

Lebensart aus Hannover

10/2007
29. Jahrgang; 3,50 €

nobilis

Mutig

Hannoverscher Tierarzt
auf den Falklands

Mmmhh!

Exklusive Kürbis-Rezepte
von Spitzenköchen

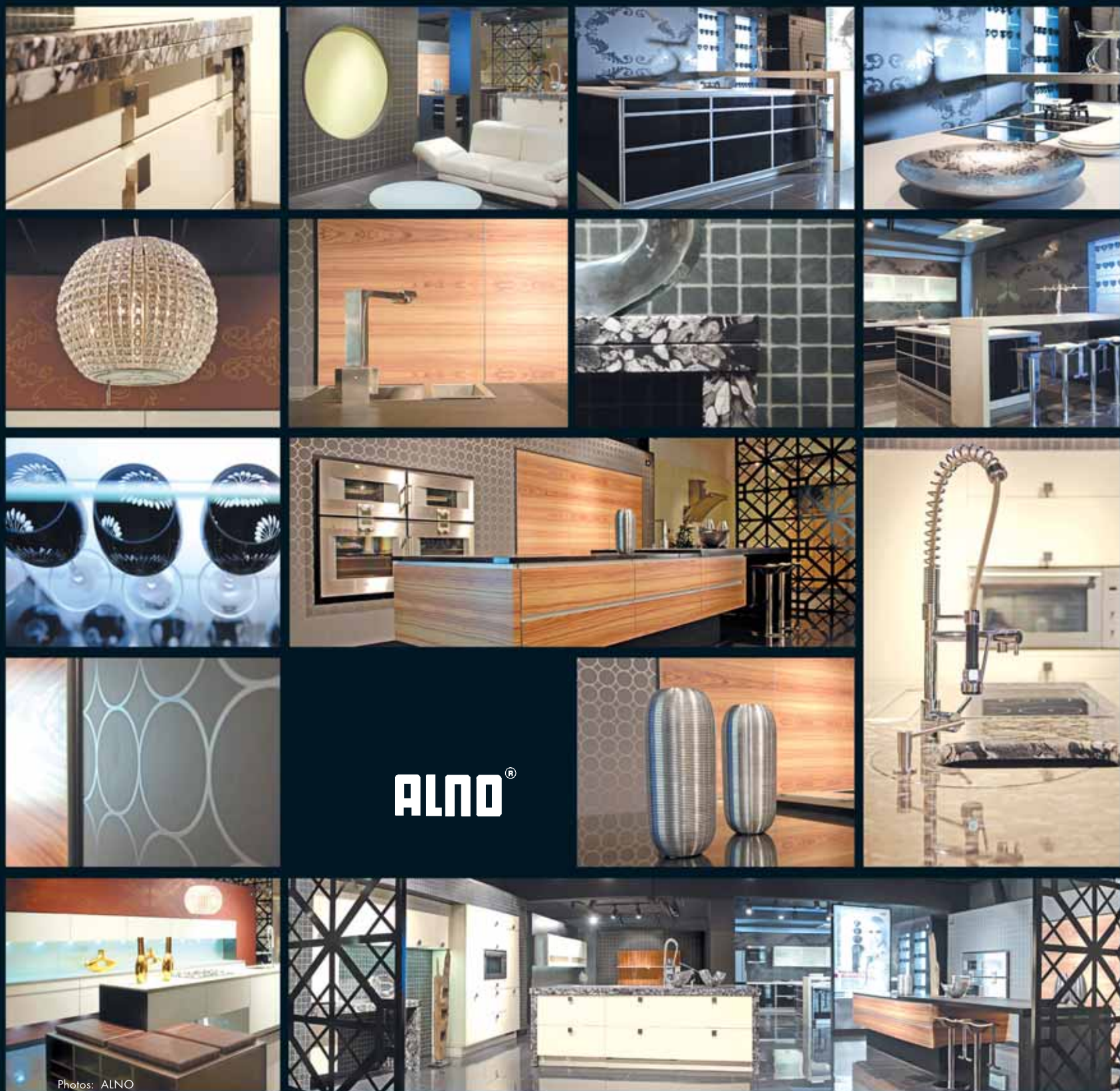
Megagroß

Künstler Wang Du
präsentiert Bett für Kestner

Mr Swing

Roger Cicero sorgt für Glanz
auf Lebensart-Gala





ALNO®

Photos: ALNO

**Willkommen in der
ALNO LIFESTYLE Welt!**

**küchen CENTER
staude**

DIE BESTEN IM NORDEN

Anlässlich unserer Geburtstagsfeierlichkeiten wurde die – in Europa einmalige – ALNO LIFESTYLE Welt eröffnet. Entdecken Sie, was die Küchenwelt von morgen prägt: Kraftvolle Farben, markante Holzstrukturen, brillant glänzende Oberflächen, modernste Küchentechnik und „wohnliche“ Gestaltungselemente. Lassen Sie sich inspirieren und erleben Sie, wie sich Tradition und Innovation ergänzen.

Meelbaumstr. 5 | 30165 Hannover | www.kuechencenter-staude.de

mutig mmmhh! modisch

und was Ihnen Hannover
im Oktober
noch zu bieten hat.



nobilis Chefredakteurin
Annette Langhorst.

Liebe Leser, die Resonanz auf die nobilis-Leserbefragung war gigantisch. Danke, dass Sie unsere Arbeit so konstruktiv begleiten. Eine Themenanregung haben wir direkt in die Tat umgesetzt. Wir spüren ab sofort für Sie geheime Küchenstars auf oder rechnen mit selbstgekrönten Häuptern am Herd ab – in unserer neuen Reihe „Gastrokritik“.

Was wäre ein Oktober in Hannover ohne die Messe „Lebensart“ in der Halle 19? Natürlich erfahren Sie bei uns zuerst alles über die Highlights, Stars und ausgefallenen Produkte. Ein Besuch mit nobilis im Kochstudio von Rainer Sass macht sicher auch Ihnen endgültig Lust auf das diesjährige Motto der Messe: „Kochlust“.

Die unbändige Lust am Leben ist es, die Töpfermeisterin Maxi Stange zu ihren großartigen Skulpturen inspiriert. Lesen Sie selbst, wie bei Maxi Stange ganz normale Zeitgenossen zu Wesen zwischen den Welten werden. Viel Spaß!

Ihre Redaktion **nobilis**
(05 11) 85 50-26 32
redaktion@nobilis.de

MAUCK



EBEL
THE ARCHITECTS OF TIME

JUWELIERE
GOLDSCHMIEDE

MAUCK

SEIT 1896

GEORGSTRASSE 44 • 30159 HANNOVER
TELEFON 05 11 / 32 09 16
www.mauck-hannover.de

MENSCHEN



- 14 **Abenteuer Falklands:** Tierarzt Dr. Reinhard Mischke auf Fotosafari.
- 18 **Ein gefundenes Fressen:** Jochen Gaues backt für die Prominenz.
- 20 **Lebensretter:** Hans Anton Adams ist einer der anerkanntesten Katastrophenmediziner.
- 74 **Ansichten:** 15 Fragen an Uwe Binias, demnächst Polizeipräsident von Hannover.



- 34 **Große Lebensart-Gala:** Stargast Roger Cicero bringt den Swing nach Hannover.
- 36 **Lifestyle pur:** Die schönsten Produkte der „Lebensart“.
- 38 **Pralle Gaumenfreuden:** Exklusive Kürbis-Rezepte von Spitzenköchen.
- 42 **Küchenkönige:** Die Kochschulen der Region im nobilis-Überblick.
- 44 **Küchendetektive im Einsatz:** Die nobilis-Gastrokritiker im „Funky Kitchen“.
- 47 **Tausendsassa mit Schürze:** nobilis hat Rainer Sass, den Spaßvogel am Herd, besucht.

KULTUR



- 50 **Im Reich der 18 Kaninchen:** Ethnologin holt das Beste der Maya nach Hildesheim.
- 56 **Ein Traum wird wahr:** Bassbariton Frank Schneiders darf seine Lieblingsrolle singen.
- 58 **Wo ist denn die Waschmaschine?** Bäuerliches Leben im Norden Hannovers.
- 60 **Wesen zwischen den Welten:** Maxi Stange modelliert Skulpturen aus Mythen und Legenden.
- 63 **Kulturelle Highlight:** Ausgesuchte Veranstaltungen im Oktober im nobilis-Kulturkalender.
- 70 **Mehr, mehr!** Die Kestnergesellschaft wagt mit gleich drei Ausstellungen den großen Wurf.

WIRTSCHAFT



- 26 **Milch aus der Region:** In der Wedemark fahren die muhenden Vierbeiner Karussell.
- 30 **Klang und Poesie:** Bückeburger Kleinstverlag präsentiert seine Juwelen auf der Buchmesse.
- 32 **Bier in der Imagekrise:** Zum Oktoberfest ein Blick in Hannovers Brauereien.

STADTGESPRÄCH

HESSE NEU ENTDECKEN



... und die ganze Stadt weiß warum!



de Sede
OF SWITZERLAND
Schönbuch
Garderoben- und Wohndesign

vitra. ligne roset

interlücke

DRAENERT
Poliform

WALTER KNOLL
christine
KRÖNCKE
interior design

COR



Natur+Design
by
HESSE

Möbel Hesse GmbH
Robert-Hesse-Str. 3 · 30812 Garbsen
Telefon 0511/27978-802 · Telefax 0511/27978-888
www.moebel-hesse.de



Ambiente
by
HESSE

Möbel Hesse GmbH
Robert-Hesse-Straße 3 · 30812 Garbsen
Telefon 05 11 / 279 78-800 · Telefax: 05 11/279 78-888
www.moebel-hesse.de



Wilde Zeiten im Oktober 8. – 31.10.07

Vom Hirschrücken
über Rehmedaillons,
umrahmt von
delikatzen Beilagen,
bis zu harmonischen
Rotweinen werden
Wildfreunde auf ihre
Kosten kommen.



Ausgewählte
Wildgerichte z.B.
4-Gang-Menüs
inklusive Aperitif

Preis pro Person:

€ 45,-

KASTENS HOTEL LUISENHOF

Luisenstraße 1-3

30159 Hannover

Tel.: +49(0)511/3044-814

www.kastens-luisenhof.de



Wirtschaft feiert mit Busch

Ein Sommerfest mit Regen muss keineswegs den Gästen die Laune verhegeln, wie dieses Foto vom sechsten Sommerfest des Instituts der Norddeutschen Wirtschaft (INW) im Garten des Wilhelm Busch Museums beweist (v.l.): Ministerpräsident Christian Wulff und seine Lebensgefährtin Bettina Körner, INW-Geschäftsführer Dr. Volker Müller, der Vorsitzende des INW, Goetz von Engelbrechten, Bundesfamilienministerin Ursula von der Leyen und ihr Ehemann Prof. Dr. med. Heiko von der Leyen, sowie Thomas Koch, eben-

falls INW-Geschäftsführer fühlten sich sichtlich wohl. Rund 500 Gäste aus Politik und Wirtschaft trotzten erfolgreich dem norddeutschen Sommer. Als Hommage an Wilhelm Busch, dem das Fest zum 175. Geburtstag gewidmet war, erhielt jeder Gast eine Blume. Zum Empfang hatte der Mädchenchor Hannover eine Kostprobe seines Könnens zum Besten gegeben. „Mein Geschenk an Wilhelm Busch ist, dass ich den Mädchenchor mitgebracht habe“, kommentierte die Familienministerin den Gabentisch für den Künstler.

Neuer Designpreis Architekten, Produktdesigner und Hersteller sind ab sofort eingeladen, sich am 1. Internationalen „Universal Design Award 08“ zu beteiligen. Gefragt sind Lösungen für Gestaltungsherausforderungen der nächsten Jahrzehnte, die entweder dazu dienen, eine weitestgehend selbstbestimmte Lebensführung zu erhalten (assisted living) oder Produkte, Architektur und Dienstleistungen, die von möglichst vielen Nutzern mit unterschiedlichsten Fähigkeiten genutzt bzw. bewohnt werden können. Eine Fachjury und das Publikum der ABF 2008 werden die Sieger wählen. Weitere Infos unter www.ifdesign.de





Erster City Manager

Achim Balkhoff ist ab 1. Oktober zentraler Ansprechpartner für die Geschäftsleute in der Innenstadt Hannovers. Seine Tätigkeit, die von Land, Stadt und Gewerbetreibenden finanziert wird, ist zunächst auf zwei Jahre befristet. „Ich will für die Renaissance der Mitte sorgen“, erläutert Balkhoff sein Selbstverständnis: Die Attraktivität der einzelnen Quartiere steigern und die gesamte Innenstadt nach vorne bringen. Dazu gehören klassische Marketingarbeit genauso wie die Planung von Veranstaltungen.

Musikpreise

Niedersachsens Minister für Wissenschaft und Kultur, Lutz Stratmann, hat Sabine Meyer persönlich den Praetorius-Musikpreis in der Staatsoper Hannover überreicht. Die Klarinetistin ist die Hauptgewinnerin in diesem Jahr – ihr Preisgeld liegt bei 15 000 Euro. Der Musikpreis würdigt ihre herausragenden künstlerischen Erfolge im In- und Ausland. Insgesamt wurden in diesem Jahr vier Preise verschiedener Kategorien vergeben. Im nächsten Jahr sollen ein Musikinnovationspreis, ein internationaler Friedensmusikpreis und ein Kompositionspreis hinzukommen.



Infotage „Schwimmbad“

Mit vollem Programm und einer sehenswerten Ausstellung laden die IKS-Wellness-Profis am 12. und 13. Oktober Interessierte zum „Schwimmbad und Wellness Infotag“ ein. Neuestes aus der Schwimmbadtechnik, aktuelle Fliesentrends oder spezielle Stuckarbeiten sind nur ein kleiner Ausschnitt der Ausstellung im Hause Valentin Schmidt in der Meelbaumstraße. Eins der Highlights: Ein Fachvortrag vom anerkannten Trendforscher und Stylisten, Professor Axel Venn (Foto), über die Trends 2012. Anmeldung unter Tel (0511) 72 85 10. Infos unter www.iks-wellness.de

Werkstatt-Golf Zum Tag des Tischlerhandwerks am 7. Oktober lädt die Firma Helmrichs in Isernhagen alle Interessierten zur 1. Norddeutschen Meisterschaft im Tischlerwerkstatt-Golf ein. Das gesamte Unternehmen steht als spannender Parcours zwischen 11 und 17 Uhr bereit. Zudem dürfen Sie sich auf ausführliche Betriebsführungen freuen und sich in der Lehrlingswerkstatt über die Ausbildung zum Tischler informieren. Auch für das leibliche Wohl ist gesorgt.



Tischgespräche

Königstraße 55 • 30175 Hannover
Telefon 0511/2280916

Kompetenz in Tischwäsche

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 10.00h-12.00h und 14.00h-18.00h
Samstag: 10.00h-16.00h



Gegründet 1835, stellt die Weberei Seegers & Sohn in Steinhude bis heute hochwertigste Tischwäsche aus Baumwolle und Leinen her.

Kunden sind die gehobenen Gastronomie und Hotellerie in Deutschland, Österreich und der Schweiz.

Seit 1997 ist es für den Privatkunden im Rahmen des Fabrikverkaufes in Steinhude möglich, diese feine, strapazierfähige und ausnahmslos kochfeste Tischwäsche zu kaufen.

Dabei kann aus einem sehr umfangreichen Sortiment ausgewählt werden. Sonderanfertigungen sind „von heute auf morgen“ möglich.

Dieser umfassende Service wird nun auch direkt in Hannover angeboten.

Hier stehen wir Ihnen fortan bei allen Fragen und Sonderwünschen im Bereich Tischwäsche mit Rat und Tat zur Seite.

Schauen Sie doch bei Gelegenheit vorbei und überzeugen Sie sich selbst von den Qualitäten. Wir freuen uns auf Sie.



Fr. Seegers & Sohn

Fabrikverkauf
Bleichenstr. 28, 31515 Steinhude
Weber seit 1835
Telefon 05033/390328 oder 5225
www.fsus.de · info@fsus.de

Öffnungszeiten:

Montag-Samstag: 10.00h-18.00h
von Mitte März bis Mitte November zusätzlich
Sonn- und Feiertag: 12.00h-18.00h

RISTORANTE
GALLO NERO

Neue und klassische italienische Küche

einfach edel

Groß-Buchholzer Kirchweg 72 B • 30655 Hannover
Telefon 0511 - 5463434 • Fax 0511 - 548283
info@gallo-n.de • www.gallo-nero-hannover.de

Öffnungszeiten
Mo.-Fr. 12.00 - 14.00 / 18.00 - 22.00
Sa. 18.00 - 22.00 • Sonntag Ruhetag



Schick ohne Schnörkel

Die neue Weiblichkeit präsentiert sich subtil extravagant und auf sanfte Weise selbstbewusst und puristisch. Wie edel das aussieht, zeigte das Modehaus Liebe bei der Präsentation der aktuellen Herbst- und Winterkollektion. Ob Leggings, Röhrenhosen oder Pelz, Herbst und Winter lassen Modefans viele Gestaltungsfreiheiten. Neu bei Liebe: eine Auswahl der Kollektion von Alessonadro del Aqua. Die Brüder Arend und Georg Zizelmann, die gemeinsam das Haus Peter Keppler Couture führen, waren bei der Liebe-Schau mit ihrer Kollektion sogar persönlich zu Gast. „Hannover ist eben eine der führenden Städte der Mode“, erläuterte Margit Giesecke, geschäftsführende Gesellschafterin des Hauses Liebe. Foto: Margot Giesecke im Kreis der Modemacher Zizelmann und der Models.

KUNST DES KOCHENS



Genussvolles und sinnliches
Gourmet-Kochen zum Erleben.

LACOCINA • Die Kochschule
Königstraße 51 • 30175 Hannover
Telefon 0511 642 86 27 • www.la.cocina.de

LACOCINA
HANNOVER



Outdoor-Tag Wie gut sich die Eilenriede für Seminare eignet, haben die „Intercontinental Networking Days“ des Crowne Plaza Hannover Schweizerhof gezeigt. Zweimal im Jahr treffen sich Mitarbeiter der Hotelgruppe aus ganz Deutschland zum Austausch und zur Teambuilding. In Hannover gab es neben Theorie Spaßprogramm im Wald.

Fliegender Friseur

Er ist wieder in Hannover – Friseurmeister Khalil Moubadder. Ab 1. Oktober betreut er seine Kunden im exklusiven neuen Salon in der Kröpcke Passage 13. Nach acht Jahren Tätigkeit in London, Paris, Mailand und Beirut freut sich Moubadder jetzt wieder auf seine hannoverschen Kunden. „Hannover ist in all den Jahren Abwesenheit immer meine Vorbildstadt geblieben“, erläutert der „fliegende Friseur“. Seinen Spitznamen hat Moubadder, weil er auch ausgebildeter Pilot ist. Als besonderes Schmankerl für treue Kunden bietet der Frisör deshalb auch kein Bonusheft, sondern Rundflüge über die Stadt.



Praktischer Umweltschutz

Robert Andreas Hesse (ganz links), Chef des Möbelhauses Hesse, sieht auch Unternehmen in der Pflicht, ihren Beitrag zum Umweltschutz zu leisten. „Wir haben durch entsprechende Maßnahmen bei Hesse sogar insgesamt eine Kostenersparnis von 10 000 Euro pro Jahr erzielt“, erläuterte der Geschäftsmann in einer Podiumsdiskussion.

Allein die Heizungsoptimierung habe den CO₂-Ausstoß seines Unternehmens um 30 000 Kilogramm verringert. Gemeinsam mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft diskutierte er über Möglichkeiten des Energiesparens.

Bruni-Pasta

Dass Bruno Bruni gut kocht, hat sich nicht nur bei Gerhard Schröder und Herbert Schmalstieg längst rumgesprochen. Für seine Freunde hat Bruni „Spaghetti alla Matriciana“ gebrutzelt. „Wenn ich es lecker finde, sind auch die Gäste zufrieden“, erklärt Bruni schmunzelnd. Die Idee stammt von Jürgen Piquardt. Insgesamt zwölf Köchen will der Gastronom in die Töpfe schauen und daraus ein Buch machen. Der Erlös geht an die Edelhofstiftung.



Engel öffnen Türen Der Adventskalender des Norddeutschen Knochenmark- und Stammzellspender-Registers NKR ist da und wird gegen eine Spende von 10 Euro abgegeben, die ausschließlich für die Finanzierung von Ersttypisierungen verwandt wird. Zudem befinden sich hinter jedem Türchen attraktive Preise im Gesamtwert von über 10 000 Euro. nobilis begleitet wie auch in den vergangenen Jahren die Aktion für den guten Zweck. Hinter jedem Türchen wartet ein nobilis-Jahresabonnement.




TERNER
Terner Moden GmbH & Co. KG, Luisenstr.9,
30159 Hannover, Telefon 0511 36 39 31

Nun schläft auch Hannover auf Hästens!



Neueröffnung ab Oktober

Wir leben in einer Welt voller Gegenstände, die von Maschinen und aus künstlichen Werkstoffen gefertigt sind. Sehnen auch Sie sich nicht manchmal nach dem Natürlichen und Echten?

Wir erfüllen Ihre Sehnsucht!
Hästens-Betten gehören zu den wenigen Betten weltweit, die in Handarbeit und aus Naturmaterialien gefertigt werden. Kein Wunder, dass der Schlaf in einem Hästens-Bett ein Geschenk der Natur ist!



Hästens 
Fulfilling dreams
since 1852

Hästens Store Hannover
Torhaus am Aegi, Aegidientorplatz
2b, 30159 Hannover.
Öffnungszeiten: Mo - Fr 10.30 - 19.00,
Sa 10.00-16.00 oder nach telefonischer
Vereinbarung unter 0175/2494965.
hannover.torhaus@hastensstores.com,
www.hastens.de

Hästens gibt es in folgenden deutschen Städten:
Hamburg, Hannover, Berlin, Düsseldorf, Köln,
Frankfurt, Stuttgart und München.



Was gibt es denn?

Leckeres für den Gaumen mit Adelsprädikat – das gibt es von Alexander Fürst zu Schaumburg-Lippe. In der Edel-Kochschule „La Cocina“ stellte er seine „Fürst Schaumburg“-Produktpalette vor. „La Cocina“-Koch Michael Pelka zauberte aus den fürstlichen Zutaten von Schokolade bis Wild ein köstliches Menü, das auch Star-Anwalt Götz von Fromberg mundete. Und weil Alexanders Sohn Heinrich-Donatus (13) den letzten Ferienabend hatte, durfte er mit dem Papa gemeinsam in die Töpfe schauen. „Ich nehme nichts so ernst wie meine Vaterpflichten!“, erläuterte der Fürst mit sichtlichem Stolz auf seinen Filius.



Fliesenexperten Wenn ein neuer Ozeanriesen wie die „Norwegian Gem“ die Docks der Meyer-Werft verlässt, haben Jürgen (re.) und Nils Meyer (li.) allen Grund, stolz zu sein. Seit vielen Jahren gestaltet ihr Unternehmen die Fliesenarbeiten auf den Luxuslinern. 1966 hatte Fliesenlegermeister Jürgen Meyer das Unternehmen „Fliesen Meyer“ in Langenhagen „aus dem Nichts heraus“ gegründet.



Neues für den Herrn

Michael Jondral weiß, was Männer wünschen. Der ehemalige Geschäftsführer von „Heinrichs Herrenmoden“ hat in der Karmarschstraße 37-39 ein Geschäft eröffnet, bei dem keine Männerträume offen bleiben.

„Wir legen Wert auf eine persönliche, individuelle Beratung“, erläutert der Geschäftsinhaber. Marken wie Cesare Attolini, Fedeli, Zanone oder Ruffo sind nur eine kleine Auswahl des riesigen Sortiments für den Herrn.

Weil für die Kunst

Oberbürgermeister Stephan Weil (2.v.l.) ist neues Mitglied für das Kuratorium der Kestnergesellschaft. In diesem Gremium versammeln sich einflussreiche Vertreter aus Wirtschaft und Kultur, die im besten Sinne als Lobbyisten für das Haus agieren. Wilhelm Zeller, Vorsitzender des Kuratoriums (1.v.l.), begrüßte das neue Mitglied: „Ich freue mich sehr, dass der erste Mann unserer Stadt das Kuratorium – und damit die nutzbringende Verbindung von Wirtschaft und Kunst – durch das politische Element stärkt.“ „Durch die Mitgliedschaft von Stephan Weil gewinnt die Kestnergesellschaft noch stärker an Bedeutung im kulturellen Leben der Stadt Hannover“, fügt Uwe Reuter, Vorsitzender des Vorstands (3.v.l.), an.



Musikalische Reise

Wenn István Szentpáli mit Solisten seines Johann-Strauss-Orchesters auf Reisen geht, ist Hannovers Musikszene begeistert. Am 5. Mai 2008 verwöhnt der Ungar auf einer 8-tägigen Donaureise mit Liedern großer Meister. Frühbucherrabatte und weitere Infos unter www.wt-seereisen.de

Airport-Plaza In einer Rekordzeit von nur 12 Monaten hat der Hannover Airport bei laufendem Betrieb die Bauarbeiten der neuen Plaza abgeschlossen. Natürlich ließ es sich Flughafen-Chef Dr. Raoul Hille (Mitte) nicht nehmen, gemeinsamen mit den Architekten die 2300 Quadratmeter-Fläche feierlich zu eröffnen. Entstanden ist unter anderem eine komfortable Shopping-Mall.



*Hannovers
feine Wellness-Adresse*
im Crowne Plaza Schweizerhof

*Lassen Sie sich
in exklusiver
Atmosphäre
verwöhnen:*

täglich von
9-22 Uhr
auch Sa. + So.

Kosmetik, Massage,
Permanent Make-up,
Fußpflege, Solarium,
Bäder, Fitness,
Sauna

Health & Beauty Spa
by Dr. RIMPLER
IM SCHWEIZERHOF

Hinüberstraße 6 · 30175 Hannover · Tel. 0511 3495495
www.health-beauty-spa.de

Exklusive Gastlichkeit in Großburgwedel



**Begeben Sie sich auf eine kulinarische
Erlebnisreise und genießen Sie das
Besondere!**

Die Kokenstube bietet Ihnen das passende
Ambiente für entspannte Stunden oder
ausgelassene Feiern im großen Kreis.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

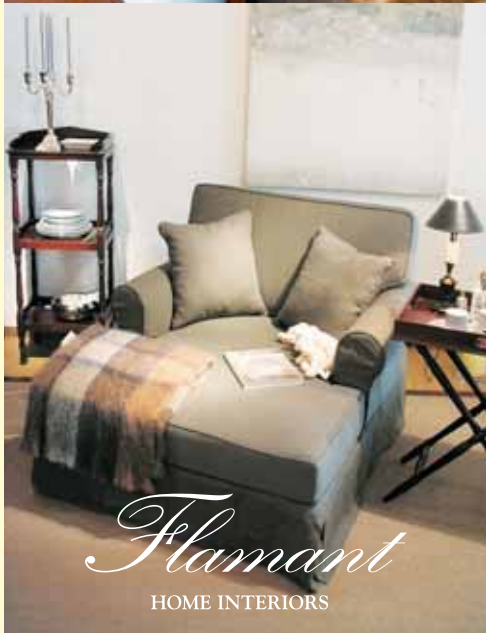
KOKENSTUBE
bar bistro
restaurant

Isernhägener Straße 3 · 30938 Großburgwedel/Hannover
Tel. (05139) 803-0 · Fax (05139) 803-555
E-Mail: info@kokenhof.com · www.kokenhof.com



Visintin
• INTERIEUR •

OSTERSTRASSE 47 • 30159 HANNOVER
0511/1234866 • WWW.VISINTIN-INTERIEUR.DE



Flamant
HOME INTERIORS

Danke für Ihre Meinung!

Die Flut der Zuschriften mit zahlreichen Anregungen in der nobilis-Leserbefragung hat uns beeindruckt und gefreut. Danke, dass Sie unsere Arbeit so intensiv und konstruktiv begleiten!

Die Gewinner:

1. Preis Ein Gourmet-Wochenende im Fürstenhof Celle inklusive Übernachtung in einem Doppelzimmer Deluxe und Gourmet-diner im Restaurant Endtenfang:
Werner Siebert, Hannover

2. + 3. Preis Exklusive Behandlung mit La Mer Pflegeprodukten im Beauty-Garden der Parfümerie Liebe:
Birgit Bahlmann, Wedemark
Dr. Denis Hoogestraat, Hannover

4. Preis Familienjahreskarte im Erlebniszoo Hannover für Vater, Mutter und alle Kinder bis 17 Jahren:
Dirk Schröder, Barsinghausen

5. -7. Preis Bildbände „Herrenhäuser in Nds.“ (Bd.1+2) von Alida Gundlach:
Elke Hirschler, Hannover
Dr. med. C. Feuerhake, Lehrte
Prof. Dr. Rolf Hüper, Ronnenberg

8. Preis Edelstahlgießkanne „Aguo“ von Blomus:
Dr. Hans-Joachim Tschöpe, Hildesheim

Herzlichen Glückwunsch!



