



## **Terrassen: Ein Schoppe in Corona-Zeiten**

**Der »Lockdown« ist gelockert, die Gastrobetriebe sind soweit möglich wieder geöffnet und die Mainzer sitzen wieder auf den Terrassen: Ein Stückchen »mehr Normalität« ist zurück!**

Gelegentlich erinnert das Ambiente in der angesteuerten Kneipe an einen Science Fiction- oder Katastrophen-Film: Die Plexiglashelme der Kellner könnten aus Star Wars stammen, die maskierten Gäste aus einem Endzeit-Opus. Vor dem ersten Schoppe erfolgt die Erhebung der Personendaten (»Ei Schorsch, Du weißt doch wer ich bin!?!«) und statt der Weinkarte studiert man erst einmal die überall aufgehängten Desinfektionsanleitungen. Auch Niesen und Händewaschen will neu gelernt sein - und wer sicher gehen will, dass er in seiner Stammkneipe einen der begehrten Terrassenplätze bekommt, reserviert besser im Voraus und kommt auch etwas früher als sonst: Denn schon um 22 Uhr ist wieder Zapfenstreich.

Kneipenbesuche sind ein Event der besonderen - und nicht unbedingt lustigen - Art geworden. Wie will man etwa einen Wirt aufheitern, der nicht weiß, ob er je aus den Roten Zahlen kommen wird; der nicht das Glück hat, seine Bestuhlung auf öffentliche Plätze ausweiten zu dürfen?

## **Distanzhalten angesagt**

Es ist auch nicht die Zeit um neue Leute kennen zu lernen: Statt Zusammenrutschen («Ei an den Zehner passt ihr vier aach noch») ist Distanzhalten angesagt - überall hat man den Zollstock im Kopf. Der Weg zur Toilette ist vorgeschrieben (Bitte nicht vergessen, vorher die Maske aufzusetzen!) - Pfeile und Absperrungen weisen den Weg. Jede Kneipe, jede Gaststätte erinnert jetzt irgendwie an die Baumaßnahmen in der Großen Langgasse.

## **Bewusst genießen**

Man trinkt bewusster auf die Gesundheit - und voller Zuversicht, dass »das« bald vorbei ist. So manchem wird auch bewusst, dass nicht alles automatisch und selbstverständlich ist: Der Platz auf den Terrassen, der Schoppe in der Hand, der Blick auf die wieder belebteren Straßen. Man spricht über Homeschooling («Was die Kinner da heut' für ein Zeugs lerne müsse!«), sinniert über Mehrwertsteuersätze (Wieso ist nur der Satz auf den Handkäs reduziert und nicht der auf Riesling?), jammert über die abgesagten Wein- und Straßenfeste («Die hol' ich nächst Jahr alle nach! Ganz bestimmt!«) und plötzlich fällt auch das Stichwort »Abstiegskampf« wieder. Richtig: Da war noch was. Geisterspiele! Und damit die Stammkneipe nicht auch absteigt muss eben jeder sein Bestes geben: Einfach mal abends öfters ausgehen oder das »ToGo«-Angebot nutzen - und natürlich: Alle Regeln einhalten!

| MDL

[Top-Restaurants aus Mainz & Rheinhessen](#)

---



# **Die Terrassensaison hat begonnen**

**Mainz und Rheinhessen leben auf: Die Terrassensaison ist eröffnet. Ob Stammtisch, Mittagspause oder Dämmerchoppen - der Genuss findet jetzt im Freien statt.**

Genaugenommen hat die Saison ja schon im März begonnen: Mit der Eröffnung des Mainzer Marktfrühstücks und des Mainzer Weinprobierstands am Fischtorplatz. Flankiert wurden diese beiden Dauerveranstaltungen vom zweiten Mainzer Weinmarathon (mit sieben Probierständen und großer »Finisherparty« ) und dem vierten Mainzer Weinfrühling am Schillerplatz. Und wer auf der Suche nach einem neuen Event ist, darf sich in diesem Jahr auf die »Mini - Best of Mainzer Wein« (am 14. Juni in der Kulturei auf der Zitadelle) freuen.

