



Gastro TOPia 2009

Darum geht es im Wettbewerb

- Jedes der Restaurants serviert an dem genannten Termin seinen Gästen ein mehrgängiges Menü.
- Der Preis der Menüs liegt zwischen 40,- und 70,- €. An dem Gastro TOPia Abend kann nicht á la card gegessen werden.
- Die Gastro TOPia Abende stehen jeweils unter dem Motto „Heiß und kalt“. Die Gastronomen setzen dieses Motto jeweils individuell um.
- Die Gäste bewerten die Qualität des Essens, die Umsetzung des Mottos, die Service-Leistung etc. und vermerken ihr Urteil am Ende des Abends auf einem Bewertungsbogen.
- Eine Jury – Verleger und Beirat des TOP Magazins – wertet die Befragungsbögen aus und kürt die Gewinner.
- Die Sieger werden im März auf der TOP Lounge Party und in der nächsten Ausgabe des TOP Magazin Hannover bekannt gegeben.

Was gibt es Schöneres, als in der kalten Jahreszeit kulinarischen Freuden zu fröhnen? Für alle Gourmets gibt es im Februar wieder wichtige Termine, die sie nicht verpassen dürfen!

Bereits zum vierten Mal veranstaltet das TOP Magazin Hannover den kulinarischen Wettbewerb „Gastro TOPia“.

Event

Gesucht wird das Restaurant des Jahres 2009! Sechs ausgewählte Teilnehmer bewerben sich um die Prestige trachtige Auszeichnung; vier Hotel-Gastronomien und zwei außergewöhnliche Restaurants. An der Bewertung können Sie sich aktiv betei-

Magazines und alle Freunde außergewöhnlicher Speisen herzlich eingeladen. Denn sie entscheiden mit, welcher Gastronom sich am Ende mit dem begehrten Gastro-Preis 2009 schmücken darf!

Alle teilnehmenden Restaurants werden ihren Gästen zu attraktiven Preisen einen außergewöhnlichen Abend unter dem Motto „Heiß und kalt“ bereiten – mit viel Kreativität, einer exquisiten Speiseaus-

Heiß und Kalt

Lassen Sie sich vom Menü-Angebot der Restaurants überraschen, reservieren Sie schnell und bewerten Sie mit!

ligen: Zu den Dinner-Veranstaltungen sind alle Leser des TOP

wahl, gehobenem Ambiente und hervorragendem Service. Garantiert! ◆

JK

Foto: John Keith - Fotolia.com

Die Menü-Abende

Beginn: jeweils 19:30 Uhr

06. Februar	Gutshof Rethmar
07. Februar	Central-Hotel Kaiserhof, Hannover
12. Februar	La Cocina, Hannover
14. Februar	Vital Hotel Bad Sachsa
15. Februar	Vital Resort Mühl, Bad Lauterberg
19. Februar	Havanna Lounge, Hannover
26. Februar	La Vivezza, Hannover-Bothfeld
28. Februar	Restaurant Vitax, Sehnde

Ausführliche Informationen zu den Teilnehmern finden Sie auf den nächsten Seiten.



06.02.2009

GUTSHOF RETHMAR · Mittwoch, 6. Februar

Über zweihundert Jahre lang wurde auf dem Gutshof Korn gedroschen, Pferde waren hier zu Hause und in der Schmiede wurde so manches Eisen geschmiedet. Im Erdgeschoß der alten Schmiede, die von Familie Digwa mit Originalbaustoffen wieder aufgebaut wurde, sind ein Restaurant, eine gemütliche Kneipe und ein "Rittersaal" entstanden. Das Restaurant ist in der ehemaligen Schmiede untergebracht. Ein idealer Ort, um ein ungewöhnliches Gourmet-Erlebnis zu genießen, bei dem es den Gästen „heiß und kalt“ werden soll.

