



Adam & Eden: Handwerklich ausgesprochen gut

Das »Adam & Eden« im AC Hotel by Marriott bietet an zentraler Stelle in Mainz solide Kost mit guten Zutaten, die schmeckt - allerdings zu nicht sehr günstigen Preisen.

Die Mainzer kennen es schlichtweg als ihr »Central«, das Hotel vis-à-vis des Hauptbahnhofs, das so lange leerstand und vor sich hin verrottete. Schließlich stieg die Marriott-Gruppe mit ihrer Marke AC Hotels ein und schuf unter Wahrung der erhaltenswerten Bausubstanz einen Hingucker an der zuvor tristen Ecke - wiewohl das direkte bauliche Umfeld noch immer jeder Attraktivität entbehrt. Im Zuge dessen etablierte der Hotelbetreiber auch ein Restaurant, das durch sein wintergartenähnliches Aussehen im Frontbereich des Gebäudes ins Auge fällt.

Es gibt zwei Zugänge - via Hotelentrée am Kaiser-Wilhelm-Ring und vom Bahnhofplatz aus. Optisch prägend ist die Sandsteinfassade des Hotels, an die sich der »Wintergarten« anschmiegt. Die Anmutung von Sandstein wiederholt sich als Sockel unter den großen Fensterfronten. Zweierlei Sitzmöglichkeiten stehen zur Verfügung: goldfarbene, mutig geformte Metallstühle und gediegen wie leicht zugleich wirkende Polstersessel. Über alledem hängen hip geformte Lampen. Exotisch anmutende Tischdeko und kleine Skulpturen auf den

Fensterbänken schaffen ein eigenwilliges, wenngleich passendes Ambiente.

Kartoffelsuppe: Gesucht wird Foie gras

Wir nehmen zur Mittagszeit an einem Vierertisch Platz, von dem aus wir den Bahnhofplatz gut überblicken können. Vorweg werden uns drei verschiedene Brotsorten mit Salzbuttermilch serviert, dazu aber leider keine Tellerchen. Mister X beginnt mit der Kartoffelsuppe zu 9,50 Euro, die auch unser Begleiter wählt. Quer über der Suppentasse liegt ein Spießchen mit hauchdünn geschnittener Entenbrust. In der Suppe, die laut X offensichtlich auf Velouté-Art durch ein Tuch gepresst wurde und »schön sämig« daherkommt, schwimmen halbe Haselnüsschen. Die Foie gras, die auf der Speisekarte angekündigt wurde, nehmen meine beiden Tischnachbarn nicht wirklich wahr. Erst auf Nachfrage wird klar, dass das graubraune Gesprenkel auf der Entenbrust aus Geflügelleber besteht. Insgesamt bewerten die beiden Herren dieses Suppen-Ensemble aufgrund seiner Dimension als »eigentlich eigenständige Mahlzeit« und »von solider, schmackhafter Art«.

Derweil bin ich mit meinem Salat der Saison hoch zufrieden. Die Salatauswahl ist vielfältig, die Portion üppig. Herausragende Akzente setzen die geräucherte, aus dem Ganzen in Stücke geschnittene Rote Bete, die eingelegten kleinen Birnen, die knackigen Walnüsse und Mini-Croutons sowie der feinwürzige Balsamico. 8,50 Euro werden für diese Salatkomposition berechnet.

Mister X und sein »Catch of the day«

X ordert als Hauptspeise den »Catch of the day«. Hinter dieser Bezeichnung verbirgt sich ein wöchentlich wechselndes Fischgericht. In der Woche unseres Besuchs wird Wolfsbarsch angeboten, dessen Fleisch fein und dessen Haut knusprig ist. Mein immerwährender Begleiter nimmt dazu gebratenes mediterranes Gemüse, in dem unter anderem Zucchini und diverse Paprikasorten erscheinen. Preis dieses »Catch of the day«: 21 Euro.

Vor unserem Gefährten steht nun eine Version des heute angebotenen Business-Lunchs, der im »Adam & Eden« durchweg für 9,90 Euro angeboten wird. Es handelt sich um Asiatisches Gemüse mit Reis und Röhreistückchen sowie Erbsenschote, Paprika und diversen Kräutern. »Schöne Zutaten, gut

gewürzt, feiner Geschmack«, lautet das Resümee des Essers.

