

Freitag, 30. Juli 2010 11:55 Uhr

URL: <http://www.allgemeine-zeitung.de/region/mainz/meldungen/9198989.htm>

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Restauranttest: Mainzer Rheingold ist aus dem Dornröschenschlaf erwacht

30.07.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

Was haben eine Oper von Richard Wagner, ein ehemaliger Luxuswaggon der Bundesbahn und ein Restaurant auf dem Rathausplateau gemeinsam? Richtig, sie alle heißen Rheingold. Während es in Richard Wagners Oper – sehr vereinfacht ausgedrückt – um Geld oder Liebe, aber weniger ums Essen geht, konnte im einstigen Nobelzug zumindest auf ledernen Pullmannsesseln luxuriös gespeist werden. Eine vergleichbare Anmutung erlebt man übrigens auch im „Rheingold – Riverside Bar & Restaurant“ und nicht nur das – Neugierige entdecken hier so manchen Schatz, den man guten Gewissens heben darf.

Vorgeschichte

Als im Jahre 2007 die Rheingoldhalle erweitert wurde, verwandelten die städtischen Bauherren sozusagen ganz nebenbei das eher schmöde Café „Rheingold-Terrasse“ in das schicke Restaurant „Rheingold“ mit dezenter Designer-Anmutung. Modern, geschmackvoll, gradlinig, flexible Zweiertische und eine breite Glasfront mit freiem Blick auf den Rhein. Dazu im Erdgeschoss eine Bar mit ledernen Möbeln, die auch einen Nobelzug zieren könnten. Doch irgendwie vermochten die frisch gebackenen Inhaber das aparte Schmuckstück nicht zum Laufen bringen. Das Rheingold drohte zu sinken – bis im April 2009 zwei gestandene Mainzer Gastronomen dazu stiegen.

Die Chefs und das Team

Claudio Falanga und Hans-Jürgen Kern, die neuen Vorstände im Rheingold, sind zwei erfahrene Gastronomen. Sie führen seit Jahren sehr erfolgreich das Bistorante L'Angolo in der Augustinerstraße und das Szenelokal Citrus am Fort-Malakoff. Als Restaurantleiter für den jüngsten Spross holten sich die beiden den 30-jährigen Mainzer Bruno Lambri mit ins Boot, der sehr viel Professionalität in den Rheingold-Service einbringt. Er wirkte zuvor bei Hyatt Hotels & Resorts, unter anderem im Ausland und zuletzt im Battenheimer Hof in Bodenheim. Als Küchenchef agiert Mohammed El Moqaddam.

Das Konzept

Ein Restaurant, das sich über zwei Etagen ausdehnt, ist bei Gastronomen selten beliebt. Die Laufwege sind nicht nur für die Servicekräfte anstrengend. Im Rheingold wurden daher Bar und Restaurant nach oben verlegt, während die Lounge im



Die Team vom Rheingold (von links): Sven Wärth, Restaurantleiter Bruno Lambri, Mohammed El Moqaddam, Claudio Falanga, Carla-Maria Balster, Ana-Maria Schuster, Hans-Jürgen Kern Foto: hbz / Stefan Sämmer

Untergeschoss vorerst ausschließlich für geschlossene Gesellschaften freigehalten wird. Ob Geburtstage, Hochzeiten oder Firmenfeiern – die ziemlich einmalige Atmosphäre mit eigener Rheinterrasse wird rege gebucht.

Das Restaurant

Täglich Frühstück à la carte von 10 bis 13 Uhr, Mittagstisch von 11 bis 17 Uhr, zum Kaffee gibt es hausgemachten Kuchen vom Café Zucker, dazu durchgehend warme Küche bis 23 Uhr und kein Ruhetag – ein ambitioniertes Programm. Während die meisten Mainzer Gastronomen inzwischen montags geschlossen haben, brummt zum Wochenanfang im Rheingold buchstäblich die Bude. „Gambas die ganze Nacht“ heißt die Geheimlösung. Jeden Montag ab 17 Uhr serviert Bruno Lambri und sein Team frisch vom Grill „Black-Tiger“-Garnelen, dazu Ofenkartoffeln mit Sour-Cream und verschiedenen Dips für 15,90 Euro. Der Clou: Jeder Gast darf so oft nachbestellen wie er möchte. Auch der Mittagstisch lockt mehr und mehr Gäste auf die Rheinterrasse. 7,50 Euro kostet ein Zweigang-Menü mit täglich wechselnder Vorspeise samt Hauptgericht.

Das Essen

Sie ist klein aber oho – die Speisekarte im Rheingold. Erfrischend schmackhaft, die frisch zubereitete Tomatensuppe mit Limetten-Minzcreme (5 Euro) oder die Rheingold-Potage, eine Hühner-Curry-Kokos-Ingwer-Suppe mit gebratenen Garnelen (7,50 Euro), die ihrem Namen alle Ehre macht. Sechs verschiedene Salate und vier Pastagerichte stehen auf dem Programm, dazu fünf Fleisch- und Fischgerichte. Ein besonderer Knüller: „surf & turf“, eine kulinarische Spezialität der nordamerikanischen Atlantikküste, ein Rumpsteak mit Riesengarnelen für 20,50 Euro. Wer dann noch Platz hat, dem sei das Rheingold Duett empfohlen: Espresso-Krokant-Parfait mit Schokosoufflé für 7 Euro.

Die Getränke

Weine aus der Region von namhaften Weingütern klug ausgewählt, hier spürt man die Handschrift Lambris. Aber auch sonst wartet das Getränkeangebot mit einigen Überraschungen auf: Sechs verschiedene hausgemachte Limonaden-Getränke, zwei hausgemachte Smoothies und dann die rund 30 Cocktails, die vom quirligen Barmixer Sven Wörth perfekt gerührt und geschüttelt werden. Und fragen Sie mal nach dem Espresso-Bonbon oder nach Svens alkoholfreiem selbst kreierten Aperitif „Sommer-Lust“ mit pürierten Erdbeeren, Orangensaft, Grapefruit, Maracuja und Caramel.

Fazit

Klammheimlich hat sich am Mainzer Rheinufer ein kulinarisches Kleinod etabliert, das seinen Dornröschenschlaf inzwischen hinter sich gebracht hat. Bei sonnigem Wetter am Zweiertisch ganz zweisam im Freien auf dem schmalen Balkon mit dem schönsten Blick, den Mainz zu bieten hat - ganz schön schön. Ansonsten bietet das Restaurant gut 60 Gästen Platz, auf der Terrasse am Rathausplateau sind es sogar 70.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2010
Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main