

Allgemeine Zeitung

MAINZ

Gastronomisches Ausflugsziel für Familien

01.07.2011 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

VOLKSPARK Das „Schwayer“ bietet seinem Gast nichts von der Stange / Abwechslungsreiche Speisekarte und Brunch am Sonntag

Was den New Yorkern ihr Central Park oder den Münchnern der Englische Garten, das ist den Mainzern ihr Volkspark. Generationen von Familien mit quietsch vergnügten Kindern üben hier Minigolf-Abschläge, nutzen die Wasserspiel-Rutschen als Ersatzfreibad oder drehen mit dem Minibähnchen endlose Runden um das knapp 14 Hektar große Parkgelände. Inzwischen hat sich am Fort Weisenau - wie das Gelände einst hieß - ein gastronomisches Ausflugsziel etabliert, das gerade im Sommer mit einem beachtlichen Biergarten zahlreiche Besucher anlockt: das Schwayer in der Göttelmannstraße 40.

Die Wirte

Chefin Simone Schwab, die das Restaurant gemeinsam mit Marc und Ben Mayer betreibt, ist in Mainz langjährig und vielfältig aktiv. 1994 hat sie die Kneipe „Haddocks“ eröffnet, die sie liebevoll „das Wohnzimmer der Neustadt“ nennt. 1999 war sie Trendsetter für eine neue Ausgeh-Alternative, sie gründete das „Red Cat“ in den Gewölbekellern am Schillerplatz und gab gleichzeitig den Startschuss für eine inzwischen stark angewachsene neue Mainzer Clubszene. Als Kontrastprogramm hat sie sich nun ein Ausflugslokal zugelegt und das in der Oberstadt mitten im Grünen. Übrigens: Schwayer setzt sich aus den Nachnamen der Betreiber zusammen.

Das Restaurant

Die Räume sind großzügig, individuell und hell gestaltet. Im Vergleich zum Vorbesitzer - früher war hier das Newscafe - hat sich einiges geändert. Am Auffälligsten ist das gewaltige Holz-Segel. Wie ein Bogen spannt es sich von den Eichendielen im Erdgeschoss hoch in den 1. Stock. Die Räume sind pfiffig über zwei Etagen verteilt, da fällt es kaum auf, dass hier locker 200 Personen reinpassen.

Der Biergarten

Bei hochsommerlichen Temperaturen ist der Biergarten im Volkspark ein heißer Tipp. 300 Plätze mitten im Park unter üppigen Bäumen. Das Bier gibt es auf Wunsch in Maßkrug-Größe. Zwei



Die Küche im Schwayer ist das Reich von Alexander Bauer. Foto: hbz/Harald Linnemann

DAS RESTAURANT

Schwayer im Volkspark

Göttelmannstraße 40, 55131
Mainz, Telefon 0 61 31 / 21 12
11

Öffnungszeiten täglich von 10
Uhr bis Mitternacht.

holzverschaltete Außenpavillons sind die Selbstbedienungsstationen mit Getränken, Flammkuchen, Brezeln, Bratwürsten oder Eis in der Waffel. Wer „à la carte“ speisen will, der wechselt von der Biertischgarnitur zur Terrasse hinüber und sitzt etwas vornehmer auf Holzstühlen mit eingedecktem Tisch.

Die Getränke

Beachtenswert sind die hausgemachten Eistees, wahlweise aus frisch gepresster Zitrone, Orange oder Grapefruit (3,50 Euro). Die umfangreiche Saftkarte zeigt, dass das Schwayer gerade bei Familien mit Kindern sehr beliebt ist. Beim Wein haben sich die rheinhessischen Winzer durchgesetzt, allen voran eine Auswahl vom Weingut Fleischer oder vom Weedenbornhof mit einem wunderbaren Sauvignon Blanc (3,50).

Die Speisen

Kulinarisch bietet das Schwayer seinen Gästen ein ganzheitliches Konzept. Das beginnt unter der Woche ab 10 Uhr mit Frühstück, mittags lockt eine eigene Tageskarte mit frisch zubereiteten Gerichten zwischen 4,50 und 6,50 Euro. Wer mehr will, durchstöbert die Speisekarte, die eine übersichtliche und wohl dosierte Auswahl anbietet. Sehr schmackhaft: das „Gegrillte Gemüse in Knoblauch-Olivenöl mit Baguette“ (6,80). Sehr beliebt: diverse Steaks, ob vom Rind als Ribeye oder Filet, ob vom Schwein oder Truthahn, probieren Sie in jedem Fall die pikante argentinische Chimichurri-Sauce: sie ist hausgemacht und wird über mehrere Wochen eingelegt.

Der Koch

In der Küche wirkt Alexander Bauer, er ist gastronomisch weitgereist und sehr erfahren. Vier Jahre hat er beispielsweise in Abu Dhabi für die königliche Familie gekocht, er war in der Schweiz, in Taiwan und auf den Philippinen. Qualität und Hygiene sind seine obersten Prämissen. Was er auf den Teller bringt, ist frisch zubereitet, einwandfrei und wird ohne äußerlichen Schnickschnack präsentiert.

Fazit

Ob Innenausstattung oder kulinarisches Konzept - im Schwayer bekommt der Gast nichts von der Stange. Selbst die Bratwürste im Biergarten sind lobenswert. Es gibt Parkplätze direkt vor der Tür und für Spazierwütige ausreichend Auslauf. Der Service ist aufmerksam und sehr kinderfreundlich.

Wer gerne mal etwas Zünftiges isst, dem seien die Wildbratwürste mit Rieslingsauerkraut und Bratkartoffeln (9,80) zu empfehlen oder das Wildschweinragout aus heimischer Jagd mit Semmelknödel und kleinem Salat (14,80). Samstags lockt ein Frühstücksbüffet (6,90) und an Sonn- und Feiertagen ein Brunch (12,80). Es lohnt sich zu reservieren.

