

## Hannover invites you to the table

### 汉诺威邀你来吃饭

挑剔的食客可以在汉诺威期待一个多元化的美食世界，从高级料理到各国特色美食、独家用餐体验以及传统地方美食，汉诺威能满足所有人的味蕾！



© Collegium ehermaliger Bruchmeister eV

有“汉诺威的腹部”( "belly of Hannover" )之称的室内市场满是来自世界各地的口味和特色食材，水果、蔬菜、面包、蛋糕、鱼、贝类、香肠、肉类、葡萄酒、意大利面应有尽有，来这里买完后可以带回家享受了。特别是在午餐时间，可以在市场大厅停下来休息片刻，这里有众多摊位提供冷热食物，供客人当场用餐。还有意大利、西班牙和其他国家的特色菜可以在这里享用到。



Market Hall Hannover © Isabell Adolf



Restaurants Hannover © Lars Gerhardts

传统的当地美食往往非常丰盛，春天盛产芦笋，制作时搭配融化的黄油或荷兰酱、生火腿、炸肉排或鲑鱼，非常美味！秋季的主要食材是羽衣甘蓝，最好搭配丰盛的“配布莱根香肠”（由猪肉或牛脑制成的香肠）。传统的甜点是“高贵的”威尔芬布丁甜点（Welfenspeise）——甜点的名字取自 19 世纪，汉诺威是圭尔夫（Guelphic，德语为“welfisch”）王国的首都。



啤酒酿造在汉诺威拥有悠久的传统，"Lüttje Lage" 啤酒因“射击节”（"Schützenfest"，神枪手的盛典）而出名。传统上来说，仪式上需要两杯高酒精含量的酒：一杯装"Lüttje Lage" 啤酒，另一杯装可恩杜松子酒，你要把想办法把两杯酒同时饮下。

想要继续感受汉诺威的乐趣，你可以品尝施泰因胡德湖（Steinhuder Meer）的传统鳗鱼熏肉（eel smokeries），Bredenbeck am Deister 的 Warnecke Korn 杜松子酒酿造厂的烈性酒，或是下萨克森州（Lower Saxony）Neustadt am Rübenberge 的杜普雷公司（Duprès & Co.）生产的气泡葡萄酒。