

Eat No Fish sind wieder da

Die **magaScene** gibt Konzerttipps: Reunion-Show am 2. November im LUX



Eat No Fish entern nach über 20 Jahren wieder gemeinsam die Bühne.

FOTO: EAT NO FISH

Hannover. Den 2. November sollten sich Freunde des Alternative Rock ganz dick im Kalender ankreuzen. Da geht es im kuscheligen Lux ein wenig auf eine Zeitreise in die 90er-Jahre. Eat No Fish sind zurück! Und haben noch zwei musikalische Gäste dabei. ENF-Gitarist Lars Oppermann: „Niemand von uns hat vor über 20 Jahren, als sich unsere Wege trennten, gedacht, dass es diese Band in dieser Besetzung noch einmal geben würde. Aber das Gefühl, das entstand, als wir uns Anfang 2024 zum ersten Mal wieder im Proberaum getroffen haben, ist kaum in Worte zu fassen. Da war Energie, da war Sy-

nergie! Es war zu spüren, dass wir eine Band sind und dass da etwas ist, das uns gemeinsam in die Zukunft tragen wird! Und diese Zukunft beginnt jetzt.“ Etwas Bandgeschichte: Eat No Fish gewannen Ende der 90er-Jahre den fin Local Heroes Contest, wurden 1999 von den Lesern des Visions Magazins als Top 10 Newcomer gewählt und bekamen einen Plattenvertrag bei Virgin Records. Es folgten mehr als 500 nationale und internationale Konzerte. Sie spielten sich als Support von Liquido quer durch Europa und waren zu Gast auf diversen Festivals, unter anderem gleich zweimal auf dem

Hurricane in Scheeßel – und sie veröffentlichten drei Studioalben, bis man im Februar 2007 offiziell



die Auflösung bekanntgab. Nun scheint die Band wieder Blut geleckt zu haben und spielt in der Originalbesetzung eine Handvoll Shows. Mit dabei sind: Maria Koch (Vocals), Lars Oppermann (Gitarre), Mathias Krause (Bass) und Ruben Loos (Drums).

Am 11. Oktober wurde sogar ein brandneuer Song mit passendem Video veröffentlicht. Titel: Countdown to 99. Wer sich den als Vorbereitung zur Show anhört merkt sofort: Die Band hat nichts von ihrer Power verloren, und Sängerin Maria zeigt sich dort in absoluter Topform!

Jetzt aber los und Tickets kaufen für die Reunion-Show am 2. November im Lux in Hannover. Damit die Zeitreise in die 90er auch perfekt wird, spielen noch zwei weitere lokale Bands, die viele von Euch sicher noch kennen. Mit dabei sind Herzer, die Euch fetten Nu Metal mit gerappten und gesungenen deutschen Texten um die Ohren hauen werden, und Delano Peak, die deutschsprachigen Cross-over-Sound der 90er ins neue Jahrtausend katapultieren werden. (GSS)

magaScene

Viele weitere, spannende Neuigkeiten aus der lokalen Kulturszene finden Sie in der aktuellen Ausgabe unseres Partnermediums magaScene, monatlich frisch gedruckt und kostenlos an über 500 Ausgestellen in Hannover oder online auf www.magaScene.de inklusive Download-Möglichkeit.



Die Hannoversche Volksbank spendet drei Einrichtungen, die sich für soziale, karitative oder kulturelle Zwecke engagieren, jeweils einen Volkswagen vom Typ ID.3 Pro.

FOTO: VOLKSBANK HANNOVER

Hannoversche Volksbank spendet drei „eVRmobile“

Elektromobilität für gemeinnützige Initiativen / Jetzt bewerben!

Hannover. Die Hannoversche Volksbank und ihre Niederlassungen Volksbank Hildesheimer Börde und Volksbank Celle spenden Einrichtungen, die sich für soziale, karitative oder kulturelle Zwecke engagieren, auch in diesem Jahr wieder eVRmobil-Fahrzeuge. In diesem Jahr stehen drei Volkswagen vom Typ ID.3 Pro zur Verfügung, die einen Wert von jeweils knapp 42.000 Euro haben. Die Fahrzeuge werden nicht nur mit dem Volksbanken- und Raiffeisenbanken-Logo versehen, auf der Motorhaube ist auch Platz für eine individuelle Beklebung.

Wie schon in den Vorjahren schreibt die Hannoversche Volksbank die VRmobile als E-Auto aus. „Wir engagieren uns für die Menschen in unserer Region“, betont Jürgen Wache, Vorstands-

vorsitzender der Hannoverschen Volksbank. Die Idee der Volksbanken und Raiffeisenbanken, für Mobilität zu sorgen, wo bislang finanzielle Mittel fehlten oder knapp sind, findet seit mehr als 15 Jahren großen Zuspruch.

Mittlerweile sind bundesweit über 4.100 VRmobil-Fahrzeuge im Dienst der guten Sache unterwegs. Allein im Geschäftsgebiet der Hannoverschen Volksbank sind inzwischen insgesamt 90 Autos im Einsatz.

