

Am Tresen der Geselligkeit

Finkbeiners Kostprobe: Das „Restaurant-Bar 993“ in der Südstadt Hannovers scheint sich zu einem kommunikativen Dreh- und Angelpunkt im Stadtteil entwickelt zu haben, die Küche bleibt konstant auf gutem Niveau



Von Hannes Finkbeiner

Gerade hat es fünf geschlagen. Früher Freitagabend. Die letzten Vorbereitungen für den Abendservice laufen im „993“ in der Südstadt auf Hochtouren. Es werden Kerzen angemacht. Gläser poliert. Kaffeebohnen an der Maschine nachgefüllt. Die Bude ist ausgebucht, und dann steht da plötzlich unangemeldet ein einsamer HAZ-Feinschmecker in der Tür und bittet um Speis und Trank. Und zugegeben, einen Tester kann man in so einem Moment so gut im Restaurant gebrauchen wie eine Axt im Kopf. Da mache ich es dem Team denkbar einfach, ich bestelle das Überraschungsmenü. Vier Gänge für 55 Euro. Die Küche wird ja am besten wissen, was an diesem Abend ihren Gästen guttut und womit sich glänzen lässt.

Alle Gänge sind durchweg gut

Auftakt bildet dann ein Lachstatar. Ist ja beliebt in der Stadt. Die Fischstücke sind grob gewürfelt und von guter Qualität. Eingearbeitet wurden hauchfeine Gurken- und Schallottenwürfelchen, etwas Dill und ein profilloses Petersilienöl. Es folgt ein Nudelgang: Chitarelle in einer herzhaften Sahnesoße mit Käse bilden



Neun Hauptgerichte: Can Ulas mit aktueller Speisekarte.

FOTOS: SAMANTHA FRANSON

die Basis für gute, schwarze Trüffel. Geschmacksneutrale Buchenpilze steuern fleischigen Biss bei. Zum Hauptgang werden geschmorte, feinfaserige Ochsenschinken in einer tiefwürzigen, guten Soße serviert. Dazu Buttergemüse und buttersattes Püree, in das frische, scharfe Schnittlauchröllchen eingearbeitet wurden, die sich gegen die dichte Aromatik zur Wehr setzen.

Den Gaumen neutralisiert auch ein Schluck einer Rotwein-Cuvée (0,1l für 4,40 Euro) aus dem spanischen Ribeiro, die mit ihrer Alkoholstärke und

ihrem Duft nach Beeren und Blüten die Ochsenschinken ganz gut paariert. Der ordentliche Wein hat auch den Vorteil, dass er noch gut zum folgenden, luftigen Schokoladenmousse mit Beeren passt. Der Service ist höflich, am Tisch werden so viele Handgriffe wie nötig gemacht. Und was ist noch zum Menü zu sagen? Überraschend war es nicht, aber alle Gänge durchweg gut gemacht. Soulfood, ohne kreative Schlenker. Klassiker, zu denen die Küche nichts Neues zu sagen hat oder besser gesagt: Unkomplizierte Genussküche, die der Geselligkeit mehr Raum lässt.

Ein wichtiger Punkt. Denn das „993“ – der Name leitet sich von der Anzahl an Vorspeisen (9), Hauptgerichten (9) und Desserts (3) ab – hat sich seit unserem letzten Besuch vor drei Jahren offensichtlich fest in der Südstadt etabliert. Stammgäste bevölkern die Nebentische. Eine Dame schwärmt vom Essen („Das Risotto war göttlich“). Kurz nach meiner Ankunft schwingt die Tür auf, ein Mann nimmt an der Bar ein schnelles Bier im Stehen. Man lässt sich hier also nicht nur füttern, das Lokal scheint kommunikativer Dreh- und Angelpunkt zu sein – und die schönsten Abende im Leben



Treffpunkt in der Südstadt: Das „993“ liegt an der Stüvestraße.

sind eben selten diejenigen, an denen das Essen alle Genussspitzen geknackt hat, sondern an denen am meisten und längsten gelacht und getratscht wurde.

Eigentlich schade, dass eine Restaurantkritik immer den schönsten Aspekt des Essens und Trinkens unberührt lassen muss. Aber wie es der Zufall so will, nehme ich beim zweiten Besuch am Tresen Platz und prompt schaut zufällig eine Bekanntschaft auf einen Schlenderschluck vorbei. Im Mittelpunkt steht plötzlich das Gespräch, nicht das Essen – um das es hier aber natürlich gehen soll: Ich probiere eine Hummerschaumsuppe mit festfleischigen Garnelen (14,50 Euro), die mit Farbgebung gebraten wurden und so besser der intensiven Suppe Paroli bieten können. Lediglich im Nachgang setzt sich eine etwas unangenehme Bitternote am Gaumen fest, die sich mit einem guten Schluck Weißwein in Wohlgefallen auflöst.

