

Donnerstag, 29. Oktober 2009 04:54 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/7767680.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Käse als Geheimtipp in Kasematten

29.10.2009 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

AZ-WIRTSCHAFTSPRÜFER Novotel-Restaurant im historischen Gemäuer lockt mit ausgezeichnetem Konzept

Kein Kostverächter - Koch Markus Danner schätzt feine Käse und Wein. hbu/Melanie Bauer

Kasematten kennen historisch Interessierte in erster Linie als massives Gewölbe in einer Festung oder Bastion. In früheren Jahrhunderten wollte man hier Mensch und Material vor feindlichem Artilleriebeschuss schützen. Heute nutzt man die steinernen Zeitzeugen nur allzu gerne für Künstler-Treffs oder als kulinarische Tempel.

Ganz oben auf dem Kästrich beispielsweise, wo einst die ersten römischen Legionen in Moguntiacum lagerten, befinden sich solche Kasematten. Sie waren Teil der alten Mainzer Stadtmauer. Wunderschön restauriert beeindrucken sie heutzutage in erster Linie die Hotelgäste des Novotel. Vielen Mainzern ist die historische Stätte mitsamt ihrem gastronomischen Konzept weitgehend unbekannt. Das könnte sich ändern, vor allem seit die Kasematten - das klingt nun sehr weltmännisch - mit dem "Best of Wine Tourism Award 2010" der "Great Wine Capitals" ausgezeichnet wurden. Auf gut Deutsch: Sie haben fürs kommende Jahr den "Wein-Tourismus-Preis" der großen Weinhauptstädte für ihre Gastronomie erhalten. Ein Besuch lohnt sich.

Das Ambiente

Wer Hoteleingänge nicht mag, fährt am besten direkt ins Parkhaus Trajanstraße, dort auf die zweite Ebene nach unten und betritt in Augenhöhe die Kasematten-Etage. Rechter Hand lockt ein Schwimmbad mit Sauna, die übrigens ebenfalls in eine Kasematte eingepasst ist und in der auch saunier-willige Nicht-Hotel-Gäste schwitzen dürfen.

Wer indes Hunger hat, geht ins Weinrestaurant, ein wuchtiges Gewölbe mit Nischen nach links und rechts. Die Tische sind ordentlich ausgerichtet und nicht ganz so urig wie die Umgebung, aber durchaus stimmig. Ansprechend auch die Beleuchtung.

Die Weine

Für eine "ausgezeichnete" Weingastronomie muss man schon einiges auffahren. Hoteldirektor Walter Hubel nimmt seinen Auftrag ernst. 16 Rheinhessenweine hat er auf der Karte, alle im offenen Ausschank, das lob ich mir. Mehr noch, vom "Wein des Monats" erhält jeder Gast ein "amuse gueule" zum Trinken. Eine

Art Mini-Piffchen zur kostenfreien Einstimmung. Im November wird es ein "Moguntiacum Rotwein Cuvée" vom Weingut Fleischer sein. Neben Fleischer finden sich so renommierte Winzer wie Steitz, Diehl-Blees, Becker-Landgraf, Dautermann, Schloss Westerhaus, Kühling-Gillot und viele andere auf der Karte. Der Clou: Wer an einem bestimmten Wein Geschmack gefunden hat, kann einfach ein paar Fläschchen mitnehmen und das fast zum gleichen Preis wie beim Winzer ab Hof.

Die Speisen

Das Angebot ist übersichtlich auf zwei Seiten verteilt und pffiffig. Einsteiger wählen eine Rieslingrahmsuppe mit Liebstöckel und Ziegenfrischkäse für 5 Euro. Das teuerste Gericht - Schweineschulter in Weißburgunder und Pommerysenf, 24 Stunden gegart, mit gebratenen Pilzen & Brezelknödel - kostet 18 Euro. Sehr lobenswert: Viele Speisen kann man als kleine oder große Portion auswählen. Und es fällt auf: Koch Markus Danner arbeitet in der Küche gerne mit Weinaromen.

Zwei Gerichte sind besonders zu empfehlen, der Mainzer Vorspeisenteller mit einem Jambon de Mayence begleitet von einem Frischkäse mit schwarzer Trüffelcreme und dazu ein ausgehobenes Sauerteigbrot mit Meersalzbutter (8Euro). Und als Hauptspeise (16 Euro) die "Ravioli Moguntiacum" gefüllt mit Blutwurst, dazu Sauerkraut und Kartoffelschaum.

Das Regionalkonzept

Wer die Speisekarte ganz genau liest, dem werden einige Personennamen ins Auge stechen. Als erstes natürlich Peter Walz, er ist Mainzer Metzger, der den Jambon de Mayence noch nach altem Rezept herstellt. Aber auch für seine Blutwurst (in der Ravioli) oder Leberwurst (in einem Risotto) lockt er viele Kunden in seine Metzgereien nach Mombach, Weisenau oder in die Innenstadt in die Mittlere Bleiche. Der zweite Fachmann ist der Mombacher Bäcker Gerhard Schwind, der für besondere Teigwaren verantwortlich zeichnet. Mit beiden hat Koch Markus Danner einige kulinarische Überraschungen ausgeheckt.

Der Käse

Während manche Lokale mit üppigen Dessert- oder erlesenen Digestif-Sonderkarten aufwarten, zeigt Markus Danner, wo seine heimliche Liebe steckt - im Käselaiab. Phantastisch, was auf der Karte zu finden ist. Und es lohnt sich, den Küchenmeister direkt anzusprechen, denn viele Sorten hat er zudem saisonal im Angebot. Käsefans kommen hier voll auf ihre Kosten, etwa bei einem Trappe Echourgnac aus dem Périgord, dessen Rinde mit einem Walnussdestillat abgewaschen wird, oder den Taleggio, einem Klassiker aus der Lombardei. Reizvoll ist auch der St. Nectaire fermier, ein Bauernkäse aus frischer Rohmilch, der mindestens sechs Monate gereift ist. Käse und Know-how holt sich Danner vom Käseaffineur Volker Waltmann, er ist einer von fünf Experten in Deutschland, der den Titel Maître Affineur tragen darf. Spätestens hier werden aus den Kasematten verlockende Käsematten auf dem Kästrich.

Fazit

Die noch weitgehend unbekannte Auszeichnung der "Great Wine Capitals" haben sich die Kasematten völlig zu Recht erkämpft. Das Konzept, das in dieser Form erst seit einigen Wochen eingeführt ist, hat sich gelohnt und gibt dem Weinrestaurant eine unverwechselbare Note. Bei seinen Gerichten stehen für Markus Danner das Produkt und der Geschmack im Vordergrund, für Schnick-Schnack-Dekorationen hat er nicht so viel übrig. Ein besonderes Angebot haben die Kasematten übrigens für die kommenden Wochen zu bieten - eine ganze Gans für 4 Personen inklusive einer Flasche Rotwein und Beilagen zum Preis von 99 Euro. Das Besondere: Danner mag keine tiefgefrorenen Exemplare, sondern bevorzugt frische Gänse, daher ist Vorbestellung erforderlich.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2009

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