

Seine Küche ist die Straße

HOBBYKOCH „ASPHALT KITCHEN“ zaubert in Hannover Speisen an unkonventionellen Orten: Bei Ikea, vor dem Rathaus oder dem Arbeitsamt

HANNOVER. Die Teriyakisauce wirft große, goldbraune Blasen in der Pfanne. Es duftet nach Knoblauch und Ingwer. „Asphalt Kitchen“ steht vor seinem Gaskocher auf dem ZOB und zeigt auf die blubbernde Masse. „Jetzt drehen wir noch mal richtig auf, bis die Teriyakisauce schreit“, sagt er grinsend. „Sie soll um Gnade winseln.“

„Asphalt Kitchen“ ist Hobbykoch, aber kein gewöhnlicher. Seine Küche ist überall. Seit zwei Monaten zieht der 25-jährige Hannoveraner mit Campingkocher und Kameramann durch die Stadt und kocht spontan an unkonventionellen Orten. Er hat schon Burger vor dem Arbeitsamt gebraten, Bruschetta in der U-Bahnstation serviert und Salat in der Ausstellungsküche bei Ikea angerichtet.

Kochen zur Unterhaltung ist keine neue Idee. TV-Kochshows gibt es, seit es Fernsehen gibt. Doch junge, multikulturelle Zuschauer erreichen diese Formate kaum noch. Sie feiern stattdessen Straßenköche wie „Sharo45“, „Ghostchef Kitchen“ und „Gio1neun“ in den sozialen Medien – und jetzt auch „Asphalt Kitchen“ in Hannover.

Heute hat er seine mobile Küche auf dem ZOB aufgebaut. Es gibt Lachsfilet und Garnelen mit Brokkoli, Reis und Teriyakisauce. Wer dem groß gewachsenen Koch zusieht, merkt schnell: Er hat Spaß am Kochen, nimmt sich dabei aber nicht zu ernst. „Es ist einfach, sich ein gutes Essen zu machen. Dafür braucht man keine Ausbildung“, betont er. Profi ist er nicht, wie er betont, aber er arbeitet mit Leidenschaft.

Erst Anfang des Jahres entdeckte „Asphalt Kitchen“ das Kochen für sich. Früher lebte er von Fertiggerichten und hatte



„Asphalt Kitchen“ sieht im Kochen auf der Straße eine Chance für soziale Arbeit: „Statt Jungs, die nichts mit sich anzufangen wissen, von Spielplätzen zu verschrecken, sollte man ihnen lieber etwas bieten“, sagt er.

Foto: Tobias Woelki

20 Kilogramm mehr auf den Rippen. „Irgendwann habe ich gemerkt, was für einen Mist ich da esse, und mich mit Ernährung beschäftigt.“ Er begann, selbst zu kochen – mit frischen Zutaten, ausgewogen und gesünder. Das machte ihm so viel Spaß, dass er seine Leidenschaft teilen wollte.

Wo er kocht, entscheidet er meist spontan, oft erst am Abend vorher. Sein Kameramann, ein Freund, begleitet ihn dabei und filmt mit seinem Handy durch.

Sobald die Arbeitsfläche auf dem klapprigen Campingtisch vorbereitet ist, kocht „Asphalt Kitchen“ einfach drauflos. Er studiert nebenher kein Rezept, wiegt nichts sorgfältig ab. Das Lachsgericht hat er am Vortag zum ersten Mal ausprobiert. „Da habe ich mies verkackt“, sagt er lachend. „Aber ich hab mich noch mal eingelese, heute wird's besser.“

Während er kocht, kommentiert er sich selbst im lockeren Slang. „Was machen die Broks?“, fragt er, als er die Konsistenz des Brokkolis prüft. Dann greift er zu den Garnelen, „Garnis“, wie er sie nennt. Das Reiswasser schüttet er in den Gully mitten auf dem ZOB. „Das ist Street, Bro“, sagt er in die Kamera. Zwei ZOB-Mitarbeiter in gelben Westen, die neugierig nachfragen, was hier passiert, vertröstet er: „Kommt in zehn Minuten noch mal, meine Bres. Dann könnt ihr probieren.“

