

Wer auf Sinnesreise im südöstlichen Niedersachsen unterwegs ist, möchte gern wieder Student sein. Dabei schlägt das Herz der Göttinger für schöne Frauen – und gute Küche! VELTINS special ist auf Besuch.



Gediegene Eleganz genießen: In den Georgia-Augusta-Stuben im Hotel Gebhard genießen die Gäste hervorragenden Service und frisches VELTINS.

Außen beeindruckend – innen einladend: Das Hotel Gebhard im Herzen der Stadt.

Gemütlicher als die Mensa: Das Max L ist traditionell ein beliebter Treffpunkt der Studenten.

# Einmal wieder Student sein – in Göttingen

**Das Gänseliesel,** Wahrzeichen der Universitätsstadt Göttingen, ist das wohl meist geküsste Mädchen der Welt - bis heute drücken „frische“ Doktoranden der Figur auf dem Marktbrunnen als Dankeschön für die bestandene Prüfung einen Kuss auf die Wange. Aber nicht nur für schöne Frauen schlägt das Herz der Göttinger, sondern auch für die gute Küche, begleitet von einem erfrischenden Pils. Eine eigene Brauerei kennt die Region nicht, und so kamen die Göttinger schon früh auf den Geschmack von frischem VELTINS.

Die honorige Universitätsstadt lädt ihre Besucher zwischen Mittelalter, Märchen und Mühlen zu einer kulinarischen Wanderschaft ein. Entdeckt wird der 1.050 Jahre alte, mittelalterliche Stadtkern zu Fuß oder stilvoll im knallroten, original britischen Doppeldeckerbus. Nahezu jeder fünfte Göttinger ist Student. An diesem ausgefreudigen Klientel orientiert sich die Vielfalt des Bistro- und Kneipenangebotes. Gastlichkeit der besonderen Art will die Gruppe der Romantik Hotels & Restaurants bieten. Eines von ihnen –

das familiengeführte „Gebhards Hotel“ – findet sich an der Goetheallee in Göttingen. Am Stadtwall gelegen und lediglich einen Steinwurf vom Bahnhof entfernt, bietet das „Gebhards Hotel“ ideale Voraussetzungen, um geschäftliche und private Termine miteinander zu verbinden. Fußläufig kann die histo-

rische Innenstadt erkundet und nach Herzenslust gebummelt werden. Die Zimmer tragen einen ganz eigenen Charakter: Von komfortabel über zweckmäßig bis repräsentativ wird der Individualität des Reisenden Rechnung getragen. Der kann nach dem Business-Termin im Whirlpool mit angrenzender Saunalandschaft entspannen.

Das Familienunternehmen Albes hat das Gesicht des Restaurants geprägt. Die „Georgia-Augusta-Stuben“, benannt nach der Georg-August-Universität, sind etwas Besonderes: Aus England, den Niederlanden, Frankreich, Belgien und Italien wurden Leuchten und Inneneinrichtung zusammengetragen. Wandpaneele aus der Jahrhundertwende, kostbare Glas- und aufwändige Stuckarbeiten fangen den Blick des Betrachters ein und sorgen für eine unverwechselbare Atmosphäre behaglicher Gediegenheit. Die Freude am Kochen wird bei den erlesenen Gerichten mit allen Sinnen spürbar. Dazu gehört ein frisches VELTINS obligatorisch dazu.

Studententreffpunkt ist das „Max L“ im Herzen der Altstadt, wo auch ein ausgedehnter Shoppingbummel im Schatten von St. Jakobi seinen gemütlichen Ausklang findet. Im August 1998 übernahmen Axel Seiffert und Volker Hack das Objekt und renovierten es – wobei bauliche Individualität das besondere Etwas verleiht. Leise Nischen finden sich hier ebenso wie die Tafel für eine größere Gruppe. Auch als Gastronomieobjekt will es in keine Schublade passen: Als Bistro bietet die Küche eine kleine, feine Karte, als Bar manchen Cocktail und

natürlich ein frisches VELTINS, als Café Kuchen und Kaffeespezialitäten. Auch handgemachte Live-Musik hat dort Raum gefunden: Im eigenen Bereich kann auf der Bühne aufgespielt werden. Das „Max L“ blickt auf eine bewegte Geschichte zurück: Um 1860 entstanden, fiel es einmal dem Feuer zum Opfer, bevor es wieder aufgebaut wurde. Säulen und Fachwerk erinnern an die Zeit, in der Opa die Oma zum Tanz aufforderte. Denn als Tanzlokal begann das Gebäude seine Karriere, später diente es sogar als Kulisse für einen Streifen mit

Walter Giller. Noch heute findet sich im ersten Geschoss ein Kino. Rund 200 Sitzplätze im Innenbereich und weitere 80 in der Außengastronomie laden zum Verweilen ein. Schmecken lassen sich die Gäste im „Max L“ besonders gern die mediterranen Speisen. Dabei ist beim Genussfaktor ein Wortspiel durchaus erlaubt, schwingt in der Küche doch Stefan Gott den Löffel. Er greift den Trend zu leichten, gesunden Rezepten mit Fischvariationen und italienischer Küche auf.

