



DER MAINZER

DAS MAGAZIN FÜR MAINZ UND RHEINHESSEN
DIE STADTILLUSTRIERTE ■ NR. 369 ■ JUNI 2021

DER MAINZER

RESTAURANT- UND WEINFÜHRER 2021
DIE BESTEN RESTAURANTS UND WINZER IN MAINZ & RHEINHESSEN



Umkreissuche



GenussClub



Navigator

IN IHREM
BUCHHANDEL
AUCH BESTELLBAR

ISBN 978-3-00-067251-4



EURO 17,90

IMPRESSUM

VERLAG/REDAKTION/DRUCK

Typo Druck Horn und Kohler-Beauvoir GmbH
117er Ehrenhof 5 · 55118 Mainz
Telefon 061 31 / 965 33-0
Telefax 061 31 / 965 33 99
briefkasten@dermainzer.net
www.dermainzer.net

HERAUSGEBER

Werner Horn

REDAKTIONSLEITUNG

Dr. Marion Diehl (SoS) Tel. 061 31 / 965 33 46
redaktion@dermainzer.net

REDAKTEURE

Dr. Matthias Dietz-Lenssen (mdl), Kerstin Halm (KH),
Lou Kull, Lutz Schulmann, Spectator,
Maximilian Horn

TERMINKALENDER

terminkalender@dermainzer.net

REDAKTIONSSCHLUSS

war am 26. Mai 2021

TITELBILD

Restaurant-Terrasse (Vis à Vis)

FOTOS

WHO, SoS, adobe.stock.com,
Altstadt-Fotograf: R. Kissig

LAYOUT

Andreas Gierlich

PRODUKTION

Alexander Kohler-Beauvoir
produktion@dermainzer.net
Telefon 061 31 / 965 33 - 10

PAPIER

Bilderdruck matt gestrichen

GÜLTIGE ANZEIGENPREISLISTE

vom 1. Januar 2021

ANZEIGENLEITUNG

Werner Horn (verantwortlich)
Tel. 061 31 / 965 33 66
horn@dermainzer.net

ANZEIGENVERKAUF

Swaantje Süring, Tel. 061 31 / 965 33 44
suering@dermainzer.net
Rolf Kissig, Tel. 061 31 / 965 33 42
kissig@dermainzer.net
Klaus Reichert, Tel. 061 31 / 965 33 47
klaus.reichert@dermainzer.net
Fax 061 31 / 965 33 99

ERSCHEINUNGSWEISE

monatlich, 32.000 Exemplare

ABONNEMENT

Jahresabonnement 42,84 Euro inkl. MWSt.
Die Kündigung des Abonnements ist nur schriftlich
und unter Einhaltung einer Frist von 6 Wochen
vor Ablauf des Jahresabonnements gültig.
Bei Umzug bitte Benachrichtigung an uns.

ALLGEMEINES

Namentlich gezeichnete Artikel geben nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit Genehmigung der Redaktion. Die im Mainzer veröffentlichten Beiträge und die durch den Verlag gestalteten Anzeigen sind urheberrechtlich geschützt und dürfen nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion des Verlags weiterverwendet werden. Für unverlangt eingesandtes Material wird keine Haftung übernommen. Für die Vollständigkeit und Richtigkeit der Angaben im Terminkalender wird keine Gewähr übernommen.



WAS IST DAS DENN?

Ein bizarres Gebilde, das oberhalb des Mainzer Taubertsbergbades aus dem Grün hervor sticht. Ist das Roboter ähnliche Ensemble etwa ein Überbleibsel der Freibadsanierung?

Der Badbetreiber, bzw. dessen Pressevertreter, winkt ab. Das metallene Monstrum habe mit der Fernwärme zu tun, verlautet aus der Kommunikationsabteilung der Mainzer Stadtwerke AG (MSW). Eine Pumpenanlage, die dazu diene, das heiße Wasser durch das Leitungsnetz zu pumpen, stecke in den Rohren. Die MSW sind Mehrheitsanteilseigner der Mainzer Fernwärme GmbH, die für die Verwendung der bei der Stromerzeugung in Mainzer Kraftwerken ausgekoppelten Wärme zuständig ist.

So mitten im Grün platziert, wirkt die »Roboter-Pumpe« schon fast apart, zumal auf eine gewisse Entfernung die Schmierereien nicht so auffallen. Die würden demnächst von den Graffiti-Künstlern »überarbeitet«, die auch für die Verschönerung der Stromkästen im Stadtgebiet zuständig sind, verrät der MSW-Presesprecher.

Fernwärme trägt dazu bei, dass die Wärmeerzeugung weniger CO₂ verursacht. Die Mainzer Fernwärme entstand als »Abfallprodukt« der Stromproduktion im Gas- und Dampf-Kraftwerk auf der Ingelheimer Aue als Abwärme. Nach dem Prinzip der Kraft-Wärme-Koppelung wird Wärmeleistung ausgekoppelt, um Wasser als Leitmedium zu erhitzen und zu den Kunden zu transportieren. Zusätzlich zum GuD-Kraftwerk wurde das Mainzer Fernwärmesystem durch das Müllheizkraftwerk und drei kleinere, im Stadtgebiet verteilte Heizkraftwerke gespeist. Als klar war, dass die

günstigen Konditionen der bis 2015 vereinbarten Gaslieferverträge für das GuD endgültig Geschichte sind, musste eine Alternative her. Wie kann die Wärmeproduktion in Mainz langfristig und zu akzeptablen Konditionen gesichert werden, lautete die Frage. Als Antwort wurde ein Blockheizkraftwerk (BHKW) auf der Ingelheimer Aue gebaut, das am 12. Februar 2021 in Betrieb ging und drei Wärmespeicher-Großtanks, in denen die ausgekoppelte Wärme mehrere Tage zwischengespeichert werden kann.

Beide dienen der Stabilisierung und dem Ausbau der Mainzer Fernwärmeversorgung. Das ist nötig. Nach dem Wohngebiet Mainzer Zollhafen steht ein weiteres großes Baugebiet vor dem Anschluss an das Mainzer Fernwärmenetz, das Heiligkreuz-Viertel auf dem ehemaligen IBM-Gelände. Um die etwa 2.000 neuen Wohnungen mit Fernwärme versorgen zu können wurde eigens eine neue leistungsfähige Fernwärmetrasse gebaut.

Was die »akzeptablen« Konditionen für die Verbraucher:innen betrifft, hat die Fernwärmenutzung einen Haken: eben mal das Versorgungsunternehmen wechseln, funktioniert nicht. Fernwärmeanbieter haben eine Monopolstellung, weil es in der Regel nur einen Anbieter gibt. Das ist einer der Gründe, warum Verbraucherschützer immer wieder mehr Transparenz und mehr Verbraucherrechte im Fernwärmemarkt fordern.

| SoS

Staatstheater
Mainz

Mutter Courage und ihre Kinder

von Bertolt Brecht,
Musik von Paul Dessau
ab 17.6.



[www.staatstheater-
mainz.com](http://www.staatstheater-mainz.com)



12 Gesellschaft



18 Termine



08 Politik



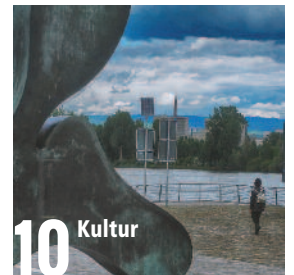
12 Einzelhandel



14 Essen & Trinken



16 Firmenporträt



10 Kultur

INHALT

SPITZFINDIG

- 03** Was ist das denn?
- 03** Impressum

TITEL

- 06** Terrassen: Endlich wieder draußen genießen!

FREIZEIT

- 18** Termine: digital & analog

RHEINHESSEN

- 22** Stadtradeln: Vom 14. Juni bis 4. Juli 2021
- 22** Elsheim: Schöne Aussichten und schöne Kunst

KULTUR

- 10** unterhaus: Sommerabende voller Lachen
- 10** »Schlüssel des Stundenschlägers«:
Neuer Standort

GESELLSCHAFT

- 12** Gendern: Allen gerecht werden? Geht das?

WIRTSCHAFT

- 23** Akzente setzen – in Metall

POLITIK

- 08** Mainz baut noch immer an der Holding
- 09** Mogunzius und sein Mainz – Mobil Wohnen

ESSEN & TRINKEN

- 14** Momo: Familienküche mit viel Liebe
- 20** Schinken und Spargel: Ein ideales Paar

MAGAZIN

- 17** Kurzmeldungen aus Mainz und Rheinhessen

EINZELHANDEL

- 10** Gonsenheim
- 12** Flachsmarkt
- 13** Mainzer Mitte
- 15** Altstadt
- 16** Moritz – Eine Ära geht zu Ende
- 17** Neustadt
- 18** Fischtor
- 20** Schillerplatz
- 22** Nieder-Olm

ENDLICH WIEDER DRAUSSEN GENIESSEN!

»Die Terrassen öffnen wieder« – Ein in der Vergangenheit oft geschriebener Satz, der in diesem Jahr besondere Bedeutung hat.

Für die einen war es einfach »nur« ein Ärgernis, für die anderen existenzbedrohend: Das Virus SARS-CoV-2 (»Corona-Virus«) und seine Mutanten legten seit letztem Jahr viele Teile unserer Wirtschaft, darunter auch die Gastronomie, größtenteils lahm. Soziale Kontakte fanden überwiegend digital statt. Man prostete sich bei Weinproben und Geburtstagen nur noch via Internet zu und sah das Team seiner Stammkneipe höchsten dann, wenn man das vorbestellte Essen am provisorischen Ausgabeschalter abholte. »Lock-down« wurde eines der Schlagwörter der Stunde.

Keiner wusste, wann und wie es weitergehen sollte. Neben den Viren trug auch die Unvernunft kleiner Gruppen dazu bei, dass der »Inzidenzwert« und damit die relative wie absolute Zahl der Ansteckungen immer wieder anstieg und die vom Gesetzgeber gesteckten Grenzen übertraf. Für den Laien wurde es immer schwieriger den Durchblick zu behalten: Wo darf ich mich mit wem und welchen Masken bis wieviel Uhr noch aufhalten? Unterschiedliche Inzidenzen und föderale Interpretationen führten zu absurd scheinenden Situationen: Man fuhr zeitweise über die Brücke nach Kastel oder in den Landkreis Mainz-Bingen, um das zu bekommen, was innerhalb der Stadtgrenzen nicht möglich war: Ein Platz in einem Biergarten oder einem Gutsauschank.

Die Redaktion macht Ihnen auch in dem diesjährigen Terrassenspecial des MAINZERS einige Ausgehorschläge, möchten Sie aber auch darauf hinweisen – und das gilt zur Zeit

noch für alle gastronomischen Betriebe in Mainz und Rheinhessen – dass es in dieser Saison zahlreiche Sonderregeln gibt, die sich im Laufe des Monats ändern können. (In welche Richtung, können wir nur ahnen!)

