

LOKALTERMIN – ESSEN ZWISCHEN ZWÖLF UND ZWEI

Café Brand: Tolles Konzept, ordentliches Essen

VON KARINA SKWIRBLIES

Im Innenhof des Stiftungsdorfes Gröpelingen lädt geschützt vor dem brausenden Verkehr der Heerstraße das Café Brand zu einer Pause ein. Es wird von der Gesellschaft für integrative Beschäftigung betrieben und befindet sich in einer umgebauten Feuerwache. Das Café Brand ist eingebettet in ein umfassendes und vorbildhaftes Konzept. Zum einen führt es direkt in eine benachbarte Galerie, zum anderen lässt es sich einfach zu einem Konzert- oder Veranstaltungssaal umbauen. Es ist außerdem verbunden mit der Gemüseserfer in Gröpelingen, die ihr Gemüse an das Café Brand liefert.

Mit einem Kollegen möchte ich den Mittagstisch probieren, der neben einem Frühstück und Kuchen am Nachmittag angeboten wird. Täglich steht ein anderes Hauptgericht auf der Karte. In dieser Woche sind beispielsweise Nienburger Spargel (7 Euro), Rumpsteak mit Kartoffelecken (7 Euro) oder Maischolle (6,50 Euro) im Angebot. Bei unserem Besuch ist es ein Kassler-Steak mit Ananas und Käse überbacken an Kartoffelbrei und Salat (6 Euro). Zusammen mit einem kleinen Salat (der separat 3,50 Euro kostet) wird das Kassler-Steak auch als Menü für 9,30 Euro, mit einem

großen Salat (separat 6,80 Euro) für 12,60 Euro angeboten.

Bestellt wird am Tresen. Ein sympathisches, integratives Team empfängt uns. Hier geht es nicht nur ums Funktionieren, sondern im Café Brand dürfen Servicekräfte und Gäste Mensch sein. Wir haben uns schnell für ein Kassler-Steak und einen kleinen Salat entschieden und nehmen in dem freundlich eingerichteten Café Platz. Wir haben uns kaum gesetzt,

als das Essen schon kommt. Es scheint in der Küche schon auf uns gewartet zu haben. Entsprechend sind das Kassler und der Kartoffelbrei auch leider nur lauwarm. Der Geschmack ist dagegen tadellos. Der Kartoffelbrei ist eindeutig frisch und mit schmackhaften Kartoffeln zubereitet. Das Kassler ist schön zart und saftig und erinnert zusammen mit der Ananasscheibe und dem überbackenen Käse an ein Toast Hawaii. Der Käse ist etwas fad.



Annette Gödecke ist Service-Mitarbeiterin im Café Brand und präsentiert Spargel mit Kartoffeln und Landrauchschinken sowie eine Ricotta-Spargel-Crespelle.

FOTO: KUHAUPT

Nicht so harmonisch gestaltet sich der Salat, der zum Hauptgericht gehört. Er besteht aus Mais, Gurken und matschigen Spargelspitzen. Weder passen die Gurken und der Spargel recht zusammen, noch mundet das Dressing, das deutlich zu süß ist.

Der kleine Salat, den wir außerdem bestellt haben, besteht aus Rucola mit Cashewkernen und gebratenen Birnen. Alles ist wiederum angereichert mit einem nach meinem Empfinden viel zu süßen Dressing mit leichtem Zitronengeschmack, das so gar nicht zum herben Rucola passen will.

Positiv ist anzumerken, dass an den Cashews nicht gespart wird, und die gebratenen Birnenscheiben lecker sind.

Café Brand, Gröpelinger Heerstraße 226, 28237 Bremen, Telefon 691 96 42, barrierefrei. Getränkepreise: Kaffee 1 Euro, Wasser (0,2 l) 0,80 Euro, Softdrinks (0,33 l) 1,30 Euro, Bier (0,33 l) 1,80 Euro, Wein (0,25 l) ab 3,50 Euro.

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