GOURMET GUIDE
DER BAUCH VON HANNOVER

9. Auflage | 2023

MARKTHALLE
seit 1892

Genuss-Einkauf für die ganze Familie

hannoversche-volksbank.de/einfach-mitglied-werden

Patrick,
Mitglied
seit 2020

Jetzt ab 50 Euro Mitglied werden!

„Meine Bank gehört mir, damit ich mitbestimmen kann, was mir wichtig ist.“

Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.

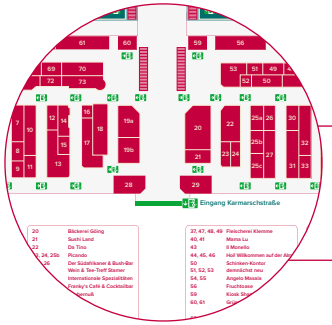
Wir sind eine Genossenschaftsbank. Die Bank, die ihren Mitgliedern gehört. Und als Mitglied profitieren Sie von vielen Vorteilen. Sprechen Sie uns an.

Hannoversche Volksbank

INHALT

VORWORT
Seite 7
Stephan Weil über den „Bauch von Hannover“

EINKAUFEN
ab Seite 30
Die Stände stellen sich vor



STANDPLAN
Seite 120 – 121
Wo finde ich was

ZEITREISE
Seite 20 – 21
Die Geschichte der Markthalle

STIMMEN
Seiten 13, 53, 91, 103, 123, 125
Zitate von bekannten Gesichtern

DIE WSW
Seite 118 – 119
Das Team im Hintergrund stellt sich vor

INTERVIEW
MIT GERHARD SCHACHT, GESCHÄFTSFÜHRER, WSW GMBH

Neuer Bayern-Stand und eine Wickelstation: In der Markthalle gibt es 2023 viel Neues zu entdecken.

Die Markthalle von Hannover wird auch liebevoll der „Bauch von Hannover“ genannt – oder einfach die „Halle“. Sie sorgt bei Hannoveranern und Touristen für viel Freude. Auch Kritik gibt es immer mal wieder, die Geschäftsführer Gerhard Schacht als unbegründet zurückweist. Im exklusiven Interview mit dem Gourmet Guide erklärt er warum und was er sich für das Jahr 2023 alles vorgenommen hat. So viel sei verraten: Langweilig wird es in der „Halle“ nie.

Lieber Herr Schacht, ein neues Jahr liegt vor uns und damit 312 schöne Markthallen-Tage. Was wird es in diesem Jahr Neues zu entdecken geben?
Ich empfehle den Stand Mama Lu – hier gibt es frisches asiatisches Streetfood. Zudem wird es einen türkischen Dönerstand geben und ab März 2023 im Obergeschoss ein indisches Restaurant. Außerdem laufen die Planungen für einen neuen Bayern-Stand.

In der Markthalle gibt es insgesamt etwa 50 Stände, die dauerhaft vermietet sind. Was ist die größte Herausforderung beim Management eines solchen Objekts?
Man hat hier 50 Stände und 50 Meinungen. Die Kommunikation mit den Standbetreibern und mit den Gästen ist nicht ohne. Hier ist Fingerspitzengefühl gefragt. Je nach Jahreszeit und Umsatz wird leider viel gemeckert, aber ich stelle mich dieser Herausforderung gerne jeden Tag aufs Neue.

Hinzu kommt, das viele Hannoveraner nicht wissen, dass die Markthalle denkmalgeschützt ist und bauliche Veränderungen nicht ohne weiteres durchzuführen sind. Wie schwer ist es, beispielsweise die Toilettenanlage zu erneuern?
Das ist überhaupt nicht möglich. Wir dürfen nicht in die Höhe oder Tiefe bauen. Was wir aber machen ist, dass wir permanent Fliesen erneuern und die Wände streichen. Zudem haben wir neue Fenster eingebaut und tauschen auch regelmäßig die Sanitärobjekte wie Waschbecken aus. Von 9:00 bis 20:00 Uhr werden die Räumlichkeiten durchgehend gereinigt. Seit kurzem verschönert auch ein Werk von DELLA den Gang zu den Toiletten. Weiterhin sind die Toiletten der Markthalle die einzigen öffentlichen und kostenfreien Toiletten in der Innenstadt.

Die Markthalle stand zuletzt für ihre Leerstände in der Kritik. Wie viele freie Stände gibt es derzeit?
Nicht einen! Es ist alles vermietet. Es gibt lediglich Wechsel, die zu temporären Schließungen führen aufgrund der notwendigen Umbaumaßnahmen. Oder aber durch Personalmangel bei den Standbetreibern.

Wenn man die Markthalle mit ähnlichen Objekten bundesweit vergleicht – wodurch sticht der Bauch von Hannover hervor?
Wir haben einen sehr guten Branchen-Mix in Hannover. Hier gibt es sowohl vielfältige Gastronomie als auch Feinkosthandel. Zudem bieten viele Stände Essen zum Mitnehmen an. Hinzu kommt, dass hier in der Halle, eine sehr freundliche und nicht-aggressive Atmosphäre herrscht – und das egal zu welcher Uhrzeit.

Wie steht es um die Nachhaltigkeit des Bauchs von Hannover?
Wenn alle Ämter mitspielen, es handelt sich bei der Markthalle um Erbpacht von der Stadt Hannover, dann installieren wir in naher Zukunft eine Photovoltaikanlage auf dem Dach. Sie soll der Umwelt dienen und Stromkosten einsparen. Wir berechnen dies gerade.

Was schwebt Ihnen außerdem für dieses Jahr für den „Bauch von Hannover“ vor?
Wir wollen in der Halle mehr für Kinder und Jugendliche tun. Wir planen im Obergeschoss die Einrichtung einer Wickelstation und einer Kinderecke. Die Planungen dafür laufen.

Ihr persönlicher Wunsch für das Jahr 2023 für die Markthalle?
Die Markthalle von Hannover ist schon Erstliga-reif, mit den Recken haben wir eine Erstliga-Handballmannschaft, jetzt brauchen wir nur noch Erstliga-Fußball in der Stadt.

LBS
Bausparkasse der Sparkassen

Modern oder nachhaltig wohnen? Einfach beides!

Kriegst du hin. Mit uns.

Das eigene Zuhause ist der beste Ort der Welt. Und der hat auch nur das Beste der Welt verdient. Ob energetische Sanierung oder ein neues Bad – wir helfen dabei.

Info-Telefon: 0511 926-0 oder **service@lbs-nord.de**

LBS-Beratungszentren in Hannover und Umgebung:
Hannover-Zentrum | Hannover-Döhren | Burgdorf | Hildesheim | Hameln | Springe | Garbsen | Barsinghausen

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.

Finanzgruppe

zukunftswaende.de | LBS SeeYou | @lbs_zukunftswaende | LBS zukunftswaende | LBS.Nord

VORWORT
VON STEPHAN WEIL

Gibt es einen besseren Treffpunkt in der Stadt als die Markthalle, um Kontakte zu pflegen, auf eine kurze Stippvisite vorbeizuschauen, um Neuigkeiten auszutauschen oder interessante Gespräche zu führen?

Der „Bauch von Hannover“, wie die Markthalle seit jeher scherzhaft bezeichnet wird, bietet hierfür einen hervorragenden Rahmen. Die Gastronomie ist so vielseitig und spiegelt in einzigartiger kulinarischer Weise die Vielfalt unserer Gesellschaft wider – sei es ein Essen bei unserem Lieblingsitaliener, eine Mittagspause mit spanischen Tapas, ein Stopp beim Stand mit asiatischem Streetfood oder auf die Schnelle einen Cappuccino. Da ist für jeden etwas dabei. Nirgends sonst in der niedersächsischen Landeshauptstadt lässt sich eine so breite Auswahl an internationalen Gerichten finden wie hier.

Aber auch wer Feinkost und internationale Spezialitäten liebt, hat hier die richtige Anlaufstelle gefunden. Das gilt gerade auch für die traditionellen Händler, wie zum Beispiel die klassische Schlachterei oder den Fischhändler des Vertrauens, die man andernorts vielfach schon suchen muss. So ist die Markthalle immer wieder ein Erlebnis.

Die Bürgerinnen und Bürger Hannovers können sich glücklich schätzen, einen so einzigartigen Treffpunkt in der Stadt zu haben.

Ihr Stephan Weil
Niedersächsischer Ministerpräsident

Foto: Niedersächsische Staatskanzlei/Ole Spata

Maik Othmer

Haustür- und Terrassendachstudio

Lassen Sie sich individuell beraten und vereinbaren Sie einen Termin!

Folgen Sie uns auf

Zuhause sicher

Bäckerstraße 3A
Sarstedt-Hotteln

Fon 0 50 66 / 90 26-0
www.tischlerei-othmer.de

Mo bis Fr 9 – 18 Uhr
Samstags 10 – 13 Uhr

Sonntag Schautag von 13.00 – 17.00 Uhr

VORWORT
VON STEFFEN KRACH

Im Herzen der Stadt und in den Köpfen der Menschen: Die Markthalle ist eine Institution im Zentrum von Hannover.

Bereits viele Jahrzehnte hat die Markthalle das Bild von Hannovers Altstadt geprägt. In unmittelbarer Nähe zur Leine ist „der Bauch von Hannover“ seit Generationen ein Ort der Begegnung und der kulinarischen Vielfalt. Ob mit Freunden, mit der Familie oder geschäftlich: Hier treffen alle aufeinander. Seit meiner frühen Kindheit verbinde ich mit ihr die Erinnerung an leckeres Essen aus aller Welt und eine angenehme Atmosphäre.

Die Markthalle zieht nicht nur Stammgäste und Menschen mit Sinn für Tradition an, sondern ist auch ein Abenteuerspielplatz für Touristen und Kurzentschlossene. Kurz gesagt: Ein Treffpunkt, den es immer wieder aufs Neue zu entdecken gilt.

Die Pandemie ist an diesem kulinarischen Paradies allerdings ebenfalls nicht spurlos vorbeigegangen. Viele Betreiber hatten und haben mit großen finanziellen Herausforderungen zu kämpfen. Vor diesem Hintergrund blicke ich mit einem Mix aus Vorfreude und Hoffnung in das Jahr 2023: Die Vorfreude, auf die Zeit in der Markthalle, verbunden mit der Hoffnung auf ein gutes Geschäftsjahr.

Herzlichst

Steffen Krach

Ihr Steffen Krach
Regionspräsident

**Ich arbeite smart.
Meine Heizung auch.**

Jetzt auf **Smarte Thermostate** umsteigen
und bis zu **30 % Energie sparen.**

Ihr **Starterset** zum Vorteilspreis:
2 Thermostate von Danfoss inkl. Zentraleinheit.

Mehr Infos unter: enercity.de/99euro

*Gilt nur für Bewohner der Städte Hannover, Hemmingen, Laatzen, Langenhagen, Ronnenberg und Seelze.

VORWORT
VON BELIT ONAY

Eine lebendige Markthalle ist immer ein besonderer Ort in einer Stadt. So auch hier in Hannover! Unsere Markthalle ist nicht nur räumlich gesehen zentral. Sie ist der kulinarische Mittelpunkt und Treffpunkt für die Hannoveraner*innen: Für einen Kaffee zwischendurch, zum Einkaufen, zur Mittagspause oder zum Abendessen.

Der sogenannte Bauch von Hannover ist ein sozialer Ort, wo man alte und neue Kontakte knüpft und pflegt. Darüber hinaus findet man hier alltägliche Lebensmittel oder besondere Delikatessen. Ob Kuchen oder Feinkost, Wurst- oder Käsespezialitäten, Antipasti, Obst oder Gemüse – die Markthalle bietet all das. Sie ist zudem eine Institution: Hier kommt die ganze Stadt zusammen und hier pulsiert das Leben. Das Angebot ist so vielfältig wie die Besucher*innen – divers wie unsere Stadtgesellschaft. Das besondere Flair der Markthalle lebt vom Zusammenspiel aus Modernität in Form der vielfältigen Genussangebote und der Tradition im klassischen Bau der Fünfzigerjahre, dessen riesige Fenster einen direkten Blick mitten ins Herz der Stadt bieten.

Liebe Leser*innen, besuchen Sie die Markthalle und nehmen Sie sich eine Auszeit vom Alltag. Dieser Guide bietet Ihnen dafür einige Anregungen!

Den Standbetreiber*innen wünsche ich weiterhin viel Erfolg und allen Besucher*innen viel Vergnügen und guten Appetit!

Ihr Belit Onay
Oberbürgermeister

Foto: Nico Herzog

+ Rohr- und Kanalreinigung + TV-Kamerauntersuchung + Dichtheitsprüfung +
+ Kanalortung + Rohr- und Kanalsanierung im Kurz- und Inlinerverfahren +

Klauenberg GmbH
Rohr- und Kanalservice

Zentrale Hannover: Wilhelm-Röntgen-Str. 1, 30966 Hemmingen
Fon: 05 11 / 82 79 89
Fax: 05 11 / 82 12 78

Niederlassung Braunschweig: Gotenweg 10, 38106 Braunschweig
Fon: 05 31 / 234 46 84
Fax: 05 31 / 234 92 21

www.ist-dein-rohr-frei.de

Tag & Nacht für Sie im Einsatz – 24-Std. Notdienst – zertifizierter Fachbetrieb – seit 1977 – www.ist-dein-rohr-frei.de

STIMMEN AUS DEM BAUCH

STEPHAN DEPPE // Niederlassungsleiter, BMW Niederlassung Hannover

Anfang des Jahres war ich zum ersten Mal in meinem Leben in der Markthalle Hannover und war begeistert. Die Vielfalt des Angebotes der kulinarischen Genüsse machen direkt mit Betreten Lust auf mehr. Insbesondere der Blick auf alle anderen Besucher hat mich ebenfalls vor dem Hintergrund sehr beeindruckt, dass ich trotz unseres nordischen Schmuddelwetters nur in zufriedene und entspannte Gesichter geschaut habe. Hier werde ich definitiv häufiger anzutreffen sein und freue mich auf den Austausch mit den Gästen der Markthalle. Danach geht es dann wieder energiegeladen für mich zurück an die Quelle der „Freude am Fahren“, in unsere schöne BMW Niederlassung.

INSA SOPHIA CORNELIUS UND JÖRN FISCHER // Geschäftsführung, Dahler Immobilien Hannover

Was sich in der Markthalle alles tut! Nach der Pandemiepause genießen wir den Eindruck, dass der Bauch von Hannover belebter ist denn je. Besonders schön und wie immer mit Menschen gefüllt ist der „Platz an der Scheibe“. Erst herrlichen Käse und andere frische Spezialitäten kaufen und sich anschließend neben alten und neuen bekannten Gesichtern bei einem leckeren Getränk den Samstag einfach freilaufen lassen. Wir freuen uns als ein Teil der Markthalle auf 2023! So oder so.

DR. VOLKER MÜLLER // Hauptgeschäftsführer der Unternehmerverbände Niedersachsen e.V. (UVN)

Man kennt sich in Hannover und trifft Menschen aus Politik, Wirtschaft, Kultur oder Stadtgesellschaft an vielen Orten zu verschiedenen Gelegenheiten. Kein Ort garantiert das aber so zuverlässig wie Hannovers Markthalle. Hier finde ich je nach Appetit Leckeres, Gesundes und Besonderes und kann sicher sein, dass ich auch jemanden für ein interessantes Gespräch treffe oder zumindest für eine kurze Begrüßung. Innenstadt und Landtag sind beide nah, so dass ich zum Glück immer wieder in der Nähe bin und die Markthalle genießen kann.

JENS NOLTE // Gebietsverkaufsleiter Gastronomie, Gilde Vertriebsgesellschaft mbH

Die Markthalle ist ein fester Bestandteil meiner Woche, ob ich nur zum Frühstück oder einem Feierabend-Gilde dort einkehre, es vergeht keine Woche ohne Einkehr. Daher freue ich mich über dieses lange Bestehen.

Frische Vielfalt für die ganze Familie

IN DER MARKTHALLE TANKT HANNOVER LEBENSFREUDE

Ein Rundgang durch den Bauch von Hannover

Wenn ich aus der Markthalle herausspaziere, habe ich oft nicht nur einen frischgepressten Saft in der Hand und frisches Obst, wie süße Mandarinen, in der Tasche, vor allem habe ich nach einem Besuch Glücksgefühle im Bauch. Aufgeladen von der guten Stimmung in der „Halle“ starte ich beschwingt in den Tag. Ich bin mir sicher, dass es vielen Hannoveranern genau so geht. Sie tanken im „Bauch von Hannover“ Lebensfreude!

Diese positive Stimmung entsteht in erster Linie durch den Kontakt zu den Standbetreibern und anderen Kunden. Jeder Besucher hat hier seine eigene „Ecke“. Die einen steuern morgens direkt auf „Il Monello“ zu – dort bekommen sie ihren schnellen Espresso und ein belegtes Brötchen. An den Stehtischen treffen sich Kollegen und Freunde zum morgendlichen Austausch. Es wird geklönt, gelacht und gelästert. „Weißt du schon...“ oder „Hast du schon gehört, dass...“ sind dann Sätze, die man hier und da vernehmen kann. Auch der ein oder andere Politiker lässt sich hier gerne blicken. Und so kann es auch schonmal sein, dass einem Ministerpräsident Stephan Weil gegenüber sitzt und ebenfalls seinen Cappuccino genießt. So ist es eben in der Halle – hier ist jeder gleich und alle sind willkommen – vom Handwerker bis zum Spitzenpolitiker.

Frische Säfte von der Vitamin Bar

Auch ich habe meine Runde. Brauche ich Erfrischung, dann gehe ich zur Vitamin Bar für eine extra Portion „Gesundes“. Dort bestelle ich mir einen Mango-Bananen-Orangen-Saft und schlürfe ihn genüsslich an der Theke. Zum Aufenthalt an der Vitamin Bar gehört ein Schnack mit Betreiber Khan Habib. Er gibt jedem Gast das Gefühl ein VIP – eine „very important person“ zu sein. „Wie geht es dir und deiner Familie? Alle gesund?“ Es sind diese Höflichkeiten, die Kunden das gute Gefühl und ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Auch Getränke-Empfehlungen spricht er aus: Ob Sellerie-Saft oder frischer Granatapfel, Olivenöl oder Zitrone als Zusätze – Khan Habib weiß genau welche Mischung zu welchem Gast passt. Das Motto lautet hier immer: Hauptsache gesund!

Habe ich mehr Zeit und meine Seele braucht ein paar Streicheleinheiten, dann gehe ich zum Café Tijam. Hier begrüßt mich Mohammedreza Valipoornemaki mit einer herzlichen Umarmung, so wie er es bei allen Stammgästen macht. Sind Brötchen und Kaffeespezialität ausgewählt, bringt Servicekraft Klaudia sie mit einem Lächeln an den Tisch. Auch hier stellt sich bei mir schnell ein wohliges Gefühl im Bauch ein. Auf dem Tisch liegt die Zeitung vor mir, mit dem Milchkaffee in der linken und dem frischbelegten Brötchen in der rechten Hand, ist es für mich das perfekte Frühstück. Neuerdings kann ich hier auch mit EC-Karte zahlen – wie übrigens an immer mehr Ständen in der Markthalle.

Viele Neuerungen in diesem Jahr

Überhaupt entwickelt sich die Markthalle ständig weiter. In diesem Jahr sind viele Neuerungen geplant und auch einige Stände werden von neuen Betreibern übernommen. Ich freue mich schon auf das indische Restaurant im Obergeschoss, das im März 2023 eröffnen soll. Und auch für Familien mit Babys und Kleinkindern wird etwas getan: Auf der oberen Etage soll eine Wickelstation eingerichtet werden. Und – haben Sie auch schon davon gehört? Ein neuer Bayern-Stand für das Rondell im Erdgeschoss ist ebenfalls in Planung. Es bleibt also spannend in der allseits beliebten Halle.

Eine Konstante ist die große Auswahl an Speisen für den Mittagstisch – ob beispielsweise bei Karen Klemme eine deftige Bulette mit Kartoffelsalat, Hähnchen in Kokos-Curry-Sauce bei Wok n’ Joy oder selbstgemachte Gratins und Pfannengerichte bei den Cüneyts. An jedem der drei Stände der Familie gibt es günstige Mittagstischgerichte zum vor Ort essen oder zum mitnehmen. Und seit einiger Zeit gibt es nun auch Südtiroler Speisen in der Markthalle. Einen Besuch bei „hoi!“ kann ich Ihnen nur empfehlen. Hier werden nicht nur Weine aus Südtirol, sondern auch schmackhafte Gerichte wie die traditionelle Speckknödelsuppe, Hirtenmakkaroni, Apfelstrudel und vieles mehr angeboten. Das rustikale Interieur, u. a. die mit Fellen bedeckten Holzbänke, erinnert an eine Berghütte, in der es sich Freunde und Familie gemütlich machen.

Zum Abschluss verrate ich Ihnen noch einen Geheimtipp: Immer donnerstags und freitags gibt es in der Halle Live-Musik zu hören. Im „Picando“ spielen dann die Brüder Jorge und Rolando Chavez mit Manuel Guiterrez im Wechsel Heimatlieder aus Mexiko. Mit einer süßsäuerlichen Margarita und dazu Nachos mit Guacamole lässt es sich hier wunderbar entspannen und die Welt draußen – außerhalb der Halle – erscheint plötzlich ganz fern.

Sie merken schon, ich könnte ewig weiter schwärmen und Ihnen Tipps für Ihren Bummel durch die Halle mitgeben. Aber wissen Sie was, machen Sie sich selbst auf zur Entdeckungstour und sammeln Sie Glückshormone. Ich bin gespannt auf Ihren Lieblingsstand.

Bis ganz bald in der Halle!

Ihre Marleen Gaida
Journalistin & Bloggerin

So sieht die Zukunft aus.

Der Volvo C40. Vollelektrisch. Volleinfach.

SERIENMÄSSIG MIT:
VOLL-LED-SCHEINWERFER | RÜCKFAHRKAMERA | SITZHEIZUNG VORN
PANORAMA-GLASDACH, FESTSTEHEND | 19“ LEICHTMETALLFELGEN

JETZT FÜR 497 €/Monat[1]

INKL. 6.750 € UMWELTBONUS[2]

Kraftstoffverbrauch Volvo C40 Recharge Core, Automatikgetriebe Electric, 175 kW (237 PS), in kWh/100 km kombiniert 16,3, CO_2-Emissionen kombiniert 0 g/km, Werte gem. WLTP-Testzyklus, CO_2-Effizienzklasse: A+.

[1] Ein Privatkunden-Kilometer-Leasing-Angebot der Volvo Car Financial Services – ein Service der Santander Consumer Leasing GmbH (Leasinggeber), Santander-Platz 1, 41061 Mönchengladbach – für einen Volvo C40 Recharge Core, Automatikgetriebe Electric, 175 kW (237 PS), Anschaffungspreis 47.500,00 Euro, monatliche Leasingrate 497,00 Euro, Vertragslaufzeit 48 Monate, Laufleistung pro Jahr 10.000 km, Leasing-Sonderzahlung 4.500,00 Euro. Angebot inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer, zzgl. Überführungskosten i. H. v. 1.350,00 Euro und zzgl. Zulassungskosten. Bonität vorausgesetzt. Gültig solange der Vorrat reicht. [2] Der Anschaffungspreis berücksichtigt den Herstelleranteil des Umweltbonus i. H. v. 2.250,00 Euro. Die Leasing-Sonderzahlung entspricht in ihrer Höhe dem staatlichen Anteil des Umweltbonus und wird i. H. v. 4.500,00 Euro, der bei Zulassung bis 31.12.2023 und Vorliegen der Fördervoraussetzungen auf Antrag vom Bund je nach Verfügbarkeit der Fördermittel ausgezahlt wird. Detaillierte Informationen finden Sie unter www.bafa.de. Beispielfoto eines Fahrzeugs der Baureihe, die Ausstattungsmerkmale des abgebildeten Fahrzeugs sind nicht Bestandteil des Angebots.

Erdmannsky GmbH | Bürgermeister-Heine-Str. 3, 29229 Celle | Tel.: 05141 95720, volvocars-haendler.de/erdmannsky

Pop Art-Künstler DELLA und Alexandra Geisler, WSW, präsentieren den neuen „Frischebeutel“

ZEITREISE
GESCHICHTE DER MARKTHALLE

1880

06. November 1888
Beschluss für den Bau einer Markthalle, Eigentümerin ist die Stadt Hannover.

1891
Bei den Abbrucharbeiten des Hauses Leinstr. 20, des damaligen „Kramer Amtshauses“, wird an der Rückseite das Innungszeichen (Justitia mit Waage und Schwert) gefunden. Es ist aus dem Jahr 1653.

07. Dezember 1891
Richtfest der Markthalle.

18. Oktober 1892
Eröffnung der alten Markthalle.

1900

1909
Einbau einer Kühlanlage.

1912
Erweiterung der Gefrierräume im Keller.

1914 bis 1918
Städtische Verkaufsstellen für Lebensmittel bilden das Zentrum des Markthallengeschäftes. Der karge Vorrat an Lebensmitteln lagert in den Kellern und Kühlräumen.

1920

1925
31.000 Zentner Eis aus der eigenen Fabrikation verkauft.

1927
Renovierung der elektrischen Anlagen, Neuregelung der Abfallbeseitigung, verbesserte Entlüftung, Modernisierung der Warmwasser- und Kühlanlagen, neuer Anstrich.