Informieren Sie sich bitte vor jedem Besuch rechtzeitig über erlaubte Personenzahlen, Reservierungspflichten, geforderte Nachweise über Impfungen oder aktuelle Schnelltests. Nur wenige Restaurants bieten vor Ort noch Testmöglichkeiten!

Und bitte: Schimpfen Sie nicht über den Wirt und den Service. Die haben diese notwendigen Verfügungen nicht erlassen und stehen auch nach der Öffnung unter Dauerstress. Entspannen Sie sich ganz einfach – und dafür können wir Ihnen einige Lokaltäten nennen.

LOKALTÄTEN MIT TOLLEN TERRASSEN

Das Restaurant **Zum Goldstein** mit seinem großen schattigen Biergarten lädt Sie ein, nach einem Einkaufsbummel oder einfach zwischendurch mal wieder zu entspannen und zu genießen – in diesen Zeiten noch viel wichtiger als sonst. Mitten in der Altstadt finden Sie hier klassisch deutsche Küche mit feinen Raffinessen, abgerundet mit einem vielfältigen anspruchsvollen Weinangebot und Paulaner-Fassbier.

Bereits ab Ende Mai konnte die **Dohlmühle** ihre Außengastronomie wieder öffnen. Hier, im »Genussreich für die besonderen kulinarischen Momente« genießen Sie regionale Küche mit teils exotischem Flair und leckere

Spezialitäten rund um den Wein: Von exquisiten Gerichten für den kleinen Hunger über das umfangreiche á la Carte-Angebot bis zum aufwändigen Mehr-Gang-Menue.

Anfang Juni öffnet die **Gutsschänke Horn** auch wieder ihre Türen. Im Herzen von Rheinhessen gelegen, bietet das Haus einen Ort des Genusses und der Entspannung – und das mit herrlichem Ausblick vom Taunus bis hin zum Donnersberg über das rheinhessische Hügelland. »Spargel bei Horn« gibt es wieder in zahlreichen Varianten – von der Suppe bis zum Pfannkuchen.

Auch das **Atrium Hotel** ist ab dem 2. Juni wieder am Start und bietet seinen Gästen eine Vielzahl an Übernachtungs-Specials, die den Urlaub in Rheinhessen zum Erlebnis machen. Im Sommer wächst das Adagio über sich hinaus und wird zum beliebten Sommergarten mit mediterranem Flair. Hier genießen Sie kleine Leckereien, einen Cappuccino zwischendurch und am Abend ein festliches Dinner unter dem Sternenhimmel von Rheinhessen.

Ein mediterraner Garten erwartet Sie in der Mainzer Altstadt, direkt hinter dem Dom. Umgeben von alten Mauern können sie im **Hof Ehrenfels** aus einer reichhaltigen Speisekarte zwischen Meenzer Spezialitäten und saisonalen Gerichten wählen. Dazu finden Sie bestimmt den passenden Wein aus Rheinhessen oder dem Rheingau.

»Vom Herzen für den Gaumen – Wir tragen gerne dazu bei« – so lautet das Motto der Weinwirtschaft im Flonheimer **Espenhof**. Das Team um Küchenchef Tobias Datow nimmt



Tel. 06132 62758
Landgasthof-kirschgarten.de



Tel. 06725 999 02 10
www.100guldenmuehle.de



Tel. 06130 929394
www.immerheiser-wein.de



Tel. 06136 42484
www.horn-franzen-weingut.de



Tel. 06131 4910
www.atrium-mainz.de



Tel. 06131 2504600
www.mein-bergschön.de



Tel. 06131 971234-0
www.hof-ehrenfels.de



Tel. 06734 941010
www.dohlmuehle.de



© Jack - stock.adobe.com

Sie mit auf eine kulinarische Reise in die Region, manchmal aber auch über die Landesgrenzen hinweg, denn die Inspiration für das, was auf den Teller kommt, ist überregional.

Das Restaurant **Eppard** in der 100 Guldenmühle in Appenheim erwacht aus dem Lock-down-Schlaf: Ab sofort begrüßt das Mühlen-Team um Inhaberin Eva Eppard wieder Gäste auf der mediterranen Garten-Terrasse, wo wie gewohnt eine »gehobene Landhausküche« in Bio-Qualität – begleitet von Spitzenweinen aus der Region – serviert wird. Dienstag bis Donnerstag zusätzlich im Angebot: das Dreigänge-Mühlen-Menü für 35 Euro.

Im Gourmetrestaurant »**Zum alten Weinkeller**« darf Daniel Immerheiser am Kochtopf seiner Kreativität freien Lauf lassen. Das macht der Winzersohn seit Jahren überaus erfolgreich, was die Gäste nur zu gern bestätigen.

Jetzt, wenn es wieder wärmer wird und die Pflanzenwelt aufblüht, dann ist der richtige Zeitpunkt gekommen, die Seele auf der Sommerterrasse vom **Karcher Hof** baumeln zu lassen. Genießen Sie die saisonalen Spezialitäten aus der deutschen und orientalischen Küche. Dazu ein gutes Glas Wein oder ein gut

temperiertes Bier und die Welt ist wieder in Ordnung.

Im **Landgasthof Engel** in Schwabenheim können Sie in einem wunderschönen Innenhof Platz nehmen. Hier wird an blankgescheuerten Holztischen rustikal-regionale Frischküche serviert, die vor allem rustikale Akzente setzt. Ein guter Schoppen gehört selbstverständlich dazu.

Das direkt am Ufer gelegene **Rhein-Hotel Nierstein** verfügt über eine große Terrasse mit Sonnenschutz und einem umwerfenden Blick auf den Rhein. Sie ist auch bei unbeständigem Wetter geöffnet. An kühlen Tagen stehen Heizstrahler bereit. Das Restaurant »**Platen's**« bietet durchgehend warme und kalte Küche. Regionale Kleinigkeiten, hausgebackenen Kuchen, Eis, und, und... 20 Rheinhessische Weine im offenen Ausschank erfreuen die Gäste.

Ein mit mediterranen Pflanzen ausgestatteter Hof ist das Herzstück des »**Vis a Vis**« in Osthofen: ein Kleinod, das man von der Straße aus nicht vermutet. Der Hof ist komplett beschattet. Ab 18 Uhr, sonntags ab 17 Uhr, können Sie in diesem wunderschönen Ambiente

saisonale Spezialitäten genießen. Weine aus dem eigenen Weingut runden das Angebot ab. Bitte reservieren Sie unter: 06242 501 2973 oder unter info@spiess-osthofen.de

Christina Schickert und das Team vom **Weinhaus Wilhelmi** begrüßen Sie herzlich auf Ihrer kleinen, geschützten Terrasse hinter dem Restaurant. Die Hausmauer hat die Sonnenwärme gespeichert, sodass Sie noch lange im Freien ein letztes Glas Wein genießen können. Um telefonische Reservierung unter 06131 224949 wird gebeten.

Der **Landgasthof Kirschgarten**, romantisch gelegen an der alten Kirchenmauer in der Ortsmitte von Wackernheim, hat einen großen Garten, in dem man gerne die warmen Sommertage und Abende unter den alten Bäumen verbringt und die immer frisch zubereiteten und ausgezeichneten Speisen genießen kann.

In der Klostergastronomie Restaurant **Wasem Kloster Engelthal**, Ingelheim ist man bestrebt, Ihnen zu jeder Gaumenfreude das optimale Gläschen zu kredenzen – sowohl zur einfachen Brotzeit als auch zu anspruchsvollen Menüs. Das Team freut sich, die Terrasse und Innengastronomie wieder zu öffnen. Um Reservierung unter der Tel. 06132 2304 wird gebeten.

Das Team von **Bergschön** Mainz zum Kirschgarten freut sich von Herzen, Sie wieder begrüßen und mit frischen Gericht-Ideen & regionalen Weinen begeistern zu dürfen. Die Mainzer Gastronomie lebt von den Menschen, der Lebensfreude & Vielfalt. Alle sind froh ein Teil dessen sein zu können.

| MDL

Karcher Hof

Tel. 06131 5848233
www.karcher-hof.de/start.html

WASEM KLOSTER

Tel. 06132 2304
www.wasem.de

espenhof

Tel. 06734 96 27 30
www.espenhof.de

TRADITIONS WEINHAUS WILHELMI

Tel. 06131 224949
www.weinhaus-wilhelmi.de



Tel. 06242 50129 73
Spiess-osthofen.de

IMMERHEISER ZUM ALTEN WEINKELLER

Tel. 06130 941 800
www.immerheiser-wein.de



RHEIN-HOTEL

| WINE-LOUNGE | RESTAURANT | TAGUNGEN |
| RHEIN-TERRASSE | WEINKELLER |

Tel. 06133 9797 0 · www.rheinhotel-nierstein.de



Tel. 06131 236576
www.zum-goldstein.de

MAINZ BAUT NOCH IMMER AN DER HOLDING

Die Zentrale Beteiligungsgesellschaft Mainz - die unbekannte Holding?
Der Prüfbericht des Landesrechnungshofs (LRH) vom Dezember 2020 beklagt
u.a. mangelnde politische Beteiligung.

Der LRH seziert in seinem Prüfbericht vom Dezember 2020 u.a. die Gründungsabsichten der ZBM (Zentrale Beteiligungsgesellschaft Mainz) vor dem Hintergrund der tatsächlichen Entwicklungen. Außen vor bleibt dabei, dass bei der ZBM-Gründung für die handelnden Personen vieles nicht absehbar war. Finanzdezernent Günter Beck und der damalige Stadtwerke Vorstand Detlev Höhne fungierten als ehrenamtliche Geschäftsführer der neu gegründeten Holding. Erklärte Absicht war u.a. für die ZBM möglichst wenig eigenes Personal zu rekrutieren – aus Kostengründen. Die stadtnahen Gesellschaften und die Finanzverwaltung sollten die Schaffung der Stadtholding mit ihrem Personal mitbetreuen. Das hat funktioniert – aber der LRH mahnt in seinem Prüfbericht die verzögerte Eingliederung der Stadttöchter in die ZBM ein. Ob das mit eigenem Personal schneller funktioniert hätte, lässt sich im Nachhinein nicht mehr klären. 2019 wurden zuletzt 24,9 % der Mainzer Wohnbau GmbH-Anteile der ZBM zugeführt.

Der LRH-Prüfbericht bescheinigt der ZBM-Geschäftsführung (Daniel Gahr trat als Stadtwerke-Vorstand die Nachfolge von Detlev Höhne an) auch eine ungenügende Einbindung des höchsten politischen Gremiums in Mainz, des Stadtrats. Dabei heißt es im Beschlussantrag für die Gründung der ZBM von 2010, der von der Stadtratsmehrheit verabschiedet wurde: »Über grundlegende Umsetzungsschritte der Gesellschaft ist mindestens 2 x im Jahr mündlich im Stadtrat durch die Geschäftsführung zu berichten.« Zumindest die Medien begleiteten in den Anfangsjahren die Entwicklung der ZBM und informierten häufiger. Dies auch vor dem Hintergrund der Insolvenz der Mainzer Wohnbau GmbH 2008. Für die Rettung der Wohnbau GmbH hatte die Stadt u.a. ein Darlehen aufgenommen, für das noch immer jährlich ca. 4,3 Mio. € zurück zu zahlen sind.

