

Donnerstag, 24. September 2009 09:54 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/7529256.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Prager Klassiker im Palais

24.09.2009 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

WIRTSCHAFTSPRÜFER Das "La Bohème" in Mainz-Kastel überrascht mit einer leichten böhmischen Küche

Sie wurde in einer Schnapsfabrik geboren, ist mit Papst Paul VI. verwandt, war Zeitzeugin des Prager Frühlings 1968 und arbeitete 36 Jahre lang als Toningenieurin beim Südwestrundfunk in Mainz.

Im Januar 2004 erfüllte Jana Panzer sich einen Traum - sie wurde Inhaberin ihres eigenen Restaurants, das "La Bohème" im Palais Rosella. Seitdem kocht die im Sudetenland Geborene die kulinarischen Geheimnisse ihrer alten Heimat mit einer Begeisterung, dass selbst der brave Soldat Schwejk zumindest kurzfristig sprachlos gewesen wäre. Zugleich bekennt die herzerfrischende Wirtin nach jahrzehntelangem Aufenthalt am Rhein: "Ich bin Meenzerin."

Das Palais

So manch einer stutzt, wenn er das erste Mal das von außen so schmucke und von Blumen umrankte Gebäude betritt. Holla, der Gastraum wirkt tatsächlich wie ein kleines Stadtpalais. Hohe Räume, dezente Farbtöne, großzügig gedeckte Tische, historische Stiche an den Wänden und wunderschöne Stil-Möbel aus dem 19. Jahrhundert geben dem Raum einen besonderen Charme. Das Gebäude selbst wurde um 1802 vom Kaufmann Christopher Rosella erworben. Mal war es ein Festungspalais, mal eine Militärbäckerei - schließlich residierte sogar ein Sternekoch (Axel Schmüser) in den Räumen.

Die Wirtin

Wer die Chance hat, sich mit Jana Panzer zu unterhalten, sollte diese nutzen. Ihre Lebensgeschichte ist so reichhaltig wie die böhmische Küche variantenreich. Ihr Vater war Deutscher, ihre Mutter Italienerin. Dass ihr Großvater und Papst Paul VI. Cousins waren, ist nur eine von vielen überraschenden Episoden. Immerhin hatte sie den Papst auch schon einmal in seinem Sommersitz Castel Gandolfo besucht.

Dass sie schließlich auf der Prager Filmakademie studierte und mitten in die Wirren des 68er Prager Frühling geriet, heimlich Filmaufnahmen in den Westen schmuggelte und schließlich über Österreich nach Deutschland fliehen musste, ist eine andere Geschichte - nicht minder spannend. Nur kochen konnte sie damals noch nicht. "Mein erstes selbst zubereitetes Gericht war



Jana Panzer hat nach sich einen Lebenstraum erfüllt und das "La Bohème" in Mainz-Kastel eröffnet.
Sascha Kopp

Grießbrei für meinen Sohn, das war Anfang der 1970er Jahre", lacht Jana Panzer.

Inzwischen hat sie von Schwestern, Tanten und Omas unzählige böhmische Gerichte kennen gelernt und kocht längst auf hohem Niveau.

Die Speisen

Tomatensuppe mit Flusskrebse, Krautsuppe mit Rote Bete, geräucherter Aal mit Dill-Gurken-Salat - all das hat die böhmische Küche zu bieten. Der besondere Höhepunkt im "La Bohème" ist die Svickova, gesprochen Switschkova, eine böhmische Gemüse-Rahmsauce mit Preiselbeeren und hausgemachten Serviettenknödeln, dazu Tafelspitz - ein Gedicht, nach einem Geheimrezept ihrer Großmutter. Alternativ: die butterzarte Entenbrust mit karamellisiertem Kraut - ein Prager Klassiker. Die Speisekarte ist sehr übersichtlich gehalten. Etwas vom Schwein, vom Rind, Fisch, Geflügel und ein Gericht für Vegetarier. Die Beschränkung hat einen praktischen Hintergrund. Jana Panzer kocht jeden Tag frisch, kauft am liebsten auf dem Mainzer Wochenmarkt ein und überrascht mit einer leichten böhmischen Küche. "Allerdings" fügt sie schmunzelnd hinzu, "zu manchen Gerichten gehört einfach ein kleiner Schuss Sahne."

Die Getränke

Jeder Bierexperte weiß: Budweiser kommt eigentlich aus Tschechien. Das Pils wurde erstmals im böhmischen Pilsen kreiert, und die Tschechen sind nach wir vor Weltmeister im Biertrinken - noch vor den Deutschen. Die typisch tschechischen Biersorten kann man im "La Bohème" probieren, dazu einige klassische deutsche Marken. Auch bei den Flaschenweinen finden sich kleine Schätze. Fast alle deutschen Anbaugelände sind vertreten, dazu schöne Beispiele aus Frankreich und natürlich darf ein mährisches Tröpfchen auf der Karte nicht fehlen.

Fazit

Im "La Bohème" fühlt man sich schnell zuhause - das stillvolle Ambiente, die ehrliche Zubereitung, die persönliche Note, die verborgenen Schätze und nicht zuletzt die charmant-zurückhaltende Besitzerin, die so viel zu erzählen hat. Geboren wurde Jana Panzer übrigens in der Nähe von Troppau, ihr Vater hatte eine Schnapsfabrik, die nach dem Zweiten Weltkrieg durch die Tschechoslowakische Republik zwangsverstaatlicht wurde. Vorausschauend hatte ihr Vater alle Familien-Möbel in Sicherheit gebracht, die heute in ihrem Lokal zu bewundern sind.

Drei Wünsche hatte Jana Panzer als junge Frau. Ein Haus in unberührter Natur, in dem hat sie tatsächlich einige Jahre gelebt. Ein Restaurant, das sie zurzeit besitzt. Und - sie möchte eines Tages ein Buch schreiben. Wer Jana Panzer kennen gelernt hat, weiß, auch diesen Wunsch wird sie sich erfüllen. Aber bis dahin bleibt sie uns hoffentlich noch einige Zeit als böhmische Köchin erhalten.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2009

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