

Saidavi's La Cantina: Mittagsmahl über den Dächern der Stadt

VON KARINA SKWIRBLIES

In der Regel ist es eher ein lästiger Anlass, wenn Bremer das Haus des Reichs besuchen. Es ist schließlich das Finanzamt, das in dem schönen Gebäude im Art-Déco-Stil von 1930, das ehemals die Firma Nordwolle beherbergte, residiert. Doch es gibt auch einen anderen Grund, das Haus aufzusuchen: Von der Kantine im sechsten Stock aus hat man einen wunderbaren Blick auf die Innenstadt inklusive Wallmühle. Saidavi's La Cantina heißt die Kantine des Finanzamts – benannt nach ihrem Inhaber Khaldun Saidavi. Mit einem Kollegen suche ich sie in der Mittagszeit auf, um zu prüfen, ob der kulinarische Genuss dem optischen entspricht. Natürlich nicht, ohne für den Weg in die sechste Etage den Paternoster zu benutzen. Die Kantine ist für alle offen.

Als wir den großen Raum betreten, sind überwiegend Angestellte der Behörde beim Mittagstisch. Durch ein Oberlicht dringt viel Licht in den Raum, der dezent hellgrün und blau gehalten ist. Leider ist auf der mit Rasen begrünerten Terrasse alles besetzt. Aber im Innenraum gibt es noch genügend Platz.

In Saidavi's La Cantina bedienen sich die Gäste selbst: Man bezahlt zuerst an der Kasse. 5,50 Euro für einen einfach gefüllten Teller, 6,90 Euro für das Recht auf

Nachschlag und 7,90 Euro für den Mittagstisch mit Vor- und Nachspeise. Wir entscheiden uns für die einfache Variante, bezahlen bei der zuvorkommenden Kassiererin und rücken zur Speiseausgabe vor. Hier besteht freie Auswahl. Eine gute Idee befinden wir.

Heute ist Mexiko-Tag in La Cantina, die Gerichte sind auf mexikanische Weise zubereitet. Der Schweinekrustenbraten auf „Mexikanische Art“ wird vom Koch fachgerecht zerlegt und verteilt. Ansonsten bedient sich jeder selbst.

Wir schaufeln uns zum Schweinebraten die Chili-Bratenrahmsoße und Kroketten auf unsere Teller. Dazu ein Stück vom

Chili-con-Carne-Auflauf mit Rinderhack und Kartoffeln, gebacken unter einer Sambal-Oelek-Béchamelsoße. Auch das vegetarische Angebot probieren wir: Bratreis mit Mexikogemüse und Kidneybohnen mit Tortillas garniert. Alles sieht ausgesprochen lecker, frisch und eine Spur exotisch aus.

Mit vollen Tellern suchen wir uns einen Platz. Der Krustenbraten schmeckt meinem Kollegen ausgezeichnet. Das Fleisch ist zart und saftig, mit einer dünnen Fettschicht und knuspriger Kruste. Die Kroketten dazu sind nicht herausragend, aber essbar. Die Soße ist nicht so scharf, wie man bei einem Mexiko-Tag vermuten könnte.

Die Kombination geht als gut durch, hätte angesichts der Ankündigung jedoch durchaus etwas feuriger sein dürfen.

Der Chili-con-Carne-Auflauf ist schon optisch ein Genuss und hält, was er verspricht. Viel Hackfleisch, Mais, rote Bohnen und Kartoffeln ergänzen sich bestens. Vor allem die Béchamelsoße ist sehr gut gelungen. Das vegetarische Gericht ist etwas schärfer und mit Reis, roten Bohnen und Tortillas durchaus mexikanisch.

Diese vegetarische Variante ist gesundheitsbewussten Finanzbeamten sehr zu empfehlen, während der Krustenbraten eher zu viele Kalorien für sitzende Büroarbeiter haben dürfte. Doch wir wollen uns an dieser Stelle nicht anmaßen, einer Behörde, die sich täglich im Gürtel-enger-Schnallen übt, auch noch kulinarische Zwänge aufzuerlegen – und wünschen weiter guten Appetit.



Khaldun Saidavi betreibt die Kantine im sechsten Stock des Haus des Reichs. Hier ist Selbstbedienung angesagt. Zum Lokal gehört eine Terrasse, die bei den Gästen sehr beliebt ist. FOTO: KELLNER

Saidavi's La Cantina, Rudolf-Hilferding-Platz 1, 28195 Bremen, Telefon 56 51 89 93. Getränkepreise: Kaffee 1 Euro, Softdrinks (0,2 l) 1,50 Euro, Wasser (0,25 l) 1,50 Euro.

	Küche	★ ★ ★ ★ ★
	Preis/Leistung	★ ★ ★ ★ ★
	Service	★ ★ ★ ★ ★
	Ambiente	★ ★ ★ ★ ★