

GOURMET GUIDE DER BAUCH VON HANNOVER

10. Auflage | 2024



Neue
Baby Lounge
auf der
Galerie



INHALT



**Weil Ehrenamt für uns
eine Ehrensache ist.
Morgen kann kommen.
Wir machen den Weg frei.**

**Jetzt
bewerben!**

In den mehr als 1.400 Sportvereinen in Hannover, Hildesheim und Celle sind rund 440.000 Mitglieder aktiv. Viele engagieren sich ehrenamtlich für ihren Verein, machen so das breite Sportangebot erst möglich und leisten einen wichtigen Beitrag für das gesellschaftliche Zusammenleben. Die „Sterne des Sports“ stellen die Ehrenamtlichen mit ihren tollen Projekten in den Mittelpunkt und sagen „Danke“ für das große Engagement.



VORWORT

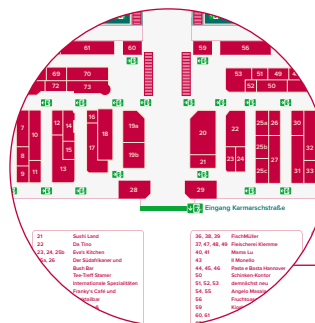
Seite 7

Stephan Weil über den „Bauch von Hannover“

EINKAUFEN

ab Seite 30

Die Stände stellen sich vor



STANDPLAN

Seite 120 – 121

Wo finde ich was

...noch die Markthalle an
...mittendrin. Ich hoffe, unseren „Bäus
...noch viele Jahre geben. Also, auf geht's
...kaufen und genießen! Ich persönlich probiere ger
...al wieder etwas Neues „in der Halle“ aus, liebe ba
...die Spezialitäten vom Schinken-Kontor und genieße am
...gerne einen leckeren Prosecco im zelling bei einem Smorze

ZEITREISE

Seite 20 – 21

Die Geschichte der Markthalle



BELIT ONAY // Oberbürger
Bei jedem Besuch in der
Geschichten hinter der
schen kennen, die mi
zubereiten und daf
Begegnung und
Besucher*innen
Stadtges

STIMMEN

Seiten 13, 37, 53, 91, 103, 109, 123

Zitate von bekannten Gesichtern



DIE WSW

Seite 118 – 119

Das Team im Hintergrund stellt sich vor




<https://www.markthalle-in-hannover.de>




ERÖFFNUNG DER NEUEN „BABY LOUNGE“ IN DER MARKTHALLE

Mit Pop Art von Della



Wohin können sich Eltern mit Babys und Kleinkindern zurückziehen, wenn sie einen ruhigen Ort zum Stillen und Wickeln brauchen? Bisher sah es in Hannovers City für die Bedürfnisse junger Familien schlecht aus. Seit kurzem gibt es für Mütter, Väter und Kinder in der Markthalle einen Rückzugsort mit besonderen Annehmlichkeiten: die Baby Lounge. Diese bietet neben den kunstvollen Designs von Della eine Kindertoilette sowie einen Wickeltisch und Sitzgelegenheiten für die Erwachsenen.




Markthallen-Geschäftsführer Gerhard Schacht war aufgefalle, dass in der City ein geschützter Raum für Familien fehlt. „Ich habe festgestellt, dass die Zahl der Besucherinnen und Besucher mit Kinderwagen stetig ansteigt. Und auch bei vielen Standbetreibern stellt sich nach und nach Nachwuchs ein. Da wurde mir klar: Der Raucherraum ist überflüssig und muss umgenutzt werden!“ In der Baby Lounge können Mütter und Väter künftig auf den vorhandenen Sesseln ungestört ihre Babys stillen bzw. füttern und in einer ruhigen Umgebung für ihre Kleinen sorgen. „Die Kindertoilette eignet sich für unsere kleinen Gäste bis sechs Jahre und auch die Waschbecken sind extra tiefer angebracht“, erklärt Schacht. „Ich kenne keine Markthalle bundesweit, die so einen Service anbietet.“ Und fügt an: „Ein Extraraum für Familien ist ein Novum.“

Design der Baby Lounge stammt von Pop Art-Künstler Della


Dass dieser neue Raum farbenfroh und zum Aufenthalt einladen soll, war Markthallen-Chef Schacht schnell klar. Ebenso die Wahl des Künstlers. Hannovers Pop Art-Künstler Della wurde für das Design der Baby Lounge engagiert. Schacht: „Mit ihm arbeiten wir schon lange zusammen.“

Della, der auf einer viermonatigen Reisen Inspirationen gesammelt hat, ist mit dem Ergebnis des Raumes zufrieden. „Es ist ein typisches Wimmelbild von mir geworden auf dem es viel zu entdecken gibt und auch gezaubert wird.“ Er ist sich sicher: Im Aufenthaltsraum in der Markthalle, der wie ein Kinderzimmer gestaltet sei, werden sich die Besucher wohlfühlen.


Mütter und Väter können in der Markthalle ungestört ihre Kinder versorgen



Della: „Ich finde es gut, dass die Markthalle so etwas anbietet. Familien mit Kindern sollen sich dort wohlfühlen können. Beim Fototermin wurde deutlich, wie sehr die Kleinen von bunten Bildern fasziniert sind.“ Und er fügt an: „Mir war es wichtig, dass der Raum mit Liebe gemacht ist. Er soll Entspannung bieten. Es gibt nicht viele Ruhemöglichkeiten für Familien mit Kindern in der Stadt. Ab jetzt können Frauen und Männer in der Markthalle in Ruhe wickeln und stillen bzw. füttern.“



Und auch Schacht verspricht sich von der Baby Lounge einen Mehrwert für die Besucher: „Sie bietet nicht nur eine praktische Unterstützung für Eltern, sondern fördert auch den sozialen Austausch in der Markthalle.“ Die Baby Lounge biete für die gesamte Familie die perfekte Erholung zwischen Shoppen und Essen.



Die Öffnungszeiten der Baby Lounge sind an die der Markthalle angepasst. Im Restaurant „Sympatico“ auf der Galerie sowie bei den Hausmeistern erhalten Eltern die Schlüssel für den Raum.



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-nw.de

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

Wir geben Ihrer Zukunft ein Zuhause.



VORWORT VON STEPHAN WEIL



Die Markthalle ist in der kulinarischen Landschaft Hannovers ein ganz besonderer Ort.

Von einer zünftigen Brotzeit bis zu einem breiten Angebot an internationalen Speisen, die sich in geselliger Atmosphäre genießen lassen – sei es mittags auf die Schnelle in einer kleinen Pause im Kollegenkreis oder abends mit Freunden nach einem ereignisreichen Arbeitstag. Oder man trifft sich morgens zur „Lagebesprechung“ nur auf einen Cappuccino. Nicht umsonst nennen wir die Markthalle liebevoll auch den „Bauch von Hannover“.

Daneben gibt es natürlich die klassischen Marktstände mit ihren qualitativ hochwertigen Produkten. Unter einem

Dach vereinen sich hier Anbieter regionaler und internationaler Spezialitäten, aber auch die traditionelle Schlachtereier, der Fisch- oder Geflügelhändler mit reichhaltigem Angebot. So ist ein Besuch in der Markthalle auch immer verbunden mit dem Eindruck einer besonderen Atmosphäre und eines Marktgeschehens, das kein Interneteinkauf oder Bringdienst ersetzen kann.

Kommen Sie in die Markthalle und erleben Sie das einzigartige Flair!

Ihr Stephan Weil
Niedersächsischer Ministerpräsident

Maik OTHMER

Haustür- und Terrassendachstudio

Jetzt Beratungs-
termin vereinbaren!

Besuchen Sie die größte
AUSSTELLUNG der Region!

Vereinbaren Sie einen Beratungstermin unter

Fon 0 50 66 / 90 26-0

Bäckerstraße 3A

Sarstedt-Hotteln

Mo bis Fr 9 - 18 Uhr

Samstags 10 - 13 Uhr

www.tischlerei-othmer.de

Folgen Sie
uns auf



Sonntags Schautag von 13.00-17.00 Uhr!



VORWORT

VON STEFFEN KRACH

Wer Hannoveraner fragt, wo sie sich gerne zum Plaudern, Schlemmen und Netzwerken treffen, der bekommt schnell eine Antwort – und diese lautet mit hoher Wahrscheinlichkeit „Markthalle“.

Denn die Markthalle im Zentrum unserer wunderschönen Landeshauptstadt ist und bleibt auch das Zentrum der gastronomischen Vielfalt.

Ich selbst habe hier in nahezu jeder Lebensphase schon sehr viel Zeit verbracht – gern auch vor 96-Heimspielen. Ob als Kind mit meinen Eltern, als Jugendlicher mit meinen Leuten oder jetzt als Vater mit meinen Kindern – wohlgefühlt habe ich mich hier immer.

Das ist auch logisch, denn hier gibt es immer wieder Neuigkeiten zu ent-

decken. Und wenn einem nach traditioneller Kost ist, dann wird man auch schnell fündig. Denn die Markthalle ist aus meiner Sicht der perfekte Mix aus Tradition und Moderne. Ich wünsche mir, dass das auch in Zukunft so bleibt und bin davon überzeugt, dass die Geschäfte und Gespräche in und um die Markthalle weiterhin so florieren. In diesem Sinne wünsche ich allen Beteiligten ein gutes Geschäftsjahr 2024.

Herzlichst

Ihr Steffen Krach
Regionspräsident



WAS IST GRÜN, GÜNSTIG UND GUT FÜR ALLE? ÖKOSTROM!

Jetzt passenden Tarif finden:
enercity.de/strom

enercity
positive energie



VORWORT VON BELIT ONAY

Liebe Leser*innen, die Hannoversche Markthalle ist nicht nur ein Ort des Handels, sondern auch ein lebendiger Treffpunkt, der die Menschen zusammenbringt.

Hier treffen sich die Hannoveraner*innen auf einen Kaffee zwischendurch, zum Einkaufen, zur Mittagspause oder zum Abendessen. Und hier erleben wir die Fülle regionaler Köstlichkeiten und das Engagement unserer Händler*innen, die mit Herzblut und Leidenschaft ihre Produkte präsentieren.

Bei jedem Besuch in der Markthalle entdeckt man immer neue Geschichten hinter den Marktständen und lernt die Menschen kennen, die mit Liebe und Hingabe köstliche Speisen zubereiten und dafür sorgen, dass die Markthalle ein Ort der Begegnung und Inspiration bleibt.

Das Angebot sowie die Besucher*innen sind so international und bunt wie unsere Stadtgesellschaft.

Die Markthalle ist unser „Bauch von Hannover“, ein wichtiger Ort für lokale Produkte, nachhaltige Lebensmittel und Gemeinschaftsgeist. Aus diesem Grund, liebe Leser*innen, nehmen Sie sich die Zeit, gehen Sie hin und entfliehen Sie dem stressigen Alltag. Dieser Guide bietet Ihnen dafür einige Anregungen! Den Standbetreiber*innen wünsche ich weiterhin viel Erfolg und allen Besucher*innen viele genussvolle Momente!

Ihr Belit Onay
Oberbürgermeister



HÄTTEN SIE DAS GEWUSST?

Die BMW Niederlassungen in Hannover stellen sich vor – ganz persönlich.



