

Internationale Küche

Bauchtänzerin
Hanni verzückt die
Gäste des Tandure

TANDURE

Höhepunkt der Nacht

Das Tandure ist leidenschaftlich und lebendig wie ein türkischer Basar. Seit über zwanzig Jahren locken üppige Lebensfreude und orientalische Opulenz. Heute Abend lassen wir uns nicht nur mit Lamm aus dem Lehmofen verwöhnen, sondern auch von einer glutäugigen Schönheit verzaubern.

Draußen zieht kalter Wind über die dunkle Ihme. Null Grad. Wir frösteln. Wie durch ein Tor zu einer anderen Welt durchschreiten wir den weißen Steinbogen. Der Raum öffnet sich. Wortfetzen wabern uns entgegen. Drinnen ist die Luft heiß - sie sirrt. Stühle werden gerückt. Gespannte Aufregung überall. Voller Vorfreude auf das, was uns heute Abend erwartet. Willkommen zur arabischen Nacht, Bauchtanz inklusive! Mit Yeni Raki stoßen wir auf den Abend an. Der klare Schnaps hat einen Alkoholgehalt von bis zu 50 % Volumen; mit Wasser verdünnt, hüllt er sich in einen weißen Schleier und rinnt kühl die Kehle hinunter. Danach folgt heiße Hammelbrühe. Sinnlich, kräftig von ausgekochten Knochen, mit Knoblauch und Kichererbsen. Ich sauge das Leben auf, rolle mit der Hand ein Stück im Lehmofen gebackenes Fladenbrot und tunke es tief in die Hammelbrühe - einer von vielen Genüssen, die folgen werden. Sonja, die Frau von meinem Freund Cord, findet die Brühe zu fettig. Cord kontert: "Das gibt ordentlich Schwungmasse auf die

À la Carte

VORSPEISE
Spezial Mese (7,-), Hammelbrühe (4,-)
HAUPTSPEISE
Castabala (18,00), Tandure Kavurma (12,00), Vegeteria Türülü (12,00)
DESSERT
Yogurtlu Bal (4,00), Baklava (3,50)
GETRÄNKE
Yeni Raki 4 cl (3,00), Cankaya Wein 0,75 l (13,50), türkischer Mokka (2,-)

Hüften", und denkt schon an die (Hüft-)Schwünge der Bauchtänzerin. Denn auf die Rundungen kommt es an! Die nächtblaue Decke wölbt sich über uns, bemalt mit himmlischen Szenen nackter Schönheit. "Harika!", entfährt es mir, als der Osmane in den braunen Pluderhosen ein vollbeladenes, rundes Tablett in die Höhe wuchtet und auf uns zusteuert. Ein Zweiter nimmt ihm Castabala, Tandure

Kayurma, Türülü und Vegeteria Kebap ab. Die Trommeln werden lauter. Und da erscheint sie: schön und geheimnisvoll. Sie lässt die Hüften kreisen. Ich schneide ein Stück gegrilltes Lammfilet ab und zerteile eine Biokartoffel in zwei gleich große Hälften. Sie glitzert an mir vorbei. Schlank die Statur, doch üppig gerundet. Ich schaue ihr nach. Verrenke mir den Hals. Nehme einen Schluck Cankaya. Die Musik braust. Die Ober klatschen. Sie windet ihren Körper, die Arme, ihre Finger tanzen. Sie dreht sich, immer schneller wie ein Derwisch. Ein Blick. Ich schlucke. Das Lamm, das Fleisch. Applaus brandet. Sie entschwindet in die Nacht. Lässt uns zurück, das Wunderwesen aus 1001 Nacht. Erschöpft falle ich in den Stuhl. "Du siehst aus, als ob du einen guten türkischen Mokka brauchen könntest", grinst Sonja. Das Gebräu wird in winzigen Tässchen serviert. Ich trinke ihn in kleinen, vorsichtigen Schlucken. Langsam komme ich wieder zu mir. Die Musik ist vorbei, der Tanz ist aus.

