

Mit fünf Gängen in die Zukunft

Das ist echte Entscheidungsfreude: fünf Minuten, fünf Namen. So einfach geht das, wenn man **Gerhard Dammert** (64), Fachlehrer an der Hotelfachschule, fragt, wer „Hannovers kulinarische Zukunft“ trägt. So heißt der Titel, unter dem fünf junge Küchenchefs vom 22. September an einmal im Monat mit einem Fünf-Gänge-Menü ihr Können unter Beweis stellen werden. Den Auftakt macht **Jens Reineke** (32) vom „Restaurant Leineschloss“, am 13. Oktober folgt **Jörg Lange** (30) vom „Lindenkrug“, am 17. November **Gero Wulfert** (31) vom „Gartensaal“ im Neuen Rathaus, am 31. Januar **Ulrike Müller** (28) vom Maritim Airport Hotel

und am 21. Februar **Holger Melchert** (34) vom Restaurant „Gondel“. An jedem Abend werden alle fünf Köche am Herd stehen, derjenige mit „Hausrecht“ ist für den Hauptgang verantwortlich. Dazu gibt es Wein und ein jeweils zum Menü passendes Buch – ausgesucht von Buchhändler **Heinz-Walter Hebestreit** (62), der die Idee zur „Kulinarischen Zukunft“ hatte und Dammert nach dem Nachwuchs fragte.

Wer die „Kulinarische Zukunft“ erleben will, kann sich unter der Telefonnummer 26 29 19-0 anmelden. Pro Person kostet das Menü inklusive Getränken und Buch 75 Euro, Paare zahlen 130 Euro.

hs



Es wird
angerichtet:
Ulrike Müller,
Jörg Lange,
Gero Wulfert,
Jens Reineke und
Holger Melchert
(v. li.).

Fender