1. Preis



2.-3. Preis



4. Preis



5.-7. Preis



8. Preis



Run aufs Bad Mehr als 400 Interessierte haben das Aktionswochenende des Villeroy & Boch Bad Ateliers Hannover genutzt und sich rund um das Thema „Badrenovierung“ beraten lassen. Die Fachberater des Unternehmens halfen mit kreativen Ideen von der kleinsten Veränderung bis zur kompletten Sanierung. Anfassen und Ausprobieren der Produkte war ausdrücklich erwünscht. Besonders spannend für die Besucher: 3D-Vorführungen und Vorher-Nachher-Präsentationen, wie Schritt für Schritt ins alte Bad neues Leben kommt.

PeepShow

Im Poddipark Hannover stehen zur Zeit Menschen Schlang, die zwanzig Cent in der Hand halten, um diese in ungewöhnlichen Münzautomaten zu versenken. Dahinter steckt ein Kunstprojekt der hannoverschen Künstlerin Inge-Rose Lippock. Nach Einwurf der Münze hebt sich nämlich für wenige Minuten eine Klappe und es öffnet sich der Blick auf Kunst statt nackter Haut. Bis zum 31. Oktober läuft die Kunst-Peepshow von fünf Künstlern noch in den freistehenden Läden des Poddiparks. Jeder Künstler hat einen eigenen käuflichen Kunstraum gestaltet.



Natürlicher Komfort

Heike Söth, Geschäftsführerin des neuen Hästens Store in Hannover hat vor dem Eröffnungsempfang am 6. Oktober im Torhaus am Aegi eigentlich noch alle Hände voll zu tun, doch wo sogar der schwedische König neue Kraft tankt, da legt auch sie für nobilis eine Pause ein. Hästens ist weltweit der einzige Hersteller von

ökologisch zertifizierten Betten. Statt Massenproduktion zählt beim schwedischen Hersteller seit mehr als 150 Jahren Tradition und Handwerk. Ab sofort müssen Sie nicht auf eine Einladung des schwedischen Königs warten, sondern können im Geschäft in Hannover Probe liegen.

Neue Fernsehqualität

Der „BeoVision 8“ macht als erstes Gerät Fernsehschauen auch bei Tageslicht zum Vergnügen. Die neue Technologie dahinter heißt High-Glare-Oberfläche. Die Kontrastverhältnisse des Bildschirms wurden damit entscheidend verbessert, so dass Schwarz jetzt deutlich dunkler ist. Die Innovation aus dem Hause Bang & Olufsen kann in der Filiale in Hannover bereits begutachtet werden. Foto: B&O-Geschäftsführer Wolfgang Peter mit dem „BeoVision 8“.



Joachimszentrum 5 000 Quadratmeter Bürofläche, 1 000 Quadratmeter Geschäfte und 4 000 Quadratmeter Garagen – das Joachimszentrum in Hannover strotzt vor Superlativen. Natürlich stand auch die Eröffnungsfeier in nichts nach. 150 geladene Gäste wurden bei Jazz und Showprogramm vom Restaurant Röhrbein bewirtet. Ausschließlich inhabergeführte Unternehmen mit hohem Qualitätsanspruch sollen sich im fortschrittlichen Neubau in der City ansiedeln. Die Patisserie Elysée, Restaurant Röhrbein, das Schuhparadies Pinocchio, Green Creation und die Firmen H.B. Möller KG und Michaela Möller haben ihre Geschäftsräume bereits eröffnet. Auch die Nachfrage nach Büroflächen mit absoluter Topausstattung ist nach Aussage des Vermieters Delta Domizil erfreulich hoch.



FORTIS B-42 MARINEMASTER

Chronograph Automatik
wasserdicht 200 m / 20 bar
Saphirglas beidseitig entspiegelt
Erste Uhrenfabrik der Welt für automatische
Armbanduhren · since 1912 swiss
Mehr als 10 Jahre im Weltraum
www.fortis-watch.com

JUWELIER
Schrader

Georgstr. 35, am Kröpcke
30159 Hannover
Tel.: 0511-235 23 68

Wenn Pinguine baden gehen ...

... ist Dr. Reinhard Mischke aus Hannover mit seiner Kamera dabei.
In diesen Tagen startet er zu seiner zweiten Fotoreise auf die Falklandinseln,
dem Zuhause von Pinguinen und Co.





Königspinguine nahe des Volunteer Point, wo sich die größte Kolonie auf den Falklands angesiedelt hat.



Wer beobachtet hier wen? Die Eselspinguine mustern Dr. Reinhard Mischke bei seiner Passion, der Tierfotografie.



Oben: Spielerisches Kräftemessen von südlichen Seeelefanten. Unten: Fütterung bei den Schwarzbrauenalbatrossen.

Auf die Wetterprognosen ihres Ehemannes kann sich Corinna Mischke-Ortmann voll verlassen. Wenn Dr. Reinhard Mischke empfiehlt, einen Regenschirm mitzunehmen, ist der nächste Schauer selten weit. „Man lernt einfach die Zeichen der Natur zu lesen, wenn man soviel Zeit wie ich draußen verbringt“, erläutert der hannoversche Tierarzt schmunzelnd. „Wenn sich in Schottland beispielsweise die Schafe zurückziehen, dann steht ein Sturm an!“

Seit einigen Jahren verbringt Mischke seine Freizeit in freier Natur. Sofern es seine Hochschul-lehrtätigkeit an der Stiftung Tier-ärztliche Hochschule in Hannover zulässt, zieht es ihn mit seiner Kamera abends und am Wochenende raus ins Grüne. Leineauen, Steinhuder Meer oder Deister – überall hat er schon Stunde um Stunde für das perfekte Bild von Flora und Fauna gehockt. Der Naturfotografie gilt seine große Leidenschaft.

Ein freies Wochenende startet Mischke, der im Schwarzwald aufgewachsen ist, gern morgens um 5 Uhr mit der Kamera im Anschlag. „Schon als Kind habe ich mich sehr für Tiere und Fotografie interessiert. Durch Ferienjobs habe ich das Geld für meine erste ersehnte Spiegelreflexkamera, eine Canon A1, mit einer kleinen Auswahl an Wechselmotiven zusammengespart.“ Die Ausrüstung ist seitdem natürlich umfangreicher und besser geworden. Und, er hat sie immer dabei: „Nur im Urlaub mit meiner Frau lasse ich die Kamera als Geschenk an sie mal einen Tag zu Hause.“

Als Universitätsprofessor an der Klinik für Kleintiere lehrt und forscht er in Hannover, doch den Urlaub nutzt er gern für Fotoreisen. Seychellen, Großbritannien oder Falklands sind nur ein paar seiner Ziele. Das Verhalten von Tieren, besonders von Vögeln interessiert ihn dabei am meisten. Im

Oktober wird er zum zweiten Mal auf den subantarktischen Falklandinsel-Archipel reisen, allein An- und Abfahrt zur Inselgruppe, die rund 500 Kilometer östlich der Südspitze Südamerikas liegt, dauern fünf Tage. Auf 12000 Quadrat-kilometern Gesamtfläche leben außerhalb der Militärbasis nur etwa 2400 Menschen, aber über eine Million Pinguine: „Pinguine sind extrem neugierig. Als ich das erste Mal auf die

Inseln kam, haben sie mich gleich inspiert und an mir geknabbert – das war einer der bewegendsten Momente überhaupt.“ Seine Liebe zu diesen Tieren ist in diesen Sätzen unüberhörbar. „Die Freude an den Tieren und ein hohes Maß an Selbstdisziplin sind die Schlüsselbedingen für gute Tierfotos“, erläutert Dr. Reinhard Mischke weiter. Seine Bilder sprechen da eine klare Sprache. Kaum ein Magazin, das sich nicht um seine hautnahen Aufnahmen von Eselspinguinen beim Erkundungsgang, Jungbullen der Seeelefanten beim Kräftemessen

oder Fütterung des Nachwuchses bei den Schwarzbrauenalbatrossen reißt.

„Wenn der Seeelefant, vor dem Sie mit der Kamera im Sand liegen, plötzlich das Auge aufmacht und blinzelt, wird es spannend“, berichtet der 44-Jährige auch von seinen Grenzerfahrungen am anderen Ende der Welt. Denn Seeelefantenbullen Auge in Auge gegenüber zu stehen, ist keineswegs ein ungefährliches Vergnügen. Wenn diese aus dem Schlaf hochschrecken, droht ein Angriff: „Ich denke, man kann das Risiko nie ganz auf Null fahren. Das ist wie bei Bergsteigern.“ Doch bisher hat Mischke Glück gehabt. In echten Notfällen würde er sein Stativ zur Verteidigung einsetzen – in der Praxis hat er das noch nicht ausprobieren müssen. „Wenn Sie einen Seelöwen einen ganzen Nachmittag aus der Nähe beobachten können und hautnah dabei sind, wie er

Ausflugstipps in die Region

Ob Wisentgehe, Leineauen, Steinhuder Meer oder Deister – Dr. Reinhard Mischke kennt die schönsten Ausflugsziele, Pausenplätze oder Stellen zur hautnahen Tierbeobachtung in der Nähe Hannovers. In loser Reihenfolge stellt er in den nächsten Ausgaben den nobilis-Lesern seine ganz persönlichen Lieblingsplätze vor.



Die Eselspinguine nähern sich neugierig dem Fotografen, der am Rande der Kolonie sitzt. Nach anfänglicher Vorsicht untersuchen sie ihr Gegenüber und sein Equipment.



Dieser Königspinguin lässt sich trotz Sandsturm nicht von der Gefiederpflege abhalten.

sechs bis acht Pinguine tötet, nur um an deren Mageninhalt zu kommen, ist das so ein gewaltiges Erlebnis, dass es jede Entbehrung, die eine Reise auf die einsame Inselwelt mit sich bringt, lohnt.“ Mischkes Tour auf die Falklands soll diesmal knapp drei Wochen dauern. Dort herrscht zur Zeit der Frühling – Revierkampfzeit bei den Seeelefanten. Die will der Hannoveraner in Bildern festhalten. Freunde, Kol-

legen und Familie begleiten seine Leidenschaft mit Wohlwollen und freuen sich auf die Fotos. „Meine Frau findet meine Arbeit gut, doch stundenlang neben mir auf das perfekte Tierbild zu warten, wäre nicht ihr Ding“, erläutert Mischke schmunzelnd. Deshalb wird der nächste Urlaub ein anderes Ziel haben. Danach will er wieder auf die Falklands, das Stativ zumindest lässt er diesmal gleich dort. ■



BMW
Niederlassung
Hannover

www.
bmw-hannover.de



Freude am Fahren

Trauen Sie nicht der Werbung. Trauen Sie nur sich selbst. Testen Sie den BMW 3er.

Keine Werbung, sondern Tatsache: Der BMW 3er ist nicht nur Seriensieger in den Vergleichstests der Fachpresse¹, sondern gewinnt auch zum wiederholten Male die Leserwahl² der *auto motor und sport*. Jetzt wird der BMW 3er sogar

noch effizienter. Denn die neue Motorengeneration beinhaltet BMW EfficientDynamics – eine Reihe von Innovationen, die den Verbrauch und CO₂-Ausstoß wesentlich senken, die Fahrleistungen jedoch steigern.

Aber bevor wir jetzt in Werbung abgleiten, vereinbaren Sie doch einfach eine Probefahrt.

¹ *auto motor und sport* (11/07), *Auto Bild* (11/07) und *AUTO ZEITUNG* (10/07).
² „Die besten Autos 2007“.

Lister Kirchweg 87
30177 Hannover
Tel. 0511 6262-01

Lissabonner Allee 3
30539 Hannover
Tel. 0511 6262-02

BMW Niederlassung Hannover

www.bmw-hannover.de

Ein gefundenes Fressen

Handwerk extrem – Jochen Gaues backt für die Prominenz.

Stenographen würde er in die Verzweiflung treiben. Der Mann redet schnell, und zwischen zwei Sätzen gönnt er sich und seinen Gesprächspartnern keine Pause. Er springt von einem Thema zum anderen, rudert mit den Armen, lacht, regt sich auf, erzählt Anekdoten, verzweifelt. Und er stellt Fragen, die er gleich selbst beantwortet: „Das ist doch so, oder? Na klar ist das so. Das darf nicht wahr sein!“ Eine Unterhaltung mit Jochen Gaues ist ein furioses Ereignis.

Mit seinen Back-Kreationen im Bauch hat sich die Nationalmannschaft im WM-Sommer 2006 von Spiel zu Spiel gesiegt. Und dann ist Gaues auch noch im Deutschland-Trikot durch die Backstube im hannoverschen Stadtteil Ledeburg getobt. Für die Fernsehsender war das damals ein gefundenes Fressen. Jetzt steht er in seinem Wohnzimmer und sieht sich ein Video mit einem Beitrag an, der während der WM auf RTL gelaufen ist. „Nein, wie habe ich denn da ausgesehen? Das muss am Tag nach dem Viertelfinale gewesen sein“, lacht der 40-Jährige. Er streicht sich mit der rechten Hand über die kurzen blonden Haare. Seine Augen sind nur noch schmale Schlitze, wenn er so lacht.

Was RTL & Co. nicht gezeigt haben: Gaues hatte lange Zeit nichts zu lachen. Nach 15 Jahren Selbstständigkeit lag sein Leben plötzlich in Scherben. Der Betrieb pleite, die Ehe kaputt. Wann war das? „Vor vier oder fünf Jahren, vor einer halben Ewigkeit.“ Ausnahmsweise lacht er mal nicht.

Bis zu dieser Zäsur hat Gaues extrem gelebt. Als junger Bäckermeister übernimmt er einen alteingesessenen Betrieb, erweitert das Angebot, ist kreativ, steigert die Produktivität. Der Erfolg stellt sich ein, die Verkaufszahlen explodieren, neue Filialen entstehen. In Spitzenzeiten beschäftigt er 100 Mitarbeiter. Bei aller Arbeit vergisst er den Faktor Spaß keine Sekunde, er feiert das Leben. Geraucht und gespielt habe er nie, kann aber „Champagnersorten am Geschmack erkennen“. Und dann der Ferrari. „Der kam bei vielen Leuten gar nicht gut an. Da war eine Menge Neid im Spiel. Aber wann soll man so ein Auto fahren? Wenn man 60 ist?“ Auch so eine Eigenschaft von Jochen

Gaues: Der Mann polarisiert. Die einen lieben und schätzen ihn als markigen Typen. Andere haben Probleme mit seiner Art und lehnen ihn ab.

Heute ist Gaues nur noch „der Macher, nicht der Besitzer“. Das neue Unternehmen gehört seiner Lebensgefährtin und ehemaligen Backstubenleiterin, Betty Krenz. Auch wenn der Betrieb untrennbar mit seinem Namen, seinen Rezepten und seinen Fähigkeiten verknüpft ist: Im Jahre 2006 ist Gaues ein Angestellter. „Ohne Betty und ohne meine körperliche Unversehrtheit wäre ich ein Sozialfall. In 15 Jahren als Unternehmer habe ich etliche Millionen an Steuern bezahlt. Und heute wäre ich ein Sozialfall. Das darf doch nicht wahr sein, oder? Nein, das geht gar nicht.“

Seine alten Geschäftsbeziehungen erweisen sich als unbezahlbares Kapital. Und überhaupt: Die Namen, die schon auf Gaues' Kundenliste standen, lesen sich wie das Inhaltsverzeichnis von Zeitschriften wie Gala



FOTO: HEINER SIEFKEN

oder Bunte. Ob im Hotel Adlon oder im Schlosshotel Grunewald, ob Juan Carlos, Joschka Fischer oder Jürgen Klinsmann – die Produkte aus der 60 Quadratmeter-Backstube in Hannover finden den Weg in die Mäuler der großen weiten Welt.

Wie kommen solche Kontakte zustande? „Ich kenne die Küchenchefs, die großen Nummern. Das liegt daran, dass ich zwar nie in Urlaub gefahren, aber immer richtig gut essen gegangen bin. Und ich gehe auf die Leute zu. Dann setzt die Mund-zu-Mund-Propaganda ein, der eigene Name wird bekannt. So einfach ist das.“ Auch das verdeutlicht das Gespräch mit Jochen Gaues: Bescheidenheit ist seine Sache nicht. Warum auch? Der Bäckermeister ist nach einem Tiefschlag wieder aufgestanden. Und Transporter mit Produkten nach seinen Rezepten – mit riesigen Ochsenbroten, Ciabatta und Kohl-Speck-Brot – fahren die Gourmet-Tempel in Deutschlands Metropolen an. „Wir haben schon wieder mehr als 20 Leute, die für uns arbeiten. Aber wir halten die Produktion klein und fein. Übersichtlich.“

Wenn er über den extremen Qualitätsanspruch spricht, den er nur mit „richtig guten Leuten“ erfüllen kann, hat Gaues den Ausdruck eines Leidenden. „Es ist furchtbar“, sagt er, „wir finden kaum Mitarbeiter, die tatsächlich handwerklich arbeiten können.“ Seine Stellenanzeigen formuliert Gaues absichtlich provokativ: „Handwerkliche Bäcker gesucht.“ Natürlich müsse nicht jedes handwerkliche Produkt ein Unikat sein. Aber dürfe sich wirklich jemand als Bäcker bezeichnen, der an einer Maschine steht und einen roten und einen grünen Knopf bedienen dann? Sei jemand schon deshalb Handwerker, weil er die Bedeutung der Wörter „stop“ oder „go“ kenne? Weil er weiß, was unten aus einer Maschine rauskommt, wenn er eine Backmischung oben reinschüttet? Die Antwort gibt er wieder selbst. Ein eindringliches „natürlich nicht“ erfüllt den Raum.

Was er sich wünschen würde, wenn er als Handwerker einen Wunsch frei hätte? Auch darüber muss er nicht lange nachdenken. „Menschen, die auf Qualität achten. Verbraucher, die auch Wert auf Kleinigkeiten legen. Beim Essen kannst Du so viel Freude haben, das soll nicht nur Nahrungsaufnahme sein.“

Ob er solche Sätze auch vor dem Supergau in seinem Lebens gesagt hätte? Gaues hat die Ausstrahlung eines Menschen, der eine schwere Krankheit überwunden hat und das

Leben intensiver empfindet als zuvor. Und er spricht auch wie ein Rekonvaleszent, wenn er die Hilflosigkeit eines Unternehmers in einem Insolvenzverfahren beschreibt. „In solchen Situationen zeigt sich, wer die echten Freunde sind.“ Eine Handvoll zählt er auf. Dann sagt er ausnahmsweise einmal nichts. Er sieht aus dem Fenster und schüttelt ungläubig den Kopf. ■ HEINER SIEFKEN



KOMPOSITION IN VOLLENDUNG

HANS G. BOCK

INNENEINRICHTUNGEN



Ein Offizier und Lebensretter

Hans Anton Adams gehört zu den anerkanntesten Notfall- und Katastrophenmedizinern Deutschlands und betreut darüber hinaus die Intensivstation für Schwerbrandverletzte der MHH.

Einer der Experten, der sich seit vierzig Jahren mit Notfällen und Katastrophen beschäftigt, ist Professor Dr. Hans Anton Adams, Arzt an der Medizinischen Hochschule Hannover, der MHH. Gebürtig aus Trier-Ehrang an der Mosel, lebt und arbeitet der 57-jährige Anästhesist und Intensivmediziner seit 1997 in Hannover. An der MHH hält er Vorlesungen und Seminare zur Notfall- und Katastrophenmedizin, sowie zu Anästhesie und Intensivmedizin und betreut die im Februar 2007 neu eröffnete Intensivstation für Schwerbrandverletzte. Im Jahr 2006 wurde an der Hochschule die „Stabsstelle für Interdisziplinäre Notfall- und Katastrophenmedizin“ eingerichtet, die Prof. Adams leitet. Ihre Aufgabe es ist, zu planen, zu koordinieren und auszubilden, falls es, im wörtlichen Sinne, irgendwo „brennt“.

Dass der Begriff „Stabsstelle“ etwas militärisch klingt, passt zu Adams Vita. Über sechzehn Jahre lang war er Berufssoldat und erzählt begeistert von seinen Reisen als Schiffsarzt bei der Bundeswehr. Mit dem Zerstörer „Lütjens“ und der Fregatte „Niedersachsen“ ging es nach Indien, Sri Lanka und Ostafrika, „das war eine schöne Zeit“. Der Beweis, dass es auch an Bord manchmal Ausnahmesituationen gab, steht in Adams Büro im Regal.

Zwei Blinddärme, in Kunstharz gegossen und mit Messingschildern beschriftet, erinnern an Noteinsätze im Schiffs-OP. Einmal hat Adams, der ja kein Chirurg ist, in eigener Verantwortung operieren müssen: „Auch das muss

man als Schiffsarzt manchmal machen, und da sieht man dann, dass vieles auch einfacher geht als man denkt.“ Diese pragmatische Einstellung passt sicherlich auch zu seiner Arbeit im Rettungsdienst. Prof. Adams zählt die Ämter auf, die er, neben seiner Arbeit an der MHH, inne hat:

Er ist Landesfeuerwehrarzt, Beauftragter für den Leitenden-Notarzt-Dienst der Region Hannover, Koordinator für Notfall- und Katastrophenmedizin der Landeshauptstadt Hannover und der Ärztliche Leiter der DRK-Rettungsschule Niedersachsen in Goslar.

All das geschieht ehrenamtlich, denn: „Der einfache freiwillige Feuerwehrmann bekommt auch kein Geld für seinen Einsatz, da können wir Ärzte uns nicht bezahlen lassen“, meint Adams.

Wie der Einsatz bei einem „Großschadensereignis im Rettungsdienst“, so die offizielle Nomenklatur, im Ernstfall abläuft, wird sorgfältig geübt. Einmal jährlich veranstaltet die Stabsstelle an der MHH dazu eine große Übung. Diesmal werden der Transport und die Versorgung von mehreren Schwerbrandverletzten simuliert. Die Feuerwehr testet dazu einen neuen Großraum-Rettungswagen, die Klinik und die Intensivstation richten sich auf die gleichzeitige Versorgung der eintreffenden Opfer ein.

Bei vorherigen Übungen ging es um Menschen, die durch Kampfstoffe geschädigt waren und um die Rettung von über hundert Verletzten nach dem Einsturz eines Hochhauses. >



Einsatz am Limit: Bei diesem Unfall wurden mehrere Menschen eingeklemmt.

- › Ähnlichkeiten mit tatsächlichen Ereignissen seien, so wird gesagt, rein zufällig. Zum Noteinsatz ins Ausland gerufen wurden die Ärzte aus Hannover noch nicht. „Hier sind es die Hilfsorganisationen, wie zum Beispiel das Technische Hilfswerk, die in Marsch gesetzt werden. Eine ärztliche Task Force ist geplant, wurde aber noch nicht realisiert.“

Aber nicht nur Übungen, auch den Ernstfall hat Hans Anton Adams schon oft genug erlebt. Seinen ersten Einsatz hatte er 1967 in Trier. Dazu weist er auf ein Foto an der Wand. „Unser Einsatzfahrzeug war ein grauer Ford Taunus 17 M, genannt „Die Badewanne“, mit 75 PS und V4-Motor!“ Adams hat alles aufgehoben. In dicken Aktenordnern sind alle Ereignisse dokumentiert und abgeheftet.

Die daraus erstellte Statistik zeigt genau auf, wie viele Einsätze er hatte, um was es sich bei den Ereignissen handelte, ob es Verletzte gab und wenn ja, wie viele. Zahlen und Grafiken, die den Schrecken nur andeuten, nicht verdeutlichen. Da sprechen die Aufmacherfotos der jeweils dazu gehefteten Zeitungsberichte eine andere Sprache.

Adams erster Einsatz in Hannover fand am 10. Dezember 1997 statt. In Anderten brannte ein Personenzug. Eine Person wurde verletzt, und die HAZ brachte ein dramatisches Foto mit der Überschrift „Güterzug rammt Nahverkehrsbahn“.

Den Dienst als Notarzt übt Hans Anton Adams, wie viele seiner Kollegen, „aus Überzeugung“ aus. Warum? „Der Rettungsdienst macht Freude, dafür kann man sich schon begeistern. Man hat nur begrenzte Möglichkeiten und be-

kommt die Quittung sofort – Erfolg oder Misserfolg. Man hilft Menschen, die unmittelbar in Not sind, hat direkten Kontakt zu ihnen, und die meisten sind dafür dankbar. Das ist schön und abwechslungsreich.“

Die Gefahr, zu verflachen und zu verrohen, sei allerdings auch gegeben. Dem müsse man dadurch begegnen, dass man als Arzt noch andere Aufgaben hat. Das sei ganz wichtig, sagt der erfahrene Praktiker. Die jungen Ärzte, die Prof. Adams ausbildet, beobachtet er genau.

Sie müssen unter Stress und Zeitdruck arbeiten, was stets eine große fachliche Herausforderung bedeutet. Wichtiger jedoch sei der Charakter. „Im Rettungsdienst braucht man einen festen Charakter und ein gutes Leistungsvermögen, in dieser Reihenfolge. Charakter geht vor Leistung! Und da ist auch kein Platz für Akademikerdünkel.“

Ein Foto, das er hervorholt, zeigt einen schweren Verkehrsunfall auf der A2, bei dem sich mehrere LKW und PKW ineinander verkeilt hatten. Vor Ort ein großes Helferteam und mittendrin Adams als Leitender Notarzt. „Da muss man sehen, dass man den Überblick behält.“

Aber nicht immer fließt Blut. Manchmal werden die Leitenden Notärzte auch prophylaktisch eingesetzt. So war er dabei, als am Bismarckbahnhof ein ICE wegen einer Bombendrohung geräumt werden musste oder wenn auf öffentlichen Plätzen Paniksituationen drohten.

„Bei der Millenniums-Silvesterparty war der Opernplatz total überfüllt. Das hätte böse ausgehen können. Deshalb haben wir im Hintergrund Vorsichtsmaßnahmen ergriffen. Die feiernden Menschen haben davon nichts bemerkt.“

Der für ihn schlimmste Einsatz war, so Prof. Adams, ein Brand in einem Reihenhaushaus, bei dem drei kleine Kinder zuerst mit Erfolg reanimiert wurden, dann aber doch verstorben sind. „Das war sehr bitter!“

Zwanzig Leitende Notärzte gibt es in der Region Hannover, von denen immer zwei Dienst haben, plus fünfzehn Notärzte in Reserve, plus fünfzig niedergelassene Ärzte in Reserve. „Wenn es schlimm kommt, können wir mit achtzig Ärzten und Material am Schadensort sein. Außerdem sind alle fünfhundert Feuerwehrmänner und -frauen der hannoverschen Berufswehr als Rettungsassistenten ausgebildet. Das ist ein großes Team.“

Bei Alarm gibt es den „Alarmplan“ und den „Ausrückplan“. Bei Prof. Adams schrillt dann der Piepser. Seine Ausrüstung, eine komplette Schutzausstattung mit Helm, Stiefeln und der Weste „Leitender Notarzt“, liegt immer in seinem Kofferraum parat. „Wir brauchen zwanzig bis dreißig Minuten, bis wir vor Ort sind. Das haben wir geübt.“ Ein Feuerwehrfahrzeug holt den Arzt ab und fährt ihn zur Schadenstelle, wo das Notärzttteam vor Ort koordiniert wird.

Katastrophen mit hunderten von Verletzten sind in Adams Zuständigkeitsbereich jedoch noch nicht passiert. Zum Glück, wie er betont. „Da sehne ich mich auch nicht danach. Das ist das Wesen der Katastrophenmedizin, dass man sich auf Ereignisse einrichtet, die vielleicht nie eintreffen und die man sich auch nie wünscht.“

Lohmann Wohnhäuser

Bauen auf höchstem Niveau

Realisieren Sie gemeinsam mit uns Ihren Traum vom individuellen Wohnen.

Die besondere Ästhetik und außergewöhnliche Qualität unserer Häuser erfüllen die Ansprüche und Bedürfnisse einer modernen Lebensweise.

