flasche Wasser 0,75 (6,50)
Rotwein 7 Castillos Tempranillo Roble 0,2 (6,30)
Cocktails Spicy Daiquiri und Lillet Berry (je 7,50)



Young Hee Yi und Tomohiko Matsuura bieten ihren Gästen die Küche Japans

TOMO SUSHI

Viel mehr als nur Sushi

Sushi bekommt man heute an jeder Ecke. Bei Tomo Sushi an der Grenze zwischen Oststadt und Mitte wurden die leckeren Fischhappen schon vor dem Hype serviert. Und dass die japanische Küche noch mehr zu bieten hat, kann der Gast dort auch lernen.

VON CHRISTIAN BOLTE

Eine wichtige Bemerkung vorab: Eine Reservierung ist vor dem Besuch des Restaurants im Volgersweg absolute Pflicht. Vor allem, wenn gerade eine der größeren Messen stattfindet, denn dann kommen viele Japaner und Koreaner, um den Geschmack der Heimat auch in der niedersächsischen Fremde zu erleben. Dank der erfolgten Vorankündigung unseres Kommens wartet bereits ein Tisch auf uns, und wir können uns gleich an den Tomo-typischen Bestellvorgang machen: Die vielen Sushi-Variationen auf der Karte können das Zusammenstellen eines Menüs nämlich zu einer echten Wissenschaft machen. Darum bekommen die Gäste einen Kugelschreiber und einen kleinen Block, auf dem einfach die Nummern der zu bestellenden Gerichte notiert werden. Den Zettel gibt man anschließend ab – den Block behalten wir für eventuelle Nachbestellungen. Da zwei ziemliche Sushi-Anfänger mit am Tisch

sitzen, entscheiden wir uns für eines der Sushi-Schiffe. Die kommen bereits mit einer Auswahl der kleinen Zusammenstellungen angesegelt und verkürzen die Auswahlprozedur. Profis können sich ihr Menü natürlich aus Einzelteilen, die mit Zutaten von Kürbis bis Aal aufwarten, zusammenstellen. Zusätzlich sollen aber auch zwei Gerichte probiert werden, die nicht zum Standardprogramm von Sushi-Bars gehören: Die beiden Tepan genannten Reisplatten, einmal mit paniertem Hähnchen und einmal mit Thunfisch, sollen auf unserem Tisch für Abwechslung sorgen.

Bevor unsere Bestellungen ankommen, bringt uns die fürsorgliche Tomo-Inhaberin Young Hee Yi einen Gruß aus der Küche, der aus kleinen Gemüserollen und knusprigen Garnelenschwänzen besteht. Dazu gibt es eine kräftige, süß-saure Soße, die entfernt an handgemachte Barbecue-Soßen erinnert. Dieser Einstieg gibt den beiden Sushi-Anfängern eine gute Gelegenheit, den Umgang mit den Essstäbchen zu üben. Und das gelingt eigentlich auch ganz gut.

Kurz darauf wird uns das hölzerne und mit Sushi, Wasabi und eingelegtem Ingwer beladene Schiff auf den Tisch gewuchtet. Das kulinarische Vehikel bietet mit jeweils sechs Lachs, Thunfisch, Gurke und California Maki (engerollte Stücke) und zehn Nigiri (mit Fisch oder Omelett belegte Reisrollen) eine klassische Auswahl, die vor allem dem Sushi-Neuling die Möglichkeit des Kennen-

lernens gibt. Die kleinen Happen überzeugen: Der in Japan ausgebildete Sushi-Meister Tomohiko hat ganze Arbeit geleistet. Die kleinen Kunstwerke schmecken ganz frisch und bieten Fischgenuss pur, dessen natürlicher Eigengeschmack durch die vorsichtige Nutzung von Sojasoße und Wasabi noch unterstrichen wird. Der Ingwer bereitet den Gaumen anschließend auf die nächste Geschmacksrichtung vor.

Ganz anders präsentieren sich die beiden Reisplatten: Die kommen auf heißen, in Holzbrettern eingelassenen Eisenplatten und brutzeln am Tisch noch ein wenig vor sich hin. Auf der dunklen, kräftig-würzigen Soße, befindet sich ein Bett aus wunderbar knackigem Gemüse, darauf liegen die außen knusprige und innen zarte Hühnerbrust oder der kräftig gebratene Thunfisch: eine traumhafte Kombination mit dem in einer separaten Schüssel servierten Reis. Und obwohl das Sushi hervorragend ist, hinterlassen die beiden warmen Gerichte den vielleicht intensivsten Eindruck – so etwas isst man wirklich nicht alle Tage. Ein Besuch von Tomo Sushi ist hiermit dringend empfohlen.

