

# „Ich möchte ein friedliches, sicheres und qualitativ hochwertiges Maschseefest“

Der neue Manager des Maschseefestes **ANDRÉ LAWISZUS** im Interview mit der **magaScene**

**HANNOVER.** Das Maschseefest hat einen neuen Kapitän. André Lawiszus hat nach der letzten Ausgabe das Steuerrad von Hans Nolte übernommen, ist seit September 2024 Geschäftsführer der Hannover Veranstaltungen GmbH (HVG), die das 19-tägige Sommer-Event seit 2011 organisiert.

Der 51-jährige, gebürtig in Hannover, aufgewachsen in Garbsen, kennt das Maschseefest aus dem Effeff, zeichnet seit 2011 als Projektleiter für das Gelingen mitverantwortlich. Jens Bielke sprach mit ihm über das kommende Sommer-Highlight, das komplette Interview ist in der Juli-Ausgabe der magaScene nachzulesen.

**magaScene:** Das Maschseefest 2025 startet am 30. Juli. Die Gastronomen konnten sich erneut für drei Jahre um Standflächen rund um den See bewerben. Wie läuft dieses Vergabeverfahren eigentlich ab?

Lawiszus: Die Standflächen werden seit 2011 mittels einer europaweiten Ausschreibung vergeben. Europaweit, weil das ab einem zu erwartenden Umsatz X gesetzlich vorgeschrieben ist. Um die Ausschreibung und den Bewerbungsprozess kümmert sich in unserem Auftrag eine Agentur aus Berlin, das sind Vollprofi.

**Wer entscheidet am Ende der Bewerbungsphase, wer eine Standfläche bekommt und wer nicht?**

Wir sind ein zehnköpfiges Gremium, das anhand einer Punktematrix jede einzelne Bewerbung prüft und bewertet. In den Bewerbungsunterlagen steht sogar drin, worauf wir besonderen Wert legen und wofür es wie viele Punkte geben kann. In der Jury sitzen neben mir Vertreter der Stadt, unserer Genehmigungsbehörde, ein Rechtsanwalt sowie ehemalige Maschseefest-Gastronomen, also echte Kenner der Materie.

**Wer ist für die nächsten drei Jahre neu dabei? Beginnen wir mal am Nordufer...**

Die Madsack Mediengruppe bespielt wieder den SeeSalon, ist für die ehemalige Fläche der „Waterkant“ diesmal eine Kooperation mit der „Weinbar gegenüber“ eingegangen. Ich kenne viele Leute, die in dieser Altstadt-Weinbar Stammgäste sind. Ich freue mich, dass das Team jetzt beim Maschseefest Flagge zeigt.

**Wer bespielt jetzt die Fläche vom Al-Dar, das nicht mehr mit dabei ist?**

Das „Salento“ mit einem echt-italienischen Konzept. Pizza und Pasta gab es immer mal am See, unter anderem auf der Foodmei-



le, aber ein rein italienisches Konzept lange Zeit nicht mehr. Auf La Dolce Vita am Nordufer freue ich mich sehr.

**Und was wird kulinarisch auf der ehemaligen Fläche der StrandAlm geboten?**

Griechische Küche vom Resta-

rant Mykonos! Von diesem Betreiberkonsortium kam eine der besten Bewerbungen für diese Periode. Ich freue mich riesig auf die Umsetzung, das wird ein absolutes Highlight.

**Auch der Name „Belmondo“ war bereits zu lesen. Wer**

**verbirgt sich dahinter?**

Das ehemalige „Welcome to Miami“! Wir haben gemeinsam mit dem Betreiberteam von Scene Events mal die Köpfe zusammen gesteckt und über einer neuen Ausrichtung gegrübelt. Das „Belmondo“ wird kulinarisch französische Akzente setzen.

**André Lawiszus:**  
„Das Reservieren eines Tisches spart Zeit und Nerven beim Maschseefestbesuch!“  
Foto: Clemens Niehaus



Stadtmagazin für Hannover  
**magaScene**

**Und wer beschickt die ehemalige Fläche vom „Waldkater meets Spain“ am Westufer?**

Dort bekommen wir Besuch aus Hamburg. Der Eventmanager Christian Kostiuik wird dort einen großen Stand mit Bar und Gastronomie bauen und unter dem Namen „Aperitivo-Bay“ mediterranes Flair und Ibiza-Sunset-Feeling ans Westufer zaubern.

