

DEFTIGE REGIONALKÜCHE VEREINT MIT MEDITERRANER LEICHTIGKEIT

EIN KLARES KONZEPT MIT MUT ZUM UNGEWÖHNLICHEN



»Ich glaub, da zieht ein Unwetter auf«. Dunkle Wolken hängen schwer über dem Ortskern von Nierstein. Dabei haben wir es uns unter der großen Eiche auf dem

und sie ist rundum gelungen.

Der Vernunft folgend ziehen wir von unserem heimeligen Terrassenplatz ins ebenso schicke Innere des »Civitas« um. Rot-Weiß karierte Decken auf den dunklen Holztischgruppen geben dem Gastraum eine heitere Landhausnote. An einer eigenen Brottheke wird frisch aufgeschnitten. Halogenlampen an Seilzügen an der Decke, neue Fenster mit modernen Vorhängen und zurückhaltende Deko aus Naturmaterialien und kunstvollen Schwarz-Weiß-Fotos halten das Ganze in einer stilvollen Balance.

Die Wirtin bedient selbst, nein, sie umsorgt die Gäste und stellt die Tagesangebote vom heutigen Markteinkauf vor.

Dabei kann sich auch die Standardkarte sehen lassen, die deftige Regionalküche und mediterrane Leichtigkeit vereint. Geschäumtes Sauerampfersüppchen mit Croutons (4,50 €), gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Blattsalaten (9,80 €), »rhoihesisches Carpaccio« vom Presskopf mit Salat, Balsamessig und geho-

WERTUNGSTABELLE:

Essen	7,5
Trinken	7,5
Service	8,0
Ambiente	8,0
Preis-Leistung	7,5

Gesamturteil 38,5: 5 = 7,7 Kochkappen

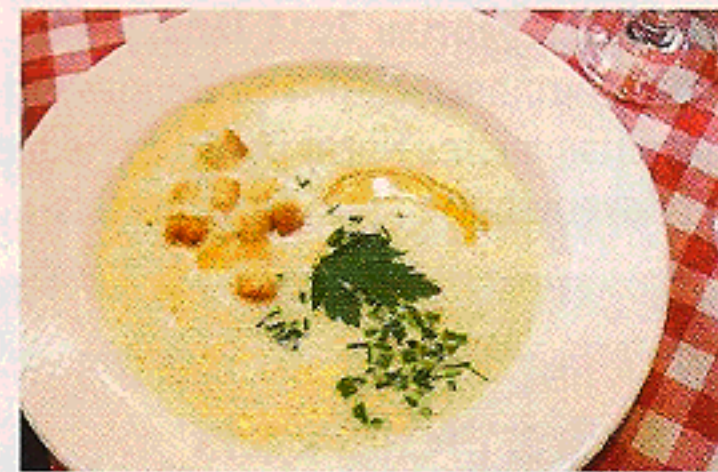
1 = Lebensmittelvergiftung, Blaulicht, Uniklinik
 2 = Essen als Überlebenstraining
 3 = der Hunger treibt es rein
 4 = Heute war eine Aushilfe in der Küche
 5 = die normale Gaststätte
 6 = gute Küche mit erkennbarem Bemühen
 7 = gut-bürgerliche Küche, Koch versteht sein Handwerk
 8 = höchste Bewertung für gut-bürgerliche Küche
 9 = perfekte gut-bürgerliche Küche mit kreativen Ideen
 10 = kreative Gourmetküche, Handwerk, Material, Idee und Ausführung hervorragend

beltem Parmesan (9,50 €) oder der »Civitas-Gourmeteller« mit Bergkäse, Feigen-Senf-Soße, luftgetrockneter Salami und Rauchschinken (10,80 €): Das sind Vorspeisen und kleine Gerichte, die einen ambitionierten Küchenchef vermuten lassen. Auch bei den Hauptspeisen setzt die Karte einerseits auf Klassiker wie Roastbeef (13,50 €) und Rumpsteak »Café de Paris« (17,20 €) und lässt sich andererseits von italienisch-



französischen Einflüssen inspirieren. Hähnchenbrust gefüllt mit Schafskäse und getrockneten Tomaten, dazu frische Zucchini-Tagliatelle (14,80 €) oder Schweineleberchen mit Riesling-Dijon-Senfsoße, Speckbohnen und Kartoffelgratin (15,80 €) stehen für diesen mediterranen Küchenflirt.

Aber wenn es schon marktfrische Tagesangebote gibt, dann lässt sich Mister X gern darauf ein. Ein Kokos-Currysüppchen (4,50 €) und Tagliatelle in Trüffelrahm unter der Carpacciohaube (13,80 €) haben es ihm sofort an-



getan. Ich entscheide mich ebenfalls für ein Tagesangebot, den frisch gebratenen Kabeljau mit Salatsalsa und Sesampüree (16,50 €), nehme davor aber doch ein Standardgericht: Lothringer Gemüse-

quiche mit frischem Salat, Kräuterschmand und Preiselbeeren (9,50 €).

