



Hasekaste: Solide Köstlichkeiten am Stadion

Der »Hasekaste« an der OPEL ARENA bietet eine handwerklich erstaunliche Küche, die man so in einer Fußball-Fankneipe nicht unbedingt erwartet / Mister X genießt »Weltklasse-Rumpsteak«.

Dieser Frühsommer-Freitagmittag hat es in sich. Kaum haben wir an einem Tisch im Freien vor der 05-Fankneipe »Hasekaste« platzgenommen, braut sich am Horizont etwas beeindruckend Düsteres zusammen. Die Taunushöhen verschwinden hinter einer grauschwarzen Wand, die schweren Landregen und vielleicht sogar Hagel verheißt. Wir hoffen, dass uns der Schutt erspart bleibt, so lange wir die Speisen des Hauses probieren, was bis auf wenige Minuten auch gelingen wird.

Wir sitzen mit dem Rücken zur OPEL ARENA, wo die 05er manch spektakulären Erfolg für sich verbucht haben. Der Blick schweift über viel freies Land, die Weite wirkt sich angenehm aufs Gemüt aus. Zum allgemeinen Wohlbefinden trägt auch die unaufdringliche, offensichtlich echte Freundlichkeit des Servicepersonals bei.

Der »Hasekaste« ist eine Institution, schon seit den Tagen am Bruchweg und seit 2011 am neuen Stadion auf dem platten Land. Genauso bekannt und beliebt ist der Chef Milan Stojanov, der mit seinem Team immer wieder mal auch einen balkanischen Genuss-Akzent setzt. Unter den Fans legendär sind die hiesige Brat- und die Feuerwurst vom Holzkohlegrill.

Wunderbar saftige Bruschetta

Mister X nimmt zuerst einen Vorspeisesalat zu 4,50 Euro, der diverse Salate der Saison in sich vereint und ihm nicht zuletzt aufgrund des gut austarierten Dressings zusagt. Unser Begleiter hat Bruchetta alla Toscana mit gewürfelten Strauchtomaten, Knoblauch, Speck und Olivenpaté (6,90 Euro) gewählt. Auf meinem Teller liegt Bruschetta e Tonno mit Thunfischcreme, Kapern und Rucola (6,50 Euro). Bei uns beiden hat die Freude mehrere Gründe: Zum einen erhalten wir statt der avisierten drei Baguettescheiben jeweils vier Teile, und beide Geschmacksversionen überzeugen durch eine wunderbare Saftigkeit bei gleichzeitiger Festigkeit des Weißbrots sowie eine feine wiewohl deutliche Würze.

Weiter geht es für Mister X mit Rumpsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutterschaum, Bratkartoffeln und Saisongemüse zu 25,50 Euro. Ich nehme den Kommentar des Meisters vorweg: »Dies ist das beste Rumpsteak, das ich seit langem außer Haus gegessen habe. Weltklasse!« Das Fleisch ist circa vier Zentimeter stark und auf den Punkt medium gebraten. Knuspriges Dörrfleisch trägt zum positiven Geschmackserlebnis außerdem bei.

Mein Gegenüber labt sich am Jägerschnitzel mit Tagliarini und Pilzrahmsoße. »Das Schweinefleisch ist von hervorragender Qualität, die Panade angenehm buttrig. Die leicht in Butter geschwenkten Nudeln kommen perfekt al dente daher, und in der Soße vermute ich ein wenig Wein. Die Pfifferlinge und Champignons vervollständigen den sehr positiven Gesamteindruck. Es wundert mich, dass dieses köstliche Gericht nur 12,90 Euro kostet«, höre ich ein weit überdurchschnittlich gutes Fazit.

Burger-Turm begeistert

Ich selbst freue mich über den 05er Burger aus 180 Gramm Rind- und Schweinefleisch mit Salatblatt, Tomate, Gurke, gegrilltem Bacon und scharfer

Barbecue-Soße. Der Burger-Turm, in dem zwei Buletten übereinander geschichtet sind, wirkt extrem beeindruckend und regt sogleich zu der Fragestellung an, wie er am besten zu essen sei. Es bleibt nur, ihn auseinander zu nehmen, was sich wegen der intelligenten Lagenzusammenstellung der einzelnen Zutaten keineswegs nachteilig auf das Geschmackserlebnis auswirkt. Dieses Gericht brilliert unter anderem auch mit in Rotwein gedünsteten Zwiebeln, feinen Möhren-Scheibchen und makellosen Pommes frites. Das Ganze gibt es für 10,50 Euro!

Unser Mittagessen beenden wir im »Hasekaste«-Innern, da der Starkregen inzwischen auch Mainz und sein Umland erreicht hat. In dem großen Gastraum schnuppern wir Fußballatmosphäre, zu der unter anderem eine riesige Bildvergrößerung von einem der größten Momente in der 05er-Vereinsgeschichte beiträgt.

| Lou Kull

ESSEN	8,0
TRINKEN	7,0
SERVICE	8,0
AMBIENTE	8,0
PREIS/LEISTUNG	9,0
GESAMT	$40 : 5 = 8,0$ KAPPEN

FAZIT

Der »Hasekaste« an der OPEL ARENA bietet höchst schmackhafte Küche mit stattlichen Portionen, und dies zu sehr kommoden Preisen. Der hiesige kulinarische Standard dürfte weit über dem Durchschnitt der deutschen Fußball-Fankneipe liegen. Die Bedienung agiert unaufgeregt und wirkt auf natürliche Art freundlich. Der Gast, der im Freien sitzt, genießt einen ungewöhnlichen Blick auf das Mainzer Umland. Die Inneneinrichtung des »Hasekaste« ist eher nüchtern, stellt aber eine schöne optische Verbindung zur 05er-Geschichte her. Diverse Ausschankweine aus Rheinhessen und der balkanischen Heimat des Chefs ergeben ein ordentliches Angebot. Standardpreis: 4 Euro für das 02er Glas. Bei unserer Bewertung hätten wir

gerne mehr als die 8,0 für das Essen gegeben, was unser Bewertungsschema mit dieser Obergrenze für gutbürgerliche Gastronomie jedoch leider nicht zulässt.

Hasekaste

OPEL ARENA

Eugen-Salomon-Straße 1

55128 Mainz

Tel. 0 61 31 / 37 55 04 83

www.hasekaste.de

Öffnungszeiten:

Mo bis So 11 bis 23 Uhr

warme Küche 12 bis 14.30 Uhr und 17 bis 21.30 Uhr

von Oktober bis April Di Ruhetag