Mehr als 300 Sorten Whisky bei „Oscar's"

Dragoner-Tränke

AUSGEHEN IN HANNOVER Die besten Adressen der Messestadt – von der anspruchsvollen Bulettenbraterei bis zur Pferdestall-Bar.

Auf die Frage nach dem Hot Spot der Stadt zuckt der Portier des Luxushotels „Luisenhof" nur mit den Achseln: „Gibt's hier nicht. Da fahren Sie besser weiter nach Hamburg. Mit dem ICE sind es gerade mal 75 Minuten."

Und in der Tat merkt der Cebit-Besucher schnell: Lokale, Klubs und Diskotheken haben in Hannover nicht gerade Weltstadtformat. Niedersachsens Metropole bietet eher solides Amüsement – gemütliche Kneipen, klassische Bars und Restaurants, die neben erstaunlichen Ausflügen in Haute-Cuisine-Sphären vor allem Hausmannskost der anspruchsvollen Art bieten.

Das gilt besonders für die „Biesler Weinstube" im Stadtzentrum. „Einfache Küche auf allerhöchstem Niveau" urteilt der Restaurantführer Gault Millau. Und die Gourmetbibel hat recht: Bratkartoffeln zum Niederknien, himmlische Bulletten vom Kalb oder ein Zanderfilet zum Lobpreisen. Inhaber Dieter Biesler, der selbst am Herd steht, nennt seine Küche schlicht „fein bürgerlich".

Mit demselben Attribut könnte auch der Türke Feyzi Ekinci sein griechisches (!) Restaurant „Aresto" am Leineufer nahe dem Landtag charakterisieren. Standardgerichte der Mittelmeerküche wie gegrillte Lammkoteletts oder gebratene Calamares stehen auf der Karte und kommen in kaum zu übertreffendem Wohlgeschmack auf den Tisch. Dazu offeriert Ekinci – höchst ungewöhnlich für ein griechisches Restaurant – eine riesige Auswahl an besten deutschen Weinen. Einheimische Spitzenwinzer von Gerhard Aldinger bis Robert Weil sind hier mit ihren Kreszenzen vertreten.

„Hindenburg Klassik", im beschaulichen Zooviertel gelegen, bietet mehr als der übliche Pasta-und-Pizza-Italiener. Zwar setzt Padrone Viero auch auf mediterrane Klassiker wie Vitello tonnato, geschmorten Ochsenschwanz oder Tiramisu, aber Qualität und Zubereitung sind lobenswert. Findet im Übrigen auch Ex-Kanzler Gerhard Schröder, der, wie die örtliche Toskana-Fraktion, hier oft Einkehr hält.

Als Schröder noch im Amt war, lud der bekennende Gourmand gern Staatsgäste in die „Gastwirtschaft Wichmann", ein verwinkeltes Fachwerkhaus im Stadtteil Döhren. Die Speisekarte ist gewaltig, die Auswahl an Edelviktualien ebenso: Hummer, Wildlachs, Trüffel, Flusskrebse, Gänsestopfleber sind im Angebot. Mit Russlands Präsident Putin ließ sich Schröder etwa die „Haustorte" schmecken, eine deftige Terrine aus Räucheraal, Gänsestopfleber, Backpflaumen und Äpfeln. Die Preise sind wie die Zutaten – allererste Sahne.

Auch den Barbesucher erwartet in Hannover verlässliche Solidität. Die besten Cocktails mixt Thomas Fischer im zentrumnahen „Oscar's". Seine Spezialmischung zur Eröffnung der Cebit nennt er „Horst wird Förster", ins Glas kommt eine Mixtur aus Whisky, Trauben- und Mangosaft sowie Tee. Der Stolz des Barkeepers: eine gut sortierte Whisky-Abteilung mit über 300 Sorten.

„Harry's New York Bar", neben dem Hotel „Arabella Sheraton" im Nordosten der City, ist eine Institution in Hannovers Nachtleben. Früher wurden hier Pelikan-Füller zusammengeschraubt, jetzt dienen die bis zu zwölf Meter hohe Montagehalle und das Art-déco-Interieur als Kulisse für den Szenetreff.

Das „Acanto" mitten in der Stadt ist ebenfalls ein Ort mit historischen Reminiszenzen. In diesem Kreuzgewölbe aus Sandstein trainierten einst die Königlichen Dragoner ihre Pferde. Heute ziehen die After-Work-Partys ein vor allem jugendliches Publikum an. Barchef Tobi Riese vermietet die edel eingerichtete Lokalität aber auch an private Partyveranstalter und für Firmenfeste.

