

G E S I C H T E R & G E S C H I C H T E N

Alter Charme in neuem Gewand

In der Trattoria Piu soll trotz der Modernisierung das rustikale Flair bleiben. Und auch andere Lokale haben ihre speziellen Einrichtungskonzepte.

VON STEFANIE NICKEL

Die Trattoria in der Goethestraße ist nach den Umbauarbeiten kaum mehr wiederzuerkennen, der leicht abgewirtschaftete Gastraum hat sich in ein lichtdurchflutetes, modernes Lokal verwandelt. Doch es scheint Inhaber Antonio Piu schwer gefallen zu sein, sich von den Gegenständen zu trennen, die ihn 30 Jahre lang umgeben haben. Piu erzählt von der Landkarte im Eingangsbereich, die seine Heimat Sardinien zeigt und Gästen stets Anlass gab, sich über ihre Reisen ans Mittelmeer auszutauschen. Er spricht auch über die Wanduhr aus Mailand, die den Geschäftsleuten verlässlich das Ende ihrer Mittagspause ankündigt und über die rustikalen Stehtische aus Marmor. Und nun kommen sie also in den Keller, die Erinnerungsstücke aus den vergangenen 30 Jahren.

In der Trattoria von Familie Piu wird seit fast zwei Monaten umgebaut, eigentlich komplett saniert. „Nach 30 Jahren braucht so ein Laden ein neues Gesicht“, sagt Luca Piu, der seinen Eltern den Umbau vorgeschlagen hatte. Da wurden Zwischendecken abgehängt, ganze Wände eingerissen und Fliesen herausgeschlagen. Es wurde gestrichen, gemalt und gesägt. Von der ersten Idee bis zur geplanten Fertigstellung am kommenden Freitag sind knapp zwei Jahre ins Land gegangen. Die hannoverschen Architektinnen Irina Joana Keferstein und Tatjana Sabljo haben sich von den Baumaßnahmen über das Geschirr bis hin zur Wahl der Servietten für die Trattoria ein komplettes Gestaltungskonzept überlegt. „Uns lag das Projekt persönlich

am Herzen, weil wir selbst Stammgäste sind“, sagt Keferstein. Trotz aller Modernisierungsmaßnahmen steckt hinter jedem Gestaltungselement immer noch die Absicht, etwas vom Charme der rustikalen Trattoria zu bewahren. Die gesellige Atmosphäre des Lokals, in dessen Mittelpunkt seit drei Jahrzehnten Gabriella Piu steht, die von Stammgästen liebevoll auch „Mama Piu“ genannt wird, sollte durch die Architektur unterstrichen werden.

„Wir haben uns für sehr schlechte Formen und Linien und nur für wenige Farbakzente entschieden“, sagt Sabljo. „Denn das Wichtigste sind bei ‚Mama Piu‘ immer die Gäste.“ So erstrahlen die Wände in einem einfachen Weiß. Die Architektinnen haben aber auch einige olivgrüne Farbakzente gesetzt. „Das Grün soll an mediterrane Olivenhaine erinnern, die es auf Sardinien zuhause gibt“, sagt Keferstein. Die Farbe wiederholt sich auch in Details wie in den Servietten und den Bestecktüten. Im oberen Bereich der Wände wird das rote Mauerwerk sichtbar. „Die relativ strenge Formensprache wird hier gebrochen“, sagt Sabljo. „Das alte Mauerwerk soll den provisorischen Charakter der Trattoria transportieren.“

Da es in einem solchen Lokal traditionell geschäftig zugeht, entschieden sich die Architektinnen für lange Eichenstehtische, an denen bis zu sechs Personen bequem Platz nehmen können. „Zu unseren Gästen gehören viele Geschäftsleute, die hier ihre Mittagspause verbringen“, sagt Gabriella Piu. „Da muss es häufig schnell gehen.“ Festlich eingedeckte, große Tische passen da nicht. Mit der Wahl der 60 Zentimeter breiten Stehtische war auch die Ent-



Servieren künftig in neuer Einrichtung, aber mit alter Herzlichkeit: Gabriella und Antonino Piu.

Wallenwein (4)

scheidung für das Geschirr getroffen: Die hausgemachten, mit Ricotta gefüllten Ravioli etwa werden künftig in einer länglichen Schale serviert. „Wenn man sich gegenübersetzt, reicht der Platz nicht für üppiges Geschirr“, sagt Keferstein.

Während der Gast an einem Espresso nippt, kann er künftig auch durch die großen Eichenfenster auf die Goethestraße, den Turm der Marktkirche und das Hohe Ufer blicken. „Die Trattoria sollte ein großzügiges Gesicht zur Straße hin bekommen“, sagt Sabljo. Die Straßenbahnen und hupenden Autos erinnerten gar ein wenig an das Treiben in italienischen Großstädten.