Niederlassungsleiter
Stephan Deppe



Ob Lampentausch, Klimaanlage oder Digitalisierung: Die drei Begriffe kommen Ihnen vermutlich nicht direkt in den Kopf, wenn Sie an BMW denken. In unseren Niederlassungen in Hannover lassen wir nichts unversucht, unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und auch die Umwelt ein Stück weit zu entlasten. Neben dem Drang, verstärkt erneuerbare Energien und Ressourcen zu nutzen, wollen wir auch auf lokaler Ebene Akzente setzen. So wird beispielsweise die Elektroflotte immer größer und die Innenausstattung unserer Fahrzeuge serienmäßig aus veganem Leder produziert. In unseren Niederlassungen am EXPOPark und in der List wurden bereits viele Prozesse digitalisiert, sodass nur noch vereinzelt mit Papieraufträgen gearbeitet werden muss. Allein in der halbjährlichen Rädersaison können

wir pro Saison rund 15.750 Seiten Papier und rund 110,25 Kg CO₂ einsparen. Zusätzlich sparen wir durch die Digitalisierung der Rädersaison 19 Tage an denen eine Arbeitskraft mit dem Archivieren von Dokumenten beschäftigt wäre. Ebenfalls wurden die vielen Lampen an unserem Standort am EXPOPark getauscht, um energieeffizienter zu sein. Wir prüfen stets, wie wir uns noch besser aufstellen können. Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind dafür ein wichtiger Bestandteil. Apropos: Dieses Jahr feierten wir 5 Jubiläen zu 25 Jahren Betriebszugehörigkeit und konnten insgesamt 11 Auszubildende übernehmen. Diese Kombination bestätigt uns in unserem tagtäglichen Handeln.

Viele unserer Mitarbeitenden arbeiten täglich in der Werkstatt, wovon vermutlich nur wenige Räumlichkeiten einen positiven Ruf genießen. An unseren Standorten haben wir nicht nur große Fensterfronten, mit denen wir transparent nach außen auftreten, sondern auch neu installierte Klimaanlage, um die Arbeit nicht noch anstrengender zu gestalten als sie ohnehin schon ist.

Gerne laden wir Sie ein, sich ein persönliches Bild von unseren schönen Niederlassungen zu machen. Gleichmaßen sehen wir uns vielleicht auf Veranstaltungen in der Region – wir würden uns freuen!

BARB DRAVE // Energiemedizinerin, Forscherin, Heilpraktikerin & med. Fachjournalistin, Institut für Natur- & Resonanzforschung Springe/Eldagsen

Die Markthalle Hannover ist immer eine willkommene Auszeit bei unseren Forschungsarbeiten, wobei europäische Kollegen uns gern begleiten. Hier pulsiert das Leben in seiner Vielfalt und sorgt kulinarisch stets für ein gutes Bauchgefühl. Auch bei unserer Forschung geht es um Gesundheit, tägliches Wohlfühl, Energie und Vitalität. Unsere Forschung setzt sich dafür ein, dass Essen nicht nur für den Gaumen, sondern auch für jede Körperzelle zum Genuss wird. Das Geheimnis liegt in einer Kombination aus elf lebenden Bakterienkulturen für Stoffwechsel und Sauerstofftransport. Ein spektakuläres Ergebnis, welches mit dem Industriepreis für Forschung und Entwicklung prämiert wurde. Das so entwickelte Produkt BJH exklusivDarm ist in Apotheken rezeptfrei erhältlich. Der „Bauch von Hannover“ hat quasi das gleiche Ziel wie unsere Forschung, nur auf einer anderen Ebene: Das Leben genießen mit einem guten, gesunden Bauchgefühl!

STIMMEN AUS DEM BAUCH



STEPHAN WEIL // Niedersächsischer Ministerpräsident

Die Markthalle ist und bleibt der beliebte Anziehungspunkt für die Menschen in dieser Stadt. Nirgendwo sonst in Hannover findet man eine so große Vielfalt und breite Auswahl an Speisen und Getränken, kann sich ungezwungen zum Mittagslunch oder auch nur auf einen Espresso treffen, um Neuigkeiten auszutauschen oder Kontakte zu pflegen.

FRANK ADELSTEIN // Direktor Immobilien, Ärzteversorgung Niedersachsen

Die Markthalle ist der place to be in Hannover, ein Kult-Treffpunkt für Jung und Alt und gehört für mich zu Hannover wie die Herrenhäuser Gärten, der Maschsee und natürlich mein Lieblingsverein Hannover 96. Ob nun morgens der erste Espresso, mittags das Treffen mit Geschäftsfreunden oder am Samstag der gemütliche Start ins Wochenende, man genießt die Zeit in entspannter Atmosphäre.





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 einen frischgepressten Saft in der Hand und frisches Obst wie süße Mandarinen in der Tasche. Aber 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 Hannoveranerinnen und 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, wo sie ihren schnellen Espresso und ein belegtes Brötchen bekommen, die anderen steuern die Stehtische an, wo sie sich mit Kollegen und Freunden zum morgendlichen Austausch treffen. 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 schonmal sein, dass einem Ministerpräsident Stephan Weil gegenüber sitzt, der ebenfalls seinen Cappuccino genießt. So ist es eben in der Halle –





hier ist jeder willkommen – vom Handwerker bis zum Spitzenpolitiker.

Frische Säfte von der Vitamin Bar

Auch ich habe meine Runde. Brauche ich eine 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 Höflichkeiten wie diese, die Kunden ein gutes Gefühl geben 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 bekommen 2024 neue Betreiber. Für Familien hat sich schon etwas getan: Auf

der Galerie wurde eine Baby Lounge eingerichtet. Mehr dazu lesen Sie auf den Seiten 4 und 5.

Eine Konstante ist die große Auswahl an Speisen für den Mittagstisch. Ob es bei Karen Klemme eine deftige Bulette mit Kartoffelsalat ist, Hähnchen in Kokos-Curry-Sauce bei Wok n' Joy oder selbstgekochte Gratins und Pfannengerichte bei den Cüneys. An einem der drei Stände der Familie gibt es einen günstigen Mittagstisch zum vor Ort essen oder zum Mitnehmen. Seit einiger Zeit gibt es auch glutenfreie Speisen in der Markthalle. Ich empfehle Ihnen einen Besuch bei „Pasta e Basta“. Hier werden nicht nur Weine aus Italien, sondern auch handgemachte Nudelvariationen aller Art angeboten. Das rustikale Interieur mit Holzbänken und Fellen darüber erinnert an eine Berghütte, in der es sich Freunde und Familie gemütlich machen.

Zum Abschluss verrate ich Ihnen noch einen Geheimtipp: Immer donnerstags gibt es in der Halle Live-Musik zu hören. In „Evas Kitchen“ spielen dann die Brüder Jorge und Rolando Chavez mit Manuel Guiterrez im Wechsel Heimatlieder aus Mexiko. Mit einer süß-säuerlichen Margarita und 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 weiterschwärmen 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 Charlotte Gaida
Bloggerin von GastroFee.com



V O L V O



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

DER PERFEKTE ABEND im GOP Varieté-Theater Hannover

Traumhaftes Ambiente

Weitere
Infos hier:



**Show &
Menü jetzt
buchen!**

Der perfekte Abend beginnt im GOP Hannover bereits vor der Show!

Verbinden Sie ein atemberaubendes Variété-Erlebnis mit unseren kulinarischen Highlights aus dem GOP-Restaurant Gondel. Küchenchef Benjamin Kettmann und sein Team verwöhnen Sie mit frischen Menü Kreationen auf allen Ebenen: Erleben Sie vor der Show im Variétésaal ein saisonales 2- oder 3-Gänge Menü, bei dem immer eine gleichwertige vegane oder vegetarische Variante angeboten wird.

Exzellente Küche



Faszinierende Shows



Oder Sie stellen sich vor der Show Ihr persönliches 3-Gänge Wunschmenü im GOP-Restaurant Gondel zusammen. Im modernen und eleganten Ambiente erwartet Sie eine vollwertige vegane oder vegetarische Auswahl. Bei Bedarf können Sie dieses Menü nach eigenem Geschmack mit hochwertigen Fleisch- oder Fischkomponenten ergänzen – für eine individuelle und genussvolle Erfahrung.

GOP. Variété-Theater
Hannover

variete.de

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;

1980

243 kleine Stände und Tische auf 2.230 qm Grundfläche.

1955

Das Innungswappen wird in die „Neue Halle“ eingelassen.

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.

2023

Eröffnung der Baby Lounge

ENTWICKLUNG DER EINWOHNERZAHL (E.) IN HANNOVER:

Ende des 18. Jahrhunderts
17.000 E. (ohne Linden)

1910
302.375 E.

1938
470.100 E.

1945
217.000 E.

28.06.1954
500.000 E.

2000
515.001 E.

30.06.2023
546.500 E.

GesundheitsQuelle

Sauerstoff - Stoffwechsel - Resonanzen



Barb und Heiner Drave
EnergieMediziner · HP
med. Physiotherapeut
Forscher · Buchautoren



RESONANZ
Sauerstoff & Stoffwechsel
BJH AG

Wir setzen auf die Natur
in ihrer natürlichen Vielfalt

Eine Vielzahl an Vitalstoffen ... für ein Leben in Bewegung

BJH exklusivDarm

✓ natürliches DarmKonzept⁵

Immunsystem⁷ - aktive Bakterienkulturen
Sauerstoff² - Eisen gegen Müdigkeit
Stoffwechsel - Energie - Darmwohlgefühl



60 Kapseln
PZN: 11689358

✓ natürliches
AktivKonzept⁵

BJH Gehirn plus Herzaktivum Kapseln

Apothekenprodukt
des Jahres 2023



Gehirnleistung⁶ & Konzentration - Ginkgo, Zink
Sauerstoff² - Vitamin C, Eisen gegen Müdigkeit
Herz- und KopfEnergie² - Weißdorn, Lupinen



60 Kapseln
PZN: 6828970

BJH Vital-Kapseln

✓ Anti-Aging Bewegungskonzept⁶

Beweglichkeit⁶ & Leistung - Hyaluron
Sauerstoff² - Eisen gegen Müdigkeit
MuskelEnergie² - Aminosäuren, Kollagen



60 Kapseln
PZN: 11297894

Seit 2003 unterstützen BJH Produkte⁵ natürlich gegen Viren³ und antibakteriell⁴ mit Kräutern
Nahrungsergänzung² ist kombinierbar & erhältlich in jeder Apotheke unter PZN oder direkt: info@bjh24.de · ☎ 01805 / 0 50 991*

weltweit - einzigartig! - exklusiv



www.bjh-europe.com

⁵ Nahrungsergänzung ist kein Ersatz für ausgewogene, abwechslungsreiche Ernährung und gesunde Lebensweise - sie trägt zu normalen Funktionen bei mit: ² Eisen zum Sauerstofftransport und EnergieStoffwechsel ³ Alge mit Carrageen (Forschung Uniklinikum Erlangen) naturheilkundlich: ⁴ Kresse: antiviral ⁶ Rosmarin: antiseptisch, bakterizid, antiadhäsive Eigenschaft ⁶ Magnesium für Energiestoffwechsel, Muskelfunktionen, Erhaltung der Knochen - kognitive Funktionen ⁷ Vitamin C für's Immunsystem und Darm als größtes Immunorgan des Körpers für Funktionen der Knochen & Knorpel - zur Kollagenbildung (plus Aminosäuren)
¹ Dr. Patentverfahren - www.bjh-europe.com - * (0,14€/min aus dem dt. FN, max. 0,42€/min Mobil)



„h1-Fernsehen Drave“

Kann man



Gesundheit mit Löffeln essen?

Appelle, auf eine gesunde Ernährung zu achten, gibt es genug. Ist unsere Nahrung der goldene Schlüssel zur Gesundheit? Erkenntnisse aus Praxis und Wissenschaft.

Von Natur aus ist ein „ganzes Körper-Team“ täglich bemüht, uns fit zu halten. Als Gegenleistung wird Sauerstoff und guter Stoffwechsel gefordert. Organe sowie Körper- und Funktionssysteme zählen zu dieser Arbeitsgemeinschaft. So sind der Darm mit aktiven Bakterien, das Knochen- und Muskelsystem für die tägliche Bewegung sowie Herz & Kopf Teile des Teams.

