

» Der WIRTSCHAFTSPRÜFER

Schmökern und schmausen mit schöner Aussicht

RESTAURANTTEST > Der Wirtschaftsprüfer besucht das „Hintz und Kuntz“ in der Mainzer Innenstadt

Ben und Leon sind für Jungs momentan die beliebtesten Vornamen, im tiefen Mittelalter waren das Heinrich und Konrad, zwei Namen, die man damals gerne mit Hinz und Kunz abgekürzt hatte. Und weil es so viele davon gab, steht „Hinz und Kunz“ bis heute für „Jedermann“. Genau das ist die Zielgruppe, die das Wirtshaus „Hintz und Kuntz“ in der Fischtorstraße 1 ansprechen möchte.



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.

Das Ambiente

Modern schaut es aus, freundlich und hell, aber auch ein bisschen ungewöhnlich. Welches Restaurant leistet sich schon eine lauschige Lese-Ecke? Und wo hängen Stuhllehnen an den Wänden, die wie Hirschgeweihe aussehen? Also setzen wir uns erst mal. Vielleicht auf die Lesesessel im 60er Jahre-Look oder doch auf die Restaurant-Stühle, die von Arne Jacobsen stammen sollen, Sitzelemente wie sie auch im Mainzer Rathaus zu finden sind. In jedem Fall sitzt Jedermann bequem.

Der Wirt

„Wir wollen zeigen, dass wir Mainzer sind“, schmunzelt Kamil Ivecen, der in der Türkei geboren ist und mit acht Monaten nach Deutschland kam. Er hat Jura studiert, aber irgendwann die Liebe zur Gastronomie entdeckt. Seine erste Station als stolzer Wirt war das Lomo am Ballplatz. Lomo ist die Abkürzung für Lounge Moguntia. Viele Ideen, die im Lomo erfolgreich sind, hat er auch im „Hintz und Kuntz“ übernommen. Kamil liebt Bücher und lädt regelmäßig zu Lesungen ein – im „Hintz und Kuntz“ konzentriert er sich auf regionale Autorinnen und Autoren. Mit der Mainzer Sektion von Amnesty International arbeitet er zusammen, Kamil kooperiert aber auch mit dem Mainzer Weltladen oder mit den Winzern vom Roten Hang

in Nierstein, die ihm inzwischen sogar einen eigenen Riesling abgefüllt haben.

Die Philosophie

In der Küche vom „Hintz und Kuntz“ schwingen Kamils jüngere Brüder, Özgür und Veli, die Töpfe und Pfannen. Eingeauft wird regional, am liebsten vom Mainzer Wochenmarkt, „den haben wir ja direkt vor der Tür“ erklärt Özgür, der im Hotel Freigericht in Alzenau gelernt hat. Der jüngste Spross Veli ging im Bassenheimer Hof bei Michael Müller in die Kochschule. Beide wissen, was Spitzenküche kann, kochen aber im „Hintz und Kuntz“ eher bodenständig und transparent. Ihr Rezept vom hausgemachten „Spundekäsje“ halten sie nicht geheim, es steht im ersten Stock an einer Tür angeschrieben.

Die Speisekarte

Rheinhessen Tapas, Tafelspitz oder die grobe Bio-Bratwurst

sind die Renner bei den Gästen. Hinzu kommen wechselnde Tagesgerichte, je nach Marktlage und Saison. Das kulinarische Angebot ist überschaubar, pfiffig und gekonnt. Bei den Preisen der Speisen halten sich die drei türkischen Brüder an das Portemonnaie von „Hintz und Kuntz“: Mainzer Spundekäsje mit Brezeln (2,80 Euro), Rheinhessische Kartoffelcremesuppe (4,20), Frühlingsalat mit gebratenen Garnelen (8,90), Tafelspitz mit Rahmwirsing und Serviettenknödel (9,70), Grobe Bio-Bratwürste mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Senf (8,80), auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Zitronen-Buttersauce, mit Blattspinat und grünen Bandnudeln (12,80).

Die Getränke

Feine Weine vom Roten Hang in Nierstein verraten ein gradliniges Konzept. Der schmackhafte, trockene Riesling etwa vom Weingut Müller Schwabsburg kostet 3,80 im 0,2 l-Glas. Absolut überraschend sind die Bier-Cocktails (0,4 l für 3,80), die Kamil Ivecen selbst kreiert hat. Klarer Favorit: das hausgemachte Tequila-Bier mit Granatapfel, Limetten und Pomeranzenlikör, das könnte der Sommerhit des Jahres werden. Es schmeckt erfrischend und echt lecker.

Fazit

„Hintz und Kuntz“ macht seinem Namen alle Ehre, ein Restaurant für Jedermann und Jederfrau, in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gutenberg-Museum und mit einzigartigem Blick auf unseren Mainzer Dom. Hier ist den drei türkischstämmigen Mainzern an prominenter Stelle ein überzeugendes Konzept gelungen.

Innen ist es zweigeteilt mit Restaurant und Lese-Ecke und ganz ohne Zwang. „Bei uns darf, kann, soll man lesen“, erzählt Kamil, „und wenn ein Gast in



Fotos: Michael Bonewitz



In der Küche wird ausschließlich mit frischen Produkten gearbeitet.



Das „Hintz und Kuntz“ liegt in unmittelbarer Nachbarschaft zum Gutenberg-Museum.

Kamil Ivecen ist der Inhaber und betreibt auch das „Lomo“ am Ballplatz.



Der Bier-Cocktail – eine Eigenkreation des Inhabers Kamil mit Granatapfel, Limetten und Pomeranzenlikör.

sechs Stunden einen Roman ausliest und am Ende nur einen Milchkaffee getrunken hat, dann ist das völlig in Ordnung.“ Zum Glück hat er auch andere Gäste, denn es lohnt sich, neben dem Schmökern auch zu schmausen.

Der Service ist aufmerksam und überdurchschnittlich

freundlich. Bei schönem Wetter punktet das Hintz und Kuntz auch noch mit einer tollen Terrasse und ansprechender Aussicht.

Und wenn Sie mal einen ungewöhnlichen Digestif probieren möchten, empfehle ich den Killepitsch, der hat's in sich und nicht nur 90 Kräuter ...

> info

Hintz und Kuntz
Fischtorstraße 1 · 55116 Mainz
Telefon 06131 1444707

Öffnungszeiten:
täglich von 10 bis 24 Uhr
Dienstag bis Samstag
sogar bis 1 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag.



Der Renner: Bio-Bratwurst mit Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Senf.



Sehr beliebt: Frühlingsalat mit Garnelen.

> Restauranttest auf ANTENNE MAINZ 106,6 und als Video im Internet auf WeinEssenTV

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. Mehr Infos zu Michael Bonewitz über www.bonewitz.de oder über Facebook.

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)