Die Gründung der ZBM 2010 war von einer politischen Offensive mit Begriffen wie Transparenz und Effizienz begleitet, der Public Corporate Governance Kodex sollte sicher-

stellen, dass die politischen Gremien ihre Kontrollfunktionen im »Konzern Stadt« wahrnehmen. Hier stellt der LRH in seinem Prüfbericht diverse Mängel fest. Deshalb fragte DER MAINZER die ZBM-Geschäftsführung: Wann wurde zuletzt im Stadtrat mündlich über Umsetzungsschritte der ZBM berichtet?

OFFENE FRAGEN SIND ABZUARBEITEN

Finanzdezernent Günter Beck antwortete in seiner Eigenschaft als einer der beiden ZBM-Geschäftsführer:

»Über die Entwicklung der Einbringung von Gesellschaftsanteilen wurde jeweils bei Übertragung einzelner Anteile informiert und Beschlüsse gefasst. Eine jährliche Beratung im Ausschuss für Finanzen und Beteiligungen

sowie im Stadtrat findet zum Wirtschaftsplan der ZBM und zum Jahresabschluss der ZBM und dem ZBM-Konzern statt«. Im Ausschuss für Finanzen und Beteiligungen werde zusätzlich jeweils ein Quartalsbericht vorgestellt, zu dem Fragen gestellt werden könnten – die Geschäftsführung der ZBM oder ein Vertreter seien regelmäßig in den Sitzungen anwesend.

Beck stellt außerdem klar, dass der LRH-Prüfbericht in verschiedenen Gremien vorgelegt und diskutiert wurde. Der Bericht beziehe sich auf Vorgänge in den Jahren 2014 bis 2019, einige der kritisierten Punkte seien längst anders geregelt oder behoben. In der begleitenden Stellungnahme habe die ZBM-Geschäftsführung zudem versucht, »unsere Sicht der Dinge zu verschiedenen Aspekten oder Bewertungen des Berichtes beizutragen. Damit haben wir, denke ich, geholfen, eine Gesamteinordnung der Inhalte des Berichtes zu ermöglichen«. Mit dem Aufsichtsrat der ZBM sei vereinbart, noch bestehende Fragen zu beantworten, mit dem LRH erfolge ein Austausch zum Status der angesprochenen Themen.

Auf Nachfrage bestätigt der LRH, dass die Sachverhalte in einem »Beantwortungsverfahren« abgearbeitet würden und im Falle der ZBM dieses Verfahren begonnen habe.

| SoS



www.zbm.mainz.de
Der Prüfbericht des LRH ist im Ratsinformationssystem unter www.mainz.de zu finden.

Im Juli 2010 beschäftigte sich DER MAINZER mit dem »Bau der Holding«. Dass es eines der längsten »Bauvorhaben« der Stadt Mainz würde, war damals nicht absehbar.



MOGUNZIUS & SEIN MAINZ DER KOMMENTAR

Mobil Wohnen

Am 28. Mai 2021 war der Tag der Nachbarn, es soll an so einem Tag ein Zeichen für eine gute und lebendige Nachbarschaft gesetzt werden, sagen die Initiatoren. Ich kann mich nicht beklagen, zumindest nicht bis vor kurzem. Wir haben im selben Jahr unsere Häuser gebaut und auch die beiden Kinder, die jeder von uns hat, sind zusammen aufgewachsen, in den Kindergarten und die Schule gegangen.

Wir waren schon fast so weit, den Zaun zwischen unseren Grundstücken niederzulegen. Zu dieser revolutionären Tat, ganz gegen deutsche Tugenden gerichtet, kam es dann doch nicht. Warum weiß ich nicht mehr so genau, ich glaube, Anlass war der Zungenkuss-Versuch des Nachbarjungen an meiner Tochter.

Die Kinder wurden älter und am 18. Geburtstag bekam der Nachbarssohn ein Auto geschenkt, damit er zum Studieren in die Uni fahren kann. Also wurde im Vorgarten ein Baum gefällt und ein weiterer Parkplatz angelegt. Da konnte ich natürlich nicht zurückstehen und habe gleich zwei Parkplätze angelegt, meine Kinder wollen ja auch mal ein Auto haben – was sie aber nicht wollten.

Dann, eines Morgens, gehe ich ins Badezimmer und muss, weil es so dunkel ist, das Licht anmachen. »Passt auf, ein Gewitter zieht auf, es ist ganz dunkel draußen«, verkünde ich. »Ja, ein Gewitter, aber ein anderes als Du denkst«, antwortet meine Frau mit einem seltsamen Blick.

Ich gehe vor die Tür und erstarre. Quer über beiden »Kinderparkplätzen« steht ein riesiges Wohnmobil. Mein Nachbar stellt mir das Monster vor: »Ein Hymer Tramp S, mein Einstieg in die Welt des mobilen Reisens auf gehobenen Niveau«. 739 cm lang und 296 cm hoch.

Nur ein bis zwei Tage, bis er einen Stellplatz gefunden habe, solle er dort stehen, bettelte er. Daraus wurden dann acht Wochen Dunkelheit im Bad. In den nächsten Wochen tauchten die Ungetüme in der ganzen Siedlung auf. »Das war schon immer unser Traum.« »Wir wollen endlich wieder unsere Freiheit genießen«. »Endlich Urlaub in den eigenen Wänden«. »Ich hatte in meiner Jugend mal einen VW-Bus«.

Zum Glück hatte ich gelesen, dass eine »Womo-Demonstration« stattfindet. Den Nachbarn habe ich motiviert, teilzunehmen. In

der Zwischenzeit mietete ich mir zwei Kleinwagen und während er beseelt demonstriert hat, stellte ich sie auf meinen Parkplätzen ab. Seitdem spricht er nicht mehr mit mir.

Die Wohnmobil-Branche boomt, der Hersteller Knaus Tabbert hat bekanntgegeben, dass sich die Aufträge verdoppelt (!) haben. Aber wohin mit den Kolossen in den Städten? Mein Nachbar hat jetzt einen Stellplatz gefunden, im Hunsrück, für 150 € im Monat. Das erhöht nicht gerade die Flexibilität mal »ganz spontan über's Wochenende nach Frankreich zu fahren«, aber ich kann die Mietwagen zurückgeben.

Ich bin der Auffassung, solche »Womos«, insbesondere die über 5 m, dürfen nur verkauft werden, wenn der Käufer einen Stellplatz nachweisen kann. Der ruhende Verkehr ist schon seit Jahren eine Herausforderung, die Invasion von mobilen Wohn-Alternativen verkraften wir nicht mehr.

| Mogunzius

**Alles muss
raus !**

% % % % !

moritz-mainz.de
Klarastraße 5 Mainz





© Adobe - piksetock

MFP DER FRISEUR

MUT ZUR VERÄNDERUNG

Seit über einem Jahr leben wir im Ausnahmezustand: Jeder ist es leid und müde. Wie sehr wünschen wir uns, dass dies endlich endet und wir wieder selbstbestimmt unser Leben leben und genießen können. Gemeinsam Freunde treffen, essen, trinken, lachen, ein Theater besuchen, Kino, Kirmes oder Karneval...

Die Liste ist lang mit allem, was wir uns wünschen.

Mark Twain sagte: »Man kann die Zeit oder sich selbst ändern. Das zweite ist schwieriger.«

Zumindest für Kunden von »MFP Der Friseur« ist es einfach, sich selbst zu ändern. Freuen Sie sich auf ein neues Frisurenstyling, modische Haarschnitte und attraktive Haarfarben für sie + ihn. Unter dem Motto: Mut zur Veränderung, um perfekt gestylt am wiederkehrenden Leben in unseren Städten teilhaben zu können.

Arts & Crafts Gary Dorman

Budenheimer Str. 32 · Tel. 44558
www.artsandcrafts.de

Noldas
Café und mehr...

Breite Straße 13 · Tel. 6277340
www.noldascafe.de

Flair

Breite Straße 45 · Tel. 41726
facebook.de/flairgonsenheim

RENATE LAUE
Apothek

Breite Straße 30 · Tel. 941253
Kapellenstraße 4 · Tel. 211430
www.renate-laue-apotheke.de

MFP
MOIKA E. PETER
DER FRISEUR

Dionysiusstraße 2 · Tel. 475010
www.friseur-peter.de

SOMMERABENDE VOLLER LACH

Wenn jetzt niemand mehr die Infektionsraten pusht, starten im unterhaus-open-air Shows auf der Mainzer Zitadelle. Lisa Eckhart

»Die Vorteile des Lasters« – das ist eine Ansage. Am 11. Juni 2021 erklärt Lisa Eckhart auf der Mainzer Zitadelle, dass nicht alles schlecht war unter Gott. Die österreichische Kabarettistin, Poetry-Slammerin und Romanautorin hat in den vergangenen Jahren mit ihrer sarkastischen Art für heftige Kontroversen gesorgt. Antisemitismus und Cancel Culture wurden im Zusammenhang mit ihren Solo-Programmen und ihrem Roman »Omama« quer durch die deutschsprachige Kunst-, Kultur- und Medienszene diskutiert. 2017 erhielt Lisa Eckhart den Förderpreis des Deutschen Kabarettpreises, 2018 den Förderpreis der Stadt Mainz.



Die »Vorteile des Lasters« ist Eckharts zweites Solo-Programm, mit dem sie seit 2018 unterwegs ist. und in dem es, laut Ankündigung, um folgendes geht:

NEUER STANDORT

Ursprünglich in Sichtweite des Mainzer Rathauses, fand der »Schlüssel des Stundenschlägers« von Hans Arp vorerst einen Standplatz im Mainzer Zollhafen.

Das Land Rheinland-Pfalz hatte die Schwellenplastik des deutsch-französischen Künstlers 1974 der Landeshauptstadt Mainz geschenkt. Anlass war die Einweihung des Rathauses. Bis April 2011 zierte der Nachguss der bereits 1962 entstandenen Plastik von Hans Arp das Rathausplateau, damals noch Halle-Platz genannt. Dann wanderte der »Schlüssel des Stundenschlägers« 2011 nach Rolandseck.

Anlass war die Bundesgartenschau in Koblenz. Es folgten mehrere Ausstellungen im Arp-Museum Bahnhof Rolandseck, einem

Stadtteil von Remagen. Ursprünglich sollte die Großplastik in Remagen verbleiben, bis die Sanie-



EN

Juni 2021 die
t macht den Anfang.



Da Gott unerwartet an chronischer Langeweile starb, bei seiner Testamentsverlesung bekannt wurde, dass alle von der Ursünde enterbt wären, war fortan kein

hlüssel des Stundenschlägers«

rung des Mainzer Rathauses abgeschlossen ist. Veranschlagt waren dafür zehn Jahre. Die sind



»Schlüssel des
Stundenschlägers«

Mensch mehr schlecht, jedes Laster nunmehr straffrei und die Hölle wegen Renovierungsarbeiten geschlossen. So fand der Spaß ein jähes Ende.

