



DER HIT: Kleine Gäste können sich auf eine Gratis-Runde am Krökeltisch im Untergeschoss freuen!



genügend Pizzen?

Barrierefrei?

Pizza-Manufaktur Francesca & Fratelli

Seilwinderstraße 2
30159 Hannover
0511/10 58 66 75

www.francesca-fratelli.de

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag acht bis 22 Uhr, Freitag acht bis 23 Uhr, Sonnabend neun bis 23 Uhr, Sonntag neun bis 22 Uhr. Werktags von acht bis elf Uhr Frühstücksbuffet, Sonnabend und Sonntag von neun bis zwölf Uhr.



WIRT DER WOCHE

„Auch ein Eintopf kann ein Genuss sein“

Gemeinsam mit drei Kollegen führt Malte Sievers (29) seit einem Jahr das „Beef and Reef“ in der Südstadt und hat sich damit einen Traum verwirklicht.

Warum sind Sie Wirt geworden? Ich hatte schon immer den Traum, mich selbstständig zu machen. Vor knapp zwei Jahren lernte ich gemeinsam mit meiner Lebensgefährtin die perfekten Partner dafür kennen und wir verwirklichten unseren gemeinsamen Traum. Mein Ziel ist, all das zu perfektionieren, was man in vielen Restaurants oftmals vergeblich sucht.

Wo haben Sie das letzte Mal richtig gut gegessen? Im Hindenburg Klassik in der Gneisenaustraße. Das ist weit mehr als der typische Italiener.

Sehr gute, kreative Küche. Sehr empfehlenswert, allerdings auch etwas hochpreisiger.

Ihre drei Lieblingsgastronomien in Hannover und Region? Die Minibar am Thielenplatz – nicht nur aufgrund der Öffnungszeiten die perfekte Location, um die Arbeitswoche bei einem leckeren Cocktail ausklingen zu lassen. Das Kuhlmanns in der Wedemark – saisonale, frische Küche im historischem Fachwerkhäus. Und das Pier 51 – sehr leckeres Essen. Und nicht zuletzt wegen der Lage am Maschsee ist das Restaurant besonders im Sommer sehr empfehlenswert.

Was ist Ihr Lieblingsgericht aus Mamas Küche? Königsberger Klopse. Privat mag ich es simpel. Aber auch ein

gut gemachter Eintopf kann ein Genuss sein.

Was würden Sie niemals essen? Finnischen Leberauflauf. Da meine Freundin Finnin ist, schwört sie auf das traditionelle Gericht. Für mich: einmal und nie wieder!

Welche drei Eigenschaften braucht ein guter Wirt? Ehrgeiz, Kompetenz und Flexibilität.

Gastronomie stresst – wie schaffen Sie Ausgleich? Das Übliche, Sport und Fitness. Aber auch gelegentlich einfach die Seele baumeln lassen und nichts tun.

Wie beschreiben Sie den perfekten Gast? Es gibt keinen perfekten Gast,

genauso wenig wie einen perfekten Gastronomen. Wir versuchen, auf jeden Gast individuell einzugehen. Erst durch das Zusammenspiel zwischen Gast und Gastronom kann etwas Perfektes entstehen.

Was ist die Todsünde in der Gastronomie? Convenience-Produkte und unprofessionelles Personal. Nur eins von beidem ist schon sehr bedenklich. Aber in Kombination ist das die Todsünde für jede Gastronomie.

Welche fünf Lebensmittel würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen? Ein gutes Stück Fleisch, Garnelen, frisches Gemüse, Kartoffeln und ein frisch gezapftes Weizen.
mat



IM BEEF AND REEF
Malte Sievers.
Foto: Wilde

NPVISITENKARTE

Malte Sievers

* 11. Dezember 1986 in Großburgwedel. Der gelernte Koch wurde in **Kuhlmanns Restaurant** in der Wedemark ausgebildet und war dort zuletzt als **Souschef** tätig. Seit Dezember 2014 ist er mit drei weiteren gleichberechtigten Partnern Gesellschafter des **Beef and Reef** (Oesterleystraße 1, 0511/54 35 67 38). In dem Restaurant wird moderne deutsche Küche angeboten, mit einem **Fokus auf Steak- und Fischgerichten** (Hauptgänge kosten zwischen 16,50 und 23,50 Euro). www.beefandreef.de