Wissenschaftlich belegt und bestätigt

Bis ins letzte Jahrhundert sorgten Lebensmittel und natürliche Tagesabläufe für genügend Sauerstoff und Stoffwechsel. Da wurde Gesundheit noch „mit Löffeln gegessen“. Die moderne Zeit hat den Lebensstil verändert. Fertiggerichte, Geschmacksverstärker etc. machen aus Lebensmittel Nahrungsmittel. Stress und Bewegungsmangel stehen einer ausreichenden Sauerstoffversorgung im Wege. Alle Lebensfunktionen steuern Zellen, die nach einem genetischen Bauplan mit Hilfe von Mitochondrien, täglich Energie (ca. 60-100 kg ATP) herstellen, wofür Sauerstoff und aktiver Stoffwechsel nötig sind. Dieser jedoch hängt von der Qualität unserer Ernährung ab. Ob vital / gesund oder alt / gebrechlich - hier wird der Grundstein gelegt. Das Forscherehepaar Drave vom Institut für Natur- und Resonanzforschung Eldagsen sieht mit Sorge den Trend der heutigen Ernährungs-

umstellung von „Hausmannskost“ auf „Convenience Food“. So haben ca. 90%* der Menschen mit dem Rücken Probleme. Jede Zeit hat seine Herausforderungen. In diesem Jahrhundert ist es, die Balance zwischen „Essverhalten“ und „biologischer Zell-Versorgung“.

Die Natur bietet uns hier Möglichkeiten mit:

Bambus mit Silizium - Knochen stärken, stabilisieren;
Hyaluron - idealer Stoßdämpfer für Gelenke;
Rotalge mit Calcium - wichtig für Knochendichte;
Kollagen aus Lupine - flexible Knochen, Sehnen;
Bockshornklee - natürlich für Sauerstofftransport;
Ginkgo, Weißdorn und Zink - Dream-Team wichtig für Energie und Konzentration.

Heutige Ernährung programmiert langfristig Defizite bei der Zellversorgung vor. Für eine natürliche Körper-Balance nutzen immer mehr Menschen Nahrungsergänzungen. **Wichtig** dabei: aktive Bakterien & eine Vielzahl natürlicher Vitalstoffe - keine Hochdosierungen! BJH Nahrungsergänzungen berücksichtigen das, was Anwender und Ärzte schätzen. Beispiele zum Unterstützen und Stärken: **Vital Kapseln** (Mobilität, mit Grünlippmuschel-GAG), **exklusivDarm Kapseln** (Immunsystem, elf Bakterienstämme) und **Gehirnum plus Herzaktivum** (Energie für Herz-Kopf-Konzentration; gegen Müdigkeit Eisen, Bockshornklee).

*250 Befragte vom Institut Natur- & Resonanzforschung, dt. Patentverfahren - Aussagen, Daten basieren auf unseren Recherchen/Erfahrungswerten und geben persönliche Interpretationen, Meinungen wieder. Kein Anspruch auf Vollständigkeit, rechtskräftige Gültigkeit, wiss. aner. Dokumentation, ausgerichtet nach der CBM-Medizin unter Einbeziehung energetischer Resonanzen.

Institut für Natur- und Resonanzforschung

Am Wöhlbach 10 · 31832 Springe/Eldagsen
www.resonanz-forschung.de

...wir planen Ihren
Zuhause-Urlaub

...und realisieren für Sie Ihre
private **Wellness-Oase**

Besuchen Sie unsere **Ausstellung**



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 hatte einen bereits bestehenden Missstand noch einmal deutlich verschärft. Die Privatinitiative eines Freundeskreises im Raum Hannover schafft hier Abhilfe 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.

Als in Folge der Pandemie über viele Monate die öffentlichen Bäder geschlossen waren, konnten auch keine Schwimmkurse für Kinder abgehalten werden. Bereits davor gab es schon lange Wartelisten, wenn Eltern ihre Kinder zu einem Schwimmkurs anmelden wollten. Die Situation hat sich bis heute nicht gravierend verbessert. 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.

Diese Problematik, wenn schon nicht zu beenden, dann doch wenigstens zu verbessern, hat sich ein Freundeskreis mit Unternehmern im Raum Hannover zum Ziel gesetzt und den Verein Aktion Seepferdchen e.V. gegründet. Reiner Lietz, Kühling & 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 2022 wurde die Aktion dann in weiteren Kursen fortgesetzt. Die Plätze wurden von den

DAHLER



Speziell und traditionell wie die Markthalle – so sind auch oft die Immobilien, die uns anvertraut werden. Ganz gleich, ob Sie eine exklusive Immobilie kaufen oder verkaufen möchten, wir freuen uns, Ihnen mit über 21 Jahren Erfahrung kompetent zur Seite zu stehen. Mit uns sind Sie zuhause in besten Lagen – in Deutschland und Spanien.

Gern erstellen wir eine kostenlose und unverbindliche Marktwertermittlung Ihrer Immobilie. Es kostet Sie lediglich einen Anruf oder eine E-Mail.

Neugierig? Dann testen Sie jetzt vorab unser Online-Bewertungstool:



Ihr DAHLER Team Hannover
Insa Sophia Cornelius und Jörn Fischer, Geschäftsführer

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

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.

Auch im Jahr 2024 starteten die nächsten Aktionen. 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

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

pro Kurs im Alter von 5-10 Jahren werden dann kostenlos im Hallenbad Isernhagen an der Bernhard-Rehkopf-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

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





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



seit 1892

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 7,- 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 18:00 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.

Betreiberin: Emine Cicek
Telefon: 0173 6216485



- Party-Service
- warme Speisen ab 8:30 Uhr
- Pfannengerichte
- Grillspezialitäten
- Espresso-Bar
- alkoholfreie Getränke
- Rot- und Weißweine
- Prosecco
- Bier vom Fass



*Herzlich
willkommen!*

1001 Creationen Geschenkkideen

Delius Juwelier

designforum Wohnaccessoires

elegant & excellent Wimpern

Galerie CC Kunstwerke

i:belle Damenmode

Khalil Coiffeur

Liebe Parfümerie

Lumas Galerie

Lutz Huth Schmuck

Luxussachen Handtaschen

Montblanc

Mühlhausen Pfeifenstudio

Panamakaffee

Robbe & Berking Silber

Rotonda Ristorante & Bistro Origlio

White and Night Braut- & Abendmode

Luisenstraße – Ecke Rathenastraße

Foto: O. Voss/SHG



Aktuelle Informationen erhalten Sie unter www.kroepcke-passage.de oder folgen Sie uns auf facebook

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 Wurstspezialitäten 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

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.

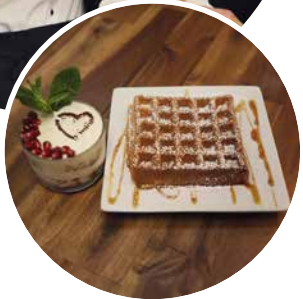
Tijam ist der Name ihres Sohnes, nach welchem der Maitre und seine Frau Nahid das Café benannt haben. Im Café Tijam wird nicht nur der Geschmackssinn verwöhnt, die hellen Fensterfronten laden auch dazu ein, den Trubel der Stadt bei einem wundervoll aromatischen Pavan-Kaffee von innen aus zu beobachten. „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 Goppion Caffè 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

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



- 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



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!

BRUNO SÖHNLE

GLASHÜTTE/SA



goldgräber

**Goldschmiede-, Uhrmachermeister und Juwelier
seit 1997**

Sutelstraße 5
30659 Hannover
Tel. 05 11 / 64 68 27 51
Mo. – Sa. 9–19 Uhr

Am Ortfelde 65
30916 Isernhagen NB
Tel. 05 11 / 77 10 22
Di. + Fr. 9–18 Uhr

MESSERSCHMIDT im CCL
GOLDSCHMIEDEMEISTER
UHRMACHERMEISTER *Juwelier*
Tel. 05 11 / 77 73 13
Mo. - Sa. 9.30–19 Uhr

www.gold-graeber.de

**STIMMEN
AUS DEM BAUCH**

MICHAEL LUX // Geschäftsführer, Hargassner Vertriebscenter Hannover / CM Energieconcept GmbH & Co. KG

Schon als junger „Bengel“ bin ich häufig mit meinen Eltern in der Markthalle gewesen und auch heute bin ich immer noch sehr gerne hier. Hier treffe ich meine Freunde und Geschäftspartner in zwangloser und gemütlicher Atmosphäre. Das Angebot an frischen Lebensmitteln, außergewöhnlichen kulinarischen Köstlichkeiten ist in Hannover und der Region unübertroffen. Ob einfach nur mal auf einen schnellen Kaffee mit einem leckeren Brötchen oder auch mal auf ein leckeres Mittagessen im „Bauch von Hannover“, die Zeit nehme ich mir einfach, wenn ich in Hannover bin. Langweilig wird es hier nie, denn man trifft immer jemanden mit dem man sich über Sport, Politik oder das aktuelle Zeitgeschehen austauschen kann. Auch heute noch bin ich Feuer und Flamme für die Markthalle, genauso wie für unsere Hargassner Lösungen.



BRYAN JOHNSTON // Managing Director, Althoff Hotel Fürstenhof Celle

Jeder Besuch in der Markthalle ist eine kulinarische Reise. Die Vielfalt unterschiedlichster Kulturen und regionaler Speisen von hoher Qualität machen jeden Besuch zu einem Erlebnis. Besonders die Auswahl an italienischen Speisen für unsere Taverna & Trattoria Palio und die Freundlichkeit der Standbetreiber lassen mein gastronomisches Herz höherschlagen. Ob für eine kleine Auszeit oder ein gemütliches Beisammensein – der Bauch von Hannover bietet immer eine passende Gelegenheit.

MARKUS DIEKMANN // Key Account Manager, enercity AG

Die Markthalle ist ein bedeutender Treffpunkt im Herzen Hannovers, der schon Zeit meines Lebens eine besondere Faszination auf mich ausübt. Hier erlebe ich privat und geschäftlich kulinarische Erlebnisse, tolle Gespräche und gesellschaftlichen Austausch – ob auf ein Mittagessen oder nur den schnellen Espresso zwischendurch. Und als Vater dreier großartiger Töchter war es für mich jetzt eine besondere Freude zu sehen, dass die Markthalle unlängst mit der „Baby-Lounge“ einen Ort geschaffen hat, an dem Familien mit Nachwuchs die Möglichkeit haben für ihre „Kleinen“ in einem besonderen Ambiente zu sorgen. Großartig!



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



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

ALL VEGAN



V O L V O



Der neue Volvo EX30.

Unser kleinstes SUV aller Zeiten.

Zukunftsweisende Technologie, vielseitiger Stauraum und begeisternde Innenraumdesigns aus recycelten Materialien – in unserem kleinen vollelektrischen Volvo EX30 steckt wahre Größe, die beeindruckt.

JETZT FÜR

289 €/Monat¹

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Volvo EX30 Core Single Motor, 200 kW (272 PS), Stromverbrauch kombiniert 16,7 kWh/100 km, elektrische Reichweite kombiniert 344 km (kann unter realen Bedingungen variieren), Werte gem. WLTP Testzyklus. Vorläufige Werte vorbehaltlich der abschließenden Homologation.

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 EX30 Core Single Motor, einstufiges Getriebe, vollelektrisch, 200 kW (272 PS). Monatliche Leasingrate 289,00 Euro, Vertragslaufzeit 36 Monate, Laufleistung pro Jahr 5.000 km, Leasing-Sonderzahlung 3.000,00 Euro. Angebot inkl. gesetzlicher Umsatzsteuer, zzgl. Überführungskosten i. H. v. 1.350,00 Euro und zzgl. Zulassungskosten. Bonität vorausgesetzt. Gültig solange der Vorrat reicht. Beispieldfoto 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

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 Hannoverischen Kaffeemanufaktur, das Brot vom Brothaus Hannover in der List. God appetit!



