



Restaurant »Zum Goldstein«: Traditionelle Deutsche Küche mit frischen Ideen

Die Lokale und Restaurants, die noch traditionell deutsch kochen, sterben peu à peu aus, sagt Andreas Marx, Chefkoch und Mitinhaber des Restaurants »Zum Goldstein« im Herzen der Mainzer Altstadt.

Oft fehlen die Nachfolger, die ein Restaurant mit Deutscher Küche weiterführen möchten oder nicht können. Genau das beflügelte ihn, gemeinsam mit seiner Partnerin Laura Schiel, im Goldstein traditionell deutsch aber auch kess inspiriert zu kochen.

Im Goldstein wird alles haus- und selbstgemacht. Vorgefertigte Salatdressings aus dem Eimer sind bei Andreas Marx genau so verpöhnt wie Soßenmischungen aus der Tüte. Das gilt auch für Bratkartoffeln und Spätzle, wie für klassische Pürrées, original Raviolis oder Maultaschen. Alles echt, alles Handarbeit. Hier wird ein Schmorbraten noch gar geschmort und nicht technisch »schnellgeschmort«. Erst der Einsatz bewährter Garmethoden entwickelt die Aromen, die unserem Gaumen ein genussvolles Mahl

garantieren.

Doch was für Fleisch gilt, zählt auch für Gemüse. Gefriergemüse geht gar nicht. Immer frisch aus der Region oder weiteren deutschen Landen, wird es aus dem saisonalen Angebot auf den Tisch gebracht. Spargel im Winter werden Sie daher so wenig auf der Speisekarte finden wie Schwarzwurzel im Sommer. Die Karte folgt den Jahreszeiten, deren Charakteristik auch auf die jeweiligen Stammgäste abfärbt.

Gerade jetzt, stehen Gänse und Wild im Menue. Zu Ostern der selbstgemachte Eierlikör und im Sommer frische Salate und Kalt/Warmkombinationen im Biergarten - beschattet von einer ausgewachsenen, gigantischen Platane. Zudem werden bei allen Gerichten Lebensmittelunverträglichkeiten berücksichtigt. So sind alle Speisen glutenfrei oder als Alternative auch vegan zubereitet.

Experimentell Originäres

Doch auch die »Junge Deutsche Küche« kommt nicht zu kurz. Aus Mut und Kreativität entstand in einem »Brainstorming« des gesamten Personals der »LIMburger«, einer deutschen Analogie zum Hamburger. Aber mit weit aus mehr Pfiff, als der Urahn aus den USA. Ebenso wie der »Wildburger« aus Hirsch- und Wildschweinhackfleisch mit einem geheimnisvollen Etwas. Beliebt ist auch »Theos Handkäs'«, dessen Zubereitung auch auf YouTube zu sehen ist. Kulinarische Überraschungen sind eben ein Charakteristikum des Goldsteins.

Edle Tropfen aus deutschen Kellern und Keltern

Damit das Mahl auch richtig mundet, steht dem Gast das passende Getränkeangebot zur Wahl. Getreu der Leitlinie; alles Erzeugnisse junger deutscher Winzer, Bierbrauer und Brenner. Selbst beim Kaffee und den angebotenen Tees greift das Goldstein auf deutsche Hersteller zu. Leider schon ausverkauft sind die Plätze zur diesjährigen Fastnachtssaison, denn das Goldstein ist auch Fastnachtswirtschaft mit zünftigen Sitzungen.

| HJW

Restaurant Zum Goldstein

Kartäuserstr. 3 · 55116 Mainz

Tel. 06131 236 576 | www.zum-goldstein.de

Öffnungszeiten

Mo-Fr 17-23 Uhr | Sa u. So 12-23 Uhr