

Mit der Stoppuhr in die schnelle Olive

Versprochen und gehalten: In ziemlich flotten 13 Minuten steht im Olives das Essen auf dem Tisch. Avanti sagt dazu der Italiener.

Düsseldorf. So schön wohnt ein Furz! Mit diesem locker geratenen Spruch trommelte das Edel-Einrichtungshaus Stilwerk an der Grünstraße vor Jahren auf der Werbepauke. Ein reichlich schön geformter Frauenrücken samt Hinterteil war neben der Botschaft abgebildet. Ein echter Hingucker und schwere Argumentationsmunition für frauenbewegte Diskutanten und -innen.

Getrommelt wird auch im Olives, einer Mischung aus Bar, Restaurant und Lounge, die ihre Heimat im überdimensionalen Möbelladen hat. In spätestens 13 Minuten sei das Mittagsgeschicht namens Avanti auf dem Tisch, heißt es ansonsten verliert die Bank. Sprich: Das Olives muss das Essen lohnen.

Was eigentlich eine günstige Sache für den Gast werden könnte, weil zu Avanti auch noch Kaffee, Tee oder Espresso nach Wahl gehören. Das Ganze kostet (entweder Gast oder Olives) schlanke 7,60 Euro. Schade für den Gast, der auf 13,01 Minuten hofft zumindest bei den WZ-Tests hat der Laden nicht gepatzt. In handgestoppten 11,20 stehen etwa Pasta mit Gemüse und Ziegenfrischkäsesoße auf dem Tisch. Und schmackhaft ist die Angelegenheit obendrein.

Praktisch ist das Angebot für Avanti-Mitesser. Weil alle Gäste gleich schnell bedient werden, landen auch andere Gerichte fix auf dem Tisch. Das neue Jahr beginnt in der Stilwerk-Olive ziemlich fit, die Karte steht unter dem neudeutsch verklausulierten Motto "Wellfood fit for 2006". Zu haben sind etwa eine Rote-Bete-Suppe mit Sojamilch und Sprossen (4,80 Euro) oder ein Tabouleh (Couscous)-Salat mit Hähnchenstreifen (7,90 Euro).

Das klingt erschreckend gesund, schmeckt aber prima. Aber auch die Speisen aus der Abteilung Hüftgold machen eine gute Figur. Etwa das Saltimbocca von der Rotbarbe für 15,90 Euro oder die Lachsschnitte unter der Sesamkruste (ebenfalls 15,90 Euro). Erfreulich ist auch, dass Vegetarier auf ihre Kosten kommen.

Etwa mit einem Risotto mit Datteln und Rucola-Pesto (7,20 Euro). Das ist vielleicht eine Spur zu süß geraten, ansonsten gibt es keinen Grund zu maulen. Erwähnt seien zudem eine Reihe von Tapas, die in From von kleinen Mürbeteigschiffchen daher kommen, die mit unterschiedlichen Belägen bestrichen werden. Je nach Zutat kosten die spanischen Kleinigkeiten zwischen 1,90 Euro (Oliven-Creme) und 9,90 Euro für die Garnelen im Speckmantel.

Für Freunde der gehobenen Lebensart (Hallo Düsseldorf) gibt es im Februar und März (außer an Rosenmontag, schade, Düsseldorf) eine besondere Aktion: Für 25,25 Euro pro Nase gibt es Hummer zum Sattessen. Ein Gläschen Champagner ist auch dabei.

Bleibt die Frage, ob die avantimäßige Geschwindigkeit am Service oder an der Küchencrew liegt. An beidem! Die schwarz gewandeten Kellner sind zur Geschwindigkeit auch noch nett, was jeder Gast besonders gerne hat. Das sonore Pling aus der offenen Küche lässt auf ein bisschen Nachhilfe durch die schnelle Mikrowelle schließen - sei's drum.

Fazit: Avanti? Avanti! Bei dem Preis und der Geschwindigkeit ideal für die Mittagspause. Aber auch für Abends eine gute Adresse. Vielleicht eine Idee zu ungemütlich, wenn der Laden richtig voll ist.

Essen & Trinken: 3 von 5 Sternen
Service: 4 von 5 Sternen
Preis & Leistung: 3 von 5 Sternen
Wohlfühlfaktor: 3 von 5 Sternen

Olives, Bar & Restaurant, Grünstraße 15, Telefon: 862828-0, geöffnet: Montag bis Donnerstag 10 bis 1 Uhr, Freitag und Samstag 10 bis 2 Uhr, Sonntag 10 bis 19 Uhr, Küche 10 bis 22.30, 10 bis 23 Uhr, sonntags 10 bis 18 Uhr.

• www.olives-restaurant.de

09.01.06
Von Olaf Steinacker
■ Gastro-Tipps



Prösterchen die Servicetruppe im Olives ist auf Zack und sehr freundlich noch dazu. (Foto: Dieter Alsleben)