Tomo Sushi, Volgersweg 18, 30175 Hannover
Tel.: 0176 93 53 85 99

AUS DER KARTE

Tomo-Set 8 für zwei Personen (45)
Tepan Maguro Teriyaki (26)
Tepan Tori Katsu (28)
Orangeneis (8)
Wasser 0,7l (7)
japanisches Bier (5)
Apfelschorle (3)



Das Maono beeindruckt mit einer umfangreichen Getränkekarte

MAONO

Gemütliche Bar mit hervorragender Küche

Eine üppige Getränkekarte, eine hervorragende Küche mit frisch zubereiteten Speisen und eine gemütliche Bistro-Atmosphäre – das Maono Food & Drinks in der Südstadt lässt sich nicht so leicht in eine Schublade stecken. Wer einen entspannten Abend mit Freunden verbringen möchte, ist dort auf jeden Fall genau richtig.

VON FRANKA HAAK

Als wir das Maono betreten, sind wir zwar nicht die ersten Gäste, aber es ist noch nicht voll. Während wir uns suchend umschaun, spricht uns ein Kellner an, der gerade Pause hat und selbst an einem der Tische sitzt und etwas isst. „Ihr habt für zwei Personen reserviert“, fragt er freundlich und deutet nach hinten. „Dann könnt ihr gern einen dieser beiden Tische nehmen.“ Wir fühlen uns sofort wohl. Die Atmosphäre ist ungezwungen, die gemütlichen, gut gepolsterten Stühle und Bänke laden zum Bleiben ein. Das geht offenbar nicht nur uns so: Im Laufe des Abends sehen wir deutlich mehr Gäste hereinkommen als hinausgehen. Die meisten treffen sich hier anscheinend nicht für einen schnellen Imbiss, sondern um einen entspannten Abend mit Freunden zu

verbringen und sich ausgiebig zu unterhalten. Und dafür ist das Maono tatsächlich bestens geeignet.

Obwohl die Speisekarte auf einer Seite Platz findet, ist für fast jeden Geschmack etwas dabei. Bei Burgern, Flammkuchen, Kartoffel-Pfanne und Pasta stehen jeweils sowohl Gerichte mit Fleisch, als auch vegetarische und vegane Varianten zur Auswahl. Als Beinahe-Vegetarierin entscheide ich mich für die Bulgur-Hähnchen-Bowl – mit Falafel statt Hähnchen. Auch dieser Sonderwunsch wird ohne viel Aufhebens erfüllt. Die Portion ist großzügig und macht schon optisch etwas her. Der Geschmack steht dem in nichts nach: Frischer Salat, nussige Edamame, säuerliche Granatapfelkerne, fruchtig-süße Cranberrys und knusprige Röstzwiebeln sorgen bei jedem Bissen für eine etwas andere Note und verbinden sich mit Bulgur, Falafel und Sesamschmand doch zu einem harmonischen Ganzen.

Die Trüffelpasta meiner Begleiterin sind optisch unscheinbarer. Aber schon als sie an unseren Tisch gebracht werden, steigt uns der verführerische Duft in die Nase. Zusätzlich zu Trüffelcreme und -öl sind die Spaghetti mit frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan garniert. Zum Nachtisch gönnen wir uns einen lauwarmen Brownie mit flüssigem Schokoladenkern und Vanilleis und eine Crème Brulée.



Danach werfen wir noch mal einen etwas genaueren Blick in die Getränkekarte – und die hat einiges zu bieten. Besonders beeindruckt uns die umfangreiche „Drink & Drive“-Auswahl. Darunter finden sich gleich drei alkoholfreie Gins, die ganz klassisch mit Tonic Water serviert werden. Wir entscheiden uns für den fruchtig-pikanten Fluère und den deutlich herberen The Duke. Beides ein Genuss, bei dem wir den Alkohol überhaupt nicht vermissen! Wer nichts gegen ein paar Procente im Glas einzuwenden hat, findet eine noch größere Bandbreite an Cocktails, Longdrinks, Bier und Spirituosen. Sogar drei schottische Single-Malt-Whiskys sind mit von der Partie.

Maono - Food & Drinks, Lutherstraße 38
30171 Hannover, Tel. (05 11) 59 20 41 80
www.maono.restaurant

AUS DER KARTE

Bulgur-Hähnchen-Bowl (15,90)
Trüffel-Pasta (16,90)
Brownie mit Vanilleis (6,90)
Crème brûlée (5,90)
Espresso (2,40)
Mineralwasser still 0,25 (2,50)
BAD Ginger Breeze 0,25 (2,90)
Fluère & Tonic (8,00)
The Duke & Tonic (7,50)



Christine Hoppe ist die neue Betreiberin des Mio Mio Linden und gestaltet das Restaurant (Archivfoto) aktuell um.

