



## **Steins Traube: Genuss auf höchstem Niveau**

**»Steins Traube« in Mainz-Finthen legt nach der Neueröffnung noch einmal ordentlich zu und begeistert auf allen gastronomischen Ebenen von Küche und Weinkeller bis zu Service und Ambiente.**

Außen am Gebäude Poststraße 4 in Mainz-Finthen hat sich nicht viel verändert. Die unscheinbare Klinkerverkleidung erweckt wenig Aufmerksamkeit. Dafür gehen dem Besucher die Augen auf, wenn er das Restaurant jetzt, nach der Renovierung, betritt. Modernität von edlem Geschmack erfüllt den Raum, der großteils mit hellem Holz verkleidet ist und in dessen Möblierung sogleich die mit curryfarbenem Stoff bezogenen Stühle und ihre mittelgrauen Pendants auffallen, die stilistisch ein wenig den frühen Siebzigern entlehnt zu sein scheinen. Alles wirkt angenehm dezent. So wie das Traubenlogo an der dem Eingang gegenüberliegenden Wand, das, wenn man's weiß, die Namen von Alina und Philipp Stein preisgibt.

Das junge Ehepaar hat sich zuvor im Favorite Parkhotel Meriten erworben und zeigt nun im eigenen Restaurant, wie Gastronomie auf höchstem Niveau funktioniert. Alina als Restaurantleiterin, Philipp als Chef des mehrköpfigen Küchenteams. Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung tut der Service des Hauses einfach nur gut. Hier wird dem Gast nicht leblose Professionalität

entgegen gebracht, sondern glaubhafte Herzlichkeit, die von gelebter Professionalität getragen wird.

## **Fischpraline als Appetizer**

Vorweg erfreut Mister X und mich die auf Stäbchen servierte Fischpraline, die von lauwarmem, frischem Brot begleitet wird, das innen herrlich dicht und saftig und außen knackig ist. Zu diesem Gruß aus der Küche wird köstliche Butter gereicht.

Mein immerwährender Begleiter startet mit dem Beef Tatar, das, wie er sagt, »wunderbar angemacht« ist. Das Fleisch hat die Form einer circa anderthalb Zentimeter starken Scheibe. Es wird von pochiertem Ei, etwas Pumpernickel, Rote-Bete-Ragout, Wildkräutersalat und einigen Senfsaatkörnern begleitet. Die einer Vorspeise angemessene Portion ist geschmacklich perfekt austariert und optisch ein pittoresker Hingucker zum Preis von 16 Euro.

Ich labe mich derweil an den hausgemachten Auberginenravioli mit Schmorpaprika, Artischocke, Fenchel und Parmesanschaum (13 Euro). Dieses Gericht begeistert mich auch dadurch, dass die einzelnen Bestandteile nicht ineinander verschwimmen, sondern geschmacklich für sich präsent sind und dabei ein

homogenes Ganzes bilden. Das formidable Sößchen verleitet dazu, auch noch den letzten Tropfen mit Brot aufzutunken.

## **Bourride aus der Cocotte**

Mister X widmet sich nun der Bourride von Salzwasserrfischen und Meeresfrüchten (26 Euro), in der Safran, Fenchel, Risoni und Paprika weitere Akzente setzen. Serviert wird diese mediterrane Suppe in der Cocotte, einem dunklen Steingutgefäß, das eine reichliche Portion der wunderbaren Zutaten enthält. X schweigt und genießt, was höchste Zufriedenheit und unausgesprochene Auszeichnung für seine Speise signalisiert.

Ich wähle als Hauptgericht »Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb« (24 Euro), obwohl es nach meinem Dafürhalten gar nicht so klassisch daherkommt - ohne Kartoffel-Gurken-Salat, weder Sardelle noch Kapern obenauf. Aber ich lasse mich dann doch vollends von der Steins-Traube-Version überzeugen. Das

Fleisch ist exzellent, die perfekt gewellte Panade verrät schon im Duft eine leichte, angenehme Buttrigkeit. Die La-Ratte-Bratkartoffeln – hauchdünne krosse Scheibchen mit feinst geschnittenen, ebenso krossen Speckfäden –, die gebackene Petersilie und die Preiselbeeren als auch der Blattsalat, in dem die Limette ein elegantes Süße-Säure-Spiel entfacht, erweisen sich als perfekte Umrahmung des Schnitzels. Besonders pffigig ist die Idee, eine Zitrone in einem gelben Stoffsäckchen beizufügen, aus dem der Saft spritzerfrei gepresst werden kann.

Den letzten Kick zur kulinarischen Glückseligkeit verschaffen uns eine Kugel Limette-Sorbet mit Himbeer-Topping und zwei hausgemachte Pralinen. Davon eine als Bällchen aus weißer Schokolade mit Passionsfrucht-Füllung.

| Lou Kull

ESSEN	9,5
TRINKEN	10,0
SERVICE	10,0
AMBIENTE	9,5
PREIS/LEISTUNG	9,5
GESAMT	$48,5 : 5 = 9,7$ KAPPEN

## FAZIT

»Steins Traube« sollte jeder besuchen, der etwas für exquisite, kreative Küche übrig hat. Philipp Stein und seine Frau Alina führen das Werk von Philipps Eltern in großartiger Weise fort. Sie legen bezüglich des gastronomischen Niveaus noch einmal richtig zu. Die Küche beweist, dass sie perfekt bodenständig kochen kann. Und dass sie sich gleichzeitig mit ihrem handwerklich ideal umgesetzten Ideenreichtum eigentlich im Sternbereich bewegt. Besser als in »Steins Traube« kann Service nicht sein. Zum Rundum-Wohlgefühl trägt zudem das außergewöhnlich ansprechende Ambiente bei, das die Kreativität der Küche passend unterstreicht. Die Weinkarte ist schlicht Weltklasse. Sie offenbart sich vor allem im Flaschenwein-Tableau. Aber auch die offenen Weine überzeugen. Wir tranken und genossen unter anderem die hauseigene trockene 2018er Cuvée (0,2 für 7 Euro), die in Abstimmung mit

dem Appenheimer Weingut Knewitz kreiert wurde. In ihr sind Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc auf köstliche Weise vereint.

**Steins Traube**

**Poststraße 4**

**55126 Mainz-Finthen**

**Tel. 0 61 31 / 402 49**

**[alina.stein@steins-traube.de](mailto:alina.stein@steins-traube.de)**

**[www-steins-traube.de](http://www-steins-traube.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Di ab 18 Uhr**

**Mi bis So ab 11.30 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr)**

**und ab 18 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr)**

**Mo Ruhetag**

*[Favorite Parkhotel: Schwungvoller Start](#)*