

# Allgemeine Zeitung

MAINZ

## „Vorsicht mit die Treppen“

29.10.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

### RESTAURANTTEST Pierre Stadelmann pflegt in der französischen Weinstube Templer das *Savoir-vivre*

Er ist längst ein Mainzer Original geworden, Pierre Stadelmann, der 2001 mit der Weinstube Templer eine gehörige Portion *Savoir-vivre* in Mainz etablieren wollte. In den Anfangsjahren wechselten noch die Küchenchefs im Templer mit unterschiedlichem Erfolg, bis Pierre seit 2004 - bewaffnet mit Schürze und Kochlöffel - in einer winzigen Küche so französisch kocht wie er spricht. Die Geschäftsführung liegt in den Händen seiner Tochter Murielle, die Papa Pierre als Küchenchef bewundert, aber bekennt: „Büroarbeit ist nicht seine Stärke.“

#### Templer in Mainz

Spätestens seit dem Buch „Sakrileg“ von Dan Brown sind die Templer einem Millionenpublikum ein Begriff geworden. Dass der ehemalige Ritterorden auch in Mainz wirkte, lässt nicht nur das Templertor am Rhein vermuten. Es gibt zudem eine Templergasse, die in die Templerstraße übergeht. Und folgt man der Flucht der Templerstraße, so führt sie direkt auf die Ignazkirche zu, an gleicher Stelle stand einst die Templerkirche. Direkt gegenüber, in der Kapuzinerstraße 29, befand sich die Komturei der Templer, das Gebäude war zwischenzeitlich im Privatbesitz eines Freimaurers, der auch das Eingangsschild anfertigen ließ, das heute noch auf die Weinstube Templer hinweist.

#### Der Küchenchef

Als seine damalige Frau 1973 vom französischen Konsulat in die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt versetzt wurde, lernte Pierre Mainz kennen und lieben. Zunächst arbeitete er als technischer Fotograf, bevor er 1978 als künftiger Gastrosoph in der Rheinallee das „Chez Pierre“ eröffnete. Danach wechselte er ins Caveau im Keller des Institut Francais und holte jahrelang die Größen des Jazz nach Mainz. Zwischenstation machte Pierre im Ballplatz-Café, im L'escalier, in der Bodega und im Bubbles in der Augustinerstraße.

#### Das Ambiente

Gleich auf den ersten Blick wirkt der Templer ziemlich gemütlich, die dunkle Holzvertäfelung gibt dem Ganzen ein uriges Ambiente, an den Wänden hängen geheimnisvolle Bilder aus einem



Tochter Murielle kümmert sich im „Templer“ um die Gäste, während Pierre Stadelmann für das Kulinarische zuständig ist. Foto: Sascha Kopp

Templerbuch, hier und da entdeckt man Fresken des Ritterordens und als Gegenstück eine Leidenschaft des Küchenchefs, er sammelt alte Kaffeemühlen, an die 200 sollen es sein, die aber nicht alle einen Platz im Templer finden konnten. Einen Stock tiefer lockt die Brunnenstube, die unter einer vergilbten Schutzhaube ein weiteres Geheimnis des historischen Gebäudes verbirgt - hier fließt sie, allerdings einige Meter tiefer - die legendäre Vilzbach.

## Die Speisen

Um es vorweg zu nehmen: Kochen kann er, der Pierre. Wie er es allerdings schafft, allabendlich auf engstem Raum seine Gäste aus der winzigen Küche zu bedienen, das hat ihm schon von vielen namhaften Köchen aus Mainz große Bewunderung eingebracht. Das Angebot ist übersichtlich, aber immer pfiffig. Da Pierre täglich frisch auf dem Markt einkauft und gerne auch mal im nahegelegenen Straßburg die typisch französischen Zutaten erwirbt, sind die Tagesangebote wärmstens zu empfehlen, etwa sein Hirsch Bourignon (18,90 Euro) oder ab 11.11. die Gans in Schwarzbiersoße (19,80 Euro). Wer's mag, muss unbedingt die Weinbergschnecken (10,90 Euro) schmecken oder Murielles wunderbare Vorspeise, das Matjestartare mit Mango, wilden Kräutern, Chili und einem Rote-Bete-Carpaccio (11,90 Euro).

## Die Weine

Glücklicherweise haben Pierre und Murielle die Weinkarte komplett überarbeitet. Als Renner hat sich der „Picpoul de Pinet Cabrol“ aus dem Languedoc entwickelt (5,50 Euro). Bei den Roten beginnen die offenen Weine mit einem klassischen Merlot (4,40 Euro) und enden mit einem erlesenen Syrah vom Château Camplazens (7,50 Euro). Auch die Flaschenweine sind klug zusammengestellt mit einem Übergewicht französischer Sorten, wiewohl auch einige schöne rheinhessische Tropfen - etwa vom Weingut Gutzler oder Battenfeld-Spanier - auf der Karte zu finden sind.

## Fazit

Es geht reichlich französisch zu im Templer und das auf allen Ebenen. Wunderbar, wie Marie die kellerwärts strebenden Gäste mit ihrem Akzent darauf hinweist: „Vorsicht mit die Treppen“. Auch aus der Küche sind gelegentlich mundartliche Ausdrücke zu hören. In jedem Fall sind es nicht nur die Saucen, die dem ein oder anderen Gast ein „formidable“ entlocken. Wenn es gut voll ist, muss man allerdings etwas Geduld mitbringen, aber das Warten lohnt sich.