

Von Schwammerln und Semmeln

Paulaner Bräustüberl – mitten in Mainz, ein uriges Gasthaus mit bayrisch-schwäbischer Küche

Von Michael Bonewitz

Wenn die Pilze Schwammerl heißen und die Brötchen Semmeln, dann sind die Würste meist weiß und werden traditionell paarweise serviert. Keine Frage: Wer gerne südlich des Weißwurst-Äquators speist, der träumt auch hierzulande von Haxen und Maßkrügen, sagt herzlich „Grüß Gott“ und trinkt statt einem Weizen lieber ein Weißbier. Aber auch in Mainz lässt sich bajuwarische Lebensart genießen, zum Beispiel im Paulaner Bräustüberl an der Rheinstraße Ecke Mailandsgasse. Als Wirtin mit Leib und Seele wirkt hier seit fast 25 Jahren eine echte Schwäbin.

Die Wirtin

Beate May ist in Tübingen geboren und hat Köchin und Hotelfachfrau gelernt. Fünf Jahre pendelte sie beruflich zwischen Teneriffa und St. Moritz. Vor allem in der Schweiz hatte sie so manchen Promi zu Gast, mal Franz Beckenbauer, mal Udo Jürgens, und sie war live dabei als Königin Beatrix das Skifahren erlernte. Nach Mainz kam sie der Liebe wegen und arbeitete zunächst als Servicekraft im Bräustüberl. Als sich der Pächter nach drei Jahren zurückzog, bewarb sie sich selbst erfolgreich um die Gaststätte – trotz anfänglicher Vorbehalte: „Ja, schaffen Sie das denn auch als Frau allein?“ Und ob! Beate May ist längst eine Institution.

Das Ambiente

So richtig verlockend sieht das Bräustüberl gegenüber der Rathaus-Tiefgarage zumindest von außen nicht aus. Allenfalls die bleiverglasten Fenster und das Paulaner-Logo lassen erahnen, was drinnen steckt. Einmal eingekehrt, wird man vom bayrischen Ambiente vereinnahmt und von der herzlich-erfrischenden Wirtin mit unverkennbar schwäbischem Akzent. Urig geht's hier zu, mit ordentlich viel Holz an Decken und Wänden. Das Bier kommt in Krügen, ein geschnittener Radi als Brotzeit und das Eisbein mit Sauerkraut und Semmelknödeln.

Die Küche

Auf den ersten Blick hält die Speisekarte, was die blau-weiße Fahne vor dem Haus verspricht: Münchner Schweinebraten (8,50 Euro), Heißer Leberkäse mit Spiegelei auf Kartoffelsalat (6,50 Euro), Tellerfleisch mit Meerrettichsoße und Schwenkkartoffeln (9 Euro), Schweinshaxen (9 Euro). Daneben zeigt die Wirtin voller Stolz, was ihre schwäbischen Wurzeln an kulinarischen Köstlichkeiten zu bieten haben. Unbedingt probieren sollte man die Maultaschen, natürlich hausgemacht,

entweder in der Brühe (4 Euro), auf badische Art mit gebratenen Zwiebelchen (7,50 Euro) oder mit Käse überbacken und Salat (7,80 Euro). Auch die Spätzle sind hausgemacht, genauso wie die Leberknödel (6 Euro). Zusätzlich Abwechslung bietet die saisonal ausgerichtete Tageskarte, mal mit sauren Nierchen, mal mit frischem Spargel. In jedem Fall lohnt es sich nach der Suppe zu fragen.

Die Getränke

Nicht ganz verwunderlich wird im Bräustüberl das Paulaner ausgeschenkt: Pils (0,5l für 3,30 Euro), Export, Münchner Dunkel, Salvator Starkbier oder Hefeweizen – allesamt frisch vom Fass. Wiesnbesucher wird es freuen: Ein Maß Paulaner kostet im Bräustüberl nur 6,50 Euro. Besonderer Höhepunkt ab heute: Der Maibock vom Fass, O'zapft is! Wer nun glaubt, im Bräustüberl wird überwiegend Bier getrunken, der irrt, längst bietet der Rebensaft dem Gerstensaft Paroli. Rheinhessische Weine werden ebenso gerne getrunken wie Württemberger Trollinger oder ein Affentaler Spätburgunder – ein besonderes badisches Tröpfchen.

Fazit

Das Paulaner Bräustüberl ist eine Mainzer Traditionskneipe mit gemütlichem Flair. Urig, bodenständig. Wer Schickimicki sucht, ist hier fehl am Platz, dafür findet man reichlich mainzer-schwäbische Herzlichkeit und eine sehenswerte Kuckucksuhr aus dem Schwarzwald, ein Unikat. Ob Domchor oder Fastnachtsvereine, ob Politiker oder Schauspieler, sie alle kommen wieder. Die Höhner sind Stammgäste, genauso wie die Mainzer Hofsänger. Bei Heim- und Auswärtsspielen der 05er wird aus blau-weiß kurzerhand rot-weiß und alle Spiele live übertragen – „sonntags Ruhetag“ gilt dann natürlich nicht mehr. Sobald Mainz 05 spielt, ist das Bräustüberl geöffnet.

Beate May ist mit Leib und Seele Wirtin. Sie schließt das Stüberl erst ab, wenn der letzte Gast seinen Heimweg antritt. Wenn etwa die Hofsänger nachts um 2 Uhr von einem Auftritt zurück kommen, dann gibt es bei Beate natürlich noch was Warmes, Ehrensache. Ihr selbst reichen vier Stunden Schlaf. Beim Gutenberg Marathon öffnet sie schon morgens um 5 Uhr, damit auch die Jungs vom Organisationsteam versorgt werden. Einer der ersten Gäste am 8. Mai ist wie jedes Jahr Klaus Hafner, der sich für seine Marathon-Moderation bei Beate zum Frühstück stärkt. „Urlaub“, schmunzelt sie, „den brauch ich nicht, ich hab doch mein Bräustüberl, das ist mein zweites Wohnzimmer und meine Gäste sind meine zweite Familie.“

Weitere Infos zum Autor unter www.bonewitz.de

Info: Paulaner Bräustüberl, Rheinstraße 45a, 55116 Mainz, Telefon 06131 223035.
Öffnungszeiten: täglich 10 bis 14 Uhr und 16:30 bis 1 Uhr. Sonntags (eigentlich) Ruhetag