- dänisches Smørrebrød
- ausgewogenes Frühstück
- wechselnde Süßspeisen

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

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

AMOROSA

Liebe im Sekundentakt

Amorosa, das heißt soviel wie „liebvoll, liebevoll, 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 Kaffeespezialitäten 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.

Betreiber: Italienische Spezialitäten GmbH
Telefon: 0511 3631002

AMOROSA

- 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
- Espresso mit allen Kaffeespezialitäten
- italienischer Rot- und Weißwein
- Prosecco-Aperitif
- Spirituosen
- Grappa





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



TUVNORD

Eine
runde Sache
die verbindet



Service-Tel.: 0800 80 70 600 | www.tuev-nord.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. Alles stets frisch gekocht und 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 seinen Tag 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 – das Interieur aus gemütlichem Buchenholz lädt zum Wohlfühlen und Verweilen ein. 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.

Betreiber: Fatos Selimi
Telefon: 0511 85969934



- 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 (Estrella Galicia vom Fass)
- spanische Spirituosen (z. B. Cardenal Mendoza)



G WIE GROSSMARKT UND GESUNDE VIELFALT.

Als zentraler Obst- und Gemüselieferant für Wochenmärkte, Fachgeschäfte und die Gastronomie wirkt der Großmarkt selbst wie ein Vitamin auf das Leben in unseren Städten. Er macht es bunt und abwechslungsreich. **Vitamin G für Genuss und Gemeinschaft in frischester Vielfalt – guten Appetit!**

www.grossmarkt-hannover.de



Stand: 19a

ADA GEFLÜGEL UND MEHR...

Erster Anlaufpunkt für Geflügel- und Wildspezialitäten

Passend zum Beginn der Wildsaison haben Ali und Phoebe-Tabea ihren neuen Stand „ADA Geflügel- und Wildspezialitäten“ eröffnet. Wo sich vorher „Mama's Wild- und Geflügelspezialitäten“ befand, sind jetzt die Adas zuhause. Die Geschwister freuen sich riesig auf die neue Herausforderung. Wobei der freundliche Verkäufer vielen Stammkunden der Markthalle durchaus bekannt vorkommen dürfte. Seit über 40 Jahren arbeitet er bei der „Grünen Oase“. Er sagt: „Ich mag die Markthalle und fühle mich wohl hier.“ Und seine Schwester fügt schmunzelnd an: „Er gehört schon zum Inventar. Und ich freue mich auf die Herausforderung und darauf, mehr Zeit mit meiner Familie zu verbringen.“

Sie wird künftig am Wild- und Geflügelstand kochen und ist dafür bei Vor-Betreiberin Elke Tombrink in die Schule gegangen. Diese hat ihr beigebracht, wie sie die Lieblinge der Kunden zubereitet. Darunter Hühnersuppe, Wildgulasch und Frikassee, die es zum Mittagessen gibt. Phoebe-Tabea Ada sagt: „Wir führen es genau so weiter wie vorher.“ Und auch sonst ist vieles wie bisher: vor allem die exzellente Fleischqualität der bisherigen Lieferanten aus der Region. Zum Sortiment gehören Wildsorten wie Hirsch, Reh und Wildschwein – aber auch Fasan, Kaninchen, Perlhuhn und Wachteln. Das Wild stammt aus einem Jagdgebiet in Welle bei Tostedt und die angebotenen Geflügelspezialitäten aus einem Betrieb bei Paderborn. Ali Ada: „Wir führen auch das beliebte Kikok-Hähnchen, das mit Mais gefüttert wird.“ Phoebe-Tabea Ada fügt hinzu: „Weiterhin gibt es frische Eier aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung.“

Die Kunden werden weiter wie gewohnt beraten.



- frisches Wild
- Geflügelspezialitäten
- täglicher Mittagstisch
- Kikok-Hähnchen
- Eier aus Bio-, Freiland- und Bodenhaltung

Betreiber: Ali Ada
Telefon: 0511 56950508

concept store

möbel **staude**



Kerstin Lohrfink

„Entdecken Sie bei uns frische Ideen sowohl bewährter Designmarken als auch neue, junge Designerlabels. Für uns ist Einrichtung ein Gesamtkunstwerk – in unserem Designstore treffen Möbel auf Kunst und Stoffe auf Farbwelten. Grenzenlose Individualisierung schafft einzigartige Raumkonzepte.“

STIMMEN AUS DEM BAUCH

**STEPHAN DEPPE // Niederlassungsleiter,
BMW Niederlassung Hannover**

In der Markthalle Hannover wird nicht nur mit Speisen gehandelt, sondern auch mit Geschichten, Lachen und einem Hauch von Lokalkolorit. Hier trifft man nicht nur auf eine schier endlose Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, sondern auch auf eine bunte Vielfalt an spannenden und interessanten Menschen. Ob Geschäftsleute, kreative Food-Enthusiasten oder einfach neugierige Genießer – die Markthalle ist ein Treffpunkt für jedermann. Inmitten von duftenden Gewürzen und lebhaften Gesprächen entstehen hier nicht nur kulinarische Meisterwerke, sondern auch wertvolle Verbindungen. Ein Ort, an dem man nicht nur den Gaumen, sondern auch das Herz verwöhnen kann.



HELMUT STAUDE // Inhaber, Möbel Staude

Seit über 95 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)



**Manutti Knoll saba MUUTO ROBBE & BERKING
SILBER**

KFF THONET MOROSO[®] form1 COR NIROH[®]

**SABINE TEGTMEYER-DETTE // Staatssekretärin,
Niedersächsisches Finanzministerium**

Die Markthalle ist ein einladendes Tor zur Innenstadt! Morgens ist es in der Markthalle noch relativ ruhig. Man findet hier einen starken Kaffee zum Wachwerden und eine große Auswahl an leckeren Brötchen. Mittags ist es sehr lebhaft und die Wahl fällt schwer, weil es ein vielfältiges Angebot von klassischer deutscher Küche über eine leckere Pizza bis zur großen Fischauswahl gibt. Wenn es die Markthalle nicht schon geben würde, müsste man sie erfinden!



Radio Hannover
auch über
DAB+ hören.



RadioH 100,0

Live aus dem Bauch – für die Ohren.

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, kühlsche 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 geht, 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

Wir wollen, dass Sie

Glücklich Hören.

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

Ich freue mich auf
Ihren Besuch!

Im-Ohr-Gerät mit
Akkutechnik



Maßgefertigter
Gehörschutz



Per App
steuerbare
Hörgeräte



Hörakustik Meisterin Mareike Stich

Leistungsangebot

- Herstellerunabhängiger Meisterbetrieb
- Lieferant aller namenhafter Hersteller
- Individuelle Beratung
- Spezialist für Sonderversorgungen
- Roger-certified Partner

Jetzt Termin vereinbaren:
0511 - 95 733 155

Hörzentrum
am Aegi

Hildesheimer Str. 8, Hannover

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 Brötchen-sorten (u. a. rein pflanzlich)
- herzhaft 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 Hokkaidō 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 vor 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 Wein Auswahl 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 Langenhagenener 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

EVA'S KITCHEN

Un ceviche porfavor!!

Willkommen in unserem kleinen Haus – wo der Geschmack unserer Speisen einzigartig ist.

Wer einmal probiert hat, kommt immer wieder zurück – versprochen!!

Unsere Küche ist sehr kreativ, ihr findet nicht nur peruanische Gerichte, sondern auch ein Stück Südamerika. Peru ist unter anderem bekannt für seine Kartoffeln. Es gibt bis zu 4000 Kartoffelsorten und wir lieben sie alle. Unsere Vielfalt an Gerichten, zubereitet mit z. B. Lila Mais, Quinoa, Chilis, Limetten, rohem Fisch und Kartoffeln, sind frische, gesunde Kombinationen.

Unsere Kunden lieben unsere Küche, sie gibt ihnen Energie und schmeckt lecker, insbesondere unsere hausgemachten Empanadas, die zu jeder Tageszeit passen – sowohl zum Frühstück mit einem leckeren Kaffee als auch abends zu einem Bier.

Die Empanadas sind in Südamerika eine typische Speise (to go) – unsere Empanadas bestehen aus Maismehl und Weizenmehl (80% u. 20%) und es gibt sie mit vielen verschiedenen Füllungen.

Eva ist seit mehr als 35 Jahren Köchin und hat in spanischen, italienischen und russischen Gourmetküchen gearbeitet, was ihre Kreativität sehr geprägt hat. Sie liebt es neben dem Kochen zu verreisen und neue Rezepte zu entdecken! Sie bevorzugt jedoch hausgemachte Aromen und hausgemachte Rezepte, die an Familie und Freunde im Esszimmer erinnern.

Hasta Pronto, wir freuen uns auf Euch!!!



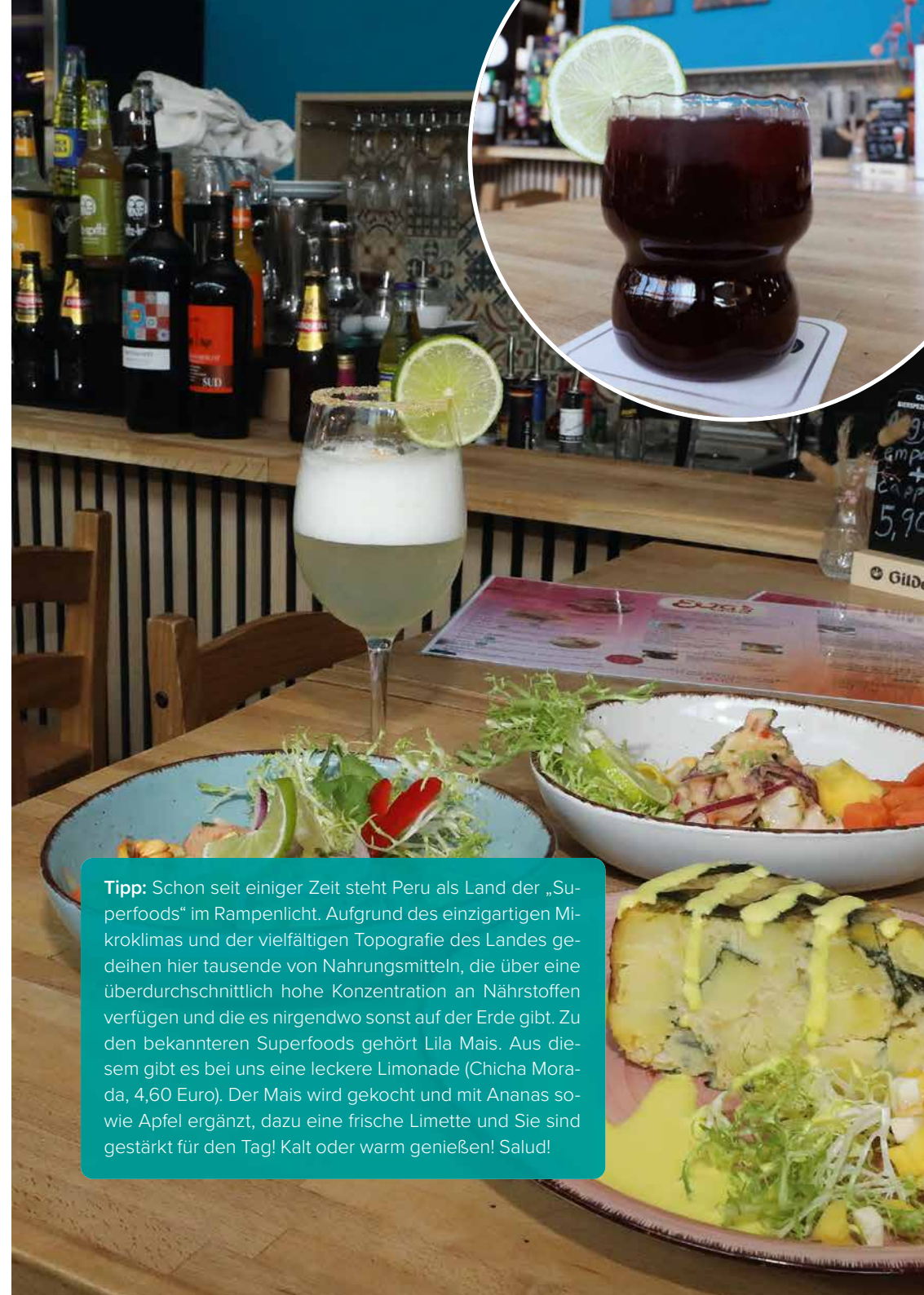
Besuchen Sie uns auf Facebook, Instagram, Tripadvisor und YouTube

