

## Intro zu „Restaurantkritiken“: **Man(n) ist was man isst!?**

Man muss kein radikaler Anhänger des Materialismus sein (wie unser aktuell gefeierter Karl Marx), um diesem Motto doch einigen Wahrheitsgehalt zuzugestehen. Denn – wie sagt der saarländische Volksmund? „*Hauptsach, gut gess!*“ Ohne eine wirklich gute Ernährung sieht auch der junge, gutaussiehende Azubi oder Vollzeit-Schüler bald adipös und unerfreulich aus. Im Ernst: Die magersüchtigen Essgestörten werden immer mehr und die jugendlichen Diabetiker auch. Dabei kann Essen wahre Lebensfreude sein.

Koch-Shows sind seit Jahren die Quoten-Renner im Fernsehen, gleichzeitig ist aber zu beobachten, dass immer weniger junge Leute noch mit Sicherheit sagen können, von welchem Tier ihr McDonalds-Menü (Rind, Schwein oder Pferd?) stammt oder von welchem Baum die Apfeltasche gepflückt sein könnte. Dass Erdbeeryoghurt auch aus biotechnisch aufgepeppten Sägenspänen angerührt wird, ist dagegen schon eine ranzig gewordene Nachricht.

Aber wohin sollen wir uns wenden, wenn in immer zu kurzen Pausen der Hunger zu nagen beginnt? Neben unserem Schulkiosk mit guter morgenländischer Schnellküche gibt es noch andere Möglichkeiten – nicht eine traurige Bratwurst an der Imbissbude. Nein, unsere Restaurantkritiker haben die umliegende Gastro-Infrastruktur getestet - hier einige Erlebnisberichte:

### Heiße Theke

Die Metzgerei befindet sich im Eingangsbereich des Supermarktes Real und ist daher besonders für Schüler der BBS Wittlich in der Mittagspause leicht zu erreichen. Sie ist sehr günstig und es schmeckt für den Preis echt gut.

Wenn man Anfang der Mittagspause gemütlich losgeht, kommt man während der Hauptbetriebszeit an. Vor der Theke stehen dann schon eine ganze Menge Menschen an, darunter Schüler der BBS Wittlich, Azubis, Arbeitnehmer, aber auch schon etwas ältere Rentnerpaare, welche gerade den Wocheneinkauf erledigt haben. Die Schüler und Azubis nehmen ihr Bestelltes hauptsächlich mit, während die etwas älteren Leute sich auch gerne in dem anliegenden Sitzbereich niederlassen.

Die Fleischerei bietet sowohl warme als auch kalte Theke an. Es gibt beispielsweise Frikadellen-Brötchen, Schnitzelbrötchen, Pizzafleischkäsebrötchen, Fleischkäsebrötchen, halbe Hähnchen und belegte Brötchen. Alles günstig und sehr lecker. Zwar werden die Fleischprodukte in billigen Brötchen serviert, diese sind aber frisch und außen auch noch lecker knusprig. Die Fleischprodukte sind sehr saftig und in genau der richtigen Temperatur, nicht zu kalt und auch nicht zu heiß, dass man sich die Zunge verbrennt, einfach ideal.

Die Bedienung hinter der Theke ist immer sehr freundlich, sie begrüßt jeden, bedankt sich immer für den Einkauf und verabschiedet sich. Allerdings fällt besonders beim Fleischkäse auf, wenn eine andere Bedienung hinter der Theke steht, dass diese Scheiben je nach Person unterschiedlich dick geschnitten sind, aber sie sind noch alle in Ordnung.

## Bio-Restaurant (Wittlich)

Vorsicht!: Polemik

Wenn ich mal wieder ein schlechtes Gewissen habe wegen meines viel zu großen Fleischverzehr und die bewährte Metzgerei in der Himmeroder Straße, die ein Riesenschnitzel für günstige 6,50 anbietet, mal wieder zu voll ist (*alles kräftige Kerle, Typ Handwerker bei den Stadtwerken oder auch Bürohengst in der Mittagspause*), dann besinne ich mich: 1. dass ich ja sowieso mit dem Rad unterwegs bin (*also CO2 bewusst lebe*) und 2. auch noch Lehrer bin (*also sowieso irgendwie öko drauf*) und lenke erwähntes Fahrrad zum Fahrradständer des örtlichen Bio-Restaurants.

Eigentlich turnt die Umgebung gar nicht so richtig an: Neben einem Selbstbedienungs-Reformhaus sind in einer nur halbhoch abgetrennten Abteilung ein Tresen und etliche Tische untergebracht. Ich hänge dann immer am Tresen herum, weil an den Tischen schon lauter ältlich Lehrerinnen mit ihren unsympathischen und streberisch aussehenden Töchtern (Stufe 11 oder 12) sitzen und ihren Salatberg vertilgen (*die Geräusche erinnern an das friedliche Wiederkäuen von Almkühen*). Oft ist auch der Typ „Rohkost-Ziege“ vertreten, welcher sich dadurch abhebt, dass er noch dünner ist wie die Wiederkäuerinnen und immer etwas zu meckern hat.