Beim folgenden Zander (29 Euro) steigt mir zunächst der nussige Duft

7/10

Fazit: Klassische Genussküche in persönlichem Flair. Gesamtnote: 7/10 (Küche: 7, Service: 7, Ambiente: 9)

„Restaurant-Bar 993“
Stüvestraße 10
30173 Hannover
Telefon: (0511) 56 37 77 42
Email: reservation@993-hannover.de
Internet: www.993-hannover.de
Öffnungszeiten, Küche:
Dienstag bis Sonntag, 15 bis 23 Uhr
Barrierefreiheit: Restaurant ja, Toiletten nein
Besucht am: 4. und 22. Februar 2022

des gebratenen Wilden Brokkoli in die Nase, der ausgesprochen gut zu dem knusprig auf der Haut gebratenen Fisch und einem intensiven Selleriepüree passt. Im Zusammenspiel der Zutaten eines der überzeugendsten Gerichte. Als süßer Abschluss stehen Klassiker wie Crème brûlée (9,50 Euro) oder Schokobrownies (10,50 Euro) zur Wahl, ich entscheide mich für einen ausgefalleneren Kürbiskernmousse mit Kürbiskernöl (10,50 Euro), das gut schmeckt, an das ich mich aber in ein paar Monaten mit Sicherheit nicht mehr erinnern werde. Die gesellige Stunde wird mir länger im Gedächtnis bleiben – ich wiederhole mich: Tratschen und ausgesprochen gut essen, das kann man im „993“ wirklich ausgezeichnet.



9 Vorspeisen, 9 Hauptgerichte, 3 Desserts – das ist das „993“: Als eine der Vorspeisen wird beispielsweise Spargelsalat mit Morcheln, Erbsen, Wildkräutern und Morchelschaum angeboten.

Anzeige

KLAVIERHAUS MEYER
Klaviere aus Meisterhand
Exklusiv-Vertretung
Grotrian-Steinweg und Schimmel

Königstraße 9A · 30175 Hannover · Telefon 0511-34 34 73
www.klavierhaus-meyer.de

Brautpaar sammelt für Frauentagestreff Szenia

Szenia bietet bedürftigen Frauen eine Mahlzeit – ist aber auf Spenden angewiesen / Jetzt kamen 4000 Euro zusammen

Von Petra Ruckerl

Vera Clemens löffelt langsam ihre Suppe. Ein heißes, frisch gekochtes Essen, zum Nachtisch einen Apfel oder Yoghurt, zur Suppe Roggenbrot und eine Tasse Tee – ein bisschen Wärme von innen und auch von außen bekommt sie hier im Szenia, dem Tagesaufenthalt für obdach- und wohnungslose Frauen. Dass Vera Clemens dieses kleine Glück genießen kann, verdankt sie dem großen Glück eines Ehepaars, das sich „spät kennengelernt

und geheiratet hat“, so die frisch getraute Ehefrau, die anonym bleiben möchte.

Die beiden Verliebten aus Hannover baten ihre Hochzeitsgäste, keine Geschenke an sie zu machen, sondern für den guten Zweck zu spenden. 4000 Euro kamen zusammen, das Geld ging im Januar an die Niedergerke-Stiftung, die es an Szenia für ein gesundes und vitaminreiches Essen stiftete.

Szenia ist auf Spenden angewiesen

„Es ist so wichtig, dass gerade die Frauen, die auf der Straße oder in anderen prekären Umständen leben, sich wenigstens gesund ernähren können. Die brauchen ein starkes Immunsystem, die Männer natürlich auch“, sagt Frauenärztin Ricarda Niedergerke, die den Tagestreff kürzlich mit ihrem Mann Udo besucht hat.

Es ist nicht das erste Projekt für obdachlose und bedürftige Menschen, das die Niedergerke-Stiftung unterstützt. „In diesen Zeiten brauchen so viele Menschen Hilfe, natürlich auch die Flüchtlinge aus der Ukraine. Aber darüber sollen die Obdachlosen nicht vergessen werden“, mahnt Ricarda Niedergerke. „Gerade jetzt sind auch noch die Lebensmittelpreise so furchtbar hoch. Um unseren Frauen gesundes Essen anbieten zu können, sind wir auf Spenden angewiesen. Ohne das Geld könnten wir unser Angebot nicht aufrechterhalten“, berichtet Andrea Berg, Diplomsozialpädagogin bei Szenia. Dann gäbe es höchstens Sandwiches mit Käse.



Warme Suppe: Ricarda Niedergerke (r.) von der Niedergerke-Stiftung schenkt Vera Clemens Suppe ein. FOTO: SAMANTHA FRANSON

JETZT STARTRABATT ÜBER 100 EURO SICHERN!*

20' 35"

Die Trainingszeit nimmt ab. Ihre Rückenschmerzen ebenso.

2x 30 Minuten Training pro Woche. Immer ein Stück stärker.

Kieser – 2x in Hannover
KULT GmbH & Co. KG

Anna-Zammert-Straße 9 | Telefon (0511) 169 32 01
Brühlstraße 11-13 | Telefon (0511) 533 49 57

kieser-training.de

KIESER

*Gilt für Neukunden bei Abschluss eines Abos bis zum 30.04.2022.