

Beim Anders ist der Hamburger anders

Beim Anders im Magniviertel habe ich jetzt einen Hamburger probiert, der dem Namen des Hauses gerecht wird.



Manchmal ist es doch gut, wenn man mit Gewohnheiten bricht. Beim Essen sowieso. Natürlich, das Lieblingsgericht ist ok. Zuhause und im Restaurant. Es ist immer gut, seine Traditionen beim Essen zu haben. Wenn es danach gegangen wäre, hätte ich beim Anders mit meinem Freund Paul wieder das Holzfällersteak nehmen müssen. Bewehrt und gut. Eigentlich wollten wir erst gar nicht in die Karte gucken. Aber wir wagten den Blick, und diesmal waren wir beide vom Hamburger »Anders« angefixt. Wirklich anders? Das musste getestet werden. Nach dem ersten Bier wurde er dann serviert und sah tatsächlich nicht üblich

aus. Schon der Teller ist ein optisches Highlight. Alles hübsch arrangiert und nicht lieblos auf dem Teller vergessen. Auch bei einem Hamburger erfreut das. Jedenfalls wenn man ihn im Restaurant serviert bekommt.

Eine gute Komposition

In der Reihenfolge. Ich esse immer zuerst den Salat. Krautsalat ist nicht gleich Krautsalat. Er kann wahlweise zu sauer, zu süß, zu knackig, zu labbrig sein. Dieser hier ist die ideale Mitte der kulinarischen Pendelschäge: Mürbe im Biss, nicht zu weich, eine angenehme Säure und vor allem saftig. Der Hamburger ist tatsächlich anders. Auf einen größeren Kohlehydratanteil wurde mit einer kleinen Scheibe Toast verzichtet. Das bildet die Mitte einer Komposition aus einem Black-Angus Hacksteak mit hausgemachter Barbecue-Sauce, kross gebratenen Speck, Zwiebeln, Käse und einem saftigen Steak. Die Barbecue-Sauce war, für meinen Geschmack gerade richtig: leicht rauchig aber immer noch fruchtig mit einer angenehmen Süße. Auch wenn es auf den ersten Blick knapp aussieht. Mit dem Teller wird man gut satt. Und glücklich sowieso.