1940

26. Juli 1943
Die Markthalle brennt nach Bombenangriff aus.

1946
Hannover wird Landeshauptstadt vom neu geschaffenen Bundesland Niedersachsen.

1947
75.000 Unterschriften für den Wiederaufbau.

1952
Wettbewerb der Stadt Hannover für einen Neubau; 79 Entwürfe gehen ein.

14. Dezember 1955
Wiedereröffnung der neuen Markthalle; Architekt Erwin Töllner; 243 kleine Stände und Tische auf 2.230 qm Grundfläche.

1955
Das Innungswappen wird in die „Neue Halle“ eingelassen.

1980

19. September 1989
Die Markthalle wird unter Denkmalschutz gestellt.

1992
100. Geburtstag „Der Bauch von Hannover“

12. Februar 1997
Verkauf der Stadt Hannover an die Markthalle Hannover GbR. Investitionen für Kauf, umfangreiche Sanierungen und Modernisierungen: rund 11,5 Mio. Euro.

1998
Rolltreppe zur Galerie.

29. Mai 1999
Die Eigentümer setzen Oma Duhnsen ein Denkmal aus Bronze. Künstler: Hans-Jürgen Zimmermann.

2000

14. Dezember 2005
50 Jahre Wiederaufbau der Markthalle Hannover.

18. Oktober 2017
125. Geburtstag.

Oktober 2018
Neue Klimaanlage von enercity.

2019
Sanierung der Sanitärbereiche und Renovierung des Fußbodens.

2020

2020
Werbung auf drei 50-Zoll-Monitoren.

2021
Markthallen-Studio Radio Hannover; Business Lounge.

2022
Sanierung WC-Anlage UG.

Hintergrund: Designed by aopsan / Freepik

ENTWICKLUNG DER EINWOHNERZAHL (E.) IN HANNOVER:

Ende des 18. Jahrhunderts	1910	1938	1945	28.06.1954	2000	31.03.2022
17.000 E. (ohne Linden)	302.375 E.	470.100 E.	217.000 E.	500.000 E.	515.001 E.	543.247 E.

Bringt mehr, als man denkt.

Als regional verwurzeltes, mittelständisches Unternehmen schlägt unser Herz für den Transport von Briefen und Paketen.

Hierbei überzeugt unsere Leistung mit persönlichem Service und starken Dienstleistungen:

- Deutschlandweiter Versand von Briefen und Paketen
- Abholung Ihrer unfrankierten Ausgangspost inkl. kostenlosem Frankierservice und Sortierung
- Feste Ansprechpartner und individueller Service
- Vielfältige CITIPOST-Briefmarken mit starken Motiven und individuellen Wunschbriefmarken
- Nachträgliche monatliche Rechnungsstellung
- und vieles mehr!

Werden auch Sie zufriedener Kunde und Mitglied unseres vielfältigen Kreises überzeugter Kunden, zu denen beispielsweise bereits die folgenden Unternehmen gehören:

Unseren Ansprechpartner für Firmenkunden, Boris Specht, erreichen Sie telefonisch unter 0160-95381921 oder per Mail an b.specht@citipost.de

Auch für Sie finden wir immer die richtige Versandlösung.

CITIPOST GmbH

Tel.: 0511 12 12 32-00 **hannover.citipost.de** **citiposthannover**

Aus Hannover nach ganz Deutschland.

Unser Service Point in der Markthalle Hannover:

Kiosk Shama
Karmarschstraße 49
30159 Hannover Mitte

Rund weitere 200 Service Points und eine Übersicht aller CITIPOST Briefkästen finden Sie auf:

hannover.citipost.de

Bis zu **300.000** Sendungen werden pro Tag in unserem Briefzentrum in Hannover verarbeitet.

Über **400** blaue Briefkästen in Hannover und der Region

CITIPOST

sopra®
K&H

...wir realisieren für Sie
eine **Wellness-Oase**
in Ihrem **Zuhause**

saunawelten-isernhagen.de
Tel. (05 11) 72 85 10

Geschäftsleitung: Felix Lietz, Reiner Lietz, Frank Thiemig (v.l.)

Kühling & Hauers Schwimmbadtechnik GmbH · Am Ortfelde 32 · 30916 Isernhagen NB

Kinder freuen sich über ihre Seepferdchen-Abzeichen
Von links nach rechts: Reiner Lietz, Kühling & Hauers, Hans-Joachim Schmidt, NORDmedia, Helmut Staude, Möbel Staude

AKTION SEEPFERDCHEN E.V.

Schwimmkurse für die Kids

Immer weniger Kinder lernen richtig Schwimmen. Die Corona-Pandemie und die damit verbundene Schließung der öffentlichen Bäder in den vergangenen Jahren hat einen bereits bestehenden Missstand noch einmal deutlich verschärft. Die Privatinitiative eines Freundeskreises im Raum Hannover will Abhilfe schaffen und hat mit der Aktion Seepferdchen e.V. unter der Schirmherrschaft von Regionspräsident Steffen Krach einen Verein gegründet, der aufs Jahr verteilt für 96 Kinder im Alter von 5-10 Jahren Schwimmkurse kostenlos anbietet.

Während der vergangenen Jahre, als in Folge der Pandemie über viele Monate die öffentlichen Bäder geschlossen waren, konnten auch keine Schwimmkurse für Kinder abgehalten werden. Bereits in der Vergangenheit gab es schon lange Wartelisten, wenn Eltern ihre Kinder zu einem Schwimmkurs anmelden wollten. Die Situation hat sich nun dramatisch verschärft: Während der Lockdowns wurden nicht nur Millionen Deutsche daran gehindert, ihrem Schwimmvergnügen nachzugehen, auch die Kinder konnten nicht schwimmen lernen. Und nach Öffnung der Bäder im Sommer 2021 war das Angebot aufgrund der Hygienemaßnahmen und der begrenzten Anzahl an Kindern, die gleichzeitig ins Wasser durften, viel zu gering, als dass es den Bedarf nur annähernd hätte abdecken können. Die Deutschen drohen ein Volk von Nichtschwimmern zu werden – mit fatalen Folgen. Viele Badeunfälle von Kindern könnten vermieden werden, wenn sie denn richtig schwimmen lernen.

Den Missstand, wenn schon nicht zu beenden, dann doch wenigstens zu lindern, hat sich ein Freundeskreis mit Unternehmern im Raum Hannover zum Ziel gesetzt und den Verein Aktion Seepferdchen e.V. gegründet. Reiner Lietz, Kühling &

Finest Food – seit Jahren fühlen wir uns mit der Markthalle verbunden. Sie kennen uns sicherlich als DAHLER & COMPANY Immobilien. Wir schwimmen mit dem Strom der Zeit und in unserer Weiterentwicklung erwächst ein neuer Markenauftritt mit dem Namen DAHLER.

Mit über 20 Jahren Erfahrung stehen wir Ihnen bei Fragen rund um das Thema Immobilie auch 2023 wieder gern persönlich zur Verfügung.

Ihre Insa Sophia Cornelius und Jörn Fischer, Geschäftsführung

DAHLER Hannover
Inh.: ISC Immobilien GmbH
Wedekindstraße 4, 30161 Hannover
T 0511 515 324 400 **E** hannover@dahler.com
dahler.com/hannover

Von links nach rechts: Gründungsmitglieder Bernd-Jochen Hauers, Reiner Lietz, Helmut Staude, Hans-Jürgen Lietz, Bernd Scharf, Benjamin Kahnt, Hans-Joachim Schmidt

Hauers, Hans-Joachim Schmidt, NORDmedia, Helmut Staude, Möbel Staude, Benjamin Kahnt, Radio Hannover, sowie Bernd-Jochen Hauers, Hans-Jürgen Lietz und Bernd Scharf sind die Vereinsgründer. Im Jahr 2021 hatten sie spontan die Initiative ergriffen und dafür gesorgt, dass 30 Kinder im nahegelegenen Hallenbad Isernhagen das Seepferdchen-Abzeichen absolvieren konnten. Ab Mai 2022 wurde die Aktion dann in weiteren Kursen fortgesetzt. Die Plätze wurden von den vorgenannten Vereinsgründern finanziert und von Radio Hannover 100,0 an Kinder aus der gesamten Region Hannover verlost. Mehr als 500 Familien hatten sich dafür beworben.

Im Februar 2023 soll nun die nächste Aktion starten. Radio Hannover 100,0 ist wieder mit an Bord und verlost in den nächsten Monaten insgesamt 96 Startplätze. Eltern können sich mit ihren Kindern für die Kursplätze bewerben. Jeweils zwölf Kinder pro Kurs im Alter von 5-10 Jahren werden dann kostenlos im Hallenbad Isernhagen an der Bernhard-Rehtopf-Straße an den Schwimmkursen teilnehmen.

Kontakt

Aktion Seepferdchen e.V.
Am Ortfelde 32, 30916 Isernhagen
Telefon: 0511 728510
E-Mail: kids@aktionseepferdchen.de
Website: www.aktionseepferdchen.de

Unterstützen auch Sie das Projekt mit Ihrer Spende! Mit einer Spende in Höhe von 500 Euro im Jahr helfen Sie, dass unsere Kinder schwimmen lernen. Selbstverständlich erhalten Sie eine Spendenbescheinigung. Sie werden als Sponsor und Förderer im Radio, auf der Website und im Hallenbad zu sehen sein. Die Partnerschaft läuft immer für ein Jahr.

Spendenkonto

Bankverbindung: Sparkasse Hannover
IBAN: DE02 2505 0180 0910 5458 55
BIC: SPKHDE2HXXX

K&H sopra KÜHLING & HAUERS Schwimmbadtechnik GmbH

NORD media Agentur für Verkaufsförderung und Sportmarketing GmbH

möbel staude Die Besten im Norden

RadioH 100,0

Karmarschstr. 49 | 30159 Hannover
www.markthalle-in-hannover.de

Öffnungszeiten

Mo. - Mi.	7:00 - 20:00 Uhr
Do. - Fr.	7:00 - 22:00 Uhr
Sa.	7:00 - 16:00 Uhr

Stand: 1/10/12

BEI CÜNEYT

Familienwirtschaft

„Preis und Geschmack müssen stimmen!“ Mit dieser Überzeugung betreiben die Ciceks seit über 20 Jahren erfolgreich ihr Geschäft in der Markthalle. Zunächst war es ein Stand, an dem Yeliz, Emine und Cüneyt ihren wohlschmeckenden Mittagstisch angeboten haben. Im Laufe der Jahre sind zwei weitere hinzugekommen – „wir haben so viele Stammgäste, dass es einfach nicht mehr gereicht hat“, verrät Cüneyt. Mit Platz für 60 Personen gehören sie zu den „Großen“ in der Halle und die Auswahl an frisch zubereiteten Spezialitäten sucht ihresgleichen. Für den Einheitspreis von 6,50 Euro haben die Gäste die Qual der Wahl: Da gibt es etwa hausgemachte frische Rinderfrikadellen vom Grill oder gemischte Teller, die man selber kombinieren kann (vegetarisch oder mit Fleisch).

Nudelauflauf, unendlich viele Gemüsesorten, Kartoffeln und Überbackenes brutzeln appetitanregend in großen Pfannen vor sich hin – verzehrfertig und perfekt zum Mitnehmen geeignet. Zum Essen gibt es eine große Getränkeauswahl – Gilde vom Fass passt immer.

Von 8:30 bis 19:00 Uhr stehen Familie und Mitarbeiter bereit, den Hunger der Gäste zu stillen. Emine bereitet in ihrer Küche jeden Morgen ab 5:00 Uhr alle Gerichte selbst zu – und sie führt ein strenges Regiment: „Jeden Tag, wenn ich vom Großmarkt zurückkomme, kontrolliert sie ganz genau die Qualität der Ware“, lacht Emine, „und sie akzeptiert nur das Beste.“

Ein Jahr wollte sie nur in Hannover bleiben – daraus sind mittlerweile fast 50 geworden. Ein Leben ohne die Markthalle kann sie sich nicht mehr vorstellen. „Das ist meine Heimat“, sagt Cüneyt und bringt eine Schale mit dampfenden Leckereien nach draußen vor die Tür. Dort freut sich ein Obdachloser über die unerwartete Spende und lässt es sich schmecken. Auch das ist Heimat, auch das gehört bei den Ciceks einfach so dazu.

- Party-Service
- warme Speisen ab 8:30 Uhr
- jedes Gericht von 17:00 bis 19:00 Uhr nur 3,- Euro, auch zum Mitnehmen
- Pfannengerichte
- Grillspezialitäten

- Espresso-Bar
- alkoholfreie Getränke
- Rot- und Weißweine
- Prosecco
- Bier vom Fass

Betreiberin: Emine Cicek
Telefon: 0173 6216485

Stand: 2

MIKOLAJ

Schlesische Spezialitäten – ein Stückchen Heimat

Hier finden Liebhaber eine Menge unterschiedlicher Sorten schlesischer Wurstwaren, dazu gibt es eine Vielzahl polnischer Biere sowie Süßwaren und warme Würstchen – ein Stückchen Heimat eben. In der Weihnachtszeit gibt es zusätzlich Kochschinken und kleine rohgeräucherte Schinken. Besonders die legendäre Weißwurst hat es den Kunden angetan: „Eine bessere Weißwurst gibt es nirgends“, dieses Lob hört Ryszard Helman oft, dessen Angebot seinesgleichen sucht. 34 Jahre ist es her, dass Helman den Stand von seinem Vorgänger übernommen hat. Schwarzwälder Griebenwurst, Landjäger und Eichsfelder – das sind die deutschen Wurstsorten, die es damals gab und heute noch gibt. „Und diese Spezialitäten werde ich auch weiterhin anbieten“, sagt Helman.

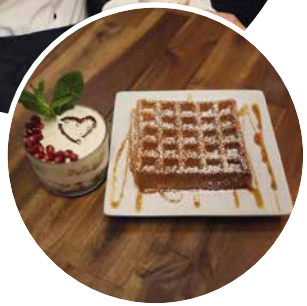
Regelmäßig um Neujahr herum kommen begeisterte Kunden zu ihm, nur um Bescheid zu sagen, dass die Wurst zum Weihnachtsessen wieder einmal toll war. Und um ein Schwätzchen mit Helman zu halten, um eine polnische Zeitung mitzunehmen oder um eine der neuen kräftigen polnischen Wurstpezialitäten zu entdecken. Denn Helman und seine Mitarbeiter sind überzeugt: Auf die Gewürze kommt es an. Die sind es, die die schlesischen Wurstwaren so besonders machen. „Wir Schlesier mögen es eben deftig“, sagt er, „und ich rede nicht nur von Knoblauch.“

Der Mann, der eigentlich Kraftwerke in Stettin gebaut hat und nur einen kurzen Abstecher nach Hannover machen wollte, ist geblieben – und hat sein Herz längst an Hannover und die Markthalle verloren. „Ein paar Jahre mache ich noch weiter“, sagt er.

- heiße Würstchen
- Krakauer
- Schlesische
- diverse schlesische Spezialitäten
- andere polnische Produkte, z. B. Süßigkeiten

- polnisches Bier
- polnischer Vodka

Betreiber: Ryszard Helman
Telefon: 0511 329490



Stand: 3 / 4

CAFÉ TIJAM

Italienische Kaffeespezialitäten

Direkt an der gemütlichen Ecke zur Karmarschstraße führt Mohammedreza Valipoornemaki, genannt „Mo“, seit 24 Jahren erfolgreich das Café Tijam in der Markthalle Hannover. Was mit nicht mehr als sieben Tischen begann, ist zu einer großen Unternehmung geworden. An mittlerweile über 20 Tischen kann man hier nicht nur sehr ausgiebig und vor allem sehr preiswert frühstücken, sondern auch mit seiner besseren Hälfte, Freunden und Arbeitskollegen entspannt einen Kaffee trinken. Selbst für größere Gruppen ist immer genügend Platz vorhanden – sei es für Geburtstage, Hochzeiten oder andere besondere Feierlichkeiten. Für diese Anlässe kann vorher reserviert werden und in Absprache natürlich auch auf individuelle Wünsche eingegangen werden.

Tijam ist der Name ihres Sohnes, nach welchem der Maitre und seine Frau Nahid das Café benannt haben. Im Café Tijam wird nicht nur der Geschmackssinn verwöhnt, die hellen Fensterfronten laden auch dazu ein, den Trubel der Stadt bei einem wundervoll aromatischen Pavan-Kaffee von innen aus zu beobachten. „Ich habe lange nach einer Marke gesucht, die meinen Qualitätsansprüchen an Kaffee gerecht wird. Der Duft, das Aroma und vor allem der Geschmack des italienischen Kaffee-Herstellers Pavan sucht einfach seinesgleichen“, sagt Mohammedreza.

Außerdem kann man zwischen zehn verschiedenen frisch und reichhaltig belegten Brötchen oder Sandwich-Toasts wählen. Neben typischen Frühstücksköstlichkeiten gibt es für Frühshopper auch frischgezapftes Herrenhäuser vom Fass. Für die kleinen Gäste gibt es einen Kinder-Cappuccino, aufs Haus versteht sich. Und nachmittags sollte unbedingt mal eine von den unglaublich leckeren Waffeln nach einem Geheimrezept von Mo probiert werden. Vielleicht mit einer Kugel Eis?

Besuchen Sie uns auf Tripadvisor, Facebook, Instagram und Google

- ital. belegte Brötchen
- Kaffeespezialitäten
- Espresso-Bar
- deutsche / italienische Kaltgetränke
- frisch gepresster Orangensaft
- Bier
- Rot- und Weißweine
- Prosecco

Angebote am Nachmittag:

- hausgemachtes „Tijamisu“
- unglaublich leckere selbstgemachte Waffeln, optional mit Eis
- dazu eine Kaffeespezialität nach Wahl

Betreiber: Mohammedreza Valipoornemaki
Telefon: 0511 2157460, Mail: cafetijam@gmail.com

Tipp: Falls Sie es mal nicht schaffen vorbeizukommen, bietet das Café Tijam auch einen Catering Service an. Nach Absprache können Sie für Ihre Firma oder eine private Veranstaltung Brötchen, Kaffee, frisch gepressten Orangensaft, Tiramisu oder ausgewählte Aufschnitte bestellen. Schreiben Sie uns hierzu einfach eine E-Mail oder melden Sie sich telefonisch bei uns. Wir freuen uns auf Sie!

noën
JEWELLERY

gold graeber

Goldschmiede-, Uhrmachermeister und Juwelier seit 1997

Sutelstraße 5 · 30659 Hannover
Tel. (05 11) 64 68 27 51 · www.gold-graeber.de

Messerschmidt im CCL
GOLDSCHMIEDEMEISTER
UHRMACHERMEISTER
Juwelier

Tel. 0511 / 77 73 13 · www.gold-graeber.de

Stand: 5

CEVIK´S

Döner mal anders

Sind Sie es nicht auch satt, immer überall den traditionellen Döner zu verkosten? Wenn das so ist, dann sind Sie bei uns genau richtig. Bei Cevik's versuchen wir Tradition und Moderne in Einklang zu bringen. Unser Döner hat alle traditionellen Aspekte. Wenn Sie aber auf Veränderungen stehen, bieten wir Ihnen dazu ein umfassendes Angebot. Sie haben die Möglichkeit zwischen unserem Döner Kebab in bester Qualität und aus hochwertigem Frischfleisch oder dem Suçuk-Spieß (kräftig gewürzte Rohwurst) zu wählen. Des Weiteren bieten wir für Vegetarier oder auch Käseliebhaber unseren exklusiven Käsespieß an, der für uns im Allgäu produziert wird. An dieser Stelle hört es mit der Exklusivität nicht auf, denn wir bieten zu den herkömmlichen Soßen noch diverse Mayos und warme Soßen, wie z. B. eine cremige Chilli-Cheese-Soße und eine Räucher-Soße, an. Das Highlight ist unsere Gold-Soße, deren Basis eine Béchamelsoße ist, die mit verschiedenen Gewürzen verfeinert wird und Blattgold-Stücke enthält.

Außerdem haben Sie die Möglichkeit Ihrem Döner eine „Einlage" hinzuzufügen, wie z. B. Gitter-Pommes, normale Pommes Frites oder aber auch für diejenigen, die nicht genug von Kartoffeln bekommen können, Kroketten. Selbst beim Brot können Sie sich zwischen einem weichen oder einem knusprig-gegrillten Brot entscheiden. Möchten Sie ein Maximum an Knusprigkeit und Genuss? Dann probieren Sie unseren mit Käse überbackenen Döner. Selbstverständlich bieten wir auch Dürüm-Rollen und viele verschiedenen Aufläufe an.

Überzeugen Sie sich selbst von unseren Angeboten.

Wir freuen uns, Sie willkommen zu heißen und wünschen Ihnen einen guten Appetit.

- Döner Kebab, wahlweise mit Frischfleisch (Kalb) oder vom Suçuk-Spieß
- für Vegetarier und Käseliebhaber: Käsespieß
- diverse Mayos und Soßen, wie z. B. cremige Chili-Cheese-Soße, Räucher-Soße oder Gold-Soße (mit Blattgold verfeinert)
- mit Käse überbackene Speisen
- Dürüm-Rollen
- verschiedene Aufläufe

Betreiber: Jan und Samira Cevik
Telefon: 0176 84764092

Stand: 6 / 9

DA LINA

Unaufdringliche Wohlfühlatmosphäre

„Manche Leute besuchen uns dreimal am Tag. Einmal vor der Arbeit, einmal in der Mittagspause und dann zum Feierabend“, sagt Marie Khabazian lächelnd, „und am Wochenende kommen sie dann mit ihrer Familie." Gemeinsam mit Ardi Tajari führt sie „Da Lina“. „Da“, also „bei“ Lina ist einer der Traditionsstände in der Markthalle – Lina heißt hier allerdings seit 1999 niemand mehr. „Wir haben den Namen behalten, weil er schon ein Begriff war“, sagt Marie. Man trifft sich eben bei Lina, sei es für den schnellen Snack zwischendurch oder für den ausgedehnten Klönschnack mit Freunden.

Auch die Landtagsabgeordneten schätzen die Sauberkeit und die unaufdringliche Freundlichkeit der Servicemitarbeiter am Stand. Nicht nur die Gäste suchen sich ihr Stammlokal, davon ist sie überzeugt, sondern „auch wir haben unsere Gäste ausgesucht". Als eine Partnerschaft auf Gegenseitigkeit bezeichnet Marie das Verhältnis zwischen ihren Gästen und dem Team. „Wir haben einen Vertrauensbonus bei den Stammkunden. Wenn jemand sogar nach seiner Hochzeit im gegenüberliegenden Standesamt bei uns einkehrt, wollen wir den nicht enttäuschen.“ Man versteht sich bei „Da Lina“ auch ohne Worte.

Marie, Ardi und ihre Mitarbeiter/-innen wissen, was die Gäste wünschen. So hat man häufig schon den duftenden Kaffee und den Teller mit dem belegten Brötchen am Platz stehen, bevor man überhaupt die Jacke ausgezogen hat. Eine familiäre Atmosphäre ist deutlich zu spüren. „Die Markthalle ist bekannt als der Bauch von Hannover“, sagt Marie begeistert und ergänzt „aber die Halle ist zudem auch das Herz und die Seele der Stadt.“

- frische Panini mit Belag nach Wahl: Mortadella, Salami, Schinken, Mozzarella und anderen italienischen Käsesorten, Thunfisch und Bruschetta
- italienische Süßigkeiten wie Amarettini, Cantuccini und Baci
- Kaffeespezialitäten von der Espresso-Bar (Cappuccino, Latte macchiato, Espresso, heißer Kakao)

Betreiber: Tajari / Khabazian
Telefon: 0511 324542

Stand: 7/8

ALL VEGAN

Vegane Leckereien geniessen

Seit September 2020 gibt es mit All Vegan endlich einen rein veganen Stand in der Markthalle Hannover. Warum haben wir All Vegan gegründet? Der vegane Lebensstil unterstützt nicht nur Körper, Geist und Organismus, er schützt zudem auch die Tierwelt, entlastet die Umwelt und vereinfacht am Ende auch unser gemeinsames globales Leben. Und: Vegan ist einfach lecker!

Unsere verwendeten Produkte sind fast ausschließlich Bio, alle Speisen werden nach eigenen Rezepten mit Liebe und Leidenschaft frisch hergestellt – ohne Zusatzstoffe, ohne Geschmacksverstärker.

Von Montag bis Freitag bieten wir ab 11:00 Uhr zehn verschiedene Bowls in unterschiedlichen Zusammenstellungen an, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Oder aber: Mix it your style – stelle deine eigene Bowl ganz nach deinen Wünschen zusammen. Auch Snacks kommen bei uns nicht zu kurz. Geniesst doch einfach mal eine Sommerrolle, Onigiri oder ein Sushi-Sandwich.

Und samstags ab 10:00 Uhr servieren wir veganes Frühstück: belegte Brötchen, Bowls, Pancakes, Porridge... Dazu vielleicht einen frischen Smoothie oder unsere hausgemachte Limonade?

Probiert es aus, es wird euch überzeugen!

All Vegan
allveganhannover

- Snacks: Sushi-Sandwich, Onigiri, Frühlingsrolle, Sommerrolle
- Rohkosttorte
- Obstsalat
- Smoothies
- Bowls
- Eisbecher (Highlight: veganes Spaghetti-Eis – gibt es nur bei uns!)