„Alle gemeinnützigen Institutionen im Geschäftsgebiet unserer Bank können sich bis zum 15. November bei uns für ein VRmobil bewerben“, erläutert Jürgen Wache: „Wir wollen damit für noch mehr Mobilität in der Region Hannover-Celle sorgen und die Flotte auf 93 Fahrzeuge ausweiten.“ Bewerber-

ben können sich alle nach Abgabebestimmung förderungswürdigen Vereine und Institutionen. Sie müssen ihre Institution kurz formulieren vorstellen, den Einsatz des Fahrzeuges erläutern und die geschätzte jährliche Kilometerleistung mitteilen. Voraussichtlich im Sommer 2025 stehen die Fahrzeuge dann zur Verfügung.

Die Bewerbungen senden an: Hannoversche Volksbank eG, Marko Volck, Kurt-Schumacher-Straße 19, 30159 Hannover, Stichwort: VRmobil

Einsendeschluss für die Bewerbungen ist Freitag, 15. November.

Weitere Informationen:

hannoversche-volksbank.de/vrmobil

AnzeigenSpezial



KULINARISCHER HERBST

GENUSSVOLL IN DIE KALTE JAHRESZEIT STARTEN

Erntezeit – kulinarische Vielfalt aus der Region

Farbenprächtig und aromatisch: Saisonale Köstlichkeiten zwischen Tradition und Experimentierfreude

Der Herbst ist traditionell die Zeit der Ernte – und was gibt es in dieser Zeit Schöneres, als nach einem Spaziergang einen wärmenden Eintopf zu genießen?

Ob deftige Kartoffelgerichte oder experimentierfreudige Kreationen, die zu Pfifferlingen Auszüge aus Tannenspitzen und fermentierte Brombeeren auf den Teller und den Gaumen bringen –

auch die Gastronomie hat sich auf den Genuss im Herbst eingestellt. Mit regional erzeugten Produkten bester Qualität sind Frische und voll entwickelter, ausgereifter Geschmack garantiert.

Federweißer

Für Genusssmenschen ist der erste Federweißer das klare Zeichen, dass der Herbst begonnen hat.

Wenn die Traubenlese im vollen Gange und das fruchtige Getränk auf der Mitte des Weges vom Traubensaft zum Wein angekommen ist, haben Süße, Fruchtsäure und Alkohol die perfekte Balance. Dazu gehört natürlich ein herzhaftes Stück Zwiebelkuchen.

Kartoffeln und Süßkartoffeln

Bis Ende September sind die meisten Kartoffeln schon aus der Erde geholt. Frühe Sorten wie Linda, Belana und Laura kommen zuerst in kleinen Gebinden, bis sie schalenfest sind und dann in großen Säcken bevorratet werden können. Ob gekocht, gebraten, gestampft oder als Ofenkartoffeln raffiniert mit frischen Salatvariationen kombiniert, gehören sie unbedingt zur herbstlichen Kulinarik dazu. Auch die späteren Sorten sind Beachtung wert: Die mehlig Gunda oder die halbfeste Granola sind wahre Aroma-Bomben – am besten natürlich in Bio-Qualität und frisch vom Hof.

Auch der eigentlich nur entfernte Verwandte, die Süßkartoffel, wird immer beliebter und kommt inzwischen auch in Deutschland vielerorts aus regionalem Anbau. Das ursprünglich aus Südamerika stammende Windengewächs legt dadurch weniger Transportweg zurück und gedeiht hierzulande prächtig.



Absolut köstlich sind Süßkartoffeln in Curry-Gerichten oder ganz schlicht als mit etwas Öl bestrichene und im Ofen gebackene Scheiben, serviert nur mit etwas Meersalz und frischem Rosmarin.

Wildpilze vom Feinsten

Pfifferlinge lassen sich nicht züchten und sind deshalb ausschließlich als gesammelte Wildpilze saisonal erhältlich. Ihr butteriger, leicht an milden Pfeffer erinnernder Geschmack ergänzt cremige Soßen hervorragend. Zu frischer Pasta, etwa Bandnudeln, stehen sie jetzt noch auf vielen Speisekarten. Mit Gnocchi, zu gebackenen Ofenkartoffeln oder zu Bratkartoffeln serviert vereinen sich zwei Klassiker der Herbstküche.

Kürbis, Kohl und Zuckermais

Nicht nur Kinder lieben das Nagen an Maiskolben. Der goldgelbe Zucker- oder Süßmais kommt jetzt frisch vom Feld und ist zweifelsfrei die beliebteste Sorte, zum Beispiel als Golden Bantam. Es geht jedoch auch bunter, etwa mit Erdbeermais oder der roten Sorte Bloody Butcher. Gebacken im Ofen oder gegrillt mit Kräuterbutter, sind sie ebenso köstlich wie ihre goldgelben Verwandten.

