

ST. PAULI

Top-Service trotz Handicap

Ehemaliges Hafenkrankehaus

Auf das Personal kommt es an. Das gilt für viele Restaurants und Cafés. Ganz besonders in der "Essbar Haus 5" und im "Come together". Hier arbeiten überwiegend behinderte Menschen. "Integrative Projekte" heißen sie offiziell. Dahinter verstecken sich gemütliches Flair, reichhaltiges Antipasti-Buffer, freundlicher Service und äußerst günstige Preise. Lesen Sie mal!

Bars und Restaurants gibts auf dem Kiez nicht wenig die "Essbar Haus 5" setzt jedoch neue Maßstäbe. Rundherum: Lage und Ambiente, Angebot und Service höchst lobenswert und die Preisgestaltung günstig. Dazu kommt der soziale Wert: Der Betreiber "ESA-Catering-St. Pauli" ist eine Tochtergesellschaft der Evangelischen Stiftung Alsterdorf. Ein Großteil der Beschäftigten sind Menschen mit einer Behinderung.

Wer Suppenküchenflair sucht, ist in der Essbar auf dem Gelände des ehemaligen Hafenkrankehauses (Seewartenstraße 10) an der falschen Adresse. Die drei Gasträume (Bar, Restaurant, Clubzimmer) mit stilvoll-gemütlicher Atmosphäre könnten genauso gut zum Hotel Hafen Hamburg ein paar Schritte weiter gehören.

Essbar-Chef Dieter Sanlier (35), gelernter Koch und Betriebswirt, wird sich künftig mit seinem 33-köpfigen Küchen- und Serviceteam selbstbewusst der Konkurrenz stellen. Ab acht Uhr gibt es individuell zusammenstellbare Frühstücksvariationen von 3,25 bis 5,85 Euro. Mittagsmenüs werden nach Saison angeboten und kosten zwischen 3,80 und 4,50 Euro. Außerdem bietet die Essbar-Crew täglich ein reichhaltiges Antipasti-Buffer an. Zum Dessert gibt es vom hauseigenen Konditor feinsten Kuchen und Eisschleckereien. Neben allerlei Kaffees, Schnäpsen und Likörchen besticht ein riesiges Teesortiment. Besonderer Service für die Kiez-Nachbarn: Speisen werden auch nach Hause oder in die Firma geliefert. Tel. (040) 33442828.

GERD-PETER HOHAUS

Bildtext: Koch Rolf Behrens: Was von ihm kommt, ist alles essbar in der Essbar

Chef der Küchen- und Servicebrigade ist Dieter Sanlier (35)