MIO MIO LINDEN

Geheimnisvoll zum Genuss

*Einen Tisch in Waldhausen bestellt,
einen Abend in Linden bekommen.
Mein Besuch im Mio Mio war eine besondere
Undercover-Aktion, diesmal nicht nur von mir,
sondern auch seitens der Gastgeberin.
Aber der Reihe nach...*

VON JENS BIELKE

Spooky ist bereits die telefonische Tisch-reservierung. Ich rufe im Restaurant „Frau Hoppe“ in Waldhausen an, denn eigentlich möchte ich aufgrund einer Empfehlung von einer Kollegin dort mal die Küche testen. Die Chefin persönlich nimmt meinen Anruf entgegen. Als ich meinen Reservierungswunsch für zwei Personen äußere, wird Christine Hoppe geheimnisvoll: „Sie müssten dann aber nach Linden kommen, ins Mio Mio!“ Ich bin verdutzt und frage, warum. „Weil ich dieses Restaurant übernehme, Frau Hoppe ist bald Geschichte, das darf aber noch niemand wissen.“

Bei unserem Test am 14. Oktober sehen wir die Undercover-Chefin tatsächlich im Laden, sie schaut ihrem neuen Personal über die Schulter, plaudert mit den Gästen. Die Servicekraft platziert uns freundlich an zwei Hochstühlen am Fenster. Der Blick auf die belebte Deisterstraße ist spannend, die

Kontaktaufnahme mit dem Service dann aber eher schwierig, mit dem Gasträum im Rücken. Unser obligatorischer Campari-Orange zum Einstieg muss leider ausfallen, die Service-Dame kann den „garantiert heute gekauften Campari“ nicht finden. Ihr Geständnis trägt sie aber so offen und ehrlich vor, dass wir ihr nur ganz kurz ein bisschen böse sind. Dann starten wir halt mit einem klassischen Aperol Spritz.



Da ich aktuell bei allen italienischen Restaurants die Bruschetta teste, gönne ich mir auch im Mio Mio die klassische Kombination aus geröstetem Brot, gehackten Tomaten und Olivenöl. Lecker! Zu meinem Hauptgericht, gebratener Maispoularde mit Steinpilz-Ravioli, ordere ich einen Spinalba, der aus einer Cuvée aus der Trebbiano- und Sauvignontraube besteht. Dieser sehr fruchtige und frische Weißwein korrespondiert



ausgezeichnet zur Maispoularde, die dezent angebraten auf den Tisch kommt. Tipp zum Besserwissen: Geflügeltes mit einer geringen Mastzeit und einem Gewicht bis 1.200 Gramm bezeichnet man als Hähnchen, alles darüber als Poularde. Ihr Fleisch ist fest und zart, die dazu gereichten Steinpilz-Ravioli könnten einen Tick heißer sein. Meine Begleitung ist mit ihrem Seesaiiblingsfilet mit Kürbis-Risotto ebenfalls zufrieden.

Mit einem weiteren Klassiker, einem hausgemachten Tiramisu, sehr fluffig, sehr cremig, beenden wir unseren kulinarischen Ausflug nach Linden, der uns eigentlich nach Waldhausen führen sollte. Übrigens: Christine Hoppe hat mittlerweile das Mio Mio auch offiziell übernommen. Wir sind gespannt, welche Akzente sie dort setzen wird, kulinarisch und atmosphärisch.

Mio Mio Linden, Deisterstr. 36, 30449 Hannover
Tel.: (05 11) 54 35 82 83, www.miomiolinden.de

AUS DER KARTE

Bruschetta (5,10)
Gebratene Maispoularde mit Steinpilz-Ravioli (25)
Tiramisu (6,50)
Aperol Spritz (6,90)
Weißwein Spinalba (7,50)



Im Hof:geflüster gibt es eine große Portion Gastlichkeit

HOF:GEFLÜSTER

Wohlgefühl und feine Akzente prägen sich ein

Am Ballhofplatz in der Altstadt ist die Behaglichkeit zuhause. Die Fachwerk-Fassaden aus Holz und Lehm sind über die Jahrhunderte krumm und schief geworden, transportieren die Beständigkeit des Handwerks. Beim Öffnen der Restaurant-Tür zum Hof:geflüster entwickelt sich ein Wohlgefühl.

VON GABRIELE GOSEWISCH

Eine rundum gute Atmosphäre ist zu erleben. Ja, es ist möglich: schmeichelnde Musik aus dem Hintergrund und gleichzeitig gut wahrnehmbare Gespräche am Tisch. Der Service agiert dezent, man hat Raum, bekommt bei jeglichem fragenden Blick sofort Beistand. Die Auswahl der Speisen und Getränke ist überschaubar, aber von spärlich weit entfernt. Mit den Klassikern auf der Karte, wie Altstadt-Gulasch, Burgern oder Penne Gorgonzola scheint es für den Abend keine Überraschungen zu geben. Bei unserem Besuch werden wir eines Besseren belehrt. Meine Begleitung wählt für die Vorspeise Rinder Carpaccio mit Olivenöl, Balsamico Creme, frischem Rucola und gehobeltem Parmesan mit Hausbrot und für den Hauptgang das Schnitzel „Wiener Art“