Die meisten Cebit-Aussteller müssen bei ihren Empfängen allerdings mit weniger prachtvollem Ambiente vorlieb nehmen. Martina Grüger-Bühs, Leiterin Marketing & Öffentlichkeitsarbeit bei Lucent Technologies: „Die Zeit der großen Partys ist vorbei. Viele Feten finden heute am Messestand statt. Das ist günstiger." *Hanno Pittner*

FOTO: BERND SCHOENBERGER

Essen & Trinken

RESTAURANTS

„Aresto“: Beim besten Griechen der Stadt geht ohne Reservierung nichts. Klostergang 1, Tel.: 05 11/32 37 59, geöffnet täglich ab 12 Uhr.

„Biesler Weinstube“: Exzellente deutsche Küche mit mediterranen Akzenten. Sophienstr. 6, Tel.: 05 11/ 32 10 33, geöffnet Montag bis Freitag ab 12 Uhr, Samstag ab 18 Uhr.

„Gastwirtschaft Wichmann“: Traditionshaus (gegründet 1848) mit deutschen Gerichten in hervorragender Qualität. Hildesheimer Str. 230, Tel.: 05 11/83 16 71, geöffnet täglich ab Mittag.

„Hindenburg Klassik“: Sorgfältig zubereitete italienische Speisen. Gneisenaustr. 55, Tel.: 05 11/85 85 88, geöffnet Montag bis Freitag ab 12 Uhr, am Samstag ab 18 Uhr.

BARS

„Acanto“: Legendäre After-Work-Partys. Dragonerstr. 28, Tel.: 05 11/ 33 65 95 95, geöffnet Donnerstag bis Samstag ab 20 Uhr.

„Harry’s New York Bar“: Beeindruckendes Ambiente. Pelikanplatz 31, Tel.: 05 11/9 09 38 99, geöffnet Montag bis Samstag ab 18 Uhr.

„Oscar’s“: Barklassiker mit den besten Cocktails. Georgstr. 54, Tel.: 05 11/ 32 04 08, geöffnet täglich ab 16 Uhr.

Per Kongress aus der Krise

Die weltgrößte Computermesse präsentiert sich ab 2008 neu

Die Cebit ist die größte Computermesse der Welt. Rund 6000 Aussteller aus über 60 Ländern präsentieren vom 15. bis 21. März auf 270 000 Quadratmetern ihre Produkte und Dienstleistungen in den sechs Ausstellungsschwerpunkten Business Processes, Communications, Digital Equipment & Systems, Banking & Finance, Future Parc und Public Sector Parc. Am ersten Messetag werden Bundeskanzlerin Angela Merkel und Russlands Präsident Wladimir Putin zum Deutsch-Russischen ITK-Gipfel erwartet. Doch die Messe steckt in der Krise. Seit den Glanzzeiten im Jahr 2001 mit 840 000 Besuchern und 8100 Ausstellern verliert die IT-Schau zunehmend an Attraktivität. Die Zahl der Besucher halbierte sich vergangenes Jahr auf 434 000, die Zahl der Aussteller sank auf 6200. Cebit-Messechef Ernst Raue rechnet in diesem Jahr mit einem Verlust von rund zehn Millionen Euro. Kein Wunder, dass die Veranstalter an einer Cebit Reloaded basteln.

Die Cebit wird ab 2008 mit einigen Veränderungen die Neuigkeiten aus der IT-Branche präsentieren. Die Messe wird dann einen Tag kürzer sein, um die Kosten für die Aussteller zu reduzieren. Sie dauert dann nur noch sechs Tage, beginnt am Dienstag und endet am Sonntag. Somit können die Unternehmen ihre Angestellten, etwa teuer bezahlte Vertriebsexperten, schon zum Wochenende nach Hause schicken, vor dem Ansturm der Händler und Privatpersonen, für die künftig das Wochenende reserviert ist. Der Eintrittspreis beträgt weiter 36 Euro.

Die Cebit soll sich nach dem Willen vieler Unternehmen wieder eindeutig als Fachmesse positionieren. Diesem Wunsch will Messechef Raue im nächsten Jahr Rechnung tragen. Die Cebit werde sich künftig mehr als IT-Kongress mit verschiedenen Schwerpunktthemen wie Telematik, Medizintechnik oder Öffentliche Verwaltung präsentieren. Das ist wohl auch eine Reaktion auf die prominenten Absagen, die Raue dieses Jahr verkraften musste. Nokia sagte seinen Messeauftritt ab, ebenso andere Markenkonzerne wie Motorola, Lenovo und LG Electronics. Auch SAS, das weltweit größte Softwareunternehmen in privater Hand, verzichtet heuer erstmals auf einen Messeauftritt. „Auf der Cebit trafen wir zuletzt 2500 Gruppenleiter, auf Fachveranstaltungen sprechen wir dagegen auch mit 60 Vorständen“, sagt SAS-Deutschland-Geschäftsführer Jost Dörken. Weitere Informationen über die Neuheiten und Trends der Cebit unter: **www.manager-magazin.de/it/cebit/**