Auf dem Busbahnhof bleibt das Personal entspannt. Das ist nicht immer so. „Asphalt Kitchen“ kocht ohne Erlaubnis und wird fast immer darauf hingewiesen. Meist moderiert er den aufkeimenden Konflikt charmant. Doch als er im Arbeitsamt Burger verteilen wollte, eskalierte die Situation. Ein Sicherheitsmann stürmte auf ihn zu, schlug ihm den Burger aus der Hand

und riss ihm das Handy weg. Den Hobbykoch schreckt das nicht ab. Das Spiel mit dem Verbotenen ist kalkuliertes Risiko. „Ein bisschen wollen wir provozieren“, gibt er zu. „Man muss ja auf sich aufmerksam machen.“ In seinem Instagram-Profil steht: Menschen überraschen – Grenzen testen.

Wenn jemand darauf besteht, dass er geht, tue er das sofort, beteuert er. „Aber die meisten sind korrekt und lassen mich zumindest zu Ende kochen“, sagt er. „Wir machen ja nichts Böses, hinterlassen alles sauber und bieten jedem etwas an.“

Mit seiner Kunstfigur will „Asphalt Kitchen“ nicht nur unterhalten, sondern auch junge Menschen fürs Kochen begeistern. Der Hannoveraner mit russisch-marokkanischen Wurzeln wuchs in der List auf und kennt die Probleme zielloser Jugendlicher. „Statt Jungs, die nichts mit sich anzufangen wissen, von

Wurst-Basar

SCHLESISCHE WEISSWURST
nach Originalrezept | 100g **1,59**

% SONDERANGEBOTE %
gültig vom 27.10. – 01.11.2025

Vorder-Eisbein frisch o. mild gepökelt 100g 0,59
Kotelett frisch oder Kasseler mit Filet 100g 0,79 ohne Filet 100g 0,89
Backofen-Schweinefilets „Elsässer Art“, vom Strohschwein 100g 1,59
Rouladen Oberschale, von der Färsche 100g 1,99
Schweinemet gewürzt 100g 0,89
Kohl-Hackfleischintopf (kg 7,98) 500g 3,99

weitere Angebote finden Sie unter www.wurst-basar.de

ALLE STARS.
ALLE TICKETS.
EIN SHOP!

HAZ Tickets NP

haz-ticketshop.de • np-ticketshop.de

1.500 GRATIS Parkplätze

So hilfreich

TAG DER SICHERHEIT

1.11.

Tipps & Tricks von Sicherheitsprofis

Marco Brandes
Torsten „Toto“ Heim
Peter Althoff

Shoppem • Parken • So einfach

CCL CITY CENTER LANGENHAGEN

Ein Innenhof fürs Stadtklima

„Mittengrün“ an der Nikolaistraße ist ein preisgekröntes Projekt: Wilder Wein, Hortensien und Pfeifenwinde kühlen das Klima

HANNOVER. Peter Carl muss sich ein wenig recken, dann erreicht er sein Ziel: Vorsichtig löst der Landschaftsarchitekt ein Bündel kleinerer Weintrauben von der Rebe, die vertikal an einem schmalen Gitter vier Stockwerke nach oben klettert. „Hier kann man ernten“, sagt er stolz. Vor drei Jahren hat er den Innenhof des Gundlach-Projektes „Mittengrün“ an der Nikolaistraße geplant. Das Ergebnis ist eine grüne Oase mitten in der City, ein preisgekrönter Vertikalgarten.

Öffentlich zugänglich ist dieser Innenhof nicht, um den sich 44 Wohnungen gruppieren. Doch er leistet seinen Beitrag zum Stadtklima. „Wir brauchen Pflanzen, die uns helfen, die City abzukühlen“, erklärt der Fachmann und verweist auf die inzwischen hüft-hoch wachsenden Hortensien, deren Blüten im Sommer acht Wochen lang Farbenpracht in blau, violett, weiß und rosa in den Hof gebracht haben.

