



Eo: Chilenische Raffinesse an der Rheinallee

Das »Eo«, das seit einem Dreivierteljahr geöffnet ist, bringt eine ganz neue Farbe in die Mainzer Gastronomie-Landschaft. Hier kommuniziert die Küche intensiv mit den Gästen.

Es ist einer jener heißen 2019er Sommertage, die einen verlocken, draußen zu sitzen. Wir haben Glück, als wir kurz nach 18 Uhr das »Eo« in der Rheinallee 26 betreten: Unter den großen Sonnenschirmen auf der Terrasse sind noch Plätze frei. Wir haben uns kaum gesetzt, da zeigen die ersten Motorrad- und Pkw-Poser, was ihre Gefährte draufhaben. Die Rheinallee ist halt keine beschauliche Nebenstraße, sondern eine Hauptverkehrsachse. Das macht die Gespräche auf einer ebenerdigen Terrasse, die direkt am Gehweg liegt, nicht einfach.

Doch irgendwie rückt die Geräuschkulisse im Lauf des Abends in den Hintergrund. Das hat mit mehreren Faktoren zu tun. Der Service im »Eo« ist in der Tat außergewöhnlich. An jeden Tisch kommt eine Kraft und erklärt die Speisen. Der Gast kann detailliert nachfragen, welche Bestandteile ein Gericht enthält und wie es zubereitet wird. Bei diesem Frage-Antwort-Spiel stellt sich heraus, dass die Betreiber des Restaurants aus Chile stammen und bereits eine veritable Küchenlaufbahn in angesehenen Häusern hinter sich haben.

Insgesamt arbeiten vier Köche im »Eo«, das seit rund einem Dreivierteljahr geöffnet hat.

Tapas-Time im Eo an zwei Tagen

Heute ist Donnerstag, das heißt, dass wie auch an jedem Mittwoch die sogenannte Tapas-Nacht angesagt ist. Auf einem Schiefertableau sind sechs Tapas angeschrieben, von denen man sich einige zusammenstellen oder alle als Menü zu 32 Euro ordern kann. Bis auf die Quiche vegi für 5,50 Euro kosten alle Versionen glatte 6 Euro. Mister X und ich teilen das Tableau auf, jeder nimmt drei Tapas. Das erweist sich als sinnvoll, da diese Menge für den normalen Hunger allemal ausreicht.

Tapas 1, Ceviche: Diese Speise setzt sich in der »Eo«-Version aus Zander und Avocado zusammen, Algen simulieren optisch ganz bewusst roten Kaviar, was sehr raffiniert wirkt. Die Ceviche schmeckt würzig-säuerlich, dabei fein und leicht - das perfekte Entrée. Wiederum bei unserem Frage-und-Antwort-Spiel wird uns gesagt, dass die klassische Ceviche mit rohem Fisch, der in Limone getränkt wird, von japanischen Einwanderern seit etwa 1860 in Peru verbreitet worden sei.

Tapas 2, Quiche vegi: Der Boden wird aus frittierte Banane zubereitet. Darauf wird eine Béchamel-Sauce gestrichen, auf der sich - teils püriert - Paprika, sauer eingelegte Aubergine, Zucchini und Käse befinden. »Kräftig und elegant zugleich«, kommentiert Mister X.

Rote-Bete-Tatar mit Früchten

Tapas 3, Rote-Bete-Tatar: Es besteht aus hauchdünnen, frittierten Gemüse-Chips, die von Radicchio ummantelt sind und von roten Früchten begleitet werden. Insgesamt präsentiert sich das Ensemble recht mild.

Tapas 4, Taco mit Bavette: Die maßgeblichen Zutaten sind Hühnchen, Avocado sowie eine Sauce aus angeschmorten Tomaten und Zwiebeln. Mister X attestiert »exotische Anklänge«.

Tapas 5, Croqueta de charquican: In dieser Speise dominiert ein chilenisches Püree mit diversen Gemüsen und einer Tatarsauce. Den feurigen Aspekt bringt

ein Pulver aus scharfer Wurst ins Spiel.

Tapas 6, Pasta mit Ragout: Der Kernbestandteil ist gezupfte US-Rinderbrust, begleitet von einem Püree aus Spinat, Trüffelöl und Béchamel. Hier trifft der deftige US-amerikanische Süden auf die Feinheit chilenischer Küche.

Erst als wir ans Gehen denken, fällt Mister X und mir wieder die besagte Geräuschkulisse auf. Die hatten wir bei der intensiven Beschäftigung mit den wirklich außergewöhnlichen Tapas zeitweise gar nicht mehr wahrgenommen.

| Lou Kull

ESSEN	8,5
TRINKEN	7,5
SERVICE	9,0
AMBIENTE	7,5
PREIS/LEISTUNG	8,5
GESAMT	$41 : 5 = 8,2$ KAPPEN

FAZIT

Das »Eo« bringt eine ganz neue Farbe in die Mainzer Gastronomie. Hier bauen junge Leute, die aus Chile stammen und bereits viel Erfahrung im Metier mitbringen, ein Restaurant mit Pilotcharakter auf. Sie kümmern sich intensiv um ihre Gäste, ohne aufdringlich zu wirken. Es ist informativ und unterhaltsam, mit ihnen zu sprechen. Das mutige Konzept hat offensichtlich bereits zahlreiche Anhänger, wie wir bei unserem Besuch feststellten.

Übrigens sitzt es sich auch im Innenraum angenehm, der in einer Art Bodega-Stil gehalten ist. Die verwendeten Zutaten der Speisen sind von sehr guter Qualität, hinter jedem Gericht scheinen viel Überlegung und die Freude an attraktiver optischer Gestaltung zu stehen. Es lohnt sich auch, zum Dessert einen der im Haus frisch gebackenen Kuchen zu probieren. Die Weinkarte ist relativ klein, wobei eine gute Auswahl aus regionalen rheinhessischen Kreszenzen sowie chilenischen und argentinischen Weinen getroffen wurde.

Eo

Rheinallee 26

55118 Mainz

Tel. 01 74 / 915 18 12

eo.restaurant.mainz@gmail.com

www.eo-mainz.de

Öffnungszeiten:

Di bis Fr 12 bis 14.30 Uhr (Mittagsmenü),

14.30 bis 18 Uhr (Di bis 19 Uhr; Kaffee & Kuchen),

**18.30 bis 22 Uhr (außer Di; Mi und Do Tapas-Nacht, Fr 3-
Gänge-Dinner-Menü)**

Sa 18.30 bis 22 Uhr (3-Gänge-Dinner-Menü)

So und Mo Ruhetag