Eckhart schlägt also vor, die Sünden neu zu erfinden: Spaßgesellschaft ohne eigenen Spaß, die Umwelt empörende Künstlerinnen, Konsumverweigerung ohne Verzicht, Unterhaltungsindustrie mit Adornos Gemächt, Ketzer in einer säkularisierten Welt...

| SoS

 Textgrundlagen und Termine:
www.unterhaus-mainz.de

EIN BUCH VON HARALD STRUTZ DER UNFASSBARE AUFSTIEG VON **MAINZ 05**



24,90 Euro
im Buchhandel

Nach der unwürdigen Pressekampagne gegen den früheren Präsidenten von Mainz 05, Harald Strutz, veröffentlicht er seine Sicht der Dinge. Da wird mit vielen Gerüchten, Vorurteilen und Missverständnissen aufgeräumt. Sie werden erstaunt sein wie viele Hintergrundinformationen auf 316 Seiten passen. 29 Jahre im Dienste des deutschen und des Mainzer Fußballs.



Corona Einschränkungen: Intelligente Zutrittssteuerung über PRO AI Kamera. Echtzeit-Überwachung mit automatischer Personenkontrolle

Aufgrund der geforderten Maßnahmen zum Infektionsschutz während der Coronavirus Pandemie sehen sich viele Verantwortliche, von öffentlich zugänglichen Räumlichkeiten, einer großen Herausforderung gegenüber. Mit der richtigen Zutrittssteuerung und dem richtigen Partner sind die Hürden gar nicht so hoch, wie sie scheinen.

- Erfassung aller Personenzugänge und -abgänge
- Echtzeit Erfassung der Personendichte
- Einlasskontrolle mit Ampelsystem
- Erkennung von Schutzmasken
- Einfache Handhabung für den Kunden
- Protokollierung der Personenanzahl



Informieren Sie sich noch heute:
www.nta.de / 06131 8845-0

powered by
NTA

| SoS



FLACHSMARKT

WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/FLACHSMARKT



HUTHAUS STREIBICH

DER PANAMAHUT:
LEGENDÄR. KLASSISCH.
STILVOLL.

Er ist mehr als nur ein Kleidungsstück, er ist ein Kunstwerk, das ausgezeichnetes Handwerk braucht.

Aus getrockneten Palmblätterfasern der Toquilla-Palme wird er noch heute wie vor mehr als einem Jahrhundert von fähigen Händen in Handarbeit in Ecuador gefertigt. Sein dichtes Flechtwerk schützt vor Sonne und ihren gefährlichen UV-Strahlen. Durch ein spezielles Testverfahren vom Institut Hohenstein wird ein Schutzfaktor mit einem Wert von 50+ bis 80 garantiert. Überzeugen Sie sich bei Huthaus Streibich von der großen Auswahl an Panamahüten für Sie und Ihn.



Christofsstr. 5 | Tel. 372444
www.die-radgeber.de



Klarastraße 5 • Tel. 231825
www.moritz-mainz.de



Stadionerhofstraße 1 • Tel. 225845
www.stadthaus-schaenke-mainz.de



Flachsmarktstr. 34 • Tel. 223930
www.huthaus-streibich.de



Flachsmarktstr. 13-17 • Tel. 28855-12
www.einrichtungshaus-holz.de



Flachsmarktstraße 24-26 • Tel. 224559
www.raummass-mainz.de

ALLEN GERECHT WERDEN? GEHT

Binnen I? Doppelpunkt? Unterstrich? Gendersternchen? Alles egal. Die Kenntlichmachung verschiedener Geschlechter in der deutschen

Offizielle Verlautbarungen gehen unterschiedlich mit dem Thema Gendern um. Medien auch. Menschen, die viele Medien konsumieren, wissen das. Mittlerweile ist es sogar zu hören. Der Doppelpunkt oder der Genderstern wird gesprochen – als Pause. Hört sich zuerst eigenartig an. Nach dem x-ten Mal fällt es gar nicht mehr auf.

Menschen, die der deutschen Sprache mächtig sind, die keine kognitiven Einschränkungen haben oder gar blind sind, können erfassen, was sich vor ihren Augen und in ihren Ohren abspielt. Wer sich der »Leichten Sprache« bedient oder der Braille-Schrift, hat ein Problem. Barrierefrei ist die geschlechtergerechte Sprache nicht. Weshalb z.B. Verfechter:innen der »Leichten Sprache« gendern als »Schwere Sprache« bezeichnen.

Es hat jetzt immerhin 828 Zeichen gebraucht, bis ich in diesem Artikel erstmals einen Doppelpunkt gesetzt habe. Heißt, die deutsche Sprache ist so variantenreich, dass oft auch ohne Genderformen alle Menschen angesprochen werden können. Wobei

Bezeichnungen wie »Zufußgehende« die deutsche Rechtschreibung arg beugen.

KEINE VERBINDLICHE
EMPFEHLUNG

Bislang habe ich bei dem Versuch geschlechtergerecht zu schreiben, auf den Deutschen Rechtschreibrat geschickt. Möge er doch bitte für die geschlechtergerechte Sprache eine verbindliche Empfehlung vereinbaren. Ende März 2021 haben sich die höchsten Hüter:innen der deutschen Sprache erneut entschieden, genau das nicht zu tun. Allen Menschen müsste mit geschlechtergerechter Sprache begegnet und sie sollten sensibel angesprochen werden. »Dies ist allerdings eine gesellschaftliche und gesellschaftspolitische Aufgabe, die nicht allein mit orthografischen Regeln und Änderungen der Rechtschreibung gelöst werden kann.«

Ergo ist die Debatte fortzusetzen: Mit allen Minderheiten, die sich in der Ansprache wiederfinden sollen, mit Lehrenden, die die deutsche Sprache vermitteln müs-



DAS?

al? Schwieriges Thema:
hen Sprache.

sen – auch im Ausland, mit Menschen, die auf barrierefreie Sprache angewiesen sind, mit Blinden und Hörgeschädigten, die den Doppelpunkt nicht sehen und nicht hören können, mit den Vielen, die nicht akzeptieren, dass 99 Sänger und eine Sängerin keine 100 Sänger sind. Derweil gilt es für diejenigen, die Sprache als Handwerkszeug benutzen, einen Weg zu finden. So verwendet die Stadt Mainz seit Ende März 2021 in ihren offiziellen Verlautbarungen den Doppelpunkt. Anstatt »Mainzerinnen und Mainzer« heißt es jetzt »Mainzer:innen«. Entschieden habe das der Oberbürgermeister, sagt Eva Weickart.

»FAIRSTÄNDLICHE VERWALTUNGSSPRACHE«

Die Leiterin des Mainzer Frauenbüros und ihre Kolleginnen beschäftigen sich seit vielen Jahren mit geschlechtergerechter Sprache. Unter anderem haben sie einen umfangreichen Leitfaden für die »FAIRSTÄNDLICHE Verwaltungssprache« erarbeitet. Er enthält viele Anregungen, um den oft umständlichen und abgehobenen

Verwaltungssprech so zu entrümpeln, dass die Bürger:innen verstehen, was ihnen mitgeteilt wird. Gemeinsam mit der Koordinierungsstelle für gleichgeschlechtliche Lebensweisen haben Weickart und Kolleginnen dem Doppelpunkt in der Mainzer Verwaltungssprache zum Durchbruch verholfen. Vorerst!

Denn der Anspruch, sich als Verwaltung einer barrierefreien Sprache zu bedienen, der bleibt bestehen. Nur, wie beides, geschlechtergerecht und barrierefrei unter einen Hut zu bringen sind, daran ist noch zu arbeiten. Andere öffentliche Institutionen handhaben die geschlechtergerechte Sprache anders. Manche umschiffen das Gendern durch Satzumstellungen (was Zeit kostet), andere verwenden konsequent die männliche und die weibliche Form (was Texte lang macht) und es findet sich immer noch die Haltung, wir verwenden die männliche Form und meinen Frauen mit. Offensichtlich braucht es noch einen langen Atem bis eine geschlechtergerechte Ansprache gefunden ist, die alle einbezieht und alle verwenden können. | SoS



© Fotokussiert – stock.adobe.com

EINZELHANDEL

ANZEIGE



MAINZER MITTE

WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/MAINZER-MITTE



TOP OPTIK PFEIL KURZSICHTIGKEIT ERKENNEN, AUFHALTEN UND VORBEUGEN

Die Kurzsichtigkeit nimmt im Zeitalter von Tablets und Smartphones zu. Über 40% aller 20-30-Jährigen in Europa sind kurzsichtig. Ein Linsen-Management, zum Beispiel Ortho K Kontaktlinsen, kann dafür sorgen, die Myopie in Schach zu halten: Linsen, die nur nachts getragen werden und so die Hornhaut sanft modellieren. Das trägt dazu bei, tagsüber keine Kontaktlinsen oder Brille, z.B. beim Sport, tragen zu müssen.

Wir von Top Optik Pfeil, versorgen schon viele Kunden mit diesen besonderen Kontaktlinsen. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Ihr Kontaktlinsen-Team von Top Optik Pfeil: Michael Pfeil, Irene Sauerwein, Sarah Landua, Felicitas Manegold.

TOP OPTIK
PFEIL

Seppel-Gluckert-Passage 5 · Tel. 231681
www.top-optik-mainz.de

RÖMER  PASSAGE
Adolf-Kolping-Str. 4
www.roemerpassage.com

Destille 
Pfandhausstraße 1 · Tel. 2115758
www.destille24.de

 MONSIEUR
co.reuter
Gutenbergplatz 2
Tel. 238844
www.reuters-fashion.de

 Metzgerei *Walz*
seit 1824
Mittlere Bleiche 6 · Tel. 227771
Schönbergstr. 2 · Tel. 683294
www.metzger-walz.de

Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER

WEINKONTOR **keßler**

AUSGESUCHTE RHEINHESSEN WEINE
SCHOKOLADEN, KAFFEE, PASTA, ÖLE, ESSIGE U.V.M.



Besuchen Sie uns in der Mainzer Altstadt.
Nähe Leichhof.

Braunewell • Gutzler • Knewitz
Raumland • Gunderloch
Neus • Stallmann-Hiestand
Wagner-Stempel
Weedenborn • Wittmann

Geschenkk Ideen rund um den Wein
Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf unserer Homepage.

Weinkontor Keßler
Heiliggrabgasse 9 • 55116 Mainz
Montag – Freitag 10 – 19 Uhr
Samstag 10 – 16 Uhr
Tel: 0 61 31 – 1 43 11 43
www.weinkontor-keßler.de

MOMO: FAMILIENKÜCHE MIT VIEL LIEBE

Mitten in Mainz, nahe dem Schillerplatz, liegt das afrikanische Restaurant »Momo«, das früher »Im Herzen Afrikas« hieß. Die Speisekarte lotst in kulinarisches Neuland.



