

Donnerstag, 25. Februar 2010 12:06 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/8487080.htm>

# Allgemeine Zeitung

MAINZ

---

## Wie Mainz auf den Hund gekommen ist

25.02.2010 - HARXHEIM

Von Michael Bonewitz

### **WIRTSCHAFTSPRÜFER "Restaurant im Weingut der Stadt Mainz" in Harxheim hat eine kuriose Geschichte / Speisekarte klein aber oho**

HARXHEIM. Die Grenzen der rheinland-pfälzischen Landeshauptstadt sind für eingefleischte Meenzer ein hochbrisantes Thema. Gerade unsere rechtsrheinischen Stadtteile erhitzen da nur allzu gerne die Gemüter. Dass aber auch im Süden von Mainz die Stadtgrenzen fließend sind, zeigt sich in der Gemeinde Harxheim, genauer gesagt, in der dortigen Obergasse 3. Denn kaum durchschreitet man den herrlich rheinhessischen Torbogen, betritt man sozusagen Mainzer Stadtgebiet - im "Restaurant im Weingut der Stadt Mainz".

#### Rückblick

Die kuriose Geschichte, wie das Harxheimer Weingut in städtischen Besitz kam, ist schnell erzählt. Im Jahr 1906 schenkte Joseph Schick sein Harxheimer Weingut, inklusive sechs Hektar Rebflächen, dem gut befreundeten Mainzer Oberbürgermeister Dr. Karl Emil Göttelmann mit der Bedingung, dass sein Hündchen Molly bis ans Lebensende gepflegt wird. Seit dem ist Mainz zunächst auf den Hund und anschließend zu einem Weingut gekommen. 1993 hat die Stadt das Weingut an die Familie Fleischer verpachtet, die das städtische Rebland von Hechtsheim aus steuern. Seit 1998 ist im Weingut zudem ein Restaurant untergebracht, das von dem Mainzer Gastronomen Frank Brunswig geleitet wird.

#### Das Ambiente

Zugegeben: Nicht immer sind Geschenke vorzeigbar, beim Weingut der Stadt Mainz indes kann man getrost feststellen: Es ist ein Schmuckstück - ein romantischer Innenhof in herrlich mediterranem Ambiente mit historischem Brunnen und Kräuterbeeten. Hier lässt es sich bei schönem Wetter wunderbar entspannen und speisen. Nicht minder apart: der Gastraum im Restaurant - frisch renoviert, ausgestattet mit dezent goldenen Säulen, bordeauxroten Wänden und Stuck an der Decke. Bei stimmungsvoller Kerzenatmosphäre fühlt man sich unweigerlich in das Esszimmer eines Mainzer Kurfürsten versetzt.

#### Die Speisen

Seit September vergangenen Jahres kocht Christian Pakula, ein



"Fastenzeit" im Restaurant im Weingut der Stadt Mainz mit dem Küchen-Chef Christian Pakula (links) und Wirt Frank Brunswig. Kopp

Pole aus Bochum, der sein Handwerk in Mainz gelernt hat. Seine Stationen: Parkhotel Favorite, Schloss Hotel Eltville, Bassenheimer Hof, Frank Buchholz, Löwe in Gonsenheim. Pakulas Speisekarte ist mit sechs Vor- und sechs Hauptspeisen relativ klein, aber oho. Als Vorspeise für Genießer: Lauwarmes Gambas-Carpaccio mit Sternanisvinaigrette (11 Euro) oder eine Tomaten-Apfelsuppe mit Chili (5 Euro). Als Hauptgang: Pikante Pasta mit Lauch, Kaiserschoten, Oliven und Peperoni in Tomatensoße (13 Euro). Das teuerste Gericht: Gebratener Wolfsbarsch mit gefüllter Grilltomate und Graupen-Shrimpsrisotto (20 Euro). Hier weht ganz offensichtlich - angelehnt an die Fastenzeit - ein mediterranes Lüftchen durch die Speisekarte. Bemerkenswert: Alle Speisen sind als kleine Portion erhältlich. Die Gerichte sind zudem frisch zubereitet und pffiffig abgeschmeckt.

#### Die Weine

Genau genommen ist das "Restaurant im Weingut der Stadt Mainz" eine Gutsschänke, in der ausschließlich Weine des Hechtsheimer Winzers Fleischer angeboten werden. Die vermeintliche Beschränkung ist ein ungewöhnliches Plus: Die mehrfach ausgezeichneten Weine "vom Fleischer" sind in der Tat herausragend und das sowohl bei den Weiß- wie bei den Rotweinen.

#### Der Wirt

Selbst im nicht allzu fernen Harxheim kann Frank Brunswig seine Mainzer Wurzeln nicht verleugnen. Er ist begeisterter Fastnachter, Mitglied der Prinzen гарде, Redner bei den Eiskalten Brüdern in Gonsenheim und veranstaltet einmal im Jahr im hauseigenen Restaurantkeller eine turbulente Kneipenfastnacht, die inzwischen schon legendäre Gründersitzung Mit Mainzer Kochkollegen hat er zudem die "Meenzer Köche" gegründet und ist Mitglied beim kulinarischen Taste-Tival.

#### Fazit

Das "Restaurant im Weingut der Stadt Mainz" ist nicht nur bei schönem Wetter eine Reise wert. In der rheinhessischen Mainz-Enklave wird eine ehrliche Küche mit ausgewogenem Preis-Leistungsverhältnis angeboten. Der neu erworbene Koch setzt viel versprechende Akzente und kündigt für das Ende der Fastenzeit schon mal eine kulinarische Überraschung an: T-Bone-Steaks vom Hohenloher Biorind aus der Erzeugergemeinschaft Schwäbisch-Hall. Vormerken sollte man sich den Tag der offenen Tür am 14. März oder die Terrasseneröffnung mitsamt Spargelfest am 1. Mai. Übrigens: Frank Brunswig hat noch zwei Ausbildungsstellen zu vergeben, zum Restaurantfachmann bzw. zur Restaurantfachfrau oder als Koch respektive Köchin.