

Leckere LÄDEN

Von Genussmenschen für Genießer:

Neues und neu Entdecktes



SPREEGOLD. Setzen sich mit ihrem Konzept vom gesunden Schnellrestaurant durch: Mirko Zarnojanczyk (r.) und Ralf Steinacker. Foto: Georg Moritz

Mirko Zarnojanczyk beobachtet, dass neben den Business-Typen, Touris, Müttern immer mehr Sportler und Personal Trainer zum Essen kommen. Das spricht fürs Konzept von „Spreegold“, das Laden und Schnellrestaurant zugleich ist und im Subtitel neudeutsch erklärt, was es bietet: „fresh food and drinks“. „Gesundes Essen“, sagen die Geschäftsführer Mirko Zarnojanczyk, 42, und Ralf Steinacker, 39, am liebsten. Aber was heißt das?

Alles, was frischer und zeitgemäßer ist als das Zeug der Junkfood-Konzerne. Jahre arbeiteten die beiden für eine große Coffeeshop-Kette in leitenden Positionen und entdeckten, dass „Sandwiches, die

Alles ist frisch, es schmeckt gut und der Preis passt

nachts schon geschmiert wurden, nicht das sind, was die Leute wollen“.

Bei „Spreegold“ kann man schnell was frisch Zubereitetes mit- oder zu sich nehmen. Am Morgen geliefertes Gemüse und Obst am

Tresen sehen und verfolgen, wie der bestellte Saft gepresst wird. Zugucken, wie die eigene Bestellung in die Küche wandert, um in ein paar Minuten zubereitet zu werden. Nichts ist schon Tage zuvor eingetupert, Kuchen und Brot täglich frisch gebacken, das Gemüse frisch geschnippelt, die Pasta selbst gewalkt. Das immer freundliche, weil gut gecoachte Servicepersonal geht problemlos auf Sonderwünsche ein. Nicht alles ist bio, aber die Sachen schmecken prima, und Preise fürs Hauptgericht von durchschnittlich fünf bis acht Euro sind wirklich gut. Drei Spreegold-Läden gibt es mittlerweile – in Prenzlauer Berg, Mitte und Friedrichshain – mit 80 Mitarbeitern.

Wer nichts zum Mitnehmen will, kann von morgens bis nachts vor Ort im modernen Schnellrestaurant essen. Großes Frühstück oder Porridge, Suppen oder einen von fünf Salaten, wählen zwischen sieben Pastagerichten. Die von Spreegold braten einem ein Steak, schichten einen Scampi-Burger, mixen Rote Bete, Apfel, Ingwer, Orange, Karotte zur Vitaminbombe. Paleo-Nahrung ohne Weißmehl, Gluten, Zucker liegt schwer im Trend, dazu hat Zarnojanczyk jetzt eine extra Karte. Mehr gutes Gewissen geht nicht. Wer sich's kalorientechnisch leisten kann, sollte nach der Pasta aus Campanelle, mit der man den Sugo so gut gabeln kann, oder dem Gute-Laune-Salat mit Ziegenkäse und Rucola-Pesto noch ein Stück Blechkuchen probieren. Oder zwei.

SUSANNE LEIMSTOLL

— **Spreegold.** Hufelandstraße 20, Rosa-Luxemburg-Straße 2, Stargarder Straße 82. Täglich 7 bzw. 8 bis 24 Uhr

DAS NÄCHSTE MAL...

...erscheint „Berlin kulinarisch“ am Freitag, 13. März, mit dem Feinkosttest der Expertenrunde.