Afrikanisches Essen, so haben wir gelernt, gibt es nicht. Ebenso wenig wie europäisches Essen. Die Speisen in den verschiedenen Ländern Afrikas sind mindestens so unterschiedlich, wie sich das Essen in Finnland von dem in Spanien unterscheidet. Gemeinsamkeiten gibt es aber. Kichererbsen, die in der deutschen Küche eher selten Verwendung finden, haben wir als »Humus« kennen (und lieben) gelernt. Im Momo bekommen die pürierten Kichererbsen mit Sesampaste und Olivenöl (Vorspeise für 7 €) einen besonderen

Kick durch Berbere. Das ist eine typische, traditionelle Gewürzmischung, die in der eritreischen und äthiopischen Küche verwendet wird. Sie besteht meist aus Koriander, Muskatnuss, Chili, Paprika und Kreuzkümmel. Im »Momo« gibt es zum Humus ein knusprig kräftiges Fladenbrot. Das Humus hat eine leicht pikante Note und war zusammen mit dem Fladenbrot eine leckere (und sättigende) Vorspeise.

Da Mitte Mai die Mainzer Gastronomie noch unter verschärften Lockdown-Bedingungen funktionieren musste (mit Abhol- oder

Lieferservice), beschränkte sich die Momo-Speisekarte zu diesem Zeitpunkt auf eine Vor- und zwei Hauptspeisen sowie ein Dessert.

HAUPTSPESIE AUCH ALS VEGANE VERSION

Wir entschieden uns für den fünfteiligen »Gemischten Teller«, der zwei fleischige und drei vegane Gerichte beinhaltet. Diese drei Gemüsegerichte wurden auch als vegane Hauptspeise angeboten. Zum »Gemischten« Teller gibt es entweder Reis und Joghurt (für 11,50 €) oder Injera (13 €). Mit diesem weichen Brot können die Speisen ohne zusätzliches Besteck mit den Händen gegessen werden. Wir entschieden uns für Reis und Joghurt.

Auf dem gemischten Teller befand sich »Zigni« (zartes geschnetzeltes Rindfleisch, in scharfer Soße gedünstet), »Tzahda Kulwa« (gedünstetes mildes Rindfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch), »Timdimu« (Linsen in Tomatensoße, Zwiebeln und Knoblauch), »Alicha« (Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Paprika) und »Hamli« (Spinat, Zwiebeln und Knoblauch). Wem die Vorspeise mundete, dem sollte die Hauptspeise auch schmecken, denn die Gewürze scheinen teilweise die



immofinanz-mainz.de

Immobilienverkauf durch die Sparkassen-Finanzgruppe

Ihr 5 Sterne Makler.



Kompetent. Nah. Fair. Persönlich. Servicestark.

S-Immofinanz Mainz GmbH
Bahnhofstraße 5
55116 Mainz
immobilien@immofinanz-mainz.de
☎ 06131 200-2375



Immofinanz Mainz



EINZELHANDEL

ANZEIGE

ALTSTADT

WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/SCHILLERPLATZ



Deedee

traditionelle
thailändische Massagen
&
Fußpflege

Kapuziner Str. 7-9 · Tel. 4923954
www.deedee-mainz.de

REUTER'S
CASUAL SPORTSWEAR

Schöffersstr. 6 · Tel. 231523
www.reuters-fashion.de



Augustinerstrasse 46 · Tel. 2147212
www.caffestivale.de · Facebook: Caffè Stivale



Johannisstraße 16 · Tel. 225596



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

Graben 3
www.mueller-kafee.com

MI VESTO

Exklusive Damenmode
Leichhof 19
Tel. 5534400
www.mi-vesto.de



Sanitär Heizung Elektrik

Kirschgarten 26-30 · Tel. 223555
www.schue-mainz.de



MI VESTO

MODE – AUCH ZUM ANFASSEN!

Mode wieder mit den Händen spüren zu können – das ist jetzt wieder möglich! Wir zeigen Ihnen gerne die neuesten Kollektionen und endlich dürfen wir Sie wieder persönlich beraten. Wir freuen uns riesig auf Sie! Ihr Mi Vesto-Team

RIANI - REPEAT CASHMERE – SAINT JAMES – ESISTO – VA BENE – MARGITTES - ROSANNA PELLEGRINI...



CAFFÈ STIVALE

ERINNERT IHR EUCH NOCH?

Im Oktober 2020 hatten wir das letzte Mal unsere Terrasse aufgebaut – und jetzt dürfen wir euch hier endlich wieder unsere Caffè Spezialitäten servieren. Wir haben es gemeinsam geschafft und jetzt könnt ihr euch belohnen: Nehmt einfach wieder Platz, genießt das Leben in unserer schönen Altstadt und verwöhnt euch mit unseren Dolce. (Natürlich gelten auch bei uns die jeweils aktuellen Corona-Regeln.)

Wie freuen uns auf euch!

gleichen zu sein. Nur das »Zigni« war eindeutig schärfer – hier kam der Joghurt ins Spiel. Mit seiner Hilfe konnten wir die Schärfe ausbalancieren, er passt aber sehr gut zu allen fünf Speisen. Zum Abschluss probierten wir die »afrikanische Bananencreme« aus frischen Bananen für 3.50 €. Als Bananen-Fan fehlte mir ein wenig der Geschmack der Banane selbst, trotzdem war die mascarpone-ähnlich sahnige Creme mit den passenden Schoko-Splittern ein leckeres Dessert.

FAZIT

Wir waren angenehm überrascht von den Speisen, die eine gelungene geschmackliche Abwechslung zu den Gewürzen, die wir kennen, darstellen. Auch die Portionen, insbesondere der »Gemischte Teller« waren mehr als ordentlich. Also kurz und knapp: Wir kommen wieder und können beim nächsten Mal hoffentlich im »Momo« Platz nehmen.

| AG, AKB, SoS



Momo

Gaust. 38, 55116 Mainz
Tel. 06131 3808111
www.momo-mainz.de
Di bis So von 12 bis 21 Uhr



MORITZ - EINE ÄRA GEHT ZU ENDE

In der Klarastraße geht im Sommer eine Ära zu Ende. Der »Moritz«, Spezialist für alle Dinge rund ums Kochen und Backen und natürlich mit seinem so wertvollen innerstädtischen Baumärktchen, ist seit mittlerweile 95 Jahren eine Institution in Mainz. Leider schließen Ende Juni seine Pforten für immer. Damit gibt ein weiteres Fachgeschäft in Mainz auf. Einen Nachfolger wird es nicht geben.

»Für inhabergeführte, individuelle Geschäfte wird es immer schwieriger. Und wer will in der jetzigen, unsicheren Zeit das Risiko einer Geschäftsübernahme eingehen – schade«, resümiert Wolfgang Moritz der, in mittlerweile 3. Generation, seit nunmehr 40 Jahre im Betrieb ist. Zusammen mit seiner Frau Silvia führt er das Geschäft mit Liebe, Leidenschaft und viel Herzblut. »Als Familienunter-

nehmen haben wir uns immer sehr gerne persönlich, unterstützt von unserem engagierten Team, um unsere Kunden gekümmert.« Da wundert es nicht, dass angesichts aufkommender Lücken in den Regalen ein wenig Wehmut aufkommt. Nach so langer Zeit ein Familiengeschäft aufzugeben fällt nicht leicht und tut auch ein wenig weh.

VIELE LIEBE WORTE UND WÜNSCHE

Es ist aber auch der Beginn eines neuen Lebensabschnittes, in dem man nicht 6 Tage im Geschäft ist und oftmals noch den halben Sonntag im Büro verbringt. Die Kunden seien

im Hinblick auf die Schließung auch traurig. »So viele liebe Worte und Wünsche, Mails, Briefe und selbst Geschenke haben wir schon bekommen. Das macht es uns noch schwerer. Aber viele haben Verständnis für unsere Entscheidung«, so die beiden.

»An dieser Stelle möchten wir uns recht herzlich bei all unseren Kunden für das Vertrauen und die Treue bedanken. Wir werden die netten Gespräche, das Austauschen von Rezepten, das gemeinsame Lachen über irgendwelche Geschichten oder Kochpannen oder das Gläschen Wein auf einer unserer zahlreichen Veranstaltungen vermissen. Das Lob unserer Kunden und ihre Zufriedenheit

waren uns stets ein Ansporn. Danke an alle, mit denen wir im Laufe der ganzen Jahre zu tun hatten. Es war eine schöne Zeit.«

| AG



Der erste Firmenwagen mit Johann Moritz



1952 Helga Moritz, Betti und Johann Moritz



i Moritz
Klarastraße 5 | 55116 Mainz
Tel. 06131 231825
info@moritz-mainz.de
www.moritz-mainz.de

»WIR KÜMMERN UNS«

Gauls Catering

Das Motto gilt sowohl für die Mitarbeiter:innen des Zentrums für Kardiologie als auch für das Catering Unternehmen Gauls. Bereits zum dritten Mal haben der Mainzer Unternehmer Andreas Gaul sowie weitere Betriebe und Institutionen aus dem Landkreis Mainz-Bingen das Zentrum für Kardiologie über-

rascht, um Dank und Wertschätzung für die Mitarbeiter:innen in der Pflege und im medizinisch-technischen Dienst zum Ausdruck zu bringen.

In dem üppigen Care Paket fanden sich Brot, eine Flasche Wein, Obstsäfte, Süßigkeiten und weitere Überraschungen.

FINTHER SPARGEL MACHT ALLE HAPPY

Atrium Hotel Mainz



Inmitten des rheinhessischen Spargelparadieses gelegen, freuen sich Köche und Gäste des Atrium Hotel Mainz alljährlich auf die Spargelzeit. Küchenchef Carl Grünewald zaubert mit viel Lust und Leidenschaft Köstlichkeiten vom Finther Spargel. Doch dieses Jahr ist alles anders. Gäste dürfen nicht bewirtet werden, aber Spargel werden in dem

4-Sterne Superior-Haus trotzdem gekocht. Gemeinsam schritt das Hotelteam zur Tat. Ergebnis: Feinstes Spargelsüppchen, gekocht nach allen Regeln der Küchenkunst, abgefüllt in Gläser, für die Mainzer Tafel. Zur Weitergabe an die Menschen, die nicht auf der Sonnenseite leben und Corona bedingt durch noch schwierigere Zeiten gehen.

»RAUS INS PRALLE LEBEN«

Weisenauer Kultursommer

Das kann sich sehen lassen! Für die Sommermonate hat die Initiative »Kirche für Künstler« in Mainz-Weisenau 17 Veranstaltungen organisiert, als »Benefizprojekt zu Gunsten der Kulturszene im Großraum Mainz«. Konzerte, Ballettperformance, verrückte Zaubereien und Chansons, Varieté, Musical- und Showprogramm, Kinder- und Familienprogramm, Soul & Pop, Lesungen ... versprechen bis zum 24. Oktober 2021 einzigartige Kulturmomente. Viele Küns-

ter:innen werden zudem von prominenten Paten und Patinnen aus der Kulturszene begleitet. Los geht es mit der Delattre Dance Company am 5. Juni um 15 Uhr.

