

ZEIT FÜR EINE PAUSE



Angenehmes Ambiente mit viel Grün: Corsini.

GUT ESSEN IM SÜDWESTEN: CORSINI

Manchmal ist es eine Verkettung von Zufällen, die einen an einen Ort führt, wo man dann eine bedeutende Entdeckung macht. Uns verschlug es zum Bahnhof Wannsee, an dessen Vorplatz es ein paar Imbisse und Eisdielen gibt in dem markanten, halbrunden Flachbau, der zusammen mit dem 90 Jahre alten Bahnhofsgebäude mit den spitzen Fenstern dem Gustav-Hartmann-Platz seinen Charakter verleiht. Das Bahnhofsrestaurant ist heute eine Pizzeria, die von innen mehr hermacht als von außen (wäre ja auch traurig), aber nicht wirklich preisgünstig ist. Zwischen ihm und dem Döner-Imbiss ist das Corsini, ein kleines, paradiesisches Restaurant mit angenehmer Café-Atmosphäre, schlichtem aber schönem Mobiliar, vielen Pflanzen, warmem Licht, sauberen Toiletten und einem nicht riesigen, aber feinen Speisen- und Konditorei-Angebot.

Auf der schön gestalteten und deutsch/englisch aufgemachten Internetseite heißt es „nichts als natürlich und lecker“. Das ist keine leere Phrase, sondern charakterisiert das Speisenangebot tatsächlich treffend. Auf Google steht beim Corsini „Burger-Restaurant“, dann „Imbiss“, und daran stimmt eigentlich nur, dass man das Essen, das man sich in Ruhe in der Speisekarte ausgesucht hat, am Tresen bestellt, wo sich auch die Eisvitrine und die

Kuchen-Torten-Nachtischvitrine befinden. Andererseits wird auf der Internetseite erklärt, dass man dem herkömmlichen Begriff „Fast Food“, mit dem ja meist schnell zubereitetes, ungesundes und immer ähnlich schmeckendes Essen gemeint ist, eine neue Bedeutung entgegensetzen möchte, nämlich schnell zubereitetes, aber gesundes und anders schmeckendes Essen.

Schon das Angebot an Vorspeisen und Suppen ist denn auch eine kleine Entdeckungsreise. Da tauchen einige nicht so gängige Appetitanreger auf. Die neun angebotenen Salate, teils vegan, teils mit Huhn, Lachs oder Garnelen, unterscheiden sich sehr von dem, was man in anderen Restaurants mal eben vor dem Essen bekommt.

ORIGINELLE ZUTATEN

Sie sind allesamt Hauptgerichte mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und beinhalten nicht immer viele, aber gewitzt zusammengestellte, frische und vollwertige regionale Zutaten und originelle Geschmacksgeber wie Minze, Kresse, Basilikum, Quinoa oder Kichererbsen. Die Salate sättigen ebenso gut und lang anhaltend wie die warmen Hauptgerichte. Diese reichen von Hamburger mit oder ohne Spiegelei, Currywurst und Pommes Frites über Nudelgerichte und Lachs bis zu Pizza und Flammkuchen, alles immer mit der einen oder anderen besonderen Würzidee oder

CORSINI

Wannsee, Gustav-Hartmann-Platz
(am Taxi-Halteplatz)

Öffnungszeiten

täglich 7:00 bis 20:00 Uhr

Beilage, die sich von Fast-Food abhebt und das Essen zu etwas Besonderem macht.

Was uns von der ersten bis zur letzten Minute wohlfühlen ließ, war das Personal, bestehend aus zwei sympathischen, gut gelaunten jungen Leuten. Sie waren herzlich nett, fröhlich, engagiert und auskunftsfreudig. Wir spürten deutlich, dass sie Ihren Job mit Herzblut und Freude ausübten und bemüht waren, jeden Gast zufriedenzustellen. Das Essen wurde an den Tisch gebracht, und ohne Aufdringlichkeit wurden wir flink und aufmerksam bedient und nach weiteren Wünschen gefragt.

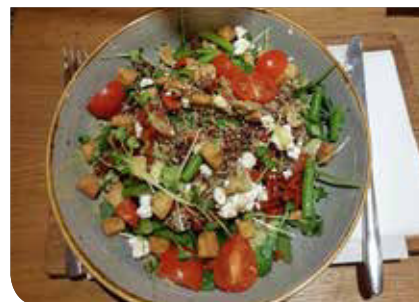
Das i-Tüpfelchen schließlich waren das Eis in etlichen Geschmacksrichtungen sowie die Sachertorte, die besser schmeckt als in so manchem schönen Café in Wien. Einziger Wermutstropfen sind die Öffnungszeiten, die der Randlage geschuldet sind. Am Bahnhof Wannsee ist spät abends nichts los. Dennoch: Wenn man einmal im Corsini war, kommt man gerne wieder. ■ ar



Auch bei Kuchen und Kaffee stimmt die Qualität.



Bequemes Sitzen muss nicht luxuriös sein.



Empfehlung: Quinoa-Salat.