

Diese Kantine ist Vorbild für alle Kantinen

La Cantina: Schweinegeschnetzeltes, Königsberger Klopse von Geflügel sowie Grünkernkäsebratlinge



MAHLZEIT ZUSAMMEN

Mittagstisch im Test
Von Heinz Holtgrefe



Guten Appetit! Im „La Cantina“ gibt es leckeres und preisgünstiges Essen in Selbstbedienung an langen Tresen.
FOTO: FRANK THOMAS KOCH

und ein Dessert. Man kann sich sein Essen wie aus einem Baukasten zusammenstellen. Ein Tellergericht kostet 5,50 Euro, das Komplettprogramm mit Suppe, Beilagensalat und Dessert 6,80 Euro – das sind angesichts der gebotenen Qualität absolute Schnäppchen.

Das Angebot bei unserem Besuch am Dienstag: Kräftige Rinderbrühe mit viel Ge-

müseeinlage, Schweinegeschnetzeltes auf griechische Art aus der Pfanne mit Tzatziki, Königsberger Klopse aus Geflügel mit Kapernsauce, Grünkernkäsebratlinge mit Kräutersauce, als Beilagen Makkaroni und Petersilienkartoffeln, als Gemüse Kohlrabistifte, ein üppiges frisches Salatbüfett mit drei Dressings zur Auswahl und als Dessert eine Mandelcreme. Wer sich nicht sicher

ist, was er essen möchte, kann sogar die Gerichte gemischt nehmen.

Nun jedoch zum Wichtigsten, der Qualität. Hier geht der Daumen steil nach oben, diese Kantine ist klasse. Die Suppe kräftig, die Gemüseeinlage noch mit Biss. Das Geschnetzelte zart und schier, mit Schafskäse gemischt und pikant abgeschmeckt; wunderbar lockere Königsberger Klopse, die Sauce mit reichlich Kapern, die Nudeln etwas weich, gute Kartoffeln; der Kohlrabi gut im Geschmack, allerdings durchs Warmhalten ein wenig weich. Etwas gewürzarm und sehr mehlig-getreidig und somit trocken die Bratlinge, die Kräutersauce dazu gut. Den Schlusspunkt setzte die Mandelcreme mit einem Klecks Sahne, an dieser Stelle blitzte am deutlichsten auf, dass man bei diesen Preisen als Wirt streng auf den Wareneinsatz achten muss.

Alles in allem: In solch einer Kantine würde ich gern öfter essen. Auswahl, Preis, Qualität, Menge, Bedienung und Einrichtung: In „La Cantina“ stimmt einfach (fast) alles. Wenn es Vorurteile über Kantinen gibt – dieser Betrieb räumt mit ihnen gründlich auf.

La Cantina, Buschhöhe 2, Telefon 5 15 75 40. Getränkepreise: Bier (0,33 l) 2,10 Euro, Cola (0,2 l) 1,50 Euro, Wasser (0,2 l) 1,50 Euro, Tasse Kaffee 1,20 Euro.

Unsere Wertung:

Küche					<input type="checkbox"/>
Preis/Leistung					
Service				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ambiente					<input type="checkbox"/>

Beim Begriff „Kantine“ bekommen manche Zeitgenossen schon Pickel, wenn sie ihn bloß hören. Ihre Horrorvorstellung: schwere Plumpsküche, totgegartes Gemüse, mehliges Schwitzen, sehniges Fleisch, fetttriefender Fisch, Nachtisch wie Weich-PVC. Doch es geht auch ganz anders, wie wir in der vergangenen Woche am eigenen Leibe erfahren haben. Der Testkandidat heißt „La Cantina“, befindet sich im Gewerbegebiet am Autobahnzubringer Horn-Lehe und widerlegt nachdrücklich alle Vorurteile, die man gegen eine Kantine haben kann.

Das Lokal befindet sich in der ersten Etage eines Bürohauses direkt gegenüber dem Großlager der Metro-Gruppe in der Straße Buschhöhe. Ein sehr großzügiger heller Raum mit Dielenboden, weißen Wänden, schickem dunklen Mobiliar als Sessel, Barhocker und umlaufender Sitzbank, mit apfelgrünen Sets und Blumenschmuck.

Herzstück ist eine gläsernen Ausgabestation, an der sehr freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter den Gästen die Speisen nach Wunsch anreichen. Wegen der Selbstbedienung – auch am Salatbüfett – bleibt die Wertung auf die in solchen Fällen maximal möglichen drei Smilies beschränkt.

Die Karte wechselt wöchentlich, es gibt täglich eine Suppe, zwei Hauptgänge, ein vegetarisches Essen, zwei Sättigungsbeilagen, Gemüse der Saison, Salat vom Büfett