PETER HUBER



Linden, Deisterstraße 17a, Tel. 45 36 70

FOTOS: MARKUS LAMPE / LEHNBRANDUNG

BANCO

Frau Falk-Kopplin freut sich

Meine Oma hat immer gesagt, man soll nicht hungrig einkaufen gehen. Ich ergänze: Man soll auch nicht hungrig essen gehen. Im Banco gibt es Wein aus dem Keller und hochkarätige Kleinigkeiten aus der Küche. Allerdings sollte man etwas Geduld mitbringen ...

Ein herrlicher Herbsttag: Wir haben uns entschlossen, durchs Bodetal im Harz zu wandern, einmal Rosstrappe und zurück. Dabei hatten wir pro Nase nur zwei belegte Brote mit Schinken, ein paar Tomaten und einen Riegel Schokolade dabei. So waren wir wirklich sehr hungrig, als wir das Banco ansteuerten. In den Räumlichkeiten des Vorgängers "Au Camembert" haben Sandra Falk-

À la Carte

- SPEISEN
 Hirschravioli (9,50)
 Ziegenfrischkäse gegrillt (11,50)
 Gebratene Entenbrust (19,50)
 Banco-Platte, zwei Gänge (19,50)
 Kleine Käseplatte (8,90)
- DESSERT
 Blaubeerpannacotta (5,50)
- GETRÄNKE
 Riesling 0,75 l (29,50)

meine Freundin aus Bremen. Ich warne: "Du, das hier ist eine Weinbar. Da sind die Portionen sicher nicht allzu groß." Mal sehen: Neben der obligaten Käseplatte finden sich Vor- und Hauptspeisen, auch Desserts. Pärchenbildung von Wein und Essen ist ausdrücklich er-

gen leeren wir den Riesling. Durch den gläsernen Einsatz in der Tür sehen wir die Küchenbrigade wirbeln: Es zischt, kocht, brät und schmort. Mein Blick ist vernebelt, wie aus einer Fatamorgana tauchen sie dann auf: Die Hirschravioli mit Cranberry-Birnensauce, ein Gedicht. Die Ente zart, kongenial die Kombination der bitteren Zwergorangen mit dem süßlichen Vanillerotkohl. Auf der Bancoplatte genießen drei Garnelen und ein Stück Geflügel ihren Freiraum. Die wenigen Kohlenhydrate lösen unsere zweite Bestellung aus. Frau Falk-Kopplin freut sich. Hektisches Treiben in der Küche, wieder Warten. Es folgen in knusprigem Schinken gegrillter Ziegenfrischkäse mit bissfestem Linsensalat, die gar nicht so kleine Käseplat-



Kopplin und ihr Partner Daniel Abera eine feine Weinbar eröffnet. Die Arbeitsteilung ist klar: Sie kümmert sich um die Gäste und den Wein, er sorgt für die Kleinigkeiten dazu. Es riecht verführerisch, als wir den stilvollen Raum betreten: Uns wird ein hoher Holztisch mit barhockerähnlichen Stühlen am Fenster zugewiesen. Ich balanciere meine müden Füße auf das Trittschrittchen des Hockers. "Mann, habe ich Hunger", stöhnt

wünscht und so lesen wir: Lammkarree mit Chianti classico oder norwegischer Lachs mit Grauburgunder. Klingt gut, Hirschravioli, gebratene Entenbrust mit Kumquatsauce und Bancoplatte aber noch besser. Allein wegen des schönen Namens "Bunter Schiefer" nehmen wir den Riesling aus dem Rheingauer Weingut Hans Lang. Der Gruß des Hauses, ein Mini-Häppchen, ist im Nu verschwunden. Auf (fast) leeren Ma-

te mit fünf Sorten Rohmilchkäse, Feigen und Kapern. Spätestens beim Blaubeerpannacotta mit Espressoschaum setzt nicht nur das Sättigungsgefühl ein, sondern auch die Begeisterung für die Könner in der Küche. YVONNE ZIMMERMANN



Oststadt, Lärchenstraße 2, Tel. 89 71 17 35



Gebratene Entenbrust mit Kumquat-Sauce



LECKER^L



LEBENDIG^L



LIEBEVOLL^L

Marienstrasse 52-54
 30171 Hannover
 Fon +49(0) 511 850 381 45
 Fax +49(0) 511 850 381 46
 post@das-ladenlokal.de
 www.das-ladenlokal.de

