



Die Hausmarke ist französisch: La cuisine de Mayence wird im Bacchus serviert, wer will, bekommt aber auch den Spundekäs.

Fotos Marcus Kaufhold

Weintrinkers Wohnzimmer

Weck, Worscht und Woi, was übersetzt so viel heißt wie stadttypische Backware, Wurst und Wein, gehören zu Mainz wie der Dom, die Fastnacht und der Fußballverein, dessen Tore unter den Klängen des Narrhalla-Marsches bejubelt werden. Kultstätte dieses kulinarischen Dreiklangs sind die Weinstuben der Mainzer Altstadt, meist kleine Lokalitäten, in denen die gastliche Seele der Stadt zu finden ist. In den guten Stuben rücken die Gäste zusammen, je enger sie sitzen, desto besser. Berührungängste gibt es nicht, großzügig schaut der Mainzer über eventuelle lokalpatriotische und landsmannschaftliche Vorurteile hinweg, soziale Unterschiede verschwinden in der stimmungsvollen Enge.

In den Weinstuben ist die Gesellschaft klassenlos, gegen Hunger und Durst kämpfen alle gemeinsam, Hauptsache, es schmeckt ihnen. Auch in Sachen Wein herrscht Toleranz – in den meisten Weinstuben wird auch Bier ausgeschenkt, und die Weine im Angebot stammen nicht nur aus rheinland-pfälzischen Rebhängen. Auch Rheingauer Rieslinge sind im Angebot, immerhin unterstand die rechtsrheinische Region rund 800 Jahre lang den Mainzer Erzbischöfen und Kurfürsten.

Hausgemacht: Weinhaus Michel
Das Zentrum der Mainzer Weingastlichkeit liegt mitten in der Altstadt, ein halbes Dutzend Weinstuben befindet sich dort, alle sind nur einen Steinwurf voneinander entfernt. Im Weinhaus Michel an der Jakobsbergstraße gibt es nichts aus der Tüte, wie der Wirt betont, dafür alles hausgemacht. In Mundart preist die Speisekarte „rischisch große Schnegge“ und die leckere „Pann mit ohne Fleisch, dafür mit frisch geschnibbeltem Marktgemies“ an. Auch die Weine sind hausgemacht, Stefan Michel ist nebenbei noch Winzer im rheinhessischen Weinolsheim.

Schön eng: im Lösch

Gleich gegenüber dem Weinhaus Michel treffen sich seit Generationen echte „Meenzer“ im Lösch. Durch einen kleinen Flur geht es in die holzgetäfelte Stube, wer drinnen einen der begehrten Plätze ergattert, kann sich glücklich schätzen. Am Abend wird es gemütlich

eng im Lösch, denn das saftige Rumpsteak zählt zu den besten weit und breit und die original Mainzer Fleischwurst vom Metzger schmeckt nirgendwo besser. Tagesgerichte sind auf der Schiefertafel annonciert, die wie ein Damoklesschwert über den Köpfen der gutgelaunten Gäste schwebt.

Frankophil: Bacchus, Templer
Neben dem Lösch wurde die traditionsreiche Weinstube Zum Bacchus nach einer gründlichen Sanierung vor einiger Zeit zu neuem Leben erweckt, und auch die Küche erweiterte ihr Repertoire. Sie gibt sich französisch, doch neben Quiches, Flammkuchen, Bœuf Bourguignon, Entrecôte und Tarte Tatin stehen nach wie vor auch Mainzer Evergreens wie Handkäs' mit Musik und Fleischwurst auf der Speisekarte. Mayence statt Mainz: ein paar Schritte weiter, an der Kapuzinerstraße, verbirgt sich hinter einer unscheinbaren Tür eine kleine Genusswelt, die ebenfalls den Spagat zwischen deutscher Gemütlichkeit und französischem Flair beherrscht. Im Templer serviert Pierre Stadlmann seinen Gästen neben schmackhaften Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln oder Flusskrebsschwänzen Kalbsnieren auf Quittensauce und einem empfehlenswerten Plateau Fromage vor allem frische saisonale Gerichte. Dazu schenkt Monsieur die passenden Weine aus dem Elsass, von der Loire, aus der Provence, dem Bordelais und dem Burgund offen aus, ergänzt durch Rieslinge aus dem Rheingau und Rheinhessen.

Klassiker: Zum Beichtstuhl

Ein durch und durch deutscher Weinstuben-Klassiker ist der „Beichtstuhl“. In dem schmalen barocken Fachwerkhaus wird seit 1870 Wein ausgeschenkt, die dunkle Eichenholzvertäfelung stammt aus dem Jahr 1910. Wie kam das Haus zu seinem Namen? Angeblich soll der Küster der St.-Ignaz-Kirche dort täglich seinen Dämerschoppen getrunken haben, allerdings, ohne zu zahlen. Zur Einlösung seiner Zeche habe er eines Tages einen Beichtstuhl aus der Kirche mitgebracht, der zur Wandvertäfelung umgearbeitet wurde. Das bunt gemischte Publikum schätzt den besonderen Charme

Jeder neben jedem, alle gutgelaunt: Die Weinkolale gehören zu Mainz wie die Butter zur Brezel. Wo die schönsten sind.

Von Ingo Swoboda



Einfacher Schoppen oder ein Spitzenwein: alles im Angebot.