Vor den Toren Göttingens thront die „Burg Plesse“ über der Gemeinde Bovenden. Der Legende nach ist der Name der Blesse des Pferdes entlehnt. Denn bei ihrer Errichtung ragte die Burg von einem unbewaldeten Berg aus hellem Muschelkalk herab. Heute stellt sich „die Plesse“, wie die Ruine liebevoll genannt wird, ihren Besucher urromantisch vor. Kein Wunder, dass sich die Gastronomie in der Hauptburg breit gefächert aufstellt. Spätestens bei einem Ritteressen wird das Mittelalter hautnah spürbar. Eingenommen werden die ▶



Die liebevoll gestalteten Zimmer im Hotel Gebhard laden zum träumen ein.



Die Wirte Axel Seiffert und Volker Hack sorgen seit 1998 für das richtige Ambiente im Max L.



Huberta Zornhagen und VELTINS Gebietsverkaufsleiter Carsten Engelmann vor historischer Kulisse.



An der Burg Plesse wusste schon Dichterst Goethe in vollen Zügen zu genießen.



Hereinspaziert: Frisches VELTINS und freundlicher Service laden ins Kartoffelhaus ein.



Rustikale Küche trifft mediterranen Flair: Im Kartoffelhaus kommt jeder auf seine Kosten.

Speisen dann nur mit einem Löffel und natürlich serviert auf Steingut.

Im Innenhof der Burg dreht sich an manchen Tagen ein Schwein am Spieß – für Deftiges vom Grill ist ohnedies gesorgt. Doch die „Burg Plesse“ hat auch ein zweites Gesicht: Gehobene Gastronomie reicht Huberta Zornhagen in den Innenräumen der ehemaligen Burg – viele Honoratioren und Gäste der Universität sind hier zu Gast. Jahreszeitlich ist das Angebot orientiert – Wildgerichte und natürlich Gans stehen zum Winter auf der Karte. Wer etwas ganz Besonderes kosten mag, sei zum Leinelamm eingeladen. Diese Schafrasse – benannt nach dem Leinebergland bei Göttingen, wo es ehemals graste – war nahezu ausgestorben. Mit ihm drohte die Kulturlandschaft zu verschwinden. Da nur die Vermarktung den Schäfern und der alten Tierrasse die Existenz sichert, ist es auf ausgesuchten Speisekarten des Göttinger Landes wieder zu finden. Wer gut gespeist hat, sollte sich zu jeder Jahreszeit einen Rundgang durch den ebenso lehrreichen wie romantischen Kräutergarten nicht entgehen lassen. Schon Dichterst Goethe wusste die wildromanti-

sche „Burg Plesse“ zu schätzen. Er rastete mit seinen Begleitern im Jahre 1801 unter der Linde. Ein Ort ganz sicher auch für Verliebte, und so wundert es nicht minder, dass sich in der „Burg Plesse“ auch eine Nebenstelle des Standesamtes befindet – zur Soiree wird natürlich in die benachbarte Gastronomie geladen.

Jetzt geht's los: Im „Bowling-Center“ darf alles andere als eine ruhige Kugel geschoben werden. Die Kleinsten feiern hier ihren Geburtstag und punkten mit VELTINS Malz – bei den Erwachsenen gehören ein frisches VELTINS oder ein „V+“ zum gelungenen Abend einfach dazu. Dabei ist jeder willkommen, wenn im „Bowling Center“ von Christiane Gellert das Licht über den

Bahnen angeht: von der Firmenliga über die Senioren bis zu Kindergruppen. Und den Spaß kann sich definitiv jeder leisten – dafür sorgt der Schottentarif am Mittwoch. Bis zum Frühjahr gehört am frühen Sonntagnachmittag die

### „Wer Bowling richtig lernen will, ist bei uns richtig“

Christiane Gellert, Bowling Center

Bahn den Anfängern. Disko-Stimmung kommt hingegen beim Moonlight-Bowling ab 20 Uhr auf. Und es gibt noch einen Grund, hier seine Freizeit in zu verbringen: Im Gastronomiebereich werden Snacks gereicht. Der Anlässe

sind genug, die Pins abzuräumen und abseits des Alltagsstress durchaus mal einen Muskelkater zu riskieren. Im „Kartoffelhaus“ dreht sich alles um die Kartoffel – sie erhält in der Speisekarte ihren großen Auftritt. Das Ambiente des Jugendstilhauses an der Goethe-Allee fasziniert. Warmes Licht empfängt den Gast: Dunkles Holz gepaart mit elegantem Leder, Stuckdecken, Omas Kochherd und moderne Kunstobjekte schaffen ein Ambiente, das zum Verweilen einlädt. Hinzu kommt der schmucke Außenbereich in direkter Nachbarschaft zur Fußgängerzone. „Für nur einen Euro verkaufte die Stadt Göttingen das denkmalgeschützte Haus“, erzählt Inhaberin Evelyn Bartels. Nach aufwändigen Restaurierungsarbeiten präsentiert sich dort auf drei Ebenen ein echtes Schmuckstück. Seinen Namen erhielt das Kartoffelhaus als Pendant zum Nudelhaus, dem zweiten Gastronomischen Objekt von Mitinhaber Aslan Asik. Kein Wunder folglich, dass sich auf der Speisekarte auch ausgesuchte Nudelgerichte und Grüße aus der leichten, mediterranen Küche finden.