Auch ich neige dem Business-Lunch zu, jedoch in Form der hausgemachten Frikadelle, die schön saftig ist und tatsächlich den Eindruck des Hausgemachten vermittelt, zumal fein gehackte Zwiebelchen und Kräuter im Fleisch zu entdecken sind. Ein geschmeidiges Kartoffelpüree und glasierte Karotten begleiten den ausgesprochen schmackhaften Fleischklops, der so manchen hochedel angekündigten Burger um Längen schlagen dürfte.

| Lou Kull

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

FAZIT

Das »Adam & Eden Mainz« überzeugt mit einer durchweg soliden Küchenleistung bei Einsatz hochwertiger Lebensmittel. Dabei wird Bodenständigkeit eindeutig dem Chichi vorgezogen. Die Frikadelle etwa hätte hausgemachter nicht sein können. Über Kleinigkeiten wie die kaum schmeckbare Foie gras zur Kartoffelsuppe kann man hinwegsehen. Der Standort ist interessant, durch die großen Fensterflächen kann der Gast das Treiben auf dem Bahnhofplatz bestens beobachten. Den Service haben wir als unaufdringlich-freundlich kennen gelernt. Veritabel und erfreulicherweise überwiegend rheinhessisch orientiert ist die Weinkarte.

Wir verkosteten einen 2017er Riesling Oppenheimer Sackträger von Manz zu 7,50 Euro für 0,2 sowie den 2018er Dalheimer Sauvignon blanc von Gröhl zu 7 Euro, die beide unsere Speisen makellos und ausdrucksstark begleiteten. Darüber hinaus offeriert die Getränkekarte regionales Eulchen-Bier (zum Beispiel Helles vom Fass für 3,80 Euro/0,3 Liter). Die hausgemachte Limonade (0,4 zu 5 Euro) schmeckte süß-säuerlich und erfrischend. Wermutstropfen: Die

Preise erscheinen uns im Bezug zur Leistung teilweise zu hoch, wie etwa bei der Kartoffelsuppe für 9,50 Euro. Hinweis: Wer reservieren möchte, landet mit der unten angegebenen Telefonnummer bei der Hotelrezeption; eine direkte Durchwahl zum Restaurant gibt es nicht.

Adam & Eden Mainz

Bahnhofplatz 8

55116 Mainz

Tel. 0 61 31 / 2 67 90

www.facebook.com/AdamEdenMainz

Öffnungszeiten: täglich 7.00 bis 1.00 Uhr



Steins Traube: Genuss auf höchstem Niveau

»Steins Traube« in Mainz-Finthen legt nach der Neueröffnung noch einmal ordentlich zu und begeistert auf allen gastronomischen Ebenen von Küche und

Weinkeller bis zu Service und Ambiente.

Außen am Gebäude Poststraße 4 in Mainz-Finthen hat sich nicht viel verändert. Die unscheinbare Klinkerverkleidung erweckt wenig Aufmerksamkeit. Dafür gehen dem Besucher die Augen auf, wenn er das Restaurant jetzt, nach der Renovierung, betritt. Modernität von edlem Geschmack erfüllt den Raum, der großteils mit hellem Holz verkleidet ist und in dessen Möblierung sogleich die mit curryfarbenem Stoff bezogenen Stühle und ihre mittelgrauen Pendants auffallen, die stilistisch ein wenig den frühen Siebzigern entlehnt zu sein scheinen. Alles wirkt angenehm dezent. So wie das Traubenlogo an der dem Eingang gegenüberliegenden Wand, das, wenn man's weiß, die Namen von Alina und Philipp Stein preisgibt.

Das junge Ehepaar hat sich zuvor im Favorite Parkhotel Meriten erworben und zeigt nun im eigenen Restaurant, wie Gastronomie auf höchstem Niveau funktioniert. Alina als Restaurantleiterin, Philipp als Chef des mehrköpfigen Küchenteams. Von der Begrüßung bis zur Verabschiedung tut der Service des Hauses einfach nur gut. Hier wird dem Gast nicht leblose Professionalität entgegen gebracht, sondern glaubhafte Herzlichkeit, die von gelebter Professionalität getragen wird.

