

ver

TRINKEN

KOSTPROBE



Herzog (8)

DAS TWIE HAUS

MORGENS-MITTAGS-  
ABENDS

Tiergartenstraße 124,  
30559 Hannover.  
Tel. (05 11) 70 03 64 34.  
Täglich von 11 bis 21 Uhr,  
am Sonntag 10 bis 18 Uhr.  
Montag ist Ruhetag.  
Für Gehbehinderte: Sieben  
Stufen ins Restaurant,  
Toilette im Untergeschoss.  
Preiskategorie: **moderat  
bis gehoben**



Kocht jetzt in Kirchrode: Karsten Twiehaus. Striewe

# Ein Feuerwerk der Aromen

VON RAINER WAGNER

Die Kirchröder können sich freuen. Allerdings ist ihre Freude, des anderen Leid. Die anderen, das sind die Genießer in und um Sehnde. Denen hat Karsten Twiehaus in seinem „Vitax“ lange Jahre gezeigt, wie kulinarisch weltläufig die norddeutsche Provinz sein kann. Nur hat das offenbar irgendwann nicht mehr funktioniert. Im Frühjahr kündigte Twiehaus an, er wolle in der hannoverschen „Alten Mühle“ seinen Mann am Herd stehen. Da war er zumindest schon mal in Rufnähe von Kirchrode und konnte hören, dass das Cadeaux im Ortszentrum (falls dieser Stadtteil überhaupt ein Zentrum hat) frei würde. Seit Anfang Oktober gibt es jetzt hier „Das Twie Haus“, dessen Untertitel Programm ist: „Morgens-Mittags-Abends“. Am Morgen gibt es Frühstück, mittags eben Mittagstisch und abends das große Programm – und dazwischen noch Kaffee und Kuchen.

Man hat geschickt versucht, die latent unterkühlte Lokalität mit Wärme zu erfüllen. Im Hintergrund sieht man den Chef werkeln – und das macht der ganz unaufgeregt. Etwas gemütlicher sitzt man in der Nische, von dort ist der Blick in die Küche allerdings verdeckt.

Für Kantinenflüchtlinge dürfte der Mittagstisch etwas zu teuer sein, doch seinen Preis wert ist er durchaus: Der wunderschön mürbe Kalbstafelspitz (14,90 Euro) von bester Fleischqualität ruht auf einem Bett von Karottenschei-

ne, alles schön angerichtet. Das Dressing ist zwar latent süß, aber raffiniert abgestimmt. Und die Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebelstreifen ist schmackig.

Die Weinauswahl ist nicht sehr groß, aber sachkundig ausgewählt, die Gläser sind gut, das Besteck auch. Mittags gibt es Papierservietten, abends Stoff. Damit man sich ordentlich abtupfen kann, wenn einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Wir erleben nämlich ein Aromenfeuerwerk – man könnte auch Dauerfeuer dazu sagen. Aber das kann man ja löschen. Etwa mit einem Prosecco mit Hibiskusblüte (5 Euro), einem leckeren Cava Puerto Palma (5 Euro) und der sehr guten Grauburgunder Spätlese trocken von Alexander Männle (29,50 Euro), die perfekt zu den exotischen Aromen passt, die Twiehaus gerne präsentiert und reichlich kombiniert.

Aber das kennen Fans noch aus dem „Vitax“, ebenso wie die dreierlei vegetarischen Maki Sushi (11 Euro). Die sind schon sehr speziell gewürzt, dazu gibt es intensive Saucen plus sehr guten Salat plus Entenbruststreifen – wer den Salat mit den Essstäbchen meistert (es gibt auch normales Besteck), darf als Fortgeschrittener gelten. Da ist die sehr schön abgeschmeckte Petersilienwurzelsuppe mit Birne und Speck (5,50 Euro) unkomplizierter zu genießen.

Die Maishähnchenbrust mit Gamba gefüllt (15,90 Euro) ist saftig, originell, handwerklich gekonnt, aber auch hier gibt es mit den Beilagen fast ein Zuviel der Aromen: Der „Wasabimangojus“ ist robust, das „Thai-Weizenrisotto“ ver-

is



Patent: Rezepte für



Herzog (8)

Montag ist Ruhetag.  
Für Gehbehinderte: Sieben  
Stufen ins Restaurant,  
Toilette im Untergeschoss.  
Preiskategorie: **moderat  
bis gehoben**



Kocht jetzt in Kirchrode: Karsten Twiehaus. Striewe

# Ein Feuerwerk der Aromen

VON RAINER WAGNER

Die Kirchröder können sich freuen. Allerdings ist ihre Freude, des anderen Leid. Die anderen, das sind die Genießer in und um Sehnde. Denen hat Karsten Twiehaus in seinem „Vitax“ lange Jahre gezeigt, wie kulinarisch weltläufig die norddeutsche Provinz sein kann. Nur hat das offenbar irgendwann nicht mehr funktioniert. Im Frühjahr kündigte Twiehaus an, er wolle in der hannoverschen „Alten Mühle“ seinen Mann am Herd stehen. Da war er zumindest schon mal in Rufnähe von Kirchrode und konnte hören, dass das Stadtteil überhaupt ein Zentrum hat) frei würde. Seit Anfang Oktober gibt es jetzt hier „Das Twie Haus“, dessen Untertitel Programm ist: „Morgens-Mittags-Abends“. Am Morgen gibt es Frühstück, mittags eben Mittagstisch und abends das große Programm – und dazwischen noch Kaffee und Kuchen.