Beim Popcornmais gibt es sogar schwarze Sorten wie den Dakota Black. Da denkt man einer jetzt

schon an Halloween. Apropos: Aus Kürbissen lassen sich nicht nur lustige Fratzen zur herbstlichen Dekoration schnitzen. Die klassische Kürbissuppe, für die sich der würzige Muskatkürbis, Butternut oder der allseits beliebte Hokkaido bestens eignet, erfährt eine exotische Note mit Ingwer, Chili und Kokosmilch. Wer die mediterranen Aromen schätzt, brät stattdessen das Kürbisfleisch zunächst in Olivenöl an, löscht mit Gemüsebrühe und Weißwein ab und würzt mit Rosmarin und Thymian. Wer es süßer mag: Kürbiskuchen und Muffins bringen leuchtendes Orange auf die Kaffeetafel, gerne kombiniert mit Karamell-, Vanille- und Zimtnoten.

Wer es deftig liebt an kühleren Tagen, kommt um Kohlgerichte nicht herum. Natürlich kommen vielerorts die traditionellen Kohlroutaden, Wirsing, Rotkohl und Co auf den Tisch. Die schon seit Generationen erprobte Fermentation erlebt hierbei gerade eine Renaissance, ob als altbewährtes Sauerkraut oder scharf gewürzter Kimchi aus der koreanischen Küche.

Süße Früchte – knackige Nüsse

Klar, der Herbst ist die Zeit, wenn der Nussknacker wieder zum Einsatz kommt. Die herrlichen Aro-



Zu den absoluten Lieblingsgerichten der Herbstsaison zählen Menüs mit Pilzen und Kürbissen.

Fotos (3): Pexels

men von Hasel- und Walnüssen verfeinern sowohl süße als auch deftige Gerichte.

Die letzten Heidelbeeren sind gepflückt, die Brombeeren können teilweise bis in den Oktober hinein immer noch frisch geerntet werden. Für den Sonntagsbrunch ergeben sie im Zusammenspiel mit Haselnüssen, Müsli und Joghurt einen ebenso gesunden wie köstlichen Start in den Tag, und

auch viele Dessert-Variationen locken mit beerig-süßen Momenten. Sowohl heiß als auch kalt serviert ein Erlebnis: Tee aus frischen Brombeeren, mit Hibiskusblüten verfeinert. Als fruchtige Herbstgenüsse gehören auch Äpfel, Birnen und Pflaumen dazu. In saftigen Kuchen oder als Röster zu frisch gebackenen Waffeln streicheln sie Gaumen und Seele gleichermaßen.

Jeden Dienstag im November auf Vorbestellung

Grünkohl mit 2 Bregenwürstchen und Kartoffeln

W. Röhrkaste
Kirchdorfer Str. 3
Tel: 05105 1622

Ihr Fleischerfachgeschäft in Barsinghausen

Genießen Sie unsere Herbstkarte!

Nächster Brunchtermin ‚Wild‘ am 17.11. von 11.30 - 14.00 Uhr

Bitte reservieren Sie. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sporthotel
Fuchsbachtal

+49 5105 776-0

info@sporthotel-fuchsbachtal.de

Bergstraße 54, 30890 Barsinghausen

Facebook

Instagram

Indisches Restaurant

Im Rani's Palace können Sie sich als Gast auf eine vielfältige Speisekarte freuen, welche die Spezialitäten der indischen Kochkunst in Wennigsen (am Deister) authentisch vertritt. Die kulinarische Besonderheit liegt hierbei mit großem Anteil an der bunten sowie breit gefächerten Gewürzpalette. Vom frischen Koriander und Safran, über Kurkuma und Kardamom, bis hin zum Ceylon-Zimt, befindet sich ein pures Geschmackserlebnis in den von den Spezialistenköchen zubereiteten Speisen. Bekannt ist die von Gemüse und Hülsenfrüchten stark vertretene indische Küche besonders für ihre breite Auswahl an veganen und vegetarischen Gerichten. Aber auch Fisch- und Fleischliebhaber stoßen im Rani's Palace auf eine abwechslungsreiche Auswahl. Ob das beliebte Butter Chicken, oder das traditionell scharfe Lamm Vindaloo, wird der Schärfegrad gerne individuell angepasst. Als Beilage bietet sich neben dem Reis, ein aus dem traditionellen Tandoor-Ofen stammendes und frisch zubereitetes Naan (Brot) optimal an. Lassen Sie sich auf eine Geschmackstreise nach Indien einladen!

Öffnungszeiten:
Mo.: Ruhetag
Di. – Fr.: 11:30 – 14:30 (Mittagstisch)
17:00 – 22:00
Sa. – So.: 11:30 – 14:30
17:00 – 22:00
Hinweis:
Kegel- und Bowlingbahn vor Ort

Tel. 05103 524 86 65
ranispalace1@gmail.com
Bahnhofstraße 11 · 30974 Wennigsen (Deister)