mit Salatbouquet, Zitrone, Pommes und Mayonaise. Ich wähle die Kartoffelsuppe mit Räucherwurst und Hausbrot und für den Hauptgang das unter dem Namen Korndieb servierte, gebratene Hähnchenbrustfilet mit Grillgemüse, Spinatknödeln und Champignonrahmsauce. Die Portionen sind groß, was uns freut, denn wir sind recht hungrig angekommen. Was uns noch mehr freut ist der Geschmack – rundum gut mit feinen Akzenten. Kein Zweifel, hier wird mit Qualität gekocht. Passend sowohl das Glas Primitivo, als auch der graue Burgunder.

Das Hof:geflüster firmiert unter der HGH Gastro GmbH, Geschäftsführer ist Umut Kus. Es gibt eine große Karte, auch für das Frühstück. Die Reservierung auf der Internetseite hofgefluester.com funktioniert prächtig mit Kalender-Übersicht und Bestätigung plus Erinnerung per E-Mail.

Hof:geflüster, Ballhofplatz 1, 30159 Hannover
Tel. (05 11) 99 99 96 94, www.hofgefluester.com

AUS DER KARTE

- Kartoffelsuppe (6,90)
- Rindercarpaccio (10,90)
- Korndieb (15,90)
- Schnitzel „Wiener Art“ (14,90)
- Weißwein Grauer Burgunder 0,2 (5,90)
- Rotwein Primitivo 0,2 (5,90)
- Vio still 0,75 (6,90)
- Martini Bianco 5 (3,90)





Im Ibérico treffen tolle Tapas auf spanische Geselligkeit

IBÉRICO BISSENDORF

Köstliche Tapas in geselliger Atmosphäre

Gut 20 Jahre residierte Kuhlmann's Restaurant am Kummerberg in Bissendorf in dem historischen Fachwerkhaus aus dem Jahr 1713, bevor Anja und Olli Thiemann aus gesundheitlichen Gründen ihre gastronomische Tätigkeit beendeten.

Seit Juli ist neues Leben in die Räumlichkeiten eingezogen.

VON BIRGIT SCHRÖDER

Das Restaurant Ibérico empfängt seine Gäste mit spanischer Herzlichkeit. Fröhliches Geplauder empfängt uns schon am Eingang, es herrscht eine entspannte Atmosphäre. Im Raum dominieren rustikale Balken und blankpolierte Holztische. Ein Hauch von Knoblauch liegt in der Luft und lässt uns bei dem Gedanken an mehr schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Die Bedienung ist ausnehmend freundlich, die Getränke werden zügig serviert, die Rotweinempfehlung, ein Orot Roble, säurearm und mit dem Bouquet dunkler Beeren, passt perfekt. Mehr als 50 Tapas und Gerichte aus Fisch und Fleisch stehen auf der Speisekarte zur Auswahl. Wir bestellen mit Begeisterung und können uns bei der Vielzahl der Tapas kaum entscheiden.

Der verführerische Duft der Tapas, die gerade am Nebentisch aufgetragen werden, steigern die Vorfreude. Verblüfft staunen wir, als wenige Minuten später auch auf unserem Tisch die ersten Schälchen abgestellt werden: eines mit Tintenfisch und eines mit Garnelen. Bevor wir Gelegenheit haben, mitzuteilen, dass wir den Tintenfisch nicht bestellt haben, kommt die Bedienung mit einem charmanten Lächeln und sagt „Oh, das ist noch gar nicht für Sie!“. Kaum ausgesprochen entführt sie die Köstlichkeiten wieder Richtung Küche. Bevor wir unsere Enttäuschung formulieren können, werden unsere „ Gambas a la Plancha“, „Serranitos con Queso“, „Gambas al Ajillo“, „Datiles Medjool con Bacon“ und „Pincho Moruna“ serviert. Alles kommt gleichzeitig, und wir schwelgen in der Vielseitigkeit der spanischen Küche. Die Datteln im knusprigen Speckmantel sind ein Hochgenuss und passen hervorragend zu den perfekt abgestimmten, gegrillten Garnelen. Butterzart kommt das Schweinefilet am Spieß daher, und die Garnelen al Ajillo sind eine hervorragende

Visitenkarte der Küche. Einen kräftigen Kontrapunkt setzt der Käse im Serrano-Mantel.

Fazit: Das Restaurant Ibérico im historischen Fachwerkhaus bietet eine einzigartige Kulisse für gesellige Treffen mit Familie und Freunden. Die authentische, spanische Küche mit gegrilltem Gemüse, Fisch, Meeresfrüchten, Oliven, Käse und Schinken deckt eine breite Palette an Geschmacksrichtungen ab und wird jeden Gaumen zufriedenstellen. Eine Reservierung wird empfohlen.

