

MENSCHEN

Karneval findet zumindest in ihrem Buch statt: **Susanne Schieble** (51) hat den Roman „Hannover Helau“ geschrieben. ➔ 28



Leben

Neue Presse Seite 23 Mittwoch, 23. Februar 2022

BLITZQUIZ

Der japanische Garten im Stadtpark ist ein Symbol für die Städtepartnerstadt mit Hiroshima. Wann wurde er angelegt?

- A. 1978
- B. 1989
- C. 1996

Lösung unten auf der Seite

TEST DER WOCHE

Wer schön essen gehen, aber **nicht zu bedrängt** sitzen will, findet im **Restaurant „Deins“** genug Platz. Das Restaurant am Stadtpark hat ein **ungewöhnliches Ambiente** und lockt mit **feinen Fisch- und Fleischgerichten**.

Das „Deins“ trifft unseren Geschmack

VON MAIKE JACOBS

★ **Ambiente:** Das Restaurant „Deins“ liegt im Hotel Am Stadtpark, doch das vergisst man schnell, wenn man durch den Hoteleingang ins Restaurant gegangen ist. Denn von der üblichen Hotelgastronomie ist hier wenig zu sehen, im Gegenteil: Hier hat sich jemand einen ganz eigenen Stil geschaffen. Das Restaurant ist in einem Mix aus neu und alt, Vintage und Design, Holz, Stahl und Glas eingerichtet. Zu coolen Louis-Ghost-Designerstühlen von Kartell gesellen sich rustikale Holzstühle, gemütliche Sessel und Sitzbänke.

Überall gibt es etwas zu entdecken, so wie die schönen Industrielampen, die großflächigen Wandbilder oder auch der schwarze Stierkopf, der hoch oben an einer Wand thront. Da es bereits dunkel ist, können wir durch die großen Bodenfenster nicht mehr in den Stadtpark schauen, im Sommer muss das aber herrlich sein. Dafür gibt es auf der anderen Seite etwas zu beobachten: Hier kann man durch große Glasfronten in die fröhlich gekachelte Küche sehen.

★ **Service:** Zunächst gibt es einen Check-in mit Impfnachweis und Luca-App. Im „Deins“ checkt das Restaurant das Handy ein, ein Vorgang, den wir bisher noch nicht kannten. Vorteil: Man muss nicht mehr auschecken, das passiert automatisch, wenn man das Lokal verlässt. Es ist Samstagabend, wir sind beinahe allein in dem Restaurant – zum Glück kommen noch Freunde, die Stimmung ist gut. Von der Restaurantleitung werden wir zu unserem Tisch gebracht und freundlich begrüßt. Das bleibt auch während unseres gesamten Besuchs so, die Mischung aus aufmerksamen Nachfragen und Zurückhaltung ist genau richtig. Sonderwünsche werden korrekt weitergegeben.

★ **Essen & Trinken:** Schwerpunkt der Karte sind feine Fleisch- und Fischgerichte aus dem geschlossenen Holzkohleofen. Dazu gibt es Salate und ein paar Gerichte für den kleinen Hunger. Wir entscheiden uns für einen überbackenen Ziegenkäse (12,90 Euro) auf Grillgemüse. Dazu werden verschiedene Brotsorten



IM „DEINS“: Restaurantfachfrau **Janina Schulz** und Restaurantleitung **Victoria Gawlytta** sorgen dafür, dass sich alle Gäste wohlfühlen.

Fotos: Hottmann

gereicht. Der Ziegenkäse ist zart-cremig, das Aprikosenpesto passt dazu hervorragend. Das Grillgemüse mit knusprig frittierten Kräutern entfaltet eine feine Süße und ist mit Paprika, Kirschtomate, Aubergine und Zucchini vielseitig zusammengestellt.

Das Hüftsteak (17,50 Euro) wird wie bestellt medium gebracht. Das zarte Fleisch der Angus-Black-Rinder gefällt uns sehr gut und ist besonders saftig. Die Chili-Grillsauce (2,50 Euro) ist fruchtig und hat eine leichte Schärfe. Als Beilage kommt ein kleiner Korb dicker Farm-Fries-Pommes (vier Euro) auf den Tisch, die angenehm knusprig und gut gesalzen sind. Unsere Freunde entscheiden sich beide übrigens für den Angus-Burger (16,50 Euro) und sind mit ihrer Wahl hochzufrieden. Auch hier klappt die Umsetzung der Wünsche: Das Fleisch ist einmal medium und einmal durchgebraten – perfekt.