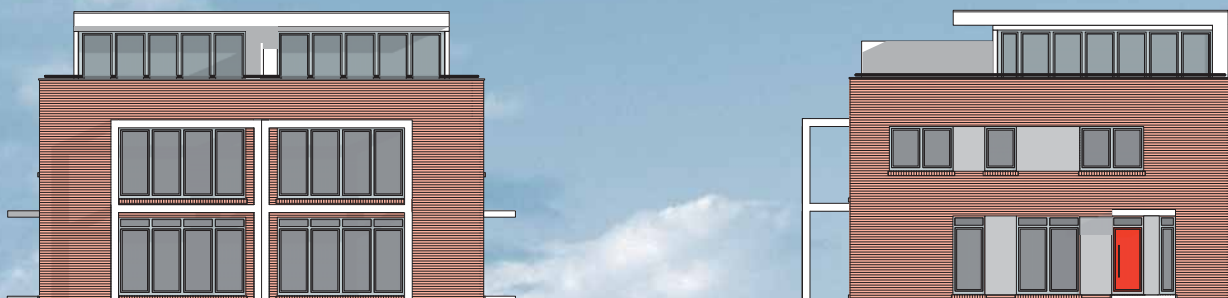
Profitieren Sie von unserer mehr als dreißigjährigen Erfahrung in der Planung und dem Bau von exklusiven Einfamilien-, Doppel- und Mehrfamilienhäusern.

Eine Auswahl aktueller Projekte

Wohnen an der Lindenhecke: Hannover, Seelhorster Garten, Mehrfamilienhaus mit 14 großzügig gestalteten und erstklassig ausgestatteten Wohneinheiten



Gravensteiner Allee: Hannover, Seelhorster Garten, Einfamilienhaus-/ Doppelhaushälfte



Hohe Flexibilität – Toplagen – beste Bauqualität.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

Fordern Sie unsere Unterlagen an:

Tel.: 0511.2283888
info@lohmann-bau.de

Lohmann Wohnhäuser
Showroom Hannover
Geißblattweg 8
30559 Hannover

Tel. 0511.2283888

www.lohmann-bau.de
info@lohmann-bau.de

LOHMANN
WOHNHÄUSER

Ein Klavier für alle Fälle

120 Jahre Klavierhaus Döll. Das bedeutet 120 Jahre Musikgenuss auf höchstem Niveau.

Von Kleininstrumenten bis hin zu meisterlichen Konzertklavieren bietet das Haus im Zentrum Hannovers alles für leidenschaftliche Musikfans.

Bereits zum vierten Mal gleiten die Finger flink über die Tasten, lassen die immer gleiche Melodie ertönen. „Dieser hier hat einen wunderbaren weichen Klang. Das gefällt mir“, erfreut sich der Hobby-Pianist an der Klangfarbe des gebrauchten Steinway-Flügels. Ariane Jablonka nickt zustimmend und präsentiert dem Vater, der für seine Familie ein Klavier sucht, geduldig das nächste Musikinstrument, erklärt die Vorzüge jedes Flügels, die Facetten und Schattierungen der Tongestaltung und lässt Zeit, sich in den Klang der Instrumente einzufühlen.

Gemeinsam mit Bernd Voorhamme leitet Ariane Jablonka das Klavierhaus Döll. Seit 120 Jahren ist das „Klavierhaus Döll die Steinway Galerie Hannover“ der kompetente Partner, wenn es um Musik geht. 1887 in Halle an der Saale gegründet, gehört das Klavierhaus heute in der hannoverschen Schmiedestraße 8 zu den bedeutendsten Häusern in Deutschland mit einem Angebot, das Fortschritt und Tradition aufs Feinste miteinander vereint.

Die Weltmarke Steinway & Sons gehört seit über 50 Jahren zum Klavierhaus Döll und bietet Instrumente vom Einsteigerklavier bis zum Konzertflügel. Traditionsmarken wie Grotrian Steinweg und die Hausmarke Balth. Döll – benannt



Bernd Voorhamme und Ariane Jablonka

nach dem Firmengründer Balthasar Döll – komplettieren das Angebot. Von Notenblättern über Kleininstrumenten bis hin zu Konzertflügeln bietet das traditionsreiche Haus schlichtweg alles, was das Musikerherz höher schlagen lässt. Musikalische Anfänger wie Profis fühlen sich hier zuhause.

Klavierspieler gibt es zum Beispiel in der Familie Schnabel gleich drei. Gemeinsam und dank fachgerechter und einfühlsamer Beratung entschied sich die fünfköpfige Familie für einen Steinway-Flügel. Stolz schickten sie später Abteilungsleiter Leopold Kupfer ein Foto des Flügels im trauten Familienkreis mit der Unterzeile: „Die Steinway Qualität für viele Generationen.“

Ariane Jablonka rät Anfängern mitunter zu Mietklavieren: „Schließlich weiß man zu Beginn nicht, ob aus dem Hobby eine Leidenschaft oder gar eine Profession wird.“ So kann man beim Klavierhaus Döll unter der Vielzahl von hochwertigen Mietklavieren sein passendes Instrument aussuchen. Die Gebühren für die meist zwölfmonatige Mietdauer wird als Basis für den späteren Kauf des nächsten Klaviers angerechnet. Denn alle akustischen Klaviere und Flügel erhalten die „Döll-Wertegarantie“. Diese verbrieft die bis zu 100-prozentige Anrechnung des ge-





Die Steinway Qualität für viele Generationen: Familie Schnabel am neuen Flügel.

zahlten Kaufpreises, sofern man innerhalb von zehn Jahren auf ein höherwertiges Klavier oder auf einen Flügel umsteigt. „Dieses ‚Sparbuch-Modell‘ ist bei unseren Kunden sehr beliebt und hat viele auf ihrem Weg vom Mietklavier bis zum Steinway-Flügel begleitet“, erklärt Jablonka.

Und sie erinnert sich an so manchen Jungpianisten, der die ersten musikalischen Ausdrucksformen auf einem Döll-Mietklavier gefunden hat und den das Klavierhaus auf seiner musikalischen Laufbahn begleiten durfte. Auch die Profis fühlen sich hier bestens aufgehoben. Die Wände im Klavierhaus Döll geben ein eindrucksvolles Zeugnis. Künstler wie Hélène Grimaud, Chick Corea und Lang Lang bedanken sich mit signierten Fotos für die Gastfreundschaft, für die Ruhe, in der sie sich hier ihrer Musik widmen können. Dafür, dass sie hier im Klavierhaus Döll sie selbst sein können.

Für den konstant präzisen Klang der Klaviere und Flügel sorgen im Hause Döll sechs Techniker, einige von ihnen haben mit ihrer Ausbildung an der renommierten Steinway Akademie in Hamburg die höchsten Weihen ihrer Zunft erlangt. In ausführlichen Beratungsgesprächen fühlen sie sich in das Musikverständnis der Kunden ein. Das Versteck des Hausschlüssels und die Vorlieben der „vierbeinigen Hausbewohner“ sind den Klavierbauern und Konzertstimmen des hannoverschen Klavierhauses bestens bekannt. So manche nette Freundschaft hat sich zwischen Techniker und Pianist entwickelt. Wie eben jene zwischen Familie Schnabel und Leopold Kupfer, der inzwischen seinen Wirkungskreis nach Montreux verlegt hat und Dmitri Moskalev und Johanna Weber mit der liebevollen Pflege der netten Kundenkontakte betraut hat. ■

Feiern Sie mit uns

Gern möchten wir Sie teilhaben lassen an unseren Jubiläumsaktivitäten, werden auch Sie zufriedener DÖLL-Kunde. Wir bieten Ihnen zum Jubiläum einen günstigen Einstieg in der Welt der Musik. Besuchen Sie unseren Sonderverkauf vom 12. Oktober bis zum 30. November mit vielen Specials und phantastischen Angeboten in den unterschiedlichen Abteilungen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in der hannoverschen Schmiedestr. 8 und stehen Ihnen gern telefonisch unter (0511) 301 87 70 oder im Internet unter www.klavierhaus-doell.de mit vielen Informationen zur Verfügung.

Ihr Klavierhaus-Döll-Team



Das Melkkarussell ist ein Publikumsmagnet auf dem Hemme-Hof in der Wedemark.
Fotos (2): Maren Kolf

FOTOS: MAREN KOLF

Milch aus der Heimat

Woran erkennt man glückliche Kühe? Sie fahren Karussell. Ja, richtig gehört. Bei Hemme Milch dürfen Jolanthe, Burglinde und Bella täglich ihre Runden drehen.

Das Melkkarussell ist die Hauptattraktion auf dem Hemme-Hof in Sprockhof, Wedemark.

Dichtgedrängt beobachten Besucher begeistert, wie sechzig muhende Mädels rotieren, während sich die Euter leeren. Gestern war eine Schulklasse hier, heute sind es Landfrauen aus der Lüneburger Heide, und am nächsten Wochenende findet das alljährliche Milchfest statt, das bis zu zehntausend große und kleine Besucher aus Stadt und Land nach Sprockhof zieht. Das Melkkarussell hatte Jörgen Hemme erstmals bei einem Studienaufenthalt in Neuseeland entdeckt. Er lernte den Architekten kennen, und der schick-

te dann einen Mitarbeiter mit der Bauzeichnung und einen Seecontainer mit Bauteilen in die Wedemark. Wer bei den Umdrehungen einen Geschwindigkeitsrausch erwartet, wird enttäuscht. Ganz langsam setzt sich das Melkkarussell in Bewegung und fährt Stück für Stück vorwärts. Auf dem speziellen Melkstand fahren die Vierbeiner langsam im Kreis. „Die Kühe stehen ganz entspannt darauf. Sie fühlen sich so wohl, das ist unglaublich!“, erläutert Landwirt Jörgen Hemme, 43 Jahre alt und der Geschäftsführer von Hemme Milch.

Dahinter steckt eine vielversprechende These der Wissenschaft: Glückliche Kühe geben mehr Milch. Im Melkkarussell sind die Boxen größer und die Vierbeiner haben mehr Sozialkontakt als in einem herkömmlichen Melkstand. Das stärkt die Gemeinschaft. In der Kuhwelt von morgen bestimmt die Kuh übrigens selbst, wann es Zeit für die Melkmaschine ist. Das ist tierfreundlich und rechnet sich. Tatsächlich geben zufriedene Kühe acht bis zehn Prozent mehr Milch haben Studien in Norwegen ergeben. Nicht umsonst schlafen dort Kühe staatlicherseits verordnet längst auf Matratzen.

Für Familie Hemme ist der offene Hof zudem ein ideales Marketinginstrument. „Wir wollen den Menschen zeigen, wo ihre Milch herkommt, die wir ihnen zweimal wöchentlich liefern“, sagt Jörgen Hemme. Seniorchef Jürgen Hemme, der den Betrieb im Jahr 2005 an seinen ältesten Sohn übergeben hat, ist inzwischen Meister darin, die vielen Besuchergruppen über das Gelände zu führen. „Je weniger Kühe es auf dem Land gibt, desto interessanter wird das. Aber wir wollen hier kein Kuschelzoo sein, sondern unseren Alltag und unsere Arbeit vorführen. Eine professionelle Milchviehhaltung. Nur gesunde Kühe geben gute Milch.“ Breanne Dietrich aus Ontario gehört heute zu den Besuchern. Sie inspiziert den Betrieb kritisch, ihre Familie hat in der Heimat selbst eine große Milchfarm: „Ich finde den Hof klasse. Das macht alles einen sehr guten Eindruck.“

Seit 21 Generationen wird der Hemme-Hof von der Familie bewirtschaftet. An das stattliche Wohnhaus schließt sich der Milchladen an, in dem es auch Kaffee, Eis, Kuchen und jede Menge Souvenirs im Zeichen der Kuh gibt. Die Hauptpersonen auf dem Hof sind, außer der Familie und den Mitarbeitern, natürlich die 240 Milchkühe, plus Kälbchen und Färsen, wie die Jungkühe genannt werden.

Alle Kühe haben Namen, und wenn sie nicht gerade Karussell fahren, grasen Fiodora, Blaulicht und Dorflinde auf den hofeigenen Weiden oder liegen in den großen Ställen. Die Kuhteenager wohnen gemeinsam in Offenställen, die ganz jungen Kälbchen kann man sogar streicheln, und die Wetterfahne auf dem Stalldach ist, na logisch, eine Kuh.

5000 Liter Milch werden auf dem Hemme-Hof pro Tag gemolken, frisch verarbeitet und direkt an die Kunden ausgeliefert, nach dem Motto: „Heute gemolken und morgen bei Ihnen vor der Haustür.“ Zwölf kleine Milchwagen stehen auf dem Hof, die von Montag bis Freitag jeden Tag rund tausend Auslieferungen vornehmen, an Haushalte und gewerbliche Kunden, an Schulen, Kindergärten und Einzelhändler. Geliefert wird in Mehrwegcontainern, die leer wieder mitgenommen werden. Wer also zum Beispiel in Isernhagen wohnt, bekommt Montag- und Donnerstagvormittag Milch und Joghurt, Molke, Quark und Käse an die Haustür gebracht. Die Kunden wohnen jedoch nicht nur in Hannover und Umgebung, sondern es wird von Fallingb. bis Hildesheim und von Springe bis Celle geliefert. „Weiter fahren wir nicht“, sagt Jörgen Hemme, „denn erstens haben wir nicht mehr Milch, und zweitens steigen die Kosten mit zunehmender Entfer- >

Ristorante Alberto

Neue und klassische italienische Küche

Paolo Bragagna

Nur am 23. + 24. November

Trüffelabend

mit weißen Albatruffeln und
Weinen aus dem Piemont

Paulstr. 12 · 30167 Hannover
Tel. 0511 7010868
Fax 0511 12383932



Räume fürs Leben.

NEUES HAUS
NEUE UMGEBUNG
NEUES LEBENS-GEFÜHL



HANNOVER
HAUS

HANNOVER HAUS Musterhäuser sind täglich von 11-18 Uhr zu besichtigen - auch am Wochenende
Tel.: 0800/3045678 (gebührenfrei)
www.hannover-haus.de





FLIESEN-MEYER GmbH

Fliesen · Mosaik
Naturstein · Schiffsanbau
Osterriedstr. 24
D-30851 Langenhagen

Tel.: +49(0)511 74 40 56
Fax: +49(0)511 74 13 01
Internet: www.fliesenmeyer.de
email: info@fliesenmeyer.de

› nung überproportional.“ Beliebig ausdehnen lässt sich der Service also nicht, auch wenn der Hof durchaus noch mehr Kühe verkraften und mehr Milch produzieren könnte. Auch als Franchisegeschäft lässt sich Hemme Milch nicht betreiben, denn dazu ist die Gewinnspanne bei Milchprodukten zu klein und der Markt zu eng. „Das kann sich aber ändern, wenn es in Zukunft günstigere Rahmenbedingungen geben sollte“, sagt Jörgen Hemme. In Ostdeutschland gibt es schon einen familieneigenen Ableger. Dort hat sich 1999 Jörgens Bruder Gunnar mit „Hemme Milch Uckermark“ selbständig gemacht.

Über die Geschichte, wie aus dem Hemme-Hof „Hemme Milch“ wurde, könnte die Familie Bücher schreiben, sagen Vater Jürgen und Sohn Jörgen. Früher war der Betrieb ein ganz normaler Bauernhof, mit Kartoffeln, Getreide und Vieh aller Art. In den siebziger Jahren wurden die selbstgezo-genen Kartoffeln direkt an der Straße verkauft, ein Job den die Kinder übernehmen mussten. Daran erinnert sich Jörgen noch heute mit Grausen: „Wir haben es gehasst, Kartoffeln zu verkaufen. Irgendwann haben wir gesagt: ‚Du, Papa, wir würden lieber ein paar Kühe mehr melken, als beim Kartoffeln verkaufen zu helfen.‘ Und dann hat sich mein Vater entschlossen, den Weg weiter zu gehen.“ Erst waren es dreißig Kühe, dann achtzig, dann hundert, und 1992 fiel der Entschluss, eine eigene Marke zu gründen und nicht mehr angewiesen zu sein auf die Genossenschaft und die Milchpreise, die dort geboten werden.

Der Start 1992 verlief vielversprechend. Man hatte eine Marktlücke entdeckt und nach drei Jahren schon 3 000 Kunden. Aus der Milch von Burglinde, Bella und Jolanthe wurde Vorzugsmilch hergestellt, ein Produkt, dessen Herstellungsweise in der Milchverordnung genau definiert wird. „Vorzugsmilch stellt ein handelbares Produkt dar, das direkt verzehrfertig ist, in Form von Rohmilch. Sie hält sich vier Tage. Das sind für den normalen Handel zehn Tage zu wenig. Deshalb gibt es ganz wenige Höfe in Deutschland, die das machen“, so der Fachmann. „Die Direktvermarktung von Milch ist sehr ungewöhnlich. Für den Landwirt ist sie eine Herausforderung, weil die Hygieneanforderungen und die Qualitätsbestimmungen natürlich bei Milch ganz andere sind als bei Gemüse oder Kartoffeln“, erläutert Jörgen Hemme. „Daher gibt es von 110 000 Bauernhöfen mit Milchvieh in Deutschland auch nur etwa 30 bis 40 Betriebe, die es so machen wie wir, und von denen ist unser kleiner Betrieb der größte.“

Dass der Hemme-Hof heute eine eigene Molkerei und eine breite Produktpalette hat, verdankt der Betrieb einer schweren Krise. 1996 geriet Rohmilch in die Kritik. Die Medien warnten vor Verunreinigungen durch Bakterien, und in Hannover schrieen die Schlagzeilen: „Rohmilch gefährdet Kinder“. Zwei Jahre lang, erinnert sich Jörgen Hemme, habe man versucht, den Unterschied zwischen Rohmilch, die nicht verzehrtauglich ist, und Vorzugsmilch, die direkt

verzehrt werden kann, zu erläutern. „Keiner kannte den Unterschied. Alles ging in einen Topf. Dabei hatten wir und auch andere Betriebe nie einen Befund.“

Nach zwei Jahren Kampf mussten Hemmes kapitulieren. Der Gesetzgeber bestimmte, dass Schulen und Kindergärten nur noch pasteurisierte Milch beziehen dürfen. „Die waren damit als Kunden weg, und wir standen kurz vor dem Untergang. Aber da wir nicht untergehen wollten, haben wir in unsere Rohmilchabfüllung eine Milcherhitzungslinie eingebaut und verkaufen seitdem auch pasteurisierte Milch. Das hätten wir schon viel eher machen sollen.“

Die hauseigene Molkerei, die seitdem weiter gewachsen ist, entstand im Eigenbau. Normalerweise wird in der Branche über eine Produktion von 100 000 Litern Milch pro Stunde gesprochen, bei Hemmes sind es 500 Liter. Daher musste die Molkereieinrichtung erst einmal selbst entworfen und gebaut werden. Heute gibt es bei Hemme Milch Produkte aus „tagesfrischer Vollmilch, handwerklich hergestellt, mit Methoden, die es heute gar nicht mehr gibt.“ In einer „Käseschmiede“ in Schneverdingen reift der Hemme Käse heran. Das leckere Eis, das es im Hofladen gibt, wird mit der Milch vom Hof in einer Eisdiele in Schwarmstedt produziert. „Wir haben die Produktpalette ausgeweitet, um damit der Steigerung der Vertriebskosten zu begegnen. Aber wir wollen keine anderen Produkte verkaufen, als die, die zu unserem Hof, den Kühen und dem Image passen.“

Zunehmend haben jetzt auch Einzelhändler Hemmes Produkte im Sortiment, denn: „Wir haben ein Gesicht, sind zuverlässig, stammen aus der Region und haben keine langen Transportwege. Wo gibt es denn sonst noch eine Molkerei, die Sie zehn Kilometer rund um den Kirchturm versorgt?“ Keine Frage, Milch aus der Heimat ist etwas Besonderes.

Natürlich ist die unlängst erfolgte Milchpreiserhöhung ein Thema, über das Jörgen Hemme spricht. Klar, dass der Landwirt, der Milch pro-

duziert, diese Erhöhung anders bewertet, als ein Verbraucher, der beim Discounter die Tüte für 55 Cent aus dem Regal nehmen möchte. „Die Preise für Milch sind dermaßen im Keller, dass wir gegen einen extrem harten Wettbewerb antreten. Aber wir können unseren Preis ja nicht einfach um das Dreifache erhöhen, weil unsere Milch frischer und besser ist. Das funktioniert nicht.“

Stattdessen lautet die Devise: „Wir arbeiten für unsere Kunden.“ So gab es zwar im letzten Jahr bei Hemme eine Preiserhöhung aufgrund gestiegener Personal- Energie- und Spritkosten, „aber wenn wir jetzt erhöhen, weil der Weltmarktpreis gestiegen ist, dann ist das unglaublich. Dann arbeiten wir nicht für unsere Kunden. Deshalb bleiben unsere Preise stabil. Bis Mitte 2008 werden wir das mindestens durchhalten können.“ Den Kühen scheint das Karussellfahren der Preise einerlei, sie ziehen in der Wedemark zufrieden weiter ihre eigenen Kreise.



Landwirt Jörgen Hemme.

Labels to watch



Belstaff

BURBERRY

NAPAPIJRI
NAPAPIJRI

7
for all mankind

AJ | ARMANI
JEANS

MURPHY&NYE

D&G

MUSEUM

WOOLRICH®
JOHN RICH & BROS.

RefrigiWear

CANTERBURY
OF NEW ZEALAND

ERDMANN
G E O R G E R D M A N N

Große Packhofstraße · Hannover

Klang und Poesie

Sie waren schon in der Schule dicke Freunde, heute sind sie erfolgreiche Geschäftspartner: Die beiden Macher des Hörbuchverlages ContraPunkt in Bückeburg. Auf der Frankfurter Buchmesse (10. bis 14. Oktober) präsentieren die beiden ihre kleine feine Auswahl.

Frank Suchland und Oliver Hartmann, beide Jahrgang 1962, sind immer in Kontakt geblieben. Frank studierte in Hannover Musik und Germanistik, Oliver wurde Mediendesigner, beide tummeln sich auf vielen künstlerischen Feldern. Aber beide komponieren. Wenn dann noch die Poesie ins Spiel kommt, wenn Musik und Sprache zur Symbiose verwachsen, dann macht „der Text die Musik“, wie sie einhellig sagen.

Frank ist als Rezitator unterwegs, veröffentlichte zwei Bücher, hält Vorträge. Oliver gestaltet Webseiten und Gedrucktes, ist Sounddesigner und Tontechniker. Darüber hinaus sind sie als Produzenten tätig. Wenn auch jeder eigene Projekte hat(te), arbeiten sie doch seit 21 Jahren zusammen! „Wir verstehen uns blind“, sagt Frank Suchland und erzählt von den Theatermusiken, die für die Deister-Freilichtbühne entstanden, für die Bühnen in Magdeburg, St. Gallen, Zeitz und Crimmitschau. Kompositionen zu „Tintenherz“, „Frau Holle“ oder die „Kleine Hexe“.

So viel künstlerischer Energie und Begabung verlangt ein krönendes Aushängeschild. Sie gründeten im beschaulichen Bückeburg ein Musiklabel namens „ContraPunkt“, das Klassik, Boogie, Blues oder Chanson bediente. Instrumentale Musiken, Klangwelten für „kleine und große Kinder“ wurden produziert. „Eigentlich hatten wir keine speziellen Kinder-CD's im Sinn“, berichtet Oliver Hartmann, „aber plötzlich fragten Kindergärten und Schulen nach. Die fanden, dass sich unsere Musik bestens eignet, um Kinder auf Traumreisen zu schicken und musikalisch zu bilden.“

Als Frank Suchland 2002 mit seinem neuen Leseprogramm „Des Sängers Fluch“ von Presse und Publikum begeistert gefeiert wurde, kam ihm die Idee, die zwölf schauerlichen Balladen der Klassik und Romantik, diese meisterhaften Texte mit und durch Musik zu interpretieren, Worte über Klänge zu transportieren. Ein innovatives Hörerlebnis stellte er sich vor, „keine Klangtapeten, keine wohltönende Kurzweil“. Freund Oliver Hartmann ging ans Werk. Zu Fontanes „John Maynard“, Goethes „Erlkönig“ oder Heines „Belsazar“ komponierte er eine ernsthafte und vitale Musik – gleichermaßen zurückhaltend und intensiv. In Verbindung mit den modu-

lationsreichen, lebendigen Rezitationen und wohldosierten Geräuschcollagen entstanden zwölf einzigartige Kunstwerke, die „im Hörer weiter murmeln, leuchten und leben, auch wenn sie schon verklungen sind.“

Erfolg auf ganzer Linie. Mit ihrem ersten Hörbuch waren sie auch die ersten, die eine eigene literarische Mischform mit geradezu filmischer Ästhetik auf den Markt brachten. Deshalb konnte 2003 auch der Startschuss zum eigenständigen Hörbuchverlag fallen. Weitere Hörbücher haben die beiden in Szene gesetzt, aber auch andere Künstler mit einbezogen. Bei „Am Himmel weiße Watte“ – Gedichte aus vier Jahrhunderten – werden von Frank Suchlands und Catharina van Bargins Stimmen von Ulrike Dangendorfs Akkordeonspiel untermalt.

„Mein Herz ist voller Weh und Sehnen“, „Der Kuckuck ist ein scheues Reh“, „Du aber bist der Hafen“ sind Titel weiterer Hörbücher, die alle den hohen Anspruch erfüllen, den die beiden sich bei der Gründung ihres Verlages gesetzt haben: „Wenn wir zwei bis drei Hörbücher im Jahr produzieren, steht nicht das Finanzielle im Vordergrund, vielmehr das Einbringen unseres Herzbluts und der Wunsch, niveauvoll zu unterhalten.“

Margarete von Schwarzkopf von NDR-Bücherwelten bestätigt: „Jedes einzelne Hörbuch dieses kleinen Verlages ist ein einziges Juwel.“

Apropos Kinder. „Die Schaumburger Spürnasen und ihr erster Fall“ – ein Hörbuch, das 2006 bei ContraPunkt produziert wurde. Unschwer zu erraten, dass es hier um Lokalkolorit geht. Drei Kinder sind einem mysteriösen historischen Rätsel auf der Spur. Es ist das erste Edutainment-Hörspiel, das interessante und überraschende Informationen aus dem Schaumburger Land bereithält. Sprachaufnahmen, Szenenmischung, Musik, Dialogregie, Geräusche, Tonschnitt, grafische Gestaltung? Natürlich Frank Suchland und Oliver Hartmann, die bereits „Spürnasen, 2. Teil“ auf den Weg brachten. Zukunftspläne? Die zwei möchten die schauerlichen Balladen live auf einer großen Bühne mit Orchesterbegleitung aufführen und ein aufwändiges Hörspiel für Erwachsene gestalten.

■ BETTINA ZINTER

Weitere Infos: www.contrapunkt.org





Frank Suchland und
Oliver Hartmann.

FOTOS: KRISTINA MALZAHN

Bier auf Imagesuche

Durstlöscher mit Tradition oder Billiggetränk in Dosen – sein Bild ist gespalten.
Aber eines steht fest: Zum Oktoberfest gehört der gold-gelbe Getreidesaft zwingend dazu.
Klar, dass wir Hannoveraner da zu heimischen Erzeugnissen greifen.
Höchste Zeit also, die hannoverschen Brauereien vorzustellen.

Herrenhäuser: Kreativität mit „H“

Seit ihrer Gründung 1868 in Familienbesitz – und dennoch alles andere als „von gestern“: Bei „Herrenhäuser“ setzt man einerseits auf traditionsbewusste Qualität, andererseits aber auch immer wieder auf mutige Neuheiten. So brachten Geschäftsführer Manfred Middendorff und sein Team im Jahr 1994 das erste fertig gemischte Alterwasser in Norddeutschland auf den Markt. 1997 folgte das Icebeer, das nach der Reife, aber vor der Filtration auf minus 7 Grad heruntergekühlt wird. Die Bitterstoffe des Biers hängen sich an die dadurch entstehenden feinen Eiskristalle und werden anschließend

zusammen mit der Hefe ausgefiltert. So wird das Icebeer zu einem besonders milden und süffigen Getränk ohne bitteren Nachgeschmack. Jüngste Neuheit ist das untergärige Exportbier „Hannovers Stolz“, das vor wenigen Monaten an den Start ging. Hauptmarke ist und bleibt jedoch das „Herry“, das Herrenhäuser Premium Pilsener, das mit hohem Malz- und Hopfenanteil sowie dem leicht mineralhaltigen Tiefenwasser aus eigenem Brunnen charakteristisch herbwürzig ist und sich in Hannover als Marktführer behaupten kann. Nicht fehlen im Produktprogramm darf natürlich Lüttje Lage, das traditionelle Schankbier, das zu jedem Fest dazugehört.