Ibérico Bissendorf, Am Kummerberg 6
30900 Wedemark, Tel. (0 51 30) 58 58 10
<https://iberico-bissendorf.eatbu.com>

AUS DER KARTE

Gambas a la Plancha (12,90)
Serranitos con Queso (6,90)
Gambas al Ajillo (12,90)
Datiles Medjool con Bacon (9,90)
Pincho Moruno (8,90), Pan (1,50)
Wein Orot Roble 0,2 (6,30)
Benedektiner Weizen alkoholfrei 0,5 (5,20)
Wasser Gerolsteiner Medium 0,25 (2,90)



FOTOS: KARSTEN DAVIDET

GOOS GASTRO

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

**10%
RABATT!**
BIS 31 DEZEMBER
2023



**SOFORT AB
LAGER LIEFERBAR**



**SCHNELLE
LIEFERUNG**



**KUNDENDIENST
+49 322 210 939 11**



**TIEFSTPREIS-
GARANTIE**




**BIS ZU 1 JAHR
GARANTIE**

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

WWW.GOOSGASTRO.DE

- Gültig nur für Bestellung in unserer Ausstellung in Hannover

**GOOS GASTRO HANNOVER
BAYERNSTRASSE 21
30855 LANGENHAGEN**



IM PORTRAIT: MAREN MEYER

Mit mentaler Stärke am Werk

Sie hat eine eigene Bar, ist passionierte Unternehmerin, stemmt sich aber gleichzeitig mit hohem Arbeitsaufwand gegen gesellschaftliche Fehlentwicklungen: Maren Meyer aus Hannover ist seit 2021 die erste Frau in der Position „Vorstandsvorsitzende der Deutschen Barkeeper Union“, kurz DBU, die aus der Internationalen Barkeeper Union hervorgegangen ist - gegründet im Jahr 1909.

„Wir haben eine hohe Verantwortung für die Gäste in einer Bar. Es geht um Alkohol, eine Droge, die wir über den Tresen ausgeben“, sagt sie deutlich. Überhaupt ist ihre Sprache auffällig frei von Phrasen. Nichts hält auf, etwas Befreiendes schwingt mit. Sie ist charmant und strahlt gleichzeitig eine natürliche Autorität aus. Sind das Grundvoraussetzungen, um souverän durch den Arbeitsalltag zu kommen? Maren Meyer sagt: „Wenn die Bar richtig voll ist, bin ich relaxt, weil ich mich freue. Man muss alle Gäste im Blick haben und ansprechen, ganz wichtig.“ Frau Meyers

Bar ist übrigens nur für Veranstaltungen online (fraumeyersbar.de) buchbar.

Maren Meyer, gebürtig im Raum Nienburg, hat in Hannover Germanistik und Philosophie studiert, den Studiengang Pädagogik auch abgeschlossen. Sie ist Betriebswirtin für Hotellerie und Gastronomie. Auf die Frage nach einer markanten beruflichen Station beschreibt sie die Situation in einer Bar in den 1990ern, „wo keine Frauen arbeiten durften“. Sie war dort als Aushilfe im Service tätig. Einen Shaker in die Hand zu nehmen, sei damals völlig undenkbar gewesen. Dennoch habe sie das Bar-Buch intensiv studiert. „Als ich alle 450 Cocktails von Schumann’s Bar-Karte auswendig konnte, habe ich überzeugt und kam ins Team.“

In den vergangenen drei Jahrzehnten habe sie einige Frauen wahrgenommen, die in der eigentlichen Männer-Domäne gearbeitet haben. Was früher mit Blick auf die Arbeitszeiten

und der Arbeitsbelastung tabu war, schien sich einen Weg zu bahnen – wenn auch sehr vereinzelt. In den Corona-Beschränkungen habe es eine Abwanderung gegeben. Maren Meyers attestiert jetzt: „Es sind noch zu wenige Frauen, die als Bartenderin arbeiten. Es ist eben nicht der attraktivste Beruf.“ Genau daran setze ihre Arbeit im DBU-Vorstand an. Da geht es auch um die Tiefe des Handwerks - neben den Rezepturen sind Aromen wichtig, auch alkoholfrei. Es geht um die Etablierung des Berufs Barkeeper oder Bartender mit eigener Ausbildung, statt der bisherigen Weiterbildung mit Prüfung der Industrie- und Handelskammer. Vor allem geht es aber um Motivation junger Menschen, diesen oder überhaupt einen Beruf zu ergreifen. Maren Meyer: „Das ist eine große Herausforderung.“

Von Gabriele Gosewisch

CLUB-SPEZIAL

Ein Streifzug durch Hannovers Nachtleben

Und wenn das Wasser der Leine Sambuca wär', Streichholz rein, Kaffeebohne her! In Hannover kann man die Nacht wunderbar zum Tag machen. Von extravaganten Party-Reihen wie der Glitterbox, der Garden Lounge Hannover oder „Der Sonne entgegen“ bis zu durchtanzten Nächten in den Discotheken am Raschplatz oder im Steintor-Viertel: Hannovers Nachtleben glänzt mit einer vielfältigen Auswahl an Partymöglichkeiten und Clubs. Dieses Spezial soll einen Überblick geben und Ratgeber sein, wo man am Wochenende oder auch unter der Woche feiern und tanzen gehen kann.