Das »Civitas« (korrekterweise für Altsprachler eigentlich »die Civitas«) versteht sich als Weinrestaurant. Dementsprechend hoch sind unsere Erwartungen an die

»Zur Kanzel«
 Restaurant und Kneipe
 Inhaber Guido Zieglmeier

Grebenstraße 4 • 55116 Mainz
 Tel. 0 61 31 / 23 71 37

Öffnungszeiten:
 16 bis 24 Uhr • Sonntag Ruhetag

Weinkarte. Die kommt gleich als dickes Buch daher – und ist dennoch erfreulich aufgeräumt. Schon die große Auswahl der Schoppenweine (alle auch als 0,1-Piffchen zu haben) verrät das Prinzip: Hier präsentiert sich der Niersteiner Wein. Neben den Ausschankweinen ist die Karte nach heimischen Weingütern sortiert, die hier ihre besonderen Weine ins Schaufenster stellen. Der Clou: Alle Flaschenweine sind – natürlich – zum Soforttrinken im Lokal, aber auch zum Mitnehmen zu einem erheblich günstigeren Preis parat. Ein ungewöhnlicher Service nicht nur für Touristen. Bei 2,80 bis 4,20 Euro für die Schoppen und Flaschenpreisen zwischen 13 und 16 Euro erhält der Gast hier einen vorzüglichen Überblick über das, was an den Hang- und Steillagen rund um Nierstein und den Nachbargemeinden wächst und im Keller reift. Zum Essen bestellen wir

uns einen 2010 Weißburgunder ObA trocken (4 €) vom Niersteiner Weingut Fritz-Josef Schwibinger und eine 2010 Scheurebe ObA trocken (4,10 €) vom Weingut F.E. Huff. Später kommt noch ein 2010 Sauvignon blanc trocken (3,90 €) vom Domtalhof hinzu. Die Weine sind allesamt in Ordnung und sortentypisch, der Sauvignon blanc fruchtig, der Weißburgunder extraktreich, die Scheurebe ein wenig verhalten.



Mister X pfeift durch die Zähne. Die Vorspeisen präsentieren sich wie im Gourmetrestaurant. Dunkelgrüne Kräuter adeln seine frisch aufgeschlagene und schaumig-leichte Kokos-Currysuppe zum Stilleben. Die Andacht des Meisters ist dem angemessen. »Fein ausbalanciert, gut abgeschmeckt« ist das knappe Urteil. Meine halbierten Gemüsequiche-Küchlein krönen einen kunterbunten Blattsalat mit würziger Vinaigrette, luftiger Kräuterschmand und Preiselbeeren laden mild und süß abwechselnd zum Experimentieren ein.

Die Unwetterfront draußen hat sich verzogen, doch an unserem Tisch zieht Sturm auf. Mister X hat gerade seine Trüffelrahm-Tagliatelle unter der Carpacciohaube erhalten. Die heißen Nudeln haben die dünnen Schinkenscheiben nach ihrem Willen zur Haube geformt. Wie ein Schinkenball präsentiert sich das Gericht. So weit, so ungewöhnlich. Doch das heiße Innere des Balls lässt den rohen Schinken langsam garen – und das ist so gar nicht nach dem Geschmack des Meisters. »Netter Versuch« ist al-

les, was X dazu einfällt. Dass die cremigen Nudeln schmecken, tröstet ihn dabei wenig. »Carpaccio muss roh sein«. Basta! Ich kümmere mich nicht weiter um ihn, denn mein Gericht hat meine ganze Aufmerksamkeit. Der Kabeljau ist perfekt gebraten, außen leichte Röstaromen, innen noch glasig. Die Salatsalsa dazu ist mindestens so ungewöhnlich wie die Carpacciohaube und gibt der Komposition eine herrlich eigenwillige Note. Das liegt vor allem an deutlich schmeckbarem Koriandergrün und Estragon, gebündelt von einer kräftigen Vinaigrette. Dazu schlotziges Püree mit Sesamöl. Klasse!

»Was bedeutet eigentlich Civitas?«, frage ich den Meister, der als Berufsmainzer natürlich auf 2000 Jahre römischer Tradition und ergo lateinischer Sprache zurückgreifen kann. »Es ist die Bürgerschaft, das Gemeinwesen und schließlich die Stadt«, doziert Mister X. Und dann folgt ein Colloquium, das ich nur noch bruchstückhaft in Erinnerung habe. »Civis, also der Bürger, der als Teil der Civitas...«. Irgendwann bin ich aufgestanden und gegangen. Wenn sich niemand seiner erbarmt hat, sitzt er immer noch dort und belehrt die Welt über den Römer im Allgemeinen und den Mainzer im Besonderen. Wiesbadener werden ihn nie verstehen.

Lou Kul

FAZIT: Wer so etwas, wie das »Civitas« sucht, der musste noch vor einigen Jahren ins Elsaß fahren. Mittlerweile finden sich in Rheinhessen eine Reihe jener Landgasthäuser, die regionale mit mediterraner Küche wie selbstverständlich vereinen. Ambitionierte Küche, Gastfreundlichkeit und Gemütlichkeit zeichnen das »Civitas« aus. Ein klares Konzept mit Mut zum Ungewöhnlichen, auch geschmacklich. Wohl dem, der solche Angebote vor der Haustür hat.

HEINRICH'S DIE WIRTSCHAFT

Öffnungszeiten
 Di. - Sa. 12.00 - 14.00 Uhr
 18.00 - 22.30 Uhr
 Küche bis 22.00 Uhr
 Sonntag & Montag Ruhetag

Martinstraße 10 • 55116 Mainz
 Wilfried Heinrich Nestle
 Telefon: 0 61 31 - 930 06 61

Marktplatz so richtig gemütlich gemacht. Ringsum sprießen die Küchenkräuter und reihen sich Topf an Topf an der Hauswand des alten Fachwerkhauses aus dem frühen 17. Jahrhundert. Die Sanierung ist noch nicht lange her –