



## **Das Nest: Frischer Gastro-Wind in der Neustadt**

**»Das Nest« wirkt von außen eher unscheinbar, hat aber reichlich Platz in unterschiedlichem Ambiente zu bieten. Das Essen ist zumeist leicht und hübsch anzusehen. Ein echter Tipp!**

Mister X und ich lieben Überraschungen – positive selbstredend. Eine solche bietet »Das Nest« am Kaiser-Wilhelm-Ring in Mainz. Die Gegend nordwestlich des Hauptbahnhofs ist nicht die vornehmste, aber das tut schließlich nichts zur Sache. Hier laufen viele verschiedene Menschen durcheinander, was der baulichen Tristesse ein wenig Farbe verleiht. »Das Nest«, in Gehweite vom Bahnhofplatz entfernt, wirkt vom ersten Eindruck her unscheinbar, die ganze Dimension erschließt sich erst bei einem Rundgang.

Draußen, direkt an Bürgersteig und Straße, stehen auf einer Terrasse einige lange Tische und Bänke. Trotz Großstadt und Bahnhofsnähe ist hier straßenverkehrlich nicht viel los, da die meisten Autos über die parallel gelegene Boppstraße abfließen. Die hohen, alten Bäume in der Straßenmitte bieten angenehmen Schatten, einige Sonnenstrahlen erreichen die Terrasse dennoch. Hier lässt sich also recht ruhig und angenehm sitzen.

Drinnen zieht sich das Lokal wie ein Schlauch, der eine hip-urige Atmosphäre

verbreitet. Moderne Metalloptik mischt sich mit derbem Mauerwerk. Gegen Ende des Schlauchs gibt es eine Öffnung ins Freie zu einer Hofterrasse, wo es allerdings sehr schattig und kühl sein kann - drumherum stehen halt hohe Mietshäuser.

## **Stotterstart durch Corona**

Wir sitzen draußen. Der junge Mann, der uns bedient, ist unaufgeregt freundlich und sehr zuvorkommend, darüber hinaus kennt er sich offensichtlich mit den Gegebenheiten aus. So erzählt er auf Nachfrage, dass »Das Nest« bereits im Februar einen Start versuchte, durch Corona ausgebremst aber erst im Sommer so richtig mit dem Betrieb beginnen konnte. Des Weiteren erfahren wir, dass das Etablissement tagsüber als Café zu betrachten ist und des Abends beziehungsweise nachts zur Bar mutiert. Bei alledem hat »Das Nest« auch kleine Speisen im Angebot, die es für unsere Serie interessant machen.

Mittags gibt es ein wöchentlich wechselndes Gericht - »Mittagsvogel« genannt -, ansonsten kann sich der Gast aus dem übersichtlichen Standardangebot bedienen. Mister X nimmt als Vorspeise Rührei mit Speck. Die Rührei-Basis kostet 5,90 Euro, die weitere Zutat 1,50 Euro, macht zusammen 7,40 Euro. Diese Komposition ist hübsch anzusehen und offensichtlich schmackhaft. »Schön, was man mit Kenntnis und gutem Willen aus so einer einfachen Speise machen kann«, lobt Mister X unumwunden. Andere mögliche Ergänzungen zum Rühr- oder Spiegelei sind Käse, Tomaten, Avocado und Räucherlachs.





## »Bin beeindruckt und hochofret«

Als Hauptspeise nimmt mein immerwährender Begleiter die Tages-/Wochenempfehlung: Mie-Nudeln mit Gemüse, Erdnüssen und sehenswert flachem Spiegelei obenauf. In dieser Vollversion werden 7,90 Euro berechnet, ohne Ei wär's einen Euro billiger. Die asiatischen Nudeln kommen übrigens keineswegs asketisch daher. Vielmehr entdeckt man beim genauen Hinschauen viele kleine bunte Details: unter anderem Möhrenscheibchen, winzige Zucchinistückchen, kleine Zuckerschoten, Rucola-Streifchen, Paprika und schwarzen Sesam. »Ich bin beeindruckt und hochofret«, kommentiert X dieses Gericht.

