

- Montag: Die City-Reportage
- Dienstag: Tipps & Trends
- Mittwoch: Kneipen & Restaurants
- Donnerstag: Tipps & Trends
- Freitag: Handel & Wandel
- Sonabend: Speisen & Getränke

MÄNNER KOCHEN

Muskeln am Herd

Kochen ist Männersache. Das sehe ich Kneidlos so, seit mein kleiner Bruder eine Kochlehre gemacht hat. Wenn er allerdings bei uns daheim an einem seiner wenigen freien Tage in der Küche wirbelt, heißt es anschließend meist: Aufräumen ist Frauensache. Wenn Männer kochen, ziehen sie häufig eine Schiene der Zerstörung zwischen Spüle und Herd. Jetzt gibt es auch die passende Zeitschrift für diese Muskelspiele mit Töpfen und Pfannen. Sie heißt



Ein NPress von Andrea Trätner

„Beef!“. Was steckt drin? Scharfe Klengen, jede Menge rohes Fleisch, teurer Schnickschnack wie Designerstühle oder handgeschmiedete Sashimi-Messer und eine detaillierte Anleitung, wie man ein Kaninchen schlachtet. Ach ja, in der Testosteron-Küchenwelt kommen auch Frauen vor. „Kann ich sie ins Bett kochen?“ ist die Frage über einem Artikel. Wir geben schon mal die Antwort: Natürlich! Aber nur, wenn er nach dem Fünf-Gänge-Menü die Küche blitzblank hinterlässt.

DAS IST NEU

Machwitz-Kaffee im Ex-Panama

Jede Tasse extraklasse: Den leckeren Wachmacher der traditionsreichen regionalen Kaffeerösterei Machwitz wird es nun auch an einem zweiten Standort in der City geben. Die Firma, die bereits 1883 in Danzig gegründet wurde, eröffnete kurz nach dem Ersten Weltkrieg ihr erstes Geschäft in Hannover. Jetzt haben die Eigner das ehemalige „Panama-Café“ in der Karmarschstraße 48 übernommen. Afrikanisch-moderne Wandtapete, alte Röstmaschinen und Kaffeeschränke – und neben dem Kaffeeklassiker wird es auch Machwitz-Schokolade sowie hausgeignes Gebäck geben. Die drei Mohnen auf dem Machwitz-Logo können also weiter lächeln. lu

Montag bis Freitag 9.30 bis 18.30, Sonnabend zehn bis 16 Uhr.

www.machwitz-kaffee.de



KAFFEE-KULTUR: Machwitz hat in der Karmarschstraße eröffnet. Foto: Heusel

Kaffee-Satz

Lasst euch nicht blenden vom Glanz, der aus dem Westen kommt. Lasst euch nicht beirren von diesem flüchtigen Schauspiel. Mahatma Gandhi (1869–1948)

WIRT DER WOCHE

„Qualität kann man nicht für zehn Euro verkaufen“

In einem Fachwerkhaus am Groß-Buchholzer Kirchweg führt Frank Noller (36) das „Outbox Spirit“, das einzige australische Restaurant Hannovers. Bei einem Urlaub in „Down under“ hat sich der Hemminger in die Küche des Kontinents verliebt – seit zwei Jahren serviert er Krokodilfilets.

Wo haben Sie das letzte Mal so richtig gut gegessen?

Im „Granatapfel“, einem Libanesischen in der Calenberger Neustadt. Ich hatte einen Fleischteller mit Cous-Cous, das war richtig gut.

Und wo lief es nicht so doll?

In einem dieser Lokale am Hamburger Fischmarkt. Bestellt habe ich Bratfisch, bekommen habe ich ein paniertes Fischfilet aus dem Tiefkühlfach mit Kartoffelsalat aus dem Eimer. Schädlich war das.

Welche Gastronomie fehlt Hannover ganz dringend?

Nichts. Hannover hat für jeden was zu bieten. Von Schnellrestaurant bis Gourmetküche, von orientalisches bis gutbürgerlich.

Wohin gehen Sie, wenn Sie nachts um drei Uhr Hunger haben?

In meine Küche. Dann schneide

ich mir eine Kante Eichsfelder Mettwurst ab und esse eine Scheibe Brot dazu.

Ihr Lieblingsrestaurant oder Ihre Lieblingsbar im Sommer?

