

Frankfurter Allgemeine Archiv

Seitenüberschrift:**Frankfurt****Frankfurter Allgemeine Zeitung, 10.12.2010, Nr. 288, S. 46****Ressort: Rhein-
Main-Zeitung**

LOKALTERMIN**Kürbissuppe und Pfefferschinken****"Gutding" am Sandweg**

Von der Aufschrift darf man sich nicht abschrecken lassen. "Ausverkauft! Morgen wieder!" prangt in weißer Schreibschrift auf der Glasscheibe der Eingangstür. Doch im Innern stehen Leute vor der Theke. Und auf die vorsichtige Frage der neuen Gäste winkt Hal Elshorst dann auch ganz lässig ab: "Nee, nee! Das ist noch von gestern Abend. Um diese Zeit ist immer noch alles klar."

Um diese Zeit, das ist mittags um kurz nach zwölf, also im "Gutding" Hauptverkehrszeit. Dann kommt Hal - Inhaber, Koch und Mädchen für alles in dem kleinen, unscheinbaren Lokal - mitunter ganz schön ins Schwitzen. Dann wirbelt er hinter dem kaum zwei Meter breiten Glastresen hin und her, verschwindet ab und zu hinter dem weißen Vorhang in die Küche, füllt die beiden Tagessuppen in große Tassen, bestreicht, belegt und toastet seine üppigen Sandwiches, fingert Eistee und andere Softdrinks aus dem winzigen Kühlschrank auf der Theke und macht zum Abschluss auch noch ordentlich kräftigen Kaffee. Da kann man den "Ausverkauft"-Hinweis vom Vortag schon mal vergessen.

Hal Elshorst, der früher im "Maincafé" gewirbelt hat, macht im "Gutding" alles selbst. Viel Weile müssen seine Gäste trotzdem nicht haben. Denn der Mann ist bestens vorbereitet - und sein Angebot angenehm überschaubar. Salat, zwei Suppen, acht oder neun Sandwich-Variationen, ein Tagesgericht und einen sensationellen sizilianischen Fruchtkuchen hat er jeden Tag im Angebot. Neulich hat er eine gute Kartoffel-Lauch-Hackfleisch-Suppe und eine noch bessere Kürbissuppe aufgetischt und 3,50 Euro für die kleine und vier Euro für die große Portion verlangt. Wer will da meckern? Auch die mit Pesto, Olivensalat oder Käse verfeinerten Sandwiches mit Barolo-Salami, Pfefferschinken, Pecorino oder Mozzarella kosten nicht mehr und sind trotzdem richtig gut. Nur für die mit gegrilltem Huhn und hausgemachtem Roastbeef belegten Varianten muss man jeweils 5,50 Euro hinblättern. Aber auch das hat noch keiner bereut.

Viele Gäste von Hal Elshorst nehmen sich das Essen mit ins Büro oder mit nach Hause

(vor allem abends). Doch wer ein bisschen mehr Zeit hat, kann auch im "Gutding" selbst futtern. Ein paar alte Sessel und einfache Holzbänke und -tische bieten im ehemaligen Verkaufsraum der Bäckerei, die es hier bis vor einem Jahr noch gab, Platz für knapp ein Dutzend Esser. Es läuft Musik, die Atmosphäre ist familiär. Wer es noch intimer mag, dem kann Hal ebenfalls helfen: Er bietet nämlich auch Catering.

PETER BADENHOP

"Gutding", Sandweg 10, Ostend, Telefon 90 43 58 18, www.gutding-catering.de.
Geöffnet montags bis freitags von 11 bis 14.30 Uhr und von 17.30 bis 21 Uhr.

Alle Rechte vorbehalten. (c) F.A.Z. GmbH, Frankfurt am Main
