

Nach den vielen Auszeichnungen, die er sich als Spitzenkoch schon erkämpft hat, kommt nun noch dieser dazu: Mit der Goldenen Cloche als „Top Ausbilder des Jahres“ wurde **Markus Kirchner** (Mitte) und sein Team vom Fachmagazin



„Küche“ und dem Verband der Köche Deutschlands ausgezeichnet. Dem Team, das sich der Ausbildung der Koch-Azubis im **Maritim Airport Hotel** widmet, gehören Küchenmeisterin **Ulrike Müller** und Küchenmeister **Thomas Mukrasch** (re.) an. „Wir haben schon einige Talente unter unseren Azubis gesichtet, die müssen nur noch entsprechend gefördert werden.“ --- Und noch eine Auszeichnung für das Maritim Airport Hotel. Seit dem 20. März steht es fest: **Ugur Dervisoglu** (li.) vertritt das Hotel bei der Deutschen Meisterschaft der Barkeeper in Dresden.



Denn in den Räumen des **Maritim Stadthotels** gewann er souverän die Landesmeisterschaft der Deutschen Barkeeper Union mit einem wahrhaft meisterlichen Pre Dinner Cocktail. Erster Gratulant war **Wolfgang Meyer** (re.), seit Februar der neue Hausherr im Maritim Stadthotel. Der 51-jährige ist Nachfolger von **Michael Fuhrmann**, der im November 2005 das Haus verließ. Ein Maritim-Neuling ist Wolfgang Meyer jedoch nicht. Schon seit 8 Jahren ist er im Stadthotel tätig, erstens als stellvertretender Direktor und zweitens als Direktor Logis für alle drei Maritim-Häuser in Hannover. „Der Sieg von Ugur Dervisoglu macht es deutlich: In unseren Häusern arbeiten nur Spitzenkräfte“, kommentierte Wolfgang Meyer die Siegerehrung. Ex-Gondel-Koch und derzeit **Mister Q-Küchenchef Oliver Ahlborn** schaute sich den Cocktail Contest interessiert an und fühlte sich regelrecht heimisch. Kein Wunder, hat Ahlborn doch einst im **Maritim** angefangen. --- „Hier wird alles in Eigenregie und von Hand gemacht, es ist schließlich mein Kind“, freut sich **Alan**

Nabli, im Nebenberuf derzeit noch Direktor des **Mercure Hotels Hannover Medical Park**. „Bin bestens im Zeitplan, am 3. April geht's los, wie vorgesehen...“. Das ehemalige **Mecki** in der Roscherstraße heißt

dann **Bel Air** und ist dann eine waschechte Karaoke-Bar. Alles wurde vom neuen Hausherrn mit Hilfe eines Freundes komplett renoviert, erneuert und eingerichtet, nur die alte Kabeltrommel vor der Haustür, die liegt da noch. „Die kommt aber auch bald weg“, versichert der zukünftige Bar-Chef. --- Jetzt hat es „geswingt“ bei ihm!



Dirk Frick, erfolgreicher Gastronom aus Godshorn, hat den **Jazz Club** entdeckt! Erst genoss er Ambiente und Band (Berlin Voices), dann wollte er auch gleich zum nächsten Gastspiel wieder in den Club, dieses Mal sogar mit Gästen! „Traumhaft schöner Club“, schwärmt der Chef von **Frick's Restaurant**. --- Die Altstadt hat einen neuen Mittelpunkt. Das **Wirtshaus Lehner's** eröffnete zur CeBIT noch still - lauter wurde es dann nach der Weltmesse, als **Markus Lembeck** (hier mit zwei seiner Servicekräfte)



und **Marc Schinköth** dann zur offiziellen Eröffnungsparty in das ehemalige **Hannen Fass** luden. „Nichts erinnert an die alte Kneipe - und das ist gut so“, fand auch Gastrolegende **Uwe Dahms**. Er freut sich über seine Nachfolger: „Das sind richtig gute Leute! Es gab ja über 30 Interessenten für unser Geschäft, wir haben sorgfältig ausgewählt und mit Sicherheit die richtige Entscheidung getroffen!“ --- **Jan Steiner**, Chef vom **Backöfle**, feierte erst auf der Internorga in Hamburg, dann zuhause in seinem

Restaurant. Auf der Gastronomie- und Hotelmesse in Hamburg war er mit Freunden, besuchte die Brauereistände und ließ alles ruhig angehen: „Wir dürfen was trinken. Wir sind mit dem 'Schöne Wochenend-Ticket' nach Hamburg gefahren. Das ist ja unschlagbar preiswert!“. Und ein paar Tage später durfte er dann mit Freunden und Familie in Hannover seinen 60. Geburtstag feiern. --- **Jürgen Wissmann** hat das **Au Camenbert** übernommen. Er kochte hier schon früher - jetzt übergab ihm sein früherer Chef **Mario Hassa** das Restaurant in der List. ---



Seinen 40. Geburtstag feierte Inbev-Mitarbeiter **Klaus Käppler** (Mitte, blaues Hemd) in einem seiner Lieblings-Gastro-Objekte. Im **H&B** lud er Kolleginnen, Kollegen und Freunde zu einem kleinen Umtrunk ein, der für einige erst weit nach Mitternacht endete. --- **Udo Jürgens** ist überzeugter **Art en Ciel**-Fan. Nicht nur, dass er fast nach jedem Hannover-Gastspiel das chinesische Restaurant in der Königstraße aufsucht, jetzt fuhr er sogar nach seinem Konzert in Braunschweig nach Hannover, um hier zu essen! --- **Ruth und Christian Stöver** (**bell'Arte**) haben New York für sich entdeckt. „Wir waren zum ersten Mal in dieser Stadt. New York ist in der Tat einmalig, mit keiner Metropole auf der Welt vergleichbar“, sagte **Stöver**. --- Vor kurzem saß sie noch beim NDR-Magazin **DAS!** auf dem roten Sofa, am 5.5. zeigt **Meike Slaby-Sandte** im **Cophorne Hotel Hannover**, dass der Umgang mit der Etikette richtig Spaß machen kann. Nicht trockene Theorie, sondern „Learning by doing“ heißt hier die Devise. Anmeldung unter Tel. 98 36-7 62.



TAJ MAHAL
Indisches Restaurant
mit Lehmofen-Spezialitäten

Mittagstisch für 6,- €
Mo.-Fr. 12 bis 15 Uhr (außer an Feiertagen)

!!! **Wochenend-Highlight** !!!
Jeden Sa./So. 12 bis 15 Uhr
außer zu Messen und an gesetzlichen Feiertagen

3-Gänge-Menü für 11,- €
inkl. Sherry, Martini oder Prosecco

Hinüberstr. 21 · 30175 Hannover
☎ 348 17 14 · Fax 336 02 50
Tägl. 12-15 und 18-24 Uhr · www.tajmahal.de

Seit 1955

Hiller
Vegetarisches Restaurant

Lust auf junges Gemüse!

12 bis 15 Uhr · 18 bis 23 Uhr
Sonn- und feiertags Ruhetag

Jeden 1. u. 3. Fr. im Monat
Vegetarier-Stammtisch

Blumenstr. 3 · 30159 Hannover
Telefon 0511 / 32 12 88

www.hiller-online.de · www.vegetarierbund.de