Auch wenn sich das Gesicht der Trattoria sehr gewandelt hat – die Sardinien-Karte kommt nicht zu den anderen Sachen in den Keller, sondern wird wieder aufgehängt. Dafür hat Antonino Piu bereits gesorgt.



Gesellig, gemütlich und ein bisschen so wie bei Oma sollte das Lindener Lokal „Anna Lima“ aussehen. „Die Gäste sollen sich hier wie zu Hause fühlen“, sagt Freya von Hase. Mit dieser Idee im Kopf klapperte die Mitinhaberin etliche Trödelmärkte ab. Dort stieß sie auf Lampen aus den fünfziger Jahren, gemütliche Polstersessel und Sofas. Die Holztische hat

Kollege Steffen Becker selbst gezimmert. Darunter auch eine lange Tafel, an der bis zu zehn Personen Platz nehmen können. „Wir hoffen, dass dort auch Gäste, die sich nicht kennen, ins Gespräch kommen“, sagt Becker. Ein ausgefeiltes Konzept hatten die Inhaber vorab aber nicht. „Es sollte einfach ein bunter Stilmix werden“, sagt von Hase. sn



Im Restaurant „Rosmarin“ im Volgersweg bietet Inhaber Mehmet Genc mediterrane Speisen an. Die Länder, aus denen die Rezepte stammen, sollten auch in der Einrichtung des Restaurants eine Entsprechung finden. So entwarf ein befreundeter Künstler Gemälde, die an die Türkei, Spanien, Griechenland und Italien erinnern. Eines zeigt etwa einen spanischen Stierkampf. Da die Aufmerksamkeit auf die Gemälde gelenkt werden soll, ist der Rest des Lokals klassisch eingerichtet. „Ich mag es schlicht, sagt Genc. „Schließlich soll das Essen im Mittelpunkt stehen.“ sn



Puristisch und reduziert hat Kasi Hashemi sein Restaurant „Cosy“ eingerichtet. „Der Gast soll das Gefühl haben, dass er hier auch einfach einen schnellen Espresso trinken kann und nicht unbedingt ein Gericht bestellen muss“, sagt Hashemi. Daher habe er sich für eine einfache Linie entschieden. Die Tische sind aus dunkelbraunem Holz. Damit korrespondieren die Holzleisten an der Bar. Auch im Außenraum hat Hashemi dieses Element aufgenommen. Die farbigen Pop-Art-Bilder sollen die strenge Formensprache indessen ein wenig brechen. sn

ANZEIGENSPEZIAL

Hochzeit – sag' Ja

TRAUTconcept
Sonderverkauf
Brautkleider bis 70% reduziert
www.brautconcept.de
Calenberger Str. 19 - Hannover
05 11 - 3 74 83 55

TRAUT EUCH
Der Trauringladen in Hannovers Altstadt
Kramerstraße 19/20 - Tel. 4 73 87 17
www.trauteuch-trauringladen.de

Traut dich: Die Möglichkeiten sind vielfältig

Wer bereits geheiratet hat, wird sicherlich in Erinnerungen an dieses wunderbare Fest schwelgen. Wer es noch vor sich hat, wird es wohl kaum erwarten können, seine große Liebe durch den Bund der Ehe – standesamtlich oder kirchlich – besiegeln zu lassen.

Es gibt nur wenige Anlässe im Leben, die einen ähnlich hohen Stellenwert besitzen wie eine Hochzeit. Entsprechend sorgfältig wird dieser Tag geplant, damit er wirklich „der schönste im Leben“ wird. Dabei sind die Möglichkeiten vielfältiger denn je, und ganz nach Geschmack und Geldbeutel lassen sich auch sehr ausgefallene Wünsche realisieren.

Wer dabei nichts dem Zufall überlassen möchte, kann sich die professionelle Unterstützung eines Hochzeit-Event-Service sichern, der berät, plant und organisiert.

lität. Sie sollte nicht nur über ein ansprechendes Ambiente und eine hervorragende Küche verfügen, sondern auch über Räumlichkeiten, die für die entsprechende Anzahl der Gäste ausgelegt sind. Das grenzt die Auswahl oft schon ein. Hinzu kommt, dass viele Gaststätten, Restaurants und Hotels schon auf lange Sicht ausgebucht sind.

Es empfiehlt sich daher, zu nächst Standort und Termin festzulegen. Was gleichzeitig Klärung in Sachen Finanzen bringt, denn die Bewirtung ist in aller Regel der maßgebliche Kostenblock. Wird er konkretisiert, kann sich die weitere Planung daran orientieren.