- Kaffee: warm oder kalt
- Smoothies
- Tee aus frischen Kräutern
- hausgemachte Limonade

Betreiber: Thi Thanh Tu Nguyen
Telefon: 0511 21357457

Sicherheit neu definiert: Der Volvo EX90.

Unser neues vollelektrisches Premium-SUV.

Im Volvo EX90 vereinen sich wegweisende Technologie, puristisches skandinavisches Design und innovative Materialien. Entdecken Sie nachhaltigen Luxus für Ihren Alltag und erleben Sie den Beginn einer neuen Ära.

Jetzt bei uns bestellen.

Erdmannsky GmbH | Bürgermeister-Heine-Str. 3, 29229 Celle | Tel.: 05141 95720, volvocars-haendler.de/erdmannsky

Stand: 11

ÆLLING

Danske Smørrebrød & Specialiteter

Hej du! Bei ælling – sprich: elling – bekommst du skandinavisches Lebensgefühl und natürlich richtig leckeres Essen. Das fängt beim Duzen an, geht über Smørrebrød bis hin zur saftigen Zimtschnecke. An Stand Nummer 11 stehen reichlich frisch und deftig belegte Brote im Mittelpunkt: Danske Smørrebrød. Inhaberin Isabel Lardin Diez und Inhaber Rasmus Christoffersen begrüßen ihre Gäste gern persönlich am Stand. Rasmus, Wahlhannoveraner und „echter Däne“, sorgt für das skandinavische Flair, Isabel entwickelt Rezepte und ist ständig auf der Suche nach kulinarischer Inspiration. Beide sind seit Jahren beruflich verbunden. ælling ist ein frisches gemeinsames Herzensprojekt. Kennengelernt haben sich Isabel und Rasmus bei ihrer Arbeit in der Einrichtungsbranche. So ist auch an ihrem Stand nichts dem Zufall überlassen – Holz trifft Metallelemente, Grüntöne sorgen zusammen mit natürlichen Materialien für Wärme, skandinavisches Geschirr und Essbretter aus Holz machen den Besuch bei ælling zum rustikal-einzigartigen Markthallen-Erlebnis.

Die Liebe zum Detail findet sich selbstverständlich auch auf dem Geschirr. Das Danske Smørrebrød hebt „belegte Brote“ auf ein neues Level. Zum einen bei Menge und Art des Belags und zum anderen beim Anrichten: dick belegte Brote, die richtig nach was aussehen. Deshalb wird Smørrebrød mit Messer und Gabel gegessen. Bei ælling gibt es dafür an ca. 30 Sitzplätzen die perfekte Gelegenheit, einen Moment zu entschleunigen und Energie zu tanken. Keine Zeit? Einfach einpacken lassen und mitnehmen. Am Wochenende gibt es zum Frühstück selbstgebackene Haferbrötchen sowie Joghurt mit Früchten, donnerstags und freitags lässt sich der Tag mit einem Gläschen Wein oder einem kühlen Carlsberg ausklingen. Neben original dänischen Waren setzt ælling auf regionale Produkte. Der Röstkaffee kommt von der Hannoverschen Kaffeemanufaktur, das Brot vom Brothaus Hannover in der List. God appetit!

- dänisches Smørrebrød
- frische Salate
- ausgewogenes Frühstück
- wechselnde Süßspeisen

- dänisches Bier
- Wein und Prosecco
- Erfrischungsgetränke
- Kaffee und Tee

Betreiber: Isabel Lardin Diez & Rasmus Christoffersen
Telefon: 0511 56972462

Stand: 13 / 14 / 15

AMOROSA

Liebe im Sekundentakt

Amorosa, das heißt soviel wie „liebevoll, liebreizend, freundlich.“ Genau das trifft schon seit 2009 auf den Stand von Abbas Schafie und seinem Team zu. Direkt am Haupteingang der Halle trifft quirlige italienische Lebensart auf entspannte Professionalität. Mehr Italien geht nicht, Abbas ist schließlich seit 1984 Experte in Sachen kulinarischer Lebensart. Original italienische Feinkost landet hier im Sekundentakt auf den Tellern – gelernt ist gelernt. Und die vielen Stammgäste zeigen, dass das Amorosa immer wieder als Ort der Begegnung und der guten Gespräche geschätzt wird. Ob es an den verführerisch duftenden, perfekt zubereiteten Kaffee-Spezialitäten liegt, an den mit frischer Pasta angerichteten, täglich wechselnden Speisen oder an der Aufmerksamkeit der Mitarbeiter: Das Amorosa ist der Hot Spot im Bauch von Hannover – auch wegen seines stylishen Ambientes. Auf 60 Quadratmetern präsentiert sich der Italiener mit Wänden in dezenten Farben und einer angenehm-unaufdringlichen Beleuchtung. Das lädt zum Verweilen ein. Besonders zum Frühstück und zur Mittagszeit sind viele der begehrten Plätze am zwölf Meter langen Tresen an der Glasfront zur Karmarschstraße sowie die 65 Sitzplätze am Stand belegt.

Das Amorosa ist zu drei Seiten hin geöffnet; das bietet den Besuchern die Möglichkeit zum intimen Gespräch, zum Austausch mit Freunden, zu einer großen Feier oder einfach zum Schauen und zum Beobachten des Treibens in der Halle. Was eignet sich dafür besser als ein gutes Glas Wein? Die Auswahl ist groß, die Qualität bewährt: Viele der Rebsorten stammen vom legendären Weingroßhandel „Rossini“ – auch außergewöhnliche Qualität ist bezahlbar.

Und wenn man mit einem Glas „Indio“ am Tresen sitzt, in die Gesichter der ins Gespräch vertieften Gäste schaut, zum Abschluss einen „Doppio“ genießt und sich ein Lächeln der Amorosa-Mitarbeiter abholt, dann weiß man genau, warum sich der Name des Standes vom italienischen Wort „amore“ ableitet. Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen.

- belegte Brötchen mit italienischen Spezialitäten
- täglich wechselnd frisch gekochte Nudelgerichte mit Pasta von Rossini
- Toast und Salate
- italienische Handelsware (Öl, Wurstwaren, Käsespezialitäten)

- italienische / deutsche Kaltgetränke
- Espressobar mit allen Kaffee-spezialitäten
- italienischer Rot- und Weißwein
- Prosecco-Aperitif
- Spirituosen
- Grappa

Betreiber: Italienische Spezialitäten GmbH
Telefon: 0511 3631002

Stand: 16 / 18

KÄSESPEZIALITÄTEN MEYER

Hier zählen Geschmack und Qualität

Seit Oktober 2015 führt Arndt Meyer das Käsespezialitätengeschäft in der Markthalle. Bis Ende Dezember 2019 noch unter dem Namen Käsespezialitäten Herde, nun ist der Namenswechsel aber auch visuell am Stand klar zu erkennen. Das Ziel ist nach wie vor, den KundInnen besondere Käsespezialitäten zu bieten. „Nicht der Preis ist wichtig, sondern der Geschmack, die Qualität und eine nachhaltige Produktion“, sagt Arndt Meyer. „Das erwarten auch unsere Kunden von uns. Alle unsere Hersteller und Lieferanten wissen, dass wir Wert auf diese Dinge legen!“ Besonders stolz ist Arndt Meyer auf seine MitarbeiterInnen: „Wichtig ist mir eine gute Stimmung, das merken auch die KundInnen. Mit Spaß geht es auch in schweren Zeiten etwas leichter.“ Seit Anfang 2020 an seiner Seite ist Lebensgefährtin Manuela, die das Käsegeschäft bereits von Volker Herde erlernt hat. Wenn die beiden mal nicht vor Ort sind, dann steht mit Meyers Schwester Anja Rachow eine weitere kompetente Ansprechpartnerin zur Verfügung.

Das Sortiment umfasst alles vom Gouda bis zum Comté. Es kann schon mal sein, dass vier verschiedene Comté im Alter von 18 bis 36 Monaten im Tresen liegen. Zu manchen Zeiten gibt es einen Parmesan Reggiano, der 84 Monate gereift ist. Viele Käsesorten werden inzwischen direkt in der Schweiz oder in Frankreich eingekauft. Äußerst zufrieden ist Arndt Meyer auch mit seinem Raclette-Käse-Sortiment vor Weihnachten – natürlich aus der Schweiz. Da hat die Kundschaft die Wahl aus bis zu neun verschiedene Sorten.

Sehr breit aufgestellt ist auch das Sortiment beim Weichkäse. Vom milden Brie bis zum Brie à la Truffé oder vom Ziegenkäse bis zum Époisses, alles was lecker ist, wird den KundInnen angeboten. Ganz besonders bedanken möchten sich Arndt Meyer und seine MitarbeiterInnen bei den zahlreichen treuen KundInnen und versprechen: „Wir werden den Weg so weiter gehen!“

- verschiedene Käsespezialitäten
- Käse von Kuh, Schaf und Ziege

Betreiber: Arndt Meyer
Tel: 0151 44669508, Mail: arndt-meyer@t-online.de

Stand: 17

EL TORITO

Kleiner Stier, große Küche

Die köstlichen Kleinigkeiten der spanischen Küche bilden nicht von ungefähr einen schmackhaften Schwerpunkt im El Torito. Mehr als ein Dutzend kalte und warme Tapas stehen auf der Speisekarte, darunter Klassiker wie frittierte Boquerones, Datteln im Speckmantel und das berühmte spanische Omelette, die Tortilla. Außerdem gibt es bei Fatos Selimi Suppen, Salate und Nudeln sowie Tellergerichte mit Fisch oder Fleisch. Gekocht wird bei ihm dabei nach dem Erfolgsrezept der traditionellen spanischen Küche: Diese verwendet eher wenige, dafür besonders gute Zutaten und legt viel Wert auf absolute Frische bei der Zubereitung. „Mikrowelle gibt's bei uns nicht", betont der Chef. Seine Gäste müssen trotzdem nicht lange auf ihr Essen warten, verspricht Selimi – selbst dann nicht, wenn wieder einmal halb Hannover in der Halle zu sein scheint. Das beweist auch der große Andrang freitags: Was könnte es Schöneres geben, als die Woche mit spanischen Tapas ausklingen zu lassen – im Sommer auch draußen an einem der zwanzig Plätze.

Auch wer seine Woche geschmackvoll einläuten möchte, kann das im El Torito. Ab sieben Uhr gibt es Frühstück, mit nach Wahl belegten Brötchen, einem Cappuccino und einem Glas Sekt oder Orangensaft. Unter Selimis Gästen sind oft bekannte Gesichter. „Viele Stammgäste kommen von weit her, um bei mir zu essen", sagt Selimi stolz. Platz genug gibt es in seinem „kleinen Stier" – für alte Bekannte ebenso wie für zukünftige Stammgäste – an einem Dutzend Tischen mit dunklen Marmorplatten, dem Material, aus dem auch der Tresen des Standes besteht. Das gelungene Design ist zurückhaltend-elegant und gediegen – eben typisch spanisch. Und typisch für das El Torito.

Tipp: Reservieren Sie unter 0511 85969934 Ihren Tisch. Fatos Selimi hält ihn gern für Sie bereit.
Neu: Besuchen Sie uns doch auch einmal in unserem Restaurant in Sarstedt!

- Tapas und mediterrane Klassiker
- Flammkuchen, traditionell mit Speck und Zwiebeln belegt oder in verschiedenen Varianten (z. B. mit Chorizo und Oliven)

- Softdrinks
- Kaffee
- Tee
- Wein
- Bier
- spanischer Cava (Sekt)
- spanisches Bier (San Miguel)
- spanische Spirituosen (z. B. Cardenal Mendoza)

Betreiber: Fatos Selimi
Telefon: 0511 85969934

Schöffel LOWA STORE

Schöffel-LOWA Store Hannover
Arne Reuter e.K. · Grupenstr. 3 · 30159 Hannover
Tel. 0511 45002880 · www.schoeffel-lowa.de

Stand: 19a

MAMA'S WILD UND GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

Geliebtes Wild

Ihr Jagdrevier ist die Markthalle, welche Elke Tombrink täglich mit als Erste betritt, da sie den wechselnden Mittagstisch selbst zubereitet bzw. kocht. Seit inzwischen 41 Jahren ist Elke Tombrink im Bauch von Hannover tätig. Und als ihre Mutter den Stand in der Hallenmitte abgeben wollte, musste sie nicht lange überlegen. „Ich wollte schon immer mein eigenes Ding machen", lacht die sympathische Blondine. Der Name „Mama's" ist demnach eine Huldigung an Mutter Gisela. Und Elke gibt zu: „Die ersten zwei Jahre waren hart, aber jetzt läuft's wie geschmiert." Das mag daran liegen, dass Wildfans hier alles bekommen, was das Herz begehrt.

Von Wildschwein, Reh, Hirsch und Fasan bis hin zu Ente, Gans und Perlhuhn: „Unsere Auswahl sucht ihresgleichen", sagt Mitarbeiter Norman überzeugt. Auch Wurstwaren bietet das Team von Mama's an – Geflügelaufschnitt und Geflügelsülze von Freilandhühnern vom legendären Weller Wildhandel in Tostedt. Und mittags darf natürlich die hausgemachte Hühnersuppe nicht fehlen. Wenn sie dampfend in der Terrine serviert wird, läuft einem allein von ihrem Duft das Wasser im Mund zusammen. Viele Kunden kommen von weit her, weil sie wissen, dass sie bei Mama's auch außergewöhnliche Spezialitäten bekommen, etwa eine frische Heidschnucke oder sogar Filetstücke vom Hirsch. „Wir haben immer alles da", sagt die Fachfrau, „es sei denn, es ist Schonzeit." Dann hat die Natur Zeit, sich zu erholen, um danach wieder die allerbesten Stücke für den Wildliebhaber bereit zu halten. „Unsere Kunden wissen, dass sie sich auf die Ware verlassen können", sagt die Chefin, „Spitzenqualität zu fairen Preisen, mit dem Rezept fahren wir gut."

Tipp: Wenn Sie sich unsicher sind, wie man eine bestimmte Wildart zubereitet, fragen Sie einfach Elke Tombrink. Sie gibt gern diesen oder jenen kleinen Hinweis, damit auch Ihr Wildbraten zu einem gelungenen Festschmaus wird.

- Huhn, Pute, Hähnchen, Ente, Gans, Fasan, Perlhuhn im Ganzen und in Teilen
- Geflügelaufschnitt, -sülzen und -würstchen
- Hirsch-, Heidschnucken-, Wildschweinschinken
- Keule, Rücken oder Filet vom Hirsch und der Heidschnucke
- Bio-Eier, extra groß
- Fondsknödel, Nudeln und Kartoffelpüree

Betreiberin: Elke Tombrink
Telefon: 0511 4498065

küchen staude

Die Besten im Norden

Valcucine

EXKLUSIV IN HANNOVER

AUF DER SUCHE NACH NATÜRLICHKEIT

Seit mehr als dreißig Jahren zeichnet sich Valcucine als ein Unternehmen im Küchensektor aus, das Wohlbefinden, Innovationen und Langlebigkeit in den Mittelpunkt seiner Aktivitäten stellt. Jede Kollektion wird um den Menschen herum entworfen und entwickelt.

Alles dreht sich um sein Wohlbefinden und seine Bedürfnisse. Auf diese Weise entstehen Produkte, die ihren Teil dazu beitragen, das tägliche Leben zu genießen. Valcucine hat sich immer dadurch ausgezeichnet, dass der Verbesserung der Ergonomie und der Raumausnutzung besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Küchen Staude, Meelbaumstraße 5, 30165 Hannover-Hainholz

www.kuechen-staude.de

STIMMEN AUS DEM BAUCH

CHRISTINA HASS // Partnerin, CONTAX HANNOVER GmbH & Co. KG

„Der Bauch von Hannover“ – was für ein einladender und geschichtsträchtiger Ort. Es ist ein schönes Gefühl zu wissen, dass die Markthalle bereits über 100 Jahre als fester Bestandteil des kulturellen und kulinarischen Lebens in Hannover gilt. Wo vor 100 Jahren noch Lebensmittel für die heimische Zubereitung verkauft wurden, lassen sich heute diverse Speisen und Getränke bei ortsansässigen Gastronomen verzehren. Es ist wirklich erfreulich, dass die Markthalle von vielen Hannoveranern so sehr geliebt und als Fixum in unserer Innenstadt gesehen wird. Egal zu welchem Anlass, es ist immer schön, in die Markthalle zu kommen. Wir wünschen uns, dass die Markthalle in Zukunft genauso bestehen bleibt, wie wir sie lieben und zu schätzen gelernt haben. Gerade zu Zeiten der Unsicherheit, wie es aktuell der Fall ist, sind wir in Gedanken bei den Gastronomen und drücken die Daumen, dass die Markthalle auch weiterhin ein so bedeutsamer Treffpunkt in Hannovers Zentrum bleibt. Wir freuen uns auf unseren nächsten Besuch im „Bauch von Hannover“!

STEFFEN MÜLLER // geschäftsführender Gesellschafter, RADIO 21

Die Markthalle in Hannover ist ein Stück Heimat und der Inbegriff für Gastlichkeit. Heimische Produkte genießen, mit interessanten Menschen ins Gespräch kommen und Leckeres mit nach Hause nehmen, macht die Markthalle zum geliebten Treffpunkt der Hannoveraner. Das drückt am besten ein Zitat aus Goethes Osterspaziergang aus: „Hier bin ich Mensch, hier kann ich‘s sein.“

BRYAN JOHNSTON // Managing Director, Althoff Hotel Fürstenhof Celle

Jeder Besuch in der Markthalle ist ein Erlebnis. Die Vielfalt der regionalen und saisonalen Speisen von höchster Qualität wird in der Markthalle Hannover genauso großgeschrieben wie in unserer Taverna & Trattoria Palio und lässt nicht nur die Herzen der Gastronomen höherschlagen. Neben der Vielfalt erfreut mich die Herzlichkeit der Stand- und Ladenbesitzer ein jedes mal. Ob für eine kleine Auszeit oder ein gemeinsames Beisammensein – der Bauch von Hannover bietet immer eine passende Gelegenheit.

Stand: 19b

TREFFPUNKT

Das Flanieren in der Markthalle macht durstig

Und gerade wenn man sich überlegt hat, dass ein kühles Glas Bier jetzt hervorragend ins Konzept passen würde, steht man in den allermeisten Fällen direkt am „Treffpunkt“, um hier ein Getränk in interessanter Gesellschaft zu sich zu nehmen. Am „zentralsten Punkt“ der Markthalle laufen die Fäden zusammen. Sei es für einen kurzen Zwischenstopp beim Einkaufsmarathon, nach dem Essen, als Treffpunkt für ein geselliges Beisammensein oder einfach nur um alte Bekannte wiederzutreffen.

Hier gibt es wohl das schnellste, kühlste und traditionellste Bier. Ob Stammgast oder Laufkundschaft, die freundliche Bedienung hinter der halbrunden Theke fackelt nicht lange und schnell steht ein frisch gezapftes Glas „Gilde Ratskeller“ vor dem Gast. Aus gleich drei Zapfhähnen fließt der beliebte hannoversche Gerstensaft direkt in die Gläser der durstigen Gäste. Das Hopfenelixier hat mit 4,5 Grad Celsius die perfekte Biertemperatur. Aus diesem Grund hat sich der „Treffpunkt“ für die Kellerlagerung entschieden.

Auch wenn es zum Beispiel bei 96-Spielen heiß hergeht, wenn die heimischen Fans Seite an Seite mit denen der jeweiligen Gastmannschaft vor dem Tresen fachsimpeln, bleibt das Bier kalt – und die Profis hinter der Theke behalten ebenfalls einen kühlen Kopf. Und für all diejenigen, die kein Bier bevorzugen, gibt es eine Riesenauswahl an Longdrinks und natürlich alkoholfreien Getränken. Beim Bummel, vor einem Spiel, zum Feierabend, zur Einstimmung oder einfach nur so. Man sieht sich – am „Treffpunkt“.

- Gilde Ratskeller Edelpils vom Fass (0,2 / 0,3 / 0,4)
- Franziskaner Hefeweizen (hell und dunkel)
- Franziskaner Kristall Weizen
- Franziskaner alkoholfrei
- Wein (weiß, rot, rosé)
- Prosecco
- Longdrinks
- kalte Softdrinks
- Spirituosen

Betreiberin: Heidrun Burchardt

RadioH 100,0

Jeden Freitag live aus dem Bauch für die Ohren.

radio-hannover.de

Klimaneutral Unternehmen
ClimatePartner.com/15274-2012-1001

Wir wollen, dass Sie

Glücklich Hören.

Darum ist es nicht egal, wo Sie Ihre Hörgeräte kaufen.

Wir sind Ihr inhabergeführter Hörakustik-Meisterbetrieb im Zentrum von Hannover. Bei uns erhalten Sie Hörgeräte aller namhafter Hersteller in allen Preis- und Technikstufen.

Wir beraten Sie gerne:

OSKAR TV-LAUTSPRECHER

So verstehen Sie endlich wieder besser, was im Fernseher läuft.

IM-OHR-HÖRGERÄTE

Besser verstehen mit maximaler Diskretion dank Maßanfertigung.

HINTER-DEM-OHR-HÖRGERÄTE

Der Allrounder. Brillanter Klang, vielseitig und wiederaufladbar.

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!

Jetzt Termin vereinbaren:
0511 - 95 733 155
Hildesheimer Str. 8, Hannover

Hörzentrum am Aegi

Stand: 20

BÄCKEREI GÖING

Tradition und Moderne

Im Herzen der Halle findet man den Stand mit den wirkungsvollen Holzwänden und der unverkennbaren, rundum offenen Verkaufsfläche – ein echter Hingucker! Seit 2013 werden hier frische Brote, Brötchen, Kuchen und Gebäck angeboten. Das Sortiment der Bäckerei Göing wechselt monatlich und sorgt somit für jede Menge Abwechslung auf dem Teller. Das Familienunternehmen, welches 2020 das 100-jährige Jubiläum feierte, bietet – bis auf wenige Ausnahmen – rein pflanzliche Backwaren an, sodass der Kuhmilchverbrauch im Backhaus seit August 2020 bei 0% liegt. Hier wird noch alles täglich von Hand hergestellt. Dafür sorgen mehr als 60 Bäcker*innen und Konditor*innen mit jeder Menge Liebe und Hingabe. Die Zutaten für die Backwaren werden aus Überzeugung regional bezogen, damit der Qualitätsstandard besonders hochgehalten werden kann und die Region zusätzlich gestärkt wird. In der vierten Generation führt Thomas F. Göing das Familienunternehmen, welches im Raum Hannover/Hameln insgesamt 31 Bäckereien betreibt. **Göing Card:** Mit dem Bonusprogramm erhält man gratis Brot, Brötchen und Kaffee. Bezahlen kann man mit der Card außerdem. Wie? Einfach Bargeld aufladen und bequem damit bezahlen. Nach jedem Besuch bei Göing werden die Punkte für Brot, Brötchen oder Kaffee elektronisch auf die Göing Card gebucht. Einfacher geht's nicht! **Extra:** Ob mit EC-Karte, dem Smartphone oder der Uhr, kontaktloses bezahlen ist bei Göing möglich und auch gern gesehen. Im Online Shop der Bäckerei (www.goeing.de) gibt es alle Klassiker aber auch jede Menge exklusive Produkte. Geliefert wird umweltfreundlich mit dem Fahrradkurier Tretwerk. **Tipp:** Wer auf der Suche nach einem frischen, qualitativ hochwertigen Kaffee ist, wird bei Göing definitiv fündig. Aus den Profimaschinen fließt frischer Heimbs Kaffee. Ob Cappuccino, Latte macchiato oder Espresso, es ist für jeden Koffein-Fan (natürlich wird auch koffeinfreier Kaffee angeboten) etwas dabei. Auch bei der Auswahl der Milch bietet Göing laktosefreie, fettarme Milch oder Haferdrink ohne Aufpreis an.

Hier gibt es:
- mehr als 15 Brot- und Brötchensorten (u. a. rein pflanzlich)
- herzhafte und süße Gebäcke (u. a. rein pflanzlich)
- Kuchen (u. a. rein pflanzlich)
- frisch gepressten O-Saft
- leckere Kaffeespezialitäten

Gratis:
- viele Sirup-Sorten zum Aromatisieren der Heißgetränke
- Trinkwasser – u. a. mit frischer Minze
- verschiedene Milchsorten (Kuh / Haferdrink)

Bonus:
- mit der Göing Card Punkte sammeln (auf Brot, Brötchen, Heißgetränke)
- bargeldlos und kontaktlos bezahlen

Betreiber: Thomas F. Göing, Telefon: 0511 2708170
@goeingseit1920

Stand: 21

SUSHI LAND

Wo die Sonne untergeht

Er hat lange Jahre in einem chinesischen Restaurant gearbeitet bevor er nach einer neuen Herausforderung suchte. Und nach einigen Jahren in einem japanischen Restaurant wusste Van Dung, was er machen wollte: Sushi! In logischer Konsequenz und nach reiflicher Überlegung machte er sein Hobby zum Beruf.

Wie im Land der untergehenden Sonne produziert er seitdem an seinem Stand in der Markthalle Sushi, Maki-Rollen, Tempura oder Sashimi am laufenden Band. Unermüdlich schärft er die blitzenden japanischen Messer, schneidet Lachs, Thunfisch, Avocado und viele weitere Gemüsesorten in appetitliche Häppchen, wickelt sie in Seetangblätter – und schon sind sie fertig, die filigranen kleinen Köstlichkeiten mit der fernöstlichen Tradition. Besonders zur Mittagszeit tanzt im „Sushi Land“ der Bär – in diesem Falle sind es wohl der Higuma, ein in Hokkaidô lebender Braunbär, und der Tsukinowaguma, ein Schwarzbär. Und die Sushi-Profis unter den Markthallen-Besuchern kommen genau so auf ihre Kosten wie Neulinge.

