

Querschnitt durch die Speisekarten der Welt

Café Rot: Indische Currycreme mit Chili, Huhn in Kokossauce sowie Hackbällchen im Sesammantel



MAHLZEIT ZUSAMMEN

Mittagstisch im Test
Von Heinz Holtgrefe

Es gibt Rätsel, die lassen sich auch bei angestrengtestem Nachdenken nicht lösen. Zum Beispiel: Weshalb trägt das „Café Rot“ in der Wiener Straße die Farbe der Liebe im Namen? Eine Antwort ist uns selbst nach schärfstem Grübeln nicht eingefallen. Wenn eine Farbe in dem Restaurant im Technologiepark unterrepräsentiert ist, dann rot.

Doch wir sind dort nicht wegen der Farbenlehre eingekehrt, sondern weil uns der Magen knurrte. So ergeht es Tag für Tag Tausenden von Studenten und Lehrkräften der Universität, Mitarbeitern der vielen High-Tech-Firmen. Das quantitative gastronomische Angebot rund um Universität und Technologiepark ist in Relation zur Zahl der dort Arbeitenden immer noch unterbelichtet.

Da trifft es sich gut, dass es das „Café Rot“ gibt, das weit mehr als ein Café ist. Es befindet sich im Designhaus der Bremer Innovations-Agentur. Mittags dominiert ein Büfett den vorderen Teil des langgestreckten Gastraums. Täglich wechselnd werden italienische Küche, chinesisch-indische Kost, deutsche und schweizerische Spezialitäten, griechische Zubereitungen sowie



Hell und freundlich präsentiert sich das „Café Rot“ in der Wiener Straße. Dort wird jeden Tag ein Büfett mit wechselndem Themenschwerpunkt angeboten. FOTO: JOCHEN STOSS

spanisch-mexikanische Gerichte angeboten. Im Laufe der Woche bekommen die Gäste einen Querschnitt der Speisekarten der Welt geboten.

Selten sind wir in nunmehr 20 Jahren „Mahlzeit zusammen“ so herzlich begrüßt worden, wie von der Wirtin (?) dieses Testkandidaten. Sie erklärte uns die Speisen und fragte nach Getränkewünschen. Wir

nahmen an einer Reihe zusammengestellter schwarzer Bistro-Tische Platz, schnappten uns dann Teller und probierten zunächst bei den Vorspeisen. Zum Beispiel eine gut geschärft Currysuppe. Oder einen nach Lust und Laune zusammengestellten Salatteller aus frischen Zutaten und leckerem Dressing. Trotz zahlreicher Gäste sah das Büfett nie geplündert oder ver-

wohnt aus, es wurde ständig nachgelegt und Ordnung geschaffen. Lediglich einige Hauptspeisen sahen vom Warmhalten etwas eingetrocknet aus, aber das ist der Fluch eines Büfetts.

Beim zweiten Durchgang bedienen wir uns bei Huhn in Kokossauce sowie bei den Hackbällchen im Sesammantel. Auch hier geschmacklich alles in Ordnung. Selbst Nachtisch ist im Pauschalpreis von 7,95 Euro eingeschlossen, für den man sich nach Herzenslust bedienen kann. Angesichts der durchweg ordentlichen kulinarischen Leistungen geht dieser Preis in Ordnung. Wenn für den Service nur vier Smilies zu Buche stehen, dann ausschließlich wegen der Selbstbedienung.

Café Rot, Wiener Straße 5, Telefon 220 82 26. Getränkepreise: Bier (0,33 l) 2,40 Euro, Cola (0,2 l) 1,95 Euro, Wasser (0,25 l) 2,10 Euro, offene Weine (0,2 l) ab 3,95, Tasse Kaffee 1,60 Euro.



www.weser-kurier.de/mahlzeitzusammen
www.bremer-nachrichten.de/mahlzeitzusammen

UNSERE WERTUNG:

Küche



Preis/Leistung



Service



Ambiente

