

11.05.2022 – 14:30 Uhr

Maschseefest-News - Neuigkeiten zu Deutschlands größtem Seefest



Hannover (ots) -

Vom 27.7. bis 14.8.2022 kann nach zweijähriger Pause endlich das 35. Maschseefest in Hannover gefeiert werden. Internationale Gastronomieangebote, Bootsfahrten von Ufer zu Ufer, entspannte Abende mit Blick über den Maschsee oder Flanieren entlang der 6 Kilometer langen Uferpromenade garantiert den Gästen 19 Tage lang Urlaubsgefühle mitten in der Stadt.

Die Hannover Veranstaltungs GmbH (HVG) freut sich besonders, dass es unter den aktuellen Herausforderungen gelungen ist, engagierte Betreiber für die Gastronomie-Flächen gewonnen zu haben. Hans Nolte, Geschäftsführer der HVG, dazu: "Nach zwei Jahren Corona-Pandemie bedingtem Stillstand und den wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Auswirkungen der aktuellen Krise sind wir dabei, ein Maschseefest in bekanntem Rahmen zu organisieren. Trotz aller Unwägbarkeiten in den unterschiedlichsten Bereichen, können wir den Maschseefest-Fans wieder eine einmalige Atmosphäre mit vielen neuen und abwechslungsreichen Länder- und Gastronomiekonzepten versprechen - ein absolutes Sommerhighlight für Bewohner und Gäste."

Damit kann die HVG heute folgende neue Länderkonzepte für die insgesamt rund 20.000 m² gastronomische Fläche zur diesjährigen kulinarischen Reise auf dem Maschseefest vorstellen:

Am Westufer:

Waldkater meets Spain

Geboten werden landestypische Spezialitäten, die von Tapas-Variationen über Ibérico Burger und Paella reichen. Außerdem gibt es bei Waldkater meets Spain jede Menge Urlaubsfeeling mit spannenden Live- und Show-Acts mit spanischer Musik zu erleben.

Radio 21 Lounge

Die Lounge bietet vom Westufer aus einen tollen Blick über das bunte Treiben beim Maschseefest. Hier können die Gäste einen leckeren Drink ordern und in cooler Atmosphäre entspannen.

Am Nordufer:

WATERKANT - Entlang der deutschen Küste (neu)

Meeresrauschen, Möwenkreischen und Meeresluft - all das verbindet man mit dem plattdeutschen Begriff "Waterkant". Der Betreiber, mit vielen Standorten und Pressehäusern entlang der deutschen Küste (Lübeck, Kiel, Rostock), wird hier das typisch norddeutsche Lebensgefühl an den Maschsee holen. Durch örtliche Erzeuger erfolgt die Zubereitung der Speisen überwiegend mit Produkten von der Küste - gute Küsten-Weine inklusive.

Lindenblatt goes Maschseefest (neu)

In gemeinsamer Kooperation mit dem Aresto wird das Beste aus den Restaurants "800 Grad" und "Lokal 4" auf dem Maschseefest zusammengeführt und im innovativen Pop-Up-Flair zum Leben erweckt. Die Tradition des Aresto-Standes wird auch mit dem Lindenblatt fortgesetzt: erlesene Weine werden ausgeschenkt und auch der beliebte Winzerabend am Dienstag bleibt bestehen, neu hinzu kommt eine Champagner-Bar.

Tulum - Genießen im Paradies (neu)

Tulum ist ein Ort in Mexiko an der Riviera Maya. Traumstände, Dschungel, authentische Musik und ein spirituell angehauchtes Flair - die Betreiber nehmen ihre Gäste mit auf einen Kurzurlaub nach Mexiko. Landestypische Speisen, leckere Cocktails mit Mezcal, Sonne und lateinamerikanische Musik bringen den Spirit direkt an den Maschsee.

Sushin - Japan, Land der aufgehenden Sonne

Hier genießen Maschseefest-Fans Sushi, asiatische Suppen, Salate und mehr in angenehmer Atmosphäre mit Blick auf den See. Auf der Speisekarte stehen Maki, Nigiri, Inside Out Rolls, Special Rolls, Sashimi & Hot Sushi Rolls, leckere Drinks und Cocktails gibt es an der heimW-Bar.

Tiroler Seehaus

Das Tiroler Seehaus bietet alpenländische Gastronomie und Klassiker an: Tiroler Kässpätzl, Flammkuchen, Tiroler Schupfnudeln, Apfelstrudel und Kaiserschmarrn sowie Tiroler Fladen sorgen hier Urlaubsatmosphäre.

Welcome to Miami

Hier können die Gäste kühle Drinks und leckeres Essen genießen: Spezialitäten wie ausgefallene Burger oder Hot Dogs sind genauso im Angebot wie frische Bowls und Quesadillas.

AL-DAR - 1001 Genuss (neu)

Das AL-DAR bietet seinen Gästen ein Urlaubserlebnis der besonderen Art. Durch das außergewöhnliche Design, die orientalische Atmosphäre, die hervorragenden Speisen aus einer frischen und vielseitigen Küche serviert mit libanesischen Weinen, tauchen die Gäste vom Maschsee aus in eine andere Welt ein.

