

Saisonal. Regional. Hoflokal!

Das neue Restaurant am Erlebnis-Zoo Hannover stellt sich vor

Das Innere: Offen. Hell. Modern. Gemütlich. Die Speisekarte: Saisonal. Regional. Pfiffig. Köstlich. Überraschend. Das Team: Kreativ. Begeistert. Sympathisch. Engagiert.

Am **3. Oktober** eröffnete das Hoflokal am Erlebnis-Zoo Hannover mit modernem Konzept, köstlichen Gerichten und frischen Ideen. In der Bauernidylle auf Meyers Hof vereint leidenschaftliches Kochhandwerk saisonale und regionale Zutaten mit der richtigen Portion Zeitgeist zu abwechslungsreichen, modernen, zugleich bodenständigen Gerichten. In dem neu gestalteten Gastraum des Fachwerkhauses trifft urige Gemütlichkeit auf junges Design.

Von der Ausarbeitung des neuen Konzepts über den Umbau bis hin zur Speisekarte – im neuen Restaurant am Erlebnis-Zoo steckt Team-Arbeit mit viel Liebe zum Detail. Die Ideen für das neue Konzept stammen aus der Feder von Gastronomie-Expertin Inga Sappert, die unter anderem bereits für die Speisenwerft von Starkoch Tim Mälzer kreativ tätig war. Weiter ausgefüllt wurden sie von den kreativen Köpfen des Hoflokal-Teams.

Frischer Wind

Im alten Fachwerkhaus auf Meyers Hof weht mit dem Hoflokal frischer Wind. Nach über 20 Jahren Gastronomie-Betrieb wurden die Räumlichkeiten renoviert und modernisiert sowie der Garten und die Terrassen umgestaltet – alles im Einklang mit dem ländlichen Charme des Bauernhofs. Der Weg zum Hoflokal führt entlang des von den Zoo-Gärtnern neu gestalteten Bauerngartens mit idyllischem Teich, Natursteinmauer und gemütlicher Terrasse.

Im hohen offenen Gastraum wurden die dunklen Eichenbalken vor den hell gestrichenen Wänden kontrastreich freigelegt. Die zoeigenen Handwerker, Schlosser, Elektriker, Holzbauarbeiter, Maler und Lackierer tauschten Fenster aus, verlegten Kabel, installierten Lampen und ließen mit filigranen Strichen eine detailreiche Hoflandschaft an der Wand entstehen.

Herzstück des neuen Restaurants ist die offene Hofküche inmitten des Gastraums. Hier zeigen die Köche ihre köstlichen Kreationen: vitale Schüsseln mit Rohkostsalat, Ofengemüse, warmem Getreide, cremigem Mousse aus Linsen, Nüssen und Kräutern, hausgemachte Limos, knackige Stullen mit verführerisch duftendem Brot und saisonale Eintöpfen. An der originellen Wassertränke – ganz im Stil des Bauernhofs – können sich die Gäste ihr Wasser zapfen und je nach Geschmack mit frischen Kräutern verfeinern.

Saisonal und regional

Die Speisekarte des Hoflokal passt sich den Feldern und Äckern an und ist wie die Jahreszeiten ständig im Wandel – ganz nach dem Motto des Restaurants „saisonal – regional“. Von flexi, vegetarisch bis vegan ist für jeden Geschmack etwas dabei. „Die saisonal wechselnde Speisekarte sorgt für viel Abwechslung bei Gästen und Köchen“, freut sich Küchendirektor Fabian Bückner.

Bei der Auswahl der Lieferanten legt das Hoflokal-Team viel Wert auf eine vertrauensvolle und faire Zusammenarbeit: „Wir fokussieren uns auf kleine Lieferanten aus der Region, die ihre Produkte mit viel Sorgfalt und Liebe herstellen“, erklärt Restaurant-Manager Daniel Rovira Fritze. „Wir sind immer auf der Suche nach neuen Partnerschaften, kleinen Brauereien und Manufakturen, die perfekt zu unserem saisonalen-regionalen Konzept passen.“

Neu: Zugang auch ohne Zoo-Eintritt

Auf den neuen Geschmack können übrigens nicht nur die Zoobesucher kommen: Das Hoflokal öffnet sich auch nach außen für alle! Der Zugang zum neuen Restaurant wird ab dem 03. Oktober direkt am Zooparkplatz liegen. Von 12 bis 14 Uhr verwöhnen Mittagstischangebote aus der aktuellen Karte mit frischen Gerichten und sind auch besonders attraktiv für Gäste, die im Zooviertel und anderen Stadtteilen Hannovers arbeiten. Am Wochenende und an Feiertagen lockt das Frühstücksbuffet von 9 bis 11.30 Uhr mit einer großen Auswahl: frische Bäckerbrötchen, süße und herzhaft Beilagen, Vitalschüsseln, leckere Waffeln und, und, und...

Aber auch während des Zoobesuches lohnt sich eine leckere Einkehr im Hoflokal. Durch ein kleines Törchen ist das Hoflokal zu erreichen, eine spätere Rückkehr in den Zoo ist mit der Eintrittskarte möglich.

Feiern und tagen im Erlebnis-Zoo

Das Hoflokal mit großer Festscheune, uriger Werkstatt und gemütlich-modernen Kammerfächern bietet außergewöhnliche Räumlichkeiten für besondere Anlässe wie Hochzeiten, Firmenfeiern, Jubiläen, Tagungen, ...

Außergewöhnlich feiern und tagen kann man übrigens im gesamten Erlebnis-Zoo, in Indien, Afrika und Kanada! Der Dschungelpalast bietet über 1.000 Personen Platz, bis zu 400 Gäste tagen und feiern im spektakulären „Prunksaal des Maharadscha“, etwa 300 Gäste tanzen zu afrikanischen Klängen unter den Wellblechdächern von Café Kifarú am Sambesi. Die Scheune auf Meyers Hof bietet sich für kleinere Feiern und Empfänge an. In der Hafenstadt Yukon Bay wird in die Yukon Market Hall (400 Personen) und den Captain's Room geladen – mit Blick auf Eisbären und Wölfe.

Weitere Informationen unter www.erlebnis-zoo.de