

# Allgemeine Zeitung

MAINZ

## Entspannen im Mainzer „Gebirg“

25.06.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

### RESTAURANTTEST Traditionskneipe mit einzigartiger Lauben-Atmosphäre

Hand aufs Herz - wer weiß, wo die Große Weißgasse liegt? Richtig, mitten im Mainzer Hochgebirge. Zugegeben, es ist einige Zeit her, als auf den Anhöhen des Kästrichs und des Stephansbergs Weinstöcke reifen. Schon damals haben die Mainzer ihren Humor bewiesen und die sanfte Erhebung rund um die schöne St. Stephanskirche „Gebirsch“ genannt. Für Ungeübte ist es immer noch beschwerlich, die Gaustraße hochzulaufen (Okay, man kann ja auch die Straßenbahn nehmen). Wer schließlich schnaufend am Gautor steht, biegt linker Hand in die Große Weißgasse und entdeckt eine alte Mainzer Traditions-Wirtschaft: „Zum Gebirg“.

1774 soll das Haus erbaut worden sein, es dauerte allerdings noch einmal rund 80 Jahre bis in der Großen Weißgasse 7 eine Gaststätte eröffnete. Clemens Ebert hieß der Wirt. Viel ist nicht von ihm und seiner Kneipe erhalten geblieben, einzig ein Rebstock im Garten, der für die einzigartige Laubenatmosphäre im Hinterhof sorgt und nun schon über 150 Jahre wächst und gedeiht.

Seit 21 Jahren sind Hans-Jörg und Eva Trapp die Pächter im „Gebirg“. Eingefleischten Mainzern ist der Name Trapp durchaus in gastronomischer Erinnerung: Schon Opa Trapp hatte das Restaurant „Zum schwarzen Löwen“ geführt, der Onkel das „Weiße Ross“ in Finthen und Papa Anton Trapp war der berühmte „Muschel-Toni“ in der Wallaustraße, seine Muscheln und seine Bouillabaisse sind bis heute unvergessen. Gelernt haben Hans-Jörg und Eva 1983 im Landtagsrestaurant - er Koch, sie Restaurantfachfrau, kurz darauf wurden sie ein Paar und schreiben seitdem die rund 100-jährige Gastronomen-Familiengeschichte erfolgreich weiter.

Alter Eichenboden, freigelegtes Fachwerk, Holzbestuhlung samt durchgehender Eckbank mit wundervoll bequemen Polstern - eine gemütliche Kneipe. Der Clou: die Gartenlaube im Hinterhof. Rund um die klassischen Gartenmöbel blühen in diversen Töpfen, Schalen und Körben „Fleißige Lieschen“, umbettet von weißen Kieselsteinen, als Sonnenschutz dient das 150 Jahre alte Weinlaub-Dach. Der Vorteil: Bei plötzlich auftretendem Regen schließt sich ein komplett ausgestatteter Wintergarten an, der gerne für



Seit 21 Jahren sind Eva und Hans-Jörg Trapp (hier zusammen mit Tochter Jacqueline) Pächter im „Gebirg“. Foto: Sascha Kopp

Veranstaltungen gebucht wird.

„Wir kochen Hausmannskost“, sagt Hans-Jörg Trapp, „aber immer ehrlich“. Die Saucen sind hausgemacht, die Schnitzel gewaltig, ein echter Leckerbissen das Rahmschnitzel mit Pommes (9,90 Euro), die Pommes sind übrigens keine Tiefkühlware, sie werden frisch zubereitet. Trapps Tageskarte bietet auch mal „Saure Nieren mit Püree“ für 4,90 oder „Rinderleber mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat“ (7,90 Euro). Trotz deutlicher Fleischtendenz, entdeckt der aufmerksame Gast reichlich vegetarische Gerichte: Kartoffelpizza (6,80 Euro) oder Tomatenwürfel, mariniert mit Knoblauch und Basilikum (3,80), das Zucchini-Schnitzel mit Schafskäse, Tomatensauce, Pommes und Salat (8,90 Euro).

Fünf Biersorten vom Fass, eine ganze Seite voller Schorlen mit Trauben-, Apfel- oder Orangensaft, mit Riesling, Äpfelwoi, Weißherbst oder Rotwein. Als ultimatives Sommergetränk: die hausgemachte Limonade (2,50 Euro). Passend zur Hausmannskost eine übersichtliche Weinauswahl von den Weingütern Betz aus Essenheim und Franz-Karl Schmitt aus Nierstein. Besonders schmackhaft: der trockene Schwarz Riesling „Niersteiner Paterberg“ für 3,40, der preiswerteste Schoppen kostet übrigens 2,80, ein Glas Mineralwasser 1,20 Euro.

Wer solide Hausmannskost mag, der ist im „Gebirg“ genau richtig. Hier kann man wunderbar speisen zu einem tollen Preis-Leistungsverhältnis, und es gibt fast alle Gerichte auch als kleine Portionen. Trotz Gebirgshöhenluft ist der Koch auf dem Teppich geblieben, er präsentiert das, was er kann. Nach der Johannisnacht und mit dem Ende der Spargelzeit kommen die ersten Backfisch- und Pfifferlings-Gerichte. Ab September beginnt die Muschelzeit, nach einem Rezept vom Muschel-Toni, und ab 5. Oktober ist einmal im Monat Schlachtfest im „Gebirg“. Nicht zu vergessen: Wer im Sommer die Trauben in der Gartenlaube wachsen sieht, der kann sie im Herbst als Federweißer genießen. Dazu hausgemachter Zwiebelkuchen, mhm... Nicht wundern, wenn Sie mal an einem Dienstag vorbei schauen, dann sitzt im Wintergarten die Schachabteilung von Vorwärts Orient. Sie trainieren hier seit über 20 Jahren mit Pferden und Läufern und sind dennoch eine ruhige Gesellschaft, die sich gerne mal über die Schulter schauen lässt.