Betreiberin: Eva Lazo
Business-WhatsApp: 0173 9168470
www.evaskitchen.de

- peruanische/südamerikanische Speisen
- mehr als 10 verschiedene Empanada-Sorten (gefüllte Teigtaschen)
- herzhaftes und süßes Gebäck
- leckere Kaffeespezialitäten
- leckere Quinoa-Getränkesspezialitäten
- Lila Mais (typisch als Limonade mit Ananas und Apfel)

Gratis:

- viele Soßen und immer wieder mal kleine Snacks zum Probieren



Tipp: Schon seit einiger Zeit steht Peru als Land der „Superfoods“ im Rampenlicht. Aufgrund des einzigartigen Mikroklimas und der vielfältigen Topografie des Landes gedeihen hier tausende von Nahrungsmitteln, die über eine überdurchschnittlich hohe Konzentration an Nährstoffen verfügen und die es nirgendwo sonst auf der Erde gibt. Zu den bekannteren Superfoods gehört Lila Mais. Aus diesem gibt es bei uns eine leckere Limonade (Chicha Morada, 4,60 Euro). Der Mais wird gekocht und mit Ananas sowie Apfel ergänzt, dazu eine frische Limette und Sie sind gestärkt für den Tag! Kalt oder warm genießen! Salud!

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.

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



Der Südafrikaner

- 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



Stand: 25c

TEE-TREFF STAMER



Dem hektischen Treiben der Stadt entfliehen

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 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 Firmenpräsentate ganz nach Ihren Wünschen. Liebevoller 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

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

FRANKY'S CAFÉ UND COCKTAILBAR

Zwölf Ölfelder in zwei Minuten

Seit mehr als 18 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 Cocktaillerlebnis 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 Alkoholfritten, 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.

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

Betreiber: Franco Piro

**Du bist Moos unter den Füßen.
Bachgeplätscher, frische Luft.
Draußen, wenn die Lerche ruft.**

**Du bist, was du erlebst.
Mit dem Niedersachsen-Ticket
ins schöne Weserbergland.**

erlebe-start.de





REWE
Dein Markt

Bei jedem Einkauf extra sparen und Vorteile sichern – mit der REWE App.



Aktuelle Angebote immer dabei



PAYBACK und Treuepunkte digital sammeln und einlösen



Mit Coupons noch mehr sparen



Alle Vorteile mit einem Scan an der Kasse nutzen

Jetzt REWE App herunterladen



REWE Bio kaufen und was fürs Klima tun?
#UMDENKBAR



REWE Bio

Über 60x in der Region Hannover

In vielen Märkten:
Montag bis Samstag bis 22 Uhr geöffnet.
Beachte unsere kundenfreundlichen Öffnungszeiten am Markt.

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

CONSTANTINS

Kochen ist unsere Leidenschaft, unser Beruf, unser Leben.

Essen, Kochen und Gastlichkeit ist keine Aufgabe, es ist unsere Passion. Als gebürtige Hannoveraner freuen wir uns sehr, dass wir nun in unserer Stadt den Mehrwert etablieren können, den wir uns über die vergangenen zwanzig Jahre in der Gastronomie erarbeitet haben. Gerade nach den letzten zwölf Jahren auf Sylt wollen wir nun unserer Heimat etwas zurückgeben, und Constantins Markthalle ist der erste Schritt.

Schon morgens kann man bei uns mit italienischen Kaffeespezialitäten und frisch gebackenen Croissants in den Tag starten. Ob deftig belegt – wobei man uns in der offenen Showküche gerne zusehen kann – oder süß gefüllt, wir haben für jeden etwas dabei. Oder vielleicht geht es um eine Pause im hektischen Arbeitsalltag? Pizza oder Pasta gehen schließlich immer! Und mit unseren besonderen Saucen und regionalen Zutaten ist auch eine Portion zum Mitnehmen stets etwas Besonderes. Denn das ist es, was uns ausmacht: Expertise, Professionalität und eine nachhaltige Herangehensweise. Wer Lust auf Gastlichkeit in außergewöhnlicher Qualität hat, ist bei uns genau richtig. Unser kulinarisches Angebot ermöglicht unseren Gästen ausgezeichnete Speisen aus dem Mittelmeerraum zu entdecken, Cornetti und Focaccia sind nur der Anfang.

Und für alle, die vielleicht Zeit und Lust auf ein Glas Champagner haben, hat unser Stand auch kleine Delikatessen wie Antipasti, Carpaccio oder Arancini im Angebot. Saisonal und immer frisch mit regelmäßig wechselnden Angeboten laden wir dazu ein, sich auf gutes Essen einzulassen und vielleicht sogar seinen kulinarischen Horizont zu erweitern. Gerne sprechen wir mit Ihnen auch über Events, Großbestellungen oder diese richtig gute Flasche Wein, die Sie bei uns probiert haben. Wir freuen uns auf Sie!

Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch!

Betreiber: Constantin Nordmann, Hauke Mantel
Mobil: 0171 9023583, Mobil: 0177 6476717



- Croissants (süß oder deftig)
- Pizza
- Pasta-Spezialitäten
- Cornetti
- Focaccia
- Antipasti, Carpaccio, Arancini
- ital. Kaffee-Spezialitäten
- alkoholfreie Getränke
- Wein
- Champagner





STUZZICHERIA

Giuseppe Pastore seit 2019 in der Markthalle

Seit vier Jahren 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 ver-zücken 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 Gela-to – ital. Eis nach Originalrezept – dafür sind die Pastores bekannt. Kulinarisch gibt es bei der Stuzzicheria so einiges zu entdecken: Angefangen bei köstlichem Ciabatta und Focaccia, welche auf Wunsch belegt und sowohl kalt als auch warm genossen werden können, über hausgemachte Vorspeisen, warme Gerichte, Pizza Rustica sowie Kuchen und Gebäck bis hin zu Bruschetta, Parmaschinken, Caprese und italienischer Edelsalami.

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 und Spirituosen
- Rot, Weiß und Rosé
- Prosecco
- Aperol
- Grappa
- und vieles mehr – e molto altroancora





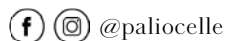
IHR LIEBLINGSITALIENER IN CELLE

Die Taverna und Trattoria Palio lädt Sie 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.



Grüne Smoothies:

- Kurkuma
- Basilikum
- Grünkohl
- Sellerie

Frisch gepresste Säfte aus:

- Äpfel
- Birnen
- Karotten
- Grapefruits
- Orangen
- Zitronen
- Ananas
- Kiwis
- Trauben
- Granatäpfel
- Rote Beete

Shots:

- Kurkuma
- Ingwer

Besuchen Sie uns auf Instagram: Die_Vitaminbar

Betreiber: Khan Habib
Telefon: 0152 08569455

FISCHMÜLLER

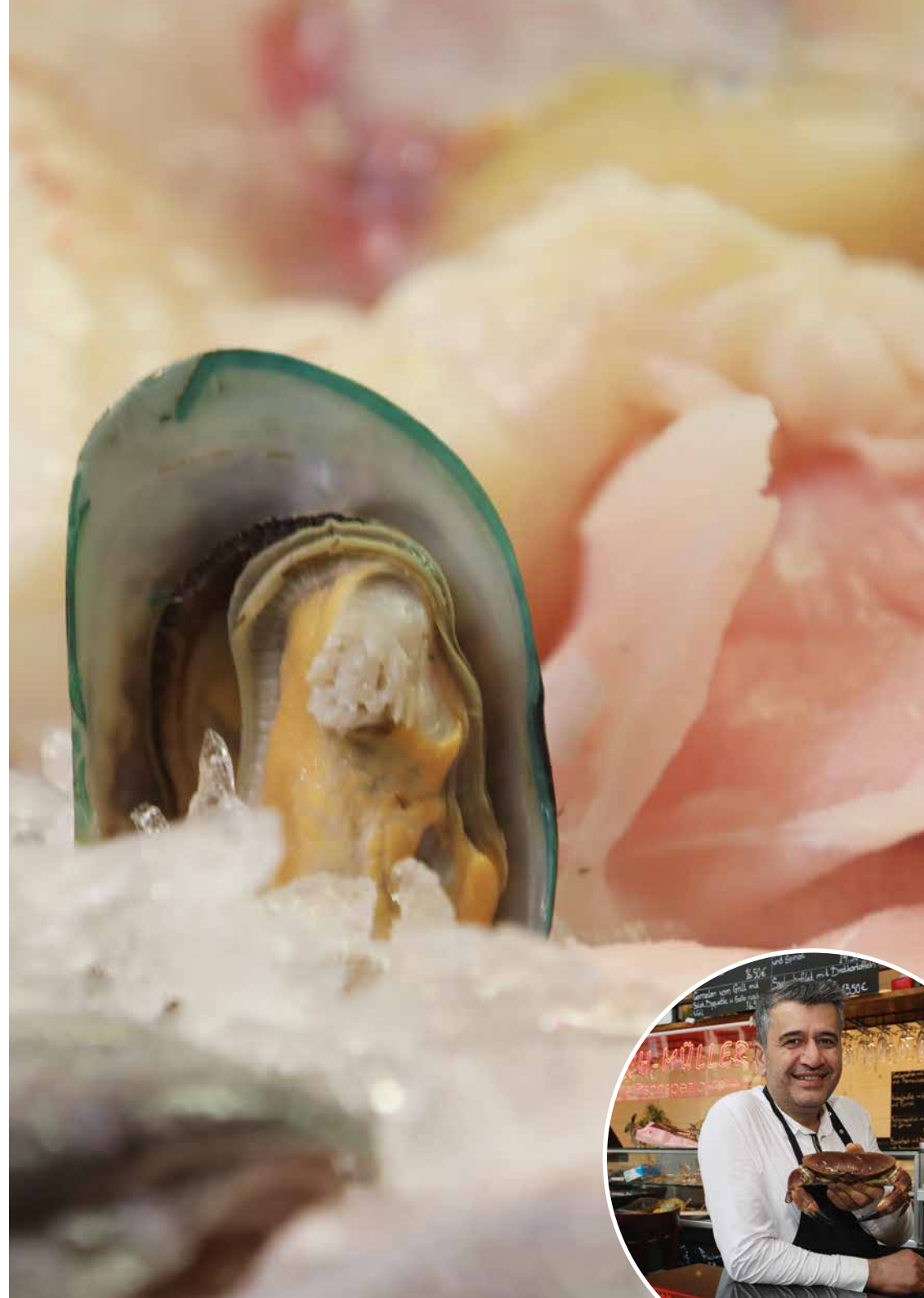
Täglich frische Fische

Ein Paradies für Fischliebhaber betreibt Ahmed Mohamed seit fünf 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 stylisches 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 Fischarten. 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 Gourmetseller: Dort tummeln sich Jacobsmuscheln einträchtig neben Garnelen. Serviert mit einem knackigen Salat und Baguette – maritim 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



FLEISCHERMEISTERIN KAREN KLEMMER

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 brodelt 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



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



WENN

schnelle Hilfe
gefragt ist,

DANN

fragen Sie uns!

