

Gut und zudem vegetarisch essen

Ein Imbiss und ein Café wollen leckere Alternativen bieten

Zum Mittagstisch ist im „Mondo Deli“ oft kein Platz frei, und abends findet sich im „Habibi“ kaum ein leerer Tisch. Mit ihrem Angebot an gesunden Speisen liegen die kleinen Restaurants im Trend. Finanziell halten sie sich gerade so über Wasser.

DARMSTADT · Wohin geht der Student, wenn er im Martinsviertel wohnt und ihn abends der kleine Hunger plagt? „Zum Pizza- oder Döner-Imbiss“, sagt Martin Geelhaar. Dieses eingeschränkte Nahrungsangebot brachten den gelernten Hotelfachmann und seinen Kumpel Olaf Kriegsmann, seines Zeichens Koch, auf eine ungewöhnliche Geschäftsidee. Die beiden eröffneten 2006 das „Mondo Deli“, einen Selbstbedienungs-Imbiss für Vegetarier, Veganer und Ernährungsbesusste. „Es muss auch ohne Geschmacksverstärker gehen“, so die Devise. Seit April kredenzen die 32 und 31 Jahre alten Geschäftsführer nun Linsen-Curry und Co. im rauchfreien Ambiente.

RESTAURANTS

■ **Mondo Deli**, Grafenstraße 31, Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10 bis 21 Uhr, Warme Küche von 11.30 bis 21 Uhr, Sonn- und feiertags geschlossen. ☎ 06151/969 91 61, www.mondo-deli.de

■ **Habibi**, Landwehrstraße 13, Öffnungszeiten: Dienstag bis Donnerstag 11 bis 15 Uhr, Freitag 11 bis 1 Uhr, Montag und Samstag Ruhetage. Infos: ☎ 06151/660 27 60, www.cafe-habibi.de

NKR

Die Speisen, meist mit indischem Touch, werden frisch zubereitet, ohne Zusatzstoffe. Nicht alle verwendeten Nahrungsmittel haben ein Bio-Siegel nach EU-Ökoverordnung oder sind von Bioland, gesteht Martin Geelhaar, „aber wir arbeiten darauf hin“.

Fleisch aus der „heilen Welt“

Auf der wechselnden Tageskarte, die im Internet nachzulesen ist, bietet „Mondo Deli“ auch Fleischgerichte wie Nordindisches Lammcurry oder Nudeln mit Tomaten-Sahne-Soße und Putenbrust. Das Fleisch kommt aus einer „heilen Welt“ – so zumindest wirbt die Erzeugergemeinschaft, von der „Mondo Deli“ bezieht, für ihren respektvollen Umgang mit den Tieren.

Und der Umsatz? „Ob es sich rechnet, kann ich noch nicht sagen“, sagt Geelhaar. Die Preise – fünf bis sechs Euro für ein Hauptgericht, drei Euro für eine Suppe – sind absichtlich niedrig gehalten. „Wir wollten preislich mit unseren Nachbarn, den Döner-Buden und China-Restaurants in der Grafenstraße, mithalten können.“ Unter der Woche kämen viele Berufstätige, zur Mittagszeit sei es meist voll. Am Nachmittag und Abend plätschere es eher so dahin.

Zu dieser Tageszeit füllt es sich im „Habibi“, einem gemütlichen rein vegetarischen Restaurant im Johannesviertel. Das Café wird als Kollektiv geführt, alle Mitarbeiter sind in Entscheidungen einbezogen. Neben internationalen vegetarischen und veganen Gerichten aus fair gehandelten Produkten gibt es Säfte, Tees und Weine aus biologischem Anbau. Der Kaffee ist solidarisch gehandelt, betont Kollektiv-Mitglied Karli Marek. „Das bedeutet direkten Handel, der vollkommen vom Welthandel abgekoppelt ist.



Soll es ein Fischcurry sein oder eher eine Mondo-Rolle? Geschäftsführer Martin Geelhaar und Olaf Kriegsmann im „Mondo Deli“.

Die Bauern erhalten feste Preiszusagen und Teil-Zahlungen schon vor der Ernte.“

Respekt vor Mensch, Natur und Tier

Respekt und Verantwortung gegenüber Menschen und der Natur und vor allem gegenüber Tieren haben sich die Mitarbeiter auf die Fahnen geschrieben. Mit ihrem Konzept wollen sie eine Alternative zur ausbeuterischen Massentierhaltung bieten.

Doch auch Fleischesser kommen gerne ein zweites Mal ins „Habibi“, berichtet Karli

Marek, „weil es ihnen so gut geschmeckt hat“. Die politisch-kulturellen Veranstaltungen, die unregelmäßig an Samstagen stattfinden, haben Themen wie „Isolationshaft in der Türkei“ oder „Widerstand in Mexiko“ zum Inhalt, auch Dichterlesungen stehen auf dem Programm.

Das „Habibi“ unterstützt nicht nur fairen Handel, sondern handelt auch weniger beachteten Gästen gegenüber fair: Die Gerichte sind günstig und lecker, den Mittagstisch gibt's für 5,50 bis sieben Euro, und dies ist

eine Pasta mit Paprika-Walnussauce samt kleinem Salat, so wie auch die Möhren-Ingwer-Suppe für 3,30 Euro sicherlich auch wert.

Doch der Spagat, gutes Essen anzubieten und sozial zu handeln und gleichzeitig finanziell zu bestehen, ist zermürbend, sagt Marek. „Es gab schon Überlegungen das Projekt abzubrechen.“ Doch erstmal noch bleiben das „Habibi“ Vegetariern, politisch Aktiven und Leuten, die bewusst Leben wollten, erhalten.

NINETTE KRÜGER