INDIVIDUELLES AMBIENTE: In dem Lokal gibt es viel zu entdecken. Das Steak kommt wie gewünscht medium gegart auf den Tisch.



Zum Nachtisch entscheiden wir uns für einen lauwarmen Schokoladenkuchen mit Roter Grütze und Vanilleschmand (7,50 Euro). Der Kuchen in Form eines Muffins ist zwar warm, aber etwas trocken, auch der Kern ist nicht flüssig.

★ **Fazit:** Das „Deins“ ist ein Geheimtipp, da es versteckt im Hotel liegt. Wer diese Hürde aber überwindet, wird ein besonderes Restaurant vorfinden, schön gelegen, mit Parkplätzen vor der Tür und einer Küche, die Wert auf Frische und Qualität legt.

INFO



„Deins“
Clausewitzstraße 6
30175 Hannover
0511/2805444
www.deins-hannover.de

Öffnungszeiten:
täglich von Montag bis
Sonntag 15 bis 22
Uhr, Sonntag Ruhetag.

- Für Kinder geeignet? ✓
- Hunde willkommen? ✓
- Veganes Gericht? ✓
- Barrierefrei? Ja
- Wie bezahlen? bar, EC, Kreditkarte

Ambiente: Service: Essen & Trinken:



Unsere Sternebewertung:
1 – unterirdisch, 2 – schwach, 3 – bemüht, 4 – ausbaufähig,
5 – ordentlich, 6 – vielversprechend, 7 – ausgezeichnet, 8 – himmlisch

Heute ist ein schöner Tag, weil ...



... wir jetzt **Frühlüher pflanzen!** Beim Kauf von Hornveilchen oder Ranunkeln können wir auf ein paar Merkmale achten. Die Blätter sollten nicht gelb verfärbt sein, dafür sollten die Pflanzen viele Wurzeln haben. Bevor wir sie in ausreichend große Gefäße mit guter Erde setzen, müssen die Blumen in Wasser getaucht werden, bis keine Bläschen mehr aufsteigen – dann haben sich die Wurzeln ausreichend vollgesehen.

... der Verein **Stattreisen** einen **Rundgang speziell zum Thema Weltfrauentag** am 8. März anbietet. Treffpunkt um 14 Uhr ist der Hannah-Arendt-Platz am Landtag, dort beginnt der etwa zweistündige Spaziergang „Frauen, die sich trauen – mutig werden und sein“. Anmeldung unter www.stattreisen-hannover.de

... der **Kommunale Seniorenservice** eine **Kreativgruppe** anmeldet. Immer mittwochs von zehn bis zwölf Uhr trifft sich die Gruppe in der Begegnungsstätte Pfarrlandstraße, hier wird dann in einem musikalischen Rahmen gemalt, gebastelt, gezeichnet. Die Teilnahme ist bis auf eigenes Material (bitte mitbringen) kostenlos. Wegen der Pandemielage wird um eine Anmeldung gebeten: telefonisch bei Seher Sahin unter 0511/16842670.

BLITZQUIZ-AUFLÖSUNG

Die richtige Lösung lautet: C.

DER NEWSLETTER



Restaurants, Bars, Kneipen und Sternküche – Hannovers Gastro-Szene ist lebendig und bunt. Und gibt auch in der Corona-Krise nicht auf! Jeden Donnerstag um 12 Uhr halten wir Sie auf dem Laufenden: Die NP-Redakteurinnen Julia Braun und Andrea Tratner berichten im Newsletter „Neues aus der Gastro-Szene“ über Trends, neue Lokale, besondere Aktionen. Der Newsletter ist gratis: Sie müssen nur auf der NP-Homepage unter www.neuepresse.de ihre Mail-Adresse eintragen.

WIRT DER WOCHE

Warum blicken Sie optimistisch in die Zukunft, Herr Weißer?

2017 eröffnete Oldus Weißer (54) seine „Speiserei“, die er mit seiner Frau Christina und seiner Schwägerin Nina führt.