Auch wenn Van Dung sich die Entscheidung für die Selbstständigkeit nicht leicht gemacht hat: Bereut hat er seine Entscheidung seit 2006 nicht ein einziges Mal. „Hier kann ich kreativ sein“, schwärmt der Familienvater. Diese Kreativität bekommen auch seine Gäste zu spüren, wenn er die kleinen Fischspezialitäten zusammenstellt – nach individuellem Wunsch auch mal ganz anders, als auf der Karte angeboten. Und auf Wunsch gern auch für die Sushi-Party Zuhause.

Tipp: Für Sushi-Neulinge: Versuchen Sie sich zunächst an Tempura Maki – frittierte Garnelen mit Reis- und Seetang-Mantel. „Das ist mit Sicherheit die richtige Wahl für die ganze Familie“, sagt der Küchenchef.

- Misosuppe, Fischsuppe
- japanische/koreanische Nudelsuppen
- Haru Maki – Frühlingsrollen
- Yasai – Tempura Gemüse
- Ebi – Tempura Krabben
- Yakitori – Hühnchenspieße mit Reis
- Sushi
- Maki-Rolle
- Sashimi – roher Fisch
- Temaki – Handtüte
- California-Rolle mit Sesam oder Fischeiern
- gemischte Bento-Box
- Seetang-Salat
- Kimchi-Salat (scharf)

- alkoholfreie Getränke
- deutsches / japanisches Bier
- Rot- und Weißwein, Prosecco
- Pflaumenwein
- Sake Reiswein
- Ingwer- / Ginseng-Tee
- japanischer Tee mit Puffreis oder Jasmin

Betreiber: Dinh Dong Pham
Telefon: 0511 8982988

Stand: 22

DA TINO

In der Mitte

Einer der typischen Tage im „Bauch von Hannover“: Man schlendert entspannt an den Auslagen vorbei, der Magen knurrt und es steigt einem dieser verführerische Duft in die Nase. Dann steht man wahrscheinlich direkt vom dem stylisch-gemütlichen Stand von „Da Tino“. Seit 2013 kümmern sich der Restaurantleiter und seine vier Mitarbeiter aufmerksam um jeden Gast. Den, der eben nur mal einen Espresso trinken will und den, der Vorspeise, Hauptgericht oder sogar ein ausgiebiges Menü in aller Ruhe genießen will. Es gibt kaum etwas, das nicht geht beim Familienbetrieb „Da Tino“. Das fängt schon beim Frühstück an. Man hat die Qual der Wahl zwischen verschiedenen Frühstücksangeboten, Beilagen und Kaffeespezialitäten.

Auch zur Mittagszeit bleibt kein Wunsch unerfüllt. Das hausgemachte Bruschetta geht weg wie die sprichwörtlichen warmen Semmeln. Die vielen Pizza-Variationen kommen gut an bei den Gästen, auch die Weinauswahl in jeder Preiskategorie hat ihre Fans. Service und Qualität wird hier ganz groß geschrieben. „Für die Bambini machen wir halbe Portionen“, sagt der Restaurantleiter strahlend, denn eine Mami hat ihm gerade dafür gedankt, dass sie mit ihrem Sohn so nett bedient wurde. An den 20 Tischen steht jeder Besucher im Mittelpunkt des Interesses. „Wir lieben unsere Gäste“, sagt er, „und uns gibt es schließlich schon seit über 20 Jahren in der Langenhagener Markthalle. Da machen wir das genauso“, fügt er hinzu. Viele der Stammgäste von dort zieht es seit der Eröffnung auch in die Hannoversche Markthalle – Qualität à la „Da Tino“ ist eben zeitlos. Überall.

Hausgemachtes:
- Pasta
- Pizza-Kreationen
- Salat-Variationen
- Fleischgerichte
- Fischgerichte
- Antipasti

Service:
- Party-Service
- Bringdienst

Getränke:
- alkoholfreie Getränke
- Rot- und Weißweine
- Bier

Betreiber: A. Plana
Telefon: 0511 21573555

Stand: 23/24/25b

Picando
Original mexican taste

PICANDO

Bienvenidos a México

Träumen Sie sich in die Ferne beim einzigen Mexikaner in der Markthalle: Im „Picando“ serviert ein engagiertes Team kulinarische Köstlichkeiten aus Nord- und Mittelamerika. Genießen Sie authentische Gerichte und lateinamerikanisches Lebensgefühl an der Leine.

Auf der Speisekarte finden Sie mexikanische Klassiker wie Enchiladas, Tacos al pastor, Tostadas, Quesadillas oder Burritos – aber auch weniger bekannte landestypische Spezialitäten wie Pozole, Tamales, Barbacoa oder Carnitas. Frisch zubereitete Salsas geben den besonderen Pfiff – von mild bis „muy picante“ – ist für jeden und jede Schärfe etwas dabei. Ebenso werden Vegetarier und Veganer im „Picando“ auf den Geschmack kommen.

Weine aus Mexiko, Spanien und Lateinamerika sowie leckere Cocktails und mexikanische Biere oder auch ein frisch gezapftes „Herri“ runden das kulinarische Erlebnis ab. Heute schon Kult: Unsere „Fiesta Mexicana“ – hier erleben Sie Live-Musik und mexikanische Lebensfreude jeden Freitagabend hautnah.

Das Picando-Team freut sich auf Ihren Besuch: Bienvenidos a México y buen provecho – Herzlich willkommen in Mexiko und guten Hunger!

Frühstück:
- Pancakes, Molletes
- Club-Sandwich
- Rührei, Spiegelei

Hauptspeisen:
- mexikanische Spezialitäten
- Enchiladas, Burritos, Quesadillas, Tacos, Tostadas

Mexikanische Lebensmittel:
- Tortillas, Salsas und Mole
- Maismehl
- mexikanischer Party-Service und Events

Warme Getränke:
- Tee
- Kaffee, Espresso, Cappuccino, Latte macchiato
- Kakao

Alkoholfreie Getränke:
- Wasser, Softdrinks, Säfte

Alkoholische Getränke:
- Bier, Wein, Sekt
- mexikanisches Bier
- Cocktails: Margaritas, Caipirinha, Mojito, Piña Colada, Tequila Sunrise, Michelada, Cuba Libre
- Spirituosen: Tequila, Mezcal, Rum, Brandy

Betreiber: cuatroMex GbR
Kontakt: Picando Team
Telefon: 0176 27042205, Mobil: 0170 4976868
Email: info@picando.net, www.picando.net

Der Südafrikaner

Stand: 25a / 26

DER SÜDAFRIKANER UND BUSH BAR

Non solum Equus

Seit nunmehr 17 Jahren bereichert das Team „Der Südafrikaner“ die Markthalle und bringt Exotik und Farbe in den Bauch Hannovers. Dean A. Yon, gebürtiger Südafrikaner aus Kapstadt, bietet in seinem Shop über 150 verschiedene südafrikanische und deutsche Weine, 40 verschiedene Biere sowie südafrikanische Kunst und Lebensmittel an. Auch hausgemachtes Biltong, Boerewors und auf Anfrage sogar Strauß, Zebra, Antilope und Krokodil (alles Fleisch von Zuchtfarmen) können Sie hier kaufen. Alle Spezialitäten können Sie ebenfalls im Online Shop erwerben.

Die Bush Bar ‘um die Ecke‘ mit 35 Sitzplätzen ist gemütlicher Treffpunkt für Weinliebhaber ebenso wie für Südafrika-Fans und Südafrikaner fern der Heimat. Hier werden außerdem Snacks und warme Suppen angeboten. Die Bush Bar kann auch für Feiern aller Art gebucht werden.

Auch Deans Catering ist für private Feiern und Geschäftsveranstaltungen gefragt. Seine Buffets für bis zu 100 Personen bieten allerlei exotische Köstlichkeiten und leckeres Fingerfood.

Das kleine Unternehmen beliefert außerdem auf Großhandelsbasis Gastronomien bis nach Berlin, Frankfurt und Hamburg mit Wein und Bier. Sogar die Botschaften Namibias und Südafrikas in Berlin schätzen Deans Service.

Besuchen Sie uns in der Markthalle und lassen auch Sie sich verwöhnen.

- südafrikanische Spezialitäten wie Biltong (luftgetrockneter Fleisch-Snack mit verschiedenen Gewürzen) oder Droewors (luftgetrocknete Würstchen mit schwarzem Pfeffer und Koriander)
- afrikanische Kunst und Holzschnitzereien (Masken, Kerzenständer, Schüsseln, Giraffen), Muscheln für Sammler und Straußenei-Lampen
- südafrikanischer Sekt und Prosecco, Rot- und Weißweine von 30 verschiedenen Weingütern
- 15 verschiedene afrikanische Biere
- 5 verschiedene afrikanische Fruchtsäfte

Betreiber: Dean A. Yon & Co.
Telefon: 0173 6995069
www.wein-und-lebensart.de

Stand: 25c

WEIN & TEE-TREFF STAMER

Dem hektischen Treiben der Stadt entfliehen.

Weinfreunden bieten wir eine erlesene Auswahl an Winzerweinen und Secco des Weingutes Dr. Schreiber aus Rheinhessen sowie des Weinhandels Kirch von der Mosel zum Mitnehmen und vor Ort genießen. Begeben Sie sich in die Welt der Weine und entdecken Sie beispielsweise eine Spätlese aus der Siegerrebe, einen zartfruchtigen Merlot Rosé oder einen St. Laurent.

Die Teekultur – weltweit gleichbedeutend mit Hingabe und Entschleunigung: Auch im hektischen Treiben der Markthalle verspricht eine frisch aufgebrühte Tasse Tee eine Oase der Ruhe.

Seit mehr als 30 Jahren vertreibt der Wein- und Tee-Treff hochwertige Tees aus aller Welt. Tauchen Sie ein in eine Welt von mehr als 250 verschiedenen exklusiven Tees von RONNEFELDT, Florapharm, Tee Götz sowie Tee Maaß. Begeben Sie sich auf eine aromatische Entdeckungsreise durch die verschiedenen Teeanbaugebiete und freuen sich auf die Welt von Schwarztee, Rooibos, Oolong, Chai, Kräuter- oder Früchtetees. Abgerundet wird die Auswahl durch verschiedene Kaffeespezialitäten aus dem Hause der Hannoverschen Kaffeemanufaktur.

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch ein umfangreiches Sortiment an Teezubehör wie verschiedene Filter, Teedosen und -becher sowie das passende Porzellan und eine thematisch abgestimmte Auswahl an Feinkost, damit Sie Ihren Tee zu Hause genießen können.

Gern unterbreiten wir auch ein Angebot für Firmenpräsente ganz nach Ihren Wünschen. Liebevolle und individuelle Beratung im Familiengeschäft: Wir freuen uns auf Sie!

Besuchen Sie uns auf Facebook und Instagram

- Bio-Ingwer-Essenzen der Trendfirma GIMBER
- Fine Bone China-Becher aus GB von der Firma DUNOON
- Feinkost aus dem Hamburger Familienunternehmen LWC Michelsen wie Essige, Dips, Chutneys und exklusive Honige
- feinste vegane Schokoladen und Aufstriche der Firma Madame Chérie
- Whisky-Orange-Marmelade
- schottisches Shortbread der Firma Walkers
- deutsche Winzerweine von prickelnd bis vollmundig

Betreiberin: Britta Stamer
Telefon: 0511 328918, www.teetreffhannover.de

Stand: 27

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN

Alles in Handarbeit

Kaum zu glauben, aber wahr: Eray Ersöz füllt jede seiner Oliven selbst, Woche für Woche, Monat für Monat, Jahr für Jahr, um seiner Kundschaft die bestmögliche Qualität bieten zu können. Und der Geschmack gibt ihm recht: Viele der weit über zwanzig Olivensorten, die er anbietet, sind kleine Köstlichkeiten. „Und unsere Schwarzen sind nicht gefärbt, sondern wirklich schwarz“, verspricht der Meister der Antipasti. Der 41-Jährige hat das Geschäft von Vater Fahri übernommen, seinen Beruf hat er von der Pike auf gelernt. Aus der Türkei, aus Griechenland und vom Balkan stammen seine Spezialitäten. Und die Vorspeisenvariationen, die er in jeder gewünschten Variation anbietet, haben es in sich. „Wir sind der schnelle Antipasti-Service“, lacht Eray, „und wir liefern für jeden Bedarf die richtige Platte.“ Die Käsecremes, der Hummus, die eingelegten Paprika, die Auberginenpaste, der Bulgursalat und und und... Es entsteht alles in Handarbeit, kompetent, kreativ und ratzfatz gemacht von Eray Ersöz und seinem Team. Dann stehen die mediterranen Köstlichkeiten fix und fertig bereit zum Abholen – nur essen müssen Sie noch selbst. Im kleinsten größten Supermarkt der Welt kann man ganz entspannt zwischen seltenen Getränkesorten wählen, eine der täglich selbst gemachten Brotsorten oder einen der frischen Salate und das hausgemachte Tzaziki verkosten oder sich für den täglichen Bedarf mit allerlei Leckerem eindecken.

Übrigens: Sämtliche Spezialitäten werden völlig ohne Konservierungsstoffe hergestellt. Der Schafskäse, eingelegt nach einem Rezept des Hauses, ist eine Sensation. „Den müssen Sie unbedingt probieren“, lacht Eray. Und während man sein Glas Wein genießt, bringt der Chef sicher ein Löffelchen mit einer weiteren atemberaubenden Olivenköstlichkeit an den Tisch.

Betreiber: Eray Ersöz
Telefon: 0511 321549

In der Kühltheke:
- versch. Olivensorten
- Schafs-, Ziegen-, Fetakäse
- eingelegte Auberginen, Champignons, Tomaten, Paprika
- Meeresfrüchte
- Bulgur-Salat
- Hummus (Kichererbsenpüree)
- frische Salate
- Tzaziki

In den Regalen:
- Fladen-, Sesam-, Weißbrot
- versch. Sorten Bohnen und Reis
- Kichererbsen, rote Linsen, Okraschoten
- Olivenöl aus Kreta
- türkische Süßigkeiten
- Rot- und Weißweine
- türkischer und griechischer Kaffee
- Tee

Stand: 28

FRANKY'S CAFÉ UND COCKTAILBAR

Zwölf Ölfelder in zwei Minuten

Seit mehr als 15 Jahren gibt es eine Cocktailbar mitten in der Markthalle. Eigentlich stimmt das nicht, denn es ist mittlerweile DIE Cocktailbar, denn auch Gäste, die sich sonst nicht in der Markthalle aufhalten, finden den Weg zu Franky. Das liegt an der chillig-entspannten Atmosphäre, die Barchef Franco Piro – Franky – und sein Team vermitteln.

Franky hat für jeden Gast den passenden Spruch und für jeden Geschmack den passenden Drink. Im Sommer entflieht man der Hektik an den einladenden hohen Tischen vor der Glasfassade oder an einem der 13 Tische im Außenbereich und hat sein persönliches Cocktailerlebnis bei einem Blick auf die vorbeieilenden Passanten. Im Winter genießt man einen Glühwein und lässt die Betriebsamkeit in der Halle auf sich wirken.

Frankys Spezialitäten sind die Shooters, kleine Alkoholbomben, von denen er viele selbst erfunden hat. Sein „Zerstörer" beispielsweise besteht aus 43er Likör, Rum, Wodka, Vanille, Rohrzucker und Maracujasaft – ein gelungener Einstieg für diejenigen, die nach Feierabend noch mehr vorhaben oder aber ein hervorragender Absacker, bevor es nach getaner Arbeit nach Hause geht. Selbstverständlich gibt es auch alkoholfreie Drinks – das Repertoire der Cocktailspezialisten kann mit jeder Bar mithalten. Und auch, wenn Barkeeper Franky eine Vielzahl seiner Caipi-Variationen oder eine große Anzahl von seinen legendären „Ölfeldern" in kürzester Zeit zubereiten muss, behält er die Nerven – und sein sympathisches Lächeln. „Sambuca, Jägermeister und einen Schuss Wohlfühlatmosphäre", so benennt er die Zutaten. Und die kommen gut an in der Halle. Franky eben.

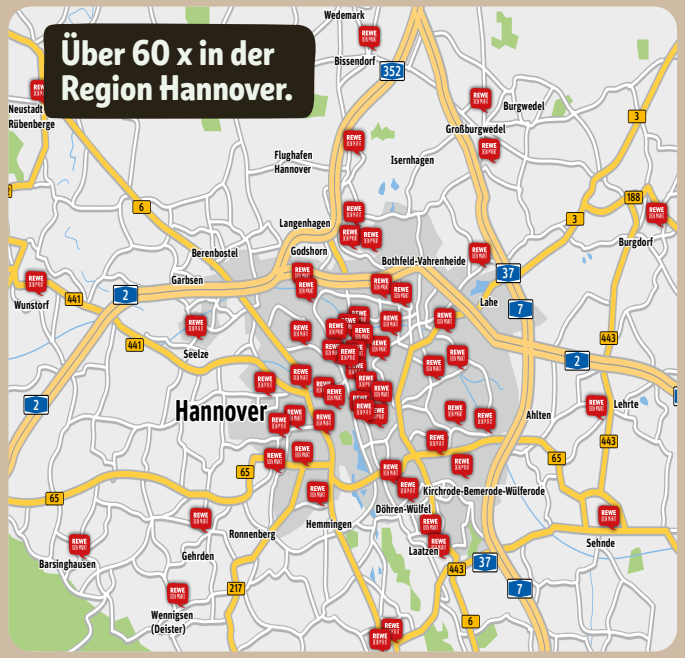
- fünf verschiedene Pizzen
- belegte Brötchen mit Serrano-Schinken, Tomate/Mozzarella, Käse und Salami
- Espresso-Bar
- Softdrinks
- Flaschenbiere
- Weine, Sekt und Champagner
- alkoholfreie Cocktails
- Aperitifs
- Coladas
- Sours & Fizzes
- Margaritas & Daiquiris
- Longdrinks
- Shooters

Betreiber: Franco Piro

Entdecke die fabelhafte Genusswelt von REWE Feine Welt!

REWE Feine Welt

REWE Dein Markt



Gute Nachrichten!
Dank WhatsApp keine Angebote mehr verpassen!

*vollständige Datenschutzhinweise: rewe.de/datenschutz/wa

In vielen Märkten
Montag – Samstag von 7 bis 22 Uhr für dich geöffnet.

PAYBACK

rewe.de

Stand: 29

ZAUBERNUSS

Sag es durch die Blume

Die Zaubernuß ist das Gehölz, das als allererstes nach dem Winter anfängt zu blühen. Rot, gelb und orange leuchten die Blüten, wenn sie die wärmere Jahreszeit einläuten. „Den Namen haben Susanne und ich ausgesucht“, sagt Oliver Wolf, „denn den Namen Blumen-Wolf gab es ja schon.“ Die Rede ist von seiner Ehefrau, Susanne und er haben sich während der Floristen-Ausbildung kennengelernt. Und vom Traditionsgeschäft seiner Eltern, von denen der engagierte Blumenliebhaber die Leidenschaft für Blumen aller Art vermittelt bekam. 2008 hat er sein erstes Geschäft in der Ernst-August-Galerie eröffnet, vier weitere sind mittlerweile hinzugekommen. Und auch am Hallenausgang zur Karmarschstraße blüht und duftet es. Zwei Mitarbeiter kümmern sich hier um die Wünsche der Kunden, vom ganz kleinen Gesteck bis zu größeren Gebinden, von der Schnittblume zur Zimmerpflanze – „geben Sie uns Ihren Auftrag, schlendern Sie einmal entspannt durch die Markthalle und holen Sie auf dem Rückweg Ihren fertigen Strauß ab“, sagt Wolf. Das Konzept geht auf, für viele seiner Kunden ist der Einkaufsbummel erst vollständig mit einem Strauß von der Zaubernuß. Wolf fährt selbst nach Holland, um die schönsten Blumen für seine Kunden auszusuchen, bei Versteigerungen entdeckt er oftmals wahre Schätzchen. „Auf unsere Blumen ist Verlass, die halten lange Zeit ihre ganze Schönheit“, verspricht der Fachmann.

Tipp: Wenn Sie das nächste Mal durch die Halle flanieren, bringen Sie Ihren Liebsten einfach eine kleine Blumenüberraschung mit, denn „Blumen sind immer noch die Sprache der Liebe“, weiß Oliver Wolf.

Schnittblumen:

- je nach Saison unter anderem: Rosen, Gerbera, Freesien, Lilien, Narzissen, Tulpen, Astern, Calendula, Callas, Artischocken, Strelitzien, Hortensien, Pfingstrosen, Dahlien

Topfpflanzen:

- je nach Saison unter anderem: Begonien, Bromelien, Orchideen, Usambara, Alpenveilchen, Primeln, Azaleen, Hortensien, Weihnachtssterne, Margeriten, Zamie, Efeu, Geranien, Seidenmohn, Petunien

Betreiber: Oliver Wolf
Telefon: 0511 96914222

Stand: 30 / 31

DA ENZO – „DAS ORIGINAL"

Pizza, Pasta & alles LIVE

Qualität ist unser höchster Anspruch. Langjährige Erfahrungen haben bewiesen, dass Pizza und Pasta ein großes Spektrum an Bedarf bei Jung und Alt gezeigt haben. In unserem Familienbetrieb „Da Enzo" in der Markthalle Hannover werden unsere Speisen bereits seit 17 Jahren von uns frisch zubereitet. Hierzu verwenden wir nur ausgewählte und frische Zutaten. Der Hefeteig für unsere Pizza basiert auf einem original neapolitanischen Rezept unseres Großvaters. Überführt 1971 nach Deutschland.

Bei uns finden Sie unsere „Pizza to go" und auch unsere Pasta bieten wir in der Pasta-Box zum Mitnehmen an.

Bei uns hat der Gast die einzigartige Möglichkeit bei der Zubereitung seiner bestellten Speisen live dabei zu sein. Dies ist durch unser „Front Cooking" möglich und bietet dem Gast eine direkte Erlebnisgastronomie. Neue und außergewöhnliche Pasta- und Pizzakreationen (Pasta auch glutenfrei) bereichern täglich die Speisekarte.

Auf unseren Speisekarten finden Sie nicht nur Pizza und Pasta, sondern auch hausgemachte Antipasti und Desserts. Brötchen werden erst mit italienischen Wurst- und Käsespezialitäten frisch belegt, wenn der Gast diese bestellt. Auch unsere Kaffeespezialitäten der Marke „Trucillo" kommen aus unserer Heimatstadt Neapel. Trucillo Caffe trifft eine sorgfältige Auswahl von qualitativ hochwertigen Robusta- und Arabicabohnen.

Frisches Lamm- und Kalbsfleisch können Sie nach wie vor per Vorbestellung bei uns erhalten.

Weihnachtsfeiern oder andere Events können bei uns stattfinden. Alle Speisen sind außer Haus möglich.

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

- Pizza + Pasta to go
- verschiedene Spezialitäten von Lamm und Kalb – per Vorbestellung
- belegte Panini
- Pizza
- Pastagerichte
- verschiedene Sorten ital. Hart- und Weichkäse, Parmaschinken, Mortadella und Salami als Aufschnitt für zuhause
- ital. Antipasti, Caprese (Tomate & Mozzarella)

- ital. Kaffeespezialitäten
- alkoholfreie Getränke
- Säfte
- ital. Rot- und Weißweine
- Prosecco
- Spirituosen

Betreiber: S.G.I. Pizza GmbH
Telefon: 0511 21555750

Stand: 32 / 34 / 35

STUZZICHERIA

Giuseppe Pastore seit 2019 in der Markthalle

Seit Dezember 2019 wird der Stand vom sympathischen Italiener Giuseppe Pastore betrieben, welcher das beliebte Konzept der Vorbetreiber mit italienischem Stil verfeinerte. So bietet er, neben regelmäßig wechselnden Appetitanregern, auch weiterhin die allseits beliebte Frikadelle an. „Die Stuzzicheria ist für mich ein Ort, an dem ich unseren Gästen mit verschiedenen italienischen Häppchen liebevoll den Gaumen verzücken kann“, sagt Giuseppe leidenschaftlich. Und genau diese Liebe möchte er in der Markthalle Hannover verbreiten. Dafür stehen sein Team und er schon um 6:00 Uhr mit Frühstück bereit. Es gibt Rührei aus Eiern der Region, Speck, verschiedene Brötchen und dampfend duftende Kaffeespezialitäten. Dass Pastore nicht nur waschechter Italiener, sondern auch gebürtiger Hannoveraner ist, erkennt man auch an der Wahl seiner stets frischen Zutaten. So stammen die Brötchen von der Traditionsbäckerei Borchers und werden u. a. mit italienischem Wurstaufschnitt oder der Käsespezialität „Tête du Moine“ aus der Schweiz serviert. Es ist der ganz besondere italienische Charme von Gastfreundlichkeit, Originalität und schnellem Service, der die Familie seit 1972 so erfolgreich macht. Café, Pizza, Pasta und natürlich Gelato – ital. Eis nach Originalrezept – dafür sind die Pastores bekannt. Kulinarisch gibt es bei der Stuzzicheria so einiges zu entdecken: Angefangen bei köstlichem Ciabatta, welches auf Wunsch belegt und sowohl kalt als auch warm genossen werden kann, über hausgemachte Vorspeisen, warme Gerichte und süße Gaumenfreuden bis hin zu Bruschetta, Parmaschinken, Caprese, ital. Edelsalami, Kartoffelaufläufe, Lasagne, Tiramisu (klassisch und Erdbeer), Crostatine und Cannoli Siciliani (gefüllt mit Ricotta).

