

» Der WIRTSCHAFTSPRÜFER

Von saftigen Steaks und einmaligem Ulmo-Honig

RESTAURANTTEST › Der Wirtschaftsprüfer besucht das „Patagonia“ in der Mainzer Neustadt

Was isst man eigentlich in Chile? Steaks, natürlich. Aber nicht nur das, haben Sie schon mal Ulmo-Honig probiert? Oder Quinoa? Wissen Sie wie Humitas schmeckt? Das Restaurant, in dem Sie all das probieren können, heißt „Patagonia“, man findet es am Kaiser-Wilhelm-Ring 74. Die Inhaber sind Chilenen mit deutschen Wurzeln und laden ihre Gäste zu einer kleinen Rundreise durch Patagonien ein.

Die Vorgeschichte

Von Santiago de Chile bis nach Mainz sind es rund 17 000 Kilometer Luftlinie. Ganz schön weit für einen Umzug. Für Familie Scholtbach aus Osorno in Patagonien, ganz im Süden Chiles, ging es bei ihrer Reise nach Deutschland zunächst gar nicht um ein Restaurant, sie waren vielmehr auf der Suche nach einer medizinischen Versorgung für eine ihrer fünf Töchter, die schwer erkrankt war. „Wir haben in Mainz im kinderneurologischen Zentrum eine optimale Versorgung gefunden und uns entschlossen umzusiedeln“, erklärt Fernando Scholtbach, der in Mainz zunächst einen Job im Spielcasino annahm. Die deutsche Sprache war für ihn kein Problem. „Unsere Vorfahren sind 1895 von Hamburg nach Chile ausgewandert“. Und in Osorno gibt es das „Instituto Alemán de Osorno“, die älteste heute noch bestehende deutsche Schule in Lateinamerika, gegründet im Jahre 1854. Sowohl Fernando als auch seine Kinder waren dort Schüler und sprechen fließend Deutsch und Spanisch.

Das Restaurant

Vor acht Jahren zog Fernandos Schwägerin, Carmen Lazcano, mit ihrem Ehemann Tomas Jürgen nach Mainz. Carmen ist gelernte Köchin, was lag näher als mit Fernando, der schon in Chile ein Restaurant geführt



Michael Bonewitz
ist der Wirtschaftsprüfer.

Er ist Autor, Verleger, Journalist, Moderator und seit über zwanzig Jahren Restauranttester in Mainz und Rheinhessen. Zugleich ist er Herausgeber und Chefredakteur der renommierten MAINZ-Vierteljahreshefte.

Infos zu Michael Bonewitz:
www.bonewitz.de oder bei Facebook.

hatte, zusammen ein Lokal zu eröffnen. Am Kaiser-Wilhelm-Ring 74, Ecke Colmarstraße, sind sie schließlich fündig geworden. Carmen und Fernando haben aus der ehemaligen Studentenkneipe „Heiliger Aal“ ein typisch chilenisches Restaurant gezaubert – mit bequemen Lederbänken, massiven Tischen, einer urigen Theke aus Kaminholz – insgesamt herrlich heimelig.

Die Speisekarte

„Chile und Argentinien, das ist ein bisschen so wie Mainz und Wiesbaden“, witzelt Fernando Scholtbach, „und Chile ist eher so wie Mainz, deshalb haben wir in Chile auch das bessere Fleisch.“ Von glücklichen Rindern aus Patagonien kommen die saftigen Steaks im „Patagonia“, sie heißen zum Beispiel Lomo vetado, gemeint ist das Rib-eye (17,90 Euro), oder Entrecote de Hueso, ein T-Bone-Steak samt Knochen (ca. 600 Gram für 28,50), einzigartig ist das Flanksteak, genannt

Entraña (16,90). Dazu werden Grillkartoffeln oder Papas Fritas serviert und ein Schälchen Salsa de Pebre, eine köstliche Beilage aus Tomaten, Zwiebeln, Chili, Knoblauch und Koriander. Insgesamt ist die Speisekarte typisch chilenisch, angereichert mit regionalen Gerichten. Sehr empfehlenswert als Vorspeise oder kombiniert als Hauptspeise für Vegetarier: Die frittierten Quinoa-Teigfladen mit fruchtiger Tomatensauce (3,40) – Quinoa ist eine Hirsesorte, die es nur in Patagonien gibt –, besonders lecker sind die Empanadas de Queso (6,90), sowohl optisch als auch geschmacklich ein Genuss die Humitas, ein Maispüree mit Pesto in Filoteig und Tomaten-Zwiebelsalat (7,90).

