

**MENSCHEN**

Von Algermissen bei Hildesheim nach Hollywood: **Diane Kruger** feiert am Freitag 40. Geburtstag. Die NP erklärt das Phänomen Kruger. ➔ 20



# Leben

Neue Presse Seite 17 Mittwoch, 13. Juli 2016



**BLITZQUIZ**

Das Wort „kal“ hat auf Indisch zwei Bedeutungen – welche sind es?

**A.** gestern und morgen  
**B.** unten und oben  
**C.** weniger und mehr  
Lösung unten auf der Seite

**MO** Lifestyle & Laufsteg **DI** Workout & Wohlfühlen **MI** Essen & Erleben **DO** Tipps & Trends **FR** Freizeit & Vergnügen **SA** Kreativ & Köstlich

**TEST DER WOCHE**

Seit vergangenem September wird in der Podbielskistraße 114 nicht mehr chinesisch, sondern indisch gekocht. Dem „Xeu Phönix“ folgte das „Goa“. Die Küche verdient einen Besuch, das Ambiente ist stark ausbaufähig.

## Exotische Entdeckungsreise an der Podbi

VON CHRISTOPH DANNOWSKI

**Ambiente:** Schon von außen wirkt das Goa wenig einladend, drinnen wird das Ambiente leider nicht besser. Wir sitzen direkt an der Panoramascheibe zur Podbi hin, im Glas sind tiefe Kratzspuren. Im Fensterrahmen liegen tote Fliegen, links schaue ich auf eine blassgelb gestrichene Wand mit Spinnweben an der Seite. Der Schmutz auf dem gefliesten Boden ist uns sofort aufgefallen. Neben dem lieblos eingedeckten Tisch (gelber Papieruntersetzer, gelbe Serviette, eine Kerze, billiges Kantinenbesteck) steht eine Klivie, völlig verblüht und vertrocknet. Der Tresen passt mit seiner Klinkeroptik nicht zur Decke mit Metallschwellen, auf Indien deutet nur ein einsames Bild zweier Kamelreiter hin. Hier hätten wir normalerweise nie und nimmer Platz genommen.

**Publikum:** Ein Freitagabend ohne EM-Spiele, aber mit Schützenfest und Sommerferien. Von den zwölf Tischen sind elf verwaist, im Lokal sind wir die einzigen Gäste. Im Außenbereich an der Podbi sitzt ein einzelner Mann, ein weiterer kommt zwischenzeitlich als Selbst-Abholer vorbei. Das Goa ist verkehrstechnisch bestens gelegen, mehrere Bahnlinien und tausende Autos rauschen hier täglich vorbei. Das Porsche-Zentrum liegt schräg gegenüber, das Pelikan-Viertel so nah wie die Zentrale der VHV-Versicherung. Ich fahre zwei Tage später noch einmal vorbei, wieder gähnende Leere. Startschwierigkeiten dürften das nach zehn Monaten eigentlich nicht mehr sein.

**Service:** Einzige Kraft im Gastraum ist ein junger Mann, in Deutschland geboren und Sohn indischer Eltern, wie er uns erzählt. Er ist zurückhaltend, höflich, freundlich und kann improvisieren. Die großen Wasserflaschen sind aus, er stellt uns zum selben Preis drei kleine hin. Dass der Servicemann allerdings ungerührt ist, beweist das beidhändige Servieren der Tomatensuppe. So mache ich das zu Hause auch immer.

**Essen und Trinken:** Die Speisekarte hat rund 80 Positionen und kommt mit vielen Gerichten daher, von denen wir noch nie gehört haben: „Paneer Korma“, „Sabzi Sorba“, „Aloo Matar“ oder „Gobi Kashmiri“. Klingt exotisch und irgendwie auch lecker.



**NETT:** Chefin Brigitte Singh bewirbt ihre Gäste in dem indischen Restaurant Goa an der Podbielskistraße. Fotos: Wilde

Bemerkenswert: Es gibt 15 vegetarische und zehn vegane Speisen – damit liegt das Goa im Trend. Erster Höhepunkt ist ein Mango-Lassi, das Joghurtgetränk ist frisch-fruchtig und echt lecker (0,4 Liter für 2,80 Euro). Der Gruß aus der Küche, zwei Papadam-Chips, freut uns genauso: Die in Linsenmehl frittierten großen und hauchdünnen Scheiben werden mit einer Minzsauce serviert, klasse. Die Vorspeisen bleiben auf dem hohen Niveau dieser indischen Küche: Meine Frau ist mit „Vegetable Samosa“ sehr zufrieden, die drei Teigtaschen (4,50 Euro) sind mit Kartoffeln, Gemüse und Rosinen gefüllt, die Salatbeilage (Mais, Eisbergsalat, Gurke, Bohnen) ist mit einer

