TEST

Hell und einladend präsentiert sich der Gastraum

Bei schönem Wetter laden die Plätze draußen ein

EIN KLEINES STÜCK ITALIEN IN DER ÜBERSEESTADT

MezzoDÌ

Neben dem Bistro 'Angolino Grande' in Bremen, dem Imbiss by Frega und S.A. FREGA hat der Spezialist für italienische Lebensmittel mit 'MezzoDì' im März Zuwachs in der Überseestadt bekommen. Im 'EINS' in der Eduard-Schopf-Allee 1 finden Freunde und Liebhaber der italienischen Küche neben leckeren Gerichten auch eine große Auswahl an italienischen Lebensmitteln und Spirituosen, die man in Deutschland wohl eher nicht in den Supermarktregalen findet.

Die Firma S. A. Frega steht für italienische Lebensmittel in höchster Qualität und bringt ein Stück italienische Lebensart und Genuss mit ihren italienischen Spezialitäten nach Deutschland. Seit mehr als 25 Jahren handelt das Familienunternehmen nun mit original italienischen Lebensmitteln und Spirituosen.

Geschäftsführer der neuen Frega Filiale Enzo bringt mit ‚MezzoDì' ein Stückchen Italien in die Überseestadt. Mit über 40 Jahren Erfahrung in der Gastroszene weiß der geborene Italiener genau, worauf es bei einem guten Mittagessen ankommt. Mit einer familiären Atmosphäre, offenen Fensterfronten, einem hellen und modern designten Innenraum und einer großen Außenterrasse findet sich Platz für 220 Personen.

Lucia und Geschäftsführer Enzo

Wie der Name bereits sagt, werden im 'MezzoDì', was übersetzt Mittag bedeutet, vor allem Mittagsgerichte angeboten. Neben täglich wechselndem Mittagstisch und einer wöchentlich wechselnden Karte stehen natürlich auch Klassiker wie frische Panini, Croissants, Kaffeespezialitäten, Pizza ab fünf Euro und diverse italienische Erfrischungsgetränke auf der Karte – das alles in moderner italienischer Atmosphäre. Die Gerichte werden alle nach original italienischen Rezepten und mit frischen Zutaten zubereitet.

Das Prinzip bei 'MezzoDì' ist recht einfach. Ähnlich wie in einer Kantine suchen meine Begleitung und ich uns die Gerichte aus und bestellen an einer Theke. Ich bestelle mir die Gemüselasagne aus dem täglich wechselnden Angebot und kann mein Essen direkt mitnehmen. Dazu eine Cola Light. Meine Begleitung entscheidet sich für eine Pizza mit Gorgonzola und eine San Pellegrino Limonade Zitrone. Die Pizza wird frisch zubereitet und direkt an unseren Tisch gebracht. Zu unseren Bestellungen erhalten wir eine Art Chip, auf dem alles, was wir bestellen, gespeichert wird. Bezahlt wird am Ende.

Und das Konzept scheint erfolgreich zu sein. Durch die anliegenden Bürogebäude und die erschwinglichen Preise der Gerichte bietet das 'MezzoDì' einen idealen Ort für die Mittags-

FOTOS: LOTHAR BIENKOWSKI

Ausblick in die Überseestadt

Hier können auch italienische Lebensmittel erworben werden

pause. Wer der Filiale also neben der Arbeitszeit einen Besuch abstatten möchte, sollte besser erst ab 14 Uhr vorbeikommen.

Die Gemüselasagne besteht aus grünen Lasagneplatten mit ordentlich Käse, dazu Erbsen, Kartoffeln, Karotten und etwas Spinat. Von einer Tomatensoße fehlt jede Spur. Dennoch ist die Lasagne sehr lecker und die Portion mehr als ausreichend.

Die Pizza beschreibt meine Begleitung als sehr köstlich. Der Rand ist schön knusprig und der Gorgonzola lässt sich gut herausschmecken – Pizza können sie.

Für beide Hauptspeisen und zwei Getränke haben wir 16,60 Euro bezahlt. Der Preis ist beeindruckend und für die gute Qualität der Speisen erste Sahne. Da kann man wirklich nicht meckern.

Neben der Möglichkeit, sich aus verschiedenen Gerichten etwas Leckeres zusammenzustellen, wird im 'MezzoDì' zusätzlich eine große Auswahl an italienischen Lebensmitteln und Spirituosen angeboten. Die Produkte sind wie in einem Lebensmittelgeschäft auf der linken Seite in Regalen aufgestellt und können ideal als Geschenk oder für den Eigenbedarf erworben werden. Von frischer Pasta über italienische Süßigkeiten und einer Auswahl an Weinen ist das Angebot recht groß.

LORENA HERRMANN

MezzoDì, Eduard-Schopf-Allee 1, geöffnet Mo. – Fr. 9 bis 18.30 Uhr, Sa. 9 bis 16 Uhr, Mittagstisch täglich ab 11.30 Uhr, Fon: 0421 897852 10 und 0421 897852 12, weitere Informationen unter www.frega.de/bistro/mezzodi/

Essen+Trinken	★★★★½
Atmosphäre	★★★★½
Preis/Leistung	★★★★★

Der Juli steht im Zeichen des Kirschbaums

MIT MASCARPONECREME

Kirschgrütze

Egal ob süß oder sauer, Kirschen sind der absolute Hit im Juli. Leider nimmt das Angebot mit dem Ende des Monats rasch ab. Noch ein Grund mehr, den Juli mit allerhand Kirschrezepten voll auszukosten. Neben leckerer Donauwelle und fruchtigen Kirschkonfitüren zählt die Kirschgrütze zu unseren absoluten Lieblingen. Verfeinert mit einer süßen Mascarponecreme ein absolutes Sommerträumchen.

Zutaten:

Für die Kirschgrütze:
750g Kirschen
½ Zitrone
2 Päckchen Vanillezucker
80g Zucker
½ Päckchen Puddingpulver Vanille

Für die Mascarponecreme:
500g Magerquark
200g Mascarpone
200ml Sahne
200g weiße Kuvertüre
2 EL Zucker

Zubereitung:

Für die Kirschgrütze:
Die Kirschen waschen und entsteinen. Zitrone waschen und auspressen. Die Kirschen mit etwa ¼ l Wasser, dem Zitronensaft, 1 Päckchen Vanillezucker und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen.
Jetzt das Puddingpulver mit ca. 3 EL Wasser glatt rühren, zu den Kirschen dazugeben und nochmals aufkochen. Die Grütze anschließend in Serviergläser füllen und auskühlen lassen.

Für die Mascarponecreme:
Die weiße Kuvertüre in einem Topf langsam schmelzen lassen und die Sahne steif schlagen. Die Mascarpone und den Magerquark gut verrühren und die geschmolzene Kuvertüre mit dem Zucker dazugeben. Die Schlagsahne unterheben und die fertige Mascarponecreme auf die Kirschgrütze portionieren.

Verzehrempfehlung:
Das Dessert mit etwas frischer Minze garnieren. Sorgt für Frische und sieht auch noch gut aus.