**Wie kann ich eigentlich einen Tisch beim Maschseefest reservieren?**

Am besten über das Reservierungstool auf unserer Homepage [www.maschseefest.de](http://www.maschseefest.de). Einfach den Standort anklicken

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 Auslegestellen in Hannover oder online auf [www.magaScene.de](http://www.magaScene.de) inklusive Download-Möglichkeit.

und den Betreiber aussuchen, Tag, Uhrzeit und Personenzahl melden und schon geht eine Mail direkt an den Gastronomen heraus, der dann die weitere Abwicklung übernimmt. Das Reservieren eines Tisches spart Zeit und Nerven beim Maschseefestbesuch!

## „Es war klar, dass er weit kommt“

Luis Hendriks (25) aus Hannover ist Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch. Der Küchenchef im „Pietsch“ in Wernigerode lebt am Kronsberg.

Am Kühlschrank seiner Küche am Kronsberg hängen Magnete aus Singapur, Dubai und Kuala Lumpur, die Einrichtung ist eher spartanisch. „Zuhause darf es auch mal eine schnelle Pasta sein. Oder eine Bowl mit ein bisschen Reis, ein bisschen Fisch“, erzählt Luis Hendricks. Sonst richtet er im Restaurant „Pietsch“ in Wernigerode Speisen an, die so klangvolle Namen tragen wie „Käferbohne / Jalapeño / Shiso“. Der 25-jährige Profi aus Hannover ist Deutschlands jüngster Zwei-Sterne-Koch.

Die beiden Jacken mit den Sternen-Emblemen hat er gerade aus dem Koffer geholt. Denn direkt nach der Gala des Guide Michelin am 17. Juni im Palmengarten in Frankfurt am Main ist Hendricks mit seiner Lebensgefährtin Julia Orschi (25), die außerdem seine Souschefin im „Pietsch“ ist, in den Urlaub nach Italien gestartet.

Im Gepäck: gleich zwei Auszeichnungen. Denn am dem Abend in Frankfurt bekam Hendricks den „Young Chef Award“ als bester junger Küchenchef. Im Livestream sah man dem Blond-

schopf an, dass er diese Nachricht erst noch verdauen musste. Doch der Michelin-Moderator gab ihm keine Verschnaufpause. Hendricks sollte das erste Lokal ankündigen, das sich an diesem Abend über einen zweiten Stern freuen konnte.

Der „Young Chef“ haspelte den entsprechenden Text herunter, dann tauchte auf einem Bildschirm der Name des Lokals auf, Hendricks Augen weiteten sich. „Pietsch“, rief er heiser, ballte die Faust. Und sprang Robin Pietsch (36) in die Arme, nachdem der Inhaber des Lokals in Wernigerode ebenfalls auf die Bühne gestürzt war.

In Deutschland können sich 47 Lokale mit zwei Sternen schmücken – in Hannover gehören das „Votum“ mit Küchenchef Benjamin Gallein (39) dazu, ebenso das „Jante“ mit Tony Hohlfeld (35). Es ist eine rasante Geschichte, die Hendricks in den Koch-Olymp katapultiert hat.

Wie alles begann? „Mit einem Schülerpraktikum“, erzählt Hendricks, der in Burgwedel in der neunten Klasse auf die Idee kam, ausgerechnet im Sterne-Restaurant „Ole Deelee“ (inzwi-

schen geschlossen) den Job kennenzulernen. „Dreistigkeit siegt. Ich stand einfach vor der Tür und habe gefragt“, erinnert er sich an seine erste Begegnung mit dem damaligen Küchenchef Tony Hohlfeld.

Es gibt ein Video des vierjährigen Hendricks, der in der Küche der Eltern Gurkensalat zubereitete. „Mein Vater hat die Zutaten auf Papierzetteln gemalt – ich konnte ja noch nicht lesen.“ Als 14-Jähriger stand er als Praktikant in der „Ole-Deele“-Sterneküche und war „sofort verzaubert“, erinnert er sich. „Obwohl ich am ersten Tag nur stundenlang Brennnesselwurzeln putzen durfte.“ Aber er schnupperte auch beim Fisch rein, unterstützte den Gardemanger bei der Zubereitung der kalten Speisen, war fasziniert von den Abläufen im Abendservice.