In Niedersachsens größter Privatbrauerei werden nach Anmeldung wochentags täglich mehrere Führungen für Gruppen angeboten, die letzte beginnt um 18 Uhr. In drei Stunden können die Besucher einen genauen Blick in die Brauerei werfen, Interessantes über die Bierproduktion erfahren – und am Ende natürlich bei einem kleinen Imbiss die Produkte des Hauses auch verkosten. Beim Werksverkauf in der Herrenhäuser Straße 83 gibt es montags bis freitags von 8 bis 17 Uhr nicht nur Bier, sondern auch Gläser und Fan-shopartikel. Weitere Infos hierzu gibt es im Internet unter www.herrenhaeuser.de

Gilde: Hannovers Älteste

Wichtigster Konkurrent für Herrenhäuser ist die Gilde Brauerei AG, die sich seit 2003 im Besitz der belgischen Brauereigruppe InBev befindet, dem weltweit größten Brauerei-Unternehmen. Die Tradition der Gilde geht auf den Brauer Cord Broyhan zurück, der 1526 als erster ein obergäriges, helles Bier in Hannover herstellte. Nachdem ihm viele andere nacheiferten, lag ein Zusammenschluss nahe: die Brauergilde entstand. Sie wurde 1609 von der Stadt Hannover als eigenständige Rechtsperson anerkannt und ist damit das älteste hannoversche Unternehmen. Aus dieser Brauergilde entwickelte sich die Gilde-Brauerei, die seit 1870 in der Hildesheimer Straße zu Hause ist – Wahrzeichen ist der 50 Meter hohe Brauerei-Schornstein. Auf dem Gelände produzieren die rund 300 Mitarbeiter heute Produkte wie Gilde Ratskeller Premium Pils, Gilde Pilsener, Lindener Spezial und das alkoholfreie Malzbier Vitamalz herstellt. Besonders das Lindener Spezial hat in Hannover eine feste Fangemeinde – und auch



*Dort, wo Hannover
echt ländlich is(s)t!*

So schmeckt Niedersachsen! Gasthaus Meyer ist Hannovers Favorit, wenn es um regionaltypische Speisen geht. Kosten Sie den kulinarischen Winter, mit Wild, Grünkohl und Gans!



Gasthaus Meyer direkt am Erlebnis-Zoo Hannover! Adenauerallee 3
Telefon: 0511/85 62 66-200 · feste_feiern@zoo-hannover.de · www.gasthaus-meyer.de



FOTO: FOTOLIA, MICHAEL ROHRICH

über die Region hinaus: Es wurde mehrfach mit dem CMA-Biersiegel für hervorragende Qualität ausgezeichnet und ist die mit Abstand erfolgreichste Exportbiermarke Niedersachsens.

Die Gilde Brauerei tritt auch als Sponsor des „Lindener Spezial Clubs“ auf – Comedy vom Feinsten unter der Regie von Desimo, der jedes Mal die unterschiedlichsten Lachgaranten zu Kurzauftritten in das Apollo Kino einlädt. Am 13. Oktober 2007 feiert der Lindener Spezial Club fünfjähriges Jubiläum im Theater am Aegi. www.lindener-spezial-club.de
www.gildebrau.de

Hanöversch: Klein, aber fein

Reinheitsgebot gut und schön – in der kleinen Familienbrauerei Hanöversch im Brauhaus Ernst August geht man aber noch einen Schritt weiter. Schon bei der Gründung 1986 stand das Ziel fest, nur unbehandelte Bierspezialitäten herzustellen. Heute wird nach den strengen Bioland-Richtlinien gebraut: Es kommen nur Rohstoffe aus Ökolandbau zum Einsatz, und für das Brauverfahren ist eine besonders schonende, handwerkliche Vorgehensweise vorgeschrieben.

Das Ergebnis ist für Kenner eine geschmackliche Offenbarung mit allerdings begrenzter Haltbarkeit. Da die Vertriebswege jedoch kurz sind – „Hanöversch gibt es nur regional in ausgesuchten Bio-, Getränke- und Feinkostläden sowie direkt im Brauhaus Ernst August –, ist der frische Genuss stets garantiert.

Erstmalig in diesem Jahr war die kleine Brauerei auch mit einem eigenen Bier zu Hannovers Schützenfest vertreten. Das „Hanöversch Fest-Bier“ ist ein untergäriges Bier, das dem bayerischen Wiesenbier ähnelt, bernsteinfarben glänzt und besonders süffig schmeckt. Es wird in ausgesuchten Lokalen der Stadt und auf dem Festplatz exklusiv an der Party-Pyramide und am Hannover-Tower ausgeschenkt.

Auch im Brauhaus Ernst August werden täglich Brauereibesichtigungen angeboten. Größere Gruppen können darüber hinaus Bierseminare buchen, und für den ganz großen Durst (ab 1000 Litern) wird sogar gemeinsam mit dem Kunden ein eigenes Bier gebraut.

Weitere Infos unter www.hanoeversch.de



Genuss, Exklusivität und die besonderen Dinge des Lebens:

LEBENSART

Die Lifestyle-Messe

- Mehr als 100 Aussteller präsentieren im außergewöhnlichen, stylischen Ambiente die schönsten und exklusivsten Produkte rund um Lifestyle, Wohnen + Einrichten, Mode und besondere kulinarische Leckerbissen:
Tee-Lounge ■ **Hannovers Top-Restaurants**
■ **Cocktail- und Champagnerbar**
- **Verheißungsvoll:** Die große **KOCHLUST-Showküche!** Live am Herd: Die kreativen Kochpoeten aus Hannover: MundArt. **Mit Leidenschaft am Herd:** Der Lieblingskoch des Nordens Rainer Sass mit seinen Gästen u.a. TV-Köchin Sarah Wiener (13.10.).



- **Kreativität geht eigene Wege** – Designateliers aus ganz Deutschland präsentieren sich im **forum angewandte kunst.**
- **Prunk, Pomp und Phantasie ...** Erleben Sie die extravagante **Modenschau der Anna-Siemsen-Schule** „Anna trifft Molière“



13. - 21. Oktober 2007

Messe Hannover · 9.30 - 18.00 Uhr

www.meine-infa.de



FOTO: FRANK EIDEL

Mr Swing

Er ist ein stimmungsgewaltiger Charismatiker, der die deutsche Sprache
zum Swingen bringt: Roger Cicero.

Gemeinsam mit seiner Bigband aus Hannover ist er Stargast bei der Lebensart-Gala.

Wenn Sie am 12. Oktober in einer stillen Ecke in Halle 19 einen jungen Mann auf einer Decke liegend die Beine in die Luft strecken sehen und danach auch noch einen Kopfstand vom selben Herrn beobachten, dann sollten Sie sich sputen. Roger Cicero steht kurz vor seinem Auftritt. Kerze, Kopfstand und Yoga sind seine traditionellen Warmmachübungen, bei denen er Kehlkopf und Nackenmuskulatur entspannt.

Für den 37-Jährigen ist der 12. Oktober ein besonderer Termin: Sein neues Album „Whatever it is – it's gotta swing!“ ist ab heute im Handel. Und: Ein Auftritt in Hannover ist etwas Besonderes, denn für die Big Band ist es ein Heimspiel. „Roger, du bist der König von Hannover“, hatte Fan Sabrina dem Star nach seinem letzten Auftritt in Hannover im Juli ins Fanbuch geschrieben. Ein Popstar könnte kaum mehr gefeiert werden. Gewinner des deutschen Vorentscheids für den Eurovision Song Contest 2007, Auftritte in Fernsehshows, Platin für das Album „Männersachen“. Jung, Alt, Mann oder Frau – Deutschland feiert seinen neuen Swingstar.

Der Mann hinter Roger Cicero, Lutz Krajenski, der bei „Männersachen“, dem Überraschungserfolg des vergangenen Jahres, den Großteil der Kompositionen und Arrangements geschrieben hat, hatte mit seiner Bigband unter dem schönen Namen „Salonorchester Linden Mitte“ in Hannover schon lange vorher Kultstatus. Die Konzerte waren immer ausverkauft.

Doch erst mit Roger Cicero kam der große Wurf. Als Bandleader Krajenski Cicero singen hörte, wusste er, den will ich am Mikro: „Ich war ganz verliebt in Rogers Stimme und seine Art des Singens“, erzählt Krajenski in seinem Studio in Han-

nover. Heute teilt er sich diese Liebe mit Hunderttausenden. Roger Cicero scheint als Sohn des 1997 verstorbenen Jazzpianisten Eugen Cicero die Musik in die Wiege gelegt. Schon als Elfjähriger trat er im Vorprogramm von Helen Vita auf. Mit 16 hatte er mit dem RIAS-Tanzorchester unter Leitung von Horst Jankowski seinen ersten Fernsehauftritt. Im Alter von 18 wurde er am Hohner-Konservatorium in Trossingen aufgenommen und in den Fächern Klavier, Gitarre und Gesang ausgebildet. Von 1991 bis 1996 studierte er Jazzgesang an der Amsterdamer Hochschule der Künste in Hilversum, später arbeitete er als Gastsänger bei den Gruppen „Jazzkantine“ und „Soullounge“.

Die Kombination deutscher Texte mit der Swingmusik der 1940er und 1950er Jahre sind heute sein Erfolgsgeheimnis, wenn er gemeinsam mit der elfköpfigen Bigband auf der Bühne steht: „In meinen Augen ist es einfach eine tolle, mitreißende Musik und es stand an, dass die mal wieder ein bisschen mehr in den Mittelpunkt gelangt. Gute Sachen setzen sich durch.“ Auch wenn er beim Eurovision Song Contest in Helsinki mit 49 Punkten nur den 19. von 24 Plätzen belegt hat, dem Verkauf seines Songs „Frauen regier'n die Welt“ hat das keinen Abbruch getan.

Wenn sie in Hannover auf der Bühne stehen werden, ist wie immer alles komplett handgemacht, live gespielt. Und Roger Cicero wird mit seinem Outfit und Auftreten den Glamour der Swingzeit gleich mitbringen.

Wenn Sie nach seinem Auftritt Kopf stehen sollten und den Star hautnah erleben möchten, versuchen Sie es am Hinterausgang. In alter Sitte großer Stars wird Roger Cicero nach der Show durch diesen verschwinden. ■ >

Genuss, Lebensart ...

Hannovers Lifestylmesse zeigt sich vom 13. bis 21. Oktober in Messehalle 19 in Loungeambiente: Hier gibt es Dinge zu kaufen, die man nicht an jeder Straßenecke findet.

Lebensart ist Lifestyle. Lifestyle ist Lebensart. Nirgends sonst wird dies so augenfällig präsentiert wie in Halle 19. Die „Lebensart“ ist Jahr für Jahr Höhepunkt der infa. Und damit ein absolutes Muss für jeden Besucher.

Spitzenköche bitten zu Tisch und beweisen mit außergewöhnlichen Gaumenfreuden, dass sie zur Crème de la Crème der Gastrozene zählen. In der Showküche zaubert Starkoch Rainer Sass mit seinen Gästen wie z. B. Sarah Wiener (am 13.10.). Es macht Spaß den Profis in die Töpfe zu schauen – und Lust auf Genuss.

Diese Lust wecken auch die über 100 Aussteller mit ihren vielfältigen wie ausgesuchten Produkten. Und schauen Sie doch auch auf unserem nobilis-Stand (L26) vorbei. Wir freuen uns auf Sie!



Oberfläche ist seine Passion: Oliver Imcke ist Spezialist für Wandgestaltung. Neben Lasurmalerei, Schablonier- und Spachteltechniken beherrscht er die Imitation von Materialien wie Beton und Naturstein. Und die Kunst des Vergoldens. www.pintado.de



Wohnkultur aus Stein

Cantera zeigt, dass man in Gestein bestens leben kann und präsentiert eine fantastische Wohnlandschaft mit einem fließenden Übergang von drinnen nach draußen. So wird das aus Naturstein gefertigte Bett in die Szenerie integriert, die Badewanne bildet die Grenze der Landschaft.

Leicht und kompakt

Wohnstudio Müller bietet Möbel in besonderer Desinglinie. Der Clubsessel DIP erfüllt höchste ergonomische Ansprüche und ist per Hebel zum Hochlehner verstellbar. Gepaart mit dem Hocker DOT bietet DIP exzellenten Relaxkomfort.



Die süße Seite

„Zotter“ gehört weltweit zu den Spitzenschokoladen, denn sie durchbrechen die gängige Vorstellung von Schokolade. „Ob ‚Sellerie Trüffel und Portwein‘ oder ‚Paradeisapfel und flüssige Oliven‘, ich trenne meine Erfahrungshorizonte nicht, sondern schöpfe sie aus“, erklärt Josef Zotter – Firmengründer, Koch und Konditor – seine Vielfalt an Schokoladen. Weit über 80 Kreationen. Probieren Sie am Stand von Trüffel Güse die süße Seite des Lebens.



KASTENS HOTEL LUISENHOF



Silvesterball Goldrausch

Mit einem Glas Champagner stimmen wir Sie auf den rauschenden Silvesterball ein. Wir bieten Ihnen ein exklusives Gala-Bufferet, das von der Austerbar über Suppen, Lachs, Rehrücken, Kalbsfilet, Geflügelspezialitäten sowie Salaten bis zum himmlischen Dessertbuffet und zu vielem mehr reicht.

Silvesterarrangement



Ein Glas Champagner
pro Person zur Begrüßung

Teilnahme am Silvesterball
inklusive Buffet

Eine Übernachtung im
Superior-Zimmer

Reichhaltiges Langschläfer-
Frühstück vom Buffet am
Neujahrsmorgen

Kostenfreie Nutzung des Fitness-
und Wellnessbereiches

Late-check-out am Abreisetag

Preis pro Person im DZ: 145,-
Preis pro Person im EZ: 150,-



KASTENS HOTEL LUISENHOF

Luisenstraße 1-3
D-30159 Hannover

Tel.: +49(0)511/3044-814

www.kastens-luisenhof.de
info@kastens-luisenhof.de



FOTOS (3): FOTOLIA



Pralle Gaumenfreude

Der Kürbis kann viel mehr als zur fratzengleichen Deko verschnitzt oder süß-sauer eingelegt im Glas der kalten Jahreszeit zu trotzen. nobilis hat prominenten Köchen ihr ganz spezielles Kürbisrezept entlockt.



Graupen-Risotto mit Kürbis & wilden Kräutern

Rezept von Tobias Kupka, „MundArt“

Zutaten: 1 Zwiebel, 1 Zweig Thymian, 150 g Graupen, 150 ml trockener Weißwein, 0,7 l Brühe, 100 g Tallegio-Käse, etwas Butter, Limone und Kürbiskernöl, 500 g Kürbis, Butter, 2 EL Zucker, Saft und Schale von 2 Orangen, 40 g Wildkräuter (z. B. Fette Henne, Taubnesseln, Senfsalat), Olivenöl, Holunderblütenessig, eingedickter Traubenmost, Wildschinken. Zwiebelwürfel mit den Kräutern anschwitzen, die Graupen unterrühren und mit trockenem Weißwein ablöschen. Nach und nach die Brühe angießen und ca. 25 – 30 Minuten garen; würzen und den Käse und die Butter unterrühren. Mit Limonensaft und Kürbiskernöl abschmecken. Den Kürbis mit dem Zucker und der Butter anschwitzen. Anschließend die Kräuter und Gewürze dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken; mit Orangensaft ablöschen, die geriebene Orangenschale unterrühren und mit einem guten Essig vollenden.

Weintipp: Der Silvaner Kugelspiel von Castell ist ein idealer Begleiter zu hellem Fleisch und Geflügel mit feinen Beilagen.



Kürbissuppe mit Pfifferlingen

Rezept von Thorsten Meyer, „Pier 51“

Zutaten: 1/2 kg frischer Kürbis (geschält und in 2,5 cm große Würfel geschnitten), 1 Zwiebel, Olivenöl, 1/2 l Hühnerbrühe, 90 g Butter, 250 ml Sahne, 250 g Pfifferlinge, 1 Schalotte, 2 EL Frühlingszwiebeln, 30 g Butter, 90 g Pancetta, 4 blattrreiche Zweiglein Kerbel. Das Kürbisfleisch und die fein gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anbraten und mit Brühe ablöschen, so dass es mit Flüssigkeit bedeckt ist. Köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist; anschließend durch ein Sieb passieren. Pfifferlinge und fein geschittene Schalotten in Öl dünsten, bis die Pilzflüssigkeit austritt, Butter dazugeben. Die Speckwürfel in einem Topf mit kaltem Wasser zum Kochen bringen, 1 Minute blanchieren, abspülen und trockentupfen. (Dieser Vorgang entzieht das Salz). Danach die Würfel knusprig braun braten. Die Kürbismischung mit der restlichen Brühe köcheln lassen, Butter und 125 ml leicht geschlagener in einer Küchenmaschine glatrühren und abschmecken. Mit dem Kerbel und 125 ml steif geschlagener Sahne dekorieren.



Lachsfilet auf süß-saurem Kürbis

Rezept von Ekkehard Reimann, „Clichy“, „Reimanns“, „Röhrbein“

Zutaten: 500 g Kürbis, 4 Stück Lachsfilet á 150 g, Mehl, Curry, 50 g Öl, 50 g Butter, 50 g Zwiebeln, 20 g Zucker, 30 g Essig (weißer Balsamico), 2 dl Brühe, 2 Nelken, 2 Anissterne, 1 Prise Zimt, 1/2 TL Senfsaat, 20 g Mondamin, Salz. 500 g Kürbis in 4 cm lange und 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Butter in einer Sau- teuse erhitzen, Zwiebeln darin anziehen, Zucker begeben und schmelzen lassen. Mit Essig ablöschen und mit der Brühe auffüllen. Gewürze dazugeben, leicht salzen und etwas einkochen lassen. Den Kürbis hinzufügen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Vorsicht, dass er nicht zu weich wird. Sud mit angerührtem Mondamin binden, warmstellen. Lachsfilet würzen und bemehlen, in einer Pfanne mit dem Öl ca. 6 Minuten braten, 5 Minuten warmstellen. Das Kürbisragout auf 4 Teller verteilen und die Lachs- scheiben darauf anrichten. Dazu passt ein mit Brühe und Olivenöl zubereitetes Kartoffelpüree.

Weintipp: Der Cuveé Marriage von Weingut Hammel schmeckt mit seiner stoffigen Aromatik nach weißen Früchten und frisch duftenden Brioche großartig zu Meeresfrüchten und Antipasti.



Unsere Kürbis-Experten finden Sie auch auf der Lebensart.



Die Weinexpertin

Die Weinempfehlungen kommen von einer Expertin: Beate Rothärmel hat sich voll und ganz dem Wein und den kulinarischen Genüsse verschrieben. Seit gut 14 Jahren betreibt sie sehr erfolgreich ihr „Weinkontor“ im Klosterdorf Mariensee bei Neustadt am Rübenberg. Dreimal wurde sie von der Zeitschrift „Der Feinschmecker“ ausgezeichnet und zählt zu den besten Weinadressen in Deutschland. Die leidenschaftliche Köchin (ver-)führt ihre Kunden regelmäßig mit „Höhepunkten am Gaumen“ zum perfekten Genuss.
www.web-weinkontor.de.



Ravioli di Zucca

Rezept von Franco Pisanu, „Gallo Nero“

Zutaten: 2,5 kg Kürbis, 700 g Mehl, 300 g Senffrüchte, 300 g Parmesan, 200 g Butter, 200 g Amaretti, 6 Eier, 1 Zitrone, Muskatnuss, Salz und Pfeffer. Den Kürbis schälen, in Stücke schneiden, auf einem Blech im Ofen bei 180° weich garen. Durch ein Sieb streichen. Die zerdrückten Amaretti, die gehackten Senffrüchte, 8 EL Parmesan, eine Prise Muskatnuss, Zitronensaft hinzu; zum Schluss würzen. Alles zu einer kompakten Masse verrühren und kühl stellen. Aus Eiern, Mehl und einer Prise Salz einen glatten Teig kneten, 30 Minuten ruhen lassen; Teig dünn ausrollen und im Abstand von ca. 6 cm einen Kaffeelöffel von der Masse verteilen und mit einer zweiten Teigplatte verschließen – ohne Luftblasen; in Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Abwechselnd Ravioli sowie geschmolzene Butter und Parmesan auf Tellern schichten. Weintipp: Der Merlot von Elena Walch (Südtirol) besticht mit seinen feinen Fruchtaromen von Waldbeeren, mit Minze- und Bitterschokoladennoten und leichten Holztonen.



Kürbis-Topfen-Soufflée

Rezept von Dieter Grubert, „Titus“

Zutaten: 200 g Magerquark, 150 g Fleisch vom Hokkaidokürbis, 120 g Zucker, 1 EL Vanillezucker, Ingwer, 4 Eigelb, 4 Eiweiß, 1 EL Mehl, Preiselbeeren, Schokoladeneis. Kürbisfleisch grob raspeln, in wenig Öl in einer Pfanne trocken dünsten, geriebenen Ingwer zugeben, abkühlen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Kürbisfleisch und Eigelb glattrühren. Eiweiß sehr steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Portionsförmchen ausbuttern und zuckern. Ofen auf 200° (keine Umluft) vorheizen. Die zu 2/3 gefüllten Förmchen im Wasserbad auf der mittleren Schiene ca. 20 Min backen. Masse sollte ca. 2 cm aus den Förmchen rauskommen und mit goldbrauner Oberfläche sein. Sofort servieren. Frische Preiselbeeren mit dem Zucker vermengen und in der Küchenmaschine sanft rühren, bis der Zucker gelöst ist, leicht erwärmen. Mit Schokoladeneis servieren. Weintipp: Die Riesling Auslese von Reichsgraf von Kesselstadt passt mit seinen Aromen von Ananas, Birne, Stachelbeere und Holunder mit einem Hauch von Zitronengras perfekt zu Soufflées.

Hochzeiten – Familienfeiern – Events –

Geschäftliche oder private Veranstaltungen auf der „Insel“



Lassen Sie sich inmitten maritimer Atmosphäre – mit großer Sonnenterrasse – von uns persönlich und unseren Mitarbeitern verwöhnen.

Mit Entspannung und Geborgenheit genießen Sie Ihr Fest in vollen Zügen.

Wählen Sie pauschal oder individuell für eine Gästezahl von 10-120 Personen – in jedem Fall ist der Sonnenuntergang inbegriffen.



Küchenkönig bin ich heute

Der beste Koch ist die Lust am Genuss. Und große Könnerschaft. Schauen Sie mit nobilis den Meistern der Zunft in die Töpfe – und lernen Sie selbst in den Kochschulen der Region.



Petra von Roon freut sich über jeden Kniff, den sie den Köchen in ihrer Kochschule No. 1. anschauen kann. (Foto: SVAIRmedia)



Fürstenhof Celle: Helmut Griebel (2.v.l.) erklärt den perfekten Umgang mit Nudelteig. Chef de cuisine Hans Sobotka (3.v.l.) ist zufrieden.

Kochschule No. 1

Von „A“ wie Aubergine über „F“ wie Filet bis „Z“ wie Zucchini, in der Kochschule No. 1 kommt alles in den richtigen Topf. In den Bereichen Planen und Einrichten von Küchen haben Petra und Henning von Roon mit dem Küchenfachgeschäft H. von Roon längst ein hohes Maß an Profession bewiesen. Mit der gleichen Leidenschaft haben sie die „Kochschule No. 1“ gegründet, in der Profiköche ihre Künste präsentieren. Die richtige Würze, die perfekte Gar-Dauer, das Anrichten der Tafel und der professionelle Umgang mit dem Kochlöffel in angenehmer Atmosphäre machen das Kochen zum Erlebnis. Das Credo „Kochen mit Freude“ erleben Petra und Henning von Roon bei jedem Kurs aufs Neue. „Es ist immer wieder ein Vergnügen, den Profis ihre geheimsten Rezepte und Kochtipps zu entlocken“, verrät Petra von Roon. Dabei kommt es nicht darauf an, ob man zum Profikoch avancieren möchte oder sich noch mit den Basics vertraut macht. Entscheidend ist der Spaß am Kochen. Die Kochkurse finden einmal im Monat statt, eine rechtzeitige Voranmeldung ist erforderlich. Außerdem kann man die Kochschule No. 1 auch für eigene Events buchen.

H. von Roon, Marie-Curie-Str. 1, Hemmingen,
Tel (0511) 42 03 30, www.roon.de

Fürstenhof Celle: „Grande cuisine aromatique“ & Kochvergnügen

Gourmets schätzen die Begabung von Chef de cuisine Hans Sobotka und genießen seine „Grande cuisine aromatique“ im vielfach ausgezeichneten Restaurant Endtenfang. Für Hans Sobotka ist die klassische französische Küche Handwerkskunst vornehmster Art. Sie wird von ihm mit leichten mediterranen Einflüssen bereichert und erfordert, neben der Fähigkeit der perfekten Zubereitung vor allem erlesene Erzeugnisse. Hans Sobotka lädt einmal im Monat in seine Küche. Bereiten Sie mit ihm ein 4-Gänge-Menü, das anschließend im erlesenen Ambiente des Restaurants serviert wird. Helmut Griebel, Küchenchef im Palio, verrät in seinen „Kochkursen für Freunde“ die Geheimnisse der einfachen, grundsoliden, aber raffinierten und variationsreichen Küche der italienischen Hausfrau. Traditionelle Spezialitäten der regionalen Alltagsküche nach Originalrezepten und die perfekte Art, Pasta herzustellen haben die Taverne und Trattoria des Fürstenhof Celle so beliebt gemacht.

Fachmännisch begleitet werden die Kurse vom staatlich geprüften Sommelier Sebastian Wilkens. Fürstenhof Celle, Hannoversche Straße 55/56, Celle,
Tel (05141) 20 11 77,
www.fuerstenhof-celle.com

La Cocina

Ein geselliger Abend mit Freunden, die eigenen Kochkünste verfeinern und den Genuss guten Essens in einem exklusiven Ambiente neu entdecken – dafür steht La Cocina. Unter

lockerer Anleitung und durch Küchenchef Michael Pelka unterstützt, werden mit den Gästen raffinierte Speisen auf höchstem Niveau zubereitet. Das Angebot der Kochschule legt den Schwerpunkt auf mediterrane Küche. Spezielle Gourmet-Kurse versprechen ein kulinarisches Erlebnis. Die Delikatessen werden an einer eleganten Tafel eingenommen. Königstr. 51, Hannover, Tel (0511) 642 86 27, www.lacocina.de

Gourmet-Kochschule

Chefkoch Jan Kreller verspricht, dass in seinen Kursen jeder an den Topf kommt. Grundkenntnisse werden von ihm und seinen Kollegen Oliver Haase und Stephan Faust ebenso vermittelt wie Tricks und Kniffe für Hobbyköche. Individuelle Kochkurs-Workshops können in den Räumen von Hesse Küchencenter No. 1 problemlos organisiert werden. Auch die Räume der Bulthaup Küchen am Aegi können für exklusive Events angemietet werden.

Hesse Küchencenter No.1, Robert-Hesse-Str. 3, Garbsen, Tel (0511) 724 33 30, www.gourmet-kochschule.de

Die Geschmacksverstärker

George Feiter ist Hobbykoch – und Gewinner der Niedersächsischen Hobbykoch Meisterschaft 2006. Von seiner Kochkunst konnten sich die Kunden seiner Weinhandlung „Federweiß“ schon seit längerem überzeugen. Seit August bietet Feiter in den Räumen der Bulthaup-Küche lehrreiche, abwechslungsreiche und unterhaltsame Kurse an.

George Feiter, Tel (0511) 215 32 13, www.der-geschmacksverstaerker.de

Concept Naturhaus

Das Wohnstudio mit Dependancen am Aegi und in der Bemeroder Brabeckstraße ist eine bekannte Adresse für handwerklich hochwertige und ökologisch einwandfreie Wohnmöbel und gilt auch überregional als Spezialist für Vollholzküchen. Und in letzteren lässt es sich vortrefflich kochen – selbstverständlich rein biologisch. Cindy Michaels und Kai Moll geben einen Einblick in ihre Kochkünste. Jeden letzten Freitag im Monat, entweder repräsentativ am Aegi oder beschaulich im Bemeroder Fachwerk. Brabeckstraße 169 und Aegidientorplatz 2b, Hannover, Tel (0511) 950 88 68, www.concept-naturhaus.de

Jochmanns Kochschule

Kochen ist für Dieter Jochmann, dessen Profession ihn schon durch die ganze Welt geleitet hat, eine Kunst und ein Ausdruck von Lebensfreude. Ob man sich als Einsteiger wertvolle Profitipps vermitteln lässt oder ob man als passionierter Hobbykoch seinen Erfahrungsschatz erweitern möchte, die Kochkurse bieten ein umfangreiches Programm. Wittekamp 2, Hannover, Tel (0511) 450 65 61, www.jochmanns-kochschule.de

Kitchen Club

Kochen und Essen in der Küche mit 4-Gang-Menü. Schürze um und los geht's: Nach einem Begrüßungsgetränk weiht Küchenchef Stefan Huckriede direkt am Herd in die Geheimnisse der Kochkunst ein. Die Kurse sind auf zwölf Teilnehmer begrenzt, gereicht wird das selbst zubereitete Menü im Restaurant des Copthorne Hotels.