VON JANNE BÖSERT

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT
UND ARCHIV-FOTOS DER CLUBS

Die Vielfalt von Hannovers Nachtlokalen wird direkt bei der kultigen, auch als „Bermuda-Dreieck“ bezeichneten Clubmeile hinter dem Hauptbahnhof deutlich. Sie ist schnell und leicht mit den meisten Stadtbahnlinien und einem kurzen Fußweg vom Bahnhof aus zu erreichen und bedient Fans von Schlager-, House-, Pop-, Black- oder Rap-Musik. In der DAX-Bierbörse, dem Zaza, der Baggi, dem Palo Palo oder dem Monkey's werden diese Musikrichtungen nämlich so gut wie

jedes Wochenende (im DAX und Zaza sogar auch mittwochs und donnerstags) gespielt. Da alle Clubs nah beieinander liegen, empfiehlt sich Clubhopping!

Auch im Stadtteil Linden stept der Bär. Die dortigen Clubs sind mit der Bahn einfach zu erreichen. Wenn man an der Station „Schwarzer Bär“ aussteigt und einmal über die Straße geht, steht man schon vor dem LUX. Der kleine Club am Capitol punktet zusätzlich mit einer

kleinen, feinen Bar. Wenn hier keine Live-Konzerte stattfinden oder diese bereits vorüber sind, wird dem Publikum ein DJ-Mix aus Rock, Indie, Alternative, Reggae, aber auch Disco und House geboten. Das benachbarte Bronco's und das Kulturzentrum Faust gehören ebenso zu einer amtlichen Linden-Runde.

Wer sich selbst seinen ganz persönlichen Streifzug zusammenstellen möchte, kann die folgende, alphabetisch sortierte Liste auf den nächsten beiden Seiten dafür nutzen. Egal welche Musikrichtung gesucht wird, es ist ganz bestimmt für jeden etwas dabei!

Baggi (Osho Disco)

Pop/Funk/Soul/House/Rock/
HipHop/R'n'B

- Mitte, Raschplatz 7L,
www.osho-disco.de

Béi Chéz Heinz

Rock/Pop/Classics/Live

- Limmer, Liepmannstr. 7B
www.beichezheinz.de

In diesem Kellerclub steigen regelmäßig Konzerte von Rock über Punk bis Metal, aber auch andere Events, wie zum Beispiel der Pokerstammtisch oder das Table Quiz. Hier steht vor allem die Leidenschaft für die Musik und nicht die räumliche Gestaltung im Fokus. Im Heinz kann man regelmäßig bei den Jugendsündenpartys in Erinnerung an die alten Zeiten schwelgen und laut zu Klassikern wie „Macarena“ mitsingen und tanzen.

Brauhaus Ernst August

Charts/Classics/Hip
Hop/Dance/Live

- Mitte, Schmiedestr. 13
www.brauhaus.net

Bronco's

Disco/House

- Linden-Mitte
Schwarzer Bär 7
www.broncos-bar.de

Wenn man einen Abend in entspannter Atmosphäre mit Livemusik oder wechselnden DJs sucht, sollte man einen Abstecher ins Bronco's wagen. Die doch eher kleine Tanzfläche ist immer voll und da das Bronco's eine Mischung aus Bar und Club ist, gibt es hier auch noch leckere, qualitativ hochwertige Cocktails, alkoholische sowie alkoholfreie Getränke.

Cafe Glocksee & Indiego Glocksee

Cross Over/Nu
Rock/Punk/HipHop/
Reggae/Live

- Calenberger Neustadt
Glockseestr. 35
www.cafe-glocksee.de

Im Café Glocksee sind alle richtig, die keine Lust auf hohe Getränkepreise und eintönige

Musik haben. Am „Ruby-Tuesday“ bietet das Café ab 21 Uhr neuen, frischen Bands eine Bühne. Der Eintritt ist frei, danach wird mit wechselnden DJs weiter Party gemacht. Wer Lust auf Rock, Punk, HipHop, Reggae oder elektronische Musik hat, kann einfach eine Etage höher in das Indiego Glocksee gehen und dort den Abend genießen.



