

## **Weinstube Hottum – fest in Frauenhand**

### **RESTAURANTTEST Eine der schönsten Wirtschaften im Herzen der Altstadt**

#### **Von Michael Bonewitz**

Wenn aus Straßen Gassen werden und ihre Schluchten steiler, wenn das Trottoir plötzlich schmal wird wie ein Oberlippenbart und das Kopfsteinpflaster unter zartem Damenschuh so melodisch klappert wie schon zu Gutenbergs Zeiten, dann ist der Dom nicht weit und die historischen Kneipen sind zum Greifen nah. Eine der schönsten Wirtschaften im Herzen der Altstadt wird unter Insidern nur ungern weiterempfohlen. Manche treffen sich hier zum Stammtisch, schon seit Generationen, andere stehen um Punkt 16 Uhr bibbernd vor dem Eingang, um ja der Erste zu sein. Den Namen der Wirtschaft flüstert man – also psst – und wenn Sie diesen Artikel gelesen haben, behalten Sie ihn bitte für sich: Weinstube Hottum.

#### **Der Generationenvertrag**

Als Christina Rösken vor über zwanzig Jahren zum ersten Mal ins Hottum kam, war es Liebe auf den ersten Blick. Eigentlich suchte sie nur einen Studentenjob, stattdessen ging sie eine Art heilige Verbindung mit dem Hottum ein. Schon seit Generationen wird das Hottum von Frauen geführt. Vor ihr schwang Birgitte Quöß das Zepter mit Erika Hermes-Schwab, davor soll Elschen Schabeck gewirkt haben. Stets waren Frauen die Inhaberinnen, stets war der Laden voll und stets fanden sie ihre Nachfolgerinnen unter den Aushilfen. So wurde eines Tages Christina Rösken zur Chefin. Kein Wunder, dass ihre neue Partnerin Sabine Ekinovic ebenfalls vor elf Jahren als Aushilfe begann.

#### **Das Ambiente**

Niemand weiß wirklich wie alt das Hottum ist. „Jahrhunderte sind es bestimmt“, mutmaßt Christina Rösken. Der älteste Nachweis ist auf 1791 datiert. Wenn man sich die urige Einrichtung anschaut, dann scheint sich in der Tat seit den Zeiten der Mainzer Republik nicht viel verändert zu haben. Dicke Deckenbalken, dunkles Holz, Butzenscheiben, massive Tische und Stühle – auf den ersten Blick so gemütlich wie „e echt Meenzer Stubb“.

#### **Die Weinkarte**

Weinstuben sind nicht zwangsläufig ein Treffpunkt für ausgewiesene Reben-Kenner. Noch vor wenigen Jahrzehnten hatte das Hottum ein recht übersichtliches Angebot. Genau genommen besaß die Weinstube nur drei Fässer, darauf stand in Kreideschrift: trocken, halbtrocken und süß. Wem nach etwas Besserem düstete, dem bot man allenfalls einen „Rheingauer“ an. Erst in den letzten Jahren hat

Christina Rösken ihre Weinleidenschaft auch auf der Karte ausgelebt, mit klarem Schwerpunkt auf Rheinhessen. Inzwischen entdeckt man neben so manchem preiswerten Gläschen auch den ein oder anderen schicken Schoppen – es lohnt sich die Weinkarte aufmerksam zu studieren.

### **Die Küchen-Philosophie**

Wer in Weinstuben Gourmetküche erwartet, der ist grundsätzlich am falschen Platz. Dennoch gilt: Bei der Qualität der Speisen kann selbst in kleinen Küchen Großes geleistet werden. Eine ihrer ersten Vorgaben als Chefin hat Christina Rösken noch gut in Erinnerung: „In der Küche wollte ich keine Fritteuse und keine Fertigsoßen.“ Also wird bei ihr so viel wie möglich hausgemacht. Die Gulaschsuppe zum Beispiel, genauso wie das Salatdressing oder der Rahmwirsing. Und wenn etwas angeliefert wird, muss die Qualität nachweislich stimmen, die Wildbratwürste kommen direkt vom Jäger, die Bio-Frikadelle stammt von der Metzgervereinigung „Die 11. Generation“. Der Erzählung nach soll es elf Versuche gegeben haben, bis die Frikadelle schließlich das optimale Geschmackserlebnis versprach, hergestellt - versteht sich – ohne Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe.

### **Die Speisekarte**

Vieles im Hottum birgt liebenswerte Details. Die Speisen etwa werden auf einer kleinen Kreidetafel angeboten, das liest sich wie folgt: Mainzer Nackische, (gemeint ist ein Mettbrötchen für 5,80), Linsensalat mit Ziegenkäse (8,50), Gebackene Blutwurst, Kartoffelpuffer und Apfel-Chili-Kompott (7,80), Kartoffelkloß gefüllt mit Leberwurst auf Rahmsauerkraut (8,50) oder eben jene Bio-Frikadelle der 11. Generation mit Spiegelei und Rahmwirsing (7,90), sowohl die Frikadelle als auch der hausgemachte Rahmwirsing halten was sie versprechen – kurzum, es schmeckt köstlich.

### **Fazit**

Wer einmal im Hottum war, der kommt wieder, die Atmosphäre ist herrlich herzlich, im Winter wird es bullig warm, rund um den grünen Kachelofen. Wenn kein Platz mehr frei ist, setzt man sich dazu, plaudert über Tische hinweg, trifft manchmal alte Bekannte oder auch neue. Für Anhänger des Gerstensafts schenkt die Wirtin auch gerne mal ein Bierchen aus der Flasche ein, ansonsten findet der kundige Schoppestecher eine beachtliche Auswahl an Weinen aller Klassen.

„Wir sind ein reiner Weiberhaufen“, schmunzelt die Inhaberin und man spürt es an vielen dezenten Details: Kerzen auf den Tischen, frische Blumen, das wirkt alles so geschmackvoll, dass neulich ein Gast sogar voller Wonne in den dekorativen Zierkürbis gebissen hat. Na denn, Guten Appetit. Man sieht sich.

Mehr zum Autor unter [www.bonewitz.de](http://www.bonewitz.de)

**Info:** Weinstube Hottum, Grebenstraße 3, 55116 Mainz, Tel.: 06131 223370, täglich geöffnet ab 16 Uhr. Sonntags ab 15 Uhr.