Alte Sternwarte verspricht leichte Küche mit saisonalen Produkten

So isst Greifswald: Flammkuchen hat einen festen Platz in der Speisekarte des Bio-Bistros/ Der Mittagstisch wechselt / Die Zutaten dafür stammen aus der ökologischen Landwirtschaft

Von Christin Lachmann

Der ausgebildete Koch Martin Edler von der Planitz stieß 2015 zum Bio-Bistro Alte Sternwarte. Tim André Schröder arbeitet seit drei Jahren im Bistro (v.l.).

FOTOS (2): CHRISTIN LACHMANN

Greifswald. Frisch, hausgemacht und biologisch: Das verspricht das Bio-Bistro Alte Sternwarte, das sich in der Martin-Luther-Straße befindet. Gearbeitet wird in dem Lokal ausschließlich mit Zutaten aus der ökologischen Landwirtschaft. Sie sind das Alleinstellungsmerkmal, mit dem sich das Bistro einen festen Kundenstamm aufgebaut hat.

Wissen, woher die Zutaten kommen und wie sie behandelt wurden: Die Bio-Branche wächst weiter. Mit der Eröffnung des Bio-Bistros im Jahr 2012 wollte der Pommersche Diakonieverein, zu dem auch das Lichtblick am Markt und das Pommerngrün am Rosengarten gehören, auf den ökologischen Zug aufspringen. Beliefert wird das zertifizierte Bio-Bistro von der Ostseeländer Bio-Gärtnerei, die sich in Züssow befindet und ebenfalls zum Pommerschen Diakonieverein gehört.

„Der Geschmack ist ein ganz anderer“

Fest in den Mittagstisch integriert ist der Flammkuchen – ein weiteres Aushängeschild des Bistros, das größtenteils auf vegetarische Küche setzt. Während täglich der Elsässer Flammkuchen angeboten wird, gibt es zusätzlich jede Woche eine andere Variante der Teigspezialität, die sich durch einen besonders dünnen Boden auszeichnet.

Beim wöchentlich wechselnden Mittagsangebot wird auf leichte Küche gesetzt, wie Martin Edler von der Planitz, stellvertretender Leiter, weiß. Welche Gerichte es auf die Mittagskarte schaffen, sei auch immer davon abhängig, was die Bio-Gärtnerei gerade anbietet. „Die Speisekarten machen wir gemeinsam. Manchmal gibt es kleine Änderungen und wir müssen improvisieren.“

Der ausgebildete Koch war im Laufe seines Berufslebens in verschiedenen Restaurants tätig. Seit 2015 gehört er zum festen Kern des Bio-Bistros. „Was ich früher an Gewürzen verwendet habe, mach ich heute nicht mehr, weil Bio-Produkte deutlich weniger benötigen. Der Geschmack ist ein ganz anderer“, weiß von Planitz aus Erfahrung zu berichten. Keine Geschmacksverstärker, keine unnötigen Zusätze, ausschließlich natürliche Produkte: Es scheint das Erfolgsrezept des Bistros zu sein, das beim Mittagstisch auf Hauptgerichte mit Ofengemüse, geschmorten Spitzkohl oder buntes Eierragout setzt. Zur Auswahl gehört zudem jeden Tag eine andere Suppe: Auch hier bleibt das Lokal ganz im vegetarischen Bereich.

Neues Konzept für weniger Einwegverpackungen

Während die Gäste für die Suppen 3,50 Euro zahlen, gibt es die Hauptgerichte, die mit Reis, Kartoffeln oder Nudeln angereichert werden, für sechs Euro. Ähnlich wie im Lichtblick bestellen die Kunden direkt an der Theke. Ihr Essen bekommen sie dann an den Tisch gebracht. Auch beim Thema Nachhaltigkeit setzt das Bistro neue Maßstäbe. Im September führte das Lokal die „Rebowl“ ein, die ähnlich wie der Recup-Becher Einwegverpackungen reduzieren soll. „Mit einer Pfandschale, die man für fünf Euro erwerben kann, bieten wir das Essen zum Mitnehmen an. Die Schale kann man überall dort abgeben, wo Rebowl angeboten wird“, erklärt Fachbereichsleiter Ulf Hrybinski. Die Einführung sei ein voller Erfolg gewesen. Im Moment allerdings bieten in Greifswald nur das Bio-Bistro, das Lichtblick und das Pommerngrün die Rebowl an.

Derzeit arbeiten zwei Fachkräfte im Bistro, hinzu kommen fünf Mitarbeiter mit Beeinträchtigungen. „Das Bio-Bistro gehört zu den Zuverdienstprojekten. Das sind Arbeitsangebote für Menschen, die psychisch beeinträchtigt sind, gegebenenfalls eine Schwerbehinderung oder eine andere erhebliche Leistungsminderung haben, aber nicht in Werkstätten für Menschen mit Behinderungen arbeiten. Das Ziel ist, ihre beruflichen Fertigkeiten zu aktivieren und sie in strukturierte Tages- und Wochenabläufe einzubinden“, erklärt Hrybinski.

Im Bio-Bistro können die Gäste ihre Daten, die derzeit wegen der Corona-Maßnahmen abgefragt werden müssen, per QR-Code angeben.

So hat das Bio-Bistro geöffnet

Das Bio-Bistro Alte Sternwartebefindet sich in der Martin-Luther-Straße 10 und bietet von Montag bis Freitag von 11 bis 14.30 Uhr einen Mittagstisch mit einem vegetarischen Hauptgericht und eine vegetarischen Suppe an. Zur Auswahl stehen zzdem Flammkuchen. Die Speisekarte des wöchentlich wechselnden Mittagsangebots gibt es auf www.pommersche-diakonie.de/mittagstisch

Quelle: OSTSEE-ZEITUNG vom 22.10.20 / Christin Lachmann