„Es war schon immer klar, dass er weit kommt“, sagt Hohlfeld über seinen früheren Schützling. Hannovers dritter Zwei-Sterne-Koch Hendricks wohnt am Kronsberg, pendelt zusammen mit seiner Freundin jede Woche für vier intensive Arbeitstage in den Harz. „Gro-



ßes Lob auch an Robin Pietsch, der Luis die Bühne gibt, so kreativ zu arbeiten“, betont der „Jante“-Chef. „Wer weiß, was da noch kommt?“

Hendricks Weg war einer mit vielen Etappen. Seine Kochausbildung machte er bei Markus Kirchner im Maritim-Airport-Hotel – genau wie Julia Orschi, aber zeitversetzt. „Wir haben uns zwei Monate verpasst“, erzählt die 25-Jährige.

„Ich war ein Ausnahme-Azub“, glaubt Hendricks, „ich hatte damals schon Lust auf klein und fein“. Mit 18 ging es in die „Orangerie“ am Timmendorfer Strand. Ein Stern, aber alte Schule. „Eine harte Zeit, da ging es in der Küche

**Große Ehre: Die schwarze Jacke bekam Luis Hendricks mit dem „Young Chef Award“ bei der Gala des Guide Michelin – als Erinnerung hat er auch die Platzkarte aufgehoben.**  
Foto: Elena Richert

terreichischen Küchenchef Jürgen Kettner. „Er hat mein Geschmacksverständnis geschult“, sagt Hendricks, der Talent für die Balance von Salz, Süße, Säure und Fett an den Tag legt. Den ersten Job als Küchenchef nahm er in Hannover an – er heuerte im „La Rock“ an. Und stand dort mit Julia Orschi am Herd. Zwischen beiden funkte es.

Als Robin Pietsch, der auch häufig im TV präsent ist, 2022 einen Küchenchef suchte, wechselten beide nach Wernigerode. „Ich hatte die Chance, ohne Druck auf den zweiten Stern hinzuarbeiten“, erzählt Hendricks. Das gehe nur mit einem guten Team. „Miteinander wachsen und Spaß haben“, beschreibt er das Erfolgsrezept.

Michelin-Gala, Italienurlaub, nun die ersten Arbeitstage im Glanz von zwei Sternen. „Krass. Ich arbeite heute auf Augenhöhe mit meinen Vorbildern.“ Mit 25 Jahren ist Hendricks aktuell der jüngste Zwei-Sterne-Koch Deutschlands. Einen weiteren Superlativ hält er für möglich: „Ich habe recherchiert – und weltweit keinen jüngeren gefunden.“

## GUT UND GÜNSTIG IN GARBSEN: SPAREN SIE 25% BEIM OPEL CORSA

**25%** **DEUTSCHLANDS MEIST VERKAUFTER KLEINWAGEN**

### Opel Corsa GS 1.2 MHEV

(81kw/110PS), automatisches DSG-Getriebe  
diamantschwarz, Klimaautomatik, Allwetterreifen, Navigation-Multimedia Radio mit Apple Car Play und Android Auto, Parkpilot vorn und hinten, Sitz- und Lenkradheizung, Rückfahrkamera, IntelliLux LED® Matrix Licht, Tech-Paket, Komfort-Paket und Infotainment Paket und vieles mehr

**UVP € 31.150,-**  
**Ihr Preis € 24.110,-**

### Opel Corsa Edition 1.2

(74kw/100PS), manuelles 6-Gang Getriebe  
voltaikblau, Klimaanlage, Multimedia Radio mit Apple Car Play und Android, Parkpilot hinten, LED-Scheinwerfer und vielem mehr

**UVP € 22.600,-**  
**Ihr Preis € 16.950,-**

**Sie sparen € 7.040,-** **Sie sparen € 5.650,-**

Fracht und Auslieferungspaket in Höhe von € 990,- werden gesondert in Rechnung gestellt. Abbildungen enthalten Sonderausstattungen und Farbabweichungen. Kombinierte Werte gem. WLTP\*: CO<sub>2</sub>-Emission kombiniert (WLTP) 118 g/km Kraftstoffverbrauch kombiniert (WLTP) 5,2 l/100km

## harry thiele GmbH

**Auf der Horst 78-80**  
**30823 Garbsen**  
**05137 14090**  
**opel-thiele-garbsen.de**