

Eilenriede und Zoo – Oasen für Sport & Naturbeobachtung

Markttage

Wochenmarkt:

Platz an der Friedenskirche,

Bauernmarkt:

Platz an der Friedenskirche, samstags 8–13 Uhr

Das Zooviertel vereint Kultur, Unterhaltung und Natur. Der Stadtteil ist von wunderschönen Altbauten, Gründerzeitvillen und natürlich dem Erlebniszoo mit seinen über 2.000 Tieren geprägt.

Wer gerne joggt, Fahrrad oder Inliner fährt, hat es in die Eilenriede – Europas größten Stadtwald – nicht weit.



Zurück zum Glück

Hindenburgstraße 7

zurueckzumglueckhannover.com

Die biozertifizierte Tagesbar serviert (fast) nur biologische, saisonale Produkte der Region. Publikum: alle, die gerne bewusst genießen.



Hoftalente

Seelhorststraße 12 | hoftalente.de

Die Gründungsidee war ein Hofladen in der Stadt, der saisonale und regionale Lebensmittel bietet. Obst, Gemüse, Fleisch, Fisch, Honig, Kaffee und vieles mehr: Fast alle Produkte stammen direkt vom Erzeuger.



Stadtpark Hannover

Theodor-Heuss-Platz 1

Entspannung pur und Gartengestaltung in Vollendung bietet der Stadtpark. Ein Ort zum Spazierengehen, Entspannen und Entdecken. **Tipp**: Bewegliche Stühle und Liegen laden dazu ein, sich am persönlichen Lieblingsplatz wohnlich "einzurichten".





Tipp Im Hofladen ist eine Auswahl regionaler Produkte direkt erhältlich

Erlebnis-Zoo Hannover

Adenauerallee 3 | zoo-hannover de

Zu Fuß von Afrika über den indischen Subkontinent nach Kanada und wieder zurück? Klar, im Erlebnis-Zoo Hannover kein Problem. Hier könnt ihr mehr als 2.000 Tiere erleben wie sonst fast nirgends. Nice to know: Seit der Einführung des Hannoccino-Bechers im Jahr 2018 wurden insgesamt 44.000 Einwegbecher eingespart. Seitdem gibt es im Zoo keine Einwegbecher mehr.



Massimo's Eiscafé Neues Haus

Eichstraße 2 I massimos-eiscafe.de

Hier gibt es traditionelles italienisches Eis aus eigener Herstellung. Neben den Klassikern gibt es immer wieder saisonale Spezialitäten und diverse vegane Eissorten.

Hoflokal

Adenauerallee 1 | hoflokal de

Saisonal. Regional. Hoflokal! Im neuen Hoflokal vereint leidenschaftliches Kochhandwerk saisonale und regionale Zutaten mit Zeitgeist zu abwechslungsreichen, modernen, zugleich bodenständigen Gerichten.