Aber brauchen Hortensien nicht unglaublich viel Wasser? Viele Gärtner geben dieser Pflanzenart hierzulande kaum eine Chance in Zeiten des Klimawandels. Carl sieht das differenziert: „Das komplette Regenwasser der beiden Gebäude wird über Rinnen in sogenannten Retentionsboxen im Boden gesammelt, aus denen der Boden befeuchtet wird. Nur wenn wochenlang Regen ausbleibt, wird Wasser nachgespeist.“

Der Klimavorteil der Hortensien sei deren große Blattmasse: „Sie produzieren Verdunstungskälte im Sommer.“ Denn in der heißen Jahreszeit strahle die Sonne in den Mittagsstunden direkt in den Hof mit Südausrichtung.

In einigen Jahren dürfen sich die Anwohnenden dann aber



Blumenpracht für das Klima: Die Hortensien im Hof an der Nikolaistraße blühen im Sommer, an vertikalen Gerüsten klettern Wein und Pfeifenwinde nach oben.

Foto: Sören Steger

über Schatten freuen: Das ausgeklügelte Vertikalgartensystem mit Weinranken und Pfeifenwinden hat in Höhe der obersten Geschosse auch Horizontalseile. An einigen Stellen hangeln sich die Pflanze schon zur gegenüberliegenden Seite, Triebe baumeln wie Vorhänge nach unten. „Ich bin begeistert davon, wie schnell alles wächst“, sagt Carl.

Das geht auch João Vicente so, der seit zwei Jahren zusammen mit einem Freund in einer der Erdgeschosswohnungen lebt. „Wir haben miterlebt, wie hier alles grün geworden ist. In diesem Sommer haben wir auch gemerkt, dass es sich durch die Pflanzen im Sommer kühler und frischer im Hof anfühlt.“ Wird der Innenbereich denn auch genutzt? „Noch nicht genug“, findet der 40-Jährige. „Wir sollten hier öfter zusammenkommen.“

Sitzgelegenheiten sind vorhanden: Elegant geschwungene Holzbänke stehen im Mittelgang, für Kinder gibt es zwei kleine Trampolinflächen und eine Klettergelegenheit. Vormittags liegt Stille über dem etwa 400 Quadratmeter großen Areal, das als Anlage für „exklusives Wohnen“ vermarktet wird.

Gundlach hatte das Gelände gekauft, 2023 war der Neubau fertig – inklusive Tiefgarage mit Autoaufzug über zwei Ebenen. Eine 86-Quadratmeter-Dachgeschosswohnung steht zum Beispiel für 699.000 Euro über einen Makler zum Verkauf. 19 Einheiten sind aber auch im Gundlach-Mietbestand – zum Teil sind es Microapartments, es gibt aber auch WG-Wohnungen mit bis zu vier gleich großen Zimmern und gemeinschaftlichem Ess- und Wohnbereich. Die Quadratmeterpreise reichen von 13 bis 16 Euro.

Gundlach wollte damit das Viertel aufwerten. „Der Bereich zwischen Striehl- und Nikolaistraße war als Schmutzdecke verschrien“, sagt Corinna Stubdet der 40-Jährige. Die Ökologiebeauftragte betreute das Nachverdichtungsprojekt für Gundlach, für das es den zweiten Platz im bundesweiten Städtebau-Wettbewerb um den „Polis Award“ gab.

