

## Weinstubentradition kombiniert mit kulinarischen Glanzpunkten

»Frauen, die jeden Tag ein Glas Wein trinken, verringern das Risiko, ihren ersten Nierenstein zu bekommen, um 57 Prozent«.

Mister X blickt verwundert auf: »Hast Du ein Praktikum bei einem Internisten gemacht?« Mit einem Lächeln zeige ich ihm die letzte Seite der Speisekarte. »Da steht's: Neun gute Gründe, Wein zu trinken. Weniger Herzprobleme und Arteriosklerose, geringerer Cholesterinspiegel, keine Nieren- und

### WERTUNGSTABELLE:

Essen	7,5
Trinken	8,0
Service	8,5
Ambiente	7,0
Preis-Leistung	8,0
<b>Gesamtwertung</b>	<b>39 : 5 = 7,8 Kochkappen</b>

- 1 - Lebensmittelvergiftung, Blaulicht, Uniklinik
- 2 - Essen als Überlebensstraining
- 3 - der Hunger treibt es rein
- 4 - Heute war eine Aushilfe in der Küche
- 5 - die normale Gaststätte
- 6 - gute Küche mit erkennbarem Bemühen
- 7 - gut-bürgerliche Küche, Koch versteht sein Handwerk
- 8 - höchste Bewertung für gut-bürgerliche Küche
- 9 - perfekte gut-bürgerliche Küche mit kreativen Ideen
- 10 - kreative Gourmetküche, Handwerk, Material, Idee und Ausführung hervorragend

Gallensteine, keine Chance für Bakterien, ja, sogar Altersblindheit hat gegen Riesling keine Chance – kurz und gut: Wein fördert das seelische Wohlbefinden und verlängert das Leben«. Mister X, in seinem Alltag sonst gequält von einem Ziehen hier und einem Drücken dort, knirschenden Knien und Durchblutungsstörungen, schöpft neuen Lebensmut. »Dann lass uns schnell einen Schoppen trinken.«

Das ist heute freilich eine besondere Herausforderung für den Meister. Der Botschafter des rheinhessischen Weines steht auf verlorenem Posten. Von alters her ist der Hahnenhof eng verbunden mit dem Kiedricher Weingut Barbeler Wilhelm. Kein St. Alban und kein Domherr in Sicht, nicht einmal ein Pilgerpfad oder eine Liebfrauenmilch. Stattdessen Kiedricher Sandgrub und Erbacher Honigberg, so weit das Auge reicht. Ausschließlich Rheingauer Gewächse sind als Ausschankwein zu haben. Da muss der Meister heute durch. Mit Preisen zwischen 2,40 und 3,20 Euro sind die Preise immerhin moderat, bemerkt Mister X versöhnlich. In der sorgfältig zusammengestellten Karte sind alle Schoppenweine vorbildlich ausgezeichnet und auch als Literflasche zu haben (zwischen 11,50 und 15 €). Ansonsten peppen Österreicher, Franzosen, Italiener und Spanier und ein Exote aus Südafrika die Weinkarte zu einem veritablen Qualitäts-Angebot mit internationalem Anspruch auf. Wer danach sucht, findet auch Barrique-Weine aus Spanien für 35 bis 45 Euro oder sogar einen Margaux Grand Cru Classé (2003 Château Cantenac Brown) für 85,50 Euro. Nur halt keinen Rheinhessen.

Da der Meister als Berufsmainzer frei von jeglichen Vorurteilen ist, erkennt er neidlos an, dass ein gut abgehangener 2001 Erbacher Honigberg Riesling QbA halbtrocken (2,60 €) und ein herzhafter 2006 Kiedricher Sandgrub Weißburgunder QbA trocken (2,60 €) eine sortenreine Zierde ihrer Art und jeden Cent wert sind.



**Hahnenhof Weinhaus und Restaurant**  
 Wallaustraße 18  
 55118 Mainz  
 Telefon 06131 - 21 21 150  
 Täglich ab 16 Uhr; sonn- und feiertags auch 11.30 bis 14 Uhr  
 Dienstags Ruhetag  
 Küche bis 22 Uhr

Der Hahnenhof überrascht indes nicht nur mit der Weinkarte. Variationen von Hähnchengerichte sind seit jeher eine Spezialität des Hauses. Das reicht vom halben



Hahnenhofhendl mit Brot (4,90 €) bis zum Klassiker Coq au Vin, also einem in Riesling geschmorten Hahn mit Rosmarinkartoffeln und Wurzelgemüse (13,50 €). Den zweiten Schwerpunkt setzen regionale Gerichte, die in der Tradition Mainzer Weinhäuser stehen, aber auch solche, die weitgehend in Vergessenheit geraten sind. Spundekäs oder Handkäs mit Musik (je 4,50 €), hausgemachte geschmelzte Gemüsemautaschen mit Rieslingkraut (6,90 €) oder gebratene Blut- und Leberwurst mit Rieslingkraut und Kartoffeln (9,50 €), zählen ebenso dazu wie Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Kapernsauce (8,50 €) oder Ragout vom Wildschwein aus Pfälzer Jagd mit gebratenen Serviettenknödeln und Preiselbeeren (14,50 €). Die Desserts locken mit österreichischen Einflüssen bei Topfen- oder Marillenpalatschinken (4,50 €) und Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (ab zwei Personen pro Person 6,50 €).

