

TOP OF THE TOPS  
**TOP**  
**DO**  
**DO**  
MAGAZIN

# HANNOVER

Niedersachsen

C E L L E · H I L D E S H E I M

## TOP Exklusiv

Der neue TUI-Werbespot  
mit Joachim Löw

Ausgabe 4 · 12. Jahrgang  
Winter 2009 · 4,- €



01504

4 184988 504004

**TOP Event**  
Wempe feiert Jubiläum

**TOP Thema**  
Bauen und Einrichten

**TOP Wettbewerb**  
Gastro TOPIA 2010

w w w . t o n - m a g a z i n . d e



## Das Twiehaus 14. Februar 2010

Karsten Twiehaus ist vielen Gourmets als Küchenchef des „Vitax“ in Sehnde ein Begriff. Seit wenigen Wochen hat er zusammen mit seiner Frau nun eine neue Adresse in Kirchrode. In einem alten Fachwerkhause mit hohen Wänden kann der Gastro TOPia Gewinner 2005 seiner kulinarischen Experimentierfreudigkeit freien Lauf lassen. Die Gäste des Gastro TOPia Abends dürfen sich auf einen außergewöhnlichen Valentinstag-Abend freuen, denn Karsten Twiehaus und sein Team sind bekannt für eine kreative Umsetzung des Gastro TOPia Mottos.

» **Anmeldung unter:**

Das Twiehaus  
Tiergartenstraße 124 · Kirchrode · 30559 Hannover  
Tel.: (05 11) 70 03 64 34  
[www.das-twiehaus.de](http://www.das-twiehaus.de)

## Ole Deelee 19. Februar 2010

Die Ole Deelee liegt im Zentrum von Großburgwedel und bietet eine gepflegte norddeutsche Gemütlichkeit. Im romantischen Kamin-Restaurant mit gemütlicher Jägerstube oder im eleganten Tafel-Zimmer verwöhnen Küchenchef Andreas Tuffentsammer und sein Team ihre Gäste. Die Küche baut auf klassisches Küchenhandwerk mit jungen Akzenten und detailgenauer Präsentation, so dass sich die Gäste des Gastro TOPia Menü-Abends auf ein kulinarisches Highlight freuen dürfen. Gehen Sie einfach mit auf die Weltreise. Sie startet in Großburgwedel!

» **Anmeldung unter:**

Hotel & Restaurant Ole Deelee  
Heinrich-Wöhler-Straße 14 · 30938 Burgwedel  
Tel.: (051 39) 99 83 - 0  
[www.ole-deelee.de](http://www.ole-deelee.de)



## Landhaus Wietze 20. Februar 2010

Im Landhaus Wietze haben die Qualität, Frische und Herkunft der Produkte oberste Priorität. Auf der Speisekarte stehen normalerweise Gerichte aus deutsch-mediterraner Küche mit lokelem Einschlag. Das Wild kommt aus dem heimischen Wald, die Kartoffeln aus Wennebostel und der Spargel aus Fuhrberg. Die Region um Burgwedel und Wedemark reicht allerdings für eine „kulinarische Weltreise“ nicht aus, so dass die Gäste sehr gespannt sein dürfen, welche Gerichte Küchenchef Claus Lechner kreieren wird. Ein Besuch in Bissendorf-Wietze wird sich sicher lohnen!

» **Anmeldung unter:**

Landhaus Wietze  
Wietze Aue 76 · 30900 Wedemark  
Tel.: (0 51 30) 5 88 84 - 0  
[www.landhaus-wietze.de](http://www.landhaus-wietze.de)