



## **Rote Kopf: Reise in die Mainzer Gemütlichkeit**

**Die Weinstube Rote Kopf in der Altstadt bietet mancherlei: Urige Atmosphäre, die ein wenig von der Vergangenheit träumen lässt, solide gutes Essen und eine hervorragende Weinauswahl.**

Mainz hat seine urigen, historischen Ecken. Das erfahren auch Touristen sehr schnell, wenn sie in der Nähe des Doms unterwegs sind. Beim Streifzug durch die Altstadt gerät mancher in die Rotekopfgasse und schaut schon mal durch die Fenster ins Innere der Weinstube Rote Kopf. Der Blick lohnt sich und noch mehr der Eintritt, wie Mister X und ich jüngst festgestellt haben.

Schreitet der Besucher über die Schwelle des Gasthauses, ist er auf einem kleinen Retro-Trip. Dunkle Holzvertäfelung bis über den Scheitel signalisiert, dass hier schon sehr lange ein und aus gegangen wird. Vis-à-vis, jenseits der schmalen Gasse, stehen einige Tische im Freien, wo es sich bei gutem Wetter angenehm sitzen lässt. Große Schiefertafeln draußen und im Gastraum avisieren das aktuelle Speisenangebot. Seitlich der Theke steht über einem Abgang in den Keller »Weingewölbe«.

## **Sämige Suppe von königlichem Gemüse**

Kurzum: Wir fühlen uns auf Anhieb wohl. Mister X bestellt zunächst die Spargelcremesuppe mit Spargelsalat und Graubrot zu 6,90 Euro. »Die Suppe ist außergewöhnlich sämig, der Spargel leider etwas durchgeweicht. Dafür ergibt sich insgesamt ein schöner, intensiver Geschmack des königlichen Gemüses. Eine schöne Vorspeise«, höre ich wohlwollende Töne meines immerwährenden Begleiters. Dazu gibt es ein gutes Graubrot der Bäckerei Vetter.

Ich habe mich für die Rosmarinkartoffeln mit Aioli zu 5,90 Euro entschieden und bin sehr zufrieden. Die Kartoffelschnitze sind bezüglich der Konsistenz perfekt und gut gewürzt, die Knoblauchcreme macht den Eindruck, hausgemacht zu sein und verführt dazu, auch noch den letzten kleinen Rest vom Teller zu kratzen.

## **Wunderbar zarte Haxe vom Spanferkel**

X wählt als Hauptgang die geschmorte Spanferkelhaxe mit Maispolenta und Blattsalat (14,90 Euro). Der Haxe sieht man an, dass sie richtig gut geschmort ist, was mein Gegenüber sogleich bestätigt. »Wunderbar zart«, höre ich ein gewisses Schwärmen in seiner Stimme.

Allein die Polenta findet nicht seine Zustimmung. Sie sieht krümelig und eher wie ein verklumpter Kartoffelbrei aus denn fest und glatt, wie man sie aus alpenländischen und weiter südlichen Regionen kennt. Den Salat mit Karotten, Zwiebeln, Gurken und diversen weiteren Zutaten schildert X als durchweg schmackhaft.

## **Soße leider etwas zu salzig**

Vor mir steht derweil das Rinderragout mit saisonalem Wurzelgemüse und Knöpfle zum Preis von 13,90 Euro. Das Fleisch ist angenehm zart und lässt sich locker mit der Gabel zerteilen. Die dunkle Soße macht sich zunächst gut dazu, allerdings entwickelt sie nach kurzer Zeit einen doch zu deutlichen Salzgeschmack. Das ist der Moment, in dem ich mich erinnere, dass Mister X ganz Ähnliches von seiner Haxensoße berichtete. Im Ragout entdeckte ich ein Karotten- und ein Sellerieteilchen, die überraschend viel Geschmack abgeben.

Die Knöpfe, die separat gereicht werden, sind mit Kräutern bestreut, sehen hübsch aus, präsentieren sich geschmacklich aber ein bisschen fad. »Eine runde Sache«, befindet Mister X als Fazit unseres Besuchs in der Weinstube Rote Kopf.

Apropos: Die Weinauswahl begeistert. Das trifft sowohl auf die Ausschank- als auch die Flaschenweine zu. Davon mehr im Fazit.

| Lou Kull

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

## FAZIT

Die Weinstube Rote Kopf ist zweifelsohne ein lohnendes Ziel für Genießer, die entspannte Urigkeit lieben. Das Essen kündigt von hochwertigen Zutaten, die geschmacklich gut präsentiert werden, wobei bisweilen der letzte Pfiff fehlt. Bei zwei Speisen, die wir probierten, hatten wir den Eindruck, dass der Salztopf etwas zu nahe am Kochtopf stand. Den Service haben wir als unaufgeregt freundlich und zuvorkommend erlebt. So durfte Mister X den trockenen Sauvignon blanc vom Mainzer Weingut Landenberger (5,70 Euro für 0,2) erst einmal probieren, bevor er bestellte. Wobei wir bei einer außerordentlichen Stärke des Rote Kopf sind.

Im Ausschank finden sich zahlreiche rheinhessische Gewächse renommierter wie aufstrebender junger Winzer zu angemessenen Preisen. Mitten reingeschmuggelt hat sich eine Rheingauer Kreszenz, ein 2006er Spätburgunder von Querbach in Oestrich zu 6,50 Euro. Das ist angesichts der herausragenden Qualität des Betriebs statthaft. Mir persönlich gefiel zum Rinderragout der trockene 2015er Spätburgunder von Listmann in Dorn-Dürkheim zu 5,70 Euro sehr gut. Leider fehlen in der Karte der offenen Weine

die Jahrgangsangaben. Richtig interessant wird es, wenn der Gast einen Blick in die Flaschenweinkarte wirft, die von der Sachkunde des Zusammenstellers kündigt. Da finden sich gar herausragende Stöffchen von der Saar aus den Gütern Geltz-Zilliken, Egon Müller und Schloss Saarstein. Und auch Burgund ist namhaft vertreten. Bei den Flaschenweinen sind die Jahrgänge übrigens vermerkt.

## **Weinstube Rote Kopf**

**Rotekopfgasse 4**

**55116 Mainz**

**Tel. 0 61 31 / 23 10 13**

**[weinstube@rotekopf.de](mailto:weinstube@rotekopf.de)**

**[www.rotekopf.de](http://www.rotekopf.de)**

### **Öffnungszeiten:**

**Mo bis Fr 17 bis 24 Uhr**

**Sa 11.30 bis 24 Uhr**

**So Ruhetag**