

Bistro Angolino Grande: Geheimtipp im Gewerbegebiet

VON KARINA SKWIRBLIES

Es war die Empfehlung einer Freundin, die eine Kollegin und mich in eine Gegend lotst, in die beim Thema Mittags-tisch sonst kein Gedanke führt. Unweit des Flughafens, mitten im Gewerbegebiet, befindet sich die Firma S.A. Frega Bremen, ein Großmarkt für italienische Lebensmittel. Und in derselben großen Halle, in der der öffentliche Verkauf stattfindet, ist das Bistro Angolino Grande. Vorweg gesagt: Das Bistro hat das Zeug zum Geheimtipp, und der Weg in die Neustadt lohnt sich auf alle Fälle.

Der Weg zum Bistro führt durch den Supermarkt, vorbei an Weinregalen und vielversprechend wirkenden italienischen Lebensmitteln. Wir biegen um eine Ecke und sind positiv überrascht. Ein großes, gut besuchtes Lokal tut sich vor uns auf. Die Tische sind mit rot-weiß karierten Decken geschmückt, schwere Lederstühle bieten besten Sitzkomfort. Damit haben wir nicht gerechnet: Der Geheimtipp ist schon längst keiner mehr, so voll wie es hier ist.

Trotzdem ist die Atmosphäre keineswegs hektisch. Wer hierher kommt, will nicht schnell seinen Hunger stillen, sondern in Ruhe genießen. Die Gäste bedienen sich weitestgehend selbst, und die Servicekräfte sind trotz des regen Andrangs entspannt und freundlich. Was sie nicht daran hindert, äußerst fix zu sein. Wartezeiten gibt es keine.

Wir studieren das Angebot am Tresen. Die Tageskarte bietet Miesmuscheln in pikanter Tomatensoße (7,80 Euro), Maccheroni mit Pesto, Gnocchi in Pesto-Soße und Lasagne Classica (je 5 Euro). Auf der Wochenkarte stehen unter anderem Gambas (14 Euro), Fagottini (6,80 Euro) und Pizza Bianca mit Parmaschinken (8 Euro).

Jeder Gast erhält eine Nummer, auf die alle Bestellungen gebucht werden. Getränke gibt es an einem separaten Tresen. Bezahlt wird am Schluss. Eine Aufteilung, die im Bistro Angolino Grande für einen

perfekten Ablauf sorgt. So sieht gute Organisation aus: Kein unbeholfenes Hantieren mit Tablett, Mantel, Tasche und Geldbeutel, wo man sich als Gast schon beim ersten Schritt wie ein Depp vorkommt. Ich entscheide mich für die Muscheln, meine Kollegin für die Fagottini. Hinterm Tresen dampfen die verschiedenen Nudelsorten in den Edelstahlbehältern. Italien ist eindeutig das Land der Teigwaren. Ich erhalte eine große Portion Miesmuscheln, das Gericht meiner Kollegin sowie die Getränke werden kurz später am Tisch serviert.

Zu den Miesmuscheln und auch zu den Fagottini lässt sich nur eines sagen: Perfekt! Selten so gut gegessen. Die Muscheln sind eindeutig frisch, mit reichlich Soße. Diese besteht aus pürierten Tomaten und viel frischem Gemüse: Tomaten, Karotten, Lauch und Porree. Der Geschmack ist wie versprochen pikant. Das dazu gereichte Weißbrot besteht aus verschiedenen Brotsorten: Alternativen mit Oliven, Kräutern, Tomate und Walnüssen versetzt, allesamt unglaublich schmackhaft.

Die Fagottini sind Nudeln in Form von kleinen Geschenksäckchen, gefüllt mit Rucola und Ricotta, einem italienischen Frischkäse. Angerichtet in einer Butter-Salbei-Soße. Auch wenn ich persönlich gefüllte Nudeln nicht mag, sind diese eindeutig erstklassig. Sowie die Füllung als auch die Soße lassen keine Wünsche offen. Das Tiramisu, das wir uns im Anschluss gönnen, ist ebenfalls unvergleichlich.

So ein gutes Essen animiert natürlich dazu,

sich anschließend im Laden bei den italienischen Spezialitäten umzusehen. Und ich gebe es zu: Ich bin auch in diese Falle getappt und mit großen Tüten voller Nudeln, Käse, Öl, Likör und Wein zum Parkplatz gelaufen.

Bistro Angolino Grande, S.A. Frega Bremen GmbH, Georg-Wulff-Straße 13-15, 28199 Bremen, Telefon 55 1055, barrierefrei. Getränkepreise: Alkoholfreie Getränke 1,50 Euro, italienischer Hauswein (0,2 l) ab 2,50 Euro.

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



Graziella Planta vom Bistro Angolino Grande.

FOTO: KOCH