

Donnerstag, 31. Dezember 2009 14:38 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/8121470.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Kalbstafelspitz trifft Leberwurststrudel

31.12.2009 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

RESTAURANTTEST Geheimtipp auf dem Kästrich: Die Wirtschaft "Heinrichs" lockt mit rheinhessischer Weinkarte und originell-pfiffigem Speiseangebot

Wer die Gaustraße hochläuft und oben am Gautor rechts in den Kästrich einbiegt, der stößt unweigerlich an der nächsten Ecke auf ein neues kulinarisches Kleinod. Seit 1. Juli 2009 wirkt hier Wilfried Heinrich Nestle, der sein Restaurant in der Martinsstraße 10 kurzerhand nach seinem zweiten Vornamen "Heinrichs" getauft hat. Binnen weniger Wochen entwickelt sich "die Wirtschaft" - wie Küchenchef Nestle sein Restaurant mit viel Understatement bezeichnet - zum Geheimtipp, dank einer klug zusammengestellten rheinhessischen Weinkarte und einem originell-pfiffigen Speiseangebot.

Das Ambiente

So sah früher eine klassische Wirtschaft aus: Massive Holztische, urige Wirtshausbestuhlung, heimelige Eckbänke, bequeme Stoffpolster, ein großer Tresen. Der angenehme Nebeneffekt im "Heinrichs": Trotz großzügigem Holzanteil wirkt das Ambiente hell und freundlich. Dass hier eher Wein als Bier getrunken wird, darauf weist einen spätestens der flaschenbestückte Regalvorsprung der mannshohen Holzvertäfelung hin: Edle Tröpfchen reihen sich aneinander.

Die Historie

"Dess war doch hier frieher mal die Martinsburg", erzählt ein älterer Herr am Nachbartisch, "da habe die des Määnzer Aktie-Bier ausgeschenkt und mein Vadder hot sich des Bier am Fenster geholt." Das Brauereigebäude des "Mainzer Aktien Biers" lag in der Tat nur wenige Meter entfernt in der Kupferbergterrasse 23. Übrigens: Das etwas tiefer gelegte Fenster für den Straßenverkauf in der einstigen Martinsburg gibt es noch heute, mitsamt Klingel.



Kochen mit Ideen, Lust und Leidenschaft - Wilfried Heinrich Nestle hat sein "Heinrichs" in kurzer Zeit zum kulinarischen Kleinod gemacht.hbz/Jörg Henkel

Der Wirt

Wilfried Heinrich Nestle, gebürtiger Budenheimer, hat im Mainzer "Central Hotel Eden" Koch und Hotelkaufmann gelernt. Bei der Marine, erinnert er sich, hat er schnell erfahren, wie man auf kleinstem Raum effektiv kochen kann. Nach Abschluss seines Wehrdienstes zog es ihn zunächst ins Ausland. Zwei Jahre London - im Hilton an der Parklane. Hier durfte er sogar mehrmals für Frank Sinatra Spaghetti Carbonara zubereiten. Und als er mal der Queen ein Menü zusammenstellte, bekam er als Dankeschön einen Zinnpokal aus dem Buckingham-Palast. Für drei Jahre wechselte Nestle anschließend ins Pariser Hilton, bevor ihn die nächste Weltstadt lockte: Mainz-Gonsenheim - als Koch im Löwen. Selbständig machte er sich schließlich Anfang der 1980er Jahre mit einem Nouvelle-Cuisine Restaurant "La Becasse" (Die Schnepfe) in Bingerbrück. 1986 bekam er das Angebot, den Restaurant-Fachgroßhandel "Frischeparadies" in Frankfurt mit aufzubauen.

Der Wein

Seit über 30 Jahren ist der "Heinrichs"-Wirt mit Lutz Eppard aus Wallertheim befreundet, der dort den Weinshop "Riesling und co." betreibt. Eppard, inzwischen profunder Kenner und Liebhaber rheinhessischer Kreszenzen, hat die Weinkarte passend auf das Speiseangebot im "Heinrichs" zugeschnitten. Neben namhaften Weingütern wie Wagner-Stempel oder Keller finden sich auch interessante Tropfen viel versprechender Nachwuchswinzer auf der umfangreichen Karte. Das Besondere: Gut die Hälfte der 50 Weine werden im offenen Ausschank angeboten.

Die Speisen

Richtig gut kochen kann er, der Wilfried Heinrich Nestle, und er hat den Anspruch, Regionales mit internationalen Einflüssen zu verbinden. Mehr noch: Er will Omas Hausrezepte neben experimentellen Eigenkreationen stellen und das bei einem überraschend guten Preis-Leistungsverhältnis. Praktisch heißt das für den Gast: Entweder nehme ich den Kalbstafelspitz mit grüner Sauce (10 Euro) oder den Leberwurststrudel mit gebratenem Spitzkohl (7,50 Euro). Wie wäre es alternativ mit einem gefüllten Ochenschwanz (13 Euro) oder Feldsalat mit Kartoffeldressing und Secreto, bekannt auch als "verstecktes Filet" vom iberischen Schwein (15 Euro).

Da Koch Nestle immer wieder mal was Neues ausprobiert und die Karte je nach Saison und Marktangebot ändert, schreibt er die meisten Gerichte inzwischen mit Kreide auf eine große Tafel, da findet sich dann auch mal Experimentelles wie Handkästerrine mit Räucheraal.

Fazit

In der Martinsstraße tut sich was. Hier kocht einer mit Lust, Leidenschaft und vielen Ideen - vor allem ist alles frisch zubereitet. Im "Heinrichs" macht es Spaß zu essen und dabei so nebenbei eine Geschmackstour durch Rheinhessens interessanteste Weingüter zu unternehmen. Innerhalb weniger Wochen hat der muntere Wirt aus einer verräucherten Bierkneipe ein gemütlich-modernes Wirtshaus gezaubert. Und das im wahrsten Sinne des Wortes: Mit Lebensgefährtin Dagmar Cardella hat er beispielsweise den schwarzgefärbten Fußboden solange geschrubbt bis wunderschöne alte Steinfliesen zum Vorschein kamen.

Auf weitere Überraschungen darf man gespannt sein. Für Aschermittwoch hat er schon mal ein Heringessen angekündigt.

Info: Heinrichs - Die Wirtschaft, Martinsstraße 10, 55116 Mainz, Telefon 0 61 31 / 93 00 661.
Öffnungszeiten: Montags bis samstags von 18 bis 22.30 Uhr. Mittagstisch von Dienstag bis Samstag 12 bis 14 Uhr. Sonntag Ruhetag.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2009

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main