BRONCOS



BÉI CHÉZ HEINZ



CUMBERLANDSCHE



KULTURZENTRUM FAUST

**Capitol****Rock/Pop/Live**

- Linden-Mitte,
Schwarzer Bär 2
www.capitol-hannover.de

Cumberlandsche**HipHop/House/Classics/
Gemischt**

- Mitte, Prinzenstr. 9
www.cumberlandsche.de

Dax-Bierbörse**Black/House/Schlager/Classics**

- Oststadt, Hamburger Allee 4
www.bierboerse-hannover.de

Das Besondere im DAX sind die Preise der Getränke. Diese sind nämlich, ähnlich wie bei einer richtigen Börse, abhängig vom Angebot und der Nachfrage der Gäste. Wenn man Glück hat, steht der Kurs also so gut, dass das Bier besonders erschwinglich ist. Mittwochs und donnerstags ist der Eintritt frei. Möchte man andere Musik hören, kann man, je nach Musikvorlieben, in den P-Club oder das Joy nebenan gehen. Da alle Läden zusammengehören, muss man sogar keinen extra Eintritt zahlen und hat sozusagen drei Fliegen mit einer Klappe geschlagen.

Eve Klub**Funk/Soul**

- Mitte, Reuterstr. 3
www.eveklub-hannover.de

Glitzerkeller**Soul/Funk/Disco/House**

- Oststadt, Hallerstr. 34
www.glitzerkeller-club.de

Wer Hannovers Diskotheken aufzählt, kommt um den legendären Glitzerkeller nicht herum.

Durch das Restaurant Supperclub 34 im Erdgeschoss gelangt man ins Souterrain, in das frisch renovierte, mit Spiegeln und Diskokugeln versehene Tanzlokal, das einen sofort in seinen Bann zieht. Während Soul-, House-, Funk-, Disco-, und Dance-Klassiker laufen, fühlt man sich wie in einer Zeitkapsel, die einen zurück in die Disco-Ära beamt.

Havana**Latin**

- Mitte, Scholvinstr. 4

Klub Pan**House/Tech House**

- Nordstadt,
Engelbosteler Damm 7
www.klubpan.com

**Kulturzentrum Faust/
60er-Jahre Halle/
Mephisto****Elektro/Classics/Live**

- Linden-Nord
Zur Bettfedernfabrik 3
www.kulturzentrum-faust.de

Das Kulturzentrum Faust hat viel zu bieten, aber Nachtschwärmer kennen es vor allem von den Partys in der 60er-Jahre Halle und im Mephisto. Es kommen sowohl Elektro-Liebhaber, als auch Kinder der 90er-Jahre und alle anderen auf ihre Kosten. Regelmäßig stehen dort bekannte DJs, wie zum Beispiel „Beauty & the Beats“ an den Decks und begeistern das bunte gemischte Publikum. Ein besonderer Tipp ist die Zeitreise-Party „Rewind“, bei der die Musik mit fortschreitender Uhrzeit immer älter wird. Nachtschwärmer können kurz vor Schluss noch einmal alle Jahrzehnte im Schnelldurchlauf erleben.

LUX**Rock/Indie/Alternative/
Reggae/Disco/House/Live**

- Linden-Mitte
Schwarzer Bär 2
www.lux-linden.de

Monkeys

Deep House/Funk/Soul

• Mitte, Raschplatz 11G

Freitags und samstags öffnet das Monkeys ab 23 Uhr seine Türen. Am Freitag steht Deep House, am Samstag Funk and Soul auf dem Programm. Trotz seiner leicht versteckten Lage unter der Brücke am Raschplatz, macht der kleine, aber feine Club durch lange Schlangen am Einlass auf sich aufmerksam. Öfters sieht man im Monkeys angeblich auch den einen oder anderen „Star“ in der Menge. Nachteulen sind hier genau richtig und können bis in die frühen Morgenstunden durchfeiern.

NATE

Club/House

• Mitte, Goseriede 4
www.nate-hannover.de

Seit Anfang November ist der Club NATE, das ehemalige Lokal4, geöffnet. Mit insgesamt vier Bars, verschiedenen Loungebereichen, Tischservice und guten Drinks will das NATE neues Publikum anlocken und durch geschultes Sicherheitspersonal einen Safe Space für alle schaffen. Jeden Samstag spielen überregionale DJs Musikrichtungen von House bis Pop. Mit Hilfe der Musik will Inhaber Ferdi Simsek einen Raum schaffen, in dem alle Gäste einen unbeschwerten Abend verbringen können.

Palo Palo

**Latin/RnB/Black/
HipHop/House**

• Mitte, Raschplatz 8a
www.palopalo.de

Hat man Lust, zu Latin, RnB oder HipHop zu tanzen, ist man im Palo Palo an der richtigen Adresse. Das Publikum ist, so wie die Musik, bunt gemischt und die Tanzfläsche immer gut besucht. Seit über 35 Jahren zieht

der Club am Raschplatz Scharen von Gästen an. Samstags feiern hier ausschließlich über 21-Jährige, freitags und auch montags ist das Publikum ein wenig jünger - der Einlass ist dann ab 18 Jahren. Schicke Outfits, saubere Schuhe und ein insgesamt gepflegtes Erscheinungsbild sind hier sehr gerne gesehen.