selbstgemachten Cocktail-Sauce aufgepeppt. Als Tomatensuppen haben ich die indische Variante mit Ingwer, Zwiebeln und Gewürzen wie Nelke bestellt (2,50 Euro). Einerseits ist die Suppe angenehm scharf, andererseits hat sie eine raffinierte Süße – unbedingt probieren. Als Hauptgerichte haben wir Chiken Masala (8,90 Euro, gibts auch als mittlere Portion für zwei Euro weniger) und „Curried Biriani“ mit Hähnchenfleisch als kleine Portion (8,50 Euro) bestellt. Beide Gerichte mit Reis sind schmackhaft und ziemlich üppig, besonders gut gefällt uns die dunkle Masala-Sauce mit Cashewkernen und einem Ei. Schade: Die (zu) großen Hähn-

chenstücke sind offenbar eingefroren gewesen, sie sind trocken und ein wenig zäh. Auch das Gemüse schmeckt wie TK-Ware.

**Fazit:** Indisch kochen können sie in dem nach dem kleinsten indischen Bundesstaat benannte Goa, dort lässt sich lecker auf exotische Entdeckungsreise gehen. Unbedingt vorab nach der Schärfe der Gerichte fragen! Damit das Restaurant eine Zukunft hat, muss sich aber beim Ambiente einiges tun. Sauber muss es sein, und eine mit Liebe und Auge gestaltete Einrichtung würde Wunder wirken.

**Essen & Trinken:** ★★★★★  
**Ambiente:** ★★★★★  
**Service:** ★★★★★

**Goa Indisches Restaurant**

Podbielskistr. 114-30177 Hannover  
Tel.: 693343 Fax: 2627598

00 - Hausverkauf - Tisch 11'

**Rechnung 7**  
09.07.2016 19:18:49

Nr.	Artikel	Preis	Anzahl	Summe
498	Lassi mit Mangomark 0,4 l	2,80	1	2,80
504g	Gerolsteiner Gourmet sprudel	1,80	1	1,80
504g	Gerolsteiner Gourmet sprudel	1,80	1	1,80
300	Vegetable Samosa	4,50	1	4,50
323	Indische Tomaten Suppe	2,50	1	2,50
334	Chiken Masala	8,90	1	8,90
402	mit. Hähnchenbust	8,50	1	8,50
MwSt 19%:				4,52
Rabatt 9%:				6,60
<b>Gesamtbetrag:</b>				<b>30,80</b>

**INFO**

Für Kinder geeignet?

Hunde willkommen?

Raucherzimmer?

Barrierefrei? Nein, das Lokal ist zu eng für Rollstühle.

Wie bezahlen? Bar, EC

**Goa**  
Podbielskistraße 114  
30177 Hannover  
0511/69 33 43  
www.goa-in-hannover.de

**Öffnungszeiten:** Montag bis Freitag 11.30 bis 15 Uhr und 17.30 bis 23 Uhr; kein Ruhetag.

Heute ist ein schöner Tag, weil ...



... sich Ferienkinder von acht bis 14 Jahren auf die Spielstadt „Na?nno-ver“ freuen können:

Vom 25. bis 29. Juli wird im Jugendtreff „Inner Burg“ (Innersteweg 7, Ledeburg) wieder täglich von zehn bis 16 Uhr gebastelt, gekocht, geschrieben, Theater gespielt und vieles mehr. Eine Anmeldung ist nicht nötig – einfach um zehn Uhr da sein. Vier Euro kostet der Spaß pro Tag (mit Aktiv-Pass gratis).

... sich Tierfreunde für diesen Termin interessieren werden: Der Naturschutzverein BUND lädt morgen um 20 Uhr zu der Fahrradtour „Faszination Mauersegler“ durch die List, bei der die Teilnehmer Mauersegler-Kolonien beobachten und lernen, was wir für die Vögel tun können. Mitmachen ist gratis, einfach morgen mit dem Rad gegen 20 Uhr in der Goebenstraße 3 vorfahren.

... ab 19 Uhr im Medienhaus (Schwarzer Bär 6) ein Sommerfest mit toller Live-Musik gefeiert wird – Aerodice & Babeli kombinieren Didgeridoo und Beatboxing! Dazu gibts Bum-Bier und Grillwürstchen, der Eintritt ist frei.

Informationenbedarf zum Thema D&O? Fragen Sie uns, wir beraten Sie gerne!

**BILLERBECK**  
Unabhängige Versicherungsmakler  
www.PolicenKontrolle.de

**NEU IN DER STADT**



**DAS TEAM:** (v.l.) Heinrich Kruse, Uta Kuhlmann-Warning, Christoph Geil und Ingwer Feddersen.

**Jungbauern verkaufen ihre Ernte ab Sonnabend im Zoo-Viertel**

Hannovers erster Hofladen öffnet am Sonnabend im Zoo-Viertel: „HofTalente“ nennt sich der Zusammenschluss von drei Junglandwirten, die ihr Gemüse, Obst, ihre Fleisch- und Milchprodukte sowie die von anderen Familienunternehmen aus Norddeutschland an der Seelhorster Straße 12 verkaufen. Uta Kuhlmann-Warning leitet das Geschäft, das dienstags bis freitags von elf bis 19 Uhr, sonntags von neun bis 15 Uhr und sonntags von neun bis 14 Uhr geöffnet hat. Eröffnung wird am 16. Juli ab elf Uhr gefeiert!