Veranstaltungen sind nach Absprache möglich. Highlight: „Scampi satt“ an verschiedenen Terminen nach vorheriger Anmeldung.

Giuseppe, seine Lebensgefährtin Lilliana und das „Stuzzicheria“-Team freuen sich auf Ihren Besuch.

Besuchen Sie uns auf Instagram und Facebook

Betreiber: Giuseppe Pastore
Telefon: 0162 2478454

- verschiedene italienische Spezialitäten, wie Prosciutto di Parma, Salumi e Formaggi in einer gegrillten Focaccia, auf einem frischen Brötchen oder als Antipasti
- Stuzzicheria come sorpresa
- regelmäßig wechselnde, typisch italienische Appetitanreger für zwischendurch
- an der Espresso-Bar gibt es Kaffeespezialitäten aus der Café-Rösterei Mocambo in Kombination mit der Hemme Milch aus der Wedemark
- verschiedene Teespezialitäten und heiße Schokolade
- deutsche und italienische Kaltgetränke
- Bier, italienische Weine, Spumanti und Spirituosen
- Rot, Weiß und Rosé
- Prosecco
- Aperol
- Grappa
- und vieles mehr – e molto altroancora

IHR LIEBLINGSITALIENER IN CELLE

Die Taverna und Trattoria Palio lädt Sie mit ihrer authentisch italienischen Küche sowie einem regelmäßig wechselnden Menü auf eine Reise durch Italien ein.

Taverna & Trattoria Palio
Hannoversche Str. 55/56 D-29221 Celle
T 0 51 41 20 10 info@fuerstenhof-celle.com www.fuerstenhof-celle.com

@paliocelle

Stand: 33

VITAMIN BAR

Gesunder Saftladen

Khan Habib bereitet in der Vitamin Bar Säfte, Obstsalate und Milchshakes zu. Orangen, Zitronen, Grapefruits, Äpfel, Kiwi, Möhren – es gibt kaum eine Frucht, die sich nicht verführerisch hinter dem langen Tresen präsentiert. Mit dem Vitaminangebot direkt aus dem Garten der Natur steht die Vitamin Bar im Dienste der Gesundheit – fast ausschließlich, aber eben doch nicht ganz, denn: „Ein bisschen Lifestyle ist auch dabei“, gibt Khan lächelnd zu. Das merkt man daran, dass sich die unterschiedlichsten Kunden vor den einladenden Auslagen tummeln: Vom Banker bis zur Hausfrau, vom Schüler bis zum Rentner – ihnen allen ist eines gemeinsam: Sie wollen die leckere, gesunde Extraportion Vitamine und Ballaststoffe tanken. Seit 2010 sorgt der Experte für den Vitamincocktail zwischendurch. Für Genießer und für die, die es eilig haben – hier kommt jeder auf seine Kosten.

Tipp: Lassen Sie sich einfach mal auf die Rezepte von Khan Habib ein. Seine Kreation Orange-Mango-Ananas-Granatapfel besticht mit ihrer gelb-roten Farbe und vor allem mit einer geballten Ladung Gesundheit. So wie alles in der Vitamin Bar.

Tipp zu Weihnachten: Glüh-Granatapfel mit Milchreis

Besuchen Sie uns auf Instagram: Die_Vitaminbar

Betreiber: Khan Habib
Telefon: 0152 08569455

Grüne Smoothies:
- Kurkuma
- Basilikum
- Grünkohl
- Sellerie

Frisch gepresste Säfte aus:
- Äpfeln
- Birnen
- Karotten
- Grapefruits
- Orangen
- Zitronen
- Ananas
- Kiwis
- Trauben
- Granatäpfeln
- Rote Beete

Shots:
- Kurkuma
- Ingwer

Stand: 36 / 38 / 39

FISCHMÜLLER

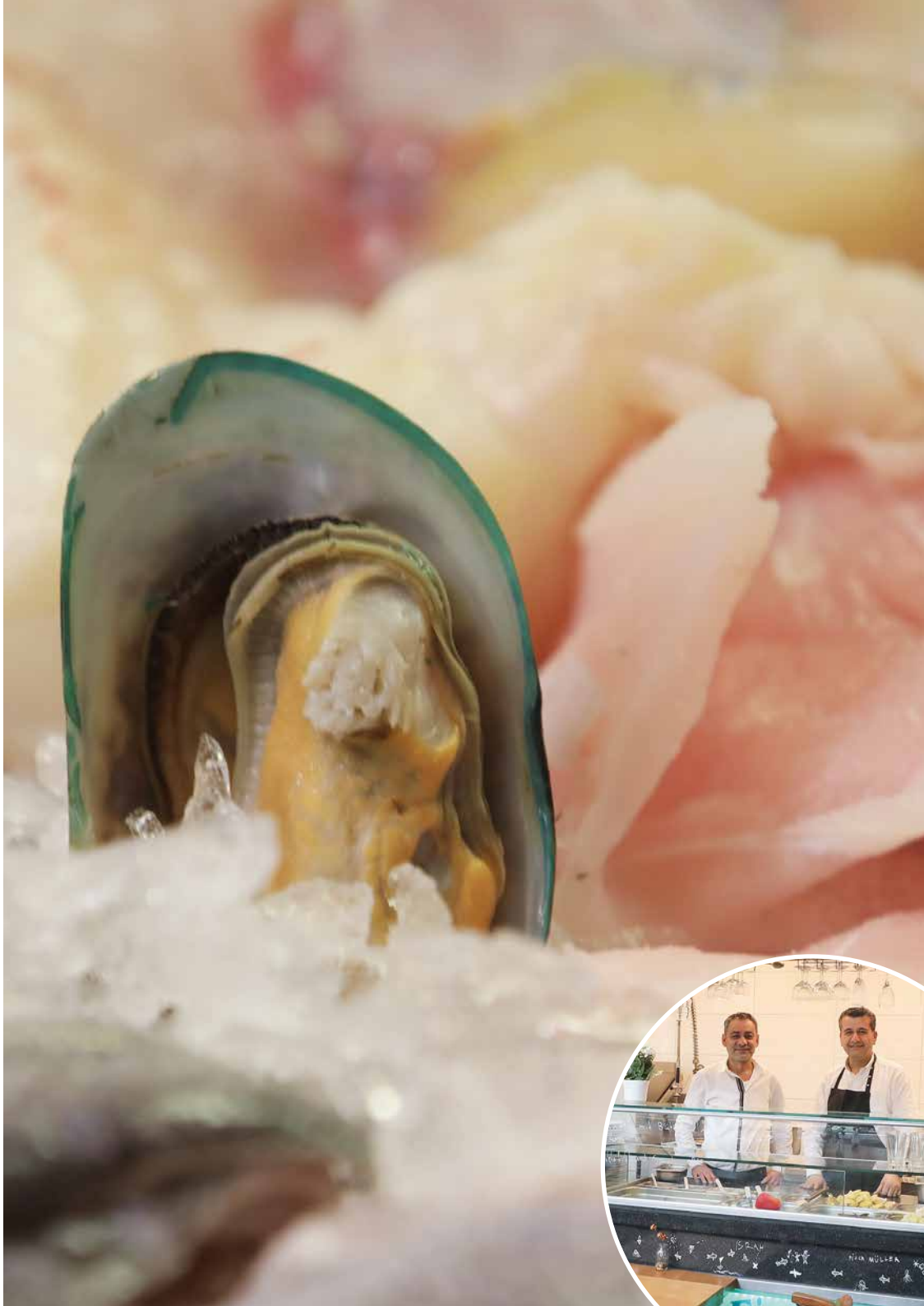
Täglich frische Fische

Ein Paradies für Fischliebhaber betreibt Ahmed Mohamed seit vier Jahren an seinem Stand in Hannovers Markthalle. Bei FischMüller bleibt kein Wunsch offen, das bezieht sich sowohl auf den Verkauf der appetitlich präsentierten Edelfische als auch auf den Verzehr vor Ort. Deswegen präsentiert sich sein FischMüller auch als stylishes Schlemmerrestaurant. Ob Tintenfisch, Jacobs- oder Grünschalmuscheln, eingelegte Heringe mit Pellkartoffeln oder der Sylter Heringstopf: Wer es deftig mag, kommt hier genauso auf seine Kosten wie der Liebhaber der filigraneren Fischsorten. Natürlich dürfen auch die Klassiker nicht fehlen: Seehecht, Victoriabarsch oder Wels. Mohamed und sein Team bieten die fangfrischen Spezialitäten auch als komplette Gerichte an, etwa mit Spinat, Rösti oder Gemüse. Unter Kennern gilt der Grill als „Veredelung der Pfanne“, das Braten in Fett oder gar in der Fritteuse ist bei FischMüller tabu. „Viele kennen Fisch nur noch als tiefgefrorenes Einheitsprodukt, das paniert aus der Fritteuse kommt“, bedauert Ahmed Mohamed. Er will seinen Kunden Lust auf Fisch machen – auch in der eigenen Küche. Darum hilft er Hobbyköchen und Gourmets gerne weiter – mit Tipps für die Zubereitung und er zeigt auch gern wie Fische fachgerecht filetiert werden. Wünsche dürften kaum offen bleiben, die Kunden können ihren Fisch aus den Fanggebieten der Nord- und Ostsee, des Atlantik und des Pazifik wählen. Und wenn man entspannt an der Fensterfront der Markthalle sitzt und sein Forellenfilet mit Bratkartoffeln genießt, verwandelt sich die Karmarschstraße in die Nordsee, die Ampel wird zur Boje, die Autos zu Ausflugsdampfern.

Tipp: Probieren Sie den Gourmetteller: Dort tummeln sich Jacobsmuscheln einträchtig neben Garnelen. Serviert mit einem knackigen Salat und Baguette – maritimer geht es nicht.

- Verkauf von Fisch und Fischfeinkost sowie Fischgerichte
- fangfrischer Fisch
- Marinaden und sämtliche Matjeskreationen
- Fischgerichte à la carte
- Fischbrötchen
- Ofenkartoffeln

Betreiber: Ahmed Mohamed
Telefon: 0170 5794341



Stand: 37/47/48/49

FLEISCHERMEISTERIN KAREN KLEMME

Wenn's um die Wurst geht

„Eigentlich", sagt Karen Klemme, „wollte ich Medizin studieren." Dass alles anders gekommen ist, lag auch daran, dass es ihr schon als Schülerin reizvoll erschien, ihr eigenes Geld zur Verfügung zu haben. So hat sie in der Fleischerei ihrer Eltern ausgeholfen, „und ich konnte mir meine eigenen Sachen kaufen und musste nicht mehr das anziehen, was meine Eltern für mich ausgesucht hatten", erzählt sie. Der Rest ist Geschichte. Karen Klemme ist das, was man eine Legende nennt. Sie war oft die Erste: Die erste Fleischermeisterin Hannovers, die Erste, die erkannt hat, dass auf Dauer Qualität mehr zählt als günstige Angebote und die erste Königin der Markthalle: 1991 setzten die Hannoveraner ihr diese Krone auf. Noch immer eilt ihr der Ruf voraus; Kunden kommen oft von weit her, um Karen Klemmes regionale Fleisch- und Wurstprodukte zu erstehen. Und um bei der Gelegenheit ein Schwätzchen mit der sympathischen Blondine zu halten, sich von einer der 16 Fachkräfte beraten zu lassen oder um den günstigen, täglich frisch zubereiteten Mittagstisch zu genießen. Und wer einmal die Remouladensauce nach Omas Rezept probiert hat, kommt sowieso immer wieder. In Linden befindet sich die Hausschlachterei. „Ich bin ein Lindener Butjer", sagt Karen Klemme mit Stolz. Man versteht sich gut im Team, die Mitarbeiter tauschen sich oft in Geschmacksfragen aus. A propos Geschmack: „Dass du unseren Kleidergeschmack damals nicht mochtest, darüber reden wir nochmal", scherzt Sigrid Klemme. Die Firmengründerin ist immer noch im Team, man erkennt auf den ersten Blick die Ähnlichkeit. „Ach Mama", lacht ihre Tochter und wendet sich wieder dem zu, was sie am besten kann: Den Kunden guten Geschmack zu verkaufen.

Tipp: Wonach man anderswo häufig lange suchen muss: Karen Klemme hält ständig eine große Auswahl an Spezialitäten vom Kalb bereit.

Täglich frisch:

- Kalbsfleisch (inklusive Leber)
- Rindfleisch
- Schwein und Lamm
- Hausmacherwurst
- Aufschnitt und Schinken
- Carpaccio

Besonderheiten:

- warme Speisen: Täglich von 7:00 bis 12:00 Uhr Frühstück mit Rührei oder Spiegelei, Schinken und frischen Brötchen
- ab 11:30 Uhr wechselnder Mittagstisch
- von 10:30 bis 15:30 Uhr brodeln an der Suppenbar täglich drei versch. Tagessuppen
- aktuelle Wochenkarte auf der Webseite zum Nachlesen
- das 2. Mal vom „Feinschmecker" ausgezeichnet
- jetzt auch Kaffee 60° erhältlich

Betreiberin: Karen Klemme-Künzel
Telefon: 0511 452400

Stand: 40 / 41

Mama Lu

Authentisches Streetfood

Seit November 2022 bietet Mama Lu originales chinesisches und koreanisches Streetfood zum Vor Ort-Verzehr sowie zur Mitnahme an. Jiang Bing oder Rou-jia-mo kennen Sie noch nicht? Dann wird es höchste Zeit! Die Zubereitung der chinesischen Wraps (Jiang Bing) gleicht einem Showcooking – von der Teighülle bis zur Füllung wird alles frisch vor den Augen der Kunden hergestellt. Und auch den chinesischen Hamburger (Rou-jia-mo) sollte man probiert haben.

Darüber hinaus gibt es diverse Nudelsuppen, Reisgerichte, Mischnudeln... Alles mit frischen Zutaten und ohne Zusatzstoffe hergestellt und fast immer kann man selbst entscheiden, was genau Bestandteil seines Gerichts sein soll. Huhn, Ente, Rind oder vielleicht doch Bulgogi, eine spezielle koreanische Rinderspezialität, oder Chaw Sieuw (gegrilltes Schwein) sowie verschiedene Nudelsorten wie Weizennudeln, Reisnudeln, Süßkartoffel-Glasnudeln oder Udon stehen zur Auswahl. Weitere Beilagen wie z. B. eingelegte Gurken, Seealgensalat, Sojasprossen, Edamame, marinierter Spinat und Kimchi runden das Ganze noch ab. Und die hausgemachten Soßen dürfen natürlich auch nicht fehlen: Hier haben die Kunden die Wahl zwischen Hoisin-, Erdnuss-, Süßsauer-, Koriander-Lauch- oder Thai-Curry-Soße.

Viele der Speisen sind selbstverständlich auch rein vegetarisch zubereitbar. Der in Bohnenpaste marinierte Tofu ist auf jeden Fall eine Empfehlung wert. Und das hauseigene Chili-Öl gibt den Gerichten noch mal zusätzliche Würze. Diese vielfältige Speisenauswahl lädt definitiv zum Probieren ein – auch mehrmalig.

Besonderheiten:

- Wantan (Teigtaschen gefüllt mit Schweine-Fleisch), Sui Gao (Teigtaschen gefüllt mit Krabben), beides auch als Suppeneinlage möglich
- Nudelsuppen
- Reisgerichte
- Mischnudeln
- viele Beilagen (diverse Gemüse- und Fleischsorten) frei kombinierbar
- Jiang Bing (chinesische Wraps)
- Rou-jia-mo (chinesische Hamburger)

Betreiber: Yaya Kung-Lu
Telefon: 0175 4829216

Stand: 43

IL MONELLO

Unter Palmen, unter Freunden

„Un cappuccino, per favore“ – wenn man im Il Monello sein Getränk oder seine Panini bestellt, kann man das getrost auf italienisch tun. „Wir sind ein italienisches Spezialitätenrestaurant. Wo sonst könnte unser Personal herkommen als aus dem Land der Lebensfreude“, sagt Jonas Jost. Er selbst fällt auf: Blond und groß sticht der Standbetreiber hinter der Theke hervor. Inzwischen spricht er auch italienisch – die Lebensart färbt eben ab.

Jost führt den Stand direkt gegenüber des südlichen Eingangs der Markthalle seit 2005. Der studierte Betriebswirtschaftler suchte die berufliche Herausforderung. Dass er die an einem Stand in der Markthalle finden würde, hätte er nie gedacht. „Das war keine betriebswirtschaftliche Entscheidung, sondern Zufall“, verrät Jonas Jost. Aber sonst ist alles typisch italienisch. Die acht Mitarbeiterinnen zaubern professionell den wunderbarsten Milchschaum aus Vollmilch aus der Wedemark. Und das wissen nicht nur die zahlreichen Italiener zu schätzen, die hier auf einen Kaffee vorbeikommen, sondern auch die anderen Gäste. „Vom Handwerker bis zum Abgeordneten kommen alle zu uns“, sagt Jost. Die Stammkunden schwören auch auf die frisch gebackenen „Tigelle“ aus Bologna, eine kleine, teuflisch leckere Brötchenspezialität. Das Angebot an Panini, Vino und Kaffee ist seit Jahren gleichbleibend gut. Und das Design des lichtdurchfluteten Standes sucht seinesgleichen: Mit schwarzen Mosaik-Fliesen kommt der Tresen daher, für den direkten Zugang zu den vierzig Außenplätzen ließ Jost sogar eine eigene Tür in die verglaste Seite an der Leinstraße einbauen. Denn das Il Monello gehört zu einem der drei Stände in der Markthalle, der die Getränke und Speisen im Sommer auch draußen serviert. „Unter Palmen“ kann man sich in den Urlaub träumen. Und der Cappuccino schmeckt nochmal so gut.

Betreiber: Jonas Jost

Mittagstisch:

- Antipasti
- Panini mit 15 versch. italienischen Belägen (z. B. Mortadella, Mozzarella, Parmaschinken)
- Kaffeespezialitäten von der Espresso-Bar
- deutsche / italienische Kaltgetränke
- Bier
- Rot- und Weißwein
- Prosecco

WO FINDE ICH DEN RICHTIGEN ANSPRECHPARTNER RUND UM DAS THEMA EDELMETALLE?

Kunden sollten sich nur an seriöse Goldhändler mit ausgewiesener Expertise und umfassenden Service wenden, wie z. B. die Degussa Goldhandel. Gerade im letzten Jahr haben viele Deutsche ihre Goldbestände aufgestockt. Goldbarren sind bei der Degussa in allen gängigen Gewichtsgrößen – von Ein-Gramm bis Ein-Kilogramm – im Sortiment vorhanden und besitzen durchweg die höchstmögliche Feinheit von 999,9/1000. Münzen werden bei der Degussa ebenfalls in verschiedenen Gewichtsgrößen angeboten. Diese reichen von Ein-Zehntel Unze bis Ein-Unze bei Anlagemünzen. Etablierte Gold- und Silbermünzen sind beispielsweise der südafrikanische Krügerrand oder der Wiener Philharmoniker.

ALTGOLDANKAUF BEI DEGUSSA – AUCH OHNE TERMIN MÖGLICH

Thorsten Straller-von Kersten
Niederlassungsleiter in Hannover

Gleichzeitig haben aber auch bei den hohen Goldpreisen viele ihr Altgold verkauft. Thorsten Straller-von Kersten, Niederlassungsleiter in Hannover der Degussa Goldhandel, Europas größtem bankenunabhängigen Edelmetallhändler, kann dies bestätigen. Thorsten Straller-von Kersten rät: „Nicht genutzter Schmuck, alte Barren, Münzen oder Dentalgold geraten Zuhause oft in Vergessenheit. Dabei können Besitzer ihre Stücke in unserer Niederlassung zu barem Geld machen oder direkt in hochwertige Anlagebarren oder Münzen aus Gold und Co. investieren."

Beim Thema Altgoldankauf legt die Degussa besonders viel Wert auf Transparenz und exakte Preisbildung. Hier beraten und prüfen unsere Edelmetallexperten mit modernsten Prüfgeräten die Schätze ihrer Kunden. So kann der exakte Wert für den Kunden ermittelt werden, z. B. auch bei Edelmetalllegierungen, wie sie bei Schmuckstücken vorkommen. Die Preisberechnung erfolgt immer nach dem tagesaktuellen Kurs des jeweiligen Edelmetalls. Und das Beste: Für den An- und Verkauf von Edelmetallen benötigt man keinen Termin. Einfach vorbeischauen und von unseren Degussa Experten beraten lassen.

SICHERE VERWAHRUNG FÜR IHRE WERTGEGENSTÄNDE

Degussa Goldhandel kümmert sich anschließend auch um die Sicherheit Ihrer Edelmetalle und bietet eine Schließfachlagerung als besonderen Service mit an. Bei der Degussa erfüllen die Tresorfächer höchste Sicherheitsstandards, der Inhalt ist versichert und die Versicherungssumme kann bequem an die individuellen Wünsche der Kunden angepasst werden. Selbstverständlich garantiert die Degussa Diskretion und Zugang zu den Schließfächern jederzeit zu den Öffnungszeiten der Niederlassung. „Damit können wir den Kunden ein stimmiges Komplett-Paket bieten und sie müssen sich um Ihre Goldstücke und andere Wertgegenstände keine Sorgen mehr machen", so Straller-von Kersten.

Degussa
GOLD UND SILBER.

GOLD ZU GELD. EINFACH UND SICHER. MIT DEGUSSA.

WIR KAUFEN VON IHNEN:

- Gold- und Silberschmuck
- Münzen und Barren
- Dentalgold
- Silberwaren

DEGUSSA-GOLDHANDEL.DE

Degussa Goldhandel GmbH
Theaterstraße 7 · 30159 Hannover
Telefon: 0511 897338-0
E-Mail: hannover@degussa-goldhandel.de

Stand: 44/45/46

HOI!

Willkommen auf der Alm

Wir leben die Liebe zu den Bergen.

Aus Freundschaften mit familiären Höfen in Südtirol entstand der Wunsch, unsere Lieblingsgerichte mit nach Hannover zu bringen. Die handverlesenen, hochqualitativen Zutaten werden vor Ort in unserer hauseigenen Küche liebevoll verarbeitet.

Unsere Speisen kommen frisch und naturbelassen auf deinen Teller. Almflair, unsere lockere und herzliche Stimmung erinnern an die gemütliche Berghütte. Ob deftige oder vegetarische Gerichte, wir haben für jeden Geschmack was dabei. Freu dich auf frisch gezapftes Bier von Oberbräu und klasse Südtiroler Weine.

Unsere Karte variiert saisonal und wir verwenden hauptsächlich Produkte aus Südtirol und bereiten diese frisch zu. Wichtig ist uns hierbei die Nachhaltigkeit der Produkte und Verarbeitung!

Es ist uns eine Herzensangelegenheit dir Südtirol vorstellen zu dürfen.

Servus!

Dein hoi! Team

Probier unsere frisch zubereiteten Südtiroler Spezialitäten, z. B. :

- Südtiroler Frühstücksbretter
- belegte Vinschger
- Brettjausen
- Häppchenteller
- Speck & Bergkäse
- Kaminwurzen
- Schlutzkrapfen
- Hirtenmakkaroni
- Knödelduo
- Krautsalat
- Leberkäse im Brötchen
- Haus Wurst im Brötchen
- Weisswurstfrühstück

Selbstverständlich auch alles zum Mitnehmen!

Unsere Getränkekarte besteht aus:

- Plose Wasser
- Bergapfelsaft
- Südtiroler Weinen
- herausragenden Schnäpsen
- sowie leckeren Kaffeespezialitäten

SPECIALS:

- ALM HAPPY HOUR!
  Mo.-Do. 16-18 Uhr
  alle Getränke -50%
- Jeden 1. Freitag im Monat
  DJ & Tanz

Hoi.Hannover Hoi

Betreiber: Hoi Group GmbH
Website: www.hoi.group, Mail: info@hoi.group
Mo.-Mi. 9-18 Uhr, Do.-Fr. 9 Uhr - Opend End,
Sa. 9-16 Uhr, So. Ruhetag

FAMILIE & DAHEIM
BÜRO & BETRIEB

Mittagessen
täglich frisch gekocht

- Von Mo. – Fr. sieben frisch zubereitete Menüs zur Auswahl
- Eine vegetarische Menülinie
- Keine Vertragsbindung und kein Mindestbestellzeitraum
- Wechselnde Spezialitäten in unseren Aktionswochen
- Wochenend- und Feiertags-Versorgung

Meyer Menü
LIEFERT LECKER

KITA & GRUND-SCHULE | SCHULE & MENSA | BÜRO & BETRIEB | FAMILIE & DAHEIM | BUSINESS & EVENT CATERING

Einfach bestellen: Tel. 0800-150 150 5 nur Festnetz
lokale Tel. 0511-438 340 • www.meyer-menue.de

Stand: 50

SCHINKEN-KONTOR

In Geschmacksnischen stoßen

Ralf Eilers' Schinken-Kontor ist der etwas andere Feinkosthändler in der Markthalle – sein Anspruch ist hoch, den Wünschen seiner Kundschaft geschuldet. „Italien ist viel mehr als Parmaschinken", erklärt er, „und in Frankreich gibt es weit mehr als Leberpastete." Seit 2004 sorgt Eilers mit seinem Team für den guten – und ungewöhnlichen – Geschmack in der langen Ladenstraße.

