

Gastrotipp am 18.06.2009

## Brot-Imbiss "Kleine Anna"



Es ist ja leicht, heute mal schnell ein belegtes Brot oder Brötchen für den Hunger zwischendurch zu ergattern. Bäckereien, Kioske, Supermärkte, Tankstellen - überall gibt es welche. Es geht auch feiner, origineller und vor allem launiger - wenn man die Möglichkeit hat, das noch ziemlich neue Lokal "Kleine Anna" in Frankfurts Bahnhofsgegend aufzusuchen.

"Hallo grüß Dich!" - die flotte Begrüßung ist hier Usus. Es wird nicht lange herumgesiezt. Und wenn sich gegen Mittag der kleine Bistro-Café-Belegte-Brote-Laden füllt, dann wird's erst so richtig launig, was Antje Gutenstein, die Gründerin und Chefin, motiviert, eine kleine Warnung an die vorauszuschicken, die es eher gesetzt und gediegen lieben:

"Weil wir überhaupt nicht perfekt sind. Und Grantler haben bei uns keine Chance." Eine Chance haben aber alle die, die am Morgen oder Mittag gerne mal ein Brot geschmiert bekommen, mit findigen Aufstrichen: "Das ist die Kichererbsenpaste mit Schafskäse, das ist die Möhren-Currycreme, und das sind die Auberginen mit Minze."

Es gibt aber auch Radicchocreme mit Putenbrust oder schwarze Olivenpaste mit Kapern oder Thunfischcreme mit Mortadella. Alle diese Aufstriche werden, wenn man so will, mit kleinen Schafskäsewürfeln "gewürzt", atmen Frische, verfügen über ein feines und pikantes Aromenspiel. Das gelingt deshalb, weil Antje Gutenstein so ziemlich alles direkt vom Markt hier verarbeitet, vor aller Augen sichtbar, das Basilikum, die Minze, den Schnittlauch. Und auf der Theke warten immense Brotkörper darauf, geschnitten zu werden: Roggen- und Weizenbrot, Dinkel- und Sonnenblumenbrot.

"Das Weizen- und das Roggenbrot haben wir immer, und zusätzlich ein Brot im Wechsel." Wobei die Chefin zum Weizenbrot rät: "Der Vorteil bei dem Weizenbrot ist einfach, dass es sehr neutral im Geschmack ist und die Aufstriche dadurch besser rauskommen." Das ist wahr, aber noch schmackhafter ist es, die gegrillte Variante zu nehmen: "Das ist ja der Unterschied, wir haben die Röstbrotscheiben. Das sind drei halbe Scheiben Brot. Die werden getoastet. Ähnlich wie beim Italiener die Bruschetta. Und dann kommt der Belag drauf."

Angesichts einer Auswahl von zehn bis fünfzehn immer wieder wechselnden Aufstrichen, hilft Antje Gutenstein bei der Auswahl gerne weiter, denn bei drei getoasteten Scheiben, für 4.30 Euro, sollte der Gast alle Spielmöglichkeiten nutzen. Die Idee, einen Imbiss mal anders aufzuziehen, ist bestechend umgesetzt worden, hier im Frankfurter Gallusviertel, wo tagsüber eine quicklebendige urbane Atmosphäre herrscht. Wie sie darauf gekommen ist?

"Wahrscheinlich weil ich selber gerne Brot esse, die meisten aber Brote langweilig finden. In Skandinavien ist es ja so, dass es dort ganz viele von solchen Frischkäse-Brotläden gibt. Und deshalb wollte ich am Anfang auch nur Frischkäse-Aufstriche machen."

Gut, dass sie ihr ursprüngliches Konzept erweitert hat und nun alles aufischt, was die Gärten der Welt so hergeben. Und gut, dass die Atmosphäre so ist, wie sie ist, einladend unbekümmert, einladend frisch, bis zum Abschied: "Tschüss, hab' einen schönen Tag!" ruft Antje Gutenstein jedem hinterher.

### Ein Beitrag von Martin Schwarz



*Kleine Anna  
Mainzer Landstraße 111  
60329 Frankfurt  
info@kleineanna.de  
Öffnungszeiten:  
Montag bis Freitag von  
08:00 Uhr - 17:00 Uhr*

Redaktion: anbu  
Bild: © colourbox.com

 drucken

**hr - Gebühren für gutes Programm**

© Hessischer Rundfunk 2009 | [Impressum](#) | [Heute in der Redaktion](#) | [Kontakt](#)

hr-online enthält Links zu anderen Internetangeboten. Wir übernehmen keine Verantwortung für Inhalte fremder Webseiten.