Fischpraline als Appetizer

Vorweg erfreut Mister X und mich die auf Stäbchen servierte Fischpraline, die von lauwarmem, frischem Brot begleitet wird, das innen herrlich dicht und saftig und außen knackig ist. Zu diesem Gruß aus der Küche wird köstliche Butter gereicht.

Mein immerwährender Begleiter startet mit dem Beef Tatar, das, wie er sagt, »wunderbar angemacht« ist. Das Fleisch hat die Form einer circa anderthalb Zentimeter starken Scheibe. Es wird von pochiertem Ei, etwas Pumpernickel, Rote-Bete-Ragout, Wildkräutersalat und einigen Senfsaatkörnern begleitet. Die einer Vorspeise angemessene Portion ist geschmacklich perfekt austariert und optisch ein pittoresker Hingucker zum Preis von 16 Euro.

Ich labe mich derweil an den hausgemachten Auberginenravioli mit Schmorpaprika, Artischocke, Fenchel und Parmesanschaum (13 Euro). Dieses Gericht begeistert mich auch dadurch, dass die einzelnen Bestandteile nicht

ineinander verschwimmen, sondern geschmacklich für sich präsent sind und dabei ein homogenes Ganzes bilden. Das formidable Sößchen verleitet dazu, auch noch den letzten Tropfen mit Brot aufzutunken.

Bourride aus der Cocotte

Mister X widmet sich nun der Bourride von Salzwasserfischen und Meeresfrüchten (26 Euro), in der Safran, Fenchel, Risoni und Paprika weitere Akzente setzen. Serviert wird diese mediterrane Suppe in der Cocotte, einem dunklen Steingutgefäß, das eine reichliche Portion der wunderbaren Zutaten enthält. X schweigt und genießt, was höchste Zufriedenheit und unausgesprochene Auszeichnung für seine Speise signalisiert.

Ich wähle als Hauptgericht »Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb« (24 Euro), obwohl es nach meinem Dafürhalten gar nicht so klassisch daherkommt - ohne Kartoffel-Gurken-Salat, weder Sardelle noch Kapern obenauf. Aber ich lasse mich dann doch vollends von der Steins-Traube-Version überzeugen. Das Fleisch ist exzellent, die perfekt gewellte Panade verrät schon im Duft eine leichte, angenehme Buttrigkeit. Die La-Ratte-Bratkartoffeln - hauchdünne krosse Scheibchen mit feinst geschnittenen, ebenso krossen Speckfäden -, die gebackene Petersilie und die Preiselbeeren als auch der Blattsalat, in dem die Limette ein elegantes Süße-Säure-Spiel entfacht, erweisen sich als perfekte Umrahmung des Schnitzels. Besonders pfiffig ist die Idee, eine Zitrone in einem gelben Stoffsäckchen beizufügen, aus dem der Saft spritzerfrei gepresst werden kann.

Den letzten Kick zur kulinarischen Glückseligkeit verschaffen uns eine Kugel Limette-Sorbet mit Himbeer-Topping und zwei hausgemachte Pralinen. Davon eine als Bällchen aus weißer Schokolade mit Passionsfrucht-Füllung.

