



Lehmanns: Progressiver Weinhaus-Stil

Das »Lehmanns« der Gebrüder Ivecen in der Mainzer Holzstraße beeindruckt durch chices Interieur, interessanten Speisen-Mix, Qualität, Kreativität und charmanten Service.

In der Mainzer Holzstraße herrscht gastronomischer Wandel. Gefühlt ewig gab es hier das »Römerschiff«, später zog in dieselben Räumlichkeiten das »Chez Maman« ein, das nur ein knappes Jahr lang existierte, und nun bietet das »Lehmanns« seit Ende November 2019 in exakt diesen Zimmern sein Speisen- und Getränke-Tableau an. Die Betreiber - die Ivecens, zu deren Unternehmergeellschaft 3 Brüder Mainz UG auch das »Hintz & Kuntz« und »LeBonBon« gehören - bezeichnen das »Lehmanns« als WeinBistro und Vinothek.

Die Einrichtung ist klar und nüchtern modern, an den Wänden hängen beeindruckende, hinschauenswerte Fotografien, die stilistisch perfekt passen. Wir haben den Eindruck von jugendlicher Frische, die auch die uns betreuende Servicekraft rüberbringt. Der junge Mann begrüßt uns mit Handschlag und einem heutzutage selten gewordenen offenen Lächeln. Darüber hinaus beweist er sogleich Pfiffigkeit. Die Speisekarte, die ich in DIN A4 aus dem Web ausgedruckt und ins Lokal mitgenommen habe, kommentiert er mit den

Worten und diesmal einem entwaffnenden Lächeln: »Ah, große Buchstaben fürs Altersheim.« Touché!

Mal was anderes: Fünf Bistro-Rubriken

Ein derartiges Entrée macht Laune und Lust aus das, was kommen mag. Die Speisekarte ist angenehm übersichtlich, umfasst exakt eine Seite. Die aufgeführten Rubriken heißen »Kleines Bistro«, »Bistro Suppe«, »Bistro Salate«, »Großes Bistro« und »Süßes Bistro« - mal was anderes als Vorspeisen, Hauptspeisen und so weiter. Mister X und ich widmen sich zunächst der Abteilung »Kleines Bistro«. Mein immerwährender Begleiter nimmt das Tatar vom Rind mit Sauerrahm und Kapern zu 9,50 Euro. »Diese Fleischspeise ist völlig ohne Makel und sehr schmackhaft, die Kapern tun dem Gericht außerdem gut«, höre ich von gegenüber ein dickes Lob. Positiv vermerkt X zudem, dass auf seinen Wunsch nach Butter sofort ein frisches Stück derselben gebracht wird und Salz und Pfeffer in kleinen, hübschen Mühlchen bereitstehen.

Ceviche mit Kürbisquadern und Avocadospritzern

Ich wähle Ceviche aus Lachs mit Hokkaido-Kürbis (9,50 Euro). Der rohe Fisch schmeckt einen Hauch zitronig, die Kürbisquader sind geschmeidig-bissfest, und die Avocadospritzer, Dillzweiglein sowie die Kresse auf dem Teller vervollständigen den positiven optischen Gesamteindruck. Zu den Vorspeisen aus dem »Kleinen Bistro« wird ein Körbchen mit vier verschiedenen Brotsorten gereicht. Während die Servicekraft mit ungebrochener Höflichkeit Wasser nachschenkt, machen wir uns mit den Hauptgerichten aus dem »Großen Bistro« vertraut. X genießt das Basilikumrisotto mit Garnelen und Portwein-Radicchio. Die mediterran klingende Speise kostet 12,50 Euro. Selten habe ich ein so chices Risotto gesehen, das in herrlichem Basilikumgrün leuchtet. Das gezwirbelte Radicchioteilchen obenauf gibt dem Ganzen den letzten pittoresken Schliff. Mister X lässt mich probieren, und ich bin vom Geschmack und der Schlotzigkeit dieser Speise begeistert. Die vier großen Garnelen auf dem Risotto-Hügel erfreuen den Genießer zudem.

Jede Menge Waldpilze zu den Knödeln

Meine Semmelknödel mit Kräuter-Waldpilz-Ragout zeigen sich nicht ganz so spektakulär wie X' Hauptspeise, dafür sorgt das Pilzsortiment mit Morcheln, Steinpilzen und Champignons in großer Zahl für Freude. Die helle Soße, in der sie liegen, schmeckt angenehm leicht. 7,50 Euro für diesen Genuss zu bezahlen, ist in der Tat eine Kleinigkeit.

| Lou Kull

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

FAZIT

Auf ein Bistro wie das »Lehmans« haben wir gewartet. In lockerer, freundlicher, heller Atmosphäre kann man genüsslich speisen, inmitten eines lebhaften Publikums mit vielen jungen Leuten und älteren Semestern. Die Akustik der Räume erzeugt bisweilen einen recht hohen Geräuschpegel, an den sich der Gast aber schnell gewöhnt. Der Service ist schlichtweg klasse, auch der Koch kam zwischendurch an die Tische, um sich nach dem Wohlbefinden der Besucher zu erkundigen. Die Speisen sind durchweg sehr hübsch drapiert, die Qualität des eingesetzten Materials ist einwandfrei, und auch klassische Gerichte werden kreativ-modern interpretiert. All das bekommt man für günstige Preise.

Außergewöhnlich gut stellt sich die Karte der offenen Weine dar. Alleine bei den Weißen gibt es 13 Positionen mit durchweg rheinhessischen Kreszenzen, die in 0,1- und 0,2-Liter Gebinden sowie in der Flasche erhältlich sind. Dabei ist eine ganze Reihe von Weingütern, deren Namen (noch) nicht groß klingen, deren Weine jedoch voll und ganz überzeugen. Wir erfreuten uns am trockenen Sauvignon blanc von Peter Maurer in Mommenheim (0,2 für

5 Euro), dem 2018er trockenen Grünen Veltliner von Becker (Mommenheim, 5 Euro), dem Grauburgunder trocken (ebenfalls aus 2018, 5,90 Euro) der Alsheimer Winzerin Juliane Eller und dem feinherben 2017er Gelben Muskateller aus dem Bodenheimer Weingut Gruber (5,90 Euro). Drei offene Rosé aus Rheinhessen und elf Rouge aus hiesigen Gefilden sowie aus Südafrika, Spanien, Chile, Argentinien, Australien und Italien sind des Weiteren im Angebot. Wem das nicht ausreicht, der kann gerne in die Flaschenweinkarte hineinschauen und wird mit Sicherheit fündig.

Lehmanns

WeinBistro - Vinothek

Holzstraße 19

55116 Mainz

Tel. 0 61 31 / 945 36 30

www.facebook.com/lehmanns.mainz

Öffnungszeiten:

Di und Mi 18 bis 23 Uhr,

Do bis Sa 18 bis 1 Uhr,

So 16 bis 23 Uhr, Mo Ruhetag

[Pascha Fisch: Preiswert, schnell, einfach, gut](#)