

Freitag, 28. Mai 2010 08:13 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/8951761.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

In den Ecken Lavendelsäckchen

28.05.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

WIRTSCHAFTSPRÜFER Das „Le Lavandin“ bringt die Provence nach Rheinhessen

Manchmal betritt man einen Raum und ist sofort gefangen als läge ein geheimer Zauber in der Luft. Vielleicht liegt's in diesem Fall an der tief ockerfarbenen Decke, im Kontrast dazu die dunklen, fast schwarzen Holzbalken. Vielleicht sind es auch die vielen Bilder an den Wänden über die Provence, dieser herrlichen Urlaubslandschaft im Südosten Frankreichs. „Le Lavandin“ nennt sich das Restaurant und wenn man genau hinschaut, sieht man in den Ecken sogar kleine Lavendelsäckchen baumeln. Unscheinbar in einer Nische hockt schmunzelnd eine alte Bacchusfigur und erinnert an den Namen des denkmalgeschützten Gebäudes: „Weinstube zum Bacchus“ in der Jakobsbergstraße 7.

Das Ambiente

Mit viel Gefühl und Geschmack ist es dem Küchenchef Franck Tamisier gelungen, ein Stück Frankreich in die Mainzer Altstadt zu holen. Das ganze Dekor, die Einrichtung, die Holzvertäfelung, die Stimmung, die engen Toiletten, die urigen Tische und schmalen Bänke, das ist so typisch französisch wie man es im Urlaub gerne sucht. Ein bisschen Jugendstil, verwinkelt knuffig. Steile Stiegen, die nach oben führen, wo man noch ein Räumchen entdeckt und die Küche. Spätestens jetzt ist man fasziniert von der Behändigkeit der Bedienungen - grazile Wesen, die ununterbrochen die schmalen Treppen hinauf und hinunter steigen, dabei Teller samt Speisen jonglieren - eine artistische Herausforderung.

Der Wirt

Franck Tamisier ist in Roussillon aufgewachsen, einer malerisch-historischen Provinz in Südfrankreich. In den Weinbergen seiner Großeltern pflückte er Trauben und bei seinem Opa, der so gerne kochte, hat sich Franck als kleiner Steppke mal die Nase am Apfelkompott verbrannt. Seit dem wollte ihn die Küche nicht mehr loslassen. Mit 15 Jahren besuchte er die renommierte Escoffier-Schule, benannt nach dem berühmten französischen Meisterkoch - er wurde bester seines Jahrgangs und zugleich bester Pâtissier. Zwei Jahre war er im Anschluss Privatkoch des Präsidenten der „Herald Tribune“, der in der Nähe von Paris lebte. Als Franck ein Angebot für ein Sternerestaurant in Paris bekam, zog es den



Wirt Franck Tamisier (l.) und sein „Lavandin“-Team mit Anja, Vivian, Kerstin, Julian und Steffi (v.l.) .
Foto: hbz/Michael Bahr

jungen Wilden in das gerade wiedervereinte Berlin. 18 Jahre kochte er in Spitzenrestaurants zwischen Havel und Spree. Der Zufall brachte ihn nach Mainz und er war sofort verliebt in die Stadt am Rhein mit ihren französischen Wurzeln. Hier in der Region hat er in der Bastion Schönborn gekocht und im Schloss Biebrich, bis er 2005 als Küchenchef ins Weinhaus Bacchus kam, das er dann 2007 als Pächter übernahm und nun als Restaurant „Le Lavandin“ führt.

Die Speisekarte

Dass Franck Tamisier ein außergewöhnlicher Koch ist, zeigt sich an vielen kulinarischen Kleinigkeiten und nicht nur bei den Flammkuchen und Quiches, die er anbietet. Sein „Mousse von der Geflügelleber mit Papaya-Chutney“ (6 Euro) ist so luftig-leicht wie köstlich. Unbedingt probieren sollte man die gefüllten Kohlrabis mit Meeresfrüchten und Gemüseragout, abgeschmeckt mit einem Schuss Pernod (9 Euro). Das teuerste Gericht auf der Karte nennt sich „Entrecote vom Grill auf Rotweingemüse-Julienne“ (20 Euro), eine gewaltige Portion und ein besonderes Geschmackserlebnis mit raffinierten Bäckerinkartoffeln. Wer sein Entrecote gerne englisch mag, sollte dies dazu sagen, von Haus aus wird es medium serviert.

Die Weine

Spätestens bei der Weinkarte erfährt man, wer der ursprüngliche Besitzer der Weinstube Bacchus ist - das gegenüberliegende Weinhaus Michel, das es naheliegenderweise zur Auflage gemacht hat, ausschließlich Michel-Weine auszuschenken, das schränkt die regionale Auswahl deutlich ein. Der preiswerteste Schoppen kostet 2,50. Eine Ausnahmeregel gibt es bei den Rotweinen und die sollte man unbedingt probieren. Es sind Weine, die man so in Deutschland nicht findet, sie stammen vom einstigen Weingut von Tamisiers Großeltern und der jetzige Domain Girod aus der Provence. Die Krönung ist der „Les Sablons“, ein Vin des Pays Vaucluse aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah. Das Glas für 4,50 Euro, aber die sind gut angelegt.

Fazit

Der Franzose Franck Tamisier bringt mit seinem Restaurant „Le Lavandin“ die Provence nach Rheinhessen. Dass ihn im Gegenzug auch die deutsche Küche beeinflusst hat, spürt man spätestens beim „Boeuf-Bourgogne mit Semmelknödeln“ und natürlich serviert er auch ein „Klein Handkäs“ (4,50) oder „Spundekäs mit Brezeln“ (4 Euro). Beim ersten Besuch ist man geneigt, möglichst viel Unterschiedliches zu probieren, da ist es nicht leicht, Platz für ein Dessert zu lassen.

Allein dafür lohnt es sich, noch einmal vorbei zu schauen. Als bester Pâtissier seines Jahrgangs macht er ein wunderbares „Tarte Tatin“ (6,50) oder „Frittierte Vanilleschnitten auf kaltem Kirschräout“ (5 Euro). Übrigens: Die Stadt Roussillon mit ihren ockerfarbenen Häusern und den berühmten Ockerfelsen hat Frank Tamisier als Vorlage für den Ockerton an der Decke seines Restaurants gedient.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2010

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