Öffnungszeiten
 Montag bis Samstag 10-20 Uhr
 am Donnerstag 10-19 Uhr

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT

BERNINI

364 Tage dolce vita



Zum Hochzeitstag nur das Beste - ein Champagnerfrühstück für Zwei



Lecker - das Tintenfisch-Carpaccio

Die sympathische Familie Oguz verwöhnt ihre Gäste an 364 Tagen im Jahr mit feinsten italienischen Genüssen. Egal, ob zum Frühstück, Business-Lunch, Kaffeeklatsch oder abends auf eine edle Flasche Wein. Ach ja, und einkaufen kann man hier nebenbei auch noch.

Haben Sie Lust auf dolce vita? Suchen Sie nach Geschenkideen, die auch noch optisch was hermachen? Oder wollen Sie einfach mal in der City relaxen? Dann verbringen Sie mit mir einen Tag im Bernini. 9 Uhr: Auf Hannovers Vorzeigeboulevard ist es noch ruhig. Wir sind früh auf-



Ehepaar Oguz, Töchter Hülya und Yasemin

À la Carte

- FRÜHSTÜCK**
Bernini-Frühstück mit Schinken und Käse (8,90), Champagner-Frühstück für Zwei (49,90)
- MITTAGSTISCH**
Hausgemachte Lasagne (8,90), Pasta aller Art (ab 5,40)
- NACHMITTAGS**
Tiramisu (3,90), Antipasti-Teller (ab 8,90)
- ABENDS**
Burrata-Mozzarella gefüllt mit Sahne (9,90), Tintenfisch-Carpaccio (11,90)
- WEINEMPFEHLUNG**
Barbera d'Alba Sovrana 0,2 l (5,50), Garganega Veneto 0,2 l (4,50)



Im Bernini macht auch der Einkauf Spaß

daran erinnert. So schlendern wir im herbstlichen Nebel die Georgstraße hinauf. Im Bernini öffnen uns Frau Oguz und ihre beiden hübschen Töchter die Tür. Gleich rechts, in der mediterranen Ecke ist ein Tisch liebevoll für uns eingedeckt: die Champagnerflasche perlt schon im Kühler, der Brotkorb ist reichlich bestückt. Dazu Parmaschinken und Salami, italienischer Käse, Eier und Obst. So kann der Tag starten! Ein paar Promille und zwei Milchkaffees später, treffen be-

gestanden, um uns heute etwas Besonderes zu gönnen: das Champagner-Frühstück für zwei. Es ist unser Hochzeitstag und meine Frau hat mich mal wieder rechtzeitig



Das Tiramisu im Bernini - leicht, locker, luftig

Stunden später stehen wir wieder vorm Bernini. Einen Kaffee könnte ich gut gebrauchen und ehrlich gesagt, ich habe etwas Hunger. "Es ist nichts Ungewöhnliches, dass unsere Gäste zwei- bis dreimal am Tag zu uns kommen", begrüßt uns Anita verständnisvoll. 15 Uhr: Meine Frau löffelt das Tiramisu, das weit über die Stadtgrenzen hinaus den Ruf hat, besonders leicht, locker und luftig zu sein. Frau Oguz verrät nur so viel: "Es ist kein Ei drin und wenig Alkohol." Ich habe Appetit auf mehr und stelle mir aus der Vitrine eine gemischte Antipasti-Platte zusammen. Alles frisch und von bester Qualität! Dazu bringt mir Anita ein Glas von dem strohgelben Bioweißwein - natürlich ein echter Italiener. Es wird langsam dunkel. Wir lassen uns für Zuhause einen gefüllten Mozzarella und etwas Tintenfisch-Carpaccio einpacken. Und noch im Herausgehen entdeckt meine Frau pyramidenförmige Teebeutel, ein dekoratives Mitbringsel, das unbedingt mit muss. Was für ein süßes Leben mitten in Hannover!

PETER HUBER



Zentrum, Georgstraße 48, Tel. 353 05 05

FOTOS: KARSTEN DAVIDEIT