Zum Bärenstarken Leuchtturmeck

Das Leuchtturm-Eck kann traditionell als beliebtes Ziel für Bier- und Grillspezialitäten empfohlen werden. Es warten Gegrilltes und Gezapftes, sowie Nordsee-Spezialitäten und vieles mehr darauf, probiert zu werden.

Maschsee Pavillon by TUI BLUE

Der schönste Ausblick auf den Maschsee: Auch dieses Jahr steht der Maschsee Pavillon wieder für angesagte und leckere Cocktails auf dem Maschseefest.

Das Ostufer:

Skandinavisches Fischerdorf (neu)

Ein kleines Dorf mit skandinavischem Charm, Leuchtturm und maritim-rustikalen Verweilzonen - traditionell und für das Maschseefest modern interpretiert. Vom Flamlachs im Wrap, Backfisch mit Kartoffelsalat oder vegetarischer Küche ist für jeden Besucher etwas dabei.

Hamborger Veermaster

Hier heißt es Seefahrer-Romantik und Abenteuerlust, aber auch Tanzcafé-Atmosphäre genießen. Das älteste Speise- & Stimmungslokal auf der Hamburger Reeperbahn bietet Hamburger Spezialitäten von Labskaus und Rollmops bis zu Kartoffelsuppe und Fischbrötchen an.

Höhe Geibelstraße/Ostufer:

Clichy

In zwei Bereiche unterteilt, gibt es neben einem Restaurantbereich mit integriertem Kinderspielplatz auch einen Barbereich, der zu einer Reise durch Frankreich einlädt. Neben gehobener Küche liegt der Fokus auf einer sehr guten Weinauswahl.

Hygge am Maschsee (neu)

Nordische Tradition, herzliche Atmosphäre und Gemütlichkeit bilden den Rahmen für Speisen aus der leichten Sommerküche, kombiniert mit Klassikern von skandinavischen Wein- und Straßenfesten.

San Francisco - California

Willkommen an der Westküste Amerikas: Hier werden Streetfood-Pizza, Hot Dog, diverse Burger-Varianten, Fish Tacos und Spezialitäten vom Grill kredenzt. Hier fühlen sich die Besucher wie in der berühmten San Francisco Bay Area.

Das Südufer:

Streetfood am See - Die kulinarische Weltreise der Löwenbastion (neu)

15 verschiedene Foodtrucks von deutschlandweit bekannten Gastronomen wie "Mr. Max Foodtrucks" aus Hildesheim, dem "Mampfys" aus Wernigerode oder auch den "Curry Jungs" mit ihrem hochglanz poliertem Airstream-Foodtrailer freuen sich auf die Maschseefest-Fans. Das Angebot reicht von klassischen Varianten wie unterschiedliche Pulled Pork Kreationen, über eine große Auswahl an vegetarischen und veganen Produkten bis hin zum Ausgefallenen wie geröstete Insekten.

Irish Folk (neu)

Beste irische Stimmung beim Maschseefest: Neben irischem Stout, Cider und Ale, stehen Whiskeys, Cocktails und eigene Craft-Beer-Sorten sowie eine umfangreiche Auswahl landestypischer Speisen auf der Karte.

Wie gewohnt wird es am Ost- und Westufer wieder ein Food-Village mit internationalen Speisen "to go" geben. Mit dabei sind auch in diesem Jahr wieder Klassiker wie Pizza, Crêpes, Falafel, Bowle, Eiscreme-Rolls oder Langos.

Tischreservierungen online:

Reservierungen für private oder geschäftliche Anlässe bei den einzelnen Restaurants sind ab sofort möglich. Eine Übersicht der Kontaktadressen ist unter www.maschseefest.de/tischreservierung abrufbar.

Von Montag bis Samstag beginnen die regulären Öffnungszeiten der Gastronomie um 14 Uhr, sonntags bereits um 11 Uhr.

Das Programm zum diesjährigen Maschseefest wird Anfang Juli veröffentlicht.

Alle Informationen finden Sie unter: www.maschseefest.de

Pressekontakt:

Maïke Scheunemann
Hannover Marketing und Tourismus GmbH
Vahrenwalder Straße 7
30165 Hannover
0511 - 123490-26
presse@hannover-marketing.de

Medieninhalte



Maschseefest-News - Neuigkeiten zu Deutschlands größtem Seefest! / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42831 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.



Das Nordufer beim Maschseefest / Maschseefest-News - Neuigkeiten zu Deutschlands größtem Seefest! / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42831 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.



Blick vom Ostufer beim Maschseefest / Maschseefest-News - Neuigkeiten zu Deutschlands größtem Seefest! / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42831 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.



Blick über das Maschseefest / Maschseefest-News - Neuigkeiten zu Deutschlands größtem Seefest! / Weiterer Text über ots und www.presseportal.de/nr/42831 / Die Verwendung dieses Bildes ist für redaktionelle Zwecke unter Beachtung ggf. genannter Nutzungsbedingungen honorarfrei. Veröffentlichung bitte mit Bildrechte-Hinweis.

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100017440/100889111> abgerufen werden.