Wie sind Sie zur Gastronomie gekommen?

Ich wollte schon als junger Mann Koch werden und vor meinem 30. Geburtstag mein erstes Restaurant haben. „Chez Oldus“ sollte es heißen, weil wir damals sehr frankophil waren und auch viel in Frankreich gelebt haben. Aber dann kam es anders und ich habe mit 30 den „Fasanenkrug“ übernom-

men. Selbstständig sein wollte ich immer.

Nun heißt ihr Restaurant nicht „Chez Oldus“, sondern „Speiserei“. Wie kamen Sie auf den Namen?

Der ist mir beim Autofahren eingefallen und ich fand ihn direkt gut (*lacht*).

Sie haben an jedem Tag der Woche geöffnet. Wie sieht ein klassischer Tag in der „Speiserei“ aus?

Zuerst setze ich mich mit unseren Köchen hin und trinke einen

Kaffee. Wir tauschen uns aus und starten langsam in den Tag. Ich habe ein tolles Team hier. Manche meiner Köche sind sogar seit dem ersten Tag bei mir und mir ist es wichtig, dass sie alle gern zur Arbeit kommen. Im Moment ist der Laden so strukturiert, dass ich hier sein kann – aber nicht muss. Ich genieße es inzwischen sehr, an einem Sonnabend auch mal mit meiner Frau und meiner jüngeren Tochter essen und ins Kino zu gehen.

Das heißt, Sie sitzen nicht



IN DER „SPEISEREI“: Oldus Weißer in seinem Lokal an der Berliner Allee.

Foto: Behrens

mehr jeden Abend mit Ihren Gästen auf ein Glas Wein zusammen?

Nein. Das habe ich auf Mallorca 18 Jahre lang in meinem Restaurant in Sol de Mallorca gemacht und ich war es irgendwann leid. Es schlaucht auch. Ich bin froh, dass ich den Laden hier mit meiner Schwägerin mache und wir uns viele Aufgaben teilen können.

Wollen Sie irgendwann nach

Mallorca zurückgehen?

Jetzt mache ich die „Speiserei“ – und das bestimmt noch zehn Jahre. Das Restaurant läuft super und wir sind sehr zufrieden. Wenn ich Mallorca vermissen, bin ich sehr schnell in unserem Haus und genieße den Blick über die Landschaft.

Auf Ihrer Speisekarte stehen ganz unterschiedliche Gerichte, von Tafelspitz über Tom-Ka-Gai-Suppe bis zum Wiener

NP VISITENKARTE

Oldus Weißer

* 6. Juni 1967 in Hannover. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er im „Café an der Marktkirche“. Mit 30 übernahm er das Restaurant „Fasanenkrug“. Ein Jahr später wanderte er nach Mallorca aus und eröffnete ein Restaurant in Sol de Mallorca (Calvia), das er 18 Jahre führte. Mit seiner Frau und seiner Schwägerin eröffnete er vor fünf Jahren die „Speiserei“ in den Räumlichkeiten des ehemaligen „Rampoldi“ an der Berliner Allee. Weißer lebt mit seiner Frau, zwei Töchtern und seinem Hund, einem Havanese, in **Kleefeld**. www.speiserei-hannover.de

Schnitzel. Sind das alles Ihre Lieblingsgerichte?

Auf jeden Fall. Ich bin ein großer Fan von einem guten Schnitzel. Das ist bei uns vom Kalb und kostet unter zwanzig Euro. Mir ist wichtig, dass unsere Gäste wissen, dass sie hier eine top Qualität bekommen. Wir kochen weder mit Geschmacksverstärker noch mit Pulver oder Bindemitteln. Wir bereiten Brühe selbst zu, jede Sauce und jede Jus.

War Corona eine harte Bewährungsprobe?

Wir haben viel außer Haus verkauft und einen tollen Support durch unsere Gäste gehabt. Außerdem gab es ja Hilfen vom Staat. Die wir jetzt nachversteuern müssen, aber darauf sind wir vorbereitet. Die Gäste sind dankbar, wieder essen gehen zu dürfen. Im Reservierungsbuch stehen viele Hochzeitsfeiern. 2022 sehen wir sehr positiv entgegen. *lu*