Es ist unübersehbar: Mainz ist eine Weinstadt - sogar eine Wine-Capital - und Zuspruch und Nachfrage sind bei solchen Veranstaltungen enorm. Der Liebfrauenplatz wird zur Partymeile, das Rheinufer zum Schlenderareal mit Probierglas. Einige externe Kommentatoren lassen sich sogar zu der Bemerkung hinreißen, dass städtische Projekte ins Straucheln kommen könnten, wenn sie in den Verdacht geraten, dass sie den Open Air Genuss des edlen Rebensaftes beschneiden. Da schaut so mancher Gastronom etwas

irritiert auf die immer größere Zahl der Sonderevents, die sich auch durch drängelnde Massen, Enge, fehlende Sitzgelegenheiten und nur wenige sanitäre Einrichtungen auszeichnen. Eine vergleichbar schlecht ausgestattete Weinstube, hätte wohl schnell mit dem Ordnungsamt Ärger. Bitter wird es dann, wenn die steigende Zahl der Sonderveranstaltungen signifikante Auswirkungen auf den Umsatz eines gastronomischen Betriebs hat. Braucht Mainz etwa auch ein Zentrenkonzept für die Gastronomie?

Noch gibt es genug Mainzerinnen und Mainzer, die lieber im Schatten Platz nehmen statt in sonnenbestrahlten Schlangen an der Weinausgabe zu stehen und auch genügend Weinfreunde, die sich lieber von einem charmanten Service bedienen lassen statt zwei volle Gläser durch die Menge zu balancieren. Hausgemachter Handkäs und saftige Steaks sind ebenfalls nur hier zu haben - auf den gemütlichen Terrassen in Mainz und Rheinhessen:

## **Tradition und Glanz: Restaurant Kupferberg**

Im April 2012 wurde das Restaurant Kupferberg in den ehemaligen Räumen der Sektkellerei Kupferberg eröffnet. Dort wo »Tradition und Glanz« zuhause sind, erhielt das Restaurant als erstes Haus Rheinhessens 2016 den »Great Wine Capital Award« in der Kategorie Weinrestaurant.

Die Küche ist gleichermaßen anspruchsvoll und bodenständig. Die meisten Zutaten in den Töpfen und Pfannen stammen von qualitätsbewussten Erzeugern aus der Region. Das gilt auch für die sorgsam ausgesuchten Weine. Bei gutem Wetter erwartet die Gäste einer der schönsten Panorama-Gärten von Mainz. Im Schatten alter und mächtiger Bäume gibt es täglich köstliche Kuchen und Torten. Traumhaft schön ist auch die Terrasse mit Blick in den Garten. Der richtige Ort für eine Auszeit im Grünen. [www.hochzeiten-kupferbergterrassen.de](http://www.hochzeiten-kupferbergterrassen.de)

## **Mit dem Blick in die Ferne: Gutsschänke Horn**

Familie Franzen freut sich, Sie an einem Ort des Genusses im Herzen von Rheinhessen begrüßen zu dürfen. Lassen Sie sich im Sommer und im Winter verwöhnen und genießen Sie dabei den herrlichen Ausblick vom Taunus bis hin zum Donnersberg. Auch an die kleinen Gäste wird gedacht; so finden Ihre Kinder hier immer genügend Platz zum Herumtollen. Das traditionelle

Familienunternehmen bietet Ihnen hauseigene Weine und eine vielseitige Küche. So können Sie ab 20. April köstlichen Spargel aus dem Eigenanbau in vielen Variationen genießen. Sie planen eine Feier mit 20 bis 70 Personen? Der schön angelegte Wintergarten und die gepflegte Außenanlage bieten Ihnen das richtige Ambiente dazu. (Aktuelle Öffnungstage und weitere Informationen: [www.horn-franzen-weingut.de](http://www.horn-franzen-weingut.de))

## **Platen's: im Rhein-Hotel Nierstein**

Das direkt am Rhein gelegene traditionsreiche Rhein-Hotel verfügt über eine große Terrasse mit Sonnenschutz und einem umwerfendem Blick auf den Rhein. Sie ist auch bei unbeständigem Wetter geöffnet. An kühlen Tagen stehen Heizstrahler und wärmende Decken bereit.