| Lou Kull

ESSEN	9,5
TRINKEN	10,0
SERVICE	10,0
AMBIENTE	9,5

PREIS/LEISTUNG	9,5
GESAMT	48,5 : 5 = 9,7 KAPPEN

FAZIT

»Steins Traube« sollte jeder besuchen, der etwas für exquisite, kreative Küche übrig hat. Philipp Stein und seine Frau Alina führen das Werk von Philipps Eltern in großartiger Weise fort. Sie legen bezüglich des gastronomischen Niveaus noch einmal richtig zu. Die Küche beweist, dass sie perfekt bodenständig kochen kann. Und dass sie sich gleichzeitig mit ihrem handwerklich ideal umgesetzten Ideenreichtum eigentlich im Sternbereich bewegt. Besser als in »Steins Traube« kann Service nicht sein. Zum Rundum-Wohlgefühl trägt zudem das außergewöhnlich ansprechende Ambiente bei, das die Kreativität der Küche passend unterstreicht. Die Weinkarte ist schlicht Weltklasse. Sie offenbart sich vor allem im Flaschenwein-Tableau. Aber auch die offenen Weine überzeugen. Wir tranken und genossen unter anderem die hauseigene trockene 2018er Cuvée (0,2 für 7 Euro), die in Abstimmung mit dem Appenheimer Weingut Knewitz kreiert wurde. In ihr sind Weißburgunder, Chardonnay und Sauvignon blanc auf köstliche Weise vereint.

Steins Traube

Poststraße 4

55126 Mainz-Finthen

Tel. 0 61 31 / 402 49

alina.stein@steins-traube.de

www-steins-traube.de

Öffnungszeiten:

Di ab 18 Uhr

Mi bis So ab 11.30 Uhr (warme Küche bis 14 Uhr)

und ab 18 Uhr (warme Küche bis 22 Uhr)

Mo Ruhetag

[Favorite Parkhotel: Schwungvoller Start](#)



Harald Wohlfahrt: Der Dirigent in der Küche

Ein Lieblingsgericht hat Harald Wohlfahrt nicht. Aber eine klare Koch-Philosophie. Und ein gutes Händchen für Koch-Talente.

Die Staffelübergabe von Philipp Stein an Daniele Tortomasi im Gourmetrestaurant Favorite war der Anlass für den sternedekorierten Koch, Mainz zu besuchen. Harald Wohlfahrt ist, laut eigenem Bekunden seit Jahren bestens bekannt mit der Hoteliers-Familie Barth, und hatte seinen ehemaligen Schützling aus der Schwarzwaldstube in der Traube Tonbach als den geeigneten Nachfolger für Philipp Stein empfohlen.

Daniele Tortomasi, 24 Jahre jung, ist gewillt in die Fußstapfen seines ehemaligen Mentors zu treten: Harald Wohlfahrt wurde für seine Koch-Philosophie und seine Koch-Leistung 25 Mal, von 1993 bis 2017, mit drei Michelin-Sternen gewürdigt.

DER MAINZER traf den Sternekoch in der Favorite zum Gespräch, um zu erkunden, wie eine solche Leistung gelingen kann.



Harald Wohlfahrt vergleicht seine Kochkunst mit der Musikkunst: Hier wie dort müsse aus dem Vorhandenen das Beste immer wieder neu komponiert werden. Wobei »das Vorhandene« in der Kochkunst von Wohlfahrt in erster Linie, Produkte aus der Natur sind. Im Frühjahr lasse z.B. ein blühender Mandelbaum an Mandelaroma denken – und die Gedanken kreisten um dessen möglichen Einsatz. In diesem Geschmacks-Denken müssten gewohnte Zusammenstellungen überprüft und hinterfragt werden, um Neues kreieren zu können. Diese »Koch-Philosophie« beruhe auf der Schulung des Geistes, Unbekanntes auszuprobieren und Bekanntes nicht instinktiv abzulehnen. Letzteres verdeutlicht Wohlfahrt am Beispiel von Aromen, wie Kümmel. Menschen, die Kümmel nicht mögen, werden eine Speise, in der dieses Gewürz verwendet wird, nicht probieren wollen.

Bedauerlich, nennt das Wohlfahrt, denn sie blockieren sich selbst, lassen sich eine, womöglich neue, Genusserfahrung entgehen. Zu dieser Philosophie passt Wohlfahrts Feststellung, er kenne kein Lieblingsgericht, er genieße alles.

Wiederum vergleichbar der Musikkunst interpretiert Wohlfahrt die Teamleistung eines »Küchen-Orchesters«: Der Dirigent als Küchenchef, der Routineaufgaben abgibt, aber Teamchef bleibt und seine Interpretation der Speisen mit seinem Team solange übt, bis es zu einem rundum harmonischen Geschmackserlebnis führt.