

Nicht nur Oma hätte ihre helle Freude gehabt

Mittags im Bisto Bernhard Eberhard: Vier Essen zur Auswahl, leichte Küche, aber bodenständig

Hanau. Als ich meinem Mittester sage, das wir ins Altersheim essen gehen, ist er zunächst ein bisschen pikiert. Zwar habe er schon leicht ergraute Haare und müsse vielleicht auch an der Supermarktkasse beim Bierkauf nicht mehr seinen Ausweis zeigen, aber so gealtert sei er ja nun doch nicht. Was er noch nicht weiß, ist, dass mir eine Freundin einen kulinarischen Wink gegeben hat: Im Altenhilfezentrum Bernhard Eberhard, sozusagen dem jüngsten Ableger des Martin-Luther-Stiftes, könne man mittags richtig gut essen. Im Sommer sogar draußen. Nun ja, das kommt an diesem Tag eher nicht in Frage – im Außenbereich herrschen einladende zwei Grad plus, dazu

grauer Depressionshimmel, nein, da zieht es uns lieber ins Innere des sanierten Altbaus. Das scheint schon auf den ersten Blick eine gute Entscheidung gewesen zu sein. In lockerer Runde stehen hier bequeme Möbel in Rattanoptik, liebevoll dekorierte Tische und eine moderne Theke, in der mich auch die Torten anzuzwinkern scheinen. Große Grün- und Rankepflanzen begrenzen den Restaurantbereich und wahren damit auch die Privatsphäre derer, die in dem Altenheim ihr Zuhause haben und vielleicht, wie an unserem Testtag, in einem Bett transportiert werden müssen. Helligkeit, Freundlichkeit und anheimelnde Modernität sind hier Trumpf. Und wo wir gerade bei Freundlichkeit sind: Der

Service ist einfach klasse, nett, charmant, aufmerksam. Wir fühlen uns wohl. Die Mittagsgesichte wechseln täglich, die jeweilige Tageskarte ist in Schönschrift an einer großen Tafel angeschrieben. Heute gibt es vier verschiedene Dinge: Für Gesundheitsbewusste einen Fitness-Salat mit Putenbruststreifen und Parmesan, der mit Toast serviert wird und 5,10 Euro kostet. Fleischfreunde lockt das Schweineschnitzel mit Champignons à la crème und Kroketten (6,50 Euro). Süßschnäbel finden sicherlich die Armen Ritter mit Zimt, Zucker und Vanillesoße (4 Euro) verlockend. Ich aber entscheide mich für Nummer vier, nämlich das Bauernomelette mit Schinken, Bratensoße und Gewürzgurke; mein Begleiter für das Schnitzel. Während wir warten, erleben wir das, was man wohl „gelebte Begegnung der Generationen“ nennen würde: An der hinteren Fensterfront haben sich mehrere ältere Damen zu einem Schwätzchen getroffen, neben uns speisen zwei Angehörige derselben Generation und während die Mittagspausezeit voranschreitet, strömen aus den umliegenden Büros Leute herein, die offenbar noch mitten im Arbeitsleben stehen und schnell mit ihren Kollegen einen Happen essen wollen. Unser Essen kommt und sieht toll aus: Liebevoll dekoriert und schön angerichtet. Das Omelett ist zart geschlagen, schmeckt nach guten Eiern und gewinnt durch den frischen Pfeffer noch an Pep. Der Schinken ist ein bisschen zu trocken geraten und macht das Ensemble etwas zu salzig, wird aber durch die milde Bratensoße wieder abgemildert. Mein Mittester freut sich über knusprige Kroketten und ein zartes Stück Fleisch mit gutem Eigengeschmack und dünner Panade, die nicht erschlägt. Zusammen mit den Rahm-

Bistro Bernhard Eberhard

Röderstraße 1

63450 Hanau

Telefon: 0 61 81/3 00 50

Öffnungszeiten:

- Täglich
11 – 17 Uhr
- Samstag
11 – 14 Uhr
- Mittagstisch
11.30 bis 14 Uhr

Maaahlzeit!

DER MITTAGSTISCH



JEDEN DIENSTAG IM

Hanauer Anzeiger

WO SONST.

Getränke

Wasser (groß): 3 Euro

Kaffee: 1,50 Euro

Fazit:

Essen im Altenheim? Klingt irgendwie merkwürdig für jemanden unter 70? Mitnichten! Im Bistro Bernhard Eberhard, das seinen Platz im gleichnamigen Altenpflegezentrum hat, wird die Begegnung der Generationen auch kulinarisch gelebt. Schönes Ambiente, leckeres Essen und ein zauberhaftes Service-Team sind die besten Garantien dafür, dass es absolut keinen Grund für Hemmschwellen gibt.

Gut bedient?



Wohl gefühlt?



Preis/Leistung



Hat's geschmeckt?



Prima



Gut



Geschmacksache



Nachwürzen



Speisen hinter historischer Fassade: Das Bistro Bernhard Eberhard punktet mit leckeren Kreationen.

champignons bildet das Schnitzel eine feine und leckere Kombination. Die Portionen sind für eine Mittagspause genau richtig, nämlich nicht erschlagend. Nichts ist schlimmer als ein ermüdender Stein im Magen, wenn man noch den ganzen Nach-

mittag konzentriert arbeiten soll. Nach diesem Mittag jedenfalls sind wir nicht nur kulinarisch zufrieden, sondern auch vom altersübergreifenden Konzept des Bistros sehr angetan. Das hätte auch meiner Oma bestimmt gefallen.