

Schön, dass Gastronomie hier nicht als lästiges Übel betrachtet wird

Im Restaurant „Mangold“.
Die Zwei vom Feinschmecker
beim Mittagessen.

Der eine: Ich bin überrascht! Das Tomatentaboulé mit Rucola und Bayonner Schinken schmeckt gut. Ich hatte die Küche im Designhotel „Gastwerk“ viel langweiliger in Erinnerung.

Der andere: „Es hat sich auch einiges geändert. Neuer Name des Restaurants, neuer Küchenchef, neues

Repertoire, ab jetzt quer durch die Welt. Die italienische Küche vom ‚Da Caio‘ ist ins künftige Schwesterhotel ‚The George‘ nach St. Georg ausgewandert.“

„Der Rübel müsse Rolle“, hat der freundliche italienische Kellner zu den Änderungen gesagt.

„Und er hat weitere angekündigt, neue Stühle zum Beispiel.“

Schön, mal in einem Hotel ohne Renovierungsstau zu sein.

„Noch besser, dass die Gastronomie jetzt hier nicht mehr als lästiges Übel betrachtet und ein Drei-Gänge-Quick-Lunch trotzdem für tolle 18 Euro serviert wird. Und mir schmeckt's auch. Der Spinatsalat mit Flusskrebse ist erfrischend, das Olivenöl gut.“

Schnell ist es gegangen: Begrüßung, Brot, Wasser, Bestellaufnahme, alles in noch nicht mal zehn Minuten.

„Auf Schnelligkeit müssen sie geeicht sein. Mittags sitzen hier fast nur Geschäftsleute. Die haben es eilig, wenn sie sich schon den Luxus leisten, mittags ins

Restaurant zu gehen.“

Bis zum ersten Gang hat's dann aber doch fast 20 Minuten gedauert.

„Na gut, aber als Single hättest du dir die Zeit mit Lesen vertreiben können. Auf dem langen schmalen Tisch in der Mitte des Saales liegen alle Tageszeitungen. Gute Idee.“

Saftiger Schellfisch, knackiges Gurkengemüse, lockere ge-

bratene Polentaplätzchen und Schnittlauchensauce: Auch der Hauptgang gefällt mir. Kein Chichi, keine Show, ein ordentliches Essen.

„Ja, die Küche kann sich sehen lassen. Der Tafelspitz ist saftig, die dunkle Sauce schmackhaft, das Püree handgemacht und sämig.“

Was sagen Köche fast stereotyp, wenn sie gegen kulinarischen Stillstand kämpfen?

„Sie geben Gas. Hier, im Kohlelager des ehemaligen Bahrenfelder Gaswerks, passt der Spruch wenigstens.“

„Mangold“ im Hotel „Gastwerk“, Beim Alten Gaswerk, Tel. 89 06 24 68, www.gastwerk-hotel.de, Sa. Mittag und So. Mittag geschl., Hauptgerichte mittags 12-15 Euro, abends 18-32 Euro



Der härteste Restaurant-Test der Stadt. Achim Becker und Winfried Bährsch, Redakteure beim Gourmet-Magazin „Der Feinschmecker“, gehen jede Woche für BILD essen