

Ein Botschafter am Küchenherd

RESTAURANTTEST „Meijers Häusje“ in Gonsenheim auf Erfolgskurs

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Er hat in Sterne-Küchen gelernt, war preisgekrönter Barkeeper und betreibt seit 2002 in Mainz-Gonsenheim ein romantisches Restaurant und Weinhaus: Bert Meijer, geboren in den Niederlanden, ist mit einer quirligen Gonsenheimerin verheiratet, gemeinsam führen sie in der Grabenstraße 55 „Meijers Häusje“ mit großer Leidenschaft und viel versprechenden Erfolgen.

Der Wirt

Lambertus Kornelius, genannt Bert, wurde in Groningen geboren und ließ sich in Hollands Spitzenhäusern zum Hotelfachmann ausbilden. Was er in den mit Michelin-Sternen ausgezeichneten Gastro-Tempeln als Koch gelernt hat, blieb lange unentdeckt. In Lausanne besuchte er zunächst die Hotelfachschule, avancierte in Berlin zum Kult-Barkeeper, heimste reichlich Cocktail-Auszeichnungen ein, zog schließlich ins Rhein-Main-Gebiet und war fast 14 Jahre lang Wirt der „Zwiebel“ am Fischtorplatz. Nach einer Zwischenstation im „Weinhaus Eule“ erwarb Bert das Gonsenheimer „Häusje“, das er komplett renovierte, um fortan sein Können am Herd unter Beweis zu stellen.

Das Ambiente

Schmuck und schnuckelig steht es da, mit klassischem Fachwerkambiente, in dezentem Landhausstil und reichlich fliederfarben. „Goldisch“, schmunzelt ein junges Pärchen am Eingang, „ach, wie gemütlich“, ein graumeliertes Herr, offenbar mit Geschäftsfreunden unterwegs, „nee, wie schee“, eine ältere Gonsenheimerin, die zum ersten Mal zu Besuch kommt. Keine Frage: „Meijers Häusje“ ist liebevoll eingerichtet und versprüht dezente Romantik.

Die Küche

Bert Meijer kocht raffiniert gut-bürgerlich mit anspruchsvoll kulinarischem Konzept: Ziegenkäse-Crostini an Blattsalaten (10,50 Euro), Carpaccio vom Tafelspitz (10 Euro) oder eine Mousse vom Wildkräuterlachs (9 Euro). Pfiffig: Drei feine Suppen als Vorspeise für 6,50 Euro. Herrlich schmackhaft ein auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit Gemüse, Trüffelrisotto und Tomatensugo (16 Euro). Ganzjährig beliebt: Die legendäre Zwiebelsuppe, deren Rezept Ehepaar Meijer vom Fischtorplatz nach Gonsenheim mitgebracht hat. Stammgäste werfen als erstes einen Blick auf die Kreidetafel mit der Tageskarte: Mal locken Thunfischsteaks, Maispouarden oder eine Livorneser Fischpfanne.

Die Philosophie

Ob Saucen oder Sorbet, ob Eiswaffel oder Brot, im Häusje wird alles selbst gemacht. Beim Einkauf achtet Meijer auf Premium- und Bioqualität. Die Gäste schwärmen von seinen zarten Rumpsteaks und trefflichen Fischgerichten. Als Geheimfavorit gilt die hausgemachte Salatsoße, die der eine oder andere Gast auch schon mal zum Mitnehmen ordert.

Der Wein

Nicht nur in der Küche, auch im Weinkeller stehen die Zeichen auf Bio. Dabei wissen die Meijers nachweislich sehr viel über die rheinhessischen Gewächse. Kein Wunder, haben sich Bert und Irmi schon vor Jahren zu Kultur- und Weinbotschaftern für Rheinhessen ausbilden lassen. Die Weinkarte besteht aus rund 15 offenen Weinen, und wer sich beraten lässt, entdeckt vielleicht sogar seinen neuen Lieblingswein, den er getrost zu Weingutspreisen mit nach Hause nehmen darf.

Fazit

Wer gerne gemütlich speist, sollte mal in „Meijers Häusje“ vorbei schauen. Der Koch kann's, der Wein ist fein und das Haus herrlich heimelig. Im zweiten Stock geht es zu einer kleinen Sommerterrasse. Hier ist sogar großzügig Platz für intime Gesellschaften. Im Gastraum sorgt Irmi Meijer für familiäre Stimmung, sie ist schnell, aufmerksam, routiniert und immer für einen Plausch zu haben. Ihr Mann Bert wirkt derweil in der Küche und präsentiert gelegentlich exotische Besonderheiten, also nicht wundern, wenn mal ein Känguru-Steak auf der Tageskarte stehen sollte. Monatlich wechselt zudem ein saisonal geprägtes Menü (drei Gänge für 29,50). Das kulinarisch-vinologische deutsch-holländische Engagement bleibt nicht unbemerkt: Dreimal hintereinander wurde „Meijers Häusje“ bislang von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ausgezeichnet und darf sich fortan „Haus der besten Schoppen“ nennen. Dass in der Küche auch alles mit sauberen Dingen zugeht, zeigt das Prädikat „Tip-Top in Ordnung“.

Info: Meijers Häusje, Grabenstraße 55, 55124 Mainz, Tel 06131 43730.

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Sonntag ab 17 Uhr, Sonntag 11.30 bis 14 Uhr Mittagstisch.