**BLITZQUIZ-AUFLÖSUNG**

Die richtige Lösung lautet: A.

**WIRT DER WOCHE**

## Tiemann: „Meine Frau gleicht meine Schwächen aus“

Es sind nicht nur die Vereinsmitglieder von Hannovers ältestem Tennisclub, die die freundliche Art von Ralf Tiemann schätzen. In seinem Restaurant „Tiemanns“ werden Gastfreundschaft und Dienstleistung großgeschrieben.

**Warum sind Sie Wirt geworden?**  
Ich habe das schon immer gerne gemacht, ich bin einfach gerne Dienstleister. Ich freue mich, wenn ich Menschen überraschen und glücklich machen kann.

**Wo haben Sie das letzte Mal richtig gut gegessen?**  
Das war im „Beckers“ in der Oststadt. Ich hatte ein tolles Menü, mit einem leichten Lachs vorneweg, der war irre lecker. Hinterher gab es kandierten Käsekuchen mit einem selbstgemachten Eis – einfach fantastisch.

**Ihre drei Lieblingsgastromien in**

**Hannover und Region?**  
Das „Beckers“ ist noch neu, wird aber mit Sicherheit eins meiner liebsten Restaurants hier. Die haben ein tolles Preis-Leistungs-Verhältnis. Das „Tresor“ in Isernhagen mag ich auch sehr. Mir gefällt der eurasische Mix, und der Restaurantleiter ist für mich ein sehr, sehr

**Was ist Ihr Lieblingsgericht aus Mamas Küche?**  
Meine Mutter hat zwar nicht viel gekocht, aber ihr Hühnerfrikassee ist unschlagbar. Sie macht das mit ein bisschen Curry, Weißwein, Essig, und dazu gibt es keinen Reis, sondern Kartoffeln.

**Was würden Sie niemals essen?**  
Was ich überhaupt nicht mag, sind Innereien. Produkte, bei deren Herstellung Tiere gequält werden, würde ich auch nicht essen. Das ist verwerflich.

**Welche drei Eigenschaften braucht ein guter Wirt?**

Er braucht die Fähigkeit zuzuhören. Damit meine ich nicht dieses Barkeeper-Syndrom, wo sich die Leute ausheulen, sondern er muss verstehen, was die Gäste wollen. Außerdem braucht er eine ungeheure Flexibilität, da man sich immer wieder auf neue Situationen einstellen muss. Und er braucht ein ganz großes Maß an Disziplin. Das fängt schon mit den Arbeitszeiten an – spät ins Bett, am nächsten Tag muss man trotzdem wieder früh raus.

**Gastronomie stresst – wie schaffen Sie Ausgleich?**  
Ich habe den Vorteil, dass ich meine Frau an meiner Seite habe. Sie gleicht meine

Schwächen aus und sorgt dafür, dass es erst gar nicht so stressig für mich wird.

**Wie beschreiben Sie den perfekten Gast?**  
Das ist grundsätzlich jeder. Er sollte unsere Leistung ernst nehmen und das schätzen, was er von uns serviert bekommt.

**Was ist die Todsünde in der Gastronomie?**  
Den Gast nicht ernst zu nehmen und nicht mit ihm zu kommunizieren. Es sollte schon alles partnerschaftlich ablaufen.

**Welche fünf Lebensmittel würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?**  
Ein Wein wäre schön, dazu Brot und Käse. Ich esse gerne Obst, das wäre auch dabei, und eine Tonne Schokolade.

**NP VISITENKARTE**

Ralf Tiemann

\* 31. Mai 1958 in Osnabrück. Ralf Tiemann ist gelernter Hotelkaufmann, der eine Leidenschaft für gute Weine hat. In Wien hat er gerade sein Diplom als Sommelier gemacht, außerdem führte er dort eine „Vapiano“-Filiale. Nun ist er in seine alte Heimat zurückgekehrt und betreibt das „Tiemanns“ (Theodor-Heuss-Platz 6, 0511/81 23 62) bei Hannovers ältestem Tennisclub, dem DTV. Auf der Karte findet man unter anderem Pasta (ab 7,50 Euro), Flammkuchen (ab 5,50 Euro), Schnitzel (9,50 Euro) oder auch Carpaccio (8,90 Euro).  
www.dtv-hannover.de/Gastronomie.aspx



**WEINKENNER:** Ralf Tiemann ist auch Sommelier. Foto: Heusel