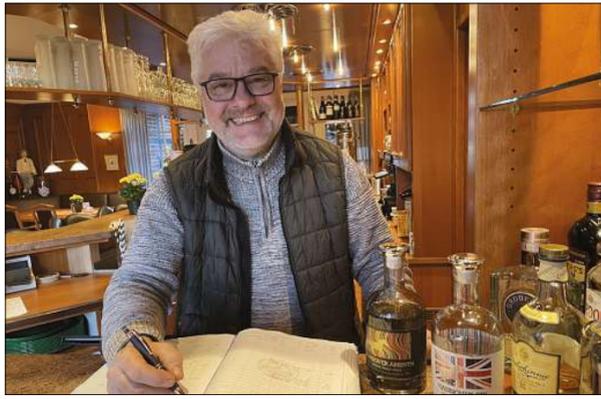


Anzeige

„Es ist uns eine Freude, Gastgeber zu sein“

Landhaus am Golfpark: Wünsche werden individuell erfüllt

Hainhaus. Eines ist für ihn klar: Er übt nicht einfach nur einen Job aus. „Man muss dafür brennen und eine gewisse Leidenschaft entwickeln“, sagt Marko Nolden, seit zwei Jahren wieder Chef im Landhaus am Golfpark in Hainhaus. Und genauso führt der 58-jährige Koch und Küchenmeister seinen renommierten Betrieb. Für Nolden ist es schon das zweite Mal, dass er im Norden Langenhagens gastronomisch Station macht, schon von 1994 bis 2004 hat er dort zehn Jahre lang Regie geführt. Zwischen diesen beiden Engagements liegen die langjährige Leitung des Restaurant im Leineschloss am Landtag und auch die Leitung einer traditionsreichen Gastronomie auf einem Biohof.



ist für seine Gäste in einem schönen Ambiente fast rund um die Uhr da: Marko Nolden.

Vieljährige Erfahrungen, von denen Nolden mit seinem motivierten Team profitiert. Denn eine breitgefächerte Speisekarte ist für ihn eine Selbstverständlichkeit. Nolden setzt dabei auf Qualität, Frische und regionale Anbieter. Geöffnet ist das Landhaus am Golfpark sieben Tage in der Woche – ab 12 Uhr bis in den Abend hinein. Durchgehende warme Küche ist dabei ebenso wenig ein Problem wie etwa selbstgebackener Kuchen. Marko Nolden: „Wir arbeiten tagtäglich an unserem Ruf und es

ist uns eine Freude, für die Menschen Gastgeber zu sein.“ Bei diesem Vorhaben zeigt er sich sehr flexibel: Tagungen, Familienfeste und Golfveranstaltungen – alles ist möglich mit seinem eingespielten Team, zu dem insgesamt neun Festangestellte und zehn Aushilfen zählen. Und die Nachfrage ist groß. „Wir nehmen jetzt schon Hochzeiten für 2024 an“, sagt Marko Nolden, der 120 Innenplätze und mindestens 100 Außenplätze anbieten kann. Draußen kann er auf Anfrage sogar auf maximal 250 Plätze erweitern, hat darüber hinaus auch noch acht Doppelzim-

mer im Angebot. Herzlichkeit ist dem erfahrenen Gastronom dabei sehr wichtig, er geht individuell auf die Gästewünsche ein. Lasershow, Luftballons und Lichtertunnel – das hat es alles schon gegeben, genauso wie Zauberei und eine Sängerin. Und natürlich auch außergewöhnliche Essen mit mehreren Gängen. Aber nicht nur das Außergewöhnliche, sondern auch Hausmannskost wie Roulade und Schnitzel stehen im Landhaus am Golfpark auf dem Plan. Ein Schwerpunkt sind saisonale Gerichte, demnächst beispielsweise Maischolle und Spargel. Nolden

möchte auch, dass sich die rund 1.000 Mitglieder des benachbarten Golfparks wohlfühlen. Sein Know-how möchte Marko Nolden, der auch noch Betriebswirtschaftslehre studiert hat, gern an den Nachwuchs weitergeben, jedoch: Es sei schwer, Auszubildende für die gastronomischen Berufe zu finden.

Dabei seien die formalen Hürden nicht so hoch: Vom Auftreten her müsse es vor allen Dingen passen, Freundlichkeit, Pünktlichkeit und Fleiß seien weitere wünschenswerte Attribute. Und natürlich die Bereitschaft, am Wochenende arbeiten zu wollen. „Wir bieten in einem Umfeld, das Spaß macht, eine sehr gute berufliche Perspektive für alle gastronomischen Berufe“, wirbt Marko Nolden für sein Haus, das hohe Ansprüche erfüllen möchte. Wer Interesse hat, melde sich doch bitte einfach unter info@landhaus-am-golfpark.de und schicke die Bewerbung zu Händen Marko Nolden. Telefonisch ist das Landhaus am Golfpark in Hainhaus, das auch mit besonderen Events wie etwa einem Whisky-Tasting am 10.03.2023 aufwarten kann, unter (0511) 72 85 20 zu erreichen.

Buchungsanfragen erfolgen über das Internet unter info@landhaus-am-golfpark.de.

Jetzt Bürger-Solar-Berater werden

Begeistert durch die eigene Photovoltaik-Anlage?

Langenhagen. „Die eigenen Erfahrungen weitergeben und Neulinge aus der Nachbarschaft bei der Entscheidung für eine Photovoltaikanlage (PV-Anlage) unterstützen“, so fasst Klimaschutzmanagerin Christine Pfühl das Projekt zusammen. Gesucht werden Langenhagener, die sich zum Bürger-Solar-Berater ausbilden lassen möchten, um Nachbarn und andere Interessierte zur Solaranlage auf dem eigenen Dach zu beraten.

