



»GenussWerkstatt« fasziniert

Die Köche Carl Grünewald und Sebastian Schmidt stehen gemeinsam mit Restaurantchef Oliver Habig hinter dem überzeugenden Menü-Konzept im Atrium Hotel.

An der Rezeption des Atrium Hotels werden wir von Restaurantchef Oliver Habig begrüßt. Und um ein paar Ecken in den Raum geleitet, wo seit diesem Jahr an drei Tagen in der Woche die »GenussWerkstatt« zelebriert wird. Die Atmosphäre ist etwas schummerig- Aber das gedämpfte Licht wirkt zugleich auch angenehm. Lediglich vier Tische, die eine schwere dunkle Holzplatte tragen, stehen hier. Plüschig anmutende, ebenfalls dunkle Sessel bieten insgesamt 20 Gästen Platz. Drei hohe Weinkühlschränke und eine Theke mit Warmhaltelampen und einer höchstwertigen italienischen Schinkenschneisemaschine sind weitere Einrichtungsgegenstände. Hier spielt sich an diesem Genussabend, der für uns viereinhalb Stunden dauern wird, allerhand an Zubereitungs-Szenarien ab.

Von Beginn an stehen Küchenchef Carl Grünewald und Oliver Habig erklärenderweise zur Verfügung. Mister X, unsere beiden charmanten Begleiterinnen und ich erfahren erfreulich viele Details über die Zutaten und die Zubereitung der einzelnen Gänge und nicht zuletzt über das Konzept, das hinter diesem Menü steckt. Der Gast sollte wissen: Er hat keine Wahl. Die

Speisenabfolge steht fest, und es heißt schlicht, sich überraschen zu lassen. Das Menü umfasst zehn Gänge zuzüglich eines kleinen Geschenks »Für den Morgen danach«. Es kostet 80 Euro pro Person inklusive Wasser, die individuelle Weinbegleitung je Gang wird mit 8 Euro berechnet. Auf Wunsch wird auch ein veganes Menü gereicht, und ab einer Gruppe von acht Personen kann ein Abend außerhalb der üblichen Öffnungszeiten (Donnerstag bis Samstag) gebucht werden.

Brotzeit mit Honig vom eigenen Bienenvolk

Den Start markiert eine Brotzeit, die in kleinteiliger Form auf den Tisch kommt. In einem Keramiktopf wird als deftige Grundlage ein knuspriges, rund geformtes Roggen-Dinkel-Brot in einer Keramikschüssel serviert. Ein Höhepunkt dieses Ensembles ist sicherlich der frisch gepresste und gut gekühlte Rote-Bete-Saft mit Kerbel. Äußerst bemerkenswert auch: der Zwiebelkuchen mit Schnittlauch-Mayonnaise, die zart-milden Radieschen, die in Essig, Wasser, Holunderblütenextrakt, Zucker und Salz eingelegt wurden, sowie der Ziegenfrischkäse mit Honig vom eigenen Bienenvolk auf dem Dach des Hotels. Die braune karamellierte Butter begeistert darüber hinaus.

Weiter geht es mit gedämpfter und eingelegter Petersilienwurzel, die begleitet wird von grüner Sauce aus der Gartenpetersilie, Gartenkresse, knusprigen Graupen und Schmand. Wer bislang nicht wusste, was Huchen ist, dem sei gesagt, dass es sich um einen Fisch aus der Gruppe der Salmoniden handelt. Dieser wird als Gang Nummer drei roh serviert, und zwar in Form schmaler, kleiner Röllchen, die mit megazartem Dill-Rettich umwickelt sind. Eine leichte Kümmel-Mayonnaise setzt das geschmackliche Krönchen obenauf.

Creme aus schwarzem Johannisstrauch

Über die feinen, mit Butter gebratenen Flusskrebse in einem Sud nur aus Wasser und Zwiebeln kommen wir zum vierten Gang. Dessen zentraler Bestandteil ein warmes, großes Stück Sellerie ist, das zwei Stunden lang bei 140 Grad Celsius unter mehrmaligem Drehen im Backofen geröstet wurde. Schwarzer Johannisstrauch stand Pate für die korrespondierende Creme aus seinem Holz und den Blättern.

Blutwurst, ein Schweizer Sbrinz-Käse sowie Schnittlauch-Kartoffeln aus

Bamberger Hörnchen bilden sodann ein sogenanntes rheinhessisches Risotto, bevor die Küche der »GenussWerkstatt« zeigt, welche Köstlichkeiten sie aus Hohenloher Lamm zu zaubern weiß. In Butter ausgebackenes Bries und seine Brühe dienen als nicht auf der Karte stehender Zwischengang, danach brillieren kleine Stücke aus Rücken und Haxe mit fermentierten Bohnen und frisch gehobeltem Meerrettich.

Als wir nun ein hauchzartes Völlegefühl verspüren, erfrischen uns die Nachspeisen enorm. Herausragend die süß eingelegten Gurkenscheiben mit Joghurteis. Ein Saft aus Fenchel und Verjus setzt hier zusätzliche aromatische Akzente. Nicht minder spektakulär der darauf folgende Bratapfel aus der Ananasrenette mit Bohnenkraut und Eis aus karamellisierten Sonnenblumenkernen. Den Schlussakkord spielt ein Gebäck-Ensemble aus Windbeutelchen mit Mohncreme, Haselnuss-Baiser und einem Gugelhüpfchen aus Karotte, Walnuss und Joghurt. Als jeder von uns zum guten Schluss noch ein Töpfchen selbstgeschleuderten Honig und ein Glas mit feinstem Müsli in einer Papp-Schatztruhe überreicht bekommt, geht ein überraschender, faszinierender Abend in der »GenussWerkstatt« mit dem Gefühl unendlicher Nachhaltigkeit zu Ende.

| Lou Kull

ESSEN	9,5
TRINKEN	10,0
SERVICE	10,0
AMBIENTE	9,5
PREIS/LEISTUNG	9,0
GESAMT	$48,0 : 5 = 9,6$ KAPPEN

FAZIT

Die »GenussWerkstatt« im Atrium Hotel in Finthen verfolgt ein Konzept, wie wir es so noch nicht erlebt haben. Beste regionale Zutaten werden auf höchstem kreativem Küchenniveau zelebriert. Das führt neben der exquisiten Qualität jedes einzelnen Gangs zu einem vergleichsweise niedrigen Endpreis von 80 Euro. Aber auch zu einem kleinen Abzug bei unserer Preis-Leistungs-

Note, da andere Spitzenköche halt mit einem sehr kostenintensiven Materialeinsatz arbeiten. Wer ein herausragendes gastronomisches Ereignis erleben möchte, kommt an der »GenussWerkstatt« nicht vorbei. Es schließt den außergewöhnlich freundlichen und höchst informativen Service ein. Die hiesige Weinkarte kann man mit ihrer umfangreichen Spitzenauswahl an deutschen und internationalen Kreszenzen nur als Weltklasse bezeichnen. Unser perfekter Begleiter über den gesamten Abend war der 2018er Weißburgunder »R« von Battenfeld-Spanier in Hohen-Sülzen zu 40 Euro die Flasche.

»GenussWerkstatt«
im Atrium Hotel
Flugplatzstraße 44
55126 Mainz
Tel. 0 61 31 / 49 10
[**info@atrium-mainz.de**](mailto:info@atrium-mainz.de)
[**www.atrium-mainz.de**](http://www.atrium-mainz.de)

Öffnungszeiten:
Do bis Sa ab 18 Uhr

[GenussWerkstatt im Atrium Hotel Mainz](#)