Das Restaurant »Platens« bietet durchgehend kalte und warme Küche. Regionale Kleinigkeiten, hausgebackener Kuchen, Patisserie, Eis & Sorbets, sowie 20 rheinhessische Weine im offenen Ausschank erfreuen die Gäste durchgehend, auch am Nachmittag.

Im Hotel dürfen Sie sich über kostenfreies Sky TV auf Ihrem Zimmer, WiFi, Regendusche und private Gym freuen. Ebenfalls inclusive ist das Parken. Räumlichkeiten zum Feiern und Tagen, eine Weinlounge mit Kamin, ein Sonnendeck, der Wintergarten und der Weinkeller runden das Angebot ab: al inclusive oder á la carte! [www.rheinhotel-nierstein.de](http://www.rheinhotel-nierstein.de)

## **Bergrestaurant Waldeck: Tiger in Rheinhessen**

Ein Besuch in dem am Bismarckturm gelegenen Restaurant ist ein ganz besonderes Erlebnis und lohnt sich aus mehreren Gründen: Den Besucher erwartet ein herrlicher Panoramablick auf den Rheingau, er kann auf der großen Terrasse die frischen Fleisch-, Wurst- und Konditoreiwaren aus eigener Herstellung genießen und er hat die Möglichkeit die großen Katzen im Tiger-Garten zu bewundern. Ab sofort gibt es Ingelheimer Spargel und leckere Gerichte mit Bärlauch. Für Kinder gibt es einen sicheren Spielplatz auf dem Gelände und zahlreiche Wege für Wanderfreunde kreuzen sich hier. [www.waldeck-ingelheim.de](http://www.waldeck-ingelheim.de)

## **Atrium: Sommergarten open air**

Auch in diesem Sommer geht das Restaurant Adagio open air und wird zu dem so beliebten Sommergarten mit mediterranem Flair. Hier können Sie kleine Leckereien, einen Cappuccino zwischendurch, sommerliche BBQs und am Abend ein festliches Dinner unter dem Sternenhimmel genießen. In den kommenden Monaten erleben Sie Wohlfühlen und Genuss als Gesamterlebnis aus Ambiente, sinnlichem Essen, faszinierenden Weinen und toller Musik – eben ein Bouquet von schönen Augenblicken. Unser à la carte-Küchenchef Carl Grünewald verwöhnt Sie mit moderner deutscher Küche – frisch, regional und super lecker. Geöffnet täglich ab 18 Uhr, Reservierung empfohlen. (Infos: Tel. 06131-491-0, [www.atrium-mainz.de](http://www.atrium-mainz.de)). Wir freuen uns auf Ihre Anmeldung.

## **Zum Alten Weinkeller: Das etwas andere Küchenkonzept**

Immerheiser – das ist eines der Highlights in Rheinhessen: Es begann im Jahr 1989 in Schwabenheim mit dem Restaurant »Zum Alten Weinkeller«, das über einen Terra-Cotta-Garten mit 40 Sitzplätzen im toskanischen Stil verfügt. Ein mit viel Liebe zum Detail eingerichtetes Haus, das den Besuch zu einem echten Erlebnis werden lässt. Die zahlreichen Auszeichnungen sind für die Besitzer Verpflichtung und Ansporn zugleich, dem Gast stets ein abwechslungsreiches Angebot auf hohem Niveau zu bieten. Unter dem Motto »Vinum – die neue Küche zum Wein« legt man allergrößten Wert auf hausgemachte Produkte mit frischen Zutaten und eine leichte bekömmliche Zubereitung. Gleichzeitig will man auch den Wunsch vieler Feinschmecker erfüllen, mehrere Gerichte in kleinen Portionen genießen zu können. Dies wird in dem Küchenkonzept »Vinum« verwirklicht.