>> **Anmeldung unter:** Gutshof Rethmar · Gutsstr. 16 · 31319 Sehnde
Tel.: (05138) 606913 · Fax: (05138) 606915 · www.gutshof-rethmar.de

CENTRAL-HOTEL KAISERHOF · Donnerstag, 7. Februar

Den 7. Februar sollten sich die Gourmet-Freunde der Landeshauptstadt Niedersachsens dick im Kalender anstreichen. Denn im Central-Hotel Kaiserhof im Herzen Hannovers zaubern Spitzenköche ein Menü der Extraklasse zum Wohl ihrer Gäste. Die Besucher des Menü-Abends werden in den Genuss eines außergewöhnlichen kulinarischen Ereignisses kommen, denn Geschäftsführerin Birgitt Rüter verspricht Stunden voller Kreativität, Leidenschaft und Raffinesse.

>> **Anmeldung unter:** Central-Hotel KAISERHOF
Ernst-August-Platz 4 · 30159 Hannover
Tel.: (0511) 36830 · Fax: (0511) 3683114 · www.centralhotel.de

07.02.2009



12.02.2009

LA COCINA · Donnerstag, 12. Februar

Premiere im Rahmen der Gastro TOPia! Zum ersten Mal werden die Gäste aktiv in die Zubereitung des Menü-Abends mit eingebunden. Sie werden mitgenommen auf eine Erlebnisreise für alle Sinne. Chefkoch Michael Pelka wird die kochkünstlerischen Fähigkeiten der Gäste schulen, die notwendige Fingerfertigkeit vermitteln, den Geschmack sensibilisieren und die Fertigkeiten weiterentwickeln. Denn schließlich soll es allen Teilnehmern an diesem Abend „heiß und kalt“ werden!

>> **Anmeldung unter:** La Cocina · Königstraße 51 · 30175 Hannover
Tel.: (0511) 6428627 · Fax: (0511) 6428625 · www.lacocina.de



Rechtsanwalt
Andreas Tietgen

Sozius und Mitgründer der Kanzlei
Dammeyer-Ryssel-Rißling - Rechtsanwälte im Pelikanviertel

Als Spezialist für den weit gefassten Bereich des Immobilienrechts kann ich für Sie auf eine jahrelange Erfahrung in den Gebieten des Grundstücks- und Immobilienrechts, des Werkvertrags- und Baurechts mit Schwerpunkt in der Beratung und Betreuung von Bau- und Handwerksunternehmen sowie Bauherren und Hausverwaltungen und weiteren Rechtsgebieten rund um die Immobilie zurückgreifen.

Durch zielorientierte und vorausschauende Beratung, gekoppelt mit jederzeit aktualisiertem Fachwissen und viel Engagement in der Sache, soll für meine Mandanten der bestmögliche Erfolg gesichert und ihnen zu ihrem Recht verholfen werden. Unabhängig davon, ob es sich dabei um vorbereitende Vertragsgestaltung von Projekten, Rechtsproblemen im Immobilienbereich oder die Durchsetzung der Interessen des Mandanten, auch im gerichtlichen Verfahren handelt....

....Ihre Anforderungen sind individuell – deshalb ist auch meine Tätigkeit individuell auf Sie abgestimmt.

RA Andreas Tietgen
Pelikanplatz 3
30177 Hannover
www.rae-pelikanviertel.de
andreas.tietgen@rae-drr.de

T.: 05 11 - 35 33 46 - 44
F.: 05 11 - 35 33 46 - 99
mobil: 01 72 - 1 84 51 49



VITAL HOTEL BAD SACHSA · Samstag, 14. Februar

Das Vital Hotel Bad Sachsa bietet Räumlichkeiten für nahezu sämtliche Anlässe. Klar, dass sich Hoteldirektor Jörg Steinhäuser und Küchenchef Alexander Stöckl für das Motto „heiß und kalt“ etwas Außergewöhnliches haben einfallen lassen. Die Küche ist bekannt für saisonales Gemüse und Obst aus hiesigem Anbau, deutsches Fleisch aus der Region und Fisch aus Harzer Gewässern. Aber auch für exotische Produkte aus entfernten Regionen, Seefisch, tropische Früchte oder spezielle Fleischprodukte. Lassen wir uns also überraschen!

