Die Meister der Gastrologistik: Köche aus zehn Nationen zaubern in der offenen Küche.

Reza Najmehchi (l.) und Chefkoch Manfred Suhling

Das Phänomen *"El Mundo"*

Es gibt zahlreiche Restaurants in Bremen, die allabendlich ausgebucht sind. Meist sind es kleine Lokalitäten mit rund 30 bis 50 Plätzen, die sich mit Qualität und vernünftigem Preis-Leistungsverhältnis ihr Publikum erarbeitet haben. Und dann findet man in Bremen ein außerirdisches Restaurant, dass ebenfalls stets bis zum letzten Tisch besetzt ist. Und weil es so außergewöhnlich ist, widmen wir unserer Gastro Lounge im Februar nur diesem besonderen Gastro-Planeten.

Es hat hat schlappe 450 (!) Plätze und wird an vielen Tagen sogar zweimal besetzt. Eigentlich unmöglich – werden dazu die meisten Gastronomen sagen und würden solch ein Risiko niemals eingehen. Doch einer weiß, wie man solch eine Erfolgsgeschichte schreibt: Mit Herz, mit kontinuierlichem Engagement, äußerst gut motivierten und freundlichen Mitarbeitern. Der Iraner **Reza Najmehchi** eröffnete 1991 das Phänomen **"El Mundo"** in Walle und versetzte dabei Bremens Gastroexperten ins Staunen. Nur mit Reservierungen und Schlangestehen gab es einen Tisch. Warum ist die Hütte stets voll, was macht das "El Mundo" Team richtiger als andere?

Als der heute 49-jährige Gastronom und konsequente Werder-Fan ("man muss auch durch Krisen mitgehen") dann seinen Wechsel in den Überseestadt-Schuppen 1 verkündete, war es schwer zu glauben, dass sich die Erfolgsstrory auf einer nun fünf Mal so großen Fläche, auf 2.500 Quadratmetern, mit 100 Tischen und über 450 Plätzen fortsetzen lässt. Doch der einstige Bremer Holztechnik-Student Reza startete mit seinen nun rund 100 Mitarbeitern voll durch.

Angenehme Gastroerlebnisse auf 2.500 Quadratmetern

Das Ergebnis: Es hat sich im neuen "El Mundo" auch nach eineinhalb Jahren im positiven Sinne nichts geändert: Der In-Treff Bremens hat an 364 Tagen im Jahr geöffnet (Reza: "Nur Heiligabend haben wir geschlossen"), und wer einen Tisch kurzfristig reservieren möchte, hört am Telefon: "Wir sind ausgebucht, kommen Sie auf gut Glück." "Gut Glück" – das heißt Schlangestehen, aber das macht den "El Mundo"-Fans offensichtlich nichts aus, angesichts eines Gastroerlebnisses, das kulinarisch rundum überzeugt und dazu einen hohen Wohlfühlfaktor serviert. Trotz einer Auswahl von 150 Gerichten kommt im "El Mundo" solide Qualität auf den Tisch. Uns überzeugten bei den Vorspeisen der Anti Pasti-Teller des Hauses (12 Euro), das gegrillte Carpaccio "mediterrane Art"(Italiener nennen es Taglialata) mit knackigem Ruccola und würzigem Grana Padano (11 Euro) und auch die gegrillten Gambas mit kleinen Rosmarinkartoffeln und Knoblauchquark. Manch eine der Vorspeisen langt auch als Hauptgericht. Bei den Hauptgerichten sind die "El Mundo"-Portionen gut bemessen. Da lassen sich viele Gäste den Rest einpacken. Besonders üppig: die Pasta-Variationen. Wer das vertilgt, möchte am liebsten gleich rüber ins Fitnessstudio nebenan. Als pikant erwiesen sich die Spaghetti Melanzane mit gegrillten Rindersteakstreifen. Unsere Begleiter genossen die hervorragende und leicht scharfe Tagliatelle Siciliana mit Riesengarnelen (beides 11 Euro). Kreative Belage begeistern bei den Steinofenpizzen. Wir empfehlen die Pizza Pavo mit gebratenen Putenstreifen, geröstetem Knoblauch, Koriander und Joghurtcreme (10 Euro). Fleischfans werden von der Steakauswahl begeistert sein. Zum Antesten raten wir zum El Mundo-Grillteller (19,50 Euro), der locker für Zwei langt. Kleine Kritik jedoch am Nougat-Krokant-Parfait zum Dessert. Das war eindeutig zu süß.

Unser Tipp: nehmen Sie an der Bar Platz. Hier lässt sich das Phänomen "El Mundo" bestens beobachten, und die flinken Bar-Kräfte Marcel, Kuba und Anni vermitteln jedem Gast das Gefühl, besonders willkommen zu sein. Für die logistische Meisterleistung, die notwenig ist, so viele Gäste auf vernünftigem Niveau zu bekochen, ist Küchenchef Manfred Suhling zuständig, der in der offenen Küche über 20 Mitarbeiter dirigiert. Reza: "Hier arbeiten vom Schlachter bis zum Pizzabäcker Köche aus zehn Nationen." Der nie langweilige Blick auf dieses quirlige Treiben in der Megaküche mag wohl auch ein Grund sein, warum die "El Mundo"-Fans gerne auf einen freien Tisch warten.

El Mundo, Überseestadt, Schuppen 1 , Konsul Schmidt-Straße 10a, 0421/38 40 10, www.elmundo-bremen.de

(wsr)