„Die Anlage ist ein großartiges Beispiel dafür, wie Architektur und Landschaftsarchitektur mit dem Thema Hitze in der

Stadt umgehen“, sagt Robert Marlow, Präsident der Architektenkammer Niedersachsen, als zum Tag der Architektur im Juni Führungen durch „Mittengrün“ angeboten wurden. Denn Landschaftsarchitekt Peter Carl musste für seine grüne Vision viele Einschränkungen hinnehmen. Direkt unter dem Hof befindet sich die zweite Ebene der Tiefgarage. „Wir konnten also nur 40 Zentimeter Bodenschicht auftragen. Für Bäume reicht das nicht. Sie können sich nicht verankern, das wird bei Windböen gefährlich.“ Seine Idee des Vertikalgartens ist ein inklusives Konzept: „Auch die Menschen in den oberen Geschossen sollen die Pflanzen erleben.“

Außerdem sieht er die Rankpflanzen als „Pufferzone“ im engen Innenhof, die Privatsphäre möglich macht. „Man sitzt auf den Balkonen dicht aneinander.“ Gesellschaft bekommen die Anwohnenden auf jeden Fall: „Vögel lieben den wilden Wein“, erzählt der Landschaftsarchitekt. „Und im Sommer brummen in den Ranken die Bienen.“

Rückzugsorte für Insekten, Bienen und Fledermäuse – „sie gehören zur Klimastrategie“, erklärt Gundlachs Ökologiebeauftragte Stubdet. Ebenso die Gründächer und befeuchteten Mooswände im Hof, die man von den Rückseiten der drei Erdgeschoss-Restaurants an der Nikolaistraße sieht.

Wer in „Hamachi“ (französisch-asiatische Fusionsküche), „Kailua“ (Frühstück) und demnächst im „Tap“ (spanische Tapas) speist, blickt auf Natursteine. Hier sollen sich in den nächsten Jahren Algen, Moos, gelber Märchenspinn, Mauerrauten und andere genügsame Schattengewächse hochranken.

MIX Markt

Gültig ab Montag 27.10. bis Samstag 01.11.2025*

<p>Schweine-Schulter ohne Knochen 1 kg 5.55</p> <p>Schweineschulter wie gewachsen 1 kg 3.33</p> <p>Schweine-Lachse 1 kg 6.50</p> <p>Schweine-Kopf-, Pfoten, oder -Schwänze 1 kg 1.99</p> <p>Kaki 1 Stk., Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 0.70</p> <p>Kartoffeln 5 kg Sack, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung, 1 kg = 0,46 2.29</p> <p>5 KG SACK</p>	<p>Schweineschulter mit Knochen 1 kg 5.55</p> <p>Schälrippen vom Schwein 1 kg 3.33</p> <p>Tomaten 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 1.49</p> <p>Granatapfel 1 kg, Herkunft, Kl.: laut Auszeichnung 3.33</p>
--	--

Pangasiusfilet Luxus ohne Haut, roh, glassiert, tiefgefroren 800 g Pack, 1 kg = 8,75 **7.00**

Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren 1 kg Btl. **4.50**

Teigtaschen „Bigmeni“ mit Schweine-Rindfleisch- & Butterfüllung, tiefgefroren 1 kg Pack. **5.50**

Geflügel-Fleischwurst „Doktorskaja s mjasom ptizi“ 400 g St, 1 kg = 8,33 **3.33**

„Salo Litovskoe“ Schweinebauch, kaltgeräuchert 100 g, 1 kg = 11,50 **1.15**

Lachs- oder Schwarzkaviar - Imitat aus Fischfond und Alginathülle je 220 g Gl, 1 kg = 11,32 **2.49**

Teigtaschen mit Kartoffelfüllung, tiefgefroren 1 kg Btl. **4.50**

Kochsalami „Serelat Prasnitschnyji“, heißgeräuchert 300 g Pack, 1 kg = 11,10 **3.33**

Geräucherter und gegarter Schweinebauchspeck „Boczek parzony, wędzony“ 100 g, 1 kg = 11,50 **1.15**

*Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise sind in Euro incl. MwSt. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Diese Angebote gelten nur in den nachfolgenden werbenden Märkten:

Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 18 OHG Vahrenheider Markt 6 30179 Hannover-Vahrenheide	Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 18:00	Mix Markt 122 OHG Lange Weihe 65 30880 Laatzen
			Mo - Fr 09:00 - 19:00 Sa 09:00 - 19:00 Inhaber: Dmitri Kaschko Schlierholzstr. 128 30655 Hannover