Anstelle von Eintritt bitten die Organisator:innen um Spenden und stellen sogar Spendenquittungen aus.

| SoS



<https://ev-kirchen-gemeinde-mainz-weisenau.ekhn.de>



NEUSTADT

WWW.DERMAINZER.NET/
EINZELHANDEL/NEUSTADT



ROCKER-SERVICE MAINZ TESTEN SIE DEN NEUEN TRIFLEX

Er ist flexibel: Entdecken Sie Miele's einzigartiges »3in1-Design«, das drei kabellose Staubsauger in einem Gerät vereint.

Er hat eine maximale Reichweite, für schwer erreichbare Stellen: Mit der PowerUnit oben sind Hochheben und Manövrieren des Triflex HX1 eine Leichtigkeit. Auch das Saugen an Decken oder unter niedrigen Möbeln ist in dieser Konfiguration kein Problem mehr.

Er ist leicht zu handhaben: Wenn die PowerUnit allein genutzt wird, bietet der Triflex HX1 eine einfache Handhabung, optimal für die schnelle Reinigung von kleinen Flächen. Perfekt geeignet für das schnelle Absaugen von Möbeln oder Autositzen.



Küchenplanung
Hausgeräte
Service

Gartenfeldstr. 7 · Tel. 67 95 99
www.rockerservice.de



Frauenlobstraße 69 · Tel. 6296136
www.chiangrai-mainz.de



FISCHTOR

WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/FISCHTOR



OPTIKER AM DOM SCHÖN. LANGLEBIG. NACHHALTIG.

50 Menschen.

Über 90 Arbeitsschritte.

1 Fassung.

Designed und handgefertigt in Österreich.

Das ist die Entstehung Deiner Andy Wolf Brille.

Vom Design und Prototypenbau über Produktion und Vertrieb passiert alles in Österreich. Nur das Acetat der Fassungen kommt aus Italien, dort gibt es nämlich das Feinste. So sind die klassischen oder eigenwilligen Modelle nicht nur schön, sondern auch langlebig und nachhaltig.



Liebfrauenplatz 10
Tel. 223289
www.optikeramdom.de
facebook.com/optikeramdom



Markt 35 · 55116 Mainz



Seit 1897 in Mainz
Fischfachgeschäft und
Restaurant am Fischtor
www.fischjackob.de

jung.

Fischtorstr. 2
Tel. 216862
www.jungpunkt.de



MÜLLER
KAFFEERÖSTEREI

Fischtorstr. 7
Tel. 06135-705655
www.mueller-kaffee.com

TERMINE DIGITAL & ANALOG

Kultur und Unterhaltung online und draußen.

THEATER

Staatstheater Mainz Spielplan Juni/Juli

Timm Thaler oder Das verkaufte Lachen von James Krüss, ab 10 Jahren, 3. (Premiere), 13., 19.6., 2., 9. und 15.7., Kleines Haus

Werther nach Johann Wolfgang von Goethe 5., 26.6., 5. und 10.7., Großes Haus

Soul Chain (UA) von Sharon Eyal 5., 7., 18., 23., 24., 26., 29.6., 3. und 10.7., Kleines Haus

Hänsel und Gretel von Engelbert Humperdinck 6. (Premiere), 16. und 23.6., Großes Haus

Herr Lehmann nach Sven Regener 6., 27.6., 4. und 12.7., Kleines Haus

Die Fledermaus von Johann Strauß 11., 12., 20., 25.6., 4., 11. und 14.7. (zum letzten Mal), Großes Haus

Sophia, der Tod und ich nach Thees Uhlmann 12.6., 1., 13. und 17.7., Kleines Haus

Westwall (UA) von Regine Dura und Hans Werner Kroesinger, 12. (Premiere), 21., 28.6., 5., 13.7., U17

Mutter Courage und ihre Kinder von Bertolt Brecht, 17. (Premiere), 20., 30.6., 7. und 14.7., Kleines Haus

Einfache Leute von Anna Gschneider 20. (Premiere), 24.6., 3., 6. und 9.7., U17

Tage des Verrats von Beau Willimon 22., 25.6., 11. und 16.7., Kleines Haus

Eine Sommernacht von David Greig und Gordon McIntyre, 24., 26., 27.6., 1., 2., 3., 4., 8., 10., 11., 13., 16. und 17.7., Innenhof des Landesmuseums Mainz

La finta giardiniera von Wolfgang Amadeus Mozart, 27. (Premiere), 29.6., 2. und 9.7., Großes Haus

Frieden, Liebe und Freiheit (UA) von Stijn Devillé 30.6. (Premiere), 1., 2.7., U17

KONZERT

Staatstheater Mainz Auf Flügeln des Gesanges, Liederabend, 10.6., Kleines Haus
8. Sinfoniekonzert 18. und 19.6., Großes Haus
Sonntagmatinee im Juni, 27.6., Foyer Großes Haus

KulturGUT Bechtolsheim Open-Air-Konzerte 6.6., 18 Uhr, Ladies NYGHT servieren ihre »Sommersause«! Mit einer sommerlich frischen Melange aus Latin, Pop, Jazz und Samba läuten die drei Vokal-Ladies den Sommer ein!

12.6., 20 Uhr, Sönke Meinen & Bjarke Falgren »Postcard to self«: Mit einem Duoprogramm zwischen virtuoser Spielfreude und berührenden Klanglandschaften sprengen der Violinist Bjarke Falgren und der Gitarrist Sönke Meinen alle stilistischen Grenzen zwischen Folk, Jazz, Weltmusik und Klassik.

KLEINKUNST

Staatstheater Mainz

Christoph Nußbaumer: Die Unverhofften
Lesung, 8.6., Kleines Haus

FESTIVITÄTEN

Weisenaue Kultursommer, 5.6. bis 24.10., ev. Kirche Mainz-Weisenaue in der Hopfengartenstr. 22, 17 vielseitige Veranstaltungen:

5.6., 15.00: »1. Eröffnungskonzert« mit der Delattre Dance Company Tanz, Liza Fediukova (Geige), Xi Zhai (Piano) und Gudrun Landgrebe mit der Lesung »Totenvögel«



5.6., 17.30: »2. Eröffnungskonzert« mit Liza Fediukova, Xi Zhai und Gudrun Landgrebe mit der Lesung »Die Dame mit dem Hündchen«
6.6., 17.00: »Dreizehn Monate voll Rock und Pop« von Erich Kästner und Nirvana, Cover aus Rock, Pop, Charts, Tangos und Filmmusiken, CelloDuo Leo Stoll und Elias Hauth und der Ulrike Neradt mit der Lesung »13 Monate«
20.6., 16.00: »Von Dracula zu Gutenberg« Musikalische Reise von Transsilvanien nach Mainz mit László Nagy und Frank Golischewski
20.6., 18.30: »Magic Moments« Verrückte Zaubereien und Chansons mit Christoph Demian und Ulrike Neradt, Frank Golischewski am Klavier

MUSEUM/GALERIE

Rathaus Brückenturm, 1.6.-2.7.: Passend zur Bespielung der Bauzäune ist im Zentrum Baukultur die Ausstellung »Gesamtkunstwerke« von Jacobsen und Weiting zu sehen.

Walpodenakademie 19.6.-7.8. Ausstellung »Used Coffeefilter Mailart«; Vernissage 19.6., 19.00 mit Kaffeekoch-Performance mit Achim Zepezauer





Die Online-Lesung mit Carina Schmidt
(»Was wissen Heilige vom Leben«)
veranstaltet von der Bar jeder Sicht
findet am 6. Juni um 20 Uhr statt:
<https://barjedersticht.de/events/...>

KING 7.-30.6., Kunst-Schau-Fenster in der
KING Kultur- und Kongresshalle Ingelheim mit
Susanne Mull und Dietmar Gross
Kunsthalle Mainz bis 27.6. Einzelausstellung
»The way out is the way« des dänischen Künst-
lers Joachim Koester

VORTRAG/KURS

Staatstheater Mainz Jan-Werner Müller:
»Freiheit, Gleichheit, Ungewissheit – Wie schafft
man Demokratie?«, Lesung 15.6., Kleines Haus
Uni Mainz Vorlesungsreihe »Demokratie in
Frage« auf www.stiftung-jgsp.uni-mainz.de:
1.6. »Die Demokratie und ihre Bürger« T. Dorn



8.6. »Wissenschaft, Moral und Demokratie.
Zur Neucodierung politischer Konflikte in west-
lichen Gesellschaften« Prof. Dr. Wolfgang Merkel
15.6. »Islam und Demokratie – ein Wider-
spruch?« Prof. Dr. Susanne Schröter
22.6. »Die offene Gesellschaft und die Grenzen
der Toleranz«, Bundespräsident a. D. J. Gauck
29.6. »Muss sich die westliche Demokratie
neu erfinden?« Prof. Dr. Dr. Udo Di Fabio
Hochschule Mainz Interdisziplinäre
Vortragsreihe »read on & on. Design(talks)«
jew. 18-20 Uhr:

2.6. Michael Haverkamp, Kathleen Raasch
9.6. jef chippewa, Jérôme Knebusch
16.6. Ruben Pater, Christina Beck
23.6. Marc Schütz, Iemans Gramespacher
Zugangsdaten: <https://lux.hs-mainz.de/>
Landesregierung RLP »Digital in die Zu-
kunft« Ministerpräsidentin Malu Dreyer startet
neues Projekt zur Unterstützung des Ehrenam-
tes; Angedockt sind Angebote an das etablierte
Ehrenamtsportal www.wir-tun-was.rlp.de.
Infos zu den digitalen Werkzeugkasten, eine
Übersicht zu den Fortbildungsangeboten sowie
die Zugangslinks zu den verschiedenen Online-
Seminaren: <https://wir-tun-was.rlp.de/de/im-land/digital-in-die-zukunft/>

Bar jeder Sicht 6.6., 20 Uhr, Online-Lesung:
»Was wissen Heilige vom Leben« Lesung und
Gespräch mit der Autorin Carina Schmidt auf
Zoom: <https://barjedersticht.de/events/lesung-carina-schmidt-was-wissen-heilige-vom-leben>
Erbacher Hof Digitale Angebote:

15.6., 16 Uhr »Bibel lesen« mit
Prof. Dr. Ralf Rothenbusch, Mainz
16.6., 19 Uhr, »Das muslimische Testament«
Akademievortrag anlässlich des Jubiläums
»1700 Jahre jüdisches Leben in Deutschland«
mit Prof. Dr. Angelika Neuwirth
18.6., 13 Uhr bis 19.6., »Reichstag, Reichsstadt,
Konfession. Worms 1521« Tagung der Gesell-
schaft für Mittelrheinische Kirchengeschichte
Haus am Dom Worms, Domplatz 3
30.6. »Gespräch mit dem Bischof«
Die Veranstaltung mit Ministerpräsidentin RLP
Malu Dreyer (auch Mitglied des ZdK) und
Bischof Prof. Dr. Peter Kohlgraf
Infos: www.bistummainz.de/bildung/akademie/

KINDER & FAMILIE

Staatstheater Mainz, kreuz & quer (UA)
von Felix Berner, ab 3 Jahren. 12., 26.6., 4.,
10., 11. und 17.7., Glashauss
Die Bremer Stadtmusikanten von Marc Becker
nach den Brüdern Grimm, ab 6 Jahren,
3. (Premiere), 13.6., 3. und 18.7., Großes Haus
Viele Grüße, deine Giraffe von Megumi Iwasa,
ab 4 J., 20.6., 4. und 17.7., Streaming-Portal
EBBES
Mainz App Neues Virtual Reality-Modul
»Mittelalterliches Mainz« lässt den »alten
Dom« St. Johannis und die Plätze rund um den
»neuen Dom« St. Martin digital auferstehen, In-
fos: www.mainz-app.de und in den App-Stores

Die Ausstellung »USED COFFEEFILTER
MAILART« findet vom 19. Juni bis
zum 7. August in der Walpoden-
akademie statt.



