

Schmackhaftes Nischenprodukt

Von **Stephanie Günzler**

Moccaf  Seeteufel im Serranomantel mit Tomatenreis und Limettencreme, Rindersteak mit hausgemachter Kräuterbutter und Kartoffelecken oder lieber hausgemachte Lachstortellini? Wer im Moccaf  zum ersten Mal auf die Speisekarte schaut, ist überrascht. Denn in dieser Caf bar mit der modernen Loungeatmosph re lassen sich nicht nur der Feierabendwein oder ein nachmitt glicher Kaffee genießen. Seit genau einem Jahr bieten Inhaber Javier Martinez und sein Team hier echte Köstlichkeiten – ob beim Mittagstisch oder auf der Abendkarte. Zwei ausgebildete K che und der freundlich-unkomplizierte Service sorgen täglich für l -

chelnde Genieergesichter und eine freundschaftlich, fast familiäre Stimmung.

„Als kleiner Laden in einer Nebenstraße mussen Sie eine Nische finden, sonst gehen Sie unter“, erklärt Martinez. Und die hat der 37-Jährige gefunden. Immer mehr Gäste entdecken die Vielseitigkeit, die dieses ungewöhnliche Gastro-Konzept ihnen bietet. Zum Beispiel der Pastaabend: „After Work auf italienisch“ heißt es jeden Dienstag ab 18 Uhr. Per Kreuzchen auf einer kleinen Karte kann sich jeder Gast sein Nudelgericht selbst zusammenstellen: Nudelsorte (zum Beispiel hausgemachte Tagliatelle), Soße (wie wäre es mit hausgemachter Kr uertpesto) und Zutaten von Ruccola über Cherry Tomaten bis Parmaschinken. Einen Namen kann man seinem Gericht auch noch geben und bezahlt für das Ganze fünf Euro – inklusive einem Glas Martini. „Mit solchen Angeboten wollen wir den Leuten zeigen, wie wir kochen und

ihnen Lust machen auf einen zweiten Besuch an einem anderen Tag“, erklärt Martinez das Ansinnen. Mittwochs passiert das gleiche mit Tapas in Probierportionen zu Probierpreisen zwischen einem und drei Euro. Zu Wein und Feierabendgespr ch werden die selbstgemachten spanischen Naschereien peu   peu serviert.

Neu gestaltet ist ab dieser Woche die Abendkarte: klein, fein und – wie alle Speisen im Moccaf  – frisch und vollkommen frei von Fertigprodukten gekocht. Und, das ist Martinez wichtig, mit gesunden „stoffwechselaktivierenden“ Ölen zubereitet. Drei Fisch-, vier Fleisch-, fünf Nudelgerichte und drei Salate stehen zur Wahl. Und weil weder Tiefkühlprodukte verwendet werden, noch irgendetwas vorgegart wird, kann es sein, dass man ab und an einmal zehn Minuten länger wartet, als man es von einer Caf bar gewohnt ist.

Bewährt hat sich das Mittagskonzept im Moccaf . Im Angebot:

Essen & Genießen

ein einfacheres Gericht für die Eiligen zum Preis von 5,50 Euro und für Genießer eine aufwändigere Kreation inklusive Vor- oder Nachspeise für 6,90 Euro. Martinez, der in einem früheren Leben als Versicherungskaufmann gearbeitet hat, mangelt es nicht an zeitgemen, grostadttauglichen Ideen.

Das gilt auch für das Frühstück, das es jeden Tag von 9 bis 12, samstags von 8 bis 14 Uhr und sonntags von 10 bis 14 Uhr gibt. Am Wochenende heißt es bei der Zusammenstellung auch hier: selbst kreieren.

Geoffnet hat das Moccaf  eigentlich immer, außer Sonntag nachmittags und abends. Und wenn es gerade nicht die Zeit für Frühstück, Mittagstisch oder After Work ist, dann gibt es amerikanische Sandwiches, natürlich jedes mit einem anderen, hausgemachten Dressing.

Moccaf , Marktplatz 11, Heilbronn, Telefon: 07131/6422070. Internet: www.moccafe.de.