„E Gorschel wie e Giraff“

AZ-WIRTSCHAFTSPRÜFER Restauranttester Michael Bonewitz besucht das Weinhaus Michel in der Altstadt

Von
Michael Bonewitz

MAINZ. Wo das Kopfsteinpflaster der Altstadt am schönsten klappert, finden durstige Wanderer ein Weingut samt Gasthaus, das ausschließlich eigene, selbsterzeugte Weine ausschenkt. Für die Mainzer Innenstadt ziemlich einmalig. Willkommen im Weinhaus Michel in der Jakobsbergstraße 8 – mit Privatwohnung, Büro und Weinverkaufsstelle. Stefan Michel ist der Winzer, Ehefrau Astrid managt das Weinhaus und die Familie mit vier Jungs (!) zwischen sechs Monaten und elf Jahren.

Das Ambiente

Gemütlich, gediegen und geschmackvoll geht es zu in dem verwinkelten Weinlokal. Die Stühle sind aus Holz, genauso wie Tische, Bänke, Balken, die Decke und selbst die Speisekarte ist holzverkleidet. Wer früher schon mal zu Gast war, wird einige Veränderungen feststellen: Das Weinlaub ist verschwunden, das künstliche Fachwerk und der aufgesetzte Rauputz. Die Lampen sind moderner und spenden angenehm indirektes Licht.

Familienfotos an den Wänden und klug drapierte Weinaccessoires lassen erahnen, dass hier die Chefin gehörig aufgeräumt hat. Die gelernte Floristin, die gerne ins Grafikdesign-Handwerk hinein schnuppert, beweist ein geschicktes Händchen. Dezent vermischt sich Modernes mit Rustikalem.

Gemütlich und geschmackvoll geht es in dem verwinkelten Weinlokal von Astrid und Stefan Michel zu. Foto: Sascha Kopp

Die Anfänge

Vier Hektar Weinberge bewirtschaftet Familie Michel, nachweislich seit 1756 im rheinhessischen Weinolsheim. 1975 suchte Stefans Vater nach neuen Absatzmöglichkeiten und erwarb einen Friseursalon in der Mainzer Altstadt, den er in ein Weinhaus umbaute.

Den elterlichen Winzerbetrieb hat Stefan Michel 1985 übernommen, 1992 lernte er Astrid in einem Blumenladen kennen, seitdem betreiben sie gemeinsam das urige Weinhaus. Fast nebenbei hat sich Astrid Michel zur staatlich geprüften Sommelière ausbilden lassen, eine Weinexpertin mit besonderer Spürnase.

Der Wein

Stefan Michel schätzt naturnahen Weinbau, „so schonend wie möglich“. Vom Fassweinverkauf seiner Vorfahren hat sich Michel Junior allerdings verabschiedet. Er baut seine Weine Jahr für Jahr in Richtung Qualitätsprodukte aus, fachlich unterstützt von seiner Frau. Inzwischen sind beachtliche Gewächse entstanden, die auf einigen Weinmessen für Furore sorgen könnten. Der günstigste Schoppenwein im Lokal kostet 1,80 Euro pro Glas. Beachtenswert ist die Weißwein-Cuvee Michel Angelo. Ein ganz besonderes Tröpfchen: Der im Barrique gereifte Merlot.

Das Essen

Wer zum ersten Mal das Weinhaus Michel besucht, der wird sich binnen kürzester Zeit in die „dialektische“ Karte vertiefen und dann verlieben. Handgeschrieben von „Grafikerin“ Astrid Michel, aus deren Feder auch die originellen Zeichnungen stammen. Das Schinkenbrot ist beispielsweise „vunn de Wutz ihrm beste Stick“. Wers vegetarisch mag, nimmt „e Pann mit ohne Fleisch mit frischem Gemies“ vom Mainzer Marktstand Hannemann. Ob „Rumpschteek“ oder „Schweinericke“, in jedem Fall sollte man die „Bradkardoffele“ probieren. Köstlich.

Absoluter Höhepunkt ist das Dessert: „Fer unser Siesschnudscher“ sind die „Drei Grieskleeßjer mit Rieslingschaum“ – ein Pflichtprogramm mit Genussgarantie. Dazu ein Gläschen Huxelrebe Beerenauslese: „bei so me Woische misst mer e Gorschel habbe wie e Giraff“. Wie wahr. (Anm.: Gorschel = Gurgel)

Fazit

Das Weinhaus Michel hat in den letzten Jahren einen gewaltigen Sprung nach vorne gewagt. Die Zielrichtung der Wirtsleute ist klar: „Wir wollen das netteste Weinhaus der Stadt werden und vor allem bei den Speisen künftig noch mehr typisch rheinhessische Kost mit mediterranem Einschlag anbieten.“ Sehr angenehm ist der Service mit überwiegend jungem und sehr freundlichem Personal.

Kleiner Tipp: Steigen Sie zumindest einmal hinab in den Keller. Im Winter durchströmt warmes Wasser den Handlauf, die Toiletten sind Goldmedaillen-verdächtig und ein neu gestalteter Gewölbekeller zeigt die inspirative Kraft der Weinhaus-Frau und ihrem Architekten Marcus Hofbauer. Historisch geht's im Keller auch noch zu: So waren die Fundamente das heutigen Gründerzeithauses einst Bestandteil des ehemaligen Klosters Jakobsberg. Ob mit 20 oder 60 Personen, hier lässt es sich wunderbar feiern oder man bucht eine Weinprobe mit Winzer Stefan und Sommelière Astrid Michel, die ebenso sachkundig wie charmant durch den Abend führen.

Weitere Infos vom Autor unter www.bonewitz.de

KURZ & KNAPP

▶ Weingut und Weinhaus Michel, Jakobsbergstraße 8, 55116 Mainz. Tel: 0 61 31 / 23 32 83. E-Mail info@michel-wein.de. Geöffnet ab 16 Uhr. Sonntags Ruhetag.

LOKAL-NACHRICHTEN