EINE AUSWAHL DER BESTEN WINZER IN MAINZ & RHEINHESSEN

Weingut Beiser

Vendersheim · Tel. 06732 8732
www.weingut-beiser.de

Weingut Bischofsmühle

Nieder-Olm · Tel. 06136 1257
www.weingut-bischofsmuehle.com

Weingut Braunewell

Essenheim · Tel. 06136 88917
www.weingut-braunewell.de

Weingut Bretz

Bechtolsheim · Tel. 06733 356
www.weingutbretz.de

Weingut Cisterzienser

Dittelsheim-Heßloch · Tel. 06249 8258
www.cisterzienser-weingut.de

Weingut Eppelmann

Stadecken-Elsheim · Tel. 06136 2778
www.weingut-eppelmann.de

Weingut Fauth

Udenheim · Tel. 06732 64503
www.weingutfauth.de

Weingut Gehring

Nierstein · Tel. 06133 5470
www.weingut-gehring.de

Weingut Gres

Appenheim · Tel. 06725 3310
www.weingut-gres.de

Weingut Gröhl

Weinolsheim · Tel. 06249 93988
www.weingut-groehl.de

Weingut Hemmes

Bingen-Kempton · Tel. 06721 12420
www.weingut-hemmes.de

Weingut Dr. Hinkel

Framersheim · Tel. 06733 368
www.weingut-dr-hinkel.de

Weingut Georg Gustav Huff

Nierstein-Schwabsburg · Tel. 06133 50514
www.weingut-huff.com

Weingut Immerheiser

Schwabenheim · Tel. 06130 929394
www.immerheiser-wein.de

Weingut Jung

Udenheim · Tel. 06737 246
www.wein-macht-jung.de

Weingut Keller

Worms-Pfiffenheim · Tel. 06241 75562
www.weingutkeller.de

Weingut Klostermühlhof –

Familie Ruzycki

Hahnheim · Tel. 06737 71586 20
www.klostermuehlenhof.de

Weingut Köster-Wolf

Albig · Tel. 06731 2538
www.koester-wolf-weingut.de

Weingut Luff

Jugenheim · Tel. 06130 7090 829
www.luffwein.de

Weingut Martinshof

Dienheim · Tel. 06133 2280
www.wein-martinshof.de

Weingut Merl

Groß-Winternheim · Tel. 06130 1300
www.weingutmerl.de

Weingut Mett & Weidenbach

Ingelheim · Tel. 06132 2682
www.mettwein.de

Weingut Jakob Neumer

Uelversheim · Tel. 06244 4921
www.weingut-neumer.de

Weingut Raddeck

Nierstein · Tel. 06133 58115
www.raddeckwein.de

Weingut Ruppert-Deginther

Dittelsheim-Heßloch · Tel. 06244 292
www.ruppert-deginther.de

Weingut Scherner-Kleinhanß

Flörsheim-Dalsheim · Tel. 06243 435
www.scherne-kleinhanss.de

Weingut Gerold Spies

Dittelsheim-Hessloch · Tel. 06244 7497
www.weingut-spies.com

Weingut Stauffer

Flomborn · Tel. 06735 1521
www.weingutstauffer.de

Weingut Steitz

Stein-Bockenheim · Tel. 06703 93080
www.weingut-steitz.de



Die Auswahl aus den besten Winzern in Mainz & Rheinhessen finden
Sie auch unter www.dermainzer.net/2020/12/top-winzer-aus-rheinhessen.
Die komplette Vorstellung der Weingüter finden Sie im
»Restaurant- und Weinführer 2021«. Im Buchhandel erhältlich.



SCHILLERPLATZ

WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/SCHILLERPLATZ



WILLENBERG DER SERVICE LÄUFT WEITER

Ununterbrochen, seit dem ersten Lockdown, steht die Tür für unsere Kunden offen. Auch wenn wir nur sehr eingeschränkt verkaufen durften, unsere Uhrmacher- und Goldschmiedewerkstätten haben weiter gearbeitet.

Fast alle Besucher kamen mit ihren Reparaturwünschen zu uns. Vieles können wir gleich erledigen, manches dauert aber länger, denn die Ersatzteile sind knapp, die Lieferzeiten sind länger geworden.

Ich möchte meinen Kunden danken, dass sie uns die Treue gehalten haben. Ich möchte den vielen neuen Kunden danken, die uns ihr Vertrauen geschenkt haben. Und ich möchte meinen Kolleginnen und Kollegen danken, die sich mit Zeit und Einfühlungsvermögen der Kundenwünsche angenommen haben!



Der Kinderladen®

Schillerstr.46-48 + Gr. Bleiche 4 · Tel. 275539 0
www.wirth-mainz.de



Schillerstraße 24a · Tel. 234075
www.juwelier-willenberg.de

Anima
Medizinische Versorgung für Frauen

Schillerstraße 26 · Tel. 619418
www.anima-mainz.de



Mainzer Fastnachtsturm

Neue Universitätsstraße 2 (Proviant-Magazin, Westeingang)
Tel. 1444071 · www.mainzer-fastnachtsturm.de

SCHINKEN UND SPARGEL - EIN IDEALES PAAR

Es gibt über 200 verschiedene Arten von Spargel. Gegessen wird meist nur der Gemüsespargel – genauer: seine jungen Triebe.

Obwohl er auch »gemeiner Spargel« genannt wird gilt er als »König des Gemüses«. Ob er wirklich »im Geschmack unvergleichlich« oder nur ein gehyptes Modegemüse ist wird immer wieder heftig diskutiert. In Mainz und Rheinhessen, wo er in speziellen Sanden am besten gedeiht, findet man ihn in der Spargelzeit auf fast allen Speisekarten und bei vielen sonntäglichen Familiensessen. Viele Feinschmecker haben hier neben »ihrem Winzer« auch »ihren Spargelbauer« auf dessen Produkte sie schwören.

Rund 9,5 Millionen Tonnen Spargel werden jährlich weltweit produziert, fast 90% davon in der Volksrepublik China. Deutschland liegt hinter Peru und Mexiko auf Platz vier mit rund 130.000 Tonnen.

Die Zahl der Rezepte um oder mit Spargel ist nicht fassbar. Für die einen geht fast alles, Puristen ziehen die Klassiker, beispielsweise mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise, vor. Eine Kombination steht aber unschlagbar auf Platz 1: Spargel und Schinken. Aber: Welcher Schinken ist ideal und welcher »geht gar nicht«?

Zu weißem Spargel wird meist der klassische, oft zu Röllchen geformte, saftige Kochschinken gereicht. Beliebt sind auch würzige Vertreter wie der westfälische Knochenschinken und im Aroma leicht süßliche Varianten wie der Holsteiner. Eine nicht ganz preiswerte aber sehr leckere Alternative sind luftgetrocknete Sorten wie der San Daniele aus Friaul.

Zum grünen Spargel werden eher die »Kräftigen« empfohlen: Schwarzwälder, leicht nussige

Parma- oder rauchige Katenschinken. Auch Ardenner Schinken passt zu ihm.

Schließlich gibt es auch Schinkenarten die für beide Varianten empfohlen werden, wie der spanische Ibérico.



Letztendlich ist es aber auch hier reine Geschmackssache. Wenn Sie etwas Neues probieren wollen und unsicher sind, sollten Sie zu Ihrem Metzger um die Ecke gehen. Er hat eine große Auswahl und macht Ihnen gerne die passenden Vorschläge.

Dann wäre nur noch die Frage nach dem »richtigen« Wein zum Spargel zu klären – aber das ist wieder eine ganz andere Geschichte.



Johannisstraße 8
55116 Mainz
www.edel-beef.de

SCHINKEN AUS MEISTERHAND

Der Kochschinken ist ein Klassiker unter den Kochpökelprodukten. Hergestellt aus den Edelstücken der Schweinekeule bedarf es 3 Tage in verschiedenen Ar-



beitsschritten bis das Produkt in den Verkauf kommt. Dieser Schinken unterscheidet sich von industriell erzeugtem Formschinken, welcher aus vielen Zuschnitten gefertigt ist.

Unser Kochschinken hebt sich hervor durch sein – natürliches Aroma und sein saftiges Aussehen. Wir bieten diesen Schinken in verschiedenen Varianten an: als geräucherten und ungeräucherten Kochschinken in der

Spargelzeit auch noch mit Bärlauch.

Sehr gut zum Spargel passen aber auch unsere Kasslersorten und Grillschinkensorten teils verfeinert mit Rosmarin oder Pfeffer.

Peter's Hausschinken, ein mild geräucherter, mit feinen Kräutern gewürzter roher Schinken harmoniert ebenso mit Spargel.