Rocker

Rock/Metal/Alternative

• Mitte, Reuterstr 5
www.rocker-hannover.de

Sansibar

Club/Dance/Classics

• Mitte, Scholvinstr. 7
www.sansibar-hannover.de

Sinus Club

House/RnB/HipHop

• Oststadt, Lister Meile 1
www.sinus-club.de

Schwule Sau

Pop/Schlager/Party

• Nordstadt
Schaufelder Str. 30a,
www.schwulesauhannover.de

SubKultur

**Rockabilly/Psychobilly/
New Wave/Punk/Metal/Live**

• Nordstadt
Engelbosteler Damm 87
www.subkultur-hannover.de

Weltspiele

Techno

• Nordstadt
Weidendamm 8
www.weltspiele.club

Zaza

House/Mainstream/Classics

• Oststadt
Hamburger Allee 4a
www.zaza-hannover.de



GLITZERKELLER



MONKEY'S



NATE



SCHWULE SAU

IMPRESSUM

HANNOVER GEHT AUS!

Das Gastromagazin Ihrer Tageszeitung

HERAUSGEBER

Stroetmann Verlag und Agentur GmbH,
Geschäftsführer:
Björn Franz, Günter Evert

CHEFREDAKTION

Björn Franz (V.i.S.d.P.)

REDAKTION

Jens Bielke (jb), Janne Bösert,
Christian Bolte, Mirjana Cvjetković, Christoph Dannowski,
Gabriele Gosewisch (gg),
Franka Haak, Birgit Schröder,
Georg Schröder (gss),
Andrea Tratner

GRAFIK

Rainer Braum,
Michael Schlette

TITELFOTO

Karsten Davideit

FOTOS

Karsten Davideit,
Ramin Faridi, Archiv HAZ/NP

HINWEIS

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

Herausgebers.

Alle Urheberrechte liegen beim Verlag

ANZEIGEN

Jens Bielke,
Bernd Gattermann,
Rosario Grosso,
Andreas Heineke,
Georg Schröder

DRUCK

Dierichs Druck+Media, Kassel

AUFLAGE

„Hannover geht aus!“ liegt am 17.11. einer Teilaufgabe der Hannoverschen Allgemeinen Zeitung sowie der Neuen Presse bei und ist an zahlreichen Auslagestellen in Stadt und Region erhältlich.

BANKVERBINDUNG

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

VERLAGSANSCHRIFT

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

Inserentenliste

Agorino	51
Albertz im Schweizer Hof	Titelseite & 6
Aspria	15
Autohaus Halm	23
Bildungsverein	18
Brasserie Rendezvous.....	26
Café Safran	14
Central-Hotel Kaiserhof.....	17
Cheers	31
Deutscher Mieterbund Hannover e.V.	28
Eliniko.....	52
Gabriel Music Productions.....	38
Gastro Trends Hannover	22
Gilde Brauerei	5
Goos Gastro GmbH	45

GOP	19
Hoflokal im Erlebnis-Zoo Hannover	25
Holländische Kakaostube.....	28
HVG: Silvester-Party im HCC	30
Indian Crown	22
Laporte Kartenshop.....	50
Leibniz56.....	24
Mister Q	4
neuwaerts: LHH Wirtschaftsförderung.....	16
neuwaerts: Region Hannover	
Wirtschaftsförderung	29
Rembetiko	2
Ristorante La Forchetta.....	20
Ständige Vertretung	3
Supperclub 34	27
Teichhüs	21
Wedevini	47

Wenn Sie mit Ihrer Anzeige dabei sein möchten, melden Sie sich bei uns:



Rosario Grosso
Tel. 05 11 - 518 16 31



Andreas Heineke
Tel. 05 11 - 518 21 44



Bernd Gattermann
Tel. 05 11 - 518 21 45



Georg Schröder
Tel. 05 11 - 518 20 40

Ihr persönlicher Ticketservice - kompetent & vielseitig:

Alle Stars. Alle Tickets. Ein Shop.

Ihre Tickets bekommen Sie hier:

In den HAZ/NP Geschäftsstellen

Hannover, Lange Laube 10

Neustadt, Am Wallhof 1 · Burgdorf, Marktstraße 16

Langenhagen, im CCL, Marktplatz 5

Im HAZ/NP Ticketshop Hannover

Theater am Aegi, Aegidientorplatz 2



Ticket-Hotline: 0511 12123333, online: haz-ticketshop.de • np-ticketshop.de

agorino

Entspannen Geniessen Leben



*Mediterrane Köstlichkeiten
mit italienischen Wurzeln
mitten in Kleefeld*

Küche täglich
1200 - 1430 Uhr
1730 - 2200 Uhr
www.agorino.de

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

Elinika

Entspannen : Genießen : Leben

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



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

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