Garderobe und Ringe: Mit Sorgfalt wählen

Ob standesamtliche oder kirchliche Trauung – das Outfit der Braut steht immer im Mittelpunkt. Während der Bräutigam sich zwischen Anzug, Smoking und Frack entscheiden kann, wählt seine Zukünftige aus einer schier unerschöpflichen modischen Vielfalt – von dezent über frech bis hin zu verspielt und romantisch.

Im Mittelalter war das Brautkleid ein reines Statussymbol aus edlem Stoff, kostbar bestickt und sogar mit Familienwappen verziert. Die Farbpalette reichte von Gold und Grün über Blau bis hin zu Rot. Das hat sich zwar grundlegend geändert, aber noch immer ist das Brautkleid für seine Trägerin von großer Bedeutung.

In der kirchlichen Zeremonie haben weiße und champagnerfarbene Modelle Konjunktur; die längst nicht mehr nur robenähnlich, sondern durchaus auch kurz sein dürfen. Dabei gilt: Typgerecht bleiben und nicht blind den Trends folgen – alles andere wirkt kostümig und aufgesetzt. Am besten ist es, sich eingehend von Modefachleuten beraten zu lassen.

Auch die Entscheidung für die Eheringe braucht Sorgfalt. Symbolträchtig dokumentieren sie die Herzensverbindung zweier Menschen, die damit ihre Zusammengehörigkeit offen zum Ausdruck bringen.

Verwandte man im ersten Jahrhundert noch Eisen, fertigt man Ringe heute aus edlen Materialien wie Gold und Platin. Sie gelten als Zeichen der Unendlichkeit der Liebe und sind schon seit 850 nach Christi fester Bestandteil der christlichen Trauungszeremonie.



Hinreichend Anregung bieten auch sogenannte Hochzeitsmessen, auf denen sich zahlreiche Aussteller – vom Juwelier bis zum Fotografen – präsentieren, deren Dienste gefragt sind, wenn der Bund fürs Leben geschlossen werden soll.

Rechtzeitige Planung bringt Klarheit

Zunächst sollte festgelegt werden, in welchem Rahmen gefeiert wird. Nur standesamtlich oder auch kirchlich, mit Polterabend oder gleich eine Polterhochzeit, im engen Familien- oder im weiten Freundes- und Bekanntenkreis? Ob kleines oder großes Fest, Grundlage ist die passende Lokal-

KOSTPROBE

Feinkost im Souterrain

VON THORSTEN FUCHS

Ein Kellerlokal. Zwar mit Terrasse oben an der Burgstraße, einigen Tischen in schöner Altstadtlage, aber im Kern eben doch: ein Kellerlokal. Ist das ein Problem? Kellerlokale laufen nicht mehr, besagt ein neueres Gastronomien-Diktum, zu sehr zöge es den Gast zu Licht und frischer Luft. In Hannover war „Bieslers Wein-stube“ allerdings lange Zeit ein prominentes erfolgreiches Beispiel dafür, dass dieses Urteil hier nicht unbedingt gültig ist. Und nun versucht Claudia Nistor mit ihrer „Kostbar“ in der Altstadt, diesen Satz zu widerlegen.

Wer durch die türkis- und goldfarbene Tür tritt und beim Weg hinab in den richtigen Momenten den Kopf einzieht, entdeckt einen geschmackssicher restaurierten Ort. Kristalleuchter, moderne dunkle Holztische und Accessoires wie ein stilisiertes goldenes Geweih markieren einen reizvollen Kontrast zu dem jahrhundertealten Gewölbe. Die Besitzerin hätte sich hier in Mittelalter-Romantik ergehen können – und setzt erfreulicherweise auf die Moderne in historischen Mauern. An das „Weinloch“, das hier früher heimisch war, erinnert nichts mehr.

Kulinarisch setzt Nistor in der „Kostbar“ auf die kalte Küche: Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten beherrschen die Karte, allerdings sind diese von der hochwertigen Art. Wir entscheiden uns bei unserem Erstbesuch für eine Auswahl von sechs dieser „Tapas“ – die so bemessen sind, dass sich damit durchaus zwei Verkoster nach einem längeren Arbeitstag sättigen lassen.

Mein Lammshinken (3,90 Euro) ist kräftig gewürzt, was standhaften Kontrastpunkt zu Rauch und feinem Lammaroma bietet. Die Attraktion des toskanischen Pecorino Fresco Verde (3,50 Euro) besteht, mehr als in der Kräuter-rinde, in seiner sehr cremigen Konsistenz. Weniger gelungen waren einzig die Zwiebeln mit Thunfischmousse-Füllung (4,90 Euro), der Essig der eingelegten Zwiebeln überstrahlt das Fisch-Aroma. Mein Begleiter erfreute sich an einem jungen Pecorino mit edlen Pistazien (3,50 Euro), kapituliert fast vor der schönen Menge milder, luftgetrockneter katalonischer Salami (4 Euro) und erkor die milde und schie-



Claudia Nistor präsentiert einen Tappasteller.