Den Gesprächen zuzuhören gehört sich nicht und wäre auch sehr langweilig (*die klugen Mädchen lassen sich über ihre Punkte in der letzten LK-Arbeit aus ...*). Der Tresen vermittelt da mehr positive Gefühle, weil hinter selbigem im Regal tatsächlich alkoholische Getränke zu sehen sind. Es gibt ein süddeutsches Bier (*gluten-, aber nicht alkoholfrei*), badischen Wein (*vom Öko-Winzer gebraut, Gründungsmitglied der „Grünen“*) und ... sonst eigentlich nur Bionade und Fruchtsäfte. Das Essen ist wirklich aus frischen Zutaten gut gemacht. Die stämmig-resolute Köchin sieht man im Nebenraum kräftig den Sojabratling in der Pfanne schwenken. Wenn ich nach recht kurzer Wartezeit das ausliegende Heft „**Schrot und Korn**“ wegschiebe (*besonders die Anzeige für ayurvedische Duftölmassagen in Tirol hat mich beschäftigt*), steht das vegetarische Menü schon lecker und frisch (*mit viel Deko-Grün liebevoll angerichtet*) vor mir. Wenn ich nicht dauernd an das 120-cm<sup>2</sup> Schnitzel vom Metzger in der Himmeroder denke, schmeckt es (*Sojabratling an Kresse-Avocadocreame mit Sommersalat*) einwandfrei. Drei Barhocker weiter links sehe ich jetzt einen anderen alten Zausel das Gleiche bestellen (*Gesundheitsapostel oder Gicht-Patient unter strengen Diät-Auflagen?*)

Wenn der frisch gepresste „Unsterblichkeits“-Juice (*meistens betitelt mit „Frauenpower“ oder „Bio-Kick“*) alle ist und der (Blätter)Magen gut gefüllt, muss ich das Lokal schnell verlassen, weil mein Fleischhunger sich doch nicht so richtig unterdrücken lässt. Ich will irgendwo hineinbeißen, am besten, wo dann das Blut spritzt (z.B. *ein Steak „rare“!*). Kann das sein, dass vegetarische Ernährung irgendwie aggressiv macht? Der „Führer“ war schließlich auch strenger Vegetarier... Ich bitte ausdrücklich alle Vegetarierinnen um Vergebung!

Aber- nichts für ungut: Nicht nur für Weibspersonen geeignet und durchaus empfehlenswert (*sagt auch Kollege Koch*)... Essen mal anders!

(P. Jung)

# McDonalds Wittlich

Wenn man die McDonalds-Filiale in Wittlich betritt, betritt man ein modern eingerichtetes helles Restaurant. Die Farbgestaltung aus hellen freundlichen Tönen fällt sehr abwechslungsreich aus und die Möbel passen sich dem nicht nur an, sie sind auch noch bequem. Am Tresen stehen uniformierte Angestellte, die die Bestellungen annehmen, denn am Tisch direkt wird man leider nicht bedient, was nicht gerade für einen guten Service spricht. Dennoch wirken die Angestellten an der Theke kompetent und man bekommt sein Essen sehr schnell und muss meist nicht länger als zwei Minuten warten.

Während man nun mit seinem Tablett einen freien Tisch sucht, fällt auf, dass der Boden teils sehr unsauber zu sein scheint und auf manchen Tischen noch Mayonnaise-Reste hängen. Unter den Gästen sind alle Altersgruppen bis circa 50 vertreten. Am häufigsten trifft man jedoch Schüler/innen der verschiedensten Schulen und anderes junges Publikum an. Die Atmosphäre ist außerdem nicht gerade angenehm, da überall laute Gespräche geführt werden, ab und zu ein Kleinkind herumtollt und man viele Geräusche aus der Küche vernimmt. Nach der Gast endlich einen freien Tisch gefunden hat, und man die Pappschachtel seiner Chickennuggets öffnet, fällt auf, dass die Firma McDonalds offenbar zu geizig ist, Besteck anzubieten. Nur bei dem Salat ist eine billige Plastikgabel dabei.

Das Essen an sich schmeckte so mittelmäßig. Die Pommes Frites sind etwas labbrig, aber gut gewürzt. Das Brötchen des Cheeseburgers ist ebenfalls nicht gerade knackig und bleibt im Hals stecken, während das Fleisch zwar gut gebraten ist, der Geschmack aber zu wünschen übrig lässt. Die Cola schmeckt dafür sehr gut, vermutlich da diese nicht direkt von McDonalds selbst produziert wird, sondern eben von Coca Cola. Dafür wird sie mit einer großen Menge Eiswürfel versehen, die ungefähr ein Drittel des Gesamtvolumens des Plastikbechers einnehmen. Könnte es sein, dass diese Methode etwas der Gewinnmaximierung dient, da man für 400 Milliliter Cola bezahlt und 1 Drittel davon Eiswürfel sind ...? Nachdem der Gast fertig gegessen hat, wird nicht mal der Tisch abgeräumt. Nein! Der Gast „darf“ das Tablett selbst in einen Wagen einräumen und soll sogar noch den Müll sortieren.

Insgesamt ist McDonalds ein Restaurant, das nicht gerade für Gourmetgenießer zu empfehlen ist. Es eignet sich eher für eine Kundschaft, die schnell und günstig Essen möchte, um möglichst schnell satt zu werden. Also eher für Bauarbeiter oder eben Schüler/innen. Das PreisLeistungsverhältnis ist jedoch, bis auf die Getränke, sehr angemessen. Denn von einem Cheeseburger für 1,20 Euro kann man nun wirklich nichts erwarten.