

Italienische Lebensart genießen

Im „La Trattoria“ werden Produkte von der Amalfi-Küste serviert

Zur italienischen Lebensart gehört es, genussvoll und gut zu speisen. Angelo Wüstefeldt und sein Team machen genau dies möglich. Und so wurde das Restaurant bereits 2016 in den „Schlemmer-Atlas“ aufgenommen, der führende Restaurantführer Deutschlands.

In seinem Restaurant „La Trattoria“, Hauptstraße 34, bietet er feinste italienische Speisen und Getränke an. Als waschechte Italiener wollen sie die Liebe zum Essen in die Region Hannover transportieren. Die Familie stammt von der Amalfi-Küste und so war es für Wüstefeldt selbstverständlich, möglichst viele seiner Produkte aus dieser Region beziehungsweise aus Italien zu beziehen. Wie zum Beispiel das Mehl für die Pizza, welches in Neapel hergestellt wird. Oder der original Büffelmozzarella. Dabei sind seine Qualitätsansprüche sehr hoch – nur das Beste kommt auf den Tisch. Die Kontakte zu seinen italienischen Liefe-

ranten hat Wüstefeldt über Jahre hinweg aufgebaut und gepflegt. Probieren Sie die Pizza doch an einem Mittwoch, traditioneller Pizzatag im „La Trattoria“ seit fünf Jahren. Und ab sofort erhalten die Damen immer donnerstags einen Prosecco zur Begrüßung – „La sera della donne“ (Frauenabend) lautet das Motto.

Wüstefeldts Credo lautet „klein aber fein“, der persönliche Kontakt zu den Gästen ist ihm sehr wichtig. So bleibt auch mal Zeit für einen kleinen Plausch bevor er wieder in der Küche verschwindet, um eines seiner Gerichte zu zaubern. Der Gasträum ist schnell gefüllt und so empfiehlt Wüstefeldt, vorab zu reservieren. Und für die nächste Party empfiehlt sich „La Trattoria“ als Catering-Profi. Ob für private oder gewerbliche Feiern, für bis zu 80 Gäste bietet das Team ein „rundum sorglos Paket“. Natürlich individuell mit den Wünschen der Kunden abgestimmt.

Foto: mk

Angelo Wüstefeldt lädt nicht nur die Damen auf einen Prosecco und gutes Essen in das „La Trattoria“ ein.

