



MA:DORO: Herzhaft-raffiniert, fernab von Ikebana

Das MA:DORO in der Mainzer Neustadt bietet dank seines wagemutigen Chefs kraftvolle Küche mit einer ganz eigenen, hochinteressanten Handschrift und beachtlichen Portionen.

Früher war in dem Eckhaus eine Metzgerei, die viele Mainzer noch kennen. Heute befindet sich hier in der Neustädter Leibnizstraße das MA:DORO. Was spanisch klingt, erweist sich als Restaurant ganz eigener Art, wie den folgenden Schilderungen zu entnehmen sein wird. Auf den ersten Blick überrascht der Gasträum in der Tat. Assoziationen an die Studentenkneipe der 70er Jahre werden wach. Es sind keine kostspieligen Materialien verbaut, das Ganze hat Pfiff. Die Theke ist mit silbrig schimmernden Metallplatten verkleidet, die auch in einer Schlosserei vorkommen könnten. Sattes Grün und kräftiges Rot sind die vorherrschenden Wandfarben. Von der Decke hängen zylindrische Lampen, deren Stromkabel in Heizungsrohren münden. Die Konsistenz der Tischplatten unter dem dunklen Lack erinnert an gepresste Tischlereiabfälle, die Stühle an die Nierentisch-Ära der Fünfziger. An einer Wand hängen Stofftaschen mit allerlei Gesellschaftsspielen zum Zeitvertreib. Auf einem Schild ist zu lesen: »Download the Beutel with your hands, put it on the Disch, and let the Spiel begin.« Je später der Abend, je mehr es draußen

dunkelt, und je milder das Licht im MA:DORO wird, desto stärker verschwimmen die optischen Eindrücke zu einem anheimelnden Gefühl, das man gar nicht mehr missen möchte.

Handkäs ganz besonderer Art

Als Starter nehme ich den Handkäs »Auf meine Art«, also die von Koch und Restaurant-Chef Dominik Römer. Diese Vorspeise für 3,50 Euro verblüfft mich. Der Käse ist flach und rund und kein bisschen schmierig. Das liegt - wie wir auf Nachfrage erfahren - daran, dass er lufttrocken reifte und nicht zwecks Fermentierung eingelegt wurde. Dazu werden in kleinen Porzellanschälchen Zwiebeln und Marinade gereicht, die beide geschmacklich sehr mild daherkommen. Alles zusammen ergibt ein bisher nicht gekanntes, köstliches Handkäs-Erlebnis, zumal in Verbindung mit dem wunderbar kräftigen Schwarzbrot. Dominik Römer bezieht den Handkäs übrigens aus einer alteingesessenen Manufaktur in Groß-Gerau.

Als weitere Vorspeise wird an unserem Tisch der »Kleine Brotsalat« (6,20 Euro) serviert, der tatsächlich recht groß dimensioniert ist. Weißkraut, Rübchen, Frühlingszwiebeln, karamellisierte Kürbiskerne, Nüsse, grüne und schwarze Oliven sowie geröstete Brotwürfel sind die augenscheinlichsten Zutaten. Diese Komposition schmeckt ausgesprochen kräftig und dank des wohlaustarierten Pestos nicht zu sauer. Mister X widmet sich derweil seiner Gelben Gewürz-Linsensuppe mit fermentiertem Kraut und Feldsalat zu 5,90 Euro. »Dies ist gewiss keine gewöhnliche Linsensuppe. Allein die karamellisierten Erdnüsse, der Rucola und der Spinat sind Zutaten, die man in dieser Verbindung nicht kennt. À la bonne heure!«

Ungewöhnlich zartes Kassler

X fährt fort mit dem Kassler vom Landschwein »aus der Pann« (18,50 Euro), das in der Pfanne aufgetragen wird. Vereint ist das in Würfel geschnittene Fleisch mit mediterranem Gemüse und gebackenen Kartoffeln, obenauf liegt ein adrett anzuschauendes Spiegelei. Mister X: »Das Fleisch ist wirklich ungewöhnlich, extrem zart und sehr schmackhaft.« Ich sehe meinem immerwährenden Begleiter die schiere Freude über dieses Gericht an. Unsere heutige Erst-Begleiterin hat die geräucherte Wisperforelle mit Pfefferwurst, Blumenkohl und Roter Bete zu 17,80 Euro gewählt. Insgesamt kommt ihr

dieses Ensemble ein wenig zu salzig vor, was X nach einer kleinen Speiseprobe nicht bestätigt.

Der neben mir sitzende Erst-Begleiter und ich haben als Hauptspeise das »Grande Finale« (14,50 Euro) ausgeguckt. Hierbei handelt es sich um Spaghetti, die vor den Augen der Gäste am Tisch im großen Parmesanlaib den letzten geschmacklichen Schliff erhalten. Feiner Speck, junger Knoblauch – zwölf Zehen für zwei Portionen – und zarte Salbeiblätter begleiten das Duett aus selbst hergestellten Nudeln und einer mächtigen Parmesanhaube. Fazit: köstlich. Ebendieser Eindruck hält sich noch lange, nachdem wir das MA:DORO verlassen haben.

| Lou Kull

ESSEN	8,5
TRINKEN	8,5
SERVICE	7,5
AMBIENTE	7,5
PREIS/LEISTUNG	8,5
GESAMT	$40,5 : 5 = 8,1$ KAPPEN

FAZIT

Das MA:DORO (wie der Name entstanden ist, erfährt man am besten im persönlichen Gespräch mit dem Restaurant-Chef) ist eine Bereicherung für die Mainzer Gastronomie-Landschaft. Dominik Römer, der in mehreren Küchenbrigaden renommierter Häuser gearbeitet hat, zeigt mit seiner Küche, dass man gegen den Strom schwimmen und doch zahlreiche Geschmäcker erreichen kann. Er kocht mutig, mit eigenem Stil und dem Willen, gut und deutlich zu würzen. Die Portionen stellen absolut zufrieden, ohne dass sie übermäßig wirken.

Reservierung ist auf jeden Fall anzuraten, da im MA:DORO nur sieben Tische stehen. Als wir dawaren, warteten sogar einige Fans auf der Straße, um einen Tisch zu bekommen. In Sachen Wein ist Dominik Römer ebenfalls sehr gut aufgestellt. Die jeweils vier bis fünf Weine von Gröhl, Braunewell und Hiestand

decken ein breites Spektrum an passenden Essensbegleitern ab, zudem hat der Chef gerade mit dem Pinot noir und dem Portugieser des pfälzischen Weinguts Stern einen guten Griff gemacht.

MA:DORO

Leibnizstraße 34

55118 Mainz

Tel. 0 61 31 / 492 92 70

d.roemer@madoro.de

www.madoro.de

Öffnungszeiten:

Mo bis Sa 17.30 Uhr bis 23.30 Uhr

So (u. Mo, wenn Kochschule) Ruhetag