Wallenwein

KOSTBAR

Burgstraße 33,
Telefon
(05 11) 54 31 84 95.
Geöffnet:
Täglich von
11 bis 23 Uhr.
Hinweis für
Gehbehinderte:
Das Lokal ist über
eine Treppe
zugänglich.
Preiskategorie:
günstig

re Borkumer Sanddorn-Schinkenkeule (2,50 Euro) zu seinem Favoriten. Dazu reicht die „Kostbar“ zweierlei Brot, das mit ihrem Anspruch allerdings nur bedingt Schritt hält: Das weiße war von arg weicher Krume und etwas belanglos, erfreulicher hingegen war das Landbrot, ein Roggenbrot mit unaufdringlicher Sauerteignote.

Einem ähnlichen Anspruch wie bei Käse und Schinken verfolgt die „Kostbar“ bei den Getränken: Bitte nur vom Feinsten. Und so gelangt hier das helle Tegernseer vom Fass zum Ausschank (0,5 Liter 3,80 Euro), ein stüffiger Glücksfall von sehr mildem und doch vollem Aroma. Größere Verbreitung verdient auch das Gutmann Weißbier aus der Flasche (0,5 Liter 3,50 Euro), während das dunkle Weltenburger Barock vom Fass (0,3 Liter 2,50 Euro) schon eine spezielle Vorliebe für sehr malzige Biere voraussetzt.

Bei unserem zweiten Besuch nehmen wir zwei kleine (0,25 Liter) Stichproben von der Weinkarte – und sind wenig erbauet vom doch eigentlich ambitionierten Rosé vom Blauen Zweigelt (5,90 Euro), dafür aber umso zufriedener mit dem pointierten Deidesheimer Riesling (3,90 Euro).

Bei den Speisen entscheiden wir uns diesmal für zwei Antipastikombinationen: Eine klassische (6,50 Euro), in

der vor allem die grünen Oliven in Limonenolivenöl positiv auffallen, und eine exotische (5,90 Euro), von der leider nur noch die ausgezeichneten getrockneten Feigen mit Frischkäsefüllung vorrätig sind. Die gefüllten Paprika und Peperoni sind dagegen eher durchschnittlich.

Damit noch nicht so ganz ausgelastet, ordern wir noch die sieben Rostbratwürstchen mit Rosmarinkartoffeln (6 Euro): Eine stattliche Portion, die aber über besseres Imbissniveau nicht hinauskommt. Der Nachtisch, ein Apfelstrudel (3,90 Euro), den die freundliche Bedienung uns zuliebe sowohl mit Nuss- als auch mit Vanilleeis serviert, ist ein gefälliger Abschluss, erinnert aber dennoch an Tiefkühlware. Dafür würden wir nicht unbedingt wiederkommen, wohl aber für manche Biospezialität zuvor und die besondere Atmosphäre drinnen wie draußen. Die Kunst der „Kostbar“ liegt nicht in der Zubereitung, sondern im geschickten Einkauf – auch das kann ein Erfolgsrezept sein.

MEIN FAZIT

Es muss nicht immer heiß sein: Köstliche kalte Küche.

Preiskategorien: **günstig** – Hauptgerichte um 10 Euro • **moderat** – um 15 Euro • **gehoben** – um 20 Euro • Alle Kostproben auf **HAZ.de**

REBMANN
MASSKONFEKTION
Am Liebe zum Detail
Maßkleidung für Damen & Herren
Hannover - Pferdestraße 11
www.rebmann-fashion.de

bischofshol
HOTEL & WALDWIRTSCHAFT
Hochzeits- und Familienfeiern bis 180 Personen.
Pauschalen nach Absprache.
Bemeroder Straße 2
30559 Hannover
Telefon 05 11 - 9 53 90 - 0
Telefax 05 11 - 9 53 90 - 33
bischofshol@t-online.de
www.hotel-bischofshol.de

Hannovers erstes Fachgeschäft für festliche Herrengarderobe
Jetzt auch in Hannover!

MEN'S GALA
festliche Herrengarderobe
Die Sommerkollektion ist eingetroffen.
Hinrich-Wilhelm-Kopf-Platz 4
(zwischen Landtag und Marktkirche) / 30159 Hannover
Tel.: 0511-7121311
www.mensgala.de