Copthorne Hotel, Würzburger Straße 21, Hannover-Laatzten, Tel (0511) 983 60, www.copthorne-hannover.de

Kitchen and the City

Die Kitchen Partys und Kochkurse im Küchen Center Stauda sind weit über die Grenzen von Hannover hinaus bekannt. Bekannte Persönlichkeiten wie Nicolas Kiefer oder die Spieler von Hannover 96 sind häufig zu Gast. Spitzenkoch Olav Wenhold serviert Gourmet-Genuss auf höchstem Niveau. Die professionellen Weinempfehlungen von Reiner Prühl runden den Abend ab.

Im KüchenCenter Stauda, Meelbaumstraße 5, Hannover, Tel (0511) 93 79 81 09, www.kuechencenter-stauda.de

Kochschule im „Bistro Bottaccio“

Gemeinsam kochen, schlemmen und genießen – für viele Menschen ein Ausdruck kulinarischer Lebensart. „Bottaccio-Chef“ Steffen Fredersdorf aus dem Maritim Airport Hotel Hannover hat ein delikates Weihnachtsmenü zusammengestellt. Werkeln, schnippeln und brutzeln Sie mit und erleben Sie am 25. November, was die wahrhaft heiße Szene zu bieten hat. Denn Fredersdorf zaubert ein weihnachtliches 3-Gang-Menü.

Maritim Airport Hotel Hannover, Flughafenstraße 5, Hannover, Tel (0511) 97 37 56 29, www.maritim.de

Kochschule Hannover

Ein leckeres 4-Gang-Menü aus dem Handgelenk zaubern, die Familie mit selbstgemachtem Sushi oder ausgefallenen



Nudelkreationen überraschen – nach einem Kochkurs in der Kochschule Hannover ist das alles kein Problem mehr. Chefkoch und Kochschulinhaber Jan Sierakowski kochte auf der MS „Europa“ und im hamburgischen „Le Canard“.

Kochlust

Lassen Sie sich entführen in die Welt des Genusses. Ihr Herz schlägt für leckeres Essen und Ihre Leidenschaft ist die ungezügelte Kochlust? Willkommen bei Mövenpick. Unter dem Motto „Kochlust“ finden Themenabende zum Mitkochen statt.

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 12 Personen begrenzt.

Mövenpick, Georgstr. 35, Hannover
Tel (0511) 32 62 84 58, www.moevenpick.com





Wir bringen Sie zum Kochen!

Kochen Sie mit biologischen Zutaten bei concept Naturhaus.

concept NATURHAUS www.concept-naturhaus.de

2 x in Hannover: Brabeckstraße 169 | Tel. 0511 950 88 68
Aegidientorplatz 2b | Tel. 0511 124 43 98

Gewinnen Sie einen von 3 Kochkursen!
Einfach Name und Adresse an wohnen@concept-naturhaus.de mailen



Wir kochen und Sie genießen!

TAGLIATELLE NERE AL SALMONE 9,05 €
SCHMALE SCHWARZE BANDNÜDELN MIT LACHS

INSALATA CON PETTO DI POLLO 8,20 €
BUNTER SALAT M. GEBRAT. HÜHNERBRUSTSTREIFEN
AN EINEM WÜRZIGEN SENFDRESSING

FILETTI DI MERLUZZO AL POMODORO FRESCO 13,05 €
FRET VOM SEEHECHT AN FRISCHEN TOMATEN

CORONA D'AGNELLO AL FORNO 19,65 €
LAMMKARREE GEBRATEN

Marienstr. 5, Hannover, www.dalello.de
Tel. 0511-320705, Fax: 3028650, dalello@t-online.de

Hermann Krätzer

Antiquitäten · Kunsttischlerei

Restaurieren

Wachsoberflächen

Beizen

Abbeizarbeiten

Polieren

Geflechtarbeiten

Antiquitäten:

Polsterarbeiten

Biedermeier+

Sonderan-

Barock

fertigungen



Rampenstraße 15 · 30449 Hannover
Tel. 0511/44 11 51 · Fax 0511/2 15 30 76



FOTO: CHRISTIAN WYRWA

Die nobilis-Gastrokritiker:
v.l. Henry Kayser und Robert Kroth

Lebensart aus Hannover ohne üppig gedeckte Tafeln und Gaumenfreuden, ohne raffinierte Saucen und frische heimische Produkte – undenkbar! Finden wir auch. Deshalb schlägt die nobilis ein neues Kapitel auf: Regelmäßig gehen wir jetzt für Sie Essen. Spüren für Sie geheime Küchen-Stars auf. Rechnen mit selbstgekrönten Häuptern am Herd ab. Und schauen in die Töpfe des Umlandes.

Darauf haben wir ein Team aus gleich zwei Restaurant-Detektiven angesetzt: Robert Kroth (42) und Henry Kayser (22). Der eine isst sich schon etwas länger durch die Restaurant-Szene Hannovers. Der andere hat international ausprobiert, was ihm schmeckt.

Der eine steht oft selbst mit Schürze und Löffel am Herd. Der andere hat Gastronomie-Erfahrung hinter dem Tresen gesammelt. Der eine hat sich mit Kunden seiner Werbeagentur durch so manches Business-Essen gearbeitet. Der andere kennt meist mehr das studentische Angebot auf der Karte.

Zwei Richter – ein Urteil. Und das ganze mit viel Service für Sie. Denn die beiden sind Ihre Vorkoster. Entscheiden müssen Sie letztlich selbst. Und so viel sei schon verraten: Es lohnt sich, einmal dem lieb gewordenen Italiener oder Griechen um die Ecke untreu zu werden und neues auszuprobieren. Wie gesagt: Hannover hat auch in dieser Hinsicht viel zu bieten!

Die 2 in 1-Gastrokritik

Die B-Seite vom Peppermintpavillon: Funky Kitchen.

Funky bedeutet unkonventionell, abgefahren und mutig. Eine entsprechende Erwartungshaltung darf der Gast haben, wenn er zwischen stillgelegten EXPO-Botschaften und dem Kottbullar-Imperium schwedischer Möbelhäuser den Weg zum Peppermint-Pavillon findet. Im Amtssitz von DJ-Star Mousse T. betreibt Küchenchef Jens-Peter Fiene seit 2002 das luftige Lounge-Restaurant Funky Kitchen. Um es gleich vorweg zu nehmen: Funky war hier wenig.

Gleichwohl, der Empfang wie der gesamte Service des Abends waren ausgesucht freundlich und zuvorkommend. Locker, kompetent und sehr aufmerksam wurden wir durch den Abend begleitet. Kompliment.

Während wir die gut gemachten Cocktails schlürfen, nehmen wir das Ambiente auf: großzügig und hell, eine ausladende Terrasse mit Blick auf das unbelebte EXPO-Gelände, Musik vom hauseigenen Sampler und Ausstattungsgimmicks, die eher mühsam eine Verbindung zum Hauptzweck des Gebäudes herzustellen suchen. Warum gleichberechtigt zum Namen des Küchenchefs auch der Einrichter von Funky Kitchen im Internet präsentiert wird, ist uns nicht klar. Ohne Frage, es ist nett hier – wie in vielen anderen sogenannten „Launches“ auch.

Kommen wir zum Wein. Zu unserem Menu empfiehlt man uns einen Riesling Kabinett von Robert Weil. Eine gute Wahl von einer ansonsten eher beliebigen und kleinen Karte. Statt sich mit etwas mehr Sorgfalt und Freude auf einzelne Anbaugebiete zu konzentrieren, werden eher die allseits bekannten Namen aus aller Welt angeboten.

Noch ehe wir mit unserem Cocktail fertig sind, kommt die Vorspeise: Beim gratinierten Ziegenkäse auf Baby Leaf Salat hat man nach dem ersten Bissen bereits alles entdeckt. Etwas mehr gibt da schon das Rote Beete Capaccio mit gegrillten



Seit 2002 Küchenchef in der Funky Kitchen:
Jens-Peter Fiene

Jacobsmuscheln her. Handwerklich perfekt gemacht verleiht die mittlerweile allgegenwärtige Balsamico-Reduktion dem Ganzen doch noch einen gewissen Pfiff. Ungleich überzeugender ist da schon der Parmaschinken-Cappuccino. Mit intensiven Aromen und sehr gut ausbalanciert ein echtes Zwischengerichts-Schnäppchen für 4,50 Euro.

Die Scampi-Tagliatelle kommen im Vergleich eher konventionell daher. Generell wird klar: Auf Frische und Qualität der Zutaten legt man hier großen Wert. Die durchweg großzügigen Portionen sind ansprechend angerichtet. Nur ein besonderes Geschmackserlebnis suchen wir bisher vergebens.

Jetzt wird's ernst: Die tagesaktuelle Karte von Jens-Peter Fiene bietet nur vier Positionen für den Hauptgang. Gut, wenn dadurch dem einzelnen Gericht eine entsprechende Aufmerksamkeit und Liebe zu teil wird. Das Kaninchen-Crepinetté mit Ragout von ShiTake und Thaispargel ließ das jedoch nicht unmittelbar erkennen. Geschmacklich eher neutral, entpuppt sich das Ragout nur als attraktives Teller-Layout. Das Fleisch ist auf den Punkt gegart, bringt aber dennoch wenig Farbe ins Spiel.

Leider reißt auch das Dessert den Gesamteindruck nicht mehr herum. Eher unmotiviert präsentieren sich kleine Appetithappen der unterschiedlichen Hauptdesserts als Variation Funky Kitchen. Nur der mit fantastischem Milchschaum versehene Cappuccino versöhnt.

Die Selbstdarstellung des Hauses verspricht dem Gast eine Verbindung von kulinarischen Köstlichkeiten, internationalen Weinen, Kunst und Musik zum Special Event. Jenseits dieses hohen Anspruchs empfehlen wir Funky Kitchen für ein unkompliziertes Lunch oder einen Cocktail mit einzelnen Snacks von der Karte. Das ist gut und hat sicherlich die Option, ein „Special Event“ zu sein. Ob es dabei funky wird, liegt allerdings eher an Ihnen. ■

Funky Kitchen

Boulevard der EU 8, 30539 Hannover
(Expo-Park)
Tel (0511) 76 86 0-30
www.funky-kitchen.de

Öffnungszeiten:
Mo 11.30 – 15.30 Uhr
Di-Fr: 11.30 – 00.00 Uhr
Sa: ab 18.00 Uhr

Küche täglich:
Mo-Fr: 12.00 – 15.00 Uhr
Di-Sa: 18.00 – 22.00 Uhr
Sonn- und Feiertags
geschlossen!
Mo-Abends nach Absprache

Tel (0511) 76 86 0-30
www.funky-kitchen.de

Zahlungsart: bar und Karte (EC, VISA,
Master Card, American Express)
Parkplätze: zahlreich vorhanden
Budget: mittel bis gehoben
Küche: international
Reservierung: empfohlen

Raucher treffen sich im Eingangsbereich



ALNO-Küchen: Klare Formensprache in kompromissloser Qualität.

Hightech mit Stil

Sachliche Eleganz in edelsten Materialien – das und mehr bietet die neue ALNO-Ausstellung im Stauder Küchencenter in der Meelbaumstraße in Hannover.

Ein Kühlschrank, der seinen Inhalt selbst verwaltet. Dunstabzugshauben, die auf Knopfdruck aus der Arbeitsplatte fahren oder formschöne Kronleuchter, die nebenbei dafür sorgen, dass Kochgerüche aus der eleganten Küche verschwinden. Nichts scheint unmöglich in der ALNO-

Ausstellung im Küchencenter Stauder. „ALNO wollte uns unbedingt als Partner für diesen Ausstellungsprototypen gewinnen, weil wir deutschlandweit in unserem Küchencenter ein überdurchschnittlich hohes Niveau bieten können“, beschreibt Firmeninhaber Helmut Stauder

Der Kristall-Lüster dient gleichzeitig als Dunstabzug.



Auf ganzer Linie effektiv: Licht als gestalterisches Element.



das Fundament der Kooperation, die zu dieser herausragenden Küchenwelt geführt hat.

Lebensart, wohin das Auge schaut. Raffinierte Lichtsysteme sorgen für stimmungsvolle Akzente, edelste Materialien machen Lust auf das haptische Erlebnis des Darüberstreichens: 900 Millionen Jahre alter brasilianischer Flussgranit, ein Gasherd aus Echtglas, verschiedene Marmorarten, feine Hochglanzfronten ungekannter Brillanz – alles in kompromissloser Qualität – mit ausgewählten Accessoires zu einem beeindruckenden Ambiente kombiniert. Sachliche Eleganz für den anspruchsvollen Genuss. Zurückhaltend edel und wohnlich zugleich. Und der beste Beweis: Ein moderner Klassiker braucht keine Schnörkel.

In den Farben Cappuccino oder Hochglanz Weiß, Schwarz und Vanille, das perfekte Äußere setzt sich auch im Inneren der Küchen fort: Kühlschränke, in denen sich die Ablageflächen nach Bedarf auf- und absenken. Schubladen, Auszüge und Türen, die sich leicht öffnen lassen. Und: leistungsstarke Geräte, pflegeleicht und formschön.

Nicht umsonst wurde der Traditionshersteller ALNO in diesem Jahr mit Preisen überschüttet. Für die Premium-Innenausstattung und verschiedene weitere Innovationen landeten gleich fünf der begehrten „red dot design awards“ bei ALNO, das Modell „ALNOART PRO“ erhielt sogar den Innovationspreis „Kücheninnovation des Jahres 2007“ der Initiative „Besser Leben“.

Die Auszeichnung wird unter der Schirmherrschaft des Bundesministers für Wirtschaft und Technologie verliehen.

„Einzigartig, sensationell“, diese Worte entweichen begeisterten Besuchern im Küchencenter Stauder nicht selten. Die ALNO-Ausstellung kommt an. Das zeitlos elegante Zusammenspiel von Formen, Farben und Funktionen lässt dem Nutzer viel Raum für eigene Ideen und Einrichtungslösungen. Für kleine Events können sich Interessierte bei Stauder sogar einmieten und gleich vor Ort mit ihren Gästen in einer ALNO-Küche stilvoll tafeln.

Küchencenter Stauder

Meelbaumstraße 5, 30165 Hannover-Hainholz
www.kuechencenter-stauder.de



Tausendsassa mit Schürze

Spaßvogel am Herd, Kultkoch und Streiter für gutes Essen – das ist Rainer Sass.
nobilis hat den Star des Nordens in seiner Studio-Küche besucht.

Tafelfreuden im Fürstenhof Celle



Herzlich willkommen
zu anregenden und genussreichen
Erlebnissen, die begeistern!

Herbst-Gourmet-Ereignis
am 19. Oktober 2007
im Restaurant Endtenfang

Chef de cuisine Hans Sobotka
präsentiert seine moderne
Haute cuisine mit mediterraner
und exotischer Aromenvielfalt und
„kocht ... besser denn je“

(Der Feinschmecker
Die besten Restaurants 2007/2008)

◆
Endtenfang am Mittag
3 Gänge Euro 39
◆

Kleine und große Feste feiern
mit traditionellen Menüs
aus der Landhausküche

◆
Das Advents-Gänseessen
am 9. Dezember 2007
◆

...und Cucina casalinga
im Palio Taverna & Trattoria
*„Ihr Schlemmerplätzchen für
die italienischen Momente im Leben!“*

Wir freuen uns auf Sie!
Ihr Gastgeber Ingo Schreiber

Fragen Sie bitte nach den Fürstenhof-Gutscheinen
„Glücksmomente zum Verschenken“



FÜRSTENHOF
ALTHOFF HOTELS

Information & Reservierung
T 05141.201.177 · F 05141.201.159
www.fuerstenhof-celle.com

Es ist, als würde man in einem dunklen Raum alle Lichtschalter auf einmal einschalten. Oder die Lautstärkeregelung der Musikanlage plötzlich auf „maximal“ stellen. Obwohl man ganz genau weiß, was gleich kommt: Man zuckt doch kurz zusammen. Es ist ein Erlebnis der besonderen Art, wenn Rainer Sass am Herd steht und der Kameramann auf „Aufnahme“ drückt.

„Herzlich willkommen, meine Damen und Herren“, donnert es durch die riesige Studioküche, und während man sich noch wundert, dass angesichts dieser Schallwellen die zig Kupfertöpfe an den Wänden nicht zu scheppern beginnen, hat der DAS!-Zuschauer in knapp einer Minute schon alles Wissenswerte über die Schmorgurke und die ersten Schritte ihrer Zubereitung zu einem leckeren Hackfleischintopf erfahren. Wer mitschreiben wollte, wäre bei diesem Tempo aufgeschmissen.

Teil 1 von etwas mehr als drei Minuten in der Freitagsausgabe der Sendung ist im Kasten, die Kamera stoppt, das Team ist zufrieden, und alles ist wie vorher. Mit der selbstverständlichen Gelassenheit aus mehr als 15 Jahren Dreherfahrung räumt Rainer Sass das nicht mehr benötigte Schneidebrett und die Messer zur Seite, schmeckt die selbst gekochte Brühe ab, hält einen kurzen Plausch mit Regisseur Florian Kruck und wartet darauf, dass es für den nächsten Drehabschnitt ordentlich aus dem Topf dampft und zischt.

Von Hektik keine Spur in dem schmuck umgebauten Hof auf dem Dorf südlich von Stade – oben privates Refugium des Ehepaars Sass, unten 200 Quadratmeter Multifunktionsküche für Dreharbeiten und Kochevents.

Als still und verzagt ist Deutschlands dienstältester Fernsehkoch zwar auch jetzt nicht gerade zu bezeichnen, doch von dem oft polternden, leicht chaotischen Töpfe-Klapperer ist jenseits der Aufzeichnung nicht viel zu spüren. „Ich habe mich selbst erfunden“, sagt Rainer Sass denn auch über seine Karriere als Medien-Hobbykoch, die 1985 mit der ersten Aktion im Radio begann und bis heute mit Auftritten bei diversen Fernsehsendungen und in eigenen Shows weitergeht. Ein Ende ist nicht abzusehen.

Sehr zur Begeisterung seiner vielen Fans – und vermutlich sehr zur Unfreude derjenigen, die Rainer Sass einfach nur nervig finden. Sass liebt man oder man hasst ihn, und genau das gehört zu seinem Erfolgsrezept. Er ist einzigartig, ein norddeutsches Original. „Das öffentlich-rechtliche Fernsehen leistet es sich, dass einige Zuschauer ihn nicht mögen“, sagt Regisseur Florian Kruck, selbst leidenschaftlicher Hobbykoch. Seit zwölf Jahren dreht er Woche für Woche neue Folgen mit Rainer Sass – und weiß, mit ihm umzugehen. „Was hast Du denn für nächste Woche geplant?“, fragt er. „Rehfilet ist jetzt mal dran“, sagt Sass. „Und was ist mit Bohnen, die sind doch jetzt auch aktuell?“ „Aber doch nicht zum Reh, mein Dicker!“ – Eine Antwort an einen guten Freund, auf die sich dennoch jede Widerrede verbietet. Die Gurken schmoren, es wird Zeit, das Hack anzubraten. „In allerbestem Traubenkernöl, nur dann wird es schön bröselig und aromatisch“, ruft der Koch in die Kamera. „Dass in diesem Lande mehr Geld für Motoröl als für gutes Olivenöl ausgegeben wird, ist doch symptomatisch für die Wertigkeit guten Essens, da stimmt doch was nicht!“ Daran möchte

der 53-Jährige ebenso etwas ändern wie an der Tatsache, dass viele Menschen für das morgendliche Gehen ihrer Haare länger brauchen als für das Schmieren eines Butterbrotens. Kochen sei eine Frage der Zeit, nicht des Talentes oder Geldes, betont Sass.

Gleichzeitig warnt er eindringlich vor Billiglebensmitteln. Eine Brühe besteht für ihn aus Knochen und Gemüse, nicht aus Fertig-Brühwürfeln. Fleisch kommt aus artgerechter Tierhaltung im Nachbardorf statt aus dem Kühlregal beim Discounter. Der Power-Koch kauft selbst ein, stellt sich in die Schlange – ein „bürgernaher Volkskoch“, wie er selbst sagt. Das macht ihn ehrlich und sympathisch, verkaufen lässt sich einer wie er nicht, obwohl es reihenweise Firmen

gibt, die ihre Werbung gern mit der Marke „Rainer Sass“ aufpeppen würden. Seine kurze Reaktion: „Das brauch' ich nicht.“ Man glaubt ihm, wenn er erzählt, dass das Kochen fürs Fernsehen nach wie vor reines Hobby

sei. Brotberuf ist seit dreißig Jahren die Versicherung, seine Agentur in Stade läuft prima. „Gerade heute Morgen stand ein Autounfall groß in der Zeitung, da muss ich mich heute Nachmittag drum kümmern.“

Nun ist erst einmal Zeit zum Anrichten: Ein Klacks Creme fraiche, ein wenig frisch gehackter Dill – zack, zack, schon werden die Schmorgurken auch optisch ein Genuss. Die Kamera fängt es ein, der Koch wirbelt mit dem Rotwein vor das Objektiv, empfiehlt noch schnell deftiges Landbrot als Alternative zum Kartoffelpüree und strahlt sein Sass-Lächeln. Ohne jegliche Wiederholungen ist alles im Kasten – in mehr als ausreichender Lautstärke. „Die Kamera steht direkt vor ihm, und das Mikro hängt an der Schürze – er bräuchte nicht so laut zu sein“, sagt Regisseur Kruck schmunzelnd. Doch dann wäre Sass nicht Sass – und seine Liebhaber wären bitter enttäuscht.

Innerhalb von Minuten verwandelt sich das Studio wieder in die überdimensionale Küche, in der einmal pro Monat zehn Kochbegeisterte die Gelegenheit haben, mit Rainer Sass einen Abend an Herd und Esstisch zu verbringen. Wer sich jetzt anmeldet, hat vielleicht noch eine Chance für Ende 2009. Während das Fernseh-Team die Technik im Kleinbus vor der Tür verschwinden lässt, deckt der Koch den Tisch im Wintergarten. Was gekocht wurde, wird nun auch gleich verputzt. „Wie ein Schauspieler nach der Aufführung – Rainer holt sich seinen Applaus beim Essen“, sagt Regisseur Kruck. Der Applaus ist ihm auch dieses Mal gewiss. Lautstark, wie er für diesen Mann nur sein kann.

Rainer Sass auf der LebensArt

Der Kult-Koch des Nordens kommt auf die LebensArt in Halle 19! Am 13. Oktober steht er zusammen mit Sarah Wiener am Herd.

„Wir werden Nudeln mit 20 Eigelb selber machen“, verrät Rainer Sass. Außerdem gibt's pochierten Fisch und zwei bis drei „Schmankerl“ der Self-Made-Köchin, TV-Ikone und Inhaberin dreier Restaurants in Berlin.

„Wir sind beide Autodidakten und kochen sehr gern und gut zusammen, das wird ein Riesenspaß“, verspricht Sass.

Sauna



Besuchen
Sie unsere
Ausstellung

Außergewöhnliche
Saunen in
großer Auswahl

LUDWIG
GARTEN · SAUNA · POOL

Max-von-Laue-Straße 21
30966 Hemmingen bei Hannover
Telefon (0511) 94 26 56-0
www.gartensaunapool.de



Bis heute sind zahlreiche Maya-Ruinen im Urwald versteckt. Maya-Forscher durchforsten mit einheimischen Führern den Urwald auf der Suche nach diesen Ruinen.
Santa Elena, Campeche, Mexiko. Don Humberto und Dr. Inés de Castro. Foto: S. Merk, Augsburg.



3,5 Meter hohe Nachbildung einer steinernen Stele, Copán, Honduras. Abbild des Herrschers von Copán, Waxaklajunn Ub'ah K'awiil, auch „18 Kaninchen“ genannt. Roemer- und Pelizaeus-Museum Hildesheim, Foto: Sh. Shalchi

Im Reich der 18 Kaninchen

Von wegen „Untergang der Maya Kultur“.
Die Ausstellung „Maya – Könige im Regenwald“ in Hildesheim
präsentiert den Glanz vergangener Tage und die pragmatische
Lebensweise der Nachfahren einer der
ältesten Kulturen der Menschheit.

Ja, es stimmt. Mehr als zwölf Jahrhunderte lagen die Tempel und Pyramiden unter dem dichten Blätterwald des mittelamerikanischen Regenwaldes versteckt. Mehr als zwölf Jahrhunderte waren die Spuren der Maya scheinbar versunken. Doch deshalb vom Untergang der Maya zu sprechen, das ist der Ethnologin Dr. Inés de Castro gar nicht recht. „Immerhin leben heute acht bis zehn Millionen Nachfahren in Guatemala, Belize, Honduras und in Teilen Mexikos. Denen gehört mein Herz,“ erklärt die Kuratorin des Roemer- und Pelizaeus Museums Hildesheim voller Leidenschaft. >



Bedeutende Herrscher ließen sich mit Jadeschmuck, dem Attribut des Maisgottes, bestatten und hofften auf Wiedergeburt. Maske eines unbekannten Herrschers. Struktur III, Calakmul, Mexiko. Frühe Klassik, 375–450 n. Chr., Museo de Arqueológico Fuerte de San Miguel.



Mit Hieroglyphen üppig verzierte Muscheltrompeten für höfische Feste. Asunción Mita, Guatemala. Klassik, 250 – 900 n. Chr.; Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala-Stadt, Guatemala. Foto: M. Acevedo



Für das Jenseits wurde den Toten Geschirr mitgegeben, wie diese Schale für „atole“, eine Maisuppe. Schale mit Stucküberzug, Tiefland von Guatemala, Frühe Klassik, 250 – 600 n. Chr., Museo Nacional de Arqueología y Etnología, Guatemala-Stadt, Guatemala. Foto: M. Acevedo Cases

„Wir zeigen das Beste, was die Maya zu bieten haben.“

› Mit dem gleichen Enthusiasmus hat die wissenschaftliche Kuratorin die spektakuläre Sonderausstellung „Maya – Könige des Regenwaldes“ entwickelt und vorbereitet. Die Schau, die bis Anfang Oktober im Rosenheimer Loksuppen sehr erfolgreich lief, startet am 20. Oktober in Hildesheim und lädt ein zu einer Expedition in die legendäre Welt der Maya.

Einzigartige Jademasken und kostbarer Schmuck, kunstvolle Keramik und beeindruckende Steinreliefs lassen das Leben am Hofe der Maya-Herrscher lebendig werden. „Das ist wie in der Werbung: ‚Mein Hofstaat, meine Frauen, mein Porzellan‘. Viele der hier präsentierten Stücke und Insignien waren Statussymbole für die Könige“, erklärt de Castro schmunzelnd, „Kunst mit politischem Hintergrund.“ Und nicht ohne Stolz fügt sie hinzu: „Wir zeigen das Beste, was die Maya zu bieten haben.“

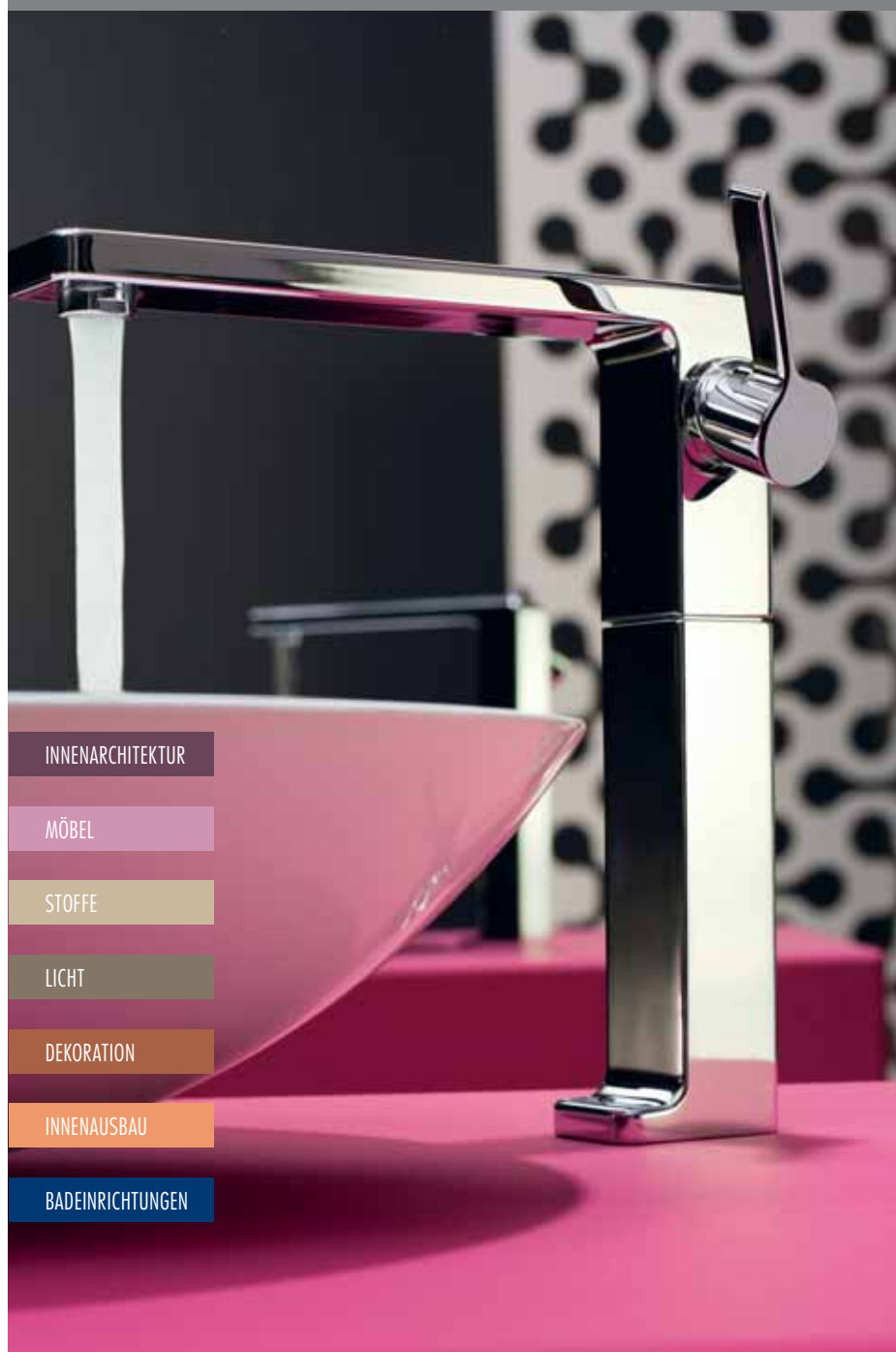
In der Tat, viele der 200 aus aller Welt zusammengetragenen Exponate sind zum ersten Mal überhaupt in Europa zu sehen. Oder werden zum letzten Mal außerhalb von Mexiko ausgestellt. So wie eine der beiden Jademasken zweier unbekannter Herrscher aus Calakmul, neben Tikal das mächtigste Hauptzentrum der Maya. Jene Masken dienten als Grabbeigaben, damit der Verstorbene in der nächsten Welt auch wiedererkannt werden kann. Und zur Huldigung des Maisgottes, dem wichtigsten aller Überirdischen.