Die „Shinebar“ im Strandbad Hemmingen. Die ist klasse gemacht und sieht mit ihrer asiatischen Dekoration nach Abenteuer aus.

Und im Winter?

Das „Jack the Ripper’s“ am Kröpcke. Ich finde diesen Gewölbekeller mit Tavernenflair toll. Und ich liebe das Chicken-Curry.

Ihr Tipp für einen leckeren Ausflug in die Region?

Das „Gasthaus Müller in Göxe“, weil es eine außergewöhnlich raffinierte Küche hat.

Welchen gastronomischen Trend verfluchen Sie?

Molekularküche. Mit Laborgeräten zu kochen, ist doch Quatsch. Ich wüsste nicht, was das mit gutem Essen zu tun haben soll.

Welches Gericht ist mega-hip?

Sogenannte „Surf and Turf“-Gerichte, bei denen Fisch mit Fleisch kombiniert wird.

Und welches Gericht sollte man

schnell von der Karte streichen?

Pampige Fertigprodukte, kleisterige Suppen aus der Tüte. Dabei ist es so einfach, etwas frisch zuzubereiten. Etwa eine Kürbiscremesuppe. Dafür muss man nicht mal kochen können. Manche Köche sind zu faul geworden.

Welcher Drink ist mega-hip?

„Lemon-Lime and Bitter“ – das ist ein Longdrink mit zerstoßenem Eis, Limetten, Fanta-Lemon und Angostura-Bitterlikör.

Und welcher sollte von der Karte verschwinden?

Bis auf gewisse Mischgetränke muss man alles auf der Karte lassen, weil es getrunken wird. Gut, wir haben zum Beispiel auch kein deutsches Bier. Aber danach hat bei uns noch nie jemand gefragt.

Welcher Satz von Gästen nervt Sie so richtig?

Wenn jemand sagt: „Das sind ja stolze Preise.“ Unsere Gerichte haben Qualität, die kann ich nicht für zehn Euro verkaufen. Es ist ja nicht so, dass ich mir vom Rest der Einnahmen einen Porsche kaufe.

phila

www.outboxspirit.de

VERKAUFT NUR AUSLÄNDISCHES BIER: Frank Noller vom australischen Restaurant „Outbox Spirit“ in Groß-Buchholz.

Foto: Decker



TEST DER WOCHE

Indische Aroma-Achterbahn

Ein Fest für die Sinne: Im „Moghul“ speisen Sie wie ein indischer Herrscher.

VON ANDREA TRÄTNER

Ambiente: Der indische Subkontinent ist riesig, das Restaurant in der Voßstraße hingegen winzig. Nur 40 Plätze, vier Tische stehen auf einem gut abgeschirmten Podest. Eine Wand strahlt mit hellen Sandsteinquadern Wärme aus, die Dekoration mit traditionellen Gemälden ist wohlhohliert, aus den Lautsprechern perlt meditative Flöten-

und Trommelmusik. Die Moghul haben das kaiserliche Indien von 1350 bis 1850 regiert, verrät uns die Speisekarte. Sie galten als mächtig, lebensfroh und abenteuerlustig. Und hatten viele Vorlieben: gutes und ausführliches Essen, Architektur und Gartenbau, Musik, Dichtung und Malerei. Wir konzentrieren uns heute auf Ersteres.

Publikum: Eine Studentengruppe studiert nicht nur die Speisekarte, sondern auch die Landkarte an der Wand und schwärmt von den besten Reiserouten. Eine deutsch-indische Familie scheint sich im „Mo-

ghul“ wie zu Hause zu fühlen. Und am Nebentisch diskutieren zwei Damen Mitte fünfzig ange-regt über Tiefenpsychologie und energetische Befreiung. Keine Frage, wir sind in der List. **Service:** Wir werden von einem indischen Gentleman bedient – der Kellner mit grauem Haarschopf und beeindruckendem Schnauzbart trägt ein weißes Hemd und Fliege. Er lässt uns die Wahl, ob wir unsere Hauptgerichte normal, medium, scharf oder sehr scharf wollen, nicht aber väterlich-wohlwollend, wenn man sich als europäischer Angststabe für den Mittelweg entscheidet.