Einen Ausreißer gibt es auf der bodenständigen Karte – und der hat es Mister X angetan. Gegen meinen Protest bestellt er gebratene Entenstopfleber aus dem Elsass mit rotem Zwiebelconfit und Apfelpüree als Vorspeise (14,50 €; als Hauptgang 21,50 €). Häufig gehör-

te Vorwürfe wegen der Tierquälerei bei der Zwangsmast der Vögel schiebt der Meister mal eben beiseite.

Als Hauptgang wählt der Meister ein einfaches halbes Kräuterhendl mit Kartoffel-Gurken-Salat (8,50 €). Wahrscheinlich plagt ihn doch das schlechte Gewissen. Ich entscheide mich für eine Rieslingcrèmesuppe mit Käsecroutons (3,90 €) und eine gefüllte Kalbsbrust mit Salbei-Karotten und Butternudeln (15,50 €). Dieses Gericht – heutzutage nur noch sehr selten angeboten – weckt Kindheitserinnerungen an Mutters Feiertagsküche.

Mister X schaut triumphierend herüber. Wie es sich für den weltläufigen Gourmet gehört, hat er zur Stopfleber nach einem edelsüßen Wein gefragt und sich vom fachkundigen Wirt eine 2003 Selection Barbara Riesling Auslese vom Kiedricher Weingut Barbeler Wilhelm empfehlen lassen. Den Wein gibt es normalerweise nur als Flasche (23,50 €), der Meister hat aber Glück, dass eine Flasche angebrochen war, und erhält ein Glas dieser extraktreichen goldgelben Spezialität. X wähnt sich im siebten Küchenhimmel: Zwei große Scheiben Entenstopfleber lösen sich auf der Zunge einfach nur in Wohlgefallen auf. Die zarten Röstaromen harmonisieren vollendet mit der Frucht von Zwiebelconfit, Gewürztrauben und Apfel. Perfekt und in dieser Qualität nur in der gehobenen Gastronomie zu erwarten.

### Fazit:

**Der Hahnenhof ist auch unter seinen neuen Betreibern eine feste Größe in der Mainzer Neustadt. Das ganz in dunklem Holz gehaltene gemütliche Restaurant mit seinen Buntglasfenstern verbindet die Tradition der Weinstube mit deutlichen Ansprüchen an seine Küche. Die Küche ist im besten Sinne gutbürgerlich und setzt vereinzelt Glanzpunkte über dem zu erwartenden Niveau. Der stets aufmerksame und kompetente Service rundet eine überdurchschnittliche Leistung ab. Dass es hier nur Rheingauer Schoppenweine gibt, mag den eingefleischten Rheinhessen zwar entsetzen, die Qualität der Weine aber überzeugt ebenso wie das gelungene Flaschenangebot. Zu empfehlen.**

Komplimente kann ich indes auch für die Rieslingsuppe verteilen. Die Weinsäure ist in einer zarten Sahnecrème raffiniert abgebunden und umschmeichelt den Gaumen mit Glücksaromen. Die aufgeweichten Käsecroutons stören da fast schon.

Nach solchen Vorspeisen gibt es für den Hauptgang nichts mehr zu gewinnen. Der Vergleich erscheint allerdings auch ein wenig unfair, denn das Kräuterhendl ist kross, zart und saftig, mit Thymian, Rosmarin, Petersilie und einem Hauch Knoblauch auch ansprechend gewürzt, aber Mister X träumt – während er sich Wagenladungen von Kartoffel-Gurken-Salat reinschiebt – immer noch von seiner Stopfleber.



Der Clou bei meinem Hauptgericht ist nicht die zarte, saftige Kalbsbrust und ihre fast schon cremige, aber wenig gewürzte Füllung – es sind die Salbeikarotten. Nur kurz blanchiert und im heißen Fett karamellisiert, bilden sie zusammen mit einem Hauch Salbei eine gelungene Geschmackskombination, die sich auch von den laschen Nudeln nicht beeinträchtigen lässt.

Von Gegenüber ist kein Piep mehr zu hören. Mister X ist rundum satt. Kein Wunder angesichts der kräftigen Portionen. Von wegen Fastenzeit. Beim nächsten Gesundheitscheck dürfte die Diagnose für Mister X eindeutig sein: Stopfleber.

Lou Kull