

# Essen für Genuss und einen guten Zweck

Im K.ber't in der Kardinal-Bertram-Straße sorgt Annelore Ressel nicht nur für ihre Gäste, sondern kocht auch für Schulkinder aus bedürftigen Familien / „Wir probieren gern Neues aus, vegetarisch oder mit Fleisch“

## MAHLZEIT!

Von Kathi Flau

„Raten Sie mal“, sagt Annelore Ressel gern, wenn einer ihrer Gäste fragt, warum ihr Restaurant K.ber't heißt. Die wenigsten, sagt sie, kommen drauf. „Manche fühlen sich von dem Namen sogar an die Sesamstraße erinnert“, sagt die 78-Jährige. Dabei ist die Lösung doch eigentlich offensichtlich: Das K.ber't liegt an der Kardinal-Bertram-Straße.

Vor zehn Jahren hat es als Kinder- und Jugendrestaurant geöffnet. Ressel, die auch die Hildesheimer Tafel leitet, wollte etwas tun für den Nachwuchs sozial benachteiligter Familien. „Es ist erwiesen, dass diese Kinder eine deutlich kürzere Lebenserwartung haben als ihre Altersgenossen, die aus gut situierten Familien kommen. Und das will ich nicht akzeptieren, dass der Zufall der Geburt über so etwas entscheidet!“

Sozial ist das K.ber't bis heute geblieben, doch inzwischen will es ein breiteres Publikum ansprechen: Der Mittagstisch von 12 bis 14 Uhr bietet abwechslungsreiche Mahlzeiten, die, wie Ressel verspricht, ohne Convenience auskommen. „Bei uns ist ein Kartoffelbrei aus Kartoffeln, und eine Tomatensuppe machen wir tatsächlich aus Tomaten.“ Halb amüsiert, halb entsetzt es sie, dass das nicht überall selbstver-



Lecker Mittagessen: Rubem Rodrigues, Annelore Ressel und Julian Schmidt.

FOTO: GOSSMANN

ständig ist. „Natürlich ist das mehr Aufwand. Aber der lohnt sich doch.“

Und Koch Rubem Rodrigues macht das Zubereiten Spaß, wie er sagt. Aus frischen Zutaten kreiert er das jeweilige Tagesgericht und die Angebote à la Carte: Linsensuppe, Rindersteak, Lachs oder den abso-

luten Klassiker: Currywurst. „Eine typische Richtung hat unsere Küche eigentlich nicht“, meint Ressel. „Wir probieren gern Neues aus, sowohl für Vegetarier als auch für die, die gern Fleisch essen.“

Das Essen richtet Rodrigues auf weißen, quadratischen Tellern an wie ein Meisterkoch. Auch sonst

wirkt das K.ber't mit seinen dunklen Holztischen und dem frischen Grün der Wände und Accessoires warm, unaufgeregt und gut durchdacht.

Wem der Blick auf die Kardinal-Bertram-Straße nicht interessant oder attraktiv genug scheint, der geht am besten zu zweit mit einem spannenden Gesprächspartner hin.

Die große Besonderheit des K.ber't offenbart sich ganz am Schluss: Beim Bezahlen können die Gäste zwischen zwei Preisen wählen: Entweder zahlen sie den „Genießen“-Preis, der sich auf durchschnittlichem Restaurant-Niveau bewegt, oder sie legen noch einen Euro drauf fürs „Ge-

### ÖFFNUNGSZEITEN:

Montag - Freitag  
07:00 - 15:30 Uhr

### ADRESSE:

Kardinal-Bertram-Straße 9  
Telefon: 999 01 49  
www.kbert.de

### PREISSPANNE:

5 Euro für Linseneintopf mit Würstchen und hausgemachtem Brot; bis 8,50 Euro für Lachs auf Gemüse mit Reis

### ANZAHL DER GERICHTE:

7

### PLÄTZE:

50

### WARTEZEIT:

10 Minuten

### BESONDERHEITEN:

Gäste können „genießen und helfen“, das Mittagessen für 350 Schulkinder aus bedürftigen Familien zu finanzieren

nießen und helfen“. Der Euro kommt den 350 Kindern zugute, für die das K.ber't jeden Tag ein gesundes Mittagessen kocht und unter anderem an die Grundschule Nord ausliefert. Kinder, deren Ernährung Annelore Ressel einfach nicht dem Zufall überlassen mag.

