

Restaurantkritik

Das beste - nennen wir das mal Restaurant - in Glasgow bietet nur ein einziges Gericht. Aber dafür lohnt sich die Fahrt in den Vorort

Wir haben auf dem Depot keine Kantine, andererseits hat niemand Lust, sich jeden Tag eine Dose mit belegten Broten auf das Gelände zu nehmen. Also entsteht jeden Mittag die Frage, wo geht es heute hin, um den Hunger zu bezwingen. Da stehen ein paar Alternativen zur Auswahl, aber ehrlich gesagt sind die alle nicht sonderlich dolle. Die üblichen Burger-Ketten haben meine Kollegen trotz Hunger schon satt, gut für mich.

Dann gibt es einen Supermarkt mit Sandwich-Theke, aber die sehen teilweise so aus, wie Douglas Adams das schon mal beschrieben hat: „Wenn man die Dinger schon frisch halten will, soll man sie wenigstens drei Mal pro Woche waschen...“ Au-

ßerdem haben wir noch den so genannten „Roll-Shop“ um die Ecke. Da gibt es belegte Brötchen und auch Pommes Frites, aber wenn wir die Packung mit unserer Bestellung dann im Depot öffnen, ist das jedes Mal eine Wundertüte, es ist nie das drin, was wir wollten.

In der vergangenen Woche habe ich dann den Vorschlag gemacht, wenn schon Fastfood auf der Insel, dann schon richtig, also Fish and Chips. Welch eine Neuerung für die anderen, aber sie waren einverstanden.

Also fragte ich den Depotchef Stuart, ob er eine Idee hätte. Er nicht, aber ein Kollege einer anderen Firma auf dem Gelände hörte meine Frage

und sagte, da gäbe es eine Bude nicht weit entfernt. Er wollte da immer schon mal hin und käme mit.

Eine Stunde später starteten wir, fuhren ein paar hundert Meter und parkten dann vor „Tinas Chicken & Fish“ in der Calder Street gegenüber der Holy Cross Primary School. Und diese Adresse sollte sich jeder merken, der nach Glasgow kommt.

Die Calder Street besteht aus einigen weniger schönen Gebäuden, da haben die Stadtplaner versucht, die typischen englischen Reihenwohnhäuser als Plattenkonstruktionen nachzubauen. Aber Plattenbau geht ästhetisch immer schief, egal, ob in der DDR, in Berlin Marzan oder eben in Glasgow, da hilft auch der Erker im Wohnzimmer nix, wenn das Gebäude aus grauem Waschbeton besteht.

In der Calder Street stehen aber auch noch ein paar ganz hübsche alte Häuser aus dem hier üblichen Buntsandstein. Und direkt neben einem dieser hübschen Gebäude befindet sich eine etwas längere Garage, das ist „Tinas Chicken & Fish“.

Als wir dort zu sechst hineinkamen, war der Gastraum voll. Tische, Stühle oder selbst ein Brett an der Wand zum draufstellen des Essbaren gab es nicht. Dafür sah aber alles gepflegt und neuwertig aus. Weiße und rote Kunststoffplatten wechselten sich ab, alles war sauber.

Tina lächelte uns an und fragte, was wir denn bestellen wollten. Jeder wollte das Gleiche. Prima, sagte Tina, dann also sechs Mal Fish and Chips, das würde aber ein wenig dauern, so

etwa zehn Minuten. Kein Problem, wir hatten Zeit, die Arbeit auf dem Depot war wieder einmal sehr spärlich. Tina rief kurz nach hinten in den zweiten Teil der Garage. Dann Auftritt Bruno. Auch er um die fünfzig Jahre alt, schlank und sportlich. Normalerweise kenne ich Frittenköche nur so, als ob sie sich von Frittenfett ernähren.

Auch Bruno lächelte uns an und sagte, kein Problem, aber das würde ein bisschen dauern. Wir nickten erneut...

...und nach wenigen Augenblicken auch erfreut, denn was Bruno da vor unseren Augen zelebrierte, sah erstens nach viel Erfahrung und zweitens nach sehr viel gutem Geschmack aus. Tina und Bruno fragten natürlich, aus welchem Land wir kämen und was wir in Glasgow machten. Als wir geantwortet hatten, fragten wir zurück, denn so schottisch sah Bruno eigentlich nicht aus. Und siehe da, er war aus - Italien!

Kaum zu glauben. Warum er denn keine Pizzeria hätte, wollten wir wissen. Er zuckte grinsend mit den Schultern, sei halt anders gekommen... Dann waren wir natürlich beim Fußball, Bayern gegen Inter Mailand war gerade aktuell, und Bruno ist Mailänder.

Während wir plauderten, bereitete er den Fisch vor. Dazu tunkte er große Filetstücke in eine Mehlpampe, ließ sie ein wenig abtropfen und gab sie dann zischend in heißes Fett. Da das ein wenig dauerte, bediente er zusammen mit Tina derweil weitere Kunden: Ein Lehrer von der Primary School gegenüber kam herein und be-

stellte ein Brötchen mit Pommes, dann kam ein gut gekleideter Mann älteren Datums herein, danach eine weitere Lehrerin. Alle plauderten und lachten mit den beiden hinter der Theke. Zwischendurch kamen und gingen mehrere Schülerinnen, eine zwölfjährige von ihnen blieb jedoch die ganze Zeit an der Kasse von Tina stehen, bestellte nichts, redete kaum, fühlte sich aber wohl in der Fish and Chips Garage.

Als der Fisch fertig war, machte Bruno die Pommes Frites fertig, natürlich in einem anderen Fett. Damit nichts kalt werden konnte, stellte er die fertigen Fischfilets aufrecht in einen verglasten Wärmekasten oberhalb der Theke. Als ich das sah, dachte ich, er hätte für die weiteren Kunden, die bestimmt noch kommen würden, schon mal den Fisch vorgebacken, denn für uns war das viel zu viel.

Doch nach einigen Minuten, als die Pommes fertig waren, schaufelte er eine sehr große Kelle Fritten auf ein Papier, legte jeweils zwei Fischfilets darauf und schob es so an Tina weiter, die alles mit einem Schuss Essig aus einer Flasche beträufelte und dann in zwei weitere Lagen Papier einwickelte, übrigens sauberes weißes, und keine alten Zeitungen, wie früher üblich.

Damit war die erste Portion fertig, fünf weitere sollten folgen. Wir waren verblüfft und fragten Tina, ob das wirklich alles für 4,90 Pfund zu haben sein sollte. Na ja, antwortete Bruno, wenn wir nur ein Filet haben wollten, könnten wir das auch für 3,20 haben, aber wir sähen doch alle so hungrig aus. Er grinste uns an.

Wir zahlten, versprachen ein Wiederkommen und fuhren ins Depot. Als wir das Papier aufschlugen, kam uns ein wunderbarer Duft entgegen, der vom Geschmack noch einmal übertroffen wurde. Das war bislang die beste Mittagspause, die ich hier hatte.

Davon abgesehen, dass ich die bis in den Abend verlängert habe, weil ich die zweite Hälfte Fisch und Chips abends in der Mikrowelle noch einmal heiß gemacht habe. Aber es war nicht nur die Menge, vielmehr war der Geschmack einfach klasse. Und meine Kollegen habe ich auch überzeugt, dass es nicht immer die Burgerkette sein muss.

Fazit: Arbeiter, gehst Du nach Glasgow, dann geh auch zu „Tinas Chicken & Fish“.
Fünf Sterne, keine Abzüge!

Text: Volker Kienast