

Allgemeine Zeitung

MAINZ

AZ-Wirtschaftsprüfer über „Zur Ludwigsbahn“: Perle für Mainz und Gonsenheim

25.11.2011 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

Gerade in Gonsenheim lässt es sich nicht vermeiden, dass der Autor dieser Zeilen gelegentlich auf eigenen historischen Pfaden wandert. „Zur Ludwigsbahn“ war früher die Lieblings-Gaststätte meines Opas, Jupp Bonewitz, der hier so gerne seinen Kalbsnierenbraten aß. Vorne war der Gastraum der „Ludwigsbahn“ und hinten ging es ins „Sälche“, da hatten denn auch meine Großeltern, 1979 war es, ihre Goldene Hochzeit gefeiert.

Den Gastraum gibt es inzwischen nicht mehr, hier wird seit 2003 den Gästen des Hotels „Zur Ludwigsbahn“ das Frühstück gereicht und hinten im Sälchen ist heute das gleichnamige Restaurant, das seit August dieses Jahres einen neuen Pächter hat, Oliver Behr, ein Koch mit Ambitionen.

Die Historie: Die Geschichte der Hessischen Ludwigsbahn ist lang und kurios. Sie sollte einst Mainz mit Ludwigshafen verbinden, daher wurde 1845 die Mainz-Ludwigshafener Eisenbahngesellschaft gegründet, die später zu Ehren vom Großherzog Ludwig in Hessische Ludwigsbahn umbenannt wurde. 1871 wurde Gonsenheim an die Bahnstrecke „Ludwigsbahn“ angeschlossen. Wahrscheinlich mit viel Stolz baute man daher im 19. Jahrhundert das Gasthaus „Zur Ludwigsbahn“ in der Mainzer Straße 62 ganz bewusst im Stile eines Bahnhofs.

Das Ambiente: Wenn man die heutige Gaststätte vom Innenhof aus betrachtet, erinnert sie schon ein bisschen an ein kleines Bahnhofsgebäude. Auch innen setzt sich der Eindruck fort. In jedem Fall wirkt er imposant, der historische Saal mit seiner Empore, der dunklen Holzvertäfelungen und der beeindruckenden Holzdecke. Ein kleines Schmuckstück und eine kleine Zeitreise ins 19. Jahrhundert.

Der Wirt: Oliver Behr heißt der neue Koch, der seit August in der Ludwigsbahn zaubert, er kommt aus Ansbach und rollt das R so richtig schön fränkisch. Zuletzt war er zehn Jahre Küchenchef im Hamburger Gourmet-Restaurant „La Mirabelle“, ein Ort für Anhänger der feinen französischen Küche. In Hamburg lernte er über einen Stammgast sogar Udo Lindenberg kennen, für den er gelegentlich auf kleineren Feiern kochen durfte. „Ich hatte ihm mal ein richtig schickes Essen gezaubert mit Hummer und Kaviar, aber das war nicht so sein Ding, Udo steht mehr auf klassisches Essen und isst gerne Steaks.“

Die Küche: Kochen kann er, der Oliver Behr, der schon in



Oliver Behr vor dem Restaurant „Zur Ludwigsbahn“. Foto: Sascha Kopp

„Zur Ludwigsbahn“

Adresse: Restaurant „Zur Ludwigsbahn“, Mainzer Straße 62, 55124 Mainz-Gonsenheim.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag ab 18 Uhr.

Tischreservierung: 0 61 31 / 41 11 9 oder per E-Mail: info@zur-ludwigsbahn.de

Weitere Meldungen

[AZ-Wirtschaftsprüfer testet Weinstube Lösch in der Mainzer Altstadt 28.10.2011](#)

[AZ-Wirtschaftsprüfer testet Asador el Toro in Budenheim 30.09.2011](#)

[AZ-Wirtschaftsprüfer: Spitzenköchin leitet Restaurant und Vinothek im Hotel Atrium 26.08.2011](#)

[AZ-Wirtschaftsprüfer testet "Pascha" in Mainz: Köstlichkeiten aus Kappadokien 30.07.2011](#)

mehreren Sternerestaurants wirkte. In Mainz verbindet er regionale Speisen mit französischem Einschlag. In der Speisekarte trifft denn auch eine Kürbissuppe mit Gemüsefrühlingsrolle (6,50) auf einen überaus schmackhaften Taschenkrebscappuccino mit Scampi und Jacobsmuscheln (8,50). Bei den Hauptspeisen konkurriert ein Adlerfisch auf getrüffeltem Kohlrabi (18,50) mit einer Gänsebrust an Rotkohl-Maronen und Brezelknödel (17,50). Die Speiseauswahl ist übersichtlich, aber klug zusammengestellt und selbst für den kleinen Hunger findet sich ein Spundekäs mit Brezel (4,50) oder ein Bagel mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Thymianhonig (8,90).

Die Weinkarte: „Weine sind meine Leidenschaft“, bekennt Oliver Behr, der diese Leidenschaft mit seiner Service-Chefin und Lebensgefährtin Steffi Kornmesser teilt, die er aus Hamburg gleich mitgebracht hat. Ihre Weinkarte zeigt Sachverstand und einen guten Überblick über bekannte oder auch weniger bekannte, in jedem Fall gute rheinhessische Tropfen. Rund 120 Positionen hat die Karte, darunter auch ein paar Franzosen, Spanier, Italiener und nicht zu vergessen ein paar fränkische Rebsorten aus seiner Heimat. Die Preise sind absolut angemessen – vom günstigen Schoppenwein für 2,60 Euro bis zum RS Silvaner für 4,50 das Glas. Und auch die Flaschenpreise erscheinen fair kalkuliert.

Fazit: Mainz und Gonsenheim sind um eine Perle reicher. Sehr pfiffig spielt Oliver Behr mit dem zugegeben etwas kantigen Namen Ludwigsbahn und nutzt im Logo gleichzeitig die Abkürzung Luba für einen etwas moderneren Auftritt ohne die Tradition zu verheimlichen. Er kommt aus Franken, das Bier aus dem Schwarzwald (Rothaus), die Kräuter und das Gemüse vom Stein in Gonsenheim, Kartoffeln und Zwiebeln vom Nachbarn und das Ergebnis kann sich in jeder Hinsicht sehen und schmecken lassen. Ideen für neue Akzente bietet er genug. Eine kulinarische Krimilesung hat er schon hinter sich, themenbezogene Menüs, Weinreisen und Speisen zur Musik im Sommer im herrlich eingewachsenen Hinterhof sind schon in der Planung. Luba macht Spaß.

[Mainz: AZ-Wirtschaftsprüfer Michael Bonewitz testet Restaurants jetzt mit Video](#)
25.07.2011

[AZ-Wirtschaftsprüfer: Bayrisch-schwäbischer Küche im Paulaner Bräustüberl in Mainz](#)
29.04.2011

[AZ-Wirtschaftsprüfer: "Meijers Häusje" lockt mit kulinarischen Kunstfertigkeiten](#) 01.04.2011

[Überraschung in der Mitternacht - AZ-Wirtschaftsprüfer besucht die Martinstube](#) 29.05.2010

Weiterführende Links

[Homepage Restaurant „Zur Ludwigsbahn“](#)