Viele der Kostbarkeiten fanden nur dank ganz persönlicher Beziehungen überhaupt ihren Weg nach Deutschland. Kontakte, die de Castro auf ihren Forschungsreisen nach Mexiko knüpfen konnte. Als sie vor 15 Jahren das erste Mal vor den Pyramiden der Maya stand, da war es geschehen um die Ethnologin der Altamerikanistik, die eigentlich Ägyptologie studieren wollte. „Das war Liebe auf den ersten Blick.“ Und mit der Leidenschaft der Liebenden reiste die in Argentinien geborene Deutsche mit portugiesischen Vorfahren immer wieder in den Regenwald, manchmal blieb sie acht Monate. Traf auf Gleichgesinnte, auf Forscher aus aller Welt. „Unsere Wissenschaft ist eine sehr junge. Es gibt immer neue Erkenntnisse über die Kultur der Maya.“

Zwischen dem 2. und dem 10. Jahrhundert nach Christi leistete die Maya-Kultur Großes auf den Gebieten der Mathematik und der Astronomie. Viele Jahrhunderte vorher ließen Herrscher bereits gigantische Pyramiden, mächtige Tempel und imposante Paläste errichten; und die 2000 Jahre alte hieroglyphische Schrift der Maya war bis zur spanischen Kolonialzeit Ende des 17. Jahrhunderts eine überaus lebendige und wenn auch komplexe, so dennoch effiziente Ausdrucksform.

Die letzte Schau dieser Art gab es in Deutschland vor genau 15 Jahren – ebenfalls im Hildesheimer Museum, mit über 200 000 Besuchern ebenfalls unglaublich erfolgreich. Damals schon hatte die Maya-Spezialistin Inés de Castro peripher mitgewirkt, sie übersetzte den Katalog ins Spanische und ›

BÄDER FÜR ALLE SINNE



INNENARCHITEKTUR

MÖBEL

STOFFE

LICHT

DEKORATION

INNENAUSBAU

BADEINRICHTUNGEN

HANS G.
BOCK
BADEINRICHTUNGEN



Tikal im nördlichen Guatemala war einer der bedeutendsten Staaten der klassischen Maya-Periode (3. bis 9. Jhdt.) und ist eine der am besten erforschten Maya-Städte. Foto: de Castro



Heute leben über acht Millionen Nachfahren der Maya in Mittelamerika. Oft unter ärmlichen Verhältnissen, aber immer mit viel Lebensfreude. Zum Leben der Maya gehören die

› leitete Führungen. De Castro ist überzeugt, dass es an der Zeit war, wieder eine Gesamtschau zu konzipieren. Denn in diesen 15 Jahren hat sich viel getan. „Die Hieroglyphen sind nahezu entziffert. Und dank der neuen archäologischen Projekte, haben wir viele neue Erkenntnisse erlangt und müssen unser Bild über die Maya gerade in politischer Hinsicht revidieren.“ So ist heute klar, dass es nicht ein einziges Reich, sondern viele Maya Stadtstaaten gegeben hat.

„Maya – Könige aus dem Regenwald“ entführt den Besucher eben dorthin, in den Regenwald Mittelamerikas. Grüne Schnüre symbolisieren den dichten Urwald, Aras streiten sich in den hohen Baumkronen, ein Jaguar lauert auf Beute. Brüllaffen schreien, Insekten summen. Studenten der Hochschule Hildesheim haben in einem Modell die Paläs-

te, Pyramiden und Tempel und Ballspielplätze der einst so mächtigen Stadt Palenque nachempfunden.

Der Nachbau eines 3,5 Meter hohen „Weltenbaums“, mit dem sich der ehemalige Herrscher von Copán Waxaklajuun Ub'aah K'awiil (695 – 738 n. Chr.) – mit dem klangvollen Beinamen „18 Kaninchen“ – verewigen ließ, lässt keinen Zweifel darüber, dass Kunst und Politik, Macht und Reichtum in der Kultur der Maya untrennbar miteinander verwoben waren. Und er ist ein beeindruckendes Zeugnis, dass sich die Könige von einst als Mittler zwischen den Göttern und den Menschen sahen.

Weshalb das Gottkönigtum und die politischen Strukturen der klassischen Maya-Staaten zwischen 800 und 900 n. Chr. zusammenbrachen, ist nicht eindeutig geklärt. Gründe könnten die zunehmenden Kriege zwischen den Stadtstaaten, die Überbevölkerung oder Naturkatastrophen sein. Die Eroberung der Spanier im 16. Jahrhundert, Missionierung und Inquisition haben zahlreiche Schätze unwiederbringlich zerstört. Die Kultur der Maya ist jedoch nicht verloren gegangen. Und die traditionelle Lebensweise der bäuerlichen Bevölkerung schon gar nicht. Das spiegelt sich noch heute in vielen Riten und Gebräuchen wider: „Zu Beginn der Feldbestellung gibt es immer ein ‚Vater unser‘ und eine Zeremonie für den Regengott“, berichtet die Ethnologin. „Einer von beiden wird schließlich schon Zeit haben.“

Überhaupt ist die Kultur der Maya von einem bisweilen humorigen Pragmatismus getragen. Schönes Beispiel die Schöpfungsgeschichte, aufgeschrieben im Popol Wuj, dem bedeutsamsten Dokument zur vorspanischen Maya-Mythologie: Die Götter brauchten gar drei Anläufe, ehe sie mit ihrem Ebenbild auf Erden einverstanden waren. Die erste Version aus Lehm wurde vom Regen weggespült, die zweite aus Holz war zwar stabiler – aber leider hohl! Erst der dritte Versuch aus Maisbrei fand Gefallen. „Der war allerdings gleich so dicht am göttlichen Vorbild, dass man den Menschen doch lieber noch einen Schleier vor die Augen legte.“

Blind laufen die Nachfahren der Maya keineswegs in ihre Zukunft. Sie leben zwar in sehr ärmlichen Verhältnissen, meist in kleinen Dörfern aus Lehmhäusern. Aber dies sei eine bewusste Entscheidung, weiß Dr. Inés de Castro, die selbst eine der 22 sehr blumigen wie präzisen Maya-Sprachen beherrscht. „Die Maya sind im Aufbruch. Sie pflegen ihre Kultur, ohne sich dem Fortschritt zu verstellen.“ Dies zu fördern ist ebenfalls ein Anliegen der Ausstellung. Sie unterstützt ein Pilotprojekt in Campeche, das 30 Schüler zu Ruinenführern ausbildet. „Das stärkt das Geschichtsbewusstsein. Noch heute beginnt die Geschichtsschreibung der Maya in den Schulbüchern tatsächlich erst nach der spanischen Eroberung! Und da die Kinder ein Taschengeld erhalten und damit zum Familieneinkommen beitragen, schicken die Eltern ihre Kinder gerne in die Schule“, erklärt die 39jährige Ethnologin überzeugt wie begeistert. Ihr Herz gehört eben den Maya.

■ KAI-KIRSTIN THIES

Maya – Könige aus dem Regenwald, Roemer- und Pelizaeus-Museum Hildesheim, 20. Oktober 07 – 13. April 08, www.maya-ausstellung.de



Von Anfang an dabei ...

Das Team Kinderwunsch Hannover stellt sich vor.

Unser Ziel ist Sie bei der Erfüllung Ihres Kinderwunsches individuell und persönlich zu unterstützen. Menschliche Zuwendung und ein angenehmes Ambiente sehen wir als Basis für Ihre Zufriedenheit. Darauf aufbauend finden Sie bei uns ein hohes Maß an medizinischer Kompetenz und Behandlungsqualität. Ihren Herzenswunsch zu unserer Herausforderung zu machen, dafür stehen wir mit unserem Team ein. Dr. Saymé und Prof. Maas sowie das gesamte Team aus Ärzten, Biologen, Psychologen, Laboranten und medizinischen Assistenten haben sich zum Ziel gesetzt, Paare mit unerfülltem Kinderwunsch individuell und intensiv – unter Anwendung neuester wissenschaftliche Erkenntnisse – zu betreuen.

Als Team Kinderwunsch Hannover nutzen wir modernste Behandlungsmethoden, um Sie auf Ihrem Weg zu begleiten – Ihrem Weg zu einem eigenen Kind. Entspannt und abseits vom Alltag können wir uns gemeinsam auf Ihren Wunsch nach einem Kind konzentrieren. Wir legen höchsten Wert, die Individualität unserer Patienten zu bewahren – denn jedes Paar hat seine eigene Geschichte.

Dr.med. N. Saymé
 Prof. Dr.med. D.H.A. Maas
 Fachärzte für Frauenheilkunde, Geburtshilfe und
 Gynäkologische Endokrinologie und Reproduktionsmedizin, Celler Str. 79, 30161 Hannover.
 Tel: (0511) 31 30 95
www.team-kinderwunsch-hannover.de



Dr. Saymé



Prof. Maas

Ein Traum wird wahr

Seit 15 Jahren singt Frank Schneiders im hannoverschen Opernensemble. Erst der dritte Intendant erfüllt dem Bassbariton einen Herzenswunsch.

Die Wandlungsfähigkeit macht den großen Reiz dieses Berufs aus“, sagt Frank Schneiders. „Du kannst vieles ausprobieren.“ Und das naheliegendste Beispiel ist gleich zur Hand, probt der Sänger doch zur Zeit im Opernhaus die Rolle des Giesecke im „Weißen Rössl“. „Das ist einer, dem gar nichts passt. Die Leute, das Essen, das Wetter – alles nervt ihn.“ Einen solchen Eindruck macht der Mann nun allerdings ganz bestimmt nicht.

50 Jahre alt ist Schneiders unlängst geworden, und diese Zahl bereitet ihm keine Probleme: „Der 30. Geburtstag war viel schlimmer.“ Überhaupt wirkt der Sänger bei aller Lebhaftigkeit sehr ausgeglichen, wie jemand, der seinen Platz gefunden hat. Was man bis zu einem gewissen Grad wörtlich nehmen kann, denn Schneiders hat sich trotz hochkarätiger Angebote von außerhalb dafür entschieden, dem Ensemble der hannoverschen Staatsoper treu zu bleiben. Zum einen, weil er die Stadt schätzt. Und zum anderen, weil er nach 15 Jahren Zugehörigkeit nun den Status der Unkündbarkeit erreicht hat: „Das spielt mit Familie schon eine Rolle.“

Schneiders ist somit eines der wenigen Ensemblemitglieder, die in Hannover gleich drei Intendanten erlebt haben: Hans-Peter Lehmann, Albrecht Puhlmann und jetzt Michael Klügl. Und obwohl der Bassbariton keinerlei Hehl daraus macht, dass ihm die experimentelleren Formen des Musiktheaters mehr liegen, will er seine jeweiligen Erfahrungen nicht gegeneinander aufrechnen: „Es wird ja oft übersehen, dass es auch bei Hans-Peter Lehmann moderne Inszenierungen gegeben hat“, betont er.

Eines ist ihm allerdings damals verwehrt geblieben, nämlich den Papageno in Mozarts singen zu dürfen: „Der Intendant konnte sich damals nur einen lyrischen Bariton in der Rolle vorstellen, und das bin ich nicht.“ In der Neuinszenierung Anfang 2008 geht für Schneiders der Herzenswunsch endlich in Erfüllung: „In meinem Fach gibt es viele Rollen, die entweder nur böse oder nur komisch sind. Papageno ist komisch und herzlich zugleich, eine absolut natürliche Figur.“

Es sind nicht unbedingt nur die großen Partien, für die sich Schneiders begeistern kann. Der Sänger schwärmt noch immer von dem Opernexperiment „Carcrash“: Hier nahmen jeweils vier Besucher mit Schneiders in einem echten Auto mit verdunkelten Scheiben Platz

und erlebten quasi die musikalisch untermalte Vorgeschichte einer Unfallsituation – eine äußerst intensive Angelegenheit. Schneiders hört das gern: „So wollte ich es gestalten. Ich erinnere mich an eine Besuchergruppe, die zu Beginn noch Chips geknabbert und herumgealbert haben. Nachher waren sie ganz still ...“

Dieser Sänger braucht halt Leben in der Bude. Die denkbar schlimmsten Regisseure sind für ihn „langweilige und konzeptionslose“. Wenn eine Idee Schneiders überzeugt, ist er zu allen Schandtaten bereit. Noch nie hat er einen Inszenierungsvorschlag abgelehnt: „Erst ausprobieren, und wenn es dann nicht passt, ist mir noch kein Regisseur untergekommen, der darauf bestanden hätte, es weiter so zu machen.“

Die offener Mentalität des Sängers mag mit seiner Herkunft zusammenhängen. Schneiders stammt aus Köln, wo er nur bedingt in eine musische Familie hineingeboren wurde: „Mein Vater hatte eine Schreinerei, aber beide Eltern waren im Kirchenchor, und ich habe von klein auf gesungen.“ Schon der junge Frank war ein begeisterter Besucher der Kölner Schauspiel- und Operninszenierungen. Und nach und nach wurde es ernst: Studium in Köln, erstes Engagement in Düsseldorf. Noch nicht so recht zur Begeisterung der Eltern: „Aber je mehr ich Fuß im Beruf fasste, um so mehr akzeptierten sie es.“ Danach folgten Engagements in Oberhausen – „eine sehr anstrengende Zeit, zwischen 130 und 170 Vorstellungen im Jahr, aber auch eine sehr wichtige“ –, Darmstadt, schließlich Hannover: „Zuerst bin ich kurzfristig als Vertretung eingesprungen, dann wurde ein festes Engagement daraus.“

In Darmstadt lernte Schneiders seine Frau Isabel kennen. Immer wieder kommt er im Gespräch auf die beiden Töchter Alicia (7) und Katharina (5): „Sie geben mir so viel zurück, so viel Liebe und Wärme. Wie sie die Welt entdecken, die Fragen, die sie stellen ... Da kann der ganze Tag vorher schief gelaufen sein, bei den Kindern werde ich wieder froh.“

Überhaupt scheint der Hobbykoch und HiFi-Freak, der stundenlang über die Vorteile der Vinyl-Schallplatte referieren kann, eher einer für die Sonnenseite des Lebens zu sein. Auch beruflich: „Ich habe eigentlich nur zweimal richtig Buhs bekommen, in einem Fall ausgerechnet nach der Darmstädter Premiere von ‚Julius Caesar‘, bei der ich meine Frau getroffen habe.“



Frank Schneiders. (Foto: Christian Brachwitz)

■ JOERG WORAT



Frank Schneiders als Taddeo in „Die Italienerin in Algier“. Foto: Thomas M. Jauk



Das nordhannoversche Bauernhaus Museum Isernhagen: Die Vereinsmitglieder haben liebevoll Original-Exponate des bäuerlichen Leben in den Fachwerkgebäuden zusammengetragen. Astrid Jeuther (links unten) demonstriert bei Gruppenführungen gern den damaligen Alltag auf dem Bauernhof.



Wo ist denn die Waschmaschine?

Das nordhannoversche Bauernhaus Museum Isernhagen zeigt bäuerliches Leben in altem Fachwerkhaus.

Es wurden Kindheitserinnerungen wach, als wir diese Räumlichkeiten sahen“ und „Wie schön, dass dieser Hof so gut gepflegt wird und für jedermann zugänglich ist“. Über solche Eintragungen im Gästebuch freut sich Astrid Jeuther, die maßgeblich zur Entstehung des Nordhannoverschen Bauernhaus Museums Isernhagen – Wöhler –Dusche Hof – mitten im Ortsgebiet von Isernhagen NB beitrug.

Wenn Grundschüler klassenweise zu Gast sind, untersuchen sie zuerst die Küche. „Wo steht denn hier die Waschmaschine?“ wird neugierig gefragt, und die Antwort erstaunt. Es gibt keine. Dafür steht ein Waschkessel mit Holzbefuerung da und neben ihm eine Wringmaschine. Da wird selbst den 10- bis 12-jährigen deutlich, wie früher Hausarbeit belastete. Aber sie sind schnell bei der Sache. Der Ofen wird angeheizt, die Wäsche gekocht, und nach dem Wringen kommt sie auf die Mangel. „Das macht den Kindern richtig Spaß, wenn sie das Ergebnis sehen“, berichtet Astrid Jeuther, „und bei den Erwachsenen kommen Erinnerungen hoch an Zeiten, als sie im Waschkessel Rübensaft und Pflaumenmus kochten“.

Bevor der Dusche-Hof zum Museum werden konnte, mussten sich die 130 Mitglieder des Vereins Nordhannoversches Bauernhaus Museum Isernhagen e.V. richtig ins Zeug legen. Anfang der 90er Jahre begannen die Rückbau- und Sanierungsbauten an dem Gebäude. Vieles erledigten die Mitglieder selbst, für andere Arbeiten brauchte man Spezialisten, Zuschüsse wurden erforderlich und bewilligt, ein Bauerngarten mit Blumen und vor allem Kräutern wurde neu angelegt.

Schließlich konnte im Juni 1995 die erste große Ausstellung eröffnet werden. Sie zeigte den Isernhagener Hopfenhan-

del und seine wirtschaftliche Bedeutung für die Gemeinde. Kein Zufall, dieses Thema, war doch Johann Heinrich Gottfried Dusché (1797 – 1881) ein Hopfenhändler, der sein Gewerbe im Reisen ausübte und seiner Frau Anna Margarete die Haushaltsführung überließ.

Ihr Porträt schmückt das Wohnzimmer im Dusché-Hof, das mit zeitgemäßem Mobiliar daran erinnert, wie es sich ohne Fernwärme, Elektrizität und Fernsehen lebte. Allein das Plumeau im Schlafzimmer der Duschés lässt ahnen, wie kalt es im winterlichen Haus gewesen sein musste.

Woher kommen die Exponate? Astrid Jeuther lobt die Freigiebigkeit der Isernhagener, die selbst ein komplettes Pferdegesspann für das bäuerliche Anwesen spendeten. Nun steht es im Freigelände und lässt die Kinder wiederum darüber staunen, wie sich das Leben ohne Autos abspielte.

Ähnlich eindrucksvoll ist das Backhaus, in dem nach alten Rezepten Brot und Kuchen gebacken werden. „Lecker“, finden die Besucher und greifen kräftig zu. Sie brauchen keinen Eintritt zu bezahlen, aber „Gegen Spenden ist nichts einzuwenden“, stellt Astrid Jeuther fest und freut sich über die steigende Zahl von Gästen, die den Dusché Hof an den sonntäglichen Backtagen besuchen.

Und schreiben wieder ins Gästebuch, wie Anna aus Uruguay: „Felicitaciones por excelente Conservacion“.

■ ULRICH EGGERT

Hannoversches Bauernhaus Museum Isernhagen
Wöhler-Dusche-Hof.

Am Ortfelde 40, 30916 Isernhagen NB
Eintritt frei, Spenden erbeten.

Telefonische Besuchsvereinbarungen: (0511) 73 16 20

Winter- Garten- Möbel



Besuchen
Sie unsere
Ausstellung

Außergewöhnliche
Flechtmöbel
in großer Auswahl

LUDWIG
GARTEN · SAUNA · POOL

Max-von-Laue-Straße 21
30966 Hemmingen bei Hannover
Telefon (0511) 94 26 56-0
www.gartensaunapool.de

Töpfermeisterin Maxi Stange und ihre „Wesen zwischen den Welten“.



Wesen zwischen den Welten

Mit purer Lebenslust modelliert die Bildhauerin und Töpfermeisterin Maxi Stange Gestalten aus Mythen und Legenden.

Ein Freund wurde zum Einhorn, die Schwester zur Katzenfrau. Maxi Stange schaut prüfend auf ihre Plastik: „Ja, so sehe ich sie. Manchmal benimmt sie sich wie eine mürrische Katze, dann wieder schnurrt sie, putzt sich und kann total lieb sein.“

Der Kulturreferent der Stadt Petershagen fand sich als verschmitzter, wissender Till Eulenspiegel wieder. „Ich fühlte gleich, wie betreten er war“, sagt die Bildhauerin lachend,

„doch nach einiger Zeit hat er mein Abbild, meine Sicht akzeptiert. Hinter jedem Gesicht verbirgt sich ein anderes, das man erst einmal entdecken muss.“

Verwandte sind es, Freunde, aber auch fremde Menschen, die sie inspirieren. Dann sind sie zur Fotosession geladen, bevor sie in Ton festgehalten werden. Oft macht sie aus ihnen Wesen zwischen den Welten, gibt ihnen gleichermaßen Mensch- und Tiergestalt, wie dem Pan, der zugleich Teufel



Bis zu 15 Gipsteile fertigt die Künstlerin für eine Figur an.



Verwandte, Freunde oder auch Fremde inspirieren Maxi Stange zu ihren Skulpturen.



Die Tonskulptur des Pan birgt bei Maxi Stange auch zugleich den Teufel.

ist. Da ist „Papageno“, der Vogelmann, der in der Hand eine Maske hält und vielleicht ein doppeltes Spiel spielt? „Alles, was ich mache, muss auch etwas Spielerisches haben, ich will mit den Figuren von meiner Lust am Leben erzählen.“ Deshalb modelliert sie auch so gern Narren und Clowns.

Viele der von ihr geschaffenen Gesichter sind von Lebenslinien durchfurcht, tragen auf den ersten Blick schwer an ihren dicken Lidern, schwellenden Lippen und großen Na-

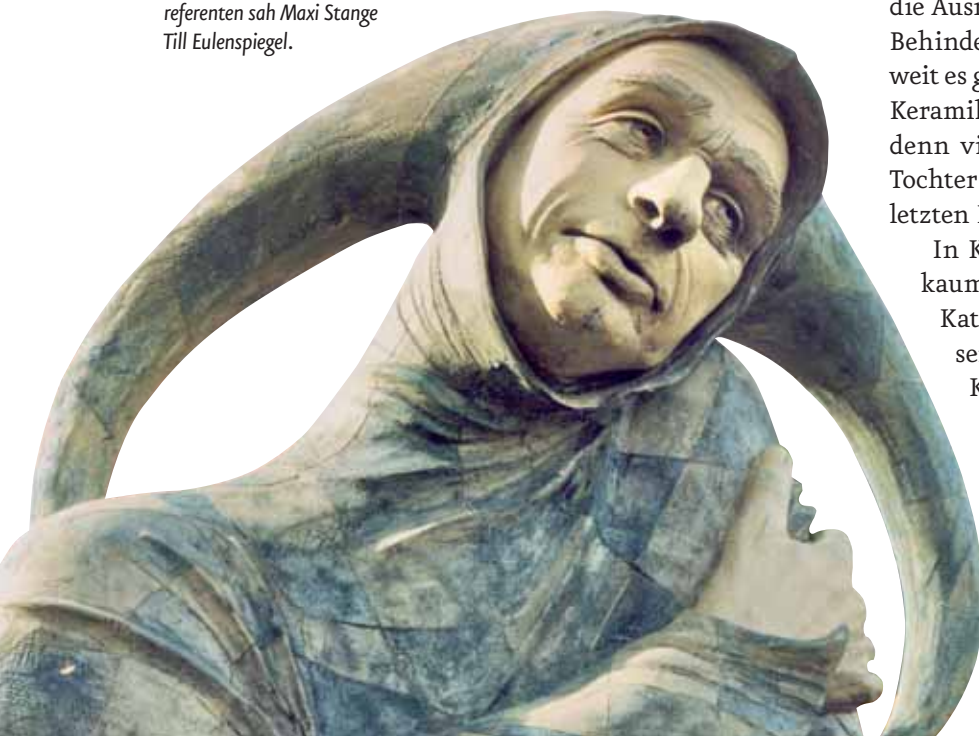
sen. Und doch sprechen diese Männer- und Frauenköpfe von Stolz und Unbeugsamkeit, von Weisheit und Humor. Gestalten aus Mythen und Legenden? Oder sind es Heutige, der Erde verbunden, aber auch bereit, mit den Gedanken des Betrachters abzuheben?

„Meine Figuren lassen niemanden kalt“, unterstreicht die Künstlerin ganz selbstbewusst. „Es gibt nur Zuneigung oder Ablehnung.“ Ihre grau-grünen Augen funkeln, das ro- >



„Ich will mit meinen Arbeiten von meiner Lust am Leben erzählen.“ Maxi Stange

„Hinter jedem Gesicht verbirgt sich eins, das man erst entdecken muss.“ In einem Kulturreferenten sah Maxi Stange Till Eulenspiegel.



> te struppige Haar stellt sich hoch und die schmalen Hände umfassen energisch den Kaffeebecher. Für eine Figur fertigt sie bis zu 15 Gipsteile an, die wässern, die trocknen müssen, die mehrmals modelliert werden. Hat sie die richtige Form, arbeitet sie mit hochschamottiertem Ton, der bei 1150 Grad im Ofen gebrannt wird. Schwermetalloxyde bringen ihren Figuren die Farbigkeit. Bei freien Aufbauten hat sie eine eigene Technologie entwickelt, die sie nicht preisgibt. Künstlergeheimnis!

Die ganz praktische Maxi Stange zeigt sich mit „Mediterra“ auf Töpfermärkten. Mit ihrem „Gefühlsprogramm“ weist sie sich als solide Handwerkerin, als gestandene Töpfermeisterin aus. Ihre bemalten Schalen, Tassen, Kannen, Leuchter in braunrot gebranntem Ton assoziieren Wärme, Sonne, Urlaub.

Was die 52-Jährige auch anfasst, sie ist immer mit dem ganzen Herzen dabei. Andere können ihr Lebenstempo nicht mithalten. Bauen, verkaufen, in der Stadt leben, aufs Land ziehen. Vor einem Jahr kam sie nach Hannover zurück.

Sie baut schon wieder. In einem Hinterhaus in der Krausenstraße. Die Brennöfen stehen, die Werkstatt funktioniert. Gleich daneben verwandelt sie eine ehemalige Wäscherei in ein großes lichtdurchflutetes Atelier. Das Schlafzimmer liegt hinter einer Trennwand, zur Küche weist eine bemalte Tür.

Apropos Malen! Maxi Stanges zweite große Leidenschaft. Lieblingsmotiv: Mädchen und Frauen in vielerlei Variationen. Die Schlange windet sich um einen üppigen Frauenleib. Die Farben: Grün und Blattgold. Noch viele weiße Leinwände warten.

Die ganz große Leidenschaft gilt ihrer Tochter Anna, die herzkrank geboren wurde und der nur eine Operation an der Medizinischen Hochschule Hannover das Leben retten konnte. Deshalb hatte die geborene Thüringerin in den 80er Jahren, die Bildhauerei an der Kunsthochschule Giebichenstein bei Halle studierte, einen Ausreiseantrag aus der DDR gestellt.