Traditionelle Kartoffelgerichte wie die Ofenkartoffel und die deftige Kartoffel-suppe bringen die sechs diplomierten

Köche ebenso auf den Tisch wie jahreszeitliche Gerichte. Zur Vorweihnachtszeit begeistert insbesondere die Gans. Besonders: die vegetarischen Gerichte mit fast vergessenen Gemüsedelikatessen wie Schwarzwurzeln oder Steckrüben. „Sauerkraut mit Nürnberger Bratwürsten und Kartoffelbrei“, lautet die klare Antwort von Inhaberin Evelyn Bartels nach ihrem Lieblingsgericht, aber auch Bratkartoffeln können sie begeistern. Gern wird im Kartoffelhaus hierzu mit einem favorisierten Begleiter – einem frischen VELTINS – angestoßen. Evelyn Bartels ist es zudem wichtig, dass bei ihr Jedermann genießen kann – vom Studenten, der sich vielleicht für den knackigen Kartoffelburger entscheidet, bis zum Feinschmecker, das Zanderfilet mit Pommes rissolées genießt.



Wenn die Pins abgeräumt werden, läuft es mit einem frischen VELTINS erst richtig rund.



Gastlichkeit in siebter Generation: Willkommen bei Familie Lockemann!



Gemütlich: Der urige Thekenbereich im Landgasthaus Lockemann.

Das Lächeln gibt es immer gratis: Karin Raub und ihr Team bieten perfekten Service im Biewald.



**Frisches VELTINS  
in Göttingen**

**Romantik-Hotel Gebhards**  
Goetheallee 22-23  
37073 Göttingen  
Telefon 05 51 / 4 96 80

[www.romantikhotels.com/Goettingen](http://www.romantikhotels.com/Goettingen)

**Bowling Center**

Werner-von-Siemens-Straße 10  
37077 Göttingen  
Telefon 05 51 / 3 48 48

**Burg Plesse**

Ritterstieg 99  
37120 Bovenden  
Telefon 0 55 94 / 94 33 33

**Hotel Restaurant Biewald**

Weghausstraße 20  
37133 Friedland  
Telefon 0 55 04 / 9 35 00  
[www.biewald-friedland.de](http://www.biewald-friedland.de)

**Kartoffelhaus**

Goethe-Allee 8  
37073 Göttingen  
Telefon 05 51 / 5 31 55 77

**Max L**

Weenderstraße 58  
37073 Göttingen  
Telefon 05 51 / 5 31 27 27

Biewald'sche Hoffest, im Sommer schmeckt das am Spieß gegrillte Schwein, zur Silvesternacht das üppige Buffet. Catering ist ohnedies die Visitenkarte des Hauses. Die Deutsche Märchenstraße führt durch Friedland, vielleicht heißt es deshalb „Tischlein deck Dich“, wenn die guten Geister des Hotel Restaurants „Biewald“ jedem Event ihr I-Tüpfelchen aufsetzen. Der Service wird hier groß geschrieben: Von exklusiven Schlemmereien über Bestuhlung und Beleuchtung bis zum Eindecken der Tische und der jahreszeitlichen Dekoration kann sich der Auftraggeber ganz auf das Team um Karin und Alfred Raub verlassen. Genießen mit Leidenschaft, das haben sich nicht nur die Eltern, sondern auch in nächster Generation Küchenmeister Sohn Daniel auf die Fahnen geschrieben. Ein frisches VELTINS ist klassischer Begleiter, wenn der Gastgeber mit seinen Gästen und hinter den Kulissen die Profis des Cafering-Service um Familie Raub auf das gelungene Event anstoßen. ■

Friedland – ein Name, der im Vorfeld der Wiedervereinigung als Auffanglager Geschichte machte. Ehedem letzte Station zur DDR-Grenze, fanden Flüchtlinge und Heimkehrer hier eine erste Unterkunft. In dieser Region findet sich mit dem renommierten Restaurant „Biewald“ ein echter Profi: Außer-Haus-Catering für bis zu 2000 Personen „stemmt“ das Team um Familie Raub ebenso wie das Candle-Light-Dinner für Zwei. Fisch aus den eigenen Teichen wie Forelle, Karpfen, Wels oder auch Stör – geräuchert oder gebeizt ist er eine willkommene Delikatesse. Auch das Wild für die Gerichte auf der Speisekarte wird von Jägern aus der walddreichen Umgebung bezogen. In dem 200 Jahre alten Fachwerkhaus fühlen sich Besucher auf Anhieb wohl. Beliebt ist das



Atmosphäre vom Feinsten: Stilvolle Dekoration und ein frisches VELTINS im Restaurant Biewald.