Ich nehme keine Vorspeise, sondern nur den großen Salatteller für 8,10 Euro. Der Honig-Ziegenkäse dazu wird mit 1,50 Euro berechnet. Alternativ wären auch Räucherlachs (plus 2 Euro), Tempeh (zuzüglich 2,50 Euro) und – siehe da – gebratene Fleischwurst (plus 2,50 Euro) möglich. Auch ich sitze nun vor einem Zutaten-Gemälde von enormer Farbigkeit. Vier Roggenbrot-Dreiecke, halbe grüne Träubchen, schmale Apfelspalten, ritzerote Granatapfelkerne, Gurkenscheibchen und halbe Cocktail-Tomätchen begleiten die diversen Blattsalate aufs Pittoreskste. Das Dressing ist leicht und nicht zu herb, und auf dem Salathügel thront ein runder Ziegenkäse mit schwarzen Sesamstreuseln.

Ich kann nur sagen: Köstlich!

So ziehen Mister X und ich frohgemut unserer Wege. Wir freuen uns bereits auf die Zeit, da das Restaurant-eigene Projekt »Nester« in die Realität umgesetzt sein wird. Dann werden kleine Gerichte verfügbar sein, die auf einer gemeinsamen Basis unterschiedliche Zutaten haben können: etwa Rote Bete und Babyspinat, Gemüseallerlei, Salsiccia mit Tomaten, Mozzarella und Chili.

| Lou Kull

|                |                         |
|----------------|-------------------------|
| ESSEN          | 7,5                     |
| TRINKEN        | 7,5                     |
| SERVICE        | 8,0                     |
| AMBIENTE       | 7,5                     |
| PREIS/LEISTUNG | 8,0                     |
| GESAMT         | $38,5 : 5 = 7,7$ KAPPEN |

## Fazit

»Das Nest« hat uns enorm überrascht. Es bereitet schlichtweg Freude, hier zu sitzen, zu klönen, vom Service freundlich angesprochen und sehr gut mit Essen und Trinken versorgt zu werden. Die Küche ist in gewisser Weise Richtung vegetarisch beziehungsweise vegan orientiert, übertreibt das Ganze aber nicht ins Ideologische. Die Zutaten sind offensichtlich durchgängig frisch und werden attraktiv und sehr schmackhaft zubereitet. Uns fiel zudem positiv auf, dass die Gerichte, die wir probierten, pikant und kreativ gewürzt waren. Ernährungs- und genussbewusstes junges und junggebliebenes Publikum ist hier bestimmt nicht fehl am Platz. In puncto Getränke ist »Das Nest« hervorragend aufgestellt. Es gibt diverse alkoholfreie Getränke - Tees, Säfte, Limonaden und so weiter -, eine sehr interessante Bierauswahl (unter anderem Rothaus-Pils und Paulaner Zwickel vom Fass, Eulchen-Märzen aus der Flasche), Kiezbaum-Cider und allerlei Spirituosen. Das Weintableau ist nicht üppig, aber gut gewählt. Wir tranken den trockenen Kalkstein Rosé vom Espenhof in Flonheim-Uffhofen zu 3,80 Euro für 0,2 und den ebenfalls trockenen Weißburgunder Steingewann von Hees im pfälzischen Auen zu 5,30 Euro.

**Das Nest**

**Kaiser-Wilhelm-Ring 40**

**55118 Mainz**

**Tel. 0 61 31 / 480 71 19**

**[info@das-nest-mainz.de](mailto:info@das-nest-mainz.de)**

**[www.facebook.com/dasnestmainz](http://www.facebook.com/dasnestmainz)**

**Öffnungszeiten:**

**Mo bis So, 10 bis 1 Uhr,**

**kein Ruhetag**

*[Zur Speisekammer: Dorfgasthof in seiner schönsten Art](#)*