



Pascha Fisch: Preiswert, schnell, einfach, gut

»Pascha Fisch« in der Mainzer Neubrunnenstraße verfolgt ein klares Konzept, das funktioniert. Stilistisch angesiedelt ist die Gastronomie zwischen Imbiss und Restaurant.

Neubrunnenstraße? Klar. Da gibt's seit Jahrzehnten die »Zeitungsente«, in der Generationen von Studenten, Medienschaffenden sowie Lokal- und Landespolitikern ihre mithin schönsten Stunden verbrachten und noch verbringen. Schräg gegenüber befindet sich ein Etablissement, das zwar kaum Kultstatus entwickeln, aber schon zu einer kleinen Institution im Gastronomiesektor werden könnte: »Pascha Fisch«.

Beim Eintreten in den hohen Gastraum überschreitet man zugleich die Schwelle in eine eigene kleine Welt. So könnte es vor längerer Zeit in einem malerischen Lokal in einem türkischen Städtchen ausgesehen haben. Fischernetze und Rettungsringe, ein Kescher und diverse weitere Fischerei-Utensilien zieren die Wände. Sie sind zum Großteil in maritimem Blau-Weiß gehalten sind. Einfache Holztische und -stühle stehen zum Platznehmen bereit. An der Wand links des Eingangs befindet sich eine große Theke, hinter der an mehreren Herdstellen fleißig gebrutzelt wird. Die Abzugstechnik scheint ausgefeilt zu sein, da man von der Tätigkeit der Köche nichts riecht.

Freundlicher, flinker Kellner

Eine einzige flinke männliche Servicekraft versorgt an diesem Mittag die gesamte Gästeschar, und das in einem Höllentempo. Der Kellner ist nicht nur flott, sondern auch freundlich und zuvorkommend. Wer es in der beruflichen Mittagspause eilig hat, wird prompt bedient und erreicht seine Stechuhr garantiert rechtzeitig.

Das Angebot an Speisen ist angenehm überschaubar und völlig ausreichend. Die Speisekarte gibt's - genau wie das Essen - auch zum Mitnehmen. Vorweg erhalten wird einen Korb mit frischem Fladenbrot. Dazu ein Schälchen Sambal Oelek und je ein verpacktes Erfrischungstuch für die Hände. Mister X wählt als Vorspeise die Fischsuppe, die auf der Karte als »Spezialität vom Chefkoch« avisiert wird. Sie kostet 4,50 Euro, ist eine stattliche Portion und mit »vielen unterschiedlichen Fischstückchen versehen«, wie X anerkennend feststellt. Ich nehme die andere von zwei möglichen Suppen, nämlich die aus Linsen. Diese weitere »Spezialität vom Chefkoch« wird mit 4 Euro berechnet, ist ebenso groß portioniert, püriert und dadurch schön sämig. Der Linsengeschmack ist eindeutig und wird durch Beträufeln mit Zitronensaft hervorragend unterstützt.

Dorade und Wolfsbarsch

Als Vorboten unserer Hauptgerichte erhalten wird optisch sehr hübsch angerichtete Salatteller mit diversen Blattsalaten, Zwiebeln, Möhren und einem klaren, feinen Dressing. Mein immerwährender Begleiter bekommt sodann seine gegrillte Dorade mit in kleine Scheiben geschnittenen Kartoffeln, die sich geschmacklich wie gute Pommes präsentieren, sowie Remouladensoße. An manchen Stellen kommt der Fisch X ein wenig trocken vor, überwiegend jedoch ist das Fleisch saftig und die Haut knusprig. Mein gegrillter Wolfsbarsch, der mit den identischen Beilagen serviert wird, ist makellos. Mister X' Gericht kostet 11,20 Euro, das meine 11,90 Euro.

Nach dem Hauptgang gelüftet es uns nach einem Dessert. Wir nehmen zusammen eine Portion Halva, was sich als sinnvoll erweist, denn sie ist sehr groß. Diese asiatisch-mittelmeerische Nachspeise, deren Grundlage ein Mus aus Ölsamen, Zucker oder Honig ist, schmeckt bei »Pascha Fisch« nach Mandeln, ist mit Zimt bestreut, hat eine körnig-saftige Konsistenz und wirkt

nicht zu süß. Zum Preis von 4,50 Euro kann man sie genießen, mit einem Bällchen Vanilleeis kostet sie einen Euro mehr. Summasummarum bezahlen wir für das komplette Mittagssmahl mit Vor-, Haupt-, Nachspeise, Wasser und Pfefferminztee etwas über 40 Euro. Dieser Besuch hat sich in mehrfacher Hinsicht gelohnt.

| Lou Kull

ESSEN	7,0
TRINKEN	nicht bewertet
SERVICE	7,5
AMBIENTE	7,0
PREIS/LEISTUNG	7,0
GESAMT	$28,5 : 4 = 7,1$ KAPPEN

FAZIT

»Pascha Fisch« hat uns fast ein wenig zum Schwärmen verleitet. Wir haben uns in dieser leicht altbackenen, wiewohl charmanten maritimen Atmosphäre sogleich wohlfühlt. Zum Wohlbefinden trug auch die männliche Servicekraft mit frischer, freundlicher, flotter Art bei. Für wenig Geld kann der Gast hier sattwerden. Allein eine der groß portionierten Suppen mit dem knusprigen Fladenbrot und etwas Sambal Oelek reicht zur mittäglichen Essensversorgung vollkommen aus. Ein wenig Probleme hatten wir mit der Bewertung der Gaststätte, die irgendwo zwischen Imbiss und Restaurant rangiert. Das Essen ist einfach und gut, das Angebot für die Küche leicht zu handhaben. In einem universellen Restaurant mit größerer Karte, Fleisch und Geflügel ist von vornherein ein größerer Materialeinsatz vonnöten.

Kurzum: Aus diesen Gründen haben wir uns bei aller Freude über das Erlebte bei der Höhe der Bewertung zurückgehalten und den Punkt Getränke sogar komplett ausgeblendet. Der Grund: diesbezügliche Angebot bei »Pascha Fisch« beinhaltet lediglich Standardlimonaden, Säfte, einige Tees und Kaffeevarianten. Alkoholische Getränke werden nicht ausgeschenkt.

Pascha Fisch

Neubrunnenstraße 4

55116 Mainz

Tel. 0 61 31 / 554 02 30

www.facebook.com/Paschafischmainz

Öffnungszeiten:

Mo bis So 11 bis 22 Uhr