



Mole: Es geht nichts über das Fluss-Flair

In der »Mole« am Mainzer Winterhafen lässt es sich vortrefflich sitzen und den Gedanken nachhängen. Das Ambiente ist biergartengemäß, das Essen solide, der Service freundlich.

Welch ein Segen. Endlich können Mister X und ich wieder losziehen und interessante gastronomische Betriebe in Mainz und Rheinhessen besuchen. Den letzten gemeinsamen Ausflug hatten wir im Februar für die März-Ausgabe des MAINZERS unternommen – dann kam Corona.

An einem sonnigen Nachmittag überqueren wir die kleine Fußgängerbrücke, die das städtische Mainzer Festland über das Wasser des Winterhafens hinweg mit der langgezogenen Mole verbindet, auf deren Spitze sich die gleichnamige Restauration befindet. Die »Mole« trägt die erklärenden Untertitel »Biergarten« und »Sommerlounge«, womit bereits trefflich beschrieben ist, welche Art von Location den Gast hier erwartet.

Betreiber der »Mole« ist das mittlerweile alteingesessene heimische Unternehmen Gauls Catering, das unter anderem die Opel Arena und die Messen Darmstadt und Karlsruhe mit Genüssen unterschiedlichster Stilrichtungen versorgt. Zu Nicht-Corona-Zeiten verfügt die »Mole« über rund 300 Sitzgelegenheiten.

Rund um einen alten Baum sitzen

Ziemlich in der Mitte des Geländes erhebt sich ein stattlicher Nadelbaum mediterraner Prägung, um den ein Tisch und Sitzbänke gebaut sind. Sein Astwerk bildet einen natürlichen Sonnenschutz, der über den anderen Sitzgelegenheiten von großen Schirmen gewährleistet wird. Zwei modern gestylte Container - einer für die Getränkeausgabe, einer für die Essenszubereitung - komplettieren das Ambiente. Das Idyll ist fast perfekt, gestört wird es lediglich von der etwas nervigen, schrillen Musik, die aus zwei Lautsprechern dröhnt. Glücklicherweise lässt die Beschallung während unseres Besuchs nach kurzer Zeit wohltuend nach.

Das derzeitige Speisenangebot der »Mole« ist übersichtlich und täglich erst ab 16 Uhr in vollem Umfang bestellbar. Von 11 bis 16 Uhr stehen auf der reduzierten Karte folgende Kleinigkeiten zur Verfügung: Ofenfrische Brezel mit Spundekäs (6,80 Euro), Käsewürfel mit Trauben und Grissini (6,50), Twister Fries (geringelte Pommes) mit Schnittlauch-Sourcream, Mayonnaise oder Ketchup (4,50), Currywurst mit Fries (7,90) sowie ein bunter Caesar Salad mit gerösteten Baguettscheiben und Tranchen von gebratener Hühnchenbrust (12 Euro).





Zufrieden mit dem Schweinshaxen-Burger

Erweitert wird das Speisetableau ab 16 Uhr mit drei verschiedenen Flammkuchen-Variationen zu 9 bis 10,50 Euro, Spießbraten mit geschmorten Zwiebeln (13,50) und Rinder-Haschee mit gebutterten Spirelli («Omas Klassiker«, 8,90). Mister X entscheidet sich für eine Speise aus dem Zusatz-Angebot, das mit Schweinshaxen-Burger (12,50) überschrieben ist. Das Fleisch ruht in einem aufgeschnittenen Laugenbrötchen, begleitet wird es von Weißkraut, Röstzwiebeln und einer Senfsauce. Dazu gibt es Sourcream mit Frühlingszwiebelchen und die schon oben erwähnten geringelten Pommes. »Alles in allem eine schmackhafte Zusammenstellung. Der Burger ist wirklich gut belegt«, urteilt Mister X zufrieden.

Unsere Begleiterin widmet sich derweil der Mole Vital Bowl - ebenfalls von der Nach-16-Uhr-Karte -, die 9,50 Euro kostet und mit hausgebeiztem Lachs ein Upgrade erfahren kann, wofür insgesamt 12,50 Euro berechnet werden. In dem Schüsselgericht sind Avocado, Karotten, Babyspinat, Mais, Tomaten, hartgekochtes Ei und ein sogenanntes Ranchdressing - eine mayonnaiseartige

Vinaigrette - vereint. Die Zutaten sind kleingeschnitten, zu der Speise werden getoastete Baguettescheibchen mit einigen Tropfen Olivenöl gereicht. Die Tischnachbarin lobt diese und die offensichtlich frischen Spinatblätter ausdrücklich, moniert jedoch den etwas faden Gesamtgeschmack des Gemüse-Salat-Ensembles.

Ich habe aus der Spätvormittag-Karte die Currywurst mit den bereits bekannten Twister Fries gewählt und bin recht zufrieden. Die Bratwurst und die sie bedeckende Sauce sind angenehm mild-würzig, die Pommes schön knackig. Zusätzlich erhalte ich Ketchup und Mayonnaise als ordentliche Portionen in Papptöpfchen, was das Ganze zu einem runden, deftigen Genuss macht.

| Lou Kull

| | |
|----------------|-------------------------|
| ESSEN | 7,0 |
| TRINKEN | 7,0 |
| SERVICE | 7,5 |
| AMBIENTE | 8,0 |
| PREIS/LEISTUNG | 7,0 |
| GESAMT | $36,5 : 5 = 7,3$ KAPPEN |

FAZIT

Der Besuch der »Mole« bei gutem Frühlings- und Sommerwetter ist in mehrfacher Hinsicht ein Genuss. Es geht schlichtweg nichts darüber, am Fluss zu sitzen und dem leichten Wellenspiel zuzuschauen. Das Essen in der »Mole« ist biergartengemäß und mit ordentlichen Zutaten solide zubereitet. An Getränken erhält der Gast alles, was er in einer solchen Lokalität erwartet. Die Weinauswahl ist klein, aber gut getroffen: ein trockener Riesling von der

Eulenmühle (3,80 Euro für 0,2), ein halbtrockener Classic-Riesling von Fleischer (4,50), der trockene »Rosé Sky« von Kühling-Gillot (4,50) und der »Jeden Tag«-Rotwein von Keller (4,50). Alle Weine sind auch in der 0,75-Liter-Flasche erhältlich. Den Service in der »Mole« haben wir als ausgesprochen freundlich und kompetent wahrgenommen.

Mole

Biergarten · Sommerlounge

Victor-Hugo-Ufer

55116 Mainz

Tel. 0 1 76 / 12 42 86 20

info@gauls-catering.de

www.facebook.com/molebiergarten/

Öffnungszeiten:

Mo bis Fr 12 bis 22 Uhr,

Sa und So 11 bis 22 Uhr,

kein Ruhetag