JAMBON DE MAYENCE

Jambon de Mayence («Mainzer Schinken») ist eine erstmals im Jahr 1534 erwähnte Mainzer Spezialität, um die sich viele Geschichten ranken. Er wurde nur mit Meersalz und Gewürzen zubereitet und neun Monate lang getrocknet. Dem Mainzer Metzgermeister Peter Walz ist es nach unzähligen Versuchen gelungen, diese Delikatesse wieder herzustellen. Seit 2007 ist der Schinken, über den auch der spätere US-Präsident Thomas Jefferson schrieb und von dem der von Napoleon eingesetzten Präfecten Jeanbon St. André seinen Spitznamen »Schinkenandres« bekommen haben soll wieder bei ihm erhältlich. Als »echter Meenzer« passt er natürlich auch hervorragend zu Spargel.

| MDL



Im Borner Grund 68
55127 Mainz Marienborn
www.metzgerei-peter.com



Schönbergstr. 2
55120 Mz-Mombach
www.Metzger-walz.de

EINE AUSWAHL DER BESTEN RESTAURANTS IN MAINZ & RHEINHESSEN



100 Guldemühle
Appenheim · Tel. 06725 9990210
www.100guldemmuehle.de

Adagio im Atrium
Mainz · Tel. 06131 491-0
www.atrium-mainz.de

Al Cortile
Mainz · Tel. 06131 617878
www.alcortile.de

Das Crass
Nieder-Olm · Tel. 06136 814 48 0
www.dascrass.de

Steakhaus El Chico
Mainz · Tel. 06131 238440

Restaurant Elder
Gau-Algesheim · Tel. 06725 3077 227
www.restaurant-elder.de

Landgasthof Engel
Schwabenheim · Tel. 06130 929 394
www.immerheiser-wein.de

Espenhof
Flonheim · Tel. 06734 962730
www.espenhof.de

Fisch Jackob
Mainz · 06131 229299

La Galerie
Mainz · Tel. 06131 6969 414
www.lagallerie-mainz.de

Gramms – Hofgut Wißberg
St. Johann · Tel. 06701 205444
www.gramms-restaurant.de

Weinhaus & Restaurant Hahnenhof
Mainz · Tel. 06131 2121150
www.hahnenhof-mainz.de

Hasekaste
Mainz · 06131 37550483
www.hasekaste.de

Incontro
Mainz · Tel. 06131 238 221
www.incontro-ristorante.de

Platen's im Rheinhof Nierstein
Nierstein · Tel. 06133 979 70
www.rheinhof-nierstein.de/
platten-s-im-rhein-hotel

Sandhof
Heidesheim · Tel. 06132 4368333
www.dirk-maus.de

Ristorante San Marco
Mainz · Tel. 06131 82962
www.cucinasanmarco.de

Vis a vis
Osthofen · Tel. 06242 501 2973
www.visavis-osthofen.de

Wasems Kloster Engelthal
Engelheim · Tel. 06132 2304
www.wasem.de

Weedenhof Hotel & Restaurant
Jugenheim · Tel. 06130 941 337
www.weedenhof.de

Weinhaus Wilhelmi
Mainz · Tel. 06131 224 949
www.weinhaus-wilhelmi.de

Zum Alten Weinkeller
Schwabenheim · Tel. 06130 941 800
www.immerheiser-wein.de

Zur Kanzel
Mainz · Tel. 06131 237137
www.zurkanzeld.de

Die Auswahl aus den besten Restaurants in Mainz & Rheinhessen finden Sie auch im Internet unter www.dermainzer.net/2020/12/top-restaurants-aus-rheinhessen. Die komplette Vorstellung der Restaurants finden Sie im »Restaurant- und Weinführer 2021«. Im Buchhandel erhältlich.

**Jederzeit erreichbar,
24 Stunden
dienstbereit.**

Wie erreichen Sie uns?

Wir sind 24 Stunden dienstbereit, um Ihnen mit Rat und Tat zur Seite stehen zu können. Telefonisch erreichen Sie uns immer. Nach Büroschluß wird unsere Telefonnummer zu unserem ständigen Bereitschaftsdienst weitergeleitet.

Geschäftszeiten
Mo. - Fr.
von 8 bis 17 Uhr.
Ständiger
Bereitschaftsdienst.
Persönliche Beratung
zu jeder Zeit.

**Wir
stehen Ihnen auch in
allen Fragen der
Bestattungsvorsorge
zur Verfügung.**



**Bischofsplatz 8
55116 Mainz
Tel. (0 61 31) 2 85 40**

Wir sind Partner des



Kuratorium
Deutsche Bestattungskultur e.V.
Bonn

STADTRADELN: VOM 14. JUNI BIS 4. JULI 2021

Die bundesweite Aktion »Stadtradeln« des Klimabündnisses beginnt im Landkreis Mainz-Bingen am 14. Juni 2021.

Teilnehmen können alle, die im Landkreis wohnen, arbeiten, zur Schule gehen, einem Verein angehören oder studieren. Die Registrierung erfolgt



© Laura Nickel – Klima Bündnis

über www.stadtradeln.de, hier ist der Landkreis Mainz-Bingen auszuwählen oder direkt eine der teilnehmenden Kommunen und Verbandsgemeinden. Während des dreiwöchigen Aktionszeitraums

sind bis zum 4. Juli 2021 möglichst viele Kilometer per Pedes zu sammeln – erfasst werden sie ebenfalls auf dem Onlineportal www.stadtradeln.de.

Die erfolgreichsten Teilnehmer:innen, Teams und Schulen werden am Ende ausgezeichnet. Eine wichtige Rolle spielen außerdem die »Stadtradel-Stars«. Teilnehmende, die während des Aktionszeitraums komplett auf motorisierte Verkehrsmittel wie Auto oder Motorrad verzichten, berichten wöchentlich in einem Blog-Beitrag über ihre Erlebnisse. Wer Stadtradel-Star werden möchte, muss sich beim Landkreis dafür gesondert bewerben. Koordiniert wird die Aktion vom Umwelt- und Energieberatungszentrum (UEBZ) der Kreisverwaltung.

| SoS



Hier gibt es weitere Infos:
holland.hilmar-andreas@mainz-bingen.de
oder 06132/787-2176.

SCHÖNE AUSSICHTEN UND SCHÖNE KUNST

Um den Ortsteil Elsheim herum lässt sich auf dem Adam Elsheimer Rundweg Kunst, Natur und Geschichte miteinander verbinden.

Er ist zwar nur 6 Km lang aber die Wanderroute hat es in sich. Die schönen Aussichten ins rheinhessische Hügelland in Verbindung mit den Erläuterungen zu Leben und Werk des bedeutendsten deutschen Barockmalers Adam Elsheimer ergeben

Start- und Zielpunkt des Adam Elsheimer Rundweges ist der Dorfplatz in Elsheim. An insgesamt zwölf Stationen informieren Tafeln über Leben und Werk Elsheimers. Station 6 lädt mit ihrem »Tisch des Weines« und einem herrlichen Ausblick zum



eine reizvolle und abwechslungsreiche Mischung. Die Vorfahren des 1578 in Frankfurt getauften Malers stammten aus Elsheim, die dortige Adam Elsheimer-Initiative hält die Erinnerung an ihn wach.

Rasten ein, ebenso die Adam-Elsheimer-Sitzgruppe unter dem Hieberturm (Station 9).

| SoS



Infos: www.adam-elsheimer-initiative.de



ANZEIGE
EINZELHANDEL

NIEDER-OLM
[WWW.DERMAINZER.NET/
EINZELHANDEL/NIEDER-OLM](http://WWW.DERMAINZER.NET/EINZELHANDEL/NIEDER-OLM)

BINO
BÜCHER IN NIEDER-OLM

Pariser Str. 107
Tel. 06136 7668840
www.bino-buchhandlung.de

Akzente

Stil • Design • Genuss
Oppenheimer Str. 6
Tel. 06136 9090582
www.akzente-home.de

AKZENTE SETZEN - IN METALL

Ideen und Visionen in Metall, ob Fenster oder Türen, Wintergärten oder Balkone – Metallbau Lehr realisiert Ihre Wünsche.

Metallbau Lehr hat sich auf die Produktion von Fenstern, Türen, Wintergärten, Fassaden und Sonderkonstruktionen spezialisiert. Private und öffentliche Auftraggeber, Generalunternehmen und Architekten schätzen die Fachkompetenz. Auf über 3000 qm Produktionsfläche werden Aufträge für Fenster und Sonnenschutz, Türen und Einbruchschutz, Brandschutz für das ganze Haus, Wintergärten und Überdachungen, Fassaden und Balkons abgearbeitet. Außerdem ist neben dem konstruktiven Stahlbau die Schlosserei, in der Geländer, Fenserschutzzitter, Treppen, Hoftore, Einfriedungen und Überdachungen nach Kundenwunsch gefertigt werden, ein wichtiger Bereich des Unternehmens. Etwa 100 Mitarbeiter und rund 20 Auszubildende in Werkstatt, Montage, technischem Büro, Verwaltung und im Verkauf erfüllen die Kundenwünsche.

ZEIGEN SIE CHARAKTER - SCHON AN DER TÜRSCHWELLE

Ihre Eingangstür ist das Tor in Ihr Zuhause, vermittelt jedem Besucher einen ersten Eindruck von Ihnen und Ihrem Lebensstil. Gleichzeitig strotzt ein Eingangsbereich vor Funktionalität: Empfang, Windfang, Wärmedämmung und sicher auch Sicherheitszone Ihres Hauses.

Fenster sind die Augen Ihres Zuhauses. Sie lassen Sie teilhaben am Leben außerhalb Ihrer vier Wände, bringen Licht und Luft hinein. Und sie lassen die Außenwelt nur so viel Anteil an Ihrem Privatleben nehmen, wie Sie es möchten. Moderne Materialien wie Aluminium geben Fenstern vielfältige Formen und Farben sowie vielfältige Funktionen. Extrem haltbar, mit einer besonders undurchlässigen Dichte, in vielen Formen und Farben gestaltbar und präzise in der Verarbeitung, werden Fenster zum Blickfang eines jeden Gebäudes. Sie sind funktionale und variable Licht-, Temperatur- und Raumluftheregulatoren und mit einer entsprechenden Verglasung und Verriegelungsmechanismen auch Einbruchssicherung. Zusätzlich können alle Elemente auch elektronisch überwacht werden.

SoS |



<https://www.metallbau-lehr.de/unternehmen>

MZ-99 56-0

Wir führen für Sie aus:

- Fenster- und Türen aus Aluminium
- mit Sicherheitsbeschlag
- mit Sicherheitsverglasung
- mit elektrischen Rolläden

metallbau lehr
Carl-Zeiss-Straße 19
55129 Mainz-Hechtsheim

www.metallbau-lehr.de

www.latreuter.de

IHR TOP-PARTNER
für Badrenovierungen
ab 3 m²

Bagno Badstudio
Experte für Komplettbäder

BADRENOVIERUNG

ALLES AUS EINER HAND

BESTE BAD STUDIOS 2019

**WIR VERWIRKLICHEN IHR BAD
MIT UNSEREM HANDWERKERTeam**

Bagno Badstudio Mainz OHG
Fischtorplatz 11 • 55116 Mainz
Telefon +49 (0) 6131 / 972 69 26
www.bagno-mainz.de

WWF

Wir haben die Schnauze voll.

Hilf unseren Meeren mit deiner Spende:
wwf.de/plastikflut

Der WWF arbeitet weltweit mit Menschen, Unternehmen und Politik zusammen, um die Vermüllung der Meere zu stoppen. Hilf mit deiner Spende! WWF-Spendenkonto: IBAN DE06 5502 0500 0222 2222 22

STOPP DIE PLASTIK FLUT

DER MAINZER

ALLE ARTIKEL AUCH ONLINE!

www.dermainzer.net

URLAUBSFEELING GANZ NAH

SPORT
FREIZEIT
KURSE
ERHOLUNG

1.633 qm WASSERFLÄCHE
20.745 qm GRÜNFLÄCHE

Sobald eine Öffnung möglich ist,
finden Sie alle Infos unter:
www.mainzer-taubertsbergbad.de



MAINZER
TAUBERTSBERG
BAD