VGH Büro am Stadion
Volker Müller e.K.

Robert-Enke-Str. 1
30169 Hannover
Tel. 0511 90969790
www.vgh.de/volker.mueller
bueroamstadium@vgh.de

 Finanzgruppe

VGH 
fair versichert

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

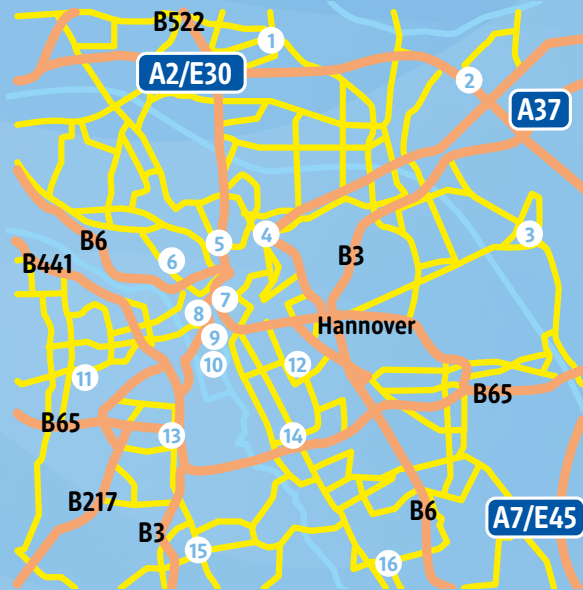


Mittagstisch:

- 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

So findest Du uns in Hannover

Hier sind wir gern für Dich da



- | | | | |
|--|---|--|--|
| 1 Erich-Ollenhauer-Straße 7
Ecke Bothfelder Straße
30851 Langenhagen | 6 Kopernikusstraße 5
30167 Hannover | 11 Badenstedter Straße 132
Carlo-Schmid-Allee
30455 Hannover | 14 Hildesheimer Straße 213
30519 Hannover |
| 2 Varrelheide 200 A
30657 Hannover | 7 Ernst-August-Platz 2
In der Ernst-August-Galerie
30159 Hannover | 12 An der Weide 14
30173 Hannover | 15 Weetzer Landstraße 102 A
30966 Hemmingen |
| 3 Anderter Straße 13
30629 Hannover | 8 Georgstraße 21
30159 Hannover | 13 Göttinger Chaussee 103
30459 Hannover | 16 Marktplatz 11
Im Leine-Center
30880 Laatzen |
| 4 Lister Meile 77-79
30161 Hannover | 9 Große Packhofstraße 44
30159 Hannover | | |
| 5 Vahrenwalder Straße 11
Ecke Philipsbornstraße
30165 Hannover | 10 Marktstraße 47
Bei der Markthalle
30159 Hannover | | |



HIER BIN ICH MENSCH
HIER KAUF ICH EIN

Weitere Informationen zu Zusatzsortimenten und Services findest Du auf dm.de/filialfinder

Stand: 1/2024, dm-drogerie markt GmbH + Co. KG, Am dm-Platz 1, 76227 Karlsruhe

2023: DIE!!! Weihnachtsfeier für Wohnungssuche und Bedürftige in Hannover



Seit 20 Jahren: Viele spannende Momente mit dm in Hannover.

dm in Hannover Für ein gemeinsames Wir

Seit 20 Jahren gehört dm-drogerie markt zum Stadtbild von Hannover. Ein guter Grund auf die gemeinsame Zeit zurückzublicken und sich an die vielen schönen Momente der regionalen Verbundenheit zu erinnern. „Wir setzen uns für die Gemeinschaft und das Ehrenamt in unserem direkten Umfeld ein. Das ist uns wichtig. Deshalb veranstalten wir regelmäßig Aktio-



2023: FURY's bei dm in Aktion



2021: Kassieraktion mit ECH Inclans



Lust auf Zukunft

2023 feierte dm unter dem Motto „Lust auf Zukunft“ seinen 50. Geburtstag. Als Auftakt seiner Geburtstagsaktivitäten spendete dm deutschlandweit mehr als 2,1 Millionen Euro an rund 3.000 lokale Zukunftsprojekte. Alle Zukunftsprojekte zeigen: Jeder Mensch kann in seinem Umfeld aktiv werden und die Zukunft mitgestalten.



Foto: Mike Abmaier

Ehrenamtliches Engagement verdient Wertschätzung.

dm-App

Mit der dm-App können Sie beim Einkauf mit Vorteils-Coupons sparen, flexibel zahlen und punkten mit PayPal oder PAYBACK und vieles mehr. Einfach im Apple App Store oder Google Play Store downloaden und mit dem dm-Kundenkonto anmelden.

Eine Information von



nen, um die Menschen und ihr wertvolles Engagement zu würdigen und ihnen damit zu danken“, sagt dm-Gebietsverantwortlicher Marcel Muschter. „Ich bin begeistert, wie viele Menschen uns dabei unterstützen und sich für den guten Zweck einsetzen.“ „Unsere tiefe Verbundenheit zu Hannover prägt unser tägliches Handeln und zeigt sich in unserem Engagement für Sport, Ehrenamt und kulturelle Einrichtungen. Wir sind stolz darauf, bereits 20 Jahre Teil dieser lebendigen Stadtgemeinschaft zu sein und setzen uns mit Leidenschaft für ihr Wohl ein“, berichtet dm-Filialeiterin Anne-Marie Fischer aus dem dm-Markt in der Georgenstraße 21.

Stand: 44/45/46

PASTA E BASTA HANNOVER

Liebe geht durch den Magen

Willkommen bei Pasta e Basta Hannover in der Markthalle – einem Paradies für alle Pasta-Liebhaber und Feinschmecker! Unser Stand ist eine Liebeserklärung an frische, handgemachte Pasta und verlockende Pinsa Romana. Tauchen Sie ein in die Welt der Aromen und genießen Sie unsere vielfältigen Kreationen.

Von traditionellen Klassikern bis zu innovativen Kombinationen bieten wir eine breite Auswahl an Pasta, die jeden Gaumen verzaubern wird. Die Pinsa Romana, ein antikes römisches Rezept, verführt mit ihrem luftigen Teig und exquisiten Belägen – ein wahres Geschmackserlebnis!

Neben unserer Auswahl an Pasta präsentieren wir sorgfältig ausgewählte klassische Vorspeisen, die perfekt zu unseren Gerichten passen. Unser Getränkesortiment umfasst italienische Aperitif sowie klassische Cocktails wie den Espresso Martini oder den erfrischenden Negroni. Abgerundet wird unser Angebot durch wechselnde, köstliche Desserts sowie reichhaltig belegte Brötchen mit Parmaschinken, Mortadella und anderen köstlichen Zutaten. Und für Liebhaber süßer Leckereien bieten wir authentische italienische Cornetti an. Qualität steht bei uns an erster Stelle, insbesondere bei unserem Café, der Barista-Qualität garantiert. Tauchen Sie ein in die Atmosphäre von Pasta e Basta Hannover und lassen Sie sich von unseren authentischen italienischen Köstlichkeiten und der Café-Kultur verführen. Hier dreht sich alles um Qualität, Geschmack und das unvergleichliche Flair Italiens. Wir freuen uns darauf, Ihre Sinne zu verwöhnen und Ihnen ein kulinarisches Erlebnis zu bieten.

Ciao!
Ihr Pasta e Basta Team

 [pastabastahannover](https://www.instagram.com/pastabastahannover)

Betreiber: Hoi Group GmbH
Mo.-Mi. 11-16 Uhr, Do.-Fr. 11 Uhr - Open End,
Sa. 9-16 Uhr, So. Ruhetag



Frisch zubereitete italienische

Speisen:

- belegte Brötchen
- ital. Cornetti
- Antipasti
- Parmaschinken
- Burrata
- frische Pasta
- Pinsa Romana

Selbstverständlich auch alles zum Mitnehmen!

Unsere Getränkekarte besteht aus:

- Softdrinks
- Estathe
- Fritz Schorlen
- Oberbräu Helles
- König Ludwig Weissbier
- Aperitif
- Cocktails
- Wein & Prosecco
- Spumante
- Schnäpse
- Kaffeespezialitäten

SPECIALS:

- 2x pro Monat DJ & Tanz
- donnerstags Pinsa & Pasta-Roulette – eine kulinarische Reise durch verschiedenste Pinsa & Pasta-Variationen

FAMILIE
& DAHEIM

BÜRO &
BETRIEB

Einfach bestellen,
liefern lassen und
genießen!



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



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.



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

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

Wirtschaftsstandort Seelze



Suche beendet. Willkommen in Seelze!

1a Standort

Autobahn.
Bundesbahn.
Mittellandkanal.

1a Lebensqualität

Urbanes Wohnen
in grüner Idylle.



©HRC

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**

MIRJA SCHRÖDER // Betriebsleitung, Neues Theater GmbH

Nirgendwo sonst lässt sich in Hannover eine so breite Auswahl an internationalen Gerichten, Feinkost, Obst, Gemüse und noch vielem mehr, auf so kleinem Raum finden und das den ganzen Tag. Vom Frühstück bis zum Feierabendgetränk in den späten Abendstunden, in der Markthalle ist für jeden Geschmack etwas dabei. Für die Betreiber ist es sicherlich nicht immer einfach gewesen in den letzten Jahren, erst die Pandemie, dann die Inflation und eine Innenstadt, die sich deutlich verändert, doch die Markthalle steht wie ein Fels in der Brandung mittendrin. Ich hoffe, unseren „Bauch von Hannover“ wird es noch viele Jahre geben. Also, auf geht's liebe Leute – einkaufen und genießen! Ich persönlich probiere gerne immer mal wieder etwas Neues „in der Halle“ aus, liebe besonders die Spezialitäten vom Schinken-Kontor und genieße am Abend gerne einen leckeren Prosecco im aëlling bei einem Smørrebrød.



BELIT ONAY // Oberbürgermeister, Stadt Hannover

Bei jedem Besuch in der Markthalle entdeckt man immer neue Geschichten hinter den Marktständen und lernt die Menschen kennen, die mit Liebe und Hingabe köstliche Speisen zubereiten und dafür sorgen, dass die Markthalle ein Ort der Begegnung und Inspiration bleibt. Das Angebot sowie die Besucher*innen sind so international und bunt wie unsere Stadtgesellschaft.

FELIX LIETZ // Geschäftsführender Gesellschafter, Kühling & Hauers

Die Markthalle Hannover ist der perfekte Ort um kurz dem Alltag zu entfliehen. Ein schneller Kaffee zwischendurch, ein ausgiebiges Mittagessen oder mal eben den Wocheneinkauf erledigen – die Markthalle bietet durch ihre kulinarische Vielfalt sehr viele Möglichkeiten. Bei jedem einzelnen der kleinen unterschiedlichen Stände wird Qualität immer groß geschrieben. Ein Abstecher in die Markthalle – auch wenn es manchmal nur kurz ist – gehört für mich zu jedem Stadtbesuch dazu!



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 ganz Italien 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 Emilia-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

- 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



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.



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

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

GRÜNE INSEL & SAFTBAR

Tolle Knolle

„Die Kinder, die damals in der Karre sitzend zu mir kamen und denen ich Bananen geschenkt habe, kommen heute immer noch zu mir – mit ihren eigenen Kindern und manche sogar schon mit ihren Enkelkindern.“ Muzaffer Seyrek lächelt bei der Erinnerung an seine Anfänge in der Markthalle. Seit 1980, also seit mittlerweile 44 Jahren gibt es die Grüne Insel und damit ist der 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 anging, besticht heute durch eine nicht enden wollende Vielfalt. Seyrek hat auch ungewöhnliche Sorten in seinem Sortiment. Und die hohe Qualität seiner Ware kann auch nach über 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 der 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 kennt sich das 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

Betreiber: Seckin Seyrek
Telefon: 0511 3631106



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



sich auch in seiner Saftbar 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 er. Seit dem 01.01.2023 hat der „Bananen-Opa“ nun das Zepter an die nächste Generation weitergegeben – sein Sohn Seckin, der ebenfalls mit und am Stand groß geworden ist, führt das Familienunternehmen erfolgreich weiter.



