

WEINSTUBEN-TIPP

Weinhaus Michel

JAKOBSBERGSTRASSE 8

Das Weinhaus Michel im Zentrum der Altstadt ist ein echter Familienbetrieb. Während Astrid Michel für die Gäste in der Weinstube da ist, kümmert sich ihr Mann Stefan um das Weingut in Weinolsheim, das schon seit über 250 Jahren von der Familie Michel betrieben wird. Die vier Söhne des Ehepaares leben derweil eine Etage über dem Schankraum und werden gelegentlich vom Telefon hinter der Theke aus ermahnt und erzogen. Eigentlich wollte Astrid Michel vor zwanzig Jahren nur einen kleinen Abstecher nach Mainz machen, um dort in einem Blumengeschäft die Geheimnisse der Floristik zu erlernen. Als sie ihren Zukünftigen beim Blumenkauf beriet und kennen lernte, entschloss sie sich jedoch, hier zu bleiben. Und so wurde aus der Floristin wenig später eine Gastronomin. „Als ich hierhin kam, hatte ich keine Ahnung von Wein“, sagt Astrid. Mittlerweile ist sie geprüfte Sommelière, die eifrig ihre Sensorik beim Probieren verbessert: „In einem Jahr sind 2.000 Weine an mir vorbeigerauscht“, sagt sie.

Früher neo-rustikal, heute hell und gemütlich

Früher haben im ältesten Haus der Straße noch die Nonnen des ehemaligen Klosters Jakobsberg gewohnt – die aus offensichtlichen Gründen nicht mit den Mönchen im Kloster wohnen durften. Seit 1983 bewirtschaftet die Familie Michel die Räumlichkeiten – nicht immer geschmackssicher. „Früher nannten sie uns neo-rustikal“, erinnert sich Stefan Michel. Vor allem Weinlaub und Rauputz-Wände haben die Stube

dominiert. Heute ist es hier hell und gemütlich. Zwischen den Fachwerkbalken an der Wand hängen Familienbilder der Michels und ihre Söhne lächeln von oben die Gäste an. Bei der sorgfältigen Umgestaltung durfte Astrid Michel ihre kreative Ader voll ausleben. „Es ist eine Fügung, dass wir uns getroffen haben“, schwärmt Stefan Michel von seiner Frau, „sie ist der Motor, der hier vieles antreibt“.

Der Owwermaschores gibt den Ton an

Eine der vielen Kleinigkeiten, die das Weinhaus besonders machen, sind die Weinpersönlichkeiten. Anstatt den Weinen des Weinguts schnöde Rebsorten oder Lagenbezeichnungen zu geben, verkörpern diverse Figuren die Charaktere des Weins. Der trockene Riesling ist der Owwermaschores und die elegante Spätlese vom Weißen Burgunder die Määnzer Hotvollée, eine charmante Begleiterin vieler Speisen. Die Flaschenetiketten sind mit gezeichneten Porträts und kleinen Beschreibungen in meenzerisch geschmückt. Alle Weinpersönlichkeiten lernt man

am besten bei einer der vielen Veranstaltungen wie Weinproben und Lesungen kennen, die die Familie im Keller der Weinstube veranstaltet.

Wein aus eigenem Anbau

Das Weinhaus ist das einzige in Mainz, das ausschließlich Weine aus eigenem Anbau ausschenkt. Die gibt es nicht nur zum hier trinken, sondern – als Paket oder einzelne Flasche – auch zum mitnehmen. Wir raten lieber dazu, auf der Stelle etwas zu trinken und etwas Passendes zu essen. Die Karte beinhaltet – weinstubentypisch – deftige Mainzer Klassiker wie Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln (8,50 Euro), oder auch „Sülz mit Remouladesoos dodezu Bratkardof-

fele“, wie die Michels sagen würden. Denn die ganze Karte ist ebenfalls auf meenzerisch. Für Vegetarier gibt es eine kleine Auswahl fleischloser Alternativen, wie „drei Tomade gefüllt mit Schafskäs unn französische Kräuter dodezu Baguette“ (9,00 Euro). Klassiker wie Spunde- und Handkäs gibt es natürlich auch. Das Rezept des Monats ist Dibbekuche (9,50 Euro). Der Kartoffelauflauf ist weiter südlich in der Pfalz auch als Schales bekannt. Im Weinhaus Michel erhält der Gast als Beilage noch einen kleinen Salat. Ein leckerer und deftiger Klassiker aus Rheinhessen im empfehlenswerten Weinhaus!

Felix Monsees
Fotos Daniel Rettig



Ein gutes Glas Wein genießen
Astrid und Stefan Michel am liebsten im modern gestalteten Keller des Weinhaus Michel.



Ob Dibbekuche oder Schales: Hauptsache Kartoffeln!



Rezept

Dibbekuche (für 4 Personen)

Zutaten: 1,5 Kg Kartoffeln, 2 Stangen Lauch, 300 g Dörrfleisch, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, Öl zum Braten, 200 g geriebener Käse.

Die rohen Kartoffeln reiben und den Lauch in feine Ringe schneiden. Das Dörrfleisch würfeln und anbraten. Lauch, Dörrfleisch und Eier unter die geriebenen Kartoffeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffelmasse mit Käse bestreuen und in einem gusseisernen Bräter im vorgeheizten Backofen bei 200° Grad (Umluft 180° Grad) 90 Minuten backen. Familie Michel serviert dazu noch Apfelmus und einen grünen Salat. Vegetarier können natürlich das Dörrfleisch weglassen.