



Vinothek Bingen am Rhein: Auf einem guten Weg

Standortwechsel für Meisterkoch André Choquet: Vom »Schlösschen am Mäuseturm« zur »Vinothek Bingen am Rhein«. Seine Höchstform hat er noch nicht erreicht, ist aber auf einem guten Weg.

Das Panorama überwältigt: Der ruhig dahinfließende Rhein, dahinter die steilen Hänge des Taunus und oben thront die Germania mit ernstem Blick Richtung Westen, um vor dem früheren Feind, den Franzosen, zu warnen. Gott sei Dank haben sich die Zeiten geändert. Heute blickt sie immer weiter nach Westen und sieht Donald Trump. Kann gut sein, dass die Germania kopfschüttelnd ihre Plünnen rafft und den Sockel verlässt.

Die Binger haben die Landesgartenschau 2008 genutzt, um das Rheinufer schön und langfristig zu gestalten.

Erste Überraschung, alle Tische im Speisesaal der Vinothek sind reserviert. Mit der typischen Mainzer Hochnäsigkeit, dass nämlich auf dem flachen Land nichts los ist, können wir im Nebenraum noch ein kleines Plätzchen ergattern. Die Einrichtung ist großzügig mit hellem Holz gestaltet, dieses abgesetzt vom

grauen Hintergrund.

Schmackhafte Vorspeisen

Den Koch, André Choquet, kennen wir noch aus dem »Schlösschen am Mäuseturm«, wo er uns mit seiner Präzision begeisterte. Wir sichten die Speisekarte, die gegliedert ist nach »Klassiker, Saisonales aus der Vinotheken-Küche, rheinhessische Weinbegleiter aus Omas Einmachgläsern und Desserts«. Wir wählen aus: einmal das zweierlei hausgemachte Brot (1,50 €) und einen Feta-Walnuss-Dip (3 €) und, als zweites, eine Bärlauchsuppe (6 €), die in der Speisekarte als »Vollmundige Velouté: Bärlauch mit Pinienkernen, Olivenöl und kräftigem Parmesan gemixt und versetzt« angekündigt wird.

Eine große Tasse kommt mit dampfend grüner Suppe, durchsetzt mit vielen kleinen grünen Stückchen des Bärlauchs. Ein intensiver Geruch umnebelt mich mit dem starken Aroma des Bärlauchs.

Die Suppe ist schmackhaft, angenehm sämig, gut gemacht - allein meine Suche nach den Pinienkernen bleibt bis auf einen halbierten Pinienkern erfolglos. Später erklärt mir André Choquet, dass er zuerst ein Pesto aus Bärlauch, Pinienkernen und Parmesan gemacht habe. Ein paar vereinzelte geröstete Pinienkerne hätten die Suppe trotzdem für mich interessanter gemacht. Mein Gegenüber ist sehr zufrieden mit dem Feta-Walnuss-Dip, allein das selbstgemachte Sauerteigbrot weiß nicht komplett zu überzeugen: beide Krusten sind nur zaghafte ausgeprägt.

Jetzt sind unsere Hauptspeisen im Anmarsch. Mein Begleiter hat ein Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln bestellt. Sein Urteil: angenehm zart mit krosser Panade und leichtem Buttergeschmack und erfrischend mit den zwei Zitronenschnitzen, sehr schmackhaft, die knackigen Bratkartoffeln sind bis auf einige verbrannte Stückchen wohlschmeckend. Mir wird ein strahlend weißer Butterfisch gebracht, gebettet auf einem Kresse- und lila Kartoffel-Salat in einer Honig-Senf-Marinade und gekrönt mit orangem Forellenkaviar. Ein wunderschöner, farbenfroher Teller. Die zwei Stücke Fisch sind extrem weiß, das ca. zwei Zentimeter hohe Stück Fisch hat eine feste Konsistenz, ist aber leider etwas zu stark durch und deshalb zu trocken. Schade.

Gut sortierte Weinkarte

Das beschreiben wir dem Koch, der auf seinem Rundgang auch bei uns Halt macht. Er bedauert das: Der Fisch wurde im Sous-vide bei exakt 62 Grad gegart. Das war wohl etwas zu viel. Beim nächsten Mal wird das sicherlich geändert. Darauf freuen wir uns. Aus der umfangreichen Weinkarte wählen wir den 2017er Riesling Quarzit vom Binger Scharlachberg aus dem Weingut Bretz, eine trockene Auslese, die für 2,50 € für das »Piffche«, daherkommt. Der Wein ist fruchtig, relativ hell in seiner grünlich gelben Farbe. Die sechs Vinotheken-Weingüter bieten Weine aus Rheinhessen, dem Mittelrhein, der Nahe, und dem Rheingau an. Der Service ist überdurchschnittlich jung, engagiert und sehr freundlich. Wenn eine Frage nicht sofort beantwortet werden konnte, so wurde nachgefragt und wir bekamen anschließend die ausführliche Antwort.

Wir verlassen die Vinothek am Rhein bei strahlendem Sonnenschein und wissen, dass wir wiederkommen. Dann wird der Koch den Umzugsstress aus dem verträumten vorherigen Lokal in die wesentlich größere Vinothek wohl geschafft haben und zur alten Höchstform zurückfinden.

| Mister X

ESSEN	7,5
TRINKEN	8,0
SERVICE	8,5
AMBIENTE	8,0
PREIS/LEISTUNG	7,5
GESAMT	$39,5 : 5 = 7,9$ KAPPEN

Vinothek Bingen am Rhein
Hindenburganlage 2
55411 Bingen am Rhein
Telefon: 06721 3098992
info@vinothek-bingen.de

www.vinothek-bingen.de

Öffnungszeiten:

In den Sommermonaten

Mai bis September

Dienstag bis Sonntag ab 11.00 Uhr

Ruhetag: Montag