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



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
- Rotwurst-Spezialitäten
- Kümmelsülze
- Eintopf
- Fertiggerichte (Konserven)

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

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



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



CONTAX HANNOVER GmbH & Co. KG
Steuerberatungsgesellschaft

Beratung auf den (.) gebracht

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

Rechtsanwälte Wedler GbR

Hans-Böckler-Allee 26
30173 Hannover

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

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

ECKART ZIMMERMANN // **Regionalleiter, TÜV NORD** **Mobilität GmbH & Co. KG**

Die Markthalle in Hannover, nicht nur bei mir liebevoll als „Bauch von Hannover“ bekannt, ist eine wahre Tradition in unserer Stadt, vergleichbar mit dem renommierten TÜV NORD. Die Markthalle ist nicht nur ein Ort des Einkaufs, sondern auch ein gesellschaftlicher Treffpunkt, der uns gerne für kurze Meetings zusammenführt. Hier herrscht den ganzen Tag über lebhaftes Treiben und die regelmäßigen Musikevents bringen Schwung in unseren Feierabend. Wir sind dankbar, dass die Markthalle ein fester Bestandteil unserer Stadt ist und freuen uns auf viele weitere Begegnungen und Erlebnisse in diesem einzigartigen Ort.



DIETER SCHATZSCHNEIDER // **Scout, 96 – Die Akademie**

Hannover und die Markthalle, das gehört für mich einfach zusammen. Ob als 2. Wohnzimmer für Fußball-Übertragungen, geselliges Beisammensein oder für kulinarische Köstlichkeiten, es wird für jeden etwas geboten. Da geht der kurze Schnack am Tresen auch gern mal in die Verlängerung.

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.



LEVI & NICK KOLBE // **Geschäftsführer & Schlafberater,** **Das Bett – Michaela Kolbe GmbH**

Es gibt kaum einen besseren Start in den Tag, als diesen in der Markthalle an seinem Lieblingsstand mit einem Espresso zu beginnen. Seit Jahrzehnten ist die Markthalle ein fester Treffpunkt, sei es in der Familie oder im Kollegium. Wir freuen uns auf die nächsten Jahrzehnte Tradition in unserer Lieblingshalle.



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

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 Schweinefleischkauf 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.

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



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

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



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)
- Gyrosplanne
- 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

Wir
bieten
mehr!

kochen & genießen
in Ihrer neuen Einbauküche



Meine Küche ist von Roon

musterhaus
küchen

FACHGESCHÄFT

Einbauküchen • Hausgeräte

H.VONROON®

Marie-Curie-Str. 1
30966 Hemmingen • Tel 0511 - 420 330
Mo - Fr 9 - 19 Uhr • Sa 9 - 15 Uhr

www.roon.de

AUSSENWERBUNG NUR FÜR NATIONALE MARKEN?

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



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

**GWENDOLIN VON DER OSTEN // Polizeipräsidentin
Hannover**

Von außen ein schlichter 50er-Jahre Bau, eher zweckmäßig und keine Augenweide. Mit Betreten durch die schweren Schwingtüren werden gleich all meine Sinne aktiviert, wie ein Eintauchen in eine andere Welt: leckere Gerüche, vielschichtiges Stimmengewirr, viele freundliche Menschen, ein wenig Gedrängel. Alles stellt sich unübersichtlich dar, so viele Reize strömen auf mich ein. Die Entscheidung fällt mir immer ein wenig schwer, so viele Angebote und vielfältige nationale und internationale Köstlichkeiten sind hier zu finden. Allein einen schönen Platz auszusuchen, um die unterschiedlichsten Menschen beobachten zu können, ist keine leichte Entscheidung. Jetzt aber: die Stimmung aufnehmen und dabei die Welt da draußen ein wenig vergessen. Hier sind einfach alle Menschen zu Hause – vielfältiger könnte es kaum sein. „Wenn ich Dich in Hannover besuche, gehen wir in die Markthalle, ja?“, fragt meine liebe Freundin, die in Hannover aufgewachsen ist und inzwischen in New York lebt. „Natürlich gehen wir dahin!“.

**STIMMEN
AUS DEM BAUCH**



**MARKO VOLCK // Leiter Unternehmenskommunikation/
Pressesprecher, Hannoversche Volksbank**

Für einen waschechten Hannoveraner wie mich gehört die Markthalle zu meinem Leben. Die Markthalle ist ein Anziehungspunkt für die ganze Region Hannover. Hier trifft man sich mit Freunden, hier startet man mit einem schnellen italienischen Frühstück in den Samstag, hier kauft man Lebensmittel in bester Qualität. Guter, freundlicher Service und beste Beratung wird im „Bauch von Hannover“ groß geschrieben. Das passt zu unserem Anspruch als genossenschaftliche Hannoversche Volksbank. Auch deshalb bin ich so gern in der Markthalle.

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

Wann immer ich in der Innenstadt unterwegs bin und etwas Zeit habe, besuche ich gerne Hannovers einzigartige Markthalle. Ob auf einen Kaffee, einen frisch gepressten Saft oder für eine Kleinigkeit zum Essen – die Auswahl ist riesig! Und ich kann mich darauf verlassen, dass ich bekannte Gesichter sehe. Ganz zwanglos trifft sich ganz Hannover hier. Das macht richtig Spaß!





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 22 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!

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

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

PARTNERSCHAFT IN DER BUSINESS LOUNGE HANNOVER



Business Lounge Hannover GbR

Markthalle Hannover | Galerie | Karmarschstraße 49 | 30159 Hannover

Tel.: 0511 220661-0 | www.businessloungehannover.de | hallo@businessloungehannover.de

Postanschrift: Höfstraße 34 | 30163 Hannover

Hannoversche Volksbank eG | IBAN DE85 2519 0001 0973 6344 00 | BIC: VOHADE2HXXX



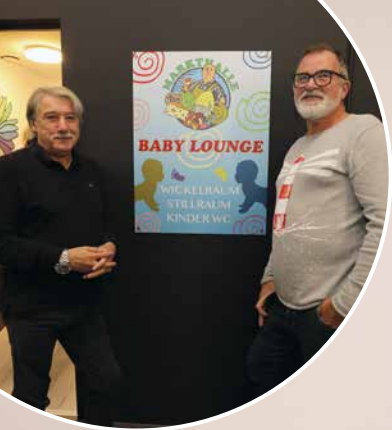
SEIT 2021 IN DER MARKTHALLE

Business Lounge und Radio Hannover-Außenstudio

Auf der Galerie in der Markthalle gibt es seit mittlerweile über zwei Jahren die Business Lounge. 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 Loungesesseln 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 ausgeschrieben oder auch die ein oder andere Flasche Prosecco geöffnet. Die Betreiber, die als Ansprechpartner 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. Besonders Highlight ist wohl auch das erste Radiostudio Deutschlands, das regelmäßig aus einer Markthalle sendet. Benjamin Kahnt, Radio Hannover-Geschäftsführer: „Freitags senden wir von 14 bis 19 Uhr live aus unserem gläsernen Studio. Wir wollen die Hörerinnen und 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 Hannoveranerinnen und Hannoveraner und senden aus dem Bauch der Stadt. Das passt einfach perfekt zusammen.“ Moderatorinnen sind u. a. Claudia Fyrnihs und Marie Müller (aktuell in Elternzeit). Fyrnihs ist vom Konzept begeistert: „Ich freue mich über viele nette Begegnungen und Gespräche mit Hannoveranerinnen und Hannoveranern, 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.“



**Neue
Baby Lounge
auf der
Galerie**

Auf der Galerie

BAHLEN 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 Familienunternehmens erwartet die Kunden eine vielfältige Auswahl an Keks- und Waffelprodukten der Marken BAHLEN, 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

- BAHLEN
- 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-gebäudemanagement.de
www.reka-gebäudemanagement.de

Kleeno

Reinigungsfachgroßhandel

Reinigungsmittel

Reinigungszubehör

Hygieneprodukte

Reinigungsmaschinen

Kleeno GmbH

Bogenstr. 18 | 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 Sanneh, Ebrima Ebou Njie, Djondo Khetaguri und Chernon 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 Kaffee stand 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:

- Chernon Njie
- Lamin Sanneh
- Samir Kücken
- Djondo Khetaguri
- Ebrima Ebou Njie

Unsere Kompetenz

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

Markthalle Hannover, Telefon: 0511 3008167



v.l.: A. Geisler, A. Smajlovic, B. Schöber-Bitter, T. Plinke, 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 Versicherungsververtretung 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, Mietbuchhaltung und Erstellung von Jahresabschlüssen, sowie der regelmäßigen Begehung und Prüfung des Immobilienbestandes, gehört auch die Koordination von Reparatur- und Instandhaltungsmaßnahmen zu unseren Tätigkeiten.



Sorgfalt Engagement Kompetenz



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 | demnächst neu |
| 6, 9 | Da Lina |
| 7, 8 | All Vegan |
| 11 | ælling |
| 13, 14, 15 | Amorosa |
| 16, 18 | Käsespezialitäten Meyer |
| 17 | El Torito |
| 19a | ADA Geflügel und mehr... |
| 19b | Treffpunkt |
| 20 | Bäckerei Göing |

- | | |
|-------------|-------------------------------|
| 21 | Sushi Land |
| 22 | Da Tino |
| 23, 24, 25b | Eva's Kitchen |
| 25a, 26 | Der Südafrikaner und Bush Bar |
| 25c | Tee-Treff Stamer |
| 27 | Internationale Spezialitäten |
| 28 | Franky's Café und Cocktailbar |
| 29 | Zaubernuß |
| 30, 31 | Constantins |
| 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 | Pasta e Basta Hannover |
| 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 und Trüffel Güse |
| 67, 68 | demnächst neu |
| 70 | Samy's feine Weine |
| 71 | Wurst-Basar |
| 73 | Joseph's Schlemmerplatz |

- | | |
|---------|------------------------------|
| auf der | I. Simpático |
| Galerie | II. demnächst neu |
| | III. Tabakwaren Heitmüller |
| | IV. Business Lounge Hannover |
| | V. Bahlsen Outlet |

„Wir treffen die richtigen
Töne, wenn anderen
die Worte fehlen.“



Gemeinsam in Hannover für Sie da.

Als erfahrene Bestattungsunternehmen in Hannover beraten und begleiten wir Sie kompetent und einfühlsam in allen Angelegenheiten rund um das Thema Bestattungsvorsorge und im Falle einer Bestattung.

GBG Bestattungen | Tel: 0511 / 156 95 | www.gbg-hannover.de
3x in Hannover für Sie da: Baumschulenallee 2 | Jakobistraße 29 | Hildesheimer Str. 93
Battermann Bestattungen
Humboldtstraße 26 C | Tel: 0511 / 131 64 14 | www.battermann-bestattungen.de
Bestattungsinstitut Böcker-Meinecke
Grünaustraße 7 | Tel: 0511 / 49 02 28 | www.boecker-meinecke.de

Tag & Nacht
erreichbar

**STIMMEN
AUS DEM BAUCH**

FRANK SEIDEL // Präsident, Freundeskreis der hannöverschen Bruchmeister e.V.

