

# Lionel Hampton – Eisbein mit besonderer Note

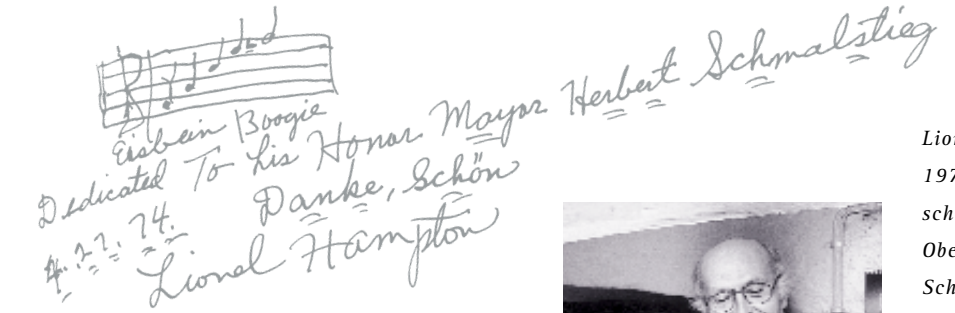
24



# Lionel Hampton – a noteworthy Eisbein

25

In Hannover entdeckte Lionel Hampton 1974 seine Liebe für Eisbein und Sauerkraut. Nach einem Konzert komponierte er bei einem ungezwungenen Eisbein-Essen im Wirtshaus Max Walloschke spontan auf einer Serviette den Eisbein-Boogie, dessen erste Takte er auch ins Goldene Buch der Stadt eintrug. Im gleichen Jahr wurden die Nanas von Niki de St. Phalle am Leineufer aufgestellt. Hampton zeigte sich begeistert von den bunten Kunstkörpern.



It was during an after-gig meal in Hannover's Wirtshaus Max Walloschke that Lionel Hampton was introduced to the German delicacy of Eisbein and Sauerkraut. It was so delicious that he spontaneously jotted down the Eisbein-Boogie on his napkin. The taste clearly lingered because the first bars of this culinary opus are also inscribed in the city's official guest book. In the same year, the Nanas, by sculptress Niki de Saint Phalle, were erected along the bank of the River Leine. Hampton was absolutely taken with these rotund and colourful figures.



MAX WALLOSCHKE

Wer in Hannover urdeutsches, deftiges Eisbein und Sauerkraut essen möchte, kommt am Wirtshaus Max Walloschke nicht vorbei.

Lionel Hampton jedenfalls genoss dieses kulinarische Erlebnis sehr.

If you are looking for a hearty plate of Eisbein and Sauerkraut, then you can't pass by Wirtshaus Max Walloschke. In any case, Lionel Hampton thoroughly enjoyed this culinary experience.

Lionel Hampton trug sich 1974 mit einem Dankeschön an Hannovers Oberbürgermeister Herbert Schmalstieg und den ersten Takten seines Eisbein-Boogies in das Goldene Buch der Stadt ein.

In 1974, Lionel Hampton inscribed the opening bars of his Eisbein-Boogie in the city's official guest book as a thank you to the Lord Mayor Herbert Schmalstieg.



Lionel Hampton und Herbert Schmalstieg 1996 im Jazz Club Hannover.

