

Genuss auf die gemütliche Art

Finkbeiners Kostprobe: Im „Sweet & Hygge Café“ in der Südstadt gibt es Snacks und Kuchen von ausgesprochen guter Qualität. Und die Einrichtung ist eine Hommage an nordische Gemütlichkeit.



Von Hannes Finkbeiner

Achtung: Was sich im „Sweet & Hygge Café“ in der Südstadt unter der Bezeichnung Donut (4 Euro) tarnt, ist ein Schokoladenring mit dichter Nuss-Schokoladen-Cremefüllung – Pralinen inkognito sozusagen. Die Oreo-Cookie-Cheesecake ist ein Gebilde aus Zucker, Sahne und Frischkäse, und der Schokokuchen (je 4 Euro) ist ein klebrig-dichtes Wunderwerk, das noch zusätzlich mit Schokoladensauce beträufelt wird. Wenn man einmal pures Glück sehen möchte, lohnt ein Blick ins Gesicht meiner Söhne, die sich mit mir die Süßigkeiten an diesem Nachmittag einverleiben dürfen.

Kohlenhydrate machen glücklich

Das Max-Planck-Institut gibt in einer Studie Brief und Siegel drauf: Fett und Kohlenhydrate aktivieren das Belohnungssystem im Hirn und machen glücklich. Ich plane trotzdem bereits einen Spielplatzaufenthalt zur Kalorienverbrennung. Aber Toben macht die Kinder ja auch glücklich. Eine Win-win-Situation sozusagen. Nur für mich nicht. Ich bin in dieser Situation ja eher der General mit Pfeife im Mund, der am Folgetag zähneknirschend sein Gewicht auf der Waage begutachtet. Denn das sagt die Studie auch: Glück ja, Fettleibigkeit auch. Aber man gönnt sich diese Leckereien ja nicht jeden Tag. Von daher darf das kleine Lokal an der Kreuzung von Sall- und Krausenstraße als Glücksknotenpunkt bezeichnet werden. Und ein Knotenpunkt nordischer Gemütlichkeit ist das Café mit den vielen liebevollen Einrichtungsdetails zudem.

Grüntee erfordert Gewöhnung

Nicht so recht überzeugend ist vielleicht die Ingwer-Zitronen-Tarte (4 Euro), die von einer ungemein



Setzt auf Hausgemachtes und ein ansprechendes Ambiente: Seray Krause, Inhaberin des „Sweet & Hygge Cafés“.

FOTOS: KATRIN KUTTER



dichten, schweren Creme getoppt wird, was durch den kernigen Nussboden noch intensiviert wird. Da habe ich mir bei der Bestellung etwas mehr Leichtigkeit und Frische erhofft. Meine liebe Not habe ich auch mit dem Iced Matcha Latte (4,50 Euro) mit pulverisiertem Grüntee. Den einzigen warmen Grüntee-Latte meines Lebens (getrunken vor zehn Jahren) habe ich noch lebhaft als einen Becher verflüssigten Cremespinats in Erinnerung. Die eiskühle Variante im „Sweet & Hygge“ erinnert mich an eine salzige Meeresbrise in einer giftgrünen Milch – muss das so schmecken? Doch Grünkohl weckte bei meiner ersten Verkostung auch Assoziationen an Pferdefutter. Heute freue ich mich auf jede neue Saison. So ist das manchmal.

Begeistert vom Levante-Brot

Was unter keinen Umständen anders schmecken darf, ist dafür das sensationelle Levante-Brot (8,90 Euro), das ich bei einem zweiten Besuch zum Frühstück probiere. Dabei handelt es sich letztlich nur um eine Scheibe Sauerteigbrot mit frischem (meines

Erachtens hausgemachtem) Hummus, getoppt mit vor Farben und Frische strotzendem Gemüse und Kräutern, darunter Ackersalat, Gurke, Sprossen, Petersilie oder Fläschentomaten. Clou sind Granatapfelkerne und eine feinsäuerliche Sesam-Soja-Soße. Endlich mal eines dieser typischen Instagram-Gerichte, die nicht nur auf dem Foto, sondern auch auf dem Teller Eindruck schinden – und Betreiberin Seray Krause beweist damit endgültig, dass ihre Gerichte nicht nur appetitlich ausschauen, sondern auch schmecken.

Wunderbare Waffeln

Bei der Mellow Yellow Bowl (8,50 Euro) wäre allerdings ein Hinweis

gut gewesen, dass die Mango als eiskaltes Püree eingebunden wird und so die Basis für hervorragendes, hausgemachtes Granola, Kokoschips, Beeren und Chiasaat bietet – die Bowl kann man sich als großartigen Nachmittagssnack an einem heißen Sommertag vorstellen, beim Frühstück klappern einem aber die Zähne. Ganz wunderbar sind die knusprigen Waffeln (5,70 Euro), die wie die luftigen Pancakes (9 Euro) aus Dinkelmehl zubereitet werden, das den Gebäcken einen fein-nussigen Duft verleiht. Zu letztem Gericht gehört außerdem ein bunter Mix aus frischem Obst und Beeren (Apfel, Banane, Physalis, Kiwi, Erd- und Heidel- und Himbeeren). Eine gute Qualität haben auch



Auch Pikantes hat das Café im Angebot: Der HAZ-Feinschmecker schwärmt vom Levante-Brot.

8/10

Fazit: Im „Sweet & Hygge Café“ zeugen die frischen, hausgemachten Snacks und Kuchen von Fingerspitzengefühl und Detailverliebtheit. Gesamtnote: 8/10 (Küche: 8, Service: 7, Ambiente: 8)

„Sweet & Hygge Café“
Sallstraße 53
30171 Hannover
Telefon: (0511) 45 03 90 30
E-Mail: hej@sweetandhygge.de
Internet: www.sweetandhygge.de

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag
von 10 bis 16 Uhr
Barrierefreiheit nein
Besucht am: 31. März und
23. April 2022

der doppelte Espresso (3,20 Euro) mit dichter Crema und beherzter Bitternote oder der Milchkaffee (3,70 Euro). Den Kindern schmeckt ein hausgemachter, frischer Eistee (4,20 Euro) – wobei der Jüngste sich auch einmal selig lächelnd einen großzügigen Schluck aus dem Schälchen mit Ahornsirup gönnt, das zu den Pancakes serviert wird – was soll ich dazu sagen, was das Max-Planck-Institut nicht längst bewiesen hätte?



Sinn fürs Detail: „Sweet & Hygge Café“ ist das Ambiente bis ins Kleinste liebevoll gestaltet.