

Woi-Hinkelscher am Camembert-Tisch

Sommer im Lösch - neuer Wirt in traditionsreicher Weinstube mit stadthistorischem Relikt

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Mitten im Herzen der Altstadt, genauer gesagt, in der Jakobsbergstraße liegen die Weinstuben wie an einer Perlenschnur aufgereiht, doch von Konkurrenz spricht hier keiner, im Gegenteil, man hilft sich, plant gemeinsam Veranstaltungen und stimmt sogar die Ruhetage miteinander ab. Vor 13 Monaten hat hier ein Newcomer ein traditionsreiches Lokal übernommen, Jörg Sommer heißt der neue Wirt in der alten Weinstube Lösch.

Das Ambiente

Seit über 100 Jahren wird im Lösch ausgeschenkt. Wer zum ersten Mal den urigen Gastraum betritt, hat das untrügliche Gefühl, dass sich seit der Eröffnung der Weinwirtschaft um 1900 zumindest bei der Einrichtung bis heute nicht viel verändert hat. Dunkle, fein verzierte Holzvertäfelungen, eine verschaltete Kassettendecke, abgewetzte Holztische, Sitzbänke mit echt uralter Lederbespannung. Und dann das Prunkstück des Hauses – das im Dunkel des Raumes kaum zu erkennen ist –, ein wundersam geschnitztes Thekenelement. Glaubt man der Inschrift, dann stammt das Holz von der im 1. Jahrhundert errichteten