



## **Zur Speisekammer: Dorfgasthof in seiner schönsten Art**

**Das Restaurant »Zur Speisekammer« im kleinen rheinhessischen Ort Wackernheim ist eine echte Entdeckung. Exzellente Zutaten werden kreativ zubereitet und erfreuen Gaumen und Auge.**

Nach Wackernheim, das zur Stadt Ingelheim am Rhein gehört, gelangt man von Mainz aus auf zwei Wegen. Entweder auf dem Plateau von Finthen aus am Layenhof vorbei oder von der Heidesheimer Ortsmitte steil bergan. Mit rund 220 Metern über Normalnull könnte sich Wackernheim mit Fug und Recht als Bergdorf bezeichnen - jedenfalls für rheinhessische Verhältnisse. Wo die Höhenlage des 2.500-Einwohner-Ortes gemessen wird, wissen wir nicht genau. Wir nehmen an, dass der Fixpunkt der extrem langgezogenen Gemeinde am Rathausplatz liegt, wo sich auch das Restaurant »Zur Speisekammer« befindet.

Das offensichtlich in bestem baulichem Zustand befindliche, aus Natursteinen errichtete und mit Klappfensterläden versehene Gebäude fällt direkt ins Auge. Auch der Gastraum vermittelt anheimelndes ländliches Ambiente. Betrieben wird die »Speisekammer« von Oliver Günther, der eine beeindruckende Karriere als Koch in renommierten Häusern in Deutschland und der Schweiz

vorweisen kann, und der erfahrenen Gastronomin Susanne Freiburghaus, die die Gäste mit ihrem charmant-dezenten Berner Akzent anspricht.

## Neues Leben in historischem Gebäude

In den wenigen Monaten, in denen die beiden in Wackernheim aktiv sind – zuvor war die Gaststätte, die früher »Dallesstübchen« hieß, mehrere Jahre geschlossen –, hat sich offenbar bereits eine sympathische Stammkundschaft herausgebildet, die eine angenehme Atmosphäre verbreitet. So nehmen wir es jedenfalls an diesem sonnigen Sommerabend, der von kurzen Gewitterschauern eingeleitet wurde, wahr. Drinnen dürften etwa 25 bis 30 Plätze zur Verfügung stehen, dazu kommen circa 20 Sitzgelegenheiten im Freien direkt vor dem Restaurant. Die Tische im Außenbereich stehen zwar fast direkt an der Ortsdurchfahrt, was aber nicht weiter stört, da das hiesige Verkehrsaufkommen doch sehr überschaubar ist.

Die junge Frau, die uns bedient, ist ausgesprochen freundlich und zeigt sich unaufdringlich bemüht. Es bestehen also gute Voraussetzungen für einen erfreulichen Abend in diesem Wackernheimer Landgasthof. Wie sich schnell herausstellt, werden unsere Hoffnungen auf positive geschmackliche Erlebnisse erfüllt.







## **Crème aus Forelle als Gruß aus der Küche**

Vorweg wird uns als Gruß aus der Küche eine ausgesprochen schmackhafte Crème aus Räucherforelle in einer kleinen Schale serviert, dazu gibt es frisches Graubrot. Ein Verbesserungsvorschlag wäre das Anreichen kleiner Tellerchen, damit man nicht zu mehreren in dem Schälchen herumstochern muss.

Mister X wählt als Vorspeise das Tatar aus Rinderfilet, das ihm nicht nur sehr gut mundet, sondern auch malerisch angerichtet ist. Unter anderem befinden sich in der Garnitur feine Radieschen- und Gurkenstifte, Eichblattsalat, Lollo Rosso sowie frische Erdbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Himbeeren. Auf dem Tatar ist Schnittlauch fein verstreut. »Ein sehr schönes kleines Gericht, das durch die feine Schärfe des Fleischs so richtig an Format gewinnt«, kommentiert X sichtlich erfreut. Die Vorspeiseportion des Tatars kostet 13,50 Euro.

Ich labe mich derweil an dem mediterranen Pulposalat mit Baguette zu 11,50 Euro. Diverse Salate, Artischocke, Oliven, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln und wiederum frische Beerenfrüchte begleiten die Stückchen vom Oktopus. Ich sehe ein kulinarisches Gemälde vor mir und erfreue mich zudem an dem ausgesprochen feinen Dressing.

## Mister X zu den Ravioli: »Hervorragend«

Als Hauptgang nimmt mein immerwährender Begleiter die hausgemachten Lachs-Rucola-Ravioli mit bunten gebratenen Spitzpaprika (16,50 Euro). Einige Spritzer eines leichten Pestos auf den Ravioli sorgen zusammen mit den Paprikafrüchten für einen pittoresken Gesamteindruck. »Hervorragend«, höre ich Mister X das Gericht beschreiben. Mein Kotelett vom Duroc-Schwein (19,50 Euro) macht mich rundum froh. Das stattliche, etwa vier bis fünf Zentimeter starke Fleischstück ist saftig, kleine Fettstreifen an den Rändern verleihen dem Kotelett zusätzliches Aroma. Obenauf liegt eine ganze Möhre von perfekter Konsistenz, ein Rosmarinzweig ist schmückendes Beiwerk, die leicht angebratenen Pellkartoffelscheiben und die Pfifferlinge in einer leichten, eleganten Crèmesauce vollenden diese köstliche Speise.

Mister X und ich verlassen den exzellenten Dorfgasthof mit einem überaus zufriedenen Lächeln.

| Lou Kull

ESSEN	8,5
TRINKEN	7,0
SERVICE	8,0
AMBIENTE	8,0
PREIS/LEISTUNG	9,0
GESAMT	$40,5 : 5 = 8,1$ KAPPEN

## Fazit

Das Restaurant »Zur Speisekammer« in Wackernheim ist eine Bereicherung für die rheinhessische Gastronomielandschaft. Unsere Bewertung mit knapp über acht Kochkappen soll dies verdeutlichen. Oliver Günther präsentiert hier eine Dorfgasthof-Küche auf sehr hohem Niveau. Diese besticht durch erstklassige Zutaten, perfekte kochtechnische Zubereitung und Sinn für optische Gestaltung. Der Service ist charmant und sehr gastorientiert, das Ambiente vermittelt ländliche Gemütlichkeit, ohne altbacken zu wirken. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist ausgezeichnet. Etwas mehr Auswahl dürfte die

Weinkarte bieten. Mit Wagner und Braunewell aus Essenheim sowie Fleischer aus Mainz sind immerhin renommierte Güter vertreten, deren Erzeugnisse in der »Speisekammer« zu sehr moderaten Preisen angeboten werden.

**Restaurant Zur Speisekammer**

**Rathausplatz 4**

**55263 Ingelheim-Wackernheim**

**Tel. 0 61 32 / 713 57 80**

**[oliver.guenther72@t-online.de](mailto:oliver.guenther72@t-online.de)**

**[www.restaurant-zur-speisekammer-ingelheim.eatbu.com](http://www.restaurant-zur-speisekammer-ingelheim.eatbu.com)**

**Öffnungszeiten:**

**Mo bis Mi, Fr und Sa 16 bis 23 Uhr,**

**So 11 bis 21 Uhr, Do Ruhetag**

*[Zenz: Urig-modern am Bahnhofplatz](#)*