Mit ihrem thüringischen Sturkopf hat sie es geschafft: die Ausreise, die Operation. Trotz aller Kunst der Ärzte, eine Behinderung blieb. Maxi Stange will, dass ihre Tochter so weit es geht, ihr Leben selbstständig meistert und lässt sie im Keramikatelier mitarbeiten. Gemeinsam lernen sie englisch, denn vielleicht zieht sie eines Tages mit Mann Ecke und Tochter nach Neuseeland? „Die Erde ist rund. In meinem letzten Lebensdrittel wird noch viel geschehen.“

In Katalogen oder Kunstverzeichnissen ist Maxi Stange kaum vermerkt. Sie will sich nicht einordnen lassen in Kategorien, will sich keinen Kommissionen stellen müssen. Umso mehr mag sie Menschen, die sich für ihre Kunst interessieren. Für diese öffnet sie ihr Atelier nach Absprache. So lange, bis Neuseeland ruft ... ■

BETTINA ZINTER

Maxi Stange, Dipl.Bildhauerin, Töpfermeisterin
Tel (0511) 235 28 82.



Mit Hirn und Herz

Die da oben! Das ist heutzutage nicht mehr eine Handvoll Männer, sondern eine einzelne Frau! Im GOP Varieté-Theater ist das jedoch nicht Frau Merkel, sondern Shirlee Sunflower. Diese Ausnahmerscheinung des Varietés ist immer oben auf, obwohl sie aus „Down Under“ kommt. Präsentiert wird dieses australische Phänomen weiblicher Dominanz vom Experten des Geschlechterkampfes: Lutz von Rosenberg Lipinsky, dem Feministen unter den Comedians und größten Fan aller Frauen. Dem Vollweib und dem wortgewandten Moderator stehen ein grandioses Ensemble internationaler Weltklasse Artisten zur Seite. Eine Show mit Hirn und Herz!

Dies und weitere ausgesuchte Kulturtermine im Oktober hat nobilis für Sie auf den folgenden Seiten zusammengestellt.

Galerien

Hannover

Ev.-luth. Kirchengemeinde St. Johannis

Bemerode Kronsberg Wülferode
Brabeckstraße 128
30539 Hannover
Tel (0511) 5211 80

Jacques Gassmann

Apokalypse

09. November bis 09. Dezember
Vernissage am 09.11. um 18.30
Uhr. Mit Einführung durch Stadt-
superintendent i. R. Hans-Werner
Dannowski.

Jacques Gassmann, der für sein
vielseitiges Werk bereits mehr-
fach ausgezeichnet worden ist,
stellt uns mit der „Offenbarung
des Johannes“ mitten hinein in
das Problem des Verhältnisses
von Weltgeschichte und Heils-
geschichte. Er wirft das Problem
in aller Schärfe auf, aber er löst
es nicht. Gerade deshalb hat die
Apokalypse des Johannes die
Maler immer wieder herausfor-
dert, so wie Jacques Gassmann
mit seinen großformatigen, von
einer dunklen Erregung erfassten
Bildern. Die Offenbarung des
Johannes schildert in gewaltigen
Bildern das Ende der Geschichte
und der Zeit.

Öffnungszeiten: Sa 14 – 18 Uhr,
So 11.15 – 18 Uhr sowie nach
Vereinbarung.

Hannover

Galerie im Zentrum Vital

Schmiedestr. 18
30159 Hannover
(0511) 367 07 31

Aquarelle von Hannover

Bis 3. November

Die Galerie im Zentrum Vital
präsentiert die Werke der han-
noverschen Künstlerin Ingeborg
Tielemann. Sie malt Aquarelle mit
Motiven aus Hannover.

Daneben zeigt das Zentrum-Vital
auch Laienbilder der hauseigenen
Malschule, die von der Künstlerin
Barbara Jülfes geleitet wird. Die so
entstehenden Gegensätze führen
zu einer neuen Betrachtung der
Kunst.

Öffnungszeiten: Mo – Fr 10 – 16,
Führungen jeden Mi 16 Uhr.

Weitere Infos:
www.zentrum-vital.de

Steinhude

Meerkunstraum e. V.

Insel Wilhelmstein
im Steinhuder Meer
www.meerkunstraum.de

Durchblicke 2007

Kunst in Glashäusern.

Bis Oktober

Auf der Insel Wilhelmstein im
Steinhuder Meer Meerkunstraum
e.V. Steinhude.

Jeden Tag bis Sonnenuntergang
geöffnet.

Überfahrt mit den Schiffen ab
Strandterrassen Steinhude.

Barsinghausen

Galerie per-seh

Frank Buchholz
Rittergut Großgoltern
Gutsstraße 8
30890 Barsinghausen
Tel (05105) 584 50 40
www.per-seh.de

Öffnungszeiten: Do/Fr 16 – 20 Uhr
und So/So 11 – 17 Uhr

Lesung

Am 2. November liest Dr. Martina
Pohl unter dem Motto „Immer
das Gleiche“ Texte von Jorge Luis
Borges, Albert Camus und Fried-
rich Dürrenmatt. Beginn: 20 Uhr
Anmeldung erforderlich.

Begegnungen

Bis 4. November



Gert Fabritius, *Der Sprung*

Neun Künstler aus unter-
schiedlichen Kulturen treffen
aufeinander und interpretieren
„Begegnungen“ auf vielfältige
und überraschende Weise. Ma-
lerei, Holzschnitt, Zeichnungen,
Objekte, Skulpturen.

Begegnungen anders erleben
– das zeigt das Galeristenpaar
Sabrina und Frank Buchholz auf
eindrückliche Weise auch durch
die Art der Präsentation in den
historischen Räumen des Ritter-
gutes Großgoltern. Während der
Ausstellungen gibt es ein beglei-
tendes Kulturprogramm.

Burgdorf

Galerie Kontext
Benefiz für unicef

Braunschweiger Str. 4
31303 Burgdorf
Tel (05136) 831 64

Jubiläumsausstellung 5 Jahre Galerie Kontext

Bis 28. Oktober

In der Galerie Kontext.

Hans Manhart, Bilder
Alexandra Kusch, Drahtskulp-
turen

Im Stadtmuseum Burgdorf:
Peter Clemens Otte, Stahlskulp-
turen

Im Kabinett:
„Künstler für die Kinder dieser
Welt, unicef“

10 Künstler spenden den Erlös
ihrer Arbeiten (Bilder und Plasti-
ken) Unicef.

Öffnungszeiten: Fr 15 – 18,
Sa 10 – 13 und So 15 – 18 Uhr



Ausgesucht und zur Verfügung gestellt von



Ein exklusives Dankeschön für einen neuen Leser

Feine Küche ist keine Zauberei, sondern das Ergebnis hoher Handwerkskunst und leckerer Rezepte. „Die echte italienische Küche“ ist ein Bestseller aus dem renommierten Kochbuchverlag Gräfe und Unzer. Ausgezeichnet von der Gastronomischen Akademie und prämiert von der Stiftung Buchkunst.

Das Angebot gilt bis zum 31. Oktober 2007.

 **schlütersche**
Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG



Ja, ich möchte nobilis abonnieren!

www.nobilis.de

Coupon faxen: (05 11) 85-50-24 05 oder per Post:
Schlütersche Verlagsgesellschaft
nobilis-Aboservice
30130 Hannover

Sie können uns auch anrufen: (05 11) 85 50-26 36
oder eine Email senden: info@nobilis.de

☐ Ich möchte nobilis selber lesen. Bitte schicken Sie
mir nobilis an meine Rechnungsanschrift

☐ Ich möchte nobilis verschenken an:

nobilis erscheint 11-mal im Jahr zu einem Jahresbezugspreis von € 32,- inkl.
Versandkosten und MwSt. im Inland (Ausland: Jahrespreis zzgl. Versandkosten).

Bitte schicken Sie mir die Rechnung und die Prämie an folgende Anschrift:

NAME, VORNAME

STRASSE/POSTFACH

PLZ/ORT

NAME, VORNAME

STRASSE/POSTFACH

PLZ/ORT

TELEFON

☐ Ich zahle per Bankeinzug

☐ Ich zahle nach Erhalt der Rechnung

BANKLEITZAHL

KONTONUMMER

GELDINSTITUT, ORT

DATUM

UNTERSCHRIFT



07.10.

Ich bin nur vorübergehend hier

Der 81-jährige Theaterdichter Tankred Dorst hat ein Stück über das Alter geschrieben. Seine surreale Vision einer seltsamen Zwischenwelt ist ausschließlich von Greisinnen und Greisen bevölkert. In detailgenauen Beobachtungen wirft Dorst einen ebenso poetischen wie schonungslosen Blick auf seine Generation. Julia Hölscher (Regie-Preisträgerin 2007 der Körber-Stiftung Hamburg) inszenierte das Stück im Foyer. Schauspielhaus, 19,30 Uhr

Kunst

Ab 13.10

Paula Modersohn-Becker und Otto Modersohn

Die Sonderausstellung zum 100. Todestag von Paula Modersohn-Becker verfolgt die spannungsreiche Beziehung zu Otto Modersohn erstmals im großen Rahmen. Gemeinsam gehören sie zu den bekanntesten Künstlerpaaren der Zeit um 1900. Den Besucher erwarten etwa 80 Gemälde und 20 Grafiken Paulas, die einen Überblick über das Gesamtwerk der Künstlerin geben. Otto Modersohn ist mit gut 50 Arbeiten vertreten, die Auswahl der Exponate legt den Schwerpunkt auf seine „Worpsweder Phase“ und ermöglicht den Vergleich übereinstimmender Bildthemen aus den ersten Ehejahren. Landesmuseum Hannover www.landmuseum-hannover.de

Bis 10.11.

Es war im Jahre 2010

Deutschland und die Welt in der „Zukunftsliteratur“: Die Ausstellung ist ein Kaleidoskop der Zukunftserwartungen, der Hoffnungen und Ängste vergangener Generationen, die sich in der Literatur finden lassen. Bei einigen kann einem angst und bange werden, wenn z. B. 1922 ziemlich genau der Beginn und der Verlauf des 2. Weltkrieges vorausgesagt wird. In einer Visionsbox können Emails in die nahe und ferne Zukunft gesendet werden. Gottfried Wilhelm Leibniz Bibliothek, Hannover. www.gwlb.de

Bis 09.12.

Johannes Heesters

Johannes Heesters, geboren 1903, bezaubert seit 86 Jahren ganze Generationen. Sein Lebenslauf spiegelt die Entwicklung der europäischen Unterhaltungskultur des 20. Jahrhunderts wieder. Die erste Ausstellung überhaupt über Johannes Heesters präsentiert u. a. Kostüme, Rollenporträts, Werk- und Szenenfotos, Kritiken und Werbematerial zu seinen Film- und Fernsehproduktionen. Theatermuseum.

Bis 13.01.08

Japan und der Westen

Die Ausstellung kombiniert das Phänomen der bedeutungsgeladenen Leere der Zen-Kunst mit der westlichen, minimalistischen Kunst. Kunsthandwerkliche Objekte aus Japan wie Teeschalen, Ikebana oder ein Samuraischwert stehen der Kunst von James Lee Byars, Agnes Martin oder Joseph Beuys gegenüber. Kunstmuseum Wolfsburg, Hollerplatz 1. www.kunstmuseum-wolfsburg.de

Bis 27.01.08

Nouveau Réalisme

Die Revolution des Alltäglichen. Die Ausstellung gibt mit hochkarätigen Arbeiten der französischen Künstlergruppe, zu der u. a. Yves Klein, Jean Tinguely, Niki de Saint-Phalle, Arman und Raymond Hains zählten, einen umfangreichen Überblick über eine der interessantesten späten Avantgardebewegungen des 20. Jahrhunderts. Sprengel Museum Hannover

Klassik

06.10.

Sinfonieorchester der Schaumburger Landschaft

Das Orchester präsentiert mit dem Schaumburger Kanada-Chor (Einstudierung Stefan Fitzke) und Mitgliedern der Kantorei an St. Martini, Stadthagen (Einstudierung Christian Richter) Werke von Fauré, Grieg und Dvorak. Leitung: Siegfried Westphal, Solist: Eric Salvesen. Karten nur an der Abendkasse. Wandelhalle im Kurpark Bad Nenndorf. 20 Uhr

13.10.

Film ab

Die Hannoversche Orchestervereinigung spielt unter der Leitung von Heinz Bethmann Melodien aus Filmklassikern wie „James Bond“, „Schindlers Liste“, „Harry Potter“, „Miss Marple“, „Der Pate“, „Jenseits von Afrika“, „Fluch der Karibik“, „Cabaret“ u. a. Gesang: Christa Platzer, Klarinette: Katharina Ahrend. Karten bei Laporte. NDR Großer Sendesaal, 19,30 Uhr

17.10.

Staatskapelle Weimar

Ein Nationen und Generationen übergreifendes Konzertprogramm bietet die Staatskapelle Weimar unter dem texanischen Dirigenten Carl St.Clair. Solistin des Abends ist die französische Pianistin Lise de la Salle, die bereits im Alter von neunzehn Jahren „über eine ganz und gar persönliche und authentische Musiksprache verfügt“ (Main-Echo). Auf dem Programm: Berlioz, Liszt, Kraft und Respighi. Karten unter Tel (0511) 36 38 17. Kuppelsaal im HCC, 20 Uhr

18. und 19.10.

Sinfoniekonzert Ring A

Als ein Plädoyer gegen Gewalt und für Menschlichkeit lässt sich Béla Bartóks großartige Ballettmusik „Der wunderbare Mandarin“ Sz 73 beschreiben. Das Stück trägt den Untertitel „Pantomime in einem Akt“ – ein Puppenspiel übersetzt an diesem Abend das musikalische Geschehen in Bilder. Natürlichkeit und Lebenskraft, die Bartók in seiner Gegenwart zu vermissen glaubte, finden ihren unverstellten Ausdruck in Antonín Dvoráks 8. Sinfonie, die gut 30 Jahre vor Bartóks Ballett entstand und im zweiten Teil des Konzertes zu hören ist. Geleitet wird die NDR Radiophilharmonie von Adam Fischer. Restkarten sind ab 08.10. unter Tel (0511) 988 29 99 erhältlich. NDR Großer Sendesaal, jeweils 20 Uhr

19.10.

Musik auf der Baustelle

Benefiz-Abend zu Gunsten der Kulturstiftung Marktkirche, die sich für ein vielfältiges und hochwertiges Programm in der Marktkirche einsetzt. Preisgekrönte Ensembles und renommierte Einzelinterpreten spannen den musikalischen Bogen vom Barock bis zur Moderne. Mitwirkende sind u. a. der Norddeutsche Figuralchor, der Mädchenchor Hannover, Knabenchor Hannover und der Bachchor Hannover; das Duo Cantabile, das Alberti-Quartett, die Kirchenmusikpreisträgerin Ute Schulze, die Organistin Ryoko Morooka und Pianist Markus Becker. Zum Ausklang gegen Mitternacht sind die Hannover Harmonists angekündigt. Es gibt keinen Kartenvorverkauf. Spenden sind willkommen und erhofft. Marktkirche Hannover. 18 Uhr

Weihnachts- und Silvester-Reisen

• Wörlitzer Winkel	
23.12.–28.12.	499,–
• Traunsteiner Hof/Chiemgau	
22.12.–28.12.	639,–
• Schloßhotel Klaffenbach	
23.12.–28.12.	589,–
• MARITIM-Hotel Fulda	
23.12.–26.12.	399,–
• Bad Kissingen	
21.12.–28.12.	899,–

Silvester-Reisen nach: • Halle • Dessau • Berlin • Erfurt
• Lübeck • Bad Salzdetfurth u. a.

Verlangen Sie das ausführliche Winter-Programm mit den Advent- und Festtagsreisen sowie Vorschau auf die Monate Januar und Februar 2008



Im Reihpiepenfelde 10
Marienstr.56, Hannover
Ruf 0511 49 39 51

- seit 1934 -
Fax 0511 49 39 50

www.beckmann-reisen.de

Private Invest

Die Messe rund
um Ihr Geld.



3.–4. Nov. Messe Hannover

Gemeinsam mit 11. Börsentag Hannover

www.privateinvest-hannover.de

SPECIAL GUEST

Markus Koch
DWS Börsenexperte und Buchautor
Er hält am 3. November Vorträge
zu den globalen Finanzmärkten und
aktuellen Zukunftstrends.

BÖRSEN
HAMBURG-HANNOVER

FACHAUSSTELLUNGEN
HECKMANN GMBH
UNTERNEHMENSGRUPPE DEUTSCHE MESSE AG



05.10.

Genie trifft auf Genialität

Jacques Brel war ein Phänomen – Dominique Horwitz ist eines. Er hat viele Facetten. Filme wie „Stalingrad“ machten ihn als Schauspieler berühmt. Dass er auch ein genialer Chansonnier ist, beweist er mit seinem überlegenden Jacques-Brel-Programm. Begleitet vom NDR Pops Orchestra. NDR Großer Sendesaal, 20 Uhr.

Buntes

04.10.

Tango Lounge am Kamin

Hinter Steinmauern am offenen Kamin dem Tango frönen. Mit Livemusik, Lesungen und Tanzshow macht die Veranstaltung Lust auf den argentinischen Tanz. Infos unter (0511) 357 44 54. Lindener Turm, 20.30 Uhr

11.10.

Ein Mann sagt mehr als tausend Worte

Heinz Rudolf Kunze liest seine neuen Texte. Pointiert lotet er die Tiefen und Untiefen unserer Gesellschaft aus. Karten unter Tel (05139) 89 49 86. Isernhagen Hof, 20 Uhr

12.10.

Vortrag

Im Rahmen der Reihe „Frau und Kultur Hannover“ doziert Sibylle Weitkamp über die Tafelrunden der Herzogin Anna Amalia am Musenhof zu Weimar. Der Vortrag wird durch Dias der Dozentin untermalt. Theatermuseum Hannover, Prinzenstraße. Infos unter Tel (0511) 99 99 20 40. 16 Uhr

15.10.

GOP Comedy Club

Diabolisch wird es im Halloween-Monat mit dem Mentalmagier Martin Kaepfel, satirisch bissig mit „Bestsellerfresser“ Wolfgang Nitschke und absurd komisch mit Trash-Comedian Otto Kuhnle. Marc-Uwe Kling ist laut Spiegel-Magazin „donnernd komisch“. Karten unter Tel (0511) 30 18 67 10. GOP Variété Hannover, 20 Uhr

19.10.

Julius Franzot

Der deutsch-friaulische Publizist und Schriftsteller liest aus seinen Büchern „Marokko – Reiseimpressionen zwischen Atlas und Atlantik“ und „Auf den Wegen des Islams“. Franzot hat im Laufe der Jahre mehrere islamische Länder bereist und beschäftigt sich mit der Verflechtung von Politik und Religion. Karten unter Tel (0511) 161 28 55. Josefine & Friends, Rückertstr. 1, Hannover. 19 Uhr

Antiquitäten-Café Schwarmstedt

Termine Kunst und Kultur

Freitag, 19. Oktober 2007
„Vergessene Inseln im Eis“, Multimediale Lesung mit Peter v. Sassen
Samstag, 3. November 2007
„Jill Morris & HusBand“ unplugged, Country at its best and real American Music
Beginn jeweils 19.30 Uhr, Eintritt 15 €, Anmeldung erbeten unter 05071-2737

22.10.

Literarischer Salon

In drastischer Sprache schildert Wojciech Kuczok in seinem Roman „Dreckskerl“ eine oberschlesische Familiengeschichte aus den 70er und 80er Jahren. Obwohl Kuczok Antibibliographie in Polen heftige Debatten auslöste und ihm gar mit Ausweisung gedroht wurde, erhielt er für „Dreckskerl“ 2004 den bedeutendsten polnischen Literaturpreis, die Nike. Karten nur an der Abendkasse. Leibniz Universität Hannover, Königsworther Platz 1. 20 Uhr

27. + 28.10.

Herbst Cocktail

Für Liebhaber ländlicher Lebensart öffnet Schloss Wehrden seine Pforten. Von eleganter Bekleidung über Wohnaccessoires bis hin zu kulinarischen Spezialitäten gibt es hier alles, was das Herz begehrt. Im Mönchssaal gibt es raffinierte Speisen und selbstkreierte Kuchen und die Weinstube im Gewölbekeller lädt mit ihren erlesenen Weinen zum Verweilen ein. Mit Führungen durch das Schloss und die Anlage. Weitere Infos unter www.schloss-wehrden.de. 10 – 18 Uhr

28.10.

Schwitters, Haarmann, Lessing und Hindenburg

Dieser Stadtpaziergang führt auf die Spuren von Schwitters, Haarmann, Lessing und Hindenburg. Anmeldung unter Tel (0511) 1 69 41 66. 11 Uhr



2007
Homecinema+HighFidelity

**Heimkino
+
HighFidelity**

**13. + 14.
Oktober**

**Congress Centrum
Hannover**

www.hifimesse.com



04.10.

Glückssucher

Doris Dörrie liest aus „Und was wird aus mir?“. In ihrem Roman gelingt es der bekannten wie preisgekrönten Filmemacherin und Autorin, mit einem Augenzwinkern Menschen zu schildern, die in ihrem mühsamen Streben nach Erfolg und Schönheit eigentlich doch nur die Liebe suchen. Karten unter Tel (0180) 178 79 80. Sprengel Museum Hannover, 19.30 Uhr



26.11.

Geld, Gold und Juwelen

Das Streben nach Reichtum haben schon immer ihren Niederschlag in der Musik gefunden, wie Carmen Fugiss (Sopran) und der Pianist Jonathan Seers mit ihrem Programm belegen. Ob im Volkslied, in der Oper, im Pop oder im Jazz, immer findet man Lieder mit klingelnden Themen. Karten unter Tel (0511) 304 47 24. Kastens Hotel Luisenhof Hannover, 19.30 Uhr

Bühne · Ballett

10.12.

Im Auftrag des Paten

In seinem neuen Comedy-Programm erforscht Roberto Caproni seine italienischen Wurzeln und stößt dabei auf Geheimnisse, die er so bislang nur aus Mafia-Filmen kannte. Karten unter (0511) 59 09 05 60. WGC, 20.30 Uhr

12.10.

Unsere Lieblinge

Die gutgelaunten Münchener Minimalisten begeistern ihr Publikum durch altbekannte Lieblingssongs, sie rocken glamourös, haben jazzig ab und kitzeln den Sprachwitz alter Schlager auf moderne Weise heraus. Karten unter Tel (05141) 855 19. Hof Wietfeldt, Bennebstel 1, Celle. 20 Uhr

13.10.

5 Jahre Lindener Spezial Club

Im Apollo Kino wurde im Oktober vor fünf Jahren der Grundstein für die monatliche Kultveranstaltung gelegt. Das muss gefeiert werden! Zur Geburtstags-Galakommee für jedes Jahr ein besonderer Künstler, der den Lindener Spezial Club geprägt hat, garniert mit einer Perle der Musikszene. Und was wäre der Club ohne einen Überraschungsgast – auch der wird kommen. Mit dabei sind: Martina Brandl, Eure Mütter, Helge und das Udo, Matthias Brodowy, Peter Shub – und natürlich Desimo! Karten unter Tel (0511) 989 33 33. Theater am Aegi, 20 Uhr

16.10.

Wer hat den Atlantik geklaut?

Eine swingende Kriminalkomödie für die ganze Familie. Am Strand von Jacksonville: Mutter Froschpott soll ihren Kiosk räumen, damit ein Premium-Strandhaus errichtet werden kann. Aber sie will nicht einfach aufgeben ... Karten unter (0511) 899 59 40. Figurentheaterhaus, 16 Uhr

19.10.

Premiere: Faust

Regie beim hannoverschen Faust-Projekt führt der renommierte Schauspiel- und Opernregisseur Sebastian Baumgarten. Sein inszenatorischer Ansatz öffnet neue Perspektiven auf bekannte Theaterstoffe – in Hannover war dies zuletzt bei seiner Arbeit „Richard III.“ zu sehen. Unter Verwendung von Videotechnik und Musik erweitert er die erzählerischen Ebenen. So entsteht eine Vielschichtigkeit, ein neuer Blick auf einen alten Stoff. Und ein „Faust“, den man doch so gut zu kennen glaubt, wird zu einem „Faust“, wie man ihn noch nie gesehen hat. Karten unter Tel (0511) 99 99 11 11. Schauspielhaus, 19.30 Uhr

19.10.

Plaza Suite

Neil Simon rückt auch in seinem neuen Stück gesellschaftskritischen Themen komödiantisch auf den Leib – und seziert hier das Leben und Treiben im Luxushotel. Karten unter Tel (0511) 36 30 01. Neues Theater Hannover, 20.15 Uhr

20.10.

Premiere: Im Weißen Rössl

„Es muss was Wunderbares sein, von dir geliebt zu werden ...“ – Wer kennt ihn nicht, den ebenso eifrigen wie unsterblich in seine Arbeitgeberin, die Rössl-Wirtin Josepha Vogelhuber, verliebten Kellner Leopold? Wer jedoch in der Revue-Operette eine sentimentale Heimatfilm-Schnulze sieht, erkennt die bis-sige Satire. Denn die zahlreichen Schöpfer des Werkes, allen voran Komponist Ralph Benatzky und Buchautor Erik Charell, versinken keineswegs in den Untiefen des Kitsches, sondern machen durch fortwährende Brechung aus Handlung und Musik eine amüsante Gesellschaftskritik. Musikalische Leitung: Andreas Wolf, Inszenierung: Matthias Davids. Öffentliche Generalprobe: 18.10., 18.30 Uhr. Karten unter Tel (0511) 99 99 11 11. Opernhaus, 19.30 Uhr

26.10.

Frohes Fest

Anthony Neilson, geboren 1967, feiert mit seiner Komödie den britischen schwarzen Humor und bricht hemmungslos sämtliche Tabus. Die wackeren Polizisten Blunt und Gobbel sind wirklich nicht zu beneiden: Ausgerechnet am Abend vor Weihnachten müssen sie den Connors schonend beibringen, dass ihre Tochter bei einem Autounfall tödlich verunglückt ist. Blunt und Gobbel trauen sich nicht einmal zu klingeln. Endlich öffnet eine ältere Frau die Tür ... Karten unter Tel (0511) 28 28 28. Landesbühne Hannover, 20 Uhr

Jazz · Rock · Pop

12.10.

La Guitare française

Heike Matthiesen gibt einen Einblick in die französische Gitarrengeschichte. Louis XIV nahm regelmäßige Gitarrenunterricht, zu Beginn des 19. Jahrhunderts war das Instrument in den Pariser Salons groß in Mode. Matthiesen spielt Werke von de Visée, Porro, Dyens u. a. Kanapee, 20 Uhr

20.10.

Premiere: All You Can Hear

Kammersängerin Gertraud Wagner und der Pianist und Sänger Markus Matschkowski laden mit einer Mischung aus Klassik, Musical und Popmusik zum Mitmachen ein. Karten unter Tel (0511) 983 60. Copthorne Hotel, 19.30 Uhr

26.10.

Swingin The Capitol – Let's Dance

Der Titel ist Programm und im wahrsten Sinne eine Aufforderung zum Tanz. Jeden letzten Freitag im Monat wird die 16-köpfige Hannover Big Band Lothar Krist mit Neo-Swing-Sounds das Publikum zum Tanzen bringen. Im Anschluss rundet mit DJ Swanee eine absolute Kennerin der Szene den Abend ab. Capitol, 20 Uhr

28.10.

Eric Legnini Trio

Mit facettenreichem Spiel und außergewöhnlichem Swing lässt der belgische Jazzpianist Eric Legnini den Stil der Meister des Hard Bop wieder aufleben. Karten nur an der Abendkasse. Enercity Expo Café, 20.30 Uhr



Praxis für Plastisch-Ästhetische Chirurgie

I Fettabsaugung I Brustkorrekturen I Face lift I
I Nasenkorrekturen I Ohr- und Lidkorrekturen I
I Faltenbehandlung I Botox I
I Bauch-, Oberarm- und Beinstraffung I
I Narbenbehandlung u. a. I

Dr. med. Ramon Wakili

Facharzt für Plastische Chirurgie
Walsroder Straße 26
30851 Hannover - Langenhagen
Fon 0511 72 14 14
www.kosmetische.de





Köstliche Gala

Kochen ist Kunst, Kochen ist mitunter auch ganz große Show. Und einer der auffälligsten Eintertainer seiner Branche ist Rainer Sass. Laut, hektisch – aber immer auf den Punkt. Erleben Sie den hochprofessionellen Hobbykoch auf der Lebensart-Gala, der festlichen Auftaktveranstaltung in der Lifestyle-Halle der Infa. Die Karten gelten auch als Eintrittskarte in die exklusive nobilis VIP-Lounge.

