

MENSCHEN

Saubere Sache: Das Start-up „Plantbase“ von **Xandra** (32) und **Lorenz von Seherr** (34) vermeidet Müll. ➔ 28



Leben

Neue Presse Seite 23 Mittwoch, 11. November 2020

BLITZQUIZ

Welche Stadt lädt normalerweise einmal im Jahr hochrangige Gäste ein, um den „Grünkohlkönig“ zu küren?



- A. Meppen
- B. Oldenburg
- C. Emden

Lösung unten auf der Seite

MO Lifestyle & Laufsteg

DI Workout & Wohlfühlen

MI Essen & Erleben

DO Tipps & Trends

FR Freizeit & Vergnügen

SA Kreativ & Köstlich

WIRTIN DER WOCHE

Was läuft außer Haus am besten, Frau Hoppe?

Vor neun Jahren eröffnete Christine Hoppe ihr Restaurant „Frau Hoppe“ am Landwehrgraben – und schaut trotz Take-away in eine ungewisse Zukunft.

Welches Gefühl hatten Sie, als der zweite Lockdown beschlossen wurde?

Schon wieder ein Berufsverbotsverbot für uns Gastronomen! Und wie soll es bloß weitergehen? Die Finanzhilfen sind nicht nur kompliziert zu beantragen, man muss ja auch die Bewilligung bekommen. Und auch an der Gastronomie hängen ja weitere Wirtschafts-

zweige. Ich war vorhin beim Getränke-Großhändler: Die haben nichts zu tun. Das ganze Bier kippt um.

Haben Sie sich schnell dazu entschlossen, Essen wieder außer Haus anzubieten?

Auf jeden Fall! Auch im Frühjahr haben wir das schon gemacht. Zurzeit biete ich es von Freitag bis Sonntag an.

Wie waren die Erfahrungen im ersten Lockdown?

Sehr gut. Aber ob jetzt die Nachfrage so groß sein wird? Die Leute kennen die Situation

nun und decken sich mit Lebensmitteln ein. Zudem sind die Menschen ängstlich.

Wie sieht die Zukunft aus?

Ich will schon, dass es weitergeht. Es können gar nicht genug Menschen wissen, dass ich mit meiner „Frau Hoppe“ am Landwehrgraben bin.

Was haben Sie auf Ihrer Take-away-Karte?

Schmorgerichte sind außer Haus immer wunderbar, weil man sie gut warm machen kann. Im Moment bieten wir Grünkohl mit karamellisierten



VOR IHREM LOKAL: Christine Hoppe. Foto: Heusel

Kartoffeln an. Oder geschmorte Rinderbäckchen mit Wirsing und Kartoffelstampf. Alles immer frisch und aus guten Produkten.

Sie waren 2018 bei „Mein Lokal, dein Lokal“ dabei. Wie war diese Erfahrung?

Würde ich heute entscheiden können, hätte ich nicht mitgemacht. Als einzige Frau war es schwierig, und der Stress durch die Dreharbeiten war es nicht

wert. Das Internet bescherte mir Bewertungen und Kommentare aus ganz Deutschland. Viele Bewertungen entsprachen nicht der Netiquette.

Haben Sie ein Lieblingsgericht aus der Kindheit?

Ja (*lacht*). Nudeln mit brauner Butter und Maggi.

Was gab es bei Ihnen früher an Weihnachten zu essen?

Zunge. Ganz gruselig.

NP VISITENKARTE

Christine Hoppe

* 20. März 1962 in Hannover. Ausbildung als **Kulturpädagogin**. Später **Konzertveranstalterin** für Manfred Middendorf in den „Weltspielen“. Nach vielen Jahren in der Gastronomie findet sie 2011 das Ecklokal am Landwehrgraben. „**Frau Hoppe**“ (Am Landwehrgraben 29, Telefon 0176/32 34 45 30) ist freitags bis sonntags von 17 bis 21 Uhr geöffnet. Die Küche bietet aktuell **viel Herbstliches wie Grünkohl**, Kürbis mit Feta oder geschmorte Rinderbäckchen. wordpress.frauhoppe.de

Gibt es noch etwas, was Sie nie bestellen würden?

Calenberger Pfannenschlag. Für viele ist es eine Delikatesse. Aber ich mag es wirklich nicht.

Wohin gehen Sie gern essen?

Ich gehe gern ins Mio Mio nach Linden. Da triffst du immer jemanden. Es ist immer gesellig dort, und das mag ich.

Was bedeutet Gastronomie für Sie?

Viel Freude, aber auch harte Arbeit.

Was glauben Sie, wie wird die Zukunft aussehen?

Ich glaube, im Dezember ist es noch nicht ausgestanden. Familien sollten Weihnachten zusammen feiern können. Insofern hoffen wir alle füreinander, dass die Zahlen runtergehen. Ich werde Ende November entscheiden, wie es nächstes Jahr weiter geht. *lu*