Essen und Trinken: Indisches Essen ist meist ein wilder Ritt auf der Achterbahn der Aromen, ein Feuerwerk der Geschmacksrichtungen. Der Start ist noch zahm: Als Appetithappen bekommen wir hauchdünne Papadamscheiben – die frittierten Fladen aus Linsenmehl sind pikant, knusprig-lecker, mit ihnen lassen sich prima die sanfte Tomaten-Chili-Soße und die frisch-

minzige Joghurtsoße dippen. Als Vorspeise wählen wir einen Pakora-Mix (6,90 Euro): In den dünnen Teighüllen stecken Aubergine, Zucchini, Hähnchen und indischer Käse, das würzige Dressing der üppigen Salatbeilage mit Paprika, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und Möhren brizzelt auf der Zunge. Das Murgh Tikka (14,90 Euro) ist ein klassisches Tandoori-Gericht – das marinierte Hähnchen wird im Lehmofen gegart. Das Messer fährt durch das Fleisch, als wäre es Butter, die tiefrote Masala-Gewürzmischung schmeckt herrlich. Auch im knackigen Gemüse identifizieren wir eine geheimnisvolle Mischung aus Kreuzkümmel, Chili, Koriander und gefühlt einem weiteren Dutzend Aromen. Das Murgh Bhuna (12,90) ist ein Currygericht – wobei sich der Name nicht auf die Gewürzmischung bezieht, unter Curry versteht man vielmehr eine Art Ragout. Das geschmorte Hähnchenfilet schwimmt in einer sämigen Soße, der Tomaten Frische geben. Das Fleisch ist

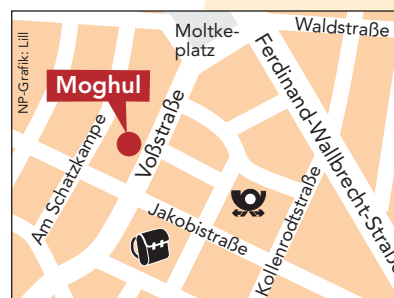
unglaublich zart, der Ingwer-geschmack kräftig, aber nicht aufdringlich. Und die Schärfe? Wie versprochen. Da mein Begleiter mutig „scharf“ geordert hat, freut er sich, dass der Mithi Lassi (2,50 Euro) seinen Gaumen kühlt – das Joghurtgetränk mit dezenter Rosenwasser-Note ist ein perfekter Begleiter.

Fazit: Nicht günstig, aber delikat. Ein Abend im Moghul schärft die Sinne.

Essen und Trinken: ★★★★★
Service: ★★★★★
Ambiente: ★★★☆☆

| | |
|-----------------|--------------|
| Mango Lassi 0,2 | |
| 1 x 3,00 | 3,00 |
| Mithi Lassi 0,2 | |
| 1 x 2,50 | 2,50 |
| Mix Pakora | |
| 1 x 6,90 | 6,90 |
| Murgh Bhuna | |
| 1 x 12,90 | 12,90 |
| Murgh Tikka | |
| 1 x 14,90 | 14,90 |
| Old Monk | |
| 2 x 3,50 | 7,00 |
| EURO BAR | 47,20 |

- | | | |
|-------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|
| Ja | | Nein |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Für Kinder geeignet? | <input type="checkbox"/> |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Hunde willkommen? | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Behindertengerecht? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | Raucherzimmer? | <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Wie bezahlen? | |
| | bar, EC | |



Moghul
Voßstraße 53
30163 Hannover
0511/899 30 85
Dienstag bis Sonntag 18 bis 23 Uhr, Montag Ruhetag.
www.moghul-restaurant-hannover.de

SCHÖN WÜRZIG: Afzal Hickmann mit einem Pakora-Vorspeisenteller.

Foto: Wilde



Ihrem Steuerberater können Sie uneingeschränkt

VERTRAUEN

Sie ihm auch, wenn es um die Zukunft Ihres Unternehmens geht.

Zukunft gestalten. Gemeinsam.

Ihr Steuerberater kennt Ihr Unternehmen genau, mit allen Zahlen und Abläufen. Dank seiner Expertise können Sie sich jederzeit auf seinen Rat verlassen. Setzen Sie auf seine Dienstleistungen: ob bei der Analyse der Erfolgs- und Finanzlage, bei Investitionen oder bei der Personalwirtschaft. Informieren Sie sich – auch zur DATEV-Software für Unternehmen – bei Ihrem Steuerberater oder unter der Telefonnummer 0800 0119131. www.datev.de/vertrauen