



Tibor Jakus (l.), Ehefrau Anja und Küchenchef Eugen von Heider stemmen das „Projekt“ Hahnenhof gemeinsam. Der Wirt Tibor Jakus zeichnet für den ungarischen Einschlag auf der Speisekarte verantwortlich, Eugen von Heider, der Meister am Herd steuert österreichische Schmankerl wie einen Kaiserschmarrn bei.

Foto: Harry Braun

## Österreicher macht Wiener Hendl in Dampf

**Lokaltermin** Im Hahnenhof setzt Küchenchef Eugen von Heider kulinarische Akzente aus seiner Heimat

Von unserer Redakteurin  
Sabine Jakob

■ **Mainz.** Die Anatomie des Hähnchens muss Eugen von Heider exakt im Kopf haben, wenn er sein Wiener Backhendl zubereitet. Der Küchenchef im Hahnenhof setzt das Messer an und löst das Fleisch vorsichtig vom Knochen, so dass es in einem Stück erhalten bleibt. Selbst für routinierte Köche ist das immer wieder eine Herausforderung. Doch der gebürtige Österreicher beherrscht sein Handwerk und bringt den knusprigen Geflügel-Klassiker aus seiner Heimat schließlich so appetitlich auf den Teller, dass den Gästen beim bloßen Anblick das Wasser im Mund zusammenläuft.

Im Hahnenhof, einer traditionellen Weinstube in der Neustadt, ist der Name Programm. Schon bevor Anja und Tibor Jakus das Lokal 2008 übernahmen, ließen sich die Gäste hier die Hähnchen schmecken. Am Straßenverkauf bildeten sich regelmäßig lange Schlangen. Den gibt es übrigens auch heute noch – allerdings hat Jakus inzwischen viel Konkurrenz bekommen. Und die Hähnchen, die kommen mittlerweile in zahlreichen Varianten auf den Tisch: als Grill- oder Kräuterhendl, ausgelöstes Wiener Backhendl, gefüllt, als ganzes Bio-Schwarzfederhuhn vom Grill aus der Provence mit Estragon-Sauce oder Coq Au Vin in Riesling geschmort. Mit dem Ungarischen Paprikahuhn hat es eine ganz besondere Bewandtnis. Tibors Wurzeln väterlicherseits liegen in dem mitteleuropäischen Staat. Das spiegelt sich auch in der Speisekarte wider.

Und dass der Wirt, der zehn Jahre lang im Altstadtcafé Regie führte, ein echter Profi seines Fachs ist, bewies er mit der Wahl seines Küchenchef. „Mit Eugen von Heider verbindet mich eine längere Freundschaft. Und ich wollte einen Koch haben, auf den ich mich verlassen kann“, erzählt der Hahnenhof-Chef. Von Heider

ist ein Ritter dritten Grades, hat in den besten Hotels gelernt, unter anderem bei Kofier in Frankfurt die Gäste verwöhnt und als Küchenchef in der Alten Patrone die Löffel geschwungen. Gemeinsam haben sie das Projekt Hahnenhof in Angriff genommen, ein Konzept ausgearbeitet, bei dem auch die

kulinarischen Genüsse des Alpenlandes nicht zu kurz kommen.

Seinen Kaiserschmarrn, den die Mainzer salopp „zerrobte Pannekuchen“ nennen, serviert der Maitre persönlich. Und die Besucher sind begeistert: „Ich sehe das Glänzen in den Augen der Gäste und bekomme Applaus“, freut sich der Österreicher über den Zuspruch. Das Gästebuch ist voll des Lobes über den bodenständigen 39-Jährigen. Sicherlich auch wegen der kleinen Anekdoten,

die er am Tisch zum Besten gibt – natürlich nur, wenn es die Zeit zulässt. Denn wöchentlich bereitet er 150 bis 200 Hähnchen zu. Was nicht einfach damit getan ist, dass er sie in den Grill schiebt. Beim Kräuterhendl etwa stellt er die Kräutermischung aus frischen Zutaten selbst

bohnen, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter daher. Und in der Jagdsaison zaubert der Österreicher schmackhafte Gerichte aus frischem Wild aus heimischen Gefilden. Die Gäste wissen's zu schätzen, ein



schers Missionar unterwegs ist. „Wenn er mit seinen Geschäftsfreunden zum Essen kommt, ordert er Paprikahuhn für alle“, weiß Küchenchef von Heider zu berichten. Ob sie wollen oder nicht.

Kam das Publikum des Hahnenhofs früher zu 95 Prozent aus der Neustadt, finden sich jetzt auch Gäste aus Wiesbaden und dem Rheingau ein. Und die haben angesichts der Weinkarte ein Heimspiel. Ausgeschenkt werden fast ausschließlich Rheingauer Weine. Denn der Besitzer des Hauses ist der Kiedricher Winzer Barbelers-Wilhelm. Und so schimmern Tropfen wie Kiedricher Sandgrub oder Raunthaler Steinmäger im Glas. „Ehe ich den trinke, nehme ich lieber ein Bier“, bekommt der Wirt öfter mal zu hören. Andere Gäste zeigen sich weltoffener und kommentieren den Wein mit einem „Hauptsache er schmeckt“. Als Alternative kredenzt Jakus ausländische Flaschenweine – und hält edle Tröpfchen bereit.

bunt gemischtes Völkchen, wie Tibor Jakus erzählt.

„Es kommen Leute, die haben schon sämtliche Pächter der Weinstube erlebt, Studentengruppen, auch die Chefetage von Mainz 05 lässt es sich hier schmecken.“ Zu erwähnen sei da noch der Stammgast, der auf das Ungarische Paprikahuhn schwört und als kulinari-

her und reibt sie unter die Haut, wobei er aufpassen muss, „dass die Haut nicht reißt“. Denn dann trocknet das Fleisch bei der starken Hitze im Grill aus. Ist dem Küchenchef selber der Appetit auf Hähnchen inzwischen vergangen? „Nein“, lacht er, „mindestens einmal die Woche lange ich zu. Wenn das Hendl vom Grill kommt und die Haut noch so blubbert – da hat man schon Lust aufs Essen.“

Doch mit dem Geflügel – in der Vorweihnachtszeit stehen auch Gänse auf der Speisekarte – ist der Koch mit seinen Künsten noch längst nicht am Ende. Das Wiener Schnitzel stammt, wie es sich gehört, vom Kalb, Grillkoteletts vom Jungschwein kommen mit Speck-

Alle Folgen der Kneipenserie: [www.mainzer-rhein-zeitung.de/Lokaltermin](http://www.mainzer-rhein-zeitung.de/Lokaltermin)

### Vor Weihnachten gibt's auch Gans

Der Hahnenhof in der Wallaustraße 18 bietet in Platz für 90 Gäste. In einem separaten Raum darf geraucht werden. Den Außenbereich hat Wirt Tibor Jakus auf 40 Sitzplätze erweitert. Er nimmt auch Reservierungen für Feiern an. In der Küche werden ausschließlich frische Zutaten verarbeitet, das Fleisch

stammt von ausgewählten Höfen der Region. Zum regulären Angebot gibt es wechselnde Tagesgerichte. In der Vorweihnachtszeit stehen auch Gänse auf der Speisekarte. Die Öffnungszeiten: täglich ab 16 Uhr, sonn- und feiertags ab 11.30 Uhr, dienstags Ruhetag, Küche bis 22 Uhr. Tel. 06131/212 11 50.