Nur kein Trübsinn: Herrenrunde im Bacchus



Der Wirt ist auch Winzer: Weinhaus Michel

des Interieurs und die bodenständige Küche: Handkäs', Spundekäs', rheinhessische Winzermettwurst, Mainzer Würstsalat, Saulheimer Fleischwurst und das Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter. Wer im Erdgeschoss keinen Platz findet, gelangt über eine schmale Holzterrasse in den ersten Stock und muss sich hier nach einem der begehrten Plätze umschauen.

Gemütlich eng: Hottum

Eng, aber gemütlich ist es auch im Hottum, einer urigen Weinstube nahe dem Dom, die seit mehr als 200 Jahren Gäste bewirbt. Schon am Nachmittag werden hier die ersten Schoppen getrunken, hinter den bleivergläsernten Fenstern wird kräftig politisiert und philosophiert. Zwischendurch bringt der freundliche Service einen Spundekäs', eine belegte Salztange oder eine hausgemachte Sülze mit Brat-

kartoffeln, damit eine sichere Grundlage für den eigentlichen Zweck geschaffen wird: Durst löschen unter Freunden in gemütlicher Atmosphäre. Am frühen Abend ist im Hottum Schichtwechsel. Dann kommen die Jüngeren und machen dort weiter, wo die Alten aufgehört haben.

Gediegen: Rote Kopf

Ein beliebter Treffpunkt für Einheimische ist der Rote Kopf in einem denkmalgeschützten Fachwerkhaus hinter dem Gutenberg-Museum. Der gediegene Gastraum ist holzvertäfelt; die Tagesempfehlungen der solide arbeitenden Küche werden auch hier auf einer Schiefertafel annonciert. Typische Mainzer Zum-Wein-Gerichte wie der Hackbraten mit Zwiebeln, das Rumpsteak mit Kartoffelsalat oder einfach nur die warme Butterbrezel sind natürlich fester Bestandteil des Angebotes.

Beste Qualität: Wilhelmi

Eine der schönsten Weinstuben ist zweifelsohne das Wilhelmi an der Rheinstraße. Seit 1888 wird dort Wein ausgeschenkt, Einrichtung und Wandgemälde stammen zum größten Teil aus dieser Zeit. Bilder und Fotos von Schauspielern, Politikern, Sportlern, aber vor allem von Mainzer Fastnachtsgroßen in vollem Ornat und mit Orden geschmückt, dokumentieren die Beliebtheit der urgemütlichen Weinstube. Im Wilhelmi wird richtig gut gegessen und getrunken: Fleischwurst mit warmem Kartoffelsalat, gebackene Leberwurst mit Sauerkraut und Quellmännern, in Wein getränkter Handkäs und die Spezialität des Hauses, ein Schwenksteak mit Zwiebeln, sind von bester Qualität. Dazu werden Weine aus Rheinhessen und dem Rheingau angeboten.

Winzer-Treff: Schreiner

Gegenüber dem Wilhelmi, auf der anderen Straßenseite, ist das Weinhaus Schreiner an seiner grünen Fassade leicht zu erkennen. Drinnen, im originell gestalteten Raum, treffen sich auch schon mal Rheingauer Winzer mit anderen zu einem grenzüberschreitenden Stammtisch. Der Hausschoppen kommt zwar aus Rheinhessen, sonst aber dominieren Rheingauer Rieslinge das Weingesche-

hen im Schreiner. Deftig ist das Speisenangebot, klassisch das „Schreiners Dreierlei“ mit Handkäs', Spundekäs' und Fleischwurst.

Spitzenweine: Im Bluhm

Die Einfachheit einer Weinstube zum Kult gemacht und auf das Notwendigste reduziert hat das Bluhm an der Badergasse. Im Bluhm gibt es keine „Ferz“, wie es in Mainz heißt und womit überflüssiger Schmuck oder Ausstattung gemeint ist. Im Bluhm herrscht seit Jahrzehnten Purismus, Roland Landendorf konzentriert sich lieber auf erstklassige Weine und bietet

Die Wein-Adressen

- Weinhaus Michel**, Jakobsbergstraße 8, Telefon: 0 6131/23 32 83;
- Weinstube Lösch**, Jakobsbergstraße 9, 22 03 83;
- Weinstube Bacchus**, Jakobsbergstraße 7, 22 42 29;
- Weinstube Templer**, Kapuzinerstraße 29, 69 30;
- Weinhaus Zum Beichtstuhl**, Kapuzinerstraße 30, 23 31 20;
- Weinstube Hottum**, Grebenstraße 3, Telefon: 22 33 70;
- Weinstube Rote Kopf**, Fischergasse 3, 23 10 13;
- Weinhaus Wilhelmi**, Rheinstraße 53, 22 49 49;
- Weinhaus Schreiner**, Rheinstraße 38, 22 57 20;
- Weinhaus Bluhm**, Badergasse 1, 22 83 54.

Spitzengewächse im Glas zu günstigen Preisen, angefangen bei Gewächsen von Wittmann, Keller, Wagner-Stempel (alle Rheinhessen) bis zu Dr. Loosen (Mosel), Leitz (Rheingau) und roten Glanzpunkten von Winzerstar Mayer-Näkel von der Ahr. Wer essen möchte, bekommt Handkäs' und Strammen Max, Rippchen und Fleischwurst, wahlweise mit Brot, Sauerkraut oder Kartoffelsalat. Der Absacker im Bluhm gehört zu jeder ordentlichen Mainz-Tour, einen Abstecker in diese Weinstube sollte man auf keinen Fall versäumen, um den Hintergrund des Mainzer Dreiklangs „Weck, Worscht und Woi“ besser verstehen zu können.