Aus Spanien, Italien, Frankreich und Belgien kommen seine rund 200 Wurstspezialitäten von Schwein, Rind, Lamm, Hirsch, Wildschwein, Geflügel und sogar von der Gams, einer Ziegenart. Zum Beispiel die spanische „Pata Negra": Dieser Schinken punktet mit seiner überragenden Natürlichkeit. „Die freilaufenden Schweine, denen wir diese Delikatesse verdanken, fressen überwiegend Eicheln und Kräuter, die sie in der Natur selbst finden", erklärt der Fleischermeister. Sein Tipp: Je dünner der Schinken geschnitten wird, desto intensiver entfaltet sich sein Geschmack.

Darüber hinaus gibt es Spezialitäten aus deutschen Landen, etwa die hessischen Wurstwaren und die aus dem Eichsfeld. Steinpilz- oder Wildsalami gehören im Schinkenkontor ebenfalls zum Standard. Hessische Stracken, Kugelrotwurst, Beutelwurst, Blutwurst – Eilers setzt ganz auf Tradition. „Wir beziehen unsere Ware eher von kleinen Schinkenmanufakturen als von großen Herstellern", sagt er. Also ganz im Sinne seiner eigenen Familie: Sein Großvater hat hier schon 1945 mit dem Wurstverkauf angefangen. Ralf Eilers ist inzwischen die vierte Generation von Feinkosthändlern. Er erweitert zwar das Schinkenprogramm ständig, ist immer auf der Suche nach neuen, ausdrucksstarken Produkten, aber es bleibt dabei: „Wir bieten Qualität jenseits des Mainstream – denn über guten Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten", resümiert der sympathische Wurstexperte.

Betreiber: Ralf Eilers, Telefon: 0511 321497
Mo.-Do. 8-18 Uhr, Fr. 7-18 Uhr, Sa. 7-14 Uhr

30 versch. Schinken-Sorten, z. B.:
- ital. Koch- und Rohschinken
- span. Eichelschinken Pata Negra
- nationale Schinkenspezialitäten
- Hirsch- und Rehschinken
- italienischer Lardo
- gek. Pata Negra

250 bis 300 versch. Aufschnittsorten und Wurstwaren, z. B.:
- Wildsalami, spanische Eichelmastsalami
- Hausschlachtwurst
- hessische und Eichsfelder Wurstspezialitäten
- belgische und französische Leberpasteten

Saisonabhängig:
- Gänsebrust, Gänsestopfleber
- gegarte oder roh gesalzene Entenbrust
- Bregenwurst
- Oldenburger Pinkel

Wirtschaftsstandort Seelze

seelze
Stadt mit Schwung

Seelze – Überzeugen Sie sich selbst.

1a Standort
Autobahn.
Bundesbahn.
Mittellandkanal.

1a Lebensqualität
Urbanes Wohnen
in grüner Idylle.

Katja Volkhardt Tel. 05137 8 28 - 480
Michael von Dewitz Tel. 05137 8 28 - 410
wirtschaftsfoerderung@stadt-seelze.de
www.seelze.de

STIMMEN AUS DEM BAUCH

DR. HELGE MENSCHING // Geschäftsführer, Heinz von Heiden GmbH Massivhäuser

Die Markthalle Hannover ist für viele nicht nur der „Bauch von Hannover“ sondern auch das zweite Zuhause für viele Hannoveraner. Auch in unseren Eigenheimen spielt sich das Leben im „Bauch des Hauses“ ab, nämlich dem Wohn- und Essbereich. Dort herrscht Leben und Trubel, sodass das Zuhause wohnlich und lebenswert wird. So ist auch die Markthalle unverzichtbar für ein lebenswertes Hannover. Als gesellschaftlicher Treffpunkt trifft man sich in der Markthalle nicht nur vor den Spielen von Hannover 96 sondern auch zu ausgiebigen Shoppingtouren in Hannovers schöner Innenstadt. Die Markthalle ist dabei nicht nur ein Schmelztiegel unterschiedlicher kulinarischer Genüsse sondern auch der Einwohner Hannovers. Der „Bauch von Hannover“ ist daher untrennbar mit der Stadt Hannover verbunden und ich freue mich schon jetzt auf meinen nächsten Besuch in der Markthalle Hannover.

HELMUT STAUDE // Inhaber, Möbel Staude

Seit über 90 Jahren zählt unser Unternehmen schon zur hannoverschen Tradition, genau wie die Markthalle. Dieses Traditionsdenken zieht sich durch unser gesamtes Leben in Hannover, der Stadt, in der unsere Familie seit Generationen ansässig ist. Wir kaufen sehr gerne in der Markthalle ein, denn hier gibt es die beste Qualität von Fleisch, Käse, Obst, Gemüse und natürlich ganz besondere italienische Spezialitäten.
(Oben: Helmut Staude, unten v.l.: Alexander und Marc Staude)

JÜRGEN SCHAICH // Mitglied der Geschäftsleitung, TÜV NORD Mobilität GmbH & Co.KG

Vor vielen Jahren aus dem Ruhrgebiet kommend erinnert mich die Markthalle Hannover an meine Heimat. Selten wo anders in Hannover habe ich so viele offene und kommunikative Menschen kennenlernen dürfen. Sei es privat oder beruflich. Die kleine kulinarische Rundreise durch einige Länder in der Markthalle Hannover runden das Paket in Sachen Speisen und Getränke hervorragend ab. Als Südtirol Fan erfreut es mich natürlich besonders, jetzt auch bei hoi! ein Stück Südtiroler Köstlichkeiten genießen zu können und die neue Business Lounge eignet sich sehr gut für Meetings in einem besonderen Ambiente.

Stand: 54/55

ANGELO MASALA

Von Umbrien bis Trentino

Der Italiener der Superlative? Ist er mit Sicherheit, will er aber gar nicht sein. Angelo Masala steht auch heute, nach 45 Jahren, täglich hinter dem Tresen, seinem Tresen, und präsentiert sein überwältigendes Angebot an italienischer Feinkost. In der Markthalle war er 1976 der Erste, der Pasta, Prosciutto und Co. angeboten hat, und damals wie heute setzt Masala eher auf Klasse als auf Masse – obwohl seine Auswahl riesig ist, überzeugt jede seiner Wurst-, Schinken- und Käsedelikatessen mit einzigartigem Geschmack und Aroma.

Aus dem ganzen Land bezieht Masala seine Ware und auf die Qualität ist immer Verlass. Die vielfach ausgezeichneten Produkte unterliegen alle einer strengen Kontrolle: Durch Angelo selbst. „Es gibt in Italien rund 200 Parmaschinkenproduzenten. 20 von ihnen sind gut, der Rest ist Massenware“, sagt er. Massenware, das ist das Wort, das hier nicht zum Repertoire gehört. Masala kennt jeden einzelnen der Produzenten, seiner Lieferanten, wie die Familie Leporati aus Emiglia-Romagna, oftmals schon seit Generationen. „Ich kann den Kindern und den Enkeln der Firmengründer vertrauen“, sagt Masala, „denn sie haben einen ausgezeichneten Ruf, den sie nicht verlieren wollen – und in Deutschland bin ich dafür mitverantwortlich.“ Nicht nur seine Ware hat eine hohe Qualität: Auch das Masala-Team besticht durch unaufdringliche Fachkompetenz. Jede seiner Mitarbeiterinnen verkauft nicht nur die italienische Feinkost, sie leben auch alle den Gedanken und die Philosophie, die Besten zu sein.

Viele Stammkunden kommen täglich, um eins der luftigen Brötchen mit italienischen Leckereien zu genießen, und nicht nur der intensive Geschmack des Parmaschinkens bleibt in dauerhafter Erinnerung, auch die italienische Mortadella, der Büffelmozzarella, der Provolone, der Bel Paese … nachdem man einmal bei Masala eingekauft hat und sich bei einem Glas Prosecco oder einem „Doppio“ von AM hat beraten lassen, kommt man wieder. Immer wieder. Denn guter Geschmack macht süchtig. Nach Masala.

- 10 Sorten luftgetrockneter Schinken
- 4 Sorten gekochter Schinken
- 30 Sorten Salami
- 30 versch. Käsespezialitäten
- italienische Feinkost
- hausgemachte Pasta, z. B.: Ravioli mit Rucola, Spargel, Lachs, Kürbisfüllung
- Antipasti
- Panini
- Tramezzini (Toast)
- Piadina Romagnola (Fladenbrot)

- Kaffeespezialitäten aus Espresso der Eigenmarke AM
- ital. Rot- und Weißweine
- kalte Softdrinks

Betreiber: Angelo Masala
Telefon: 0511 328585

Stand: 56

FRUCHTOASE

Wenn alles noch schläft ...

Meine Kunden nennen mich Nakib. Ich bin ein Spezialist für Obst und Gemüse. Das ist mein Leben, damit bin ich aufgewachsen. Seit über 20 Jahren bin ich in dieser Branche. Ich habe meine Erfahrungen während meiner Tätigkeiten im Groß- und Einzelhandelsbereich gesammelt.

Die gewonnenen wertvollen Erfahrungen setze ich nun in der Fruchtoase in der Markthalle um. Ich weiß, worauf meine Kunden Wert legen. Das meiste Obst und Gemüse in unserem Sortiment ist aus der Region, denn das ist unseren Kunden wichtig.

Beim frühen Einkauf, wenn fast alle noch schlafen, achte ich darauf, dass unser Sortiment weitgehend unbehandelt und frisch ist. Auch weißer und schwarzer Trüffel ist bei uns erhältlich. Die Auswahl unseres Sortiments ist groß.

Sowohl saisonales als auch exotisches Obst und Gemüse können Sie bei mir finden. Brauchen Sie Tipps und Ideen für die Zubereitung? Sprechen Sie mich gerne an!

Jederzeit frische Qualität, das ist mein Grundsatz. Die kompetente fachliche Beratung meiner Kunden liegt mir am Herzen.

Einkaufen in der Fruchtoase ist ein sinnliches Erlebnis!

Besonderheiten:
- einheimisches und exotisches Obst und Gemüse je nach Saison
- frische Kräuter im Bund oder im Topf aus heimischem Anbau und aus aller Welt

Im Frühjahr:
- Spargel
- Bärlauch
- Waldmeister, Brunnenkresse und Erdbeeren

Im Sommer:
- Kirschen, Melone
- Erbsen, Kohlrabi, Blumenkohl, Spinat

Im Herbst:
- schwarzer Trüffel
- deutsche Steinpilze
- Pfifferlinge, Morcheln, Maronen und Kürbis

Im Winter:
- Zitrusfrüchte und Steinpilze aus Südafrika
- weißer Trüffel
- Grünkohl

Betreiber: Ahmadzei Nakibula
Telefon: 0177 5101140

Stand: 59

KIOSK SHAMA

Die Welt

Die riesige Auswahl am Kiosk von Guman Shama verwirrt das Auge. Hunderte Tabaksorten, fast ebenso viele Süßigkeiten, gekühlte Getränke und vielsprachige Zeitungen hält Shama bereit. Trotzdem wissen die meisten seiner Kunden genau, was sie wollen. Und Shama kennt seine Pappenheimer: „Eine oder zwei Schachteln?“, fragt er die elegante Dame im langen Mantel, während er schon hinter sich greift und – ohne hinzusehen – die richtige Schachtel erfasst. Die Sorte weiß er, wie sich das für einen perfekten Dienstleister gehört.

Die Dame kommt regelmäßig einmal in der Woche nach ihrem Markthallenbesuch. Direkt am Ausgang zum Hof findet sie hier die seltene Zigarettenmarke, die sie vorzugsweise raucht. Zwar ist sie die Einzige, deren Vorliebe dieser Sorte gilt, aber Shama sorgt trotzdem dafür, dass er ihren Lieblingstabak immer vorrätig hat. „Ich will doch meine Kunden nicht enttäuschen“, meint er dazu nur. Seit 2012 gibt es hier alles, was man nach dem Markthalleneinkauf schnell noch für Zuhause mitnehmen muss. Die Welt, die Süddeutsche, Hüryet, die HAZ, die Neue Presse – um informiert zu bleiben. Zwei Flaschen Bier für den Feierabend und für‘s Auto eine Packung Kaugummi. Und eben auch vielerlei ungewöhnliche Zigaretten-, Zigarillo- und Zigarrensorten. Und vor dem Fußballspiel am Wochenende wird der Kiosk zu einem echten Hot Spot. Dann finden die kalten Getränke reißenden Absatz; für viele 96-Fans auf dem Weg ins Stadion die traditionelle Art, sich ihre Wegzehrung zu holen. „Ein Bier vom Kiosk gehört einfach dazu“, befindet ein junger Mann, der mit seiner Freundin gerade unterwegs ins Stadion ist.

- 200 verschiedene Marken Zigaretten, Zigarillos, Zigarren und loser Tabak
- Feuerzeuge und Feuerzeugbenzin
- Süßigkeiten und Getränke

Betreiber: Guman Shama

Stand: 60 / 61

GRÜNE INSEL & SAFTBAR

Tolle Knolle

„Die Kinder, denen ich damals Bananen geschenkt habe, kommen heute immer noch zu mir – mit ihren eigenen Kindern.“ Muzaffer Seyrek lächelt bei der Erinnerung an seine Anfänge in der Markthalle. Seit 1980 ist er dabei und damit ist sein Stand mit den endlosen Reihen mit appetitlichem knackfrischem Obst und Gemüse der älteste ohne Betreiberwechsel in der neuen Markthalle. Was früher mit einigen wenigen Sorten anfing, besticht heute durch eine nicht endenwollende Vielfalt. Seyrek hat auch ungewöhnliche Sorten in seinem Sortiment. Und die hohe Qualität seiner Ware kann auch nach 40 Jahren überzeugen: Sommer- und Wintertrüffel, Steinpilze, Morcheln, Pfifferlinge – die Pilz-Fans wissen, wo sie einkaufen gehen müssen. Und auch wo sie Interessantes über die einzelnen Gemüse- und Obstsorten erfahren können. Seyrek weiß zu jedem seiner weit mehr als 150 Produkte etwas zu sagen: Zu den zwanzig Kräutersorten, zu den wertvollen Vitaminen, die in den Früchten enthalten sind, zu ausgefallenen Gewürzen oder zu Rezepten. Auch mit Spargel kennen sich Seyrek und sein Team aus. Gleich zwei Spargelschälmaschinen sind im Einsatz, um den Asparagus-Liebhabern den bestmöglichen Service zu bieten. Perfekt geschält, ohne Verlust und auch ohne die lästigen holzigen Stellen muss die Spezialität nur noch sanft erhitzt werden, um im Frühling frisch auf dem Tisch des Hauses für die ersehnte Geschmackssensation zu sorgen.

Geheimtipps hat er auch, der Herr der Frische, der Mann, der oft der „Grüne Apotheker“ genannt wird. Und einen weiteren Spitznamen hat er: „Gehen wir zum Bananen-Opa, das sagen die Kinder oft, wenn sie mit ihren Eltern in der Markthalle sind“, erzählt Muzaffer. Seine Leidenschaft gilt eben schon sein Leben lang dem Köstlichsten, was die Natur zu bieten hat. Das spiegelt sich auch in seiner Saft-Bar wider, wo es viele gesunde und vor allem leckere Säfte als kleine Vitaminbomben für zwischendurch gibt. Und schon mehr als einmal ist es vorgekommen, dass Muzaffer seine Kunden erstmal zum Safttanken schickt. „Wenn mir jemand sagt, er sei erkältet, kann ich mit einer Portion Gesundheit dafür Sorge tragen, dass es ihm gleich besser geht“, verspricht der „Bananen-Opa“.

Besonderheiten:
- einheimisches und exotisches Obst und Gemüse je nach Saison
- frische Kräuter im Bund oder im Topf aus heimischem Anbau und aus aller Welt
- Sommer- und Wintertrüffel

Im Frühjahr:
- Spargel
- Bärlauch
- Waldmeister, Brunnenkresse und Erdbeeren

Im Sommer:
- Kirschen
- Melone
- Erbsen
- Kohlrabi, Blumenkohl, Spinat

Im Herbst:
- deutsche Steinpilze
- Pfifferlinge, Morcheln, Maronen und Kürbis

Im Winter:
- Zitrusfrüchte und Steinpilze aus Südafrika
- Grünkohl

Betreiber: Muzaffer Seyrek
Telefon: 0511 3631106

Stand: 63 / 69 / 72

WOK n ’JOY

Modernes Asien

Das Vorurteil, dass alle asiatischen Gastronomen mit Glutamat kochen, hält sich so hartnäckig wie Sojasoße auf einem weißen Hemd. Duc Trung Bui, der Inhaber des Wok n ’Joy Standes in der Markthalle, hat dieses Problem erkannt und bietet alle Gerichte von vornherein ohne Glutamat an. „Wir brauchen keine Geschmacksverstärker, um authentisch und lecker zu kochen“, sagt er überzeugt.

An seinem Stand wird vietnamesisch-thailändisch gekocht, in der vielseitigen Kochtradition Vietnams, die zahlreiche typische Gerichte hervorgebracht hat. Sie ist historisch bedingt stark von der chinesischen Küche beeinflusst und weist im Süden des Landes auch Einflüsse der Thai, der Khmer sowie der indischen Küche auf. Auch der Buddhismus hat zur Vielfalt vegetarischer Gerichte beigetragen. Eine große Anzahl möglicher Zutaten sorgt für Abwechslungsreichtum.

Die vietnamesisch-thailändische Küche ist besonders leicht verdaulich: Gemüse, Rind, Huhn und Ente bestimmen die Gerichte. „Und wir bieten alle unsere Speisen auch mit Tofu an“, sagt Koch Huy Hoang Nguyen. Tofu ist typisch für die vietnamesische Küche und hat auch in Deutschland viele Fans. Die Tagesgerichte und die einzigartige Reisbandnudelsuppe sind besonders beliebt. „Im Winter bieten wir außerdem Grillgerichte und verschiedene Sorten Tee an“, sagt Huy Hoang Nguyen. Wer seine Mittagspause in der Markthalle verbringen möchte, kann an beiden Seiten des Standes Platz nehmen, darüber hinaus gibt es eine Lounge direkt gegenüber. Das Konzept ist gelungen. „Die Atmosphäre soll ein bisschen wie auf den Straßen Vietnams sein, wo es auch viele Restaurants mit Sitzplätzen draußen gibt“, sagt Huy Hoang Nguyen.

- Gerichte von Huhn, Rind und Ente
- Tofu-Gerichte

- kalte Softdrinks
- deutsche und asiatische Biere

Betreiber: Duc Trung Bui

Stand: 65

GOURMET GURU

Im Bauch von Hannover

Am Gourmet Guru-Stand freut sich ein motiviertes, dynamisches und humorvolles Team auf Ihren Besuch. Bei uns bekommen Sie hauptsächlich Produkte von Eichsfelder Bauern, wie z. B. „Die Königin unter den deutschen Mettwürsten“ – die Eichsfelder Feldkieker und Stracke. Diese werden seit über 50 Jahren am Stand 65 angeboten und erfreuen sich dank der qualitativen Handwerkskunst äußerster Beliebtheit.

Weitere Highlights im Sortiment sind die Thüringer Spezialitäten (im Sommer die leckere Original Thüringer Rostbratwurst), italienische Spezialitäten, die persönlich in Italien eingekauft werden und verschiedene Schinken.

Im Angebot haben wir exklusiv die auf dem Weltmarkt sehr angesagten portugiesischen Fischkonserven: Sardinen, Muscheln und Thunfisch in verschiedenen Saucen.

Und bei uns gibt es die wahrscheinlich größte Currywurst. Unsere Currywurst XXL misst 40 cm bei einem Gewicht von ca. 450 Gramm!

HERZLICH WILLKOMMEN BEIM GOURMET GURU!

- Eichsfelder Spezialitäten
- Thüringer Spezialitäten
- portugiesische Fischkonserven
- Eichsfelder Stracke und Feldkieker
- San Daniele Schinken
- italienische Salami
- Rinderwurst
- Beutelwurst
- Kümmelsülze
- Currywurst XXL
- Schwarzwurst mit Chili

Betreiber: Gourmet Guru UG / Holger Schladitz
Telefon: 0176 34615012
www.gourmet-guru.shop

Stand: 66

BÄCKEREI GÖING UND TRÜFFEL GÜSE

Im Doppelpack

Leckeres Brot, handgeformte frische Brötchen oder rein pflanzliche Kuchen gibt es bei der Bäckerei Göing, genauso wie handgeschöpfte Schokolade, Trüffelchen oder gefüllte Pralinen. Die freundlichen Mitarbeiter*innen direkt am nördlichen Ausgang zur Sparkasse haben all das und noch viel mehr. Exklusive Pâtisserie-Kunst und viele weitere Leckereien sind hier zu finden. Die mehr als 15 aromatischen Brotsorten und Brötchen werden jede Nacht frisch von den Bäcker*innen der Bäckerei traditionell von Hand hergestellt.

Zwei Traditionsunternehmen – an einem Stand vereint: Hausgemachte Schokoladen-Spezialitäten von Trüffel Güse gibt es hier ebenso wie Brot und Brötchen von Bäckerei Göing. Beide verbindet die traditionelle Herstellung ihrer Produkte. Seit 1921 fertigt Hannovers einzige Trüffelmanufaktur besondere Schokoladenspezialitäten – immer noch in Handarbeit. Aus hochwertiger Kuvertüre, Fondant und je nach Sorte Rum-Rosinen, Eierlikör oder Cappuccino entstehen in drei Tagen und acht Arbeitsschritten knapp 30 verschiedene Sorten der köstlichen Trüffel. Seit 1987 hüten die Enkel Sabine Güse-Henschel und Klaus Güse das Geheimnis. Im Jahr 1979 übernahm Trüffel Güse den Stand in der Markthalle.

Die Bäckerei Göing backt seit 101 Jahren nach den überlieferten Familienrezepten. Hier wird das Geheimnis allerdings gern verraten: Ein Natursauerteig, der 24 Stunden reift und deshalb keine Zusatzstoffe benötigt, sorgt für den guten Geschmack und die besondere Bekömmlichkeit – auch bei frischem Brot. Fertigmischungen sind tabu. Hier nimmt man sich noch Zeit fürs Brot. Beim Mischen, Zubereiten, Kneten und Backen. Für besonders gute Verträglichkeit.

Bäckerei Göing und Trüffel Güse:
Tradition im Doppelpack.
Betreiber: Trüffel Güse GmbH
Telefon: 0511 2600378

Hier gibt es:
- Pâtisserie-Törtchen
- Brot und Brötchen (u. a. rein pflanzlich)
- Kuchen und Gebäck (u. a. rein pflanzlich)
- Kaffee-Spezialitäten

Versch. Sorten Trüffel, z. B.:
- Vanille, Cappuccino, Güse-Royal, Whisky, Cognac, Grappa, Himbeergeist (Zartbitter)
- Nougat, Amaretto, Rum-Rosine, Baileys (Vollmilch)
- Vanille-Sahne, Eierlikör (weiß)

Versch. Sorten Pralinen in Vollmilch oder Zartbitter, z. B.:
- Orangenscheiben
- Mandelberge
- Ingwerstäbchen

Alles unter einem Dach
im Consulting Tower Hannover

KANZLEI WEDLER
RECHTSANWÄLTE IM CTH

Durch langjährige Erfahrung und ein spezialisiertes Team für rechtliche Gestaltung und Vertretung lösen wir Ihre Probleme in Rechtsfragen.

- Rechtsfragen von A bis Z
- Fachanwälte für Arbeits-, Bank- und Kapitalmarkt-, Miet- und Wohnungseigentums-, Bau- und Architekten- sowie Verkehrsrecht
- Bundesweites Inkasso mit modernster EDV-Ausstattung

Rechtsanwälte Wedler GbR
Hans-Böckler-Allee 26
30173 Hannover

Telefon: 0511 36096-0
Fax: 0511 36096-30
www.kanzleiwedler.de

CONTAX • HANNOVER
STEUERBERATUNGSGESELLSCHAFT

CONTAX HANNOVER GmbH & Co. KG
Steuerberatungsgesellschaft

Beratung auf den (.) gebracht

- Klassische Steuerberatung
- Strategische Unternehmensführung
- Vermögens- und Unternehmensnachfolge
- Testamentsvollstreckung
- Themen rund um die Immobilie

CONTAX HANNOVER GmbH & Co. KG
Steuerberatungsgesellschaft
Hans-Böckler-Allee 26
30173 Hannover

Telefon: 0511 300 35-0
Mail: info@contax-hannover.de
www.contax-hannover.de

STIMMEN AUS DEM BAUCH

TIMO MAASSEN // Vertriebsleiter, CITIPOST GmbH
Wer kennt sie nicht? Die Markthalle in Hannover. Nicht nur die Einkaufsmöglichkeiten für kulinarische Leckerbissen, sondern auch das gesellige Beisammensein an den unterschiedlichsten Ständen macht die besondere Atmosphäre dieser hannoverschen Institution aus. Und das als Treffpunkt für Jung und Alt schon seit 1892. Auch wenn wir als CITIPOST noch nicht auf eine so lange Geschichte zurückblicken können, sind wir doch ebenfalls seit einem Vierteljahrhundert eine Marke in der Region Hannover. Apropos „Marke“: Briefmarken für den deutschlandweiten Versand sind auch in der Markthalle am „Kiosk Shama“ erhältlich. Und einen unserer über 400 blauen Briefkästen findet man direkt am Eingang der Markthalle in der Leinstraße. Also einfach mal das Handy beiseite und wieder einen Brief oder eine Postkarte schreiben. Der Empfänger freut sich sicher darüber.

