

Gesundes aus der ersten Joghurteria

Gesundheit ist im kommenden Jahr 2008 stark angesagt: Das Rauchverbot geht in Kürze an den Start, und passend zum Thema wird die Eröffnung der ersten Joghurteria Hamburgs vermeldet.

Langwimprige Kühe blicken auf die Besucher, ansonsten ist das Ambiente so pastellig wie die Variationen des cremigen Produkts, das auch aus den selteneren Sorten wie Ziegen- und Sojamilch besteht und mit Zutaten nach Wunsch kombiniert werden kann: Müsli, frische Früchte, Beeren, Nüsse oder Crunchies, jedenfalls wesentlich mehr Möglichkeiten, als die Regale im Supermarkt zu bieten haben (ab 1,50 Euro). Ob das kühle Programm auch im Winter als einzige Nahrungsquelle Bestand hat, mag auch der Betreiber infrage gestellt haben und hat kurz und bündig ein paar Süppchen (Möhre-Orange 3,50 Euro), vor allem eine Reihe pfiffiger Tartes ins Programm genommen wie toskanische Tarte mit Zucchini, Tomaten, Thymian, eine griechische Variante mit Käse und Oliven und eine provenzalische Tarte – alle frisch und preiswert für 3,50 Euro und dem Chili con Carne vorzuziehen, das mehr nach Verlegenheitslösung schmeckt.

Weitere Gesundheitsakzente setzen Säfte, auch Fliederbeeren gegen Erkältung sind mit von der Partie. (wien)

● **Joghurteria** Mo–Fr 8.00–17.00, Sa 10.00–14.00, Wexstraße 31 (S Stadthausbrücke), T. 76 97 29 72