Im Landgasthof Engel bietet Familie Immerheiser die etwas rustikalere Regionalküche an. Hier kann man gemütlich in den einzelnen, wunderschön restaurierten Räumen wie »Die Engelstube« oder »in de alte Küch« einen Schoppen Wein trinken und eine Kleinigkeit essen. Zu diesem Anwesen gehört auch einer der schönsten Innenhöfe Rheinhessens. Wer einmal hier war, kommt immer wieder – garantiert. [www.immerheiser-wein.de](http://www.immerheiser-wein.de)

## **Weinhaus Wilhelmi: Mainz-Altstadt**

Seit weit über 100 Jahren besuchen die »Meenzer« und ihre Gäste gerne das an der Rheinstraße gelegene »Wilhelmi«, um in der Atmosphäre eines traditionellen Weinhauses den einen oder anderen Schoppen, die überwiegend aus Rheinhessen oder dem Rheingau kommen, zu genießen. Dazu findet man immer das Passende auf der saisonalen, täglich variierenden, Speisekarte. In der großzügigen ersten Etage können auch Betriebs- und Familienfeiern für bis zu 100 Personen durchgeführt werden. Fast noch ein Geheimtipp, aber immer bestens besucht, ist die kleine Terrasse an der Rückseite des Weinhauses, auf der man abends noch lange verweilen kann, weil die dicken Mauern der umstehenden Häuser dann ihre Wärme abgeben. Christina Schickert, stets um das Wohl ihrer Gäste besorgt, hält für kalte Abende aber auch genügend Wolldecken bereit.

## **Vis A Vis: Gastlichkeit unter altem Kreuzgewölbe**

Die Winzerfamilie Spiess hat auf ihrem Anwesen in Osthofen die Kuhkapelle ausgeräumt und das Mauerwerk im Kreuzgewölbe freigelegt. Mit modernen Materialien und handwerklicher Perfektion wurde so ein Restaurant mit Weinbar geschaffen: Alt und neu sind in Balance und ergänzen einander harmonisch zu einem Ort, der mehr ist als »nur ein Restaurant«. Entdecken Sie hier moderne Gastlichkeit gepaart mit einer kreativen aber doch bodenständigen Küche und den hauseigenen Weinen. Hier trifft man sich mal eben gerne mit Freunden - auf ein Glas Wein, zum Reden oder nur zum Chillen. Locker an der Bar oder gemütlich am Tisch. Ob für ein ganzes Menü, einen kleinen Imbiss oder zum Chillen beim Wein, Familie Spiess hat im Vis-à-Vis den Raum dafür geschaffen: Mit einer geschwungenen Bar, großen und kleinen Tischen, gemütlichen Stühlen und einer langen Bank. Hier sind Sie immer willkommen. [www.visavis-osthofen.de](http://www.visavis-osthofen.de)

## **Sommerfest »bei Helga«**

Es ist wieder soweit: Am 9. Juni lädt Helga zur alljährlichen Sommerfete in ihren Biergarten in der Mombacher Straße. Wer schon mal da war, weiß wie ´s lang geht. Mit dabei ist auch wieder Rick Cheyenne mit seiner Gitarre. Der

Sänger und Entertainer ist Garant für gute Stimmung. Seine Musikrichtung reicht von Blues bis Soul, Rock´n Roll, Country und Pop. Aber auch Swing und Oldies gehören zu seinem Repertoire.

Gute Stimmung ist also garantiert. Gegrillte Leckereien verwöhnen die Gäste. Dazu werden erlesene Weine von Weingut Fleischer, Bitburger und Jever Pils ausgeschenkt. Helga freut sich auf altbekannte und neue Gesichter.