BELIT ONAY // Oberbürgermeister, Stadt Hannover
Die hannoversche Markthalle ist ein Stück Zeitgeschichte und zieht bis heute die Menschen in die Innenstadt. Ich selbst bin jedes Mal aufs Neue überrascht über die Vielfalt des Angebots und genieße die lebendige Atmosphäre. Hier kann man auch in einer kurzen Pause den Alltag für einen Moment hinter sich lassen. Ich kann Ihnen einen Besuch nur ans Herz legen. Mein Tipp ist, genug Zeit einzuplanen!

BENJAMIN KAHNT // Geschäftsführer, Radio Hannnover
Radio Hannover für die Ohren und die Markthalle Hannover für den Bauch. Diese Kombination passt perfekt! Als fester Treffpunkt für die Hannoveranerinnen und Hannoveraner und als Schmelztiegel der Stadtgesellschaft, bietet die Markthalle für Radio Hannover ein ideales Umfeld auch thematisch auf Schwerpunktsuche zu gehen. Mit unserer Live-Sendung jeden Freitag direkt aus dem Radio Hannover-Studio in der Markthalle, senden wir inzwischen seit über einem Jahr „Aus dem Bauch – für die Ohren“ und liefern mit unserer Redaktion umso mehr: 100% Hannover auf der 100,0.

KARSTEN KLAUS // Geschäftsführer, hanova
Die Markthalle ist ein guter Dreh- und Angelpunkt für Kontakte und das Miteinander der Stadt. Ob ein kleiner Snack zwischendurch, ein leckerer Mittagstisch oder einfach nur ein kurzer Kaffee-Genuss – hier findet man immer das Richtige für eine kleine Auszeit. Auf diesen Quadratmetern pulsiert für mich das Hannoverherz am rechten Fleck und die positive Stimmung reißt mich mit! Mein persönlicher Tipp: die Hochzeitssuppe bei Klemme.

Stand: 70

SAMY'S FEINE WEINE – VINOTECA

Der Treffpunkt für Weinfreunde

Die Weinbar im Herzen der Markthalle (auch gern „Goldenes Dreieck" genannt) ist seit Jahrzehnten ein beliebter Treffpunkt. Das urige Ambiente und ein umfangreiches Weinangebot tragen dazu bei.

Unter der Leitung von Senem Arslan wird die Weinbar seit Oktober 2019 geführt. Die Gäste werden von Samy und ihrem Team sehr kompetent und sympathisch empfangen, so dass sich gleich ein gewisser Wohlfühlfaktor einstellt.

Ein großes Weinsortiment, bestehend aus überwiegend deutschen Weinen sowie natürlich auch klassischen Rotweinen aus Frankreich, Italien und Spanien, macht die Auswahl nicht ganz leicht. Dafür gibt es dann die zielsicheren Tipps von Samy und Co., die auch für besondere Momente Champagner und Prosecco sowie gute Obstbrände bereithalten.

„Hier stimmen der Wein und die Atmosphäre", sagen die Stammgäste.

100 Sorten:

- deutsche Weißweine
- internationale Rotweine aus Spanien, Italien, Frankreich, Neuseeland, Australien und Argentinien
- Champagner, Prosecco und Co.
- kleines Angebot an Spirituosen (Portwein, Grappa oder Obstler) zum Verkauf oder Verzehr vor Ort

Betreiberin: Senem Arslan
Telefon: 01577 1454896

Stand: 71

WURST-BASAR

Hier schmeckt man die Frische!

Als echt regionaler Fleischer-Handwerksbetrieb stehen wir seit über 80 Jahren für selbstgemachte, traditionelle Qualitätsprodukte. Wurst ist unsere Leidenschaft. Unsere Fleischermeister produzieren exzellente Wurstwaren täglich in kleinen Chargen für unsere eigenen Geschäfte – frisch, nach alten Hausrezepten, mit modernster Technik und unter strengsten Hygienevorschriften. Das frische und hochwertige Fleisch beziehen wir von bekannten Lieferanten aus der Region und verfeinern es mit erstklassigen Gewürzen und Kräutern. Unsere Wurstwaren entsprechen dem Geschmack der Region und werden in Ronnenberg bei Hannover produziert. Wir freuen uns, dass unsere Würste nicht nur schmecken, sondern auch immer wieder mit Goldmedaillen der DLG ausgezeichnet werden. Kathleen Dietrich, Filialverantwortliche in der Markthalle, verkauft gemeinsam mit fünf Mitarbeiter/innen die köstlichen Wurstwaren an die Kunden: „Uns ist wichtig, dass wir Spitzenqualität aus der Region verkaufen."

Um unsere Qualität zu maximieren, setzen wir ab jetzt beim Schweinefleischeinkauf auf ein ökologisches Gesamtkonzept. Wir produzieren Fleisch- und Wurstwaren vom Strohschwein aus dem Landkreis Celle vom Hof Hohls. Gutes Fleisch ist wertvoll und hat deshalb seinen Preis. Trotzdem finden wir, dass es sich jeder leisten können sollte. Denn es gehört zu einer bewussten, gesunden und ausgewogenen Ernährung einfach dazu. Deshalb haben wir unser Unternehmen so aufgebaut, dass wir exzellente Fleisch- und Wurstwaren zum fairen Preis anbieten können.

Verschiedene Fleisch- und Wurstsorten, wie beispielsweise Grillspezialitäten, umfassen das Angebot. Das Sortiment in der Markthalle wurde erweitert um reichhaltig belegte Stullen, um sie vor Ort zu genießen. Oder zum Mitnehmen auf die Faust. Außerdem erhältlich sind belegte Brötchen, heiße Braten, Schnitzel, deftiger Leberkäse und vieles mehr.

Versch. Fleisch- und Wurstsorten und Stullen, z. B.:

- Grillspezialitäten
- Aalrauch-Streichmettwurst
- frische Zwiebelmettwurst
- Calenberger Knappwurst
- Hannoversche Weißgekochte
- Gutsleberwurst
- Hausmacher-Leberwurst
- Schlesische Weißwurst
- Bregenwürstchen

Betreiberin: Susanne Hinsemann
Wurst-Basar Konrad Hinsemann GmbH
Telefon: 0511 363046

Stand: 73

JOSEPH'S SCHLEMMERPLATZ

Gute Laune inklusive

Leer ist es am Eckstand auf der Hauptachse der Markthalle nur morgens um 9:00 Uhr. Dann bereiten Yusuf Yilmaz und sein Team gerade die leckeren Mittagsgerichte für ihre Gäste vor. Braten, Fisch, Leber, Grillteller, saisonale Angebote wie Grünkohl und Spargel oder Klassiker wie Pasta oder Schnitzel und Currywurst mit Pommes stehen auf der Karte. Auf 25 Quadratmetern gibt es kaum etwas, was es nicht gibt.

„Wenn ich etwas Gutes sehe oder esse, nehme ich diese Anregung gleich in mein Angebot auf", verrät Yilmaz. Seine Stammgäste nennen ihn liebevoll „Joseph" und seit 2003 kocht er hier Bodenständiges im Wechsel der Jahreszeiten. Grünkohl, Spargel oder Pilzgerichte kommen ebenso auf den Tisch wie Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Calenberger Pfannenschlag, Königsberger Klopse und verschiedene Suppen. Samstags gibt es sogar ein Sektfrühstück mit Canapés oder Mettbrötchen.

Bei Heimspielen von Hannover 96 kommen dann nicht selten Fußballfans vorbei. Und dann kann Joseph seiner zweiten Leidenschaft – dem Fußball – frönen. Ein Fanposter der hannoverschen Mannschaft und ein Schal mit der Aufschrift „Mein Verein – mein Leben" zeugen von uneingeschränkter Begeisterung. Stammgast Horst ist jeden Freitag hier, um seine Portion Nürnberger zu verzehren. „Eine freundlichere Atmosphäre als bei Joseph kann ich mir nicht vorstellen", sagt er überzeugt.

Ab 11:00 Uhr täglich wechselnde warme Speisen:

- Kassler Krustenbraten (im Winter), Spargel (im Sommer)
- Gyrospfanne
- Leber
- Grillteller
- Fisch und Cordon Bleu
- Sektfrühstück mit Canapés oder Mettbrötchen
- Schnitzelsorten
- Bratwurst
- Currywurst

Getränke:

- kalte Softdrinks
- Weiß- und Rotwein
- Bier aus der Flasche und vom Fass
- Weizenbier
- Kaffeespezialitäten
- Tee
- Kakao

Betreiber: Yusuf Yilmaz
Telefon: 0151 47390923

STILL MOVING: 30 JAHRE BMW NIEDERLASSUNG HANNOVER.

Niederlassungsleiter
Stephan Deppe

„Time flies, when you're having fun" sagt ein englisches Sprichwort. Wahrscheinlich kommen uns bei der BMW Niederlassung Hannover diese 30 Jahre im Rückblick darum gar nicht lange vor; und obwohl wir bei BMW am liebsten nach vorn schauen, möchten wir kurz „anhalten" und uns für bewegende Zeiten hier in Hannover bedanken: Danke an unsere großartigen Kund:innen, die uns über eine lange Zeit die Treue gehalten haben und für die es jeden einzelnen Tag Spaß macht, zu arbeiten. Danke an hochmotivierte Mitarbeiter:innen, die unser Unternehmen mit in die Digitalisierung geführt haben und dafür standen, dass Weiterentwicklung immer als gemeinsames Ziel gelebt wurde – mit Stolz konnten wir über die Zeit sehen, dass neue Kolleg:innen mit erfahrenen Mitarbeiter:innen gemeinsam tolle Teams formten, aus denen sogar jahrelange Freundschaften entstanden.

Danke für gemeinsam gefeierte Premieren, Jubiläen und Events, wie zuletzt „50 Jahre BMW M": Zusammen mit Ihnen konnten wir im EXPOPark ein großartiges Motorsport-Ereignis einer großen Marke feiern – mit spannenden Motortalk-Diskussionen und Präsentationen von BMW M Fahrzeugen auf der EXPOPark Plaza.

Danke auch an unsere langjährige Niederlassungsleiterin Frau Nina Englert. Sie übernimmt nach vier Jahren an der Spitze der BMW Niederlassungen Hannover, Bremen und Göttingen die BMW Niederlassung Berlin; und schließlich ein herzliches Willkommen an unseren neuen Niederlassungsleiter Stephan Deppe! Bereits seit 1997 für die BMW Group tätig, freut er sich auf seine neue Aufgabe und auf spannende und bewegende Zeiten bei BMW in Hannover. Wir sehen uns.

BMW AG Niederlassung Hannover
www.bmw-hannover.de

30 JAHRE BMW NIEDERLASSUNG HANNOVER

AUSSENWERBUNG
NUR FÜR NATIONALE MARKEN?

Keinesfalls! Immer mehr regionale Unternehmen nutzen digitale Außenwerbung, um ihre Zielgruppe direkt zu erreichen.

MARKTHALLE seit 1892

Wenn man bisher die Werbung nationaler Marken selten in einem Umfeld fand, in dem auch kleine und mittelständische Unternehmen in der gleichen schicken Aufmachung platziert waren, ist dies auf den Screens in der Markthalle täglich zu sehen.

Alle paar Minuten tauchen hier neben den tagesaktuellen Nachrichten professionell gestaltete Spots zur Kundengewinnung, zum Recruiting oder für den direkten Abverkauf auf.

Die Markthalle Hannover ist einer der bestfrequentierten Standorte in Hannover. Da sind sich nationale Marken und regionale Unternehmen einig!

Mit **mindestens 75 Spotausstrahlungen pro Tag** auf drei 50-Zoll-Displays erreichen die Werbenden hier **monatlich 500.000 Kontakte**. Mit einer emotionalen Ansprache durch Bewegtbild dort werben, wo die Zielgruppe sich aufhält – in der Markthalle!

JETZT BUCHEN:

westMEDIEN
NORD media

Hans-Joachim Schmidt
+49 (0) 511 220 661 -14
hj.schmidt@wa-nordmedia.de

Thomas Brathuhn
+49 (0) 511 220 661 -12
t.brathuhn@wa-nordmedia.de

RONDO RESTAURANT & BAR

Sizilianische Pizzen auf dem Schamottstein gebacken

Im Obergeschoss der Markthalle stellt Ben Boubaker knusprig-dünnes Pizzabrot auf den Tisch. Mit etwas Öl und Kräutern beträufelt ist die Teigware ein Genuss und bietet einen Vorgeschmack auf das, was da noch kommt: frische Pizza nach sizilianischem Originalrezept. Koch Giovanni bereitet beliebte Varianten wie Margherita, Tonno und Salami Diavola frisch in der kleinen Küche zu. Die Teigspezialitäten werden mit dem Fior di latte-Mozzarella überbacken, für den extra saftigen Genuss. Ausgefallene Pizzen wie „Trappiani“ mit Mortadella und Pistazienpesto oder „Elba“ mit Riesengarnelen, Rucola und Knoblauch bieten geschmackvolle Abwechslung. Wer deftiges und dazu hausgemachtes Fastfood bevorzugt, wird bei Rondo mit einem Burger-Gericht glücklich. „Wir verwenden nur Burger-Fleisch aus bestem Angus oder Dry Aged Beef“, verspricht Boubaker. Serviert werden die Fleischspezialitäten mit Pommes Frites (ab 8,90 Euro). Burger „Sylt“ verführt mit Garnelen, Pesto und Aioli-Sauce, Burger „Stromboli“ wird mit heißer BBQ-Sauce, pikanten Jalapeños und scharfen Zwiebeln serviert. Im Rondo geht es also auch „feurig“ zu.

Oben auf der Empore können Gäste aber vor allem eines: in Ruhe genießen. Das Rondo bietet sich zum Beispiel bestens für ein Geschäftsessen in vertrauter Atmosphäre an. Zwei gemütliche Sitzecken laden zum Verweilen ein. Auf der Terrasse kann man bei einem Glas Lillet oder Aperol Sprizz das bunte Treiben im „Bauch von Hannover“ beobachten. Ein Raucherraum bietet Behaglichkeit für eine Zigarettenlänge.

Ben Boubaker, der sich engagiert um das Wohl seiner Gäste kümmert, sagt: „Wir betreiben das Restaurant mit viel Liebe und wollen ein schönes Ambiente bieten.“ Das ist dem Rondo-Team in jedem Fall gelungen.

Betreiber: RONDO Restaurant
Telefon: 0511 89 884 450
Mail: rondo.markthalle@gmail.com
Di.-Mi. 11-20 Uhr, Do.-Fr. 11-22 Uhr, Sa. 11-16 Uhr

Highlights:
- Mittwoch Ladys-Tag: zu jeder Pizza ein Glas Prosecco (0,1 l) gratis
- Donnerstag: Herren-Tag: zu jedem Burger ein Pils (0,2 l) gratis
- Samstag Champagner-Tag: Glas Champagner (0,1 l) nur 8,90 €, Unsere Champagnerkarte: Moët, Taitinger, Roederer
- wechselndes Mittagsmenü: Hauptgang & 0,2 l Softdrink für nur 9,90 €
- Happy Hour: 15-17 Uhr

Spezialität des HAUSES
- GOLDTRÖPFCHEN: Prosecco mit echtem BLATTGOLD

Service
- Lieferung über Wolt & Lieferando oder Abholung

SIMPÁTICO

Sympathisch: Volles Programm

Einkaufen, kochen, verkaufen, Buchhaltung, drei Kinder zu Hause – über zu wenig Beschäftigung kann Nejat Ali wirklich nicht klagen. Auf der Galerie bietet er jeden Tag ein ausgedehntes Mittagsbuffet an – im Dezember seit 21 Jahren.

Auch ungewöhnliche Delikatessen sind hier tägliches Programm: Frischer Lachs, Seelachs, fangfrische Forellen und Garnelen, sogar Tintenfischfilets, vier Gemüse- und zwei Gratinsorten sowie Nudelvariationen werden hier kompetent, schnell und vor allem extrem lecker zubereitet – das kommt gut an bei den Gästen. Viele Stammgäste sind dabei: Umliegende Bankmitarbeiter, Versicherungsfachleute und natürlich die Landtagsabgeordneten schätzen die Ruhe in der oberen Etage, den unaufdringlichen Service, den Ali und seine Mitarbeiter bieten und die schnelle und äußerst wohlschmeckende Möglichkeit, hier täglich zwischen 12:00 und 17:00 Uhr ein günstiges Menü zu genießen.

Verschiedene Weinspezialitäten und drei Sorten Bier komplettieren das Programm im „Simpático“: Herri, Gilde Ratskeller und das süffige Rupp-Bräu aus Lauenau finden ihre regelmäßigen Abnehmer. Und während man sich bei einem Glas Pinot Grigio von Ali ganz individuell ein Menü komponieren lässt, etwa den toll gewürzten Spinat („Geheimrezept. Wird nicht verraten.“) mit Tagliatelle und Rumpsteakstreifen genießt, hat man den Blick über die Dächer der Stände und ist oftmals froh, einen komfortablen Tisch in dieser Oase der Ruhe erlangt zu haben. Nejat Ali behält auch in hektischen Phasen stets seine Gelassenheit und hat für jeden Gast ein Lächeln: „Simpático“, sympathisch ist hier eben alles.

Warme Gerichte täglich ab 11:30 Uhr, z. B.:

- Fleischgerichte und Fischgerichte vom Grill mit verschiedenen Beilagen

- Kaffeespezialitäten von der Espressobar
- kalte Softdrinks
- sechs Sorten Weizenbier (z. B.: Maisel´s Original, Schneider Original)
- fünf Biere vom Fass (Herrenhäuser, Hasseröder, Becks, Gilde Ratskeller)
- deutsche / italienische Rot- und Weißweine
- Prosecco
- Spirituosen und Liköre (Licor 43, Veterano, Hierbas, Grappa, Sambuca, Ramazotti, Ouzo)

Betreiber: Nejat Ali
Telefon: 0151 52493313

TABAKWAREN HEITMÜLLER

Marlboro, Magazine, Millionen

„Haus, Auto, Urlaub“, das sind die drei häufigsten Wünsche seiner Kunden. Nicht immer erfährt Gordon Heitmüller diese privaten Details, wenn er die Toto-, Lotto- oder Keno-Wetten entgegennimmt. Aber eines weiß er trotzdem: Das Hoffen auf das große Glück haben alle gemeinsam. „Kleinere Geldgewinne sind bei uns schon über den Tresen gegangen.“ Details werden nicht verraten, das ist das Geschäftsprinzip von Gordon Heitmüller, der das Geschäft von seinem Vater Jürgen Heitmüller übernommen hat, der mehr als 50 Jahre in der Branche tätig war. Angefangen hat alles in einem Kiosk im Hauptbahnhof – und damit war Heitmüller einer der ersten, die den Lehrberuf des Tabakwarenhändlers in Hannover gewählt haben. Inzwischen sind es drei Fachgeschäfte (Seelze, Garbsen und Hannover), die Gordon Heitmüller zunächst gemeinsam mit seinem Vater und nun alleine führt.

Seit dem Umbau 2008 haben die Kunden im 25 Quadratmeter großen Kiosk nicht nur mehr Platz, sondern auch ein größeres Angebot: Rund 50 Tabaksorten und geschätzte 300 Zigarettensorten reihen sich hinter dem Tresen auf. An der linken Seitenwand und zusätzlichen Ständern präsentieren sich mehr als 350 verschiedene Magazine und Zeitungen. Von Special-Interest-Titeln wie „Uhrenmagazin“, „Yachtmagazin“, „Gothic“ oder „Gitarre“ bis hin zu „Tina“, „Bella“ oder „Für Sie“ – hier gibt es nichts, was es nicht gibt.

Und wer seine Lieblingszeitung nicht im Sortiment findet, sollte einfach nachfragen. Die meisten Artikel können Heitmüller und sein Team innerhalb weniger Stunden besorgen. Und mit der richtigen Zigarette und einer guten Zeitschrift lässt sich auch die Wartezeit bis zum Millionengewinn gut überbrücken!

- Toto, Lotto, Glücksspirale, Keno, Rubbellose, Bingo
- Zigaretten, Zigarillos, Zigarren, Zigaretten- und Pfeifentabak, Raucherbedarfsartikel
- Zeitschriften, Zeitungen, Glückwunschkarten

Betreiber: Gordon Heitmüller / Heitmüller e.K.
Telefon: 0511 4375120

Partnerschaft in der Business Lounge Hannover

Business Lounge Hannover GbR
Markthalle Hannover | Galerie | Karmarschstraße 34 | 30159 Hannover
Tel.: 0511 220661-0 | www.businessloungehannover.de | hallo@businessloungehannover.de
Postanschrift: Höfestraße 34 | 30163 Hannover
Hannoversche Volksbank eG | IBAN DE85 2519 0001 0973 6344 00 | BIC: VOHADE2HXXX

SEIT 2021 IN DER MARKTHALLE

Business Lounge und Radio Hannover-Außenstudio

Auf der Galerie in der Markthalle ist die neue Business Lounge entstanden. Initiiert und realisiert durch Hans-Joachim Schmidt, NORDmedia, Ulrike Schecker, West Medien, und Andreas Franz, AFR Ladenbau, in Kooperation mit Radio Hannover.

Die Räumlichkeiten des ehemaligen Friseurgeschäfts wurden zu einer modernen und einladenden Location umgebaut, die exklusiv ihren Partnern zur Verfügung steht. Hans-Joachim Schmidt, Geschäftsführer der Agentur NORDmedia, erklärt das Konzept wie folgt: „Wir haben einen New Work Space für geschäftliche Termine mitten in der Markthalle geschaffen. Hier in der Business Lounge bieten wir einen Treffpunkt für UnternehmerInnen, um bestens zu netzwerken.“ In gemütlichen Lounge-Sesseln kann bei einem Kaffee geplaudert und an neuen Geschäftsideen gearbeitet werden. Eine Bar sorgt immer passend zum Wochenende für ausgelassene After Work-Atmosphäre – donnerstags und freitags von 11 bis 20 Uhr sowie samstags von 11 bis 16 Uhr werden dort Kaffeespezialitäten der Hannoverschen Kaffeemanufaktur ausgeschenkt oder auch die ein oder andere Flasche Prosecco geöffnet. Die Betreiber, die als Ansprechpartner künftig für die Partner der Business Lounge zur Verfügung stehen, sagen: „Wir wollen den Partnern einen regelmäßigen Austausch in lockerer Atmosphäre anbieten. After Work auf hohem Niveau.“ Und die Partner können die Räumlichkeiten selbst für ihre eigenen Kundenevents nutzen und Gäste zu ihrer Veranstaltung einladen. Besonderes Highlight ist wohl auch das erste Radiostudio Deutschlands, das 1x wöchentlich aus einer Markthalle sendet. Benjamin Kahnt, Radio Hannover-Geschäftsführer: „Jeden Freitag senden wir von 14 bis 19 Uhr live aus unserem gläsernen Studio. Wir wollen die Hörer mit entspannter Stimmung und regelmäßigen Talkgästen auf dem Weg ins Wochenende begleiten.“ Für Kahnt ist die Kooperation ein Glücksfall. „Wir sind die Stimme der Stadt und senden aus dem Bauch der Stadt. Das passt einfach perfekt zusammen.“ Federführende Moderatorinnen sind Claudia Fyrnihs und Marie Müller. Fyrnihs ist vom Konzept begeistert: „Ich freue mich über viele nette Begegnungen und Gespräche mit HannoveranerInnen, die seit Generationen den Bauch der Stadt ansteuern und hier immer was Leckeres – aber auch Gleichgesinnte zum Plaudern – finden.“ Und Müller ergänzt: „Hier Studiogäste zu empfangen ist etwas ganz Besonderes. Ich freue mich immer wieder darauf, mit den unterschiedlichsten Akteuren der Stadt zu sprechen – entspannt, nah und mittendrin.“

Auf der Galerie

BAHLSEN OUTLET

So schmeckt der Spaß am Leben

Begeisterte Fans von süßen Leckereien kommen bei Bahlsen auf der Galerie im 1. Stock auf ihre Kosten. Im Outlet-Store des Familienunternehmen erwartet die Kunden eine vielfältige Auswahl an Keks- und Waffelprodukten der Marken BAHLSEN, LEIBNIZ und PiCK UP! – und das zu vergünstigten Preisen. Ergänzt wird das Sortiment durch salzige Snacks, Chips, Weingummi, Schokolade, Pralinen, Marzipan und Marmelade von hochwertigen Marken wie Lorenz, Lindt, Feodora, Suntjens, Odenwälder Marzipan oder Schwartau. In dem Shop gibt es nicht nur 1. und 2. Wahl-Produkte, auch Artikel, die sonst nur im Ausland vertrieben werden, sind dort zu finden.