Die Markthalle Hannover ist für mich in meiner direkten Nachbarschaft als Einkaufsort seit Jahrzehnten nicht wegzudenken. An den Marktständen finde ich nahezu alle Arten von Lebensmitteln. Meine besonderen Highlights sind neben den Obst- und Gemüseständen die Fleischerei Klemme, der Gourmet Guru mit den Eichsfelder Spezialitäten, der Südafrikaner, Käsespezialitäten Meyer, die Freunde vom aelling mit ihrem dänischen Lebensgefühl, der Stand mit den frisch gepressten Säften und und und... Darüber hinaus ist die Markthalle nicht nur unser vielseitiger Ort zum Einkaufen, sondern auch zum Genießen. Da ist für jeden Geschmack etwas dabei. Wenn es mal schnell gehen muss, unterstützen ein Kaffee „to go“ und ein leckeres, belegtes Brötchen „auf die Faust“ aus dem „Bauch von Hannover“ den Start in den Tag. Die gesellige Atmosphäre lädt immer auch zum kommunikativen Austausch ein. Die Markthalle ist unser lebendiger Treffpunkt für Freunde, Familie und Besucher!



NADINE MATZAT // Direktorin, GOP Varieté-Theater Hannover

Die Markthalle ist fußläufig vom GOP erreichbar und ich bin regelmäßig dort zum Mittagessen verabredet. Ich mag besonders gern die Atmosphäre, Abwechslung und Vielfalt dort und dass man so viel Auswahl hat. Schön, dass wir die Markthalle im Zentrum der Stadt haben. Ich freue mich jetzt schon auf den Sommer, wenn man dann auch wieder draußen einen Kaffee trinken kann!

BENJAMIN KAHNT // Geschäftsführer, Radio Hannover

Radio Hannover für die Ohren und die Markthalle Hannover für den Bauch. Diese Kombination passt in Hannover perfekt! In der Markthalle entstehen Trends, werden Meinungen ausgetauscht und das Miteinander der Stadtgesellschaft gestärkt. Der ideale Ort für unsere regelmäßigen Livesendungen aus unserem City-Studio in der Business Lounge Hannover auf der Galerie und nebenbei auch ideal für die perfekte Mittagspause im Stadtzentrum. Schön, dass es die Markthalle gibt.



IHRE WERBUNG IST UNSERE LEIDENSCHAFT

SIE MÖCHTEN SICH VON UNSERER LEISTUNG ÜBERZEUGEN?



SIMON MANUEL SCHMIDT
Geschäftsführender
Gesellschafter



HANS-JOACHIM 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



ZU GAST IN DER MARKTHALLE

Marktbetreiber aus ganz Deutschland in Hannover

Beim Abschlussessen in der Markthalle war fröhliches Stimmengewirr zu hören. Die Gemeinschaft zur Förderung der Interessen der deutschen Frischemärkte e.V. (GFI), die Interessengemeinschaft (IG) für alle Markthallen- und Marktbetreiber, Wochenmärkte und Trödelmärkte, hielt seine Jahrestagung in Hannover ab. 25 Markthallen- und Marktbetreiber aus ganz Deutschland waren der Einladung gefolgt. Der 1. Vorsitzende des Vereins, Frank Willhausen, führte von Mittwoch bis Freitag durch Hannover. Als lokale Vertreter dabei waren Michael Flohr, Stadt Hannover, zuständig für die Wochenmärkte, Björn Böttcher, Großmarkt Hannover, und Gerhard Schacht von der Markthalle, der sich über den Besuch der Kollegen erfreut zeigte: „Es ist großartig, dass sich unser Verein dieses Jahr in Hannover trifft.“

Die IG treffe sich immer an verschiedenen Orten in Deutschland und tausche sich zu aktuellen Belangen aus. Vor allem aber habe es sich um derzeitige Herausforderungen wie Infrastruktur, den Händlernachwuchs, neue Sortimente und das Marketing gedreht. Aber auch die Lobbyarbeit habe auf der Agenda gestanden. Willhausen machte deutlich: „Es ist wichtig, dass wir der Politik sagen: Schafft die Rahmen-

bedingungen, die wir brauchen.“ Von der gemeinsamen Marketing-Kampagne mit Landwirtschaftsminister Cem Özdemir „Erlebe deinen Wochenmarkt“ und „Vitamin G“ – „G“ für Großmarkt, erhoffe man sich Publicity. Willhausen macht deutlich: „Auf Großmärkten kaufen Wochenmärkte, der Fachhandel, die gehobene Gastronomie sowie die Großverbraucher ein. Traditionelle Markthallen wie hier sind von unschätzbarem Wert für die Nahversorgung.“

Die GFI vertritt bundesweit die Interessen von 17 Großmärkten sowie vier Markthallen- und 16 Wochenmarkt-Betreibern. Auch deswegen machte die Delegation einen Ausflug zum Stephansplatz-Wochenmarkt. „Wochenmärkte bieten kleine charmante Kontrapunkte gegen austauschbare Lebensmittelketten“, sagt Willhausen und ergänzt: „Wir sind das Gegenstück zur Metro.“ Für ihn spiegeln Märkte wie dieser die Kultur eines Stadtteils wider. Denn wo sonst bekomme man schon regionalen Bio-Ingwer aus Celle? Eben, nur bei den Frischemärkten vor Ort.

Der 1. Vorsitzende bewertete den Besuch in Hannover zum Abschluss positiv. Er resümierte: „Der Austausch war sehr wichtig und wir freuen uns, dass so viele Betreiber aus ganz Deutschland gekommen sind.“



WEIHNACHTSKEKSE FÜR DEN GUTEN ZWECK

Keksdosenverkauf ein voller Erfolg!



Am Freitag, 1. Dezember, und am Samstag, 2. Dezember 2023, fand in der Markthalle Hannover der Verkauf der limitierten Keksdosen statt. Die Keksversionen waren am Samstag davor von engagierten Männern und Frauen aus Hannover in der Backstube der Fa. Martin Braun Backmittel und Essenzen KG mit viel Kreativität und Liebe gebacken worden.

Der Stand von Aktion Sonnenstrahl e.V. direkt neben der Rolltreppe war wieder einmal eine Attraktion. Hier konnten die Besucher nach ihrem Einkauf bei einem Becher Glühwein oder einem Gläschen Sekt entspannen. Für die kleinen Besucher war extra ein Kinderkarussell aufgestellt worden. Viele der Markthallenbesucher kamen und kauften die begehrten Dosen mit den leckeren Weihnachtskekse. Die Aktion war wiederum ein voller Erfolg – alle Keksdosen wurden restlos verkauft. Und die „Sonnenstrahl-Kinder“ konnten sich über die Einnahmen freuen.

Vielen Dank noch einmal an all diejenigen, die durch den Kauf der Keksdosen den Verein Aktion Sonnenstrahl e.V. unterstützt haben. Natürlich gilt der Dank auch sämtlichen ehrenamtlichen Helfern, ohne die eine solche Aktion gar nicht möglich gewesen wäre.



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

HEIZEN am Puls der Zeit



Ihr Komplettanbieter in Niedersachsen **HARGASSNER** VERTRIEBSCENTER HANNOVER

Die Marke „Hargassner“ hat mit mehr als 40 Jahren Erfahrung in der Verbrennung von Holz Maßstäbe gesetzt.

Wir sind Pioniere bei automatisierten Biomasse-Heizungen. Unsere vielfach prämierten Produkte und über 185.000 zufriedene Kunden machen uns stolz, sind aber kein Grund, uns zurückzulehnen. Ganz im Gegenteil.

Kundenzufriedenheit zusammen mit Umweltfreundlichkeit stehen an oberster Stelle der Hargassner Philosophie und werden damit immer unseren Weg bestimmen. Niedrigste Emissionswerte bei höchstem Wirkungsgrad, maximalem Komfort und langer Lebensdauer zeichnen die Technik von Hargassner aus. Dennoch wollen wir in Zukunft Bewährtes immer wieder in Frage stellen und ständig nach besseren Lösungen suchen. Forschung und Qualitätscontrolling prägen deshalb unsere täglichen Aufgaben in hohem Maß.

Ihr Spezialist bei **PELLET- | STÜCKHOLZ- | HACKGUT-HEIZUNGEN**

Heiztechnik der Zukunft – das Leistungsspektrum von Hargassner

- Hocheffiziente Biomasse-Heizsysteme von 6 – 2.500 kW
- Pellet-, Stückholz-, Hackgutkessel, Kraft-Wärme-Kopplung, Heizcontainer, Industrieanlagen, Befüllsysteme
- Inbetriebnahmen, Wartungen, Kundendienst vor Ort, Projektierungen von Hargassner Lösungen

Das Hargassner Vertriebscenter Hannover, CM Energieconcept GmbH & Co.KG mit seinem Standort in 29693 Hodenhagen steht Ihnen gerne für weiterführende Antworten auf Ihre Fragen zur Verfügung.

Entdecken Sie die Firma Hargassner auch online unter **hargassner.com**



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
www.markthalle-in-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 Immobilien-
verwaltungs- und Management GmbH,
Delia Cederfeldt (NORDmedia GmbH),
Charlotte Gaida

Fotos: Florian Petrow

Auflage: 20.000

Weitere Bildnachweise:

©iStockphoto.com / gettyimages.de,
Nieders. Staatskanzlei/Pörksen, Nieders.
Staatskanzlei/Rainer Jensen, P. Schröder,
Nico Herzog, JUANMOLINA, Marcus Prell,
www.tobiaswoelki.de, Roland Schmidt,
Jannis Hagels, Chris Gossmann, UVN /
Lorena Kirste, Photovision-DH, bilderraum,
www.scheffen.de

**Gourmet Guide 2024, 10. Auflage,
Stand: 31. März 2024**

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 Genehmigung. Sämtliche
Angaben sind nach bestem Wissen recher-
chiert und veröffentlicht. Druckfehler und
versehentlich abgedruckte Informationen
können allerdings trotzdem nicht vollkom-
men ausgeschlossen werden. Alle Anga-
ben müssen aus diesem Grund formal als
ohne Gewähr und Haftungsübernahme
seitens der Redaktion und des Herausge-
bers gewertet werden. Wir bitten hierfür
vorsorglich um Ihr Verständnis.



IMPRESSUM



THE NEW i5

JETZT BEI UNS.



BMW i5 eDrive40: Stromverbrauch (NEFZ) in kWh/100 km: – ; Stromverbrauch (WLTP) in kWh/100 km: 18,9 – 15,9; elektrische Reichweite (WLTP) in km: 497 – 582.

Offizielle Angaben zu Stromverbrauch und elektrischer Reichweite wurden nach dem vorgeschriebenen Messverfahren ermittelt und entsprechen der VO (EU) 715/2007 in der jeweils geltenden Fassung. WLTP-Angaben berücksichtigen bei Spannweiten jegliche Sonderausstattung. Für seit 01.01.2021 neu typgeprüfte Fahrzeuge existieren die offiziellen Angaben nur noch nach WLTP. Zudem entfallen laut EU-Verordnung 2022/195 ab 01.01.2023 in den EG-Übereinstimmungsbescheinigungen die NEFZ-Werte. Weitere Informationen zu den Messverfahren NEFZ und WLTP finden Sie unter www.bmw.de/wltp.

BMW AG Niederlassung Hannover

www.bmw-hannover.de

Hauptbetrieb
Lister Kirchweg 87 – 89
30177 Hannover
Tel.: 0511-6262-01

Filiale am EXPOPark
Lissabonner Allee 3
30539 Hannover
Tel.: 0511-6262-02



Die ganze Welt unter einem Dach!

Peruanische Teigtaschen, vietnamesische Suppen, türkische Südfrüchte, italienische Pasta und chinesische Reisgerichte – der „Bauch von Hannover“ bietet auf 2.230 Quadratmetern direkt gegenüber vom Alten Rathaus Köstlichkeiten aus aller Welt. Hier gibt es Gaumenfreuden, Düfte, Farben für unterschiedliche Geschmäcker zu erleben.

Dieser **Gourmet Guide** soll die Orientierung erleichtern ... und gleichzeitig Ihren Appetit anregen. In kurzen, informativen Texten und mit 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 kurz erklärt.

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