[Bei Helga](#)

## **Das Crass: Wein, Wirtschaft, Hotel**

Das Crass in Nieder-Olm ist ein gastronomischer Alleskönner im gehobenen Landhausambiente. Unter einem Dach werden hier ein rheinhessisches Restaurant mit Terrasse, der Rheinhessensaal für Veranstaltungen und ein Hotel mit 17 geschmackvollen Zimmern geboten. Dadurch eignet sich das Haus ideal für Familienfeiern und Tagungen. Das Crass bietet über 40 rheinhessische Weine von Spitzen-Winzern der Region- breit aufgestellt im offenen Ausschank - eine handwerklich fundierte, saisonal geprägte Landhausküche unter der Leitung von Küchenmeister Michael Immoos und natürlich einen herzlichen Service. Gerade bei Kurzurlaubern ist die Nieder-Olmer Institution beliebt, da sie von hier aus die vielen Sehenswürdigkeiten in der Umgebung erkunden können. [www.dascrass.de](http://www.dascrass.de)

## **LaGalerie: Im Schatten von St. Stephan**

Nicht mehr wegzudenken aus der Gastro-Szene der Stadt ist das Restaurant LaGalerie in der Gaustrasse, vis-à-vis der Stephanskirche mit ihren berühmten Chagall Fenstern. Der Feinschmeckertreff hat eine schöne, von außen nicht einsehbare Terrasse, die durch das Restaurant zu erreichen ist. Lassen Sie sich hier von Küchenchef Christoph Rubel und seinem Team verwöhnen. Für den Muttertag (13. Mai) hat er natürlich ein spezielles Menü kreiert. Die aktuellen Karten und Mittagstisch-Angebote können über die Homepage des Restaurants - [www.lagalerie-mainz.de](http://www.lagalerie-mainz.de) - eingesehen werden.

## **Zum Goldstein: Entspannen in der Altstadt**

Jedem Mainzer ist das ehemalige Brauhaus »Zum Goldstein« ein Begriff. Schon im 18. Jahrhundert trafen sich die Mainzer gerne auf der markanten, höher



gelegenen Terrasse, um unter den großen ausladenden Kastanien gut zu essen und zu trinken. An diesem historischen Ort, um den herum es früher immer einmal wieder Auseinandersetzungen zwischen freiheitsliebenden Bürgern und preußischen Festungssoldaten gab, sitzen heute Einheimische und Touristen friedlich nebeneinander. Sie erfreuen sich an klassisch deutscher Küche mit feinen Raffinessen, die durch ein ebenso vielfältiges wie anspruchsvolles Weinangebot und Paulaner-Fassbier abgerundet wird. [www.zum-goldstein.de](http://www.zum-goldstein.de)

## **Im alten Gutshof Harxheim**

In den Sommermonaten lädt die leicht mediterran angehauchte, mit Blumen geschmückte Terrasse, zu kühlen Weinen, gutem Essen und entspannen ein. Freuen Sie sich bei Ihrem Besuch auf leichte Sommergerichte, die stets frisch und aus saisonalen Zutaten zubereitet werden.

Die Weinkarte bietet neben offenen Rheinhessenweinen auch edle Tropfen von den besten VDP-Weingütern aus ganz Deutschland an. Wer hier feiern möchte ist genau richtig. Aus dem Gewölbekeller hat man direkten Zugang zum wunderschönen 2.000 qm großen Garten, der jede Menge Platz zum ausgiebigen Feiern bietet. Und für wen der Platz noch nicht ausreicht, für den bietet der Alte Gutshof in Harxheim auch noch einen geräumigen Innenbereich der sich auf zwei Etagen verteilt.

[www.im-alten-gutshof.de](http://www.im-alten-gutshof.de)

## **Zur Kanzel: Mainzer Charme und Jugendstil**

Eine Oase der Ruhe ist das in der Grebenstraße liegende Restaurant »Zur Kanzel«, das seit vielen Jahren von Guido Zieglmeier und seiner Lebensgefährtin Petra Noll geführt wird. In ihren Gasträumen treffen sich gekonnt französischer Bistro-Jugendstil und Mainzer Charme. Außerdem verfügt das Haus auch über einen sehr schönen mediterran anmutenden, blumenreichen Innenhof. Ein Geheimtipp! Der Patron, inzwischen selbst ein »Gastronomisches Mainzer Urgestein«, führt eine ebenso anspruchsvolle wie individuelle Küche, in der die Liebe zum Detail im Vordergrund steht. Eine entsprechende Weinauswahl rundet das Angebot ab.