Die Getränke

Die Inhaber des „Patagonia“ lieben ihr Land und servieren neben chilenischem Mineralwasser und Bier auch typisch trockene Rotweine aus ihrer Heimat, die meist samtig weich schmecken. Sehr interessant ist etwa die Carmenére Rebe, die es fast nur noch in Chile gibt. Und natürlich darf der Pisco nicht fehlen. „Pisco ist ein chilenischer Weinbrand, vergleichbar mit einem Cognac“, erklärt Fernando. „In Chile trinken wir ihn in vielen Varianten – mit Martini, Mangosaft, Kokosmilch oder Cola, natürlich auch pur.“ Als Nationalgetränk gilt „Pisco sour“ (mit Zitronensaft und Zucker), den muss man einfach mal probiert haben.

Fazit

Das chilenische Restaurant „Patagonia“ in der Mainzer Neustadt ist eine echte Bereicherung für die regionale Gastronomie-Szene. Fernando Scholtbach und Carmen Lazcano betreiben ihr Restaurant liebenswert sympathisch, mit reichlich familiärem Flair, Serviceleiterin ist Tochter Victoria Scholtbach. Die Quali-



Fotos: Michael Bonewitz

Chilenisches Filet – von „glücklichen“ Rindern aus Patagonien.



Vorspeise Humitas – sowohl optisch als auch geschmacklich ein Genuss.

Nachspeise Cuarteto – für Liebhaber ungewöhnlicher Süßspeisen.



tät der Produkte ist bemerkenswert, das kulinarische Angebot abwechslungsreich. Von pfiffigen, zum Teil vegetarischen Vorspeisen, über saftige Steaks bis zum originellen Hamburguesa mit Avocado (9,90).

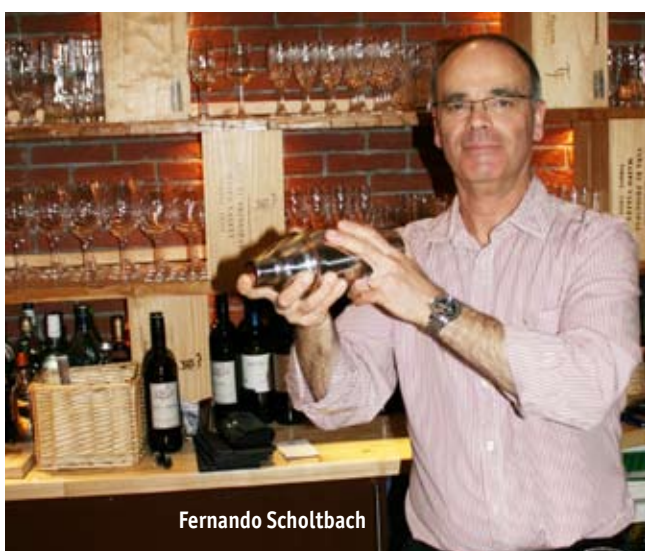
Wer ungewöhnliche Süßspeisen liebt, sollte in jedem Fall Platz für ein Dessert lassen. Köstlich: Die chilenische Papaya mit Pisco-Sahnecreme (4,40)

oder das Mohnis mit Ulmo-Honig (4,50), ein „einmaliger Honig“ vom Ulmo-Baum, der ausschließlich in Chile wächst. Nicht zu vergessen: Die Kastanienrolle mit Schokocremeschicht (6,90). Hmm. Am besten bestellt man sich die Nachspeise „Cuarteto“ (8,60), da ist von allem etwas dabei. Guten Appetit oder wie der Chilene sagen könnte: buenos schmackos.

› info

Patagonia Steakhouse
Kaiser-Wilhelm-Ring 74
55118 Mainz
Telefon 06131-2 10 66 60

Öffnungszeiten:
Montag bis Sonntag
18 bis 23 Uhr, kein Ruhetag



Fernando Scholtbach



Carmen Lazcano

› Restauranttest auf Antenne Mainz und als Video im Internet

Michael Bonewitz testet als Wirtschaftsprüfer für DIE LOKALE Restaurants, die von ihm auch im Radiosender ANTENNE MAINZ 106,6 vorgestellt werden. Zudem sind die Restauranttests als Videos im Internet zu sehen.

Hören Sie den Wirtschaftsprüfer Michael Bonewitz jeden Freitag zwischen 17 und 19 Uhr auf ANTENNE MAINZ 106,6.

Die Videos der Restauranttests sind im Internet unter <http://www.youtube.com/WeinEssenTV> abrufbar.



mit Smartphone
einscannen
(QR-Code-App
erforderlich)