Langenhagen per Mail bis zum 14. Februar an klimaundumwelt@langenhagen.de möglich. Die Bürger-Solar-Beratung wird von der Klima- und Umweltschutzleitstelle der Stadtverwaltung initiiert, von ProKlima gefördert und von Metropol-Solar durchgeführt. Die folgende, umfassende Grundlagenschulung ist für die Teilnehmenden kostenlos und findet an den vier Samstagen im März jeweils vormittags als Online-Veranstaltung statt.

wirtschaftliche Interessen. Das schafft eine vertrauensvolle Atmosphäre und man profitiert von den Erfahrungswerten aus der eigenen Nachbarschaft.“ Auch nach Abschluss der Schulung finden regelmäßig Bürger-Solar-Berater-Treffen statt.

„Die Bürger-Solar-Beratung berät zur Konzeption einer PV-Anlage und begleitet die Interessierten im gesamten Entscheidungsprozess“, erklärt Pfühl, „Und das ohne

Ziel ist es, dass möglichst viele Privatbesitzer von Ein- und Zweifamilienhäusern mithilfe dieser Beratung eine Entscheidung für die Installation einer Photovoltaik-Anlage für sich treffen können und eine Beschleunigung des PV-Aufbaus entsteht. „PV-Anlagen sind ansteckend“, freut sich Pfühl auf das bevorstehende Projekt.

Teilnehmer sollen nach Möglichkeit den Prozess einer Installation einer PV-Anlage für sich bereits einmal durchlaufen haben. Wünschenswert sind außerdem genügend Zeit und Freude sowie technisches Interesse an diesem ehrenamtlichen Engagement für ihre Nachbarn und den Klimaschutz. Am Ende einer gelungenen Schulung entsteht eine lokale, selbstorganisierte Bürger-Solar-Berater-Gruppe. Diese wird im Rahmen ihrer Möglichkeiten eine, in fachlicher und menschlicher Hinsicht qualitativ hochwertige, Beratung als „solare Nachbarschaftshilfe“ uneigennützig anbieten.

BERG & TAL

OUTDOOR OUTLET

WIR BEGINNEN MIT UNSEREM WSV!

MIT 50% AUF FAST ALLES

*Nicht einzulösen auf Gutscheine, nur gültig mit Kundenkarte, keine Barauszahlung möglich. Ausgenommen sind gelb ausgezeichnete Artikel.

Outdoor Outlet BERG & TAL, Opelstraße 36 – 40 (EKZ Altwarmbüchen), 30916 Isernhagen, Gewerbegebiet Altwarmbüchen, 0511 / 26143793
Öffnungszeiten: Montag – Samstag von 10 – 18 Uhr

HÖR FIDELITY

Hörspiele | Workshops
Klangoase | Hörfests | Infos
Kulturzentrum Pavillon

SA 18.2. & SO 19.2. Eintritt frei

www.hoerregion-hannover.de

Oh: © diez-artwork-Adobe Stock.com, Hintergrund: © chekman-Adobe Stock.com, Modifizierung Team Medienservice, Region Hannover

Praxis für Hypnose & Lebensberatung Tina Nelk

Geprüfte u. zertifizierte Hypnotiseurin (FGH), Hypnosecoach, Ernährungscoach

Hypnose, das Werkzeug Nr. 1

**Spirituelle Rückführungen · Einzelrückführungen
Gruppenrückführungen
COACHING**

Raucherentwöhnung · Gewichtsreduktion · Stressbewältigung
Reinkarnation · Energiearbeit · Konzentrationssteigerung
Berufliche Probleme · Prüfungsvorbereitung · Selbstwertgefühl
Selbstheilungskräfte · Trauerbewältigung · Tiefenentspannung

Ganzheitliche Lebensberatung u. Hilfe zur Selbstheilung praktiziert Tina Nelk seit über 25 Jahren. Weitere Themen können nach individueller Erörterung durchgeführt werden!
Auch Hausbesuche!

Görlitzerstr. 18 | 31311 Uetze/Hänigsen (Region Hannover)
 Tel. 05147-979292 | E-Mail: info@hypnose-team.com
www.hypnose-team.com

AYLUX
SONNENSCHUTZSYSTEME

Zeißstraße 66 hannover@aylux.de
30519 Hannover 0511 49 53 22 38

Made in Germany

23% RABATT IM FEBRUAR

5.539€
inkl. 19% MwSt.

4.265€

aylux.de | Aktion gültig bis zum 01.03.2023

*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 - 20:00
Sa 09:00 - 20:00

Mix Markt Hannover
Inhaber: Dmitri Kuschlyu
Schierholzstr. 128
30655 Hannover

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

Angebote gültig von Mo. 13.02. bis Sa. 18.02.2023

| | | | |
|---|--|---|--|
| Schweine-Lachse 1 kg 5.99 | Schweinenacken ohne Knochen 1 kg 4.99 | Schälrippen vom Schwein 1 kg 4.79 | Schweine-Bauch wie gewachsen 1 kg 4.29 |
| Rindernacken ohne Knochen 1 kg 8.99 | Suppenfleisch vom Rind, mit Knochen 1 kg 6.29 | Rinderbeinscheiben 1 kg 6.29 | Dicke Rippe vom Schwein 1 kg 4.29 |
| Marinierte Schweine-Schaschlik 1 kg 5.99 | Marinierte Schälrippen vom Schwein 1 kg 4.99 | Schweine-Bauch mariniert in Scheiben 1 kg 4.49 | Marinierte Holzfällersteaks aus der Schweine-Schulter 1 kg 3.99 |