

Kulinarische Überraschungen in Finthen

RESTAURANTTEST Gourmet-Restaurant „Andante“ und die „Vinothek“ im Hotel Atrium

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Weit im Westen von Mainz wächst nicht nur der berühmte Finther Spargel, sondern auch ein Privathotel heran, das längst in die hochwertige Vier-Sterne-Kategorie aufgestiegen ist. 1974 gegründet von Dr. Lothar Becker gilt das Atrium inzwischen als das größte inhabergeführte Privathotel in Rheinland-Pfalz. Ein First Class-Domizil, das auch kulinarisch für Schlagzeilen sorgt. An der Spitze steht Eva Eppard, die auf allen gastronomischen Feldern im Atrium den Takt vorgibt – eine Frau mit Ambitionen, in einer üblicherweise von Männern dominierten Welt. Die sympathische Köchin leitet sowohl das Gourmet-Restaurant „Andante“ als auch die „Vinothek“ mit einer feibürgerlichen Küche.

Die Köchin

Es kann sicher kein Zufall sein, dass Eva Eppard in dem Jahr geboren wurde als Lothar Becker sein Garni-Hotel gründete. Ihre Ausbildung im Atrium absolvierte sie jedenfalls als eine der Jahrgansbesten. Hoteleigentümer Becker erkannte das Talent der jungen Köchin und machte sie mit 25 Jahren zur Küchenchefin. Nach vier erfolgreichen Jahren nahm sich Eva Eppard eine Auszeit. „Ich wollte zwölf Monate durch die Welt reisen und in anderen Hotels und Restaurants arbeiten.“ Aus einem Jahr wurden drei. Sie kochte in St. Moritz in einem 5-Sterne-Palast, stand in der Traube Tonbach im Schwarzwald neben Harald Wohlfahrt am Herd, einem der besten Köche Europas, und wurde Küchenchefin auf dem Luxuskreuzfahrtschiff Sea Cloud. „Hier lernte ich Logistik und Planung beim Einkauf.“ Einmal auf Kreuzfahrt war nämlich Schluss mit shoppen. Zehn Monate fuhr sie zur See. Kreative Küche auf kleinstem Raum.

Plausch mit Richard Gere

Ihren Abschied der Lehr- und Wanderjahre feierte sie in Davos im Steigenberger Belvedere, wo sich VIPs und Promis buchstäblich die Klinke in die Hand geben. Eines Tages stand versteckt in einer Ecke ein gutaussehender Endfünziger und fragte sie, ob er ihr beim Kochen zuschauen dürfte – es war Richard Gere. Rund zwanzig Minuten plauderten die beiden. Da Steigerungen nach Richard Gere kaum mehr möglich sind, kehrte sie zurück nach Mainz, natürlich ins Atrium.

Die Vinothek

Kulinarisch ist die Vinothek der jüngste Spross im Atrium, innenarchitektonisch eingerichtet von Beate Lemmer, die auch den VIP-Bereich der 05-Coface-Arena gestaltet hat. Eine stilvoll-gemütliche Weinstube mit flauschigen Sofas, Kronleuchtern aus Moranoglas und maßgeschneiderten Möbeln. Sehr pfiffig: Zwei Tischplatten der schmucken Büffet-Tische lassen sich kühlen, zwei andere beheizen – eine edle Alternative zu den meist blubbernden Wärmebehältern. Die Küche ist regional ausgerichtet mit themenbezogenen und absolut leckeren Speisen: vom eher klassischen Flammkuchen (8 Euro) über den äußerst schmackhaften Rheinhessenburger als Gourmet-Frikadelle mit knusprigem Speck,

gerösteten Zwiebeln, Tomaten und Gurken dazu Ofenkartoffeln und Salat (15 Euro) mit einem speziell für den Burger gebackenen Brötchen. Alternativ auch ein Brezelknödel mit Waldpilzrahm (14 Euro) oder Geschnietzeltes vom Kalb mit Schupfnudeln und Steinpilzen (24 Euro).

Die Weinkarte

Wer eine Vinothek und ein Gourmet-Restaurant betreibt, der braucht eine ausgezeichnete Weinauswahl. Über 180 Positionen hat das Atrium zu bieten. Auf der Karte finden sich fast alle Weingüter wieder, die in Rheinhessen Rang und Namen haben: ob Wittmann, Keller, Wagner-Stempel oder Kühling-Gillot. Aber auch jenseits der VDP-Winzer-Riege entdeckt der Weinliebhaber sehr gute Tropfen in fast allen Preislagen.

Das Gourmet-Restaurant

Beliebte Kongress-Hotels wie das Atrium haben automatisch eine kontinuierliche Bewegung in den Gängen. Gäste checken ein oder aus, verschiedene Gruppen suchen hier und da ihre Veranstaltungsräume, das hauseigene Personal schreitet geschäftig durch die Flure. Keine Frage, wer entspannt speisen will, der sucht ein ruhiges Plätzchen. Im Atrium heißt das Andante. In der Musik steht Andante für ein eher langsames Tempo. Wer Eva Eppards Gourmet-Restaurant betritt, verliert denn auch automatisch an Geschwindigkeit. Das Licht ist gedimmt, die Musik leise, selbst die Gemälde an den Wänden sind Stilleben und die dekorativen Weinflaschen bleiben den ganzen Abend in ihren Regalen ruhig liegen. Getrunken werden lediglich die wohltemperierten Tropfen aus den Klimaschränken. Auch die Speisekarte hält, was das Ambiente verspricht: ein Menü-Classic in vier Gängen für 57 Euro und ein Gourmet-Menü für 85 Euro in sechs Gängen. Ein wahrer Genuss. Das Schöne: Bei Eva Eppard braucht niemand Angst zu haben, nicht satt zu werden, die Portionen sind ausreichend, die Zubereitung auf hohem Niveau und die kommunikative Köchin ist immer für einen Extra-Zwischengang mit kulinarischen Überraschungsmomenten gut.

Fazit

Ein Spitzen-Restaurant in einem Hotel zu führen ist eine Herausforderung. Dennoch hat es Eva Eppard geschafft, sich mit ihrem Gourmet-Restaurant Andante in die Liste der Top-Ten-Gastronomen von Mainz zu kochen. Die Qualität ist einwandfrei, das Preis-Leistungs-Verhältnis angemessen. Und der Service genauso wie man es von einem First Class-Hotel erwarten darf. Allen voran ist Tobias Krämer im Service eine Institution. Die Vinothek im Atrium ist eine gehobene Weinstube mit einer tollen Weinauswahl, der die quirlige Köchin ebenfalls ihren kulinarischen Stempel aufdrücken konnte. Besonders erwähnenswert: Jeden letzten Sonntag im Monat reicht sie bei „Jazz we can“ kleine Köstlichkeiten passend zur Live-Musik. An jedem ersten Samstag im Monat treffen sich in ihrer Vinothek Winzer von „Message in a bottle“ und geben Einblicke zu den aktuellen rheinhessischen Weinlagen.

Mehr Infos zum Autor unter www.bonewitz.de

Info: Atrium Hotel Mainz, Flugplatzstraße 44, 55126 Mainz, Tel. 06131 4910. Öffnungszeiten: Vinothek – täglich ab 18 Uhr. Gourmet-Restaurant Andante – Montag bis Samstag ab 18 Uhr, Sonntag Ruhetag.