Nicht verpassen!

- Lüttje Lage
- Burgdorfer Spargel
- Welfenspeise
- Calenberger Pfannenschlag
- Steinhuder Meer Aal
- Niedersächsische Hochzeitssuppe
- Leibniz-Keks (Bahlsen-Fabrikladen in der Markthalle)

Kulinarische Stadtrundfahrt mit Stopp am Maschsee

GRENZENLOSE GASTLICHKEIT

Spezialitäten aus aller Welt, charmante Cafés und Bistros, rustikale Kneipen und Gasthöfe, stilvolle Bars und Restaurants – die gastronomische Bandbreite garantiert Gaumenfreuden für jeden Geschmack und jeden Geldbeutel. In der hannoverschen Markthalle – dem „Bauch von Hannover" – sind Geschmacksnoten und internationale Spezialitäten zu Hause.

EDLES GEMÜSE UND HOCHPROZENTIGE FINGERÜBUNGEN

Die traditionelle heimische Küche ist von überwiegend deftiger Natur. Im Frühjahr ist Spargel besonders begehrt. Das edle Gemüse mundet mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, klassischerweise begleitet von rohem Schinken, Schnitzel oder Lachs. Im Herbst bricht die Zeit des Grünkohls an, der am liebsten mit deftiger Bregenwurst auf den Teller kommt. Zu den regionalen Köstlichkeiten zählt auch die Schlachteplatte. Zum Kaffee hat Butterkuchen Tradition und als Dessert die „adelige" Welfenspeise – eine Reminiszenz an das 19. Jahrhundert, als Hannover Hauptstadt des welfischen Königreiches war.

Durch das Schützenfest ist die „hannöversche Lüttje Lage" berühmt geworden. Für die hochprozentige Prozedur bedarf es zweier spezieller Gläser: eines gefüllt mit Lüttje-Lagen-Bier und eines mit Korn. Beide gilt es dann so an die Lippen zu setzen, dass Korn und Bier in einem Zug getrunken werden können.

Neben den großen Traditionsbrauereien Gilde und Herrenhäuser hat die Landeshauptstadt Gasthausbrauereien zu bieten, die ihre Besucher mit erstklassigen Hausbieren verwöhnen und Besichtigungen anbieten.

MITBRINGSEL VOM LANDE

Der Ausflug ans Steinhuder Meer findet seine genussvolle Fortsetzung, wenn zu Hause mitgebrachte Leckerbissen aus einer der traditionsreichen Aalräuchereien aufgetischt werden. Einige Steinhuder Räuchereien laden auch zu Besichtigungen ein. Dazu passt ein kräftiger Schluck, zum Beispiel aus der Kornbrennerei Warnecke in Bredenbeck am Deister.

Markthalle Hannover

HÄTTEN SIE'S GEWUSST

- Die Welfenspeise besteht aus einer Milchcreme und Weinschaum und lässt sich auch zu Hause einfach und lecker zubereiten!

  Ein Rezept finden Sie unter:
  www.hannover.de/welfenspeise

- Viele regionale Produkte sind in der Tourist Info direkt gegenüber des Hauptbahnhofs erhältlich

UNSER ANGEBOT

BRAUKUNST

Bei dieser spannenden Erlebnisführung erklärt ein Hannoveraner Braumeister, wie in Hannover wohlschmeckendes Bier in einer kleinen privaten Gasthausbrauerei entsteht.

Anschließend haben Sie die Möglichkeit, bei einer zünftigen Brotzeit zu fachsimpeln und die verschiedenen Sorten zu probieren.

UNSER ANGEBOT:

- Brauereiführung inkl. Brotzeit mit verschiedenen Snacks und Bierverkostung (Brauhaus-Vesper und ein 0,4 l Bier-Spezialität)

ab 16,50 € Preis pro Person

Mindestteilnehmerzahl: 6 Personen, max. 20 Personen pro Gruppe
Termine: ganzjährig auf Anfrage

HANNO(VER)NASCHT!

Lassen Sie sich Hannover auf der Zunge zergehen...
Bei einem genüsslichen Innen- und Altstadtbummel entdecken Ihre Gäste traditionelle Lokale, charmante Cafés und urige Kneipen. Serviert mit spannenden Geschichten zwischen Markthalle und Neuem Rathaus, verleihen leckere Köstlichkeiten verschiedener Gastronomen dieser kulinarischen Tour die richtige Würze.

UNSER ANGEBOT:

- kulinarische Führung inkl. Kostproben an fünf Stationen

ab 29,– € Preis p. P.

Mindestteilnehmerzahl: 8 Pers.

- kulinarische Stadtrundfahrt inkl. Kostproben an fünf Stationen

ab 25,– € Preis p. P.

(ab 20 Pers. 20,– € p. P.)
Mindestteilnehmerzahl: 10 Pers.
Reisebusvermittlung auf Anfrage

Dauer: 3 Stunden | Termine: ganzjährig auf Anfrage

UNSERE PROGRAMM-TIPPS FÜR SIE

BESUCHEN SIE AUCH...

- eine Aal-Räucherei am Steinhuder Meer
- das WOK (World of Kitchen) Küchenmuseum
- das European Cheese Center
- die Hannoversche Kaffeemanufaktur
- die Markthalle in der Karmarschstraße
- die Sektkellerei Duprès in Neustadt

INFORMATION & BUCHUNG: +49 511 12345 - 333 | sales@hannover-tourismus.de | www.hannover.de/sales

Fotos: Lars Gerhardts, Isabell Adolf, Brauhaus Ernst-August, Martin Kirchner