Man hat geschickt versucht, die latent unterkühlte Lokalität mit Wärme zu erfüllen. Im Hintergrund sieht man den Chef werkeln – und das macht der ganz unaufgeregt. Etwas gemütlicher sitzt man in der Nische, von dort ist der Blick in die Küche allerdings verdeckt.

Für Kantinenflüchtlinge dürfte der Mittagstisch etwas zu teuer sein, doch seinen Preis wert ist er durchaus: Der wunderschön mürbe Kalbstafelspitz (14,90 Euro) von bester Fleischqualität ruht auf einem Bett von Karottenscheiben. Nur die Rosmarinkartoffeln waren beim Versuch, sie noch mal in der Pfanne aufzuhübschen, an einigen Stellen ange sengt worden. Aber das war neben den aufgeweichten Croûtons in der Tagessuppe schon die einzige Schwachstelle.

Mich reizte von der Mittagskarte „Saté von der Currywurst mit gewürztem Tomatensugo und frittierten Kartoffelstreifen“ für 8,90 Euro – was erstens eine pfliffige Parodie auf allzu modischen Speisekartenjargon ist und zweitens eine halbierte, sehr gute, frittierte Currywurst auf zwei Spieße gepfählt (deshalb Saté), dazu eine pikante, hausgemachte Currysauce und gute, schlanke Pommes. Das ist eine witzige Geschichte, aber auch mächtig. Zu den Mittagsgerichten gehört entweder eine Tagessuppe oder ein kleiner Salat. Letzterer könnte manchem Restaurant als Anschauungsmaterial dienen, wie ein guter Salat aussieht: eine frische, vielfältige Blattmischung, dazu Sprossen, Pinien- und andere Ker-

ne, alles schön angerichtet. Das Dressing ist zwar latent süß, aber raffiniert abgestimmt. Und die Kartoffelsuppe mit Lauchzwiebelstreifen ist schmackig.

Die Weinauswahl ist nicht sehr groß, aber sachkundig ausgewählt, die Gläser sind gut, das Besteck auch. Mittags gibt es Papierservietten, abends Stoff. Damit man sich ordentlich abtupfen kann, wenn einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Wir erleben nämlich ein Aromenfeuerwerk – man könnte auch Dauerfeuer dazu sagen. Aber das kann man ja löschen. Etwa mit einem Prosecco mit Hibiskusblüte (5 Euro), einem leckeren Cava Puerto Palma (5 Euro) und der sehr guten Grauburgunder Spätlese trocken von Alexander Männle (29,50 Euro), die perfekt zu den exotischen Aromen passt, die Twiehaus gerne präsentiert und reichlich kombiniert.

Aber das kennen Fans noch aus dem „Vitax“, ebenso wie die dreierlei vegetarischen Maki Sushi (11 Euro). Die sind schon sehr speziell gewürzt, dazu gibt es intensive Saucen plus sehr guten Salat plus Entenbruststreifen – wer den Salat mit den Essstäbchen meistert (es gibt auch normales Besteck), darf als Fortgeschrittener gelten. Da ist die sehr schön abgeschmeckte Petersilienwurzel-suppe mit Birne und Speck (5,50 Euro) unkomplizierter zu genießen.

Die Mäshähnchenbrust mit Gamba gefüllt (15,90 Euro) ist saftig, originell, handwerklich gekonnt, aber auch hier gibt es mit den Beilagen fast ein Zuviel der Aromen: Der „Wasabimangojus“ ist robust, das „Thai-Weizenrisotto“ verblüfft mit einer Vanillenote, das Gemüse wird als „Sesamgemüse“ angekündigt, und die (hier eigentlich überflüssigen) Sprossen steuern einen Bitterton bei. Der gebratene Seeteufel (22,90 Euro) war ein üppiges Stück, perfekt gegart, die Paprikasauce dezent süß, dazu reicht man Steinpilzcoucous. Danach wollten wir beim Dessert eigentlich passen, weil wir bereits süßere Aromen erfahren hatten, aber der verlockende Nachspeisenteller (6 Euro) bietet unter anderem nicht nur eine Schokonusstorte, sondern auch eine herbe Schokomousse. Gut, dass wir der charmanten Kellnerin mit ihrer Nachspeisennachfrage nicht widerstehen konnten ...

## MEIN FAZIT:

Immer für eine kulinarische Überraschung gut.

Preiskategorien: ● **moderat bis gehoben** – ab 20 Euro ● Alle Kostproben auf **HAZ.de**

is



## Patent: Rezepte für Niedersachsen

Das aufwendig gestaltete Kochbuch „Raspers Rezepte“ stellt 75 Rezepte vor – bodenständig, aber dennoch modern komponiert. Der Band hat 208 Seiten und ist mit rund 400 Fotos reich illustriert. Gegliedert ist das Buch nach der Herkunft der Produkte: „Wälder, Wiesen und Weiden“ heißt das erste Kapitel, gefolgt von „Felder und Gärten“, in Teil drei geht es dann um „Meer, Flüsse und Seen“. Das Kochbuch enthält zudem ein Kapitel mit Grundrezepten und ein Verzeichnis mit niedersächsischen Lieferanten und Erzeugern, an die sich Hobbyköche wenden können. Der Band kostet 24,90 Euro und ist in allen HAZ-Geschäftsstellen, im Anzeiger-Hochhaus sowie im Buchhandel erhältlich. Außerdem kann man ihn bestellen – im Internet unter [shop.haz.de](http://shop.haz.de) oder telefonisch unter (0 18 01) 51 85 18.