» **Anmeldung unter:** Vital Hotel Bad Sachsa · Am Kurpark 1-3 · 37441 Bad Sachsa
Tel.: (05523) 94380 · Fax: (05523) 1024 · www.vitalhotel.de

14.02.2009



15.02.2009

VITAL RESORT MÜHL · Sonntag, 15. Februar

Zum zweiten Mal nimmt das Vital Resort Mühl in Bad Lauterberg an der Gastro TOPia teil. Der Leitspruch des Hauses: Auch die Liebe zu einem Hotel geht durch den Magen.

Das Restaurant des Vital Resort Mühl überzeugt nicht nur diverse Restaurantführer, sondern begeistert im gleichen Maße die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten. Das Team um Küchenchef Steffen Glatzel ist bekannt für kulinarische Feinsessen, die auch bei dem Motto „heiß und kalt“ zum Tragen kommen werden.

» **Anmeldung unter:** Vital Resort Mühl · Ritscherstraße 1-3 · 37431 Bad Lauterberg
Tel.: (05524) 85080 · Fax: (05524) 850834
www.vitalresortmuehl.de

HAVANNA LOUNGE · Donnerstag, 19. Februar

Die Havana Lounge steht normalerweise nur ihren Mitgliedern und ihren Gästen offen. Das TOP Magazin lädt zu diesem Menü-Abend aber auch Nicht-Mitglieder in den angesehenen Privatclub mit seinen exklusiven Räumlichkeiten im Georgspalast ein. Dort lernen Sie erstklassige Gourmet-Freuden in gepflegter Atmosphäre kennen – und das alles mit reizvollem Blick auf die Georgstraße und die Oper. Clubmitglieder sind natürlich ebenfalls herzlich willkommen.

» **Anmeldung unter:** Havana Lounge Business-Club · Georgstr. 36 · 30159 Hannover
Tel.: (0511) 3069345 · Fax: (0511) 3069346
www.hl-hannover.net

19.02.2009



26.02.2009

LA VIVEZZA · Donnerstag, 26. Februar

Das La Vivezza in Hannover-Bothfeld ist ein Geheimtipp! Unter der Führung von Meik Czechan besticht das italienische Restaurant mit erstklassiger Leistung, Kreativität und viel Herzlichkeit. Das Ambiente im La Vivezza besticht mit hellem Sandstein, lichten Vorhängen, viel Kerzenschein sowie einem gekonnter Mix aus traditionellen und modernen Elementen. Und wenn man weiß, dass die Ehefrau von Meik Czechan Malerin und Chefin des Hotels „Viva Creativo“ ist, dann dürfen sich die Gäste auf einen kreativen Abend freuen.

» **Anmeldung unter:** Restaurant La Vivezza · Im Heidkampe 80 · 30659 Hannover
Tel.: (0511) 6 40 40 54 · Fax (0511) 6 40 40 53 · www.lavivezza.de

VITAX · Samstag, 28. Februar

Will man die Gerichte im Restaurant VITAX beschreiben, kommt man an dem Wort "kreativ" nicht vorbei. Das Ausflug nach Sehnde lohnt sich zum Abschluss der Gastro TOPia 2009. Denn mit Karsten Twiehaus und seinem Team stellen sich frühere Gewinner des Wettbewerbs dem Urteil ihrer Gäste. Eines kann man bereits im Voraus garantieren: Ein mit Liebe und Hingabe zum Detail geführter Service, viele Kerzen und dunkles Holz entführen die Gourmets auf eine Aromen-Abenteuerreise.

» **Anmeldung unter:** Restaurant VITAX · Peinerstr. 18 · 31319 Sehnde
Tel.: (05138) 1660 · Fax (05138) 9502
www.restaurant-vitax.de

28.02.2009