Seit Hermann Bahlsen das Unternehmen 1889 gegründet hat, gilt der Grundsatz, nur erstklassige Ware abzuliefern. Dazu gehört der berühmte Leibniz Butterkeks, eine der ältesten Marken überhaupt. Zahlreiche Generationen sind mit dem Produkt aufgewachsen, das der Firmengründer nach dem berühmten Einwohner der Stadt Hannover, Gottfried Wilhelm Leibniz, benannt hat. Auch die Bezeichnung „Keks“ geht auf Hermann Bahlsen zurück. Als Kaufmann lernte er industriell gefertigte Kekse in England kennen, wo sie „Cakes“ hießen. Da die Aussprache des Namens den Deutschen aber Probleme bereitete, machte er kurzerhand das Wort „Keks“ daraus, das 1911 Eingang in den DUDEN fand.

Heute ist Bahlsen der erfolgreichste deutsche Gebäckhersteller. Über 90 Prozent der Deutschen kennen und schätzen Bahlsen. Produkte wie der LEIBNIZ Butterkeks oder der Keksriegel PiCK UP! genießen hierzulande Kultstatus. Seit 2016 gehört zudem RAWBITE mit seinen Bio Frucht-Nuss-Riegeln zur Bahlsen Gruppe. Und auch international hat das Unternehmen eine wachsende Fangemeinde: Bahlsen exportiert seine Produkte in über 55 Länder.

Die Produktpalette von
- BAHLSEN
- LEIBNIZ
- PICK UP!
- RAWBITE
- saisonale Produkte (Ostern / Weihnachten)

Neben dieser Produktpalette gibt es auch Produkte von anderen Herstellern wie
- Lorenz
- Lindt
- Schwartau etc.

Betreiber: Bahlsen GmbH & Co. KG

www.markthalle-in-hannover.de

HANDWERKER
FÜR DEN BAUCH VON HANNOVER

REKA
Gebäudemanagement

GEBÄUDEREINIGUNG
HAUSMEISTERSERVICE
SICHERHEITSDIENST
CONSULTING/BERATUNG

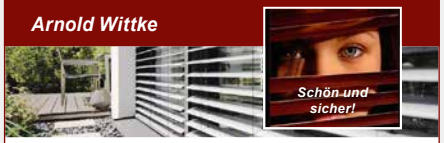
REKA Gebäudemanagement GmbH
Telefon: 0511/674 379 46
info@reka-gebaeudemanagement.de
www.reka-gebaeudemanagement.de

Kleeno
Reinigungsfachgroßhandel

Reinigungsmittel
Reinigungszubehör
Hygieneprodukte
Reinigungsmaschinen

Kleeno GmbH
Rehagen 52 | 30165 Hannover
Tel.: 0511/670 199-0 | Fax: 0511/670 199-99
info@kleeno.de | www.kleeno.de

A & N Sonnenschutz
Arnold Wittke



- Jalousien
- Rollläden
- Markisen
- Rollos
- Plissees
- Screens
- Insektenschutz
- Wintergärten
- Wartung
- Reparatur
- Beratung
- Ausstellung

A & N Sonnenschutz GmbH
Max-von-Laue-Straße 27
30966 Hemmingen
Tel. 0511 76825271
info@an-sonnenschutz.de

www.an-sonnenschutz.de

HEYMEIER Haustechnik
Sanitär - Heizung - Elektro

Bronsartstr. 4
30161 Hannover
Tel.: (0511) 33 95 98 95
www.heymeier.de

UNSERE HAUSMEISTER
Morgens um vier ist die Welt noch in Ordnung

Wenn die Markthalle morgens um sieben ihre Tore für den täglichen Besucherandrang öffnet, haben viele Menschen – unbemerkt von den anderen – längst einen Teil der Arbeit gemacht. Fünf dieser Menschen sorgen dafür, dass die Gäste entspannt zwischen den Ständen flanieren und die besondere Atmosphäre genießen können. Samir Kücken, Lamin Saneeh, Stefan Habenicht, Djondo Khetaguri und Cherno Njie sind die guten Geister der Halle.

Bereits um fünf Uhr haben die Hausmeister alle Hände voll zu tun: Lieferanten müssen eingewiesen werden, die Sauberkeit in und um die Markthalle wird penibel kontrolliert, die Funktionsfähigkeit der umfangreichen Elektrik und der Wasserversorgung wird sichergestellt. Dann, wenn die Halle sich nach und nach mit kauf- und erlebnishungriger Kundschaft füllt, konzentriert sich die Tätigkeit der „Markthallenseelen“ auf den reibungslosen Ablauf des Geschäftsbetriebs.

Tag für Tag, Jahr um Jahr stehen sie mit unauffälliger Präsenz bereit, um hier eine kleine Reparatur, da eine Installation durchzuführen. Wo finde ich den Stand mit der schlesischen Feinkost, wer hat Trüffel, wann macht der Kaffeestand auf? Diese und alle anderen Fragen rund um die Halle beantworten die Fünf kompetent und mit einem Lächeln. „Ich könnte mir ein Leben ohne die Markthallen-Atmosphäre nicht mehr vorstellen“, sagt Lamin Sanneh. Er koordiniert sämtliche Aufgaben und ist dabei die Ruhe in Person. Wenn der Hof von Schnee und Eis befreit werden muss, wenn ein Gast ein gesundheitliches Problem hat – sie sind alle ausgebildete Ersthelfer – wenn das Kühlsystem einen Defekt hat – Lamin Sanneh und seine Kollegen sind für die Standbetreiber und die Kunden da. Gestern, heute und morgen.

Unsere Hausmeister
von oben links nach unten rechts:
- Cherno Njie
- Lamin Saneeh
- Samir Kücken
- Djondo Khetaguri
- Stefan Habenicht

Unsere Kompetenz
- kompetente Ansprechpartner
- Reparaturen
- Installationen
- Logistik
- Sauberkeit
- Elektrik
- Wasserversorgung

Markthalle Hannover, Telefon: 0511 3008167

v.l.: T. Plinke, A. Geisler, J. Denecke, A. Smajlovic, G. Schacht (Geschäftsführer)

DIE WSW GMBH

Mehr als nur eine Hausverwaltung

Ende der 50er Jahre fing alles als reine Vermögensverwaltung einer bekannten Anwaltsfamilie aus Hannover an. Relativ schnell wurde dann die Vermögensverwaltung um eine VGH Versicherungsvertretung erweitert, welche bis heute noch besteht. 1997 formierte sich die Vermögensverwaltung zur WLW GmbH um. Der erste Grundstein zu Immobilienverwaltung und Management war gelegt. Durch einen Gesellschafterwechsel im Jahr 2005 entstand die heutige WSW Immobilienverwaltungs- und Management GmbH. Schnell folgten, neben dem Immobilienbestand aus der Vermögensverwaltung, weitere Mietobjekte von Fremdeigentümern, sodass der zu verwaltende Bestand stetig gewachsen ist.

Unsere Objekte beschränken sich hierbei jedoch nicht nur auf den Großraum Hannover. Mittlerweile zählen auch Objekte in Hildesheim, Einbeck, Brielow, Dresden und Leipzig dazu. Neben den reinen Mietobjekten können wir auch große Gewerbeobjekte zu unserem Bestand zählen.

Die Markthalle Hannover befindet sich seit der Privatisierung 1997 in unserer Verwaltung. Aber auch das Bürogebäude Consulting Tower an der Hans-Böckler-Allee in Hannover wird durch uns verwaltet.

Seit 2008 sind wir zudem als Zwangsverwalter im Insolvenzbereich tätig. Zu unseren typischen Aufgabenbereichen, wie der Erstellung von Betriebskostenabrechnungen, Mietvertragsabwicklungen, Mietenbuchhaltung und Erstellung von Jahresabschlüssen, sowie der regelmäßigen Begehung und Prüfung des Immobilienbestandes, gehört auch die Koordination von Reparatur- und Instandhaltungsmaßnahmen zu unseren Tätigkeiten.

Hierbei stehen wir im ständigen Kontakt mit Finanzämtern, den Städtischen Behörden und Kommunen, für welche wir seit 2004 auch als Berater tätig sind. So wurden durch uns Konzepte und Planungen für neue Markthallen in folgenden Städten entwickelt: Soltau, Hamburg, Wolfsburg, Köln, Minden und Bremen. Unsere Aufgaben erledigen wir stets fristgerecht und mit größter Sorgfalt. Im Team arbeiten wir mit viel Engagement und Freude. Seit 2002 ist die WSW GmbH auch als Ausbildungsbetrieb eingetragen und bildet in dem Beruf des/der Immobilienkaufmanns/-frau aus – bisher sehr erfolgreich. **Die WSW GmbH – mehr als nur eine Hausverwaltung!**

KONTAKT:
Hans-Böckler-Allee 26
30173 Hannover
Tel. 0511 34 14 10
info@wsw-hannover.de
www.wsw-hannover.de

ENTWICKLUNG:

Ende der 50er
reine Vermögensverwaltung einer Anwaltsfamilie aus Hannover

1997
Formierung zur WLW GmbH; die Markthalle Hannover befindet sich seither in unserer Verwaltung

2005
durch Gesellschafterwechsel entstand die heutige WSW Immobilienverwaltungs- und Management GmbH

seit 2008
Zwangsverwalter im Insolvenzbereich

1, 10, 12	bei Cüneyt
2	Mikolaj
3, 4	Café Tijam
5	Cevik's – Döner mal anders
6, 9	Da Lina
7, 8	All Vegan
11	ælling
13, 14, 15	Amorosa
16, 18	Käsespezialitäten Meyer
17	El Torito
19a	Mama's Wild- und Geflügelspezialitäten
19b	Treffpunkt

20	Bäckerei Göing
21	Sushi Land
22	Da Tino
23, 24, 25b	Picando
25a, 26	Der Südafrikaner & Bush-Bar
25c	Wein & Tee-Treff Stamer
27	Internationale Spezialitäten
28	Franky's Café & Cocktailbar
29	Zaubernuß
30, 31	Da Enzo
32, 34, 35	Stuzzicheria
33	Vitamin Bar
36, 38, 39	FischMüller

37, 47, 48, 49	Fleischerei Klemme
40, 41	Mama Lu
43	Il Monello
44, 45, 46	Hoi! Willkommen auf der Alm
50	Schinken-Kontor
51, 52, 53	demnächst neu
54, 55	Angelo Masala
56	Fruchtoase
59	Kiosk Shama
60, 61	Grüne Insel & Saftbar
63, 69, 72	Wok n 'Joy
65	Gourmet Guru

66	Bäckerei Göing & Trüffel Güse
67, 68	demnächst neu
70	Samy's feine Weine
71	Wurst-Basar
73	Joseph's Schlemmerplatz

auf der Galerie	I. Simpático
	II. Rondo Restaurant & Bar
	III. Tabakwaren Heitmüller
	IV. Business Lounge Hannover
	V. Bahlsen Outlet

GBG BESTATTUNGEN

Wünsche erfüllen
für einen besonderen Abschied

Rinteln | Hameln | Hildesheim | 3 x Hannover:

Baumschulenallee 2: *Haus der Begegnung*, eigene Feierhalle mit Bewirtung
Hildesheimer Straße 93 | Jakobistraße 29

0511 / 156 95 | www.gbg-hannover.de

Qualitätszertifizierter Bestattungsdienstleister
EUROCERT
DIN EN ISO 9001
GMC 02193

Gemeinsam Bestattung Gestalten

STIMMEN AUS DEM BAUCH

SEBASTIAN KRAMER // Vorstandsvorsitzender, Hannover 96 e.V.

Die über die Stadtgrenzen hinaus bekannte Markthalle im Herzen Hannovers ist sowohl geschäftlich als auch privat ein guter Ausgangspunkt, um sich ungezwungen auszutauschen und Kontakte zu pflegen. Das große kulinarische Angebot der einzelnen Stände in Kombination mit der 2022 neu eröffneten Business Lounge bietet dafür einen spannenden Treffpunkt, der keine Wünsche offen lässt. Der Bauch von Hannover ist ein fester Bestandteil der Stadt und bei vielen Hannoveranerinnen und Hannoveranern sehr beliebt. Ich wünsche daher allen Standbetreiberinnen und -betreibern sowie allen Besucherinnen und Besuchern ein erfolgreiches und gesundes Jahr 2023!

SABINE TEGTMEYER-DETTE // Staatssekretärin, Niedersächsisches Finanzministerium

Der Bauch von Hannover hat viel zu bieten: eine kleine Aufmerksamkeit für den Nikolausstiefel, einen schnellen Espresso, eine große Auswahl an frischen Lebensmitteln und viele unterschiedliche Angebote für ein leckeres Mittagessen. Die Markthalle mitten in Hannover direkt an der Stadtbahnhaltestelle ist ein zentraler Treffpunkt für Hungrige und für alle Menschen, die sich in lebendiger Atmosphäre zu einem Austausch oder auch zu einer kleinen Dienstbesprechung treffen möchten. Schön, dass es die Markthalle gibt!

FELIX LIETZ // Geschäftsführender Gesellschafter, Kühling & Hauers

Ob ein schneller Espresso alleine, ein Mittagessen mit Geschäftspartnern oder ein Treffen mit Freunden – die Markthalle ist ein toller Treffpunkt für viele Anlässe im Herzen Hannovers. Sie verbindet eine hohe Qualität mit einer gemütlichen Atmosphäre. Der persönliche Kontakt der Standbetreiber wird hier großgeschrieben – genau wie bei uns! Auch wir wollen nur die beste Qualität für unsere Kunden und stehen bei der Umsetzung für Ihre individuelle Wohlfühl-Oase zur Verfügung. Entfliehen Sie, wie in der Markthalle auch, dem Alltag und erleben die Lebensqualität ganz für sich zu Hause.

SIE MÖCHTEN SICH VON **UNSERER LEISTUNG** ÜBERZEUGEN?

HANS-JOACHIM SCHMIDT
Geschäftsführender Gesellschafter

SIMON MANUEL SCHMIDT
Geschäftsführender Gesellschafter

THOMAS BRATHUHN
Kundenberater Marketing/Vertrieb

Für eine Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

NORDmedia GmbH
Agentur für Verkaufsförderung & Sportmarketing

Höfestraße 34, 30163 Hannover
Fon: 0511 220661-0, kontakt@wa-nordmedia.de, www.wa-nordmedia.de

STIMMEN AUS DEM BAUCH

MARKUS DIEKMANN // Key Account Manager, enercity AG
In der Markthalle zu verweilen, ob auf ein ausgiebiges Mittagessen oder nur den schnellen Espresso zwischendurch, ist für mich immer wieder eine kulinarische Stippvisite voller Tradition und Verbundenheit. Internationale Köstlichkeiten an jeder Ecke laden die Besucher ein, innezuhalten und davon zu probieren. Die Markthalle ist ein bedeutender Treffpunkt im Herzen Hannovers und besteht nun schon seit 130 Jahren. Durch die lange währende partnerschaftliche Geschäftsbeziehung zwischen der Markthalle und enercity durfte ich immer wieder mal hinter die Kulissen dieses „ehrwürdigen“ Bauches schauen. Es fasziniert mich bei dieser Institution die tiefe Verbindung zu den Menschen, der Stadtkultur sowie den kulinarischen Erlebnissen gleichermaßen.

MIRJA SCHRÖDER // Betriebsleitung, Neues Theater GmbH
Die Markthalle ist weit über die Stadtgrenzen von Hannover bekannt. Hier pulsiert das Leben, hier trifft man Freunde und Geschäftspartner, aber auch ohne Begleitung fühlt man sich nie alleine. Die Inhaber haben stets ein offenes Ohr, hier geht es familiär zu. Es ist ein Kulturgut, der Bau denkmalgeschützt, aber für den Erhalt der Markthalle können nur die Hannoveraner selber sorgen. Es sind sicherlich keine leichten Zeiten für alle Standbetreiber, einige mussten schließen, neue Gesichter sind eingezogen. Ich kann nur sagen: Geht weiter in der Markthalle einkaufen und schlemmen, dann wird es den „Bauch von Hannover“ auch noch viele weitere Jahre geben!

VOLKER KLUWE // Polizeipräsident Hannover
Klaus trinkt gerne Wein, Luigi lieber einen Sanbittèr und Emilia genehmigt sich gerne auch mal ein Tyskie. Monika trinkt gar kein Bier, aber sie mag frischgepressten Orangensaft. Jurek isst lieber Krakauer als Salami, Fidan mag lieber Baklava als Schokolade. Die Namen dieser Menschen sind frei erfunden, aber nicht die Vielzahl an kulinarischen Möglichkeiten, die im „Bauch von Hannover“ geboten werden. Nebeneinander, manchmal nacheinander, aber vor allem: Miteinander. In der Markthalle von Hannover ist dies zum Glück alles möglich. Das unterscheidet uns von Orten auf dieser Welt, in denen das keine Selbstverständlichkeit ist. Das sollte uns bei jedem Genuss und Einkauf bewusst sein.

NIKOLAUSAKTION IN DER MARKTHALLE

Ein voller Erfolg!

In der Zeit von 11:00 bis 17:00 Uhr gab es am Nikolaustag ein tolles Programm im Bauch von Hannover zu erleben. Der Nikolaus war in der Halle unterwegs und verteilte kleine Aufmerksamkeiten an Kinder und ihre Eltern. Viele strahlende Kindergesichter konnte man am Stand von Aktion Sonnenstrahl e.V. entdecken. Die Kids belagerten begeistert das Kinderkarussell, das stimmungsvoll seine Runden drehte. Und das angebotene Glücksrad wurde von zahlreichen Besucherinnen und Besuchern ebenso gut angenommen. Für 2,- Euro konnte man einmal am Glücksrad drehen, für 5,- Euro sogar dreimal. Tolle Preise, wie z. B. GOP-Gutscheine, mit vielen Leckereien prall gefüllte „Frischebeutel“ – gestaltet vom hannoverschen Pop Art-Künstler DELLA, edle Rotweine oder die Hannover Box, machten diese Aktion besonders attraktiv. Alles in allem war es eine gelungene Veranstaltung und Groß und Klein werden sich sicherlich noch lange daran zurückerinnern.

Aktion Sonnenstrahl e.V. betreut seit mehr als 15 Jahren Kinder aus sozialschwachen Familien in Brennpunktstadtteilen von Hannover und der Region. Die wichtigste Aufgabe ist hierbei die Versorgung von täglich bis zu 800 Kindern mit einer warmen Mahlzeit.

Möchten auch Sie Aktion Sonnenstrahl e.V. mit Ihrer Spende unterstützen?

Spendenkonto
Bankverbindung: Sparda Bank Hannover
IBAN: DE81 2509 0500 0001 9244 00
BIC: GENODEF1S09

Wer war
Johann Trollmann?

https://wordpress.org/openverse/image/6bfd9afd-6c23-404e-be38-114e083cc5e6/

Wer war
Ralph Klein?

https://wordpress.org/openverse/image/ca376f19-fd73-4a1c-8b5a-dbb95d6f6ea7/

Gedenkstätte
Bergen-Belsen

Workshop-Angebot

Antisemitismus und Diskriminierung im Sport

Stiftung
niedersächsische
Gedenkstätten

Wer ist
Shaul Ladany?

Sammlung Shaul Ladany

www.bergen-belsen.de

Foto: Gedenkstätte Bergen-Belsen

BILDUNGSANGEBOT DER GEDENKSTÄTTE BERGEN-BELSEN

Antisemitismus und Diskriminierung im Sport

Was ist Antisemitismus? Welche Gemeinsamkeiten und Unterschiede gibt es zu anderen Diskriminierungsformen im Sport? Wie damit umgehen? Und was tun, damit es gar nicht erst dazu kommt? Diese Fragen stehen im Zentrum des Bildungsangebots „Antisemitismus und Diskriminierung im Sport" der Gedenkstätte Bergen-Belsen.

Im Rahmen von unterschiedlichen Formaten, wie z.B. Workshops, Studientagen, Exkursionen und Sportveranstaltungen, werden Antisemitismus und Diskriminierung nicht nur im Kontext des Holocaust behandelt, sondern auch mit aktuellen sportspezifischen Erscheinungsformen verknüpft.

An wen richtet sich das Angebot?
Das Bildungsangebot richtet sich vor allem an alle Akteur*innen, die bei der Arbeit gegen Antisemitismus und Diskriminierung im Sport eine wichtige Rolle spielen – Verbände, Vereine, Spieler*innen, Fanprojekte, Fans und weitere Engagierte. Darüber hinaus können interessierte Gruppen generell über die Verbindung mit dem Thema Sport einen alltagsnahen Zugang zu historischen und gegenwärtigen Formen von Antisemitismus und Diskriminierung bekommen. Die Teilnehmenden lernen aktuelle Formen von Antisemitismus und Diskriminierung im Sport kennen und tauschen sich zu Handlungsmöglichkeiten gegen Antisemitismus und Diskriminierung im Sport aus. Schließlich soll es auch um einen gemeinsamen Austausch über die verbindenden, aber auch die ausgrenzenden Kräfte im Sport aktuell gehen und mit welchen Herausforderungen dabei Fans, Vereine und weitere Beteiligte konfrontiert sind. Die Angebote können sowohl in der Gedenkstätte Bergen-Belsen als auch bei den interessierten Gruppen vor Ort stattfinden.

Handlungsempfehlungen
Das Bildungsangebot bildet eine Fortsetzung der Präventionsarbeit gegen Antisemitismus der Gedenkstätte Bergen-Belsen, die mit dem Forschungsprojekt „Wer gegen wen? Gewalt, Ausgrenzung und dem Stereotyp ‚Jude' im Fußball" in Zusammenarbeit mit dem World Jewish Congress im Jahr 2020 begonnen wurde. In dem Zusammenhang wurde auch die Broschüre „Handlungsempfehlungen zum Vorgehen gegen Antisemitismus im Fußball" veröffentlicht, die auf der Homepage der Gedenkstätte kostenlos als Download erhältlich ist. Die in der Broschüre vorgestellten Handlungsempfehlungen sollen allen Beteiligten Möglichkeiten für ein Engagement aufzeigen und sie ermutigen, aktiv zu werden.

Kontakt:
Raimund Lazar, Gedenkstätte Bergen-Belsen
Abteilung Bildung und Begegnung
Tel. +49 5051 4759-130
raimund.lazar@stiftung-ng.de

IMPRESSUM

Herausgeber:
Markthalle Hannover GbR
c/o WSW Immobilienverwaltungs- und Management GmbH
Geschäftsführer Gerhard Schacht
Hans-Böckler-Allee 26
30173 Hannover
Tel. +49 (05 11) 34 14 10
Fax +49 (05 11) 34 14 11
info@wsw-hannover.de

Gesamtobjektleitung:
NORDmedia GmbH
Geschäftsführer Hans-Joachim Schmidt
Höfestraße 34, 30163 Hannover
Tel. +49 (05 11) 22 0 66 1-0
Fax +49 (05 11) 22 0 66 1-55
kontakt@wa-nordmedia.de
www.wa-nordmedia.de

Redaktion und Text: WSW Immobilienverwaltungs- und Management GmbH, Delia Cederfeldt (NORDmedia GmbH), Marleen Gaida

Fotos: Florian Petrow

Auflage: 20.000

Weitere Bildnachweise:
Ralf Orlowski, Florian Arp
©iStockphoto.com / gettyimages.de
querbeet, ma_ris, aleksandr-mansurov-ru, Grafne, villagemoon, palau83, Zheka-Boss, AlexRaths, AnnaFrajtova, udio, missbobbit, byheaven, daniaphoto, Foxys_forest_manufacture, zi3000, knape, Olha_Afanasieva, KarinaUrmantseva, Dar1930, Fudio, daniaphoto, portishead1, pepmiba, Marchiez, Photovision DH, UVN / Lorena Kirste, Niedersächsische Staatskanzlei/Ole Spata, Nico Herzog

Druck:
Bonifatius GmbH Druck | Buch | Verlag
Karl-Schurz-Str. 26, 33100 Paderborn

Postkarte:
Regionalverkehre Start Deutschland GmbH

Alle Rechte liegen beim Herausgeber. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit ausdrücklicher Sämtliche Angaben sind nach bestem Wissen recherchiert und veröffentlicht. Druckfehler und versehentlich abgedruckte Informationen können allerdings trotzdem nicht vollkommen ausgeschlossen werden. Alle Angaben müssen aus diesem Grund formal als ohne Gewähr und Haftungsübernahme seitens der Redaktion und des Herausgebers gewertet werden. Wir bitten hierfür vorsorglich um Ihr Verständnis.

Um die Erde in 80 … Minuten!

Jedenfalls, was das Einkaufen, Essen und Trinken betrifft. Selbst Jules Verne würde staunen. Die Markthalle – der „Bauch von Hannover“ – bietet auf 2.230 Quadratmetern direkt gegenüber vom Alten Rathaus Köstlichkeiten aus aller Welt. Zungenfreuden, Düfte, Farben in unterschiedlichster Vielfalt.

Dieser Gourmet Guide soll die Orientierung erleichtern … und gleichzeitig Ihren Appetit anregen. In kurzen, informativen Texten und vielen Fotos werden die einzelnen Stände und ihre Angebote beschrieben. Prominente verraten, warum sie gerne im „Bauch von Hannover“ einkaufen, essen, klönen. Und schließlich wird auch die Geschichte dieser ur-hannöverschen Institution von 1892 bis heute kurzweilig dargestellt.

Kommen Sie zum Genuss-Einkauf in die Markthalle – sie ist Treffpunkt, Nachrichtenbörse und Laufsteg für jeden. Und sie hat rund ums Jahr Saison!