Termin: 12. Oktober, Halle 19
Verlosung: 5 mal 2 Karten
Rufen Sie am 5. Oktober zwischen 9 und 10 Uhr an oder schicken Sie eine Mail an lebensart@nobilis.de

Show & Dinner

Hannover im Musical-Fieber

Termin: 13. Oktober um 19 Uhr im Maritim Grand Hotel Hannover
Verlosung: 2 mal 2 Karten
Rufen Sie am 8. Oktober zwischen 9 und 10 Uhr an oder schicken Sie eine Mail an musical@nobilis.de

Bunt, brillant, bewegend – das wird die Erfolgs-Show „Musical Fieber“ im Maritim Grand Hotel. Mit einer Revue der Extraklasse entzündet das Ensemble Movie & Motion für Sie ein sprühendes Feuerwerk der beliebtesten Musicalmelodien. Mal rockig, mal fetzig und auch mal verträumt bietet das Programm mit Episoden aus „Grease“, „Jesus Christ Superstar“, „Tanz der Vampire“ u. v. m. Abwechslung pur. Spritzige Moderationen laden zum Schmunzeln ein. Tauchen Sie ein in das faszinierende Flair des großen Theaters und genießen Sie dazu ein exquisites 3-Gänge-Menü.



Ross & Reiter

Willkommen bei den German Classics

Termin: 25. bis 28. Oktober in der Messehalle 2
Verlosung: 2 mal 2 Golden Tickets (beinhaltet einen Sitzplatz Kat. 1 und VIP-Berechtigung). Rufen Sie am 9. Oktober zwischen 9 und 10 Uhr an oder schicken Sie eine Mail an pferde@nobilis.de

Seien auch Sie dabei, wenn die besten Reiter und Reiterinnen aus aller Welt an den Start gehen. Das Championat von Hannover, die Team-Trophy sowie der Grand Prix sind feste Bestandteile dieser Veranstaltung. Beeindruckende Dressur-Küren auf höchstem Grand-Prix Niveau werden nicht nur die Herzen der Dressur-Freunde höher schlagen lassen, und neben den ganz Großen sind traditionell auch die regionalen Reiter am Start. Sie messen sich im Wettkampf der Bezirksverbände im Springen und in der Dressur. In der Ausstellung rund ums Pferd laden gemütliche Biergärten und Cafés zum Verweilen ein.



Besuchen Sie

nobilis

auf der Lebensart
Halle 19 • Stand L26

leben entdecken einkaufen erleben entdecken
erleben entdecken einkaufen erleben entdecken
erleben entdecken einkaufen erleben entdecken

Meine
infa

Informations- und Verkaufsausstellung
13. - 21. Oktober 2007
Hannover-Messe Gelände • 9.30-18.00 Uhr

Exklusives Naturerlebnis Feuer



Über 100 Öfen auf 250 m² Ausstellungsfläche

KAMINLAND
KOMPETENZ IN KAMINÖFEN

Robert-Hesse-Str. 3 (neben Möbel Hesse) • 30872 Garbsen-Berenbostel
Tel. 0511 3523211 • Fax 0511 3520919 • www.kaminland.de

Howind Möbelbau

- Massivholzmöbel
- Massivholzküchen
- Labormöbel und
Praxiseinrichtungen
- Dachschrägenschränke
- Einbauschränke
- Badmöbel
- Garderobenschränke
- Massivholztische
- Vitrinen
- Arbeitsplatten

**Rothrehe 8
Bad Nenndorf**

*Wir fertigen
für Sie
Möbel nach Maß!*

☎ 0 57 23 · 98 15 75

**wir machen's
sicher**

**Info-Telefon:
0800-666 44 88**
kostenfrei im Festnetz

Haus für Sicherheit®
Osterstraße 28
Hannover
Podbielskistraße 6
Hannover
Osterstraße 40
Hildesheim

...und über **50x** in Deutschland.

jetzt den
kostenlosen
Sicherheits
Check
machen lassen

Haus für Sicherheit
powered by
**KÜHN
SICHERHEIT**
www.haus-fuer-sicherheit.de • www.kuehn-sicherheit.de

**DIE SCHÖNSTEN GEDICHTE FÜR
ALLE JAHRES- UND LEBENSZEITEN**

Jeden Sonntag begrüßt Margarete von Schwarzkopf die Hörer von NDR1 Niedersachsen mit wunderschönen Zeilen deutscher Dichter – den Sonntagsgedichten. Jetzt gibt es diese Gedichte endlich auch in einem Buch!

NDR
Margarete von Schwarzkopf (Hrsg.)
SONNTAGSGEDICHTE

Schlütersche Verlagsgesellschaft
132 Seiten
ISBN 978-3-89993-725-1
€ 12,90

Bestellservice:
buchvertrieb@schluetersche.de
Tel. 0511-8550 2538
Fax 0511-8550 2408



THERAPIEZENTRUM Iltener Straße

Physiotherapie, Krankengymnastik, Man. Lymphdrainage, Massagen, Kinesiotaping, Brügger, Man. Therapie, KG- Geräte, La Stone Therapy

Praxiszeiten
Mo - Fr. 7-19 Uhr
Samstag nach Vereinbarung
Tel.: 05132-54968
www.therapie-wellness.de

Melinda Hennings
Physiotherapeutin & Heilpraktikerin

NATURHEILPRAXIS

Ausleitungsverfahren, Akupunktur, Dunkelfeld Diagnostik, Shiatsu, Ayurveda, Kinesiologie, Klangmassage, Dorn & Breuß

Termine nach Vereinbarung
Tel.: 05132-830200
www.naturheilpraxis-hennings.de

EINE GUTE REDE DARF ALLES...

...nur nicht langweilen!
Hier finden Sie die passenden Anregungen für jede Gelegenheit:

- Geburt und Taufe
- Kommunion und Konfirmation
- Volljährigkeit
- Bestandene Prüfungen
- Geburtstag
- Zitate und Sprichwörter

**Die schönsten Reden
für Familienfeiern**

Yvonne Joosten (Hrsg.)
**DIE SCHÖNSTEN
REDEN FÜR
FAMILIENFEIERN**

96 Seiten
ISBN 978-3-89994-146-3
€ 7,90

Bestellservice:
buchvertrieb@schluetersche.de
Tel. 0511-8550 2538
Fax 0511-8550 2408



humboldt

nobilis – Hannovers nobelste Seite.

Präsentieren auch Sie Ihre
exklusiven Produkte in unserem
Weihnachts-Special

Anzeigenschluss
für die Ausgabe November:
9. Oktober 2007

Strom ist unsere Stärke!

Elektro Rieger

- Elektroinstallationen
- Beleuchtungsanlagen
- Sat- & Kabelfernsehen
- Klimaanlage
- Datennetzwerktechnik
- 24 Std. Notdienst

Michael Rieger
Elektrotechnikermeister
Alt Vinnhorst 113 • 30419 Hannover
Tel. 0511-785330-5, Fax 0511-785330-6
e-mail: NMRieger@aol.com
www.elektro-rieger.de



Mehr, mehr!

Die Kestnergesellschaft holt zum großen Schlag aus: Gleich drei spektakuläre Ausstellungen zeigen Arbeiten von Künstlern, über die man spricht.

1. 97 bronzene Fische an Stacheldraht von einem Metallgitter herabhängend: „One Hundret Fish Fountain“, Bruce Naumann 2005. Courtesy Donald Young

2. Wang Du: „Mode de Russe“, 2007. Bronze.
Foto: Raimund Zakowski, Courtesy Galerie Laurent Godin, Paris. VG Bild-Kunst Bonn, 2007.



3. Wang Du in seinem Atelier.
VG Bild-Kunst Bonn, 2007.

Eine opulente Ruhestätte in der Ausstellungshalle: Wer hat sich so etwas nicht schon einmal gewünscht? In der Kestnergesellschaft steht, besser gesagt hängt jetzt sogar ein richtiges Bett. Es wiegt rund 6 Tonnen, erinnert mit seinen gebogenen Kufen an eine Kinderwiege und bietet mit 6 mal 13 Metern genug Liegefläche auch für mehrere Besucher. Man darf es tatsächlich besteigen, der Entspannungsfaktor bleibt gleichwohl fraglich: Jede Menge Fernseher sind in Bündeln unter die Decke gezurrt und geben in verschiedenen Sprachen diverse Programme von sich. Eine spektakuläre Installation des in Paris lebenden Chinesen Wang Du.

Der Künstler hat sich international einen Namen gemacht, war zuletzt auch in Deutschland bei bedeutenden Gruppenpräsentationen unter anderem in Hamburg und Berlin vertreten. Doch die Schau in der Kestnergesellschaft ist hierzulande die erste Einzelausstellung des 50-Jährigen.

Typisch für Wang Du ist die Monumentalität der Arbeiten. Dass dahinter mehr steckt als persönlicher Größenwahn, macht Kuratorin Eveline Bernasconi deutlich, indem sie die Biographie des Künstlers auffächert: „Seit jeher war diese gigantische Propagandamaschinerie Chinas von zentraler

Bedeutung für Wang Dus künstlerische Entwicklung. Ironischerweise hat er später selbst die Graphikabteilung in einem dieser riesigen Staatsunternehmen geleitet.“ Für entsprechende Beeinflussungen also bereits sensibilisiert, lernte der Künstler später im Westen andere Ausprägungen kennen: „Nämlich die Massenmedien, die Informationsvielfalt und Realitätstreue versprechen, dies aber letztlich gar nicht einlösen“, erläutert Bernasconi das Hauptthema Wang Dus.

Wer es sich also in dem Bett bequem gemacht hat, dessen Wäsche mit Zeitungsmustern bedruckt ist, wird durch die Größenverhältnisse quasi wieder zum liegenden Kind, „dessen Nahrung ja üblicherweise von oben kommt“, wie die Kuratorin beschreibt. Entsprechend sind die Monitore über den Köpfen der Besucher platziert – ob das TV-Dauergeblubber allerdings dem Appetit förderlich ist, darf aus gutem Grund bezweifelt werden. Auch Wang Dus zweite Arbeit handelt von den Medien, und auch sie ist groß. Fünf übermannshohe zerknüllte Zeitungen sind in Bronze gegossen, die Palette der Schriften reicht von englisch über arabisch bis russisch. Eine ironische Verdrehung: Gerade das flüchtige Medium,



4.



5.

das nach einmaligem Durchblättern oft genug nur noch als Einwickelpapier für Küchenabfälle taugt, erlangt durch die altehrwürdige Technik des Bronzegusses gleichsam Ewigkeitsstatus.

Der eine beäugt die Medien skeptisch, der andere verdankt ihnen seine Karriere. Der Brite Tim Walker, Jahrgang 1970, gilt als Shooting Star unter den Modelfotografen. Die Schau in der Kestnergesellschaft ist für den Mann, der vor allem durch seine Arbeit für die „Vogue“ bekannt wurde, die allererste Einzelausstellung weltweit.

„I LOVE PICTURES!“ hat Walker sie genannt, und das glaubt man ihm inklusive Großschreibung und Ausrufezeichen sofort. Eine Märchenwelt scheint sich auf den 141 Fotografien auszubreiten. Eine Reiterin samt Pferd posiert im Kaminzimmer eines Landhauses. Kronleuchter sind mal mit Eistüten, mal mit Feuerwerksraketen bestückt. Eine Gruppe von hochmütig dreinblickenden Siamkatzen ist in allen Regenbogenfarben gepudert. Bei seinen Auftraggebern hat Walker große Freiheiten. Manche der fantasievollen Tableaus scheinen sich vollständig von der Modedarstellung zu

lösen, und auch ansonsten bleibt die Anknüpfung verdeckt: „Auf einigen Bildern kann man die Kleidungsstücke kaum noch erkennen“, merkt Kuratorin Caroline Käding völlig zu Recht an. Berühmte Models wie Sasha Pivovarova oder Stella Tennant sind für den Fotografen weit mehr als glamouröse Kleiderpuppen, sondern erscheinen in seinen Arrangements als äußerst wandlungsfähige Persönlichkeiten. Wohl ein Hauptgrund dafür, dass Walker die Einladung einer gewissen Madonna erhielt, sie und ihre Familie abzulichten.

Der einstige Schüler des legendären Richard Avedon hat einen ganz eigenen Stil entwickelt. Übrigens ohne digitale Hilfsmittel: Auch die bizarrsten und aufwändigsten Arrangements sind von Walkers umfangreichem Stab real aufgebaut – im Einzelfall bearbeitet der Fotograf höchstens einmal den fertigen Abzug manuell. Zuweilen wirkt diese Konstruktionen, als wäre die Welt von „Alice in Wonderland“ Wirklichkeit geworden, allerdings fast durchweg ohne unheimliche Untertöne. „Walker ist ein sehr freundlicher, positiver Charakter“, beschreibt Käding die Zusammenarbeit. Das scheint sich zu übertragen: So stellt eine britische Lady dem Fotografen immer wieder gern ihr Landhaus Eglington

helmrichs
Innenausbau+Raumplanung³

Tag des Tischlerhandwerks
am Sonntag, 7. Oktober
Am Ortfelde 20A · Isernhagen NB



1. Norddeutsche Meisterschaft im Tischlerwerkstatt-Golf

Spielen Sie den spannenden Parcours durch unsere komplette Firma am Tag des Tischlerhandwerks. Sie und Ihre Familie sind herzlich von 11 Uhr bis 17 Uhr eingeladen. Und eine ausführliche Betriebsführung, die Lehrlingswerkstatt, Ponyreiten und die Kreativbastelstube für Kinder werden Sie alle begeistern.

Helmrich's: Innenausbau ohne Handicap

www.helmrichs.de



Am Ortfelde 20A · 30916 Isernhagen NB
Tel.: 0511/730660 Sonntag ist Schautag: 13-17 Uhr, ohne Beratung/Verkauf



4. Tim Walker: „Guinevere and Mattresses“, Suffolk, England 2006. British Vogue 2006. © 2007 Tim Walker

5. Kunst zum Hinlegen: Der Chinese Wang Du hat mit „Le berceau“ (Detail) ein Bett mit 6 mal 13 Metern Liegefläche geschaffen. Foto: Raimund Zakowski

6. Tim Walker: „Beds on Cars“, Northumberland, England 2004. C-print Italian Vogue 2004 © Tim Walker

6.

zur Verfügung. Wohl wissend, dass sie damit rechnen muss, das Badezimmer in eine Gartenlandschaft umgewandelt oder die Fassade mit Hunderten von Luftballons geschmückt vorzufinden.

Tim Walker schickt sich an ein Superstar zu werden, Bruce Nauman ist schon einer. Allerdings in einem ganz anderen Bereich und mit einer ganz anderen Attitüde: Die mehr oder minder fiese Irritation gehört bei dem 65-jährigen US-Amerikaner dazu.

Nicht anders bei der Installation „One hundred fish fountain“, mit der die Kestnergesellschaft ihr spektakuläres Ausstellungsangebot komplettiert. Wer nach dem inhaltlichen Zusammenhang mit den Arbeiten der anderen Künstler sucht, sollte diese Bemühungen übrigens einstellen: „Es hat sich durch unsere guten Beziehungen zur Galeristszene gerade jetzt so ergeben, dass wir den Nauman bekommen konnten“, sagt der zuständige Kurator Frank-Thorsten Moll. „Und dann muss man einfach zuschlagen.“ Die Arbeit besteht aus Bronzefischen, die an einem Stahlrahmen befestigt und mit einem Pumpensystem verbunden sind. In regelmäßigen Ab-

ständen saugen sie Wasser an und speien es wieder aus. Hat Nauman in seinen frühen Video-Arbeiten eine manchmal schon etwas manisch anmutende Selbstbespiegelung betrieben, ist das autobiographische Moment diesmal versteckt:

„Es sind tatsächlich Nachbildungen von Frischwasserfischen wie Barsch oder Wels“, erläutert Moll. „Nauman hat sie bei Angelausflügen mit seinem Vater kennengelernt.“

Das mag alles zunächst mal ganz manierlich wirken, aber ohne Störelemente geht es bei Nauman nun einmal nicht: Die Regelmäßigkeit der Pumpintervalle und die Geräuschkulisse haben etwas leicht Enervierendes an sich.

Und Moll verrät eine weitere Irritation, auf die man wohl ohne Hinweise kaum kommen würde: „Es sind gar nicht, wie der Titel behauptet, hundert Fische. Sondern 97.“

■ JOERG WORAT

Kestnergesellschaft, Gosseriede 11, Hannover

Wang Du – „Transréalité“, Tim Walker – „I LOVE PICTURES!“, Bruce Nauman – „One hundred fish fountains“. Bis 4. November.

Di, Mi, Fr – So 10 – 19 Uhr, Do 10 – 21 Uhr, 3. Oktober 10 – 19 Uhr



Mit der Nutzung wandelt sich der Raum.

pro
office
Bürokultur.

Theaterstrasse 4–5, 30159 Hannover
Tel. 0511-95 07 98 0, Fax 0511-95 07 98 95
info.hannover@prooffice.de, www.prooffice.de

USM
Möbelbausysteme



Landespolizeidirektor Uwe Binias wird am 1. November Hannovers neuer Polizeipräsident. Er löst damit Hans-Dieter Klosa ab, der in den Ruhestand geht. Binias trat 1975 in den niedersächsischen Polizeidienst ein. Sein beruflicher Werdegang führte ihn u. a. nach Salzburg als stellvertretender Leiter der Kriminalpolizeiinspektion und nach Hannover ins Landeskriminalamt als Dezernatsleiter für internationale Zusammenarbeit. 2000 erfolgte der Wechsel ins Innenministerium. Uwe Binias wohnt in Braunschweig, ist verheiratet und Vater zweier erwachsener Töchter. Zu seinen Hobbies zählt das Motorradfahren.

15 Fragen an Uwe Binias

Was möchten Sie in Ihrem Beruf am liebsten bewirken?

Dass Niedersachsen ein sicheres Land bleibt und die Bürgerinnen und Bürger sich bei ihrer Polizei gut beraten und betreut fühlen.

Ihre Helden in der Geschichte?

Alle diejenigen, die sich uneigennützig zum Teil unter Einsatz ihres Lebens für Andere eingesetzt haben.

Welche Person unserer Zeit bewundern Sie und weshalb??

Hans-Dietrich Genscher, weil er als Vollblutdiplomate und Politiker Mensch geblieben ist.

Was war, was ist Ihr größter Erfolg?

Das dienstliche und private Leben über 30 Jahre in Einklang zu bringen.

Von welchem Kleidungsstück würden Sie sich nur ungern trennen?

Von meiner alten Lederjacke.

Was darf in Ihrem Kühlschrank nie fehlen?

Kleine italienische Leckereien für einen gemütlichen Abend.

Was mögen Sie an Hannover?

Das sportliche und kulturelle Angebot sowie die Einkaufsmöglichkeiten.

Was ärgert Sie an unserer Stadt?

Ich lasse mich nicht ärgern.

Wo essen Sie in Hannover am liebsten, und weshalb?

In der Küche von guten Freunden – das Ambiente ist nicht zu übertreffen.

Womit beschäftigen Sie sich nach der Arbeit?

Mit meiner Familie, der Auftragsliste meiner Frau für Arbeiten am Haus und im Garten und meinem mittlerweile 26 Jahre alten Motorrad Yamaha TR 1.

Welches Buch empfehlen Sie zum Lesen?

„Ich bin dann mal weg“ von Hape Kerkeling.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Hochwertige mechanische Uhren.

Was ist Ihre größte Stärke?

Dem Kauf dann doch (meistens) zu widerstehen.

Welcher Beruf (außer dem eigenen) wäre für Sie noch interessant?

Restaurator. Alte Dinge mit neuem Leben zu erwecken, finde ich sehr reizvoll.

Wie lautet Ihre Lebensphilosophie?

Alles wird gut!

Impressum

nobilis · Lebensart aus Hannover

Herausgeber und Verlag:
Schlütersche Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Postanschrift: 30130 Hannover
Adresse: Hans-Böckler-Allee 7, 30173 Hannover
Telefon 0511 8550-0, www.nobilis.de

Redaktion:
Annette Langhorst (v.i.S.d.P.)
Telefon 0511 8550-2632
langhorst@schluetersche.de
Kai Kirstin Thies, Telefon 0511 8550-2634
thies@schluetersche.de
Telefax 0511 8550-2600

nobilis-Autoren: Anneke Bosse, Ulrich Eggert, Henry Kayser, Robert Kroth, Beate Roßbach, Heiner Siefken, Jörg Worat, Bettina Zinter

Verlagsleitung: Klaus Krause

Verlagsbereich Wirtschaft/Regionales

Anzeigenleitung:
Andreas Dirschauer, Telefon 0511 8550-2477

Anzeigenverkaufsleitung:
Olaf Blumenthal, Telefon 0511 8550-2524
blumenthal@schluetersche.de

Anzeigenverkauf:
Iris Herrmann, Telefon 0511 8550-2527
herrmann@schluetersche.de
Britta Rinne, Telefon 0511 8550-2431
rinne@schluetersche.de

Anzeigenabwicklung: Astrid Büte (Leitung)
Telefon 0511 8550-2517

Producer-Team:
Melanie Kalisch, Carsten Knospe,
Bettina Witzhausen

EBV: Funckonzept – Karina Funck-Bartens

Titelfoto: Frank Eidel

Fotos: Christina Brachwitz, Thomas M. Jauk, Maren Kolf, Torsten Lippelt, Hassan Mahramzadeh, Kristina Malzahn, Frank Schinski (S. 36), Christian Wyrwa

VIP-Service Reservierungen:
Nadine Jerke, Telefon 0511 8550-2636
jerke@schluetersche.de

Vertrieb/Abonnement-Service:
Telefon 0511 8550-2636, Telefax 0511 8550-2405
vertrieb@schluetersche.de

Gültige Anzeigenpreisliste:
Nr. 29 vom 1.1.2007

Erscheinungsweise: monatlich
Bezugspreis: Jahresabonnement einschließlich MwSt. und Porto beträgt € 32,-.
Das Jahresabonnement schließt die Teilnahme am nobilis VIP-Service ein.
Einzelpreis € 3,50 zzgl. Versandgebühren.

Bankverbindung für Vertriebsrechnungen:
Nord/LB Hannover (BLZ 250 500 00)
Konto 101 418 200
Druck: CW Niemeyer Druck GmbH
Böcklerstraße 13, 31789 Hameln/Wangelist

Für unverlangt eingesandte Manuskripte, Fotos und anderes Material übernimmt der Verlag keine Haftung. Gekennzeichnete Artikel geben die Meinung der Autoren wieder.

Die Titel des Verlagsbereichs Wirtschaft/Regionales im Überblick
● CeBIT Messezeitung
● genau
● LIGNA Messezeitung
● nobilis
● Norddeutsches Handwerk
● Haus und Grund

ISSN 1437-6237

Diese Ausgabe enthält eine Beilage des Roemer- und Pelizaeus-Museums Hildesheim und eine Teilbeilage von Steinhoff. Wir bitten um freundliche Beachtung!

Vorschau

Die nächste nobilis erscheint am 03.11.2007

Cecilia Bartoli:
nobilis traf die Operndiva und sprach mit ihr über Belcanto, Trucks und über ihre Musikstiftung.

Gottfried Wilhelm Leibniz:
Die Briefe des hannoverschen Universalgelehrten werden Weltkulturerbe.

Feuerstellen und mehr:
Schönes und exklusives für heimelige Herbsttage.

KLINIK

DR. GABRIELE
POHL

DGP

- **Plastische u. Ästhetische Chirurgie**
Faltenbehandlung, Facelift, Lidstraffung,
Brustkorrektur, Liposuction, ...
- **Krampfaderbehandlungen**
Chiva-Methode, Verödung, Operation, Lasertherapie
- **Zahnimplantologie**
- **Anti-Aging-Medizin**

Im PelikanViertel Telefon (0511) 51 51 24 - 0
Pelikanplatz 13 Telefax (0511) 51 51 24 - 48
30177 Hannover klinik@dr-gabriele-pohl.de

www.dr-gabriele-pohl.de



Wir expandieren und suchen
motivierte, selbstständige Kooperationspartner/innen für die
professionelle Beratung und Betreuung unserer Kunden.
Sie sind unternehmerisch denkend, kommunikationsstark
und haben Freude an hochwertigen Immobilien?

Büro Hannover Land · Tel. 05138 · 70 16 17
www.engelvoelkers.de/hannoverland



ENGEL & VÖLKERS



... jeden Tag Urlaub.

**Erfüllen Sie sich Ihren Traum vom eigenen
Schwimmbad – überdacht oder open-air!**

Kühling & Hauers Schwimmbadtechnik GmbH
Am Ortfelde 32 · 30916 Isernhagen NB
Telefon 05 11 / 7 28 51-0
www.pool-shop.de · www.iks-wellness.de



Ihr **sopra** Partner

DORIS WILK exklusiv
Seit 27 Jahren eine der feinsten Adressen für
Menschen mit hohen Ansprüchen.



**Ein Mann mit Charakter, Witz, guter Intui-
tion und Lebensfreude 66/185 in einer an-
spruchsvollen Position in der deutschen
Wirtschaft tätig sucht eine Partnerin auf
gleicher Augenhöhe, eine Frau mit Herz
und Humor, attraktiv, reisebegeistert, neu-
gierig, unabhängig, die mit ihm alle
schönen Dinge des Lebens teilen möchte...**
Rufen Sie an Tel. 0511 - 58 19 19

**Charmante, attraktive, warmherzige
Frau 46/168, eine schlanke, blonde, sinn-
liche selbstständige Apothekerin (nicht orts-
gebunden) mit Stil, Klasse und großer femi-
niner Ausstrahlung wünscht sich einen
niveauvollen, treuen, fest im Leben stehen-
den und verantwortungsbewussten, kultu-
rell interessierten Mann bis Anfang 60,
vielleicht einen Golfer?, der sich frei und
bereit für eine neue Beziehung fühlt...**
**Rufen Sie an Tel. 0511 - 58 19 19 oder
e-mail info@doriswilk.de**

Doris Wilk
persönlich für Sie
von 10-20 Uhr
Tel. 0171 / 2 60 84 06
Hannover,
0511-58 19 19
Düsseldorf,
0211-300 34 33
Hamburg,
040-419 10 416

www.doriswilk.de

STEINBERG.GÄRTEN
Erleben. Genießen. Wohlfühlen.



STEINBERG.SCHAUGARTEN
Inspiration. Beratung. Erlebnis.

Unser Schaugarten ist jeden
Donnerstag von 15 – 18 Uhr
und am Samstag, 13. Okt. 2007
von 15 – 18 Uhr geöffnet.



Wir freuen uns auf Sie!

STEINBERG.GÄRTEN
Ottostr. 22 A
30519 Hannover

Tel. 0511 - 83 06 55
Fax 0511 - 83 79 05 3

info@steinberg-gaerten.de

INSTITUT FÜR
ÄSTHETIK

Dauerhafte Haarentfernung
Permanent Make-up
Faltenunterspritzung
Hautverjüngung
Lasertherapie
Besenreiser
Tattoo-Entfernung
Hautmangel-Entfernung



Zentrum Vital

Schmiedestraße 18 · 30159 Hannover
Telefon: (05 11) 36 707 48

E-Mail: info@zentrum-vital.de · www.zentrum-vital.de

Lister Apotheke

HAUS DER GESUNDHEIT



Kosmetikbehandlung

**Pflege und Entspannung mit exklusiven Produkten
in der Lister Apotheke.**

**Ultraschallbehandlung durch unsere Fachkosmetikerin
zur Faltenglättung ab 45 Euro**

Ferdinand-Wallbrecht-Str. 40 · 30163 Hannover · List
Telefon (0511) 39 07 80 · www.lister-apotheke.de

Seit 1988 in Hannover

deuko

die individuelle Sprachschule

wenn nicht jetzt,
wann dann?

- Fremdsprachenkenntnisse
erwerben, oder auffrischen.
- Unser kompetentes und erfahrenes Team
freut sich auf Sie!

www.deuko-Sprachschule.de
fon 0511 328916 · fax 0511 3632646
Theaterstr. 14 (Galerie Luise) · 30159 Hannover

Einbauschränke



**Wohnideen
nach Maß**

Tel. 05 11 / 363 15 12
Fax 05 11 / 363 25 80
Osterstraße 32
30159 Hannover

www.wohndecken-nach-mass.de

weil jeder Millimeter zählt ...

Tag und Nacht für Sie erreichbar:
www.roon.de



Einbauküchen
Hausgeräte
Kundendienst
Kochschule

musterhaus[®]
küchen

FACHGESCHÄFT

H. VON ROON[®]

Jeden Sonntag Schautag von 14.00 bis 17.00 Uhr

Marie-Curie-Str. 1
(gegenüber real)

30966 Hannover/Hemmingen
www.roon.de - 0511 - 420 330

Mo. - Fr.: 9 - 19 Uhr. Sa.: 9 - 16 Uhr