# **Restaurant Olympia: ein Grieche in Gonsenheim**

Inzwischen ist das griechische Restaurant »Olympia« schon drei Jahre im Otto-Schott Sportzentrum und hat sich bestens etabliert. Das Restaurant ist sehr gemütlich eingerichtet. Die große Fensterfront macht die Räumlichkeiten hell und freundlich und die große Südwest-Terrasse mit den wunderschönen Olivenbäumen schafft mediterranes Flair. Im gemütlichen Lounge-Bereich werden nachmittags Kaffee und hausgemachter Kuchen und ab dem frühen Abend auch Cocktails serviert.

Auf der Speisekarte findet der Gast griechische und deutsche Spezialitäten. Im Sommer gibt es zusätzlich spezielle Salat-Angebote und für Eiscafé-Freunde original griechischen Frappé. Die Kräuter aus dem neben der Terrasse angelegten Kräutergarten werden natürlich in der eigenen Küche verwendet.

[www.olympia-mainz.de](http://www.olympia-mainz.de)

## **Wasems Kloster Engelthal**

Erleben Sie das Wasems Kloster Engelthal in all seiner Vielfalt. Genießen Sie rheinhessische Gemütlichkeit während Ihrer Freizeit oder im Urlaub in der Weinstube, dem Restaurant, der Weinscheune oder im Außenbereich.

Ob Hochzeiten, Familienfeste und Firmenevents; hier finden Sie - je nach Personenzahl - die passenden Räumlichkeiten. Unter dem Motto »erfolgreich arbeiten« stehen Ihnen verschiedene Seminar- und Tagungsräume für außerbetriebliche Veranstaltungen zur Verfügung. Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie im Wasem-Weinhotel.

## **Pause im Glas: jetzt neu im pausenkult(ur)**

Das sieht richtig toll aus und macht im Büro gleich gute Laune: die »Pause im Glas« für alle, die sich gesund ernähren möchten und keine Zeit haben für eigene Kreationen. Mit pfiffigen Ideen hat das pausenkult(ur) seine Freunde und Fans erobert, denn die Snacks von pausenkult(ur) zeigen, dass auch die kleine Mahlzeit zwischendurch - im Büro, unterwegs oder in der Pause - durchaus etwas mit Esskultur zu tun haben kann.

Die Gäste im pausenkult(ur) schätzen die ungezwungene Atmosphäre in den

Räumen des Betriebs, die Business-Kunden im Catering die ungewöhnliche und hochwertige Produktpräsentation. Außergewöhnlichkeit durch besondere Rezepte - oder im Catering-Bereich durch kreative Produktpräsentation - das ist die Grundidee. Ein festes Basisangebot - bestehend aus Paninis, Broten und Salaten wird ergänzt durch wechselnde Tagesangebote und ganz aktuell: ab sofort auch um die »Pause im Glas«. [www.pausenkult.de](http://www.pausenkult.de)

## **Battenheimer Hof: »Toscana in Rheinhessen«**

Wer auf der Terrasse des Battenheimer Hofes sitzt, erkennt sehr schnell, warum die Bodenheimer Gutsschänke mit dem angeschlossenen Landhotel den Beinamen »Das kleine Stück Toscana in Rheinhessen« trägt. Unverkennbar ist der mediterrane Hauch, der hier in der Luft liegt. Unter den alten Kastanienbäumen finden bis zu 80 Personen einen schattigen Platz und können an lauen Sommerabenden, eingetaucht in das friedvolle Sprudeln des Brunnens, frische rheinhessische Küche genießen.

Im Weinkeller lagern erlesene Tropfen, die direkt von den rheinhessischen Winzern bezogen werden. Kinder sind hier ebenfalls herzlich willkommen. Der Battenheimer Hof bietet die Möglichkeiten zum Feiern, Übernachten, Tagen und Genießen. Am Pfingstsonntag (20. Mai 2018) wird ab 12.00 Uhr ein großes Brunchbuffet angeboten - bei schönem Wetter selbstverständlich auch auf der Terrasse. [www.battenheimerhof.com](http://www.battenheimerhof.com)

## **Café Raab: Willkommen zum Wohlfühlen**

Etwas abseits vom Großstadtrubel liegt das Café Raab in Gonsenheim. Die große Terrasse bietet den Gästen eine Markise mit Heizstrahlern sowie einen speziellen Aufgang für Kinderwagen und Rollstühle. Hier können Sie wunderbar Ihren Spaziergang im Gonsenheimer Wald oder den Besuch im Tierpark an- oder ausklingen lassen. Ausreichend Parkplätze stehen zur Verfügung. Die Spielecke im Freien bietet einen Sandkasten und viele Spielsachen. Im Café selbst befindet sich eine Behindertentoilette.

Frühstück und warme Küche werden durchgehend gereicht. Daneben sind auch Kaffee, Kuchen und Eisspezialitäten - natürlich auch zum Mitnehmen - im Angebot. Für besondere Anlässe gibt es den Café Raab-Gutschein. Sollten sie eine Veranstaltung planen (Firmenfeier, Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum, Weihnachtsfeier, Trauerfeier) können Sie sich gerne mit uns in Verbindung

setzen. [www.cafe-raab.de](http://www.cafe-raab.de)

## **San Marco: mittendrin und doch ganz intim**

Mittendrin und doch ganz intim: So speisen Sie auf der Terrasse des San Marco in der Mainzer Oberstadt - einem klassischen italienische Restaurant mit Tradition und modernem Standing. Mittags und abends verwöhnt Sie Patrone Giuseppe Cuttitta mit frischer, leichter Küche auf der sonnengeschützten Terrasse. Genießen Sie italienisches Dolce Vita mit klassisch eingedeckten Tischen und privater Atmosphäre im modernen Außen-Restaurant. Mittags erhalten Sie zusätzlich verschiedene Menüs zum Lunch mit Vorspeise und Hauptgang für nur 15,90 Euro. Erleben Sie den einmaligen Geschmack der klassischen, italienischen Küche! <http://cucinasanmarco.de>

## **Im Freien Trinken**

Noch ein paar Worte zum Rebensaft selbst: Es gibt Weine, die soll man - richtet man sich nach der Werbung - möglichst im Freien trinken. Solche »Terrassenweine« sind »sommerlich« (was immer man darunter versteht), leicht und meistens feinherb. Ihr Gegenstück ist nicht der »Winterwein« - der muss erst noch erfunden werden und wird einen harten Stand gegenüber dem Glühwein haben - sondern der »Kaminwein«: Rot, schwer und erst dann zu öffnen bzw. dekantieren, wenn das Holz im heimischen Lagerfeuer zu knistern beginnt. Diese neuen Labels erleichtern einigen Weintrinkern wahrscheinlich die Auswahl. In einem Wein-Blog fühlte sich neulich jemand durch einen »Wannen-Wein« irritiert und auf einen »Computer-Wein« warte ich schon seit Jahren vergeblich. Er müsste eine leicht digitale Komponente haben und natürlich absolut säurearm sein, sodass er notfalls auch mal über die Tastatur schwappen könnte ohne größere Schäden in selbiger auszurichten.

In Mainz und Rheinhessen braucht man solche Kategorien nicht. Hier trinkt jeder was ihm schmeckt - und die Auswahl ist groß und wird immer größer. Immer mehr Weingüter werden geradezu schon zu Spezialisten für den vor wenigen Jahrzehnten noch verschmähten Cuvée. Fast schon vergessene Rebsorten erleben - auch wegen des Klimawandels - eine Renaissance. Mein »Terrassenwein« ist heute ein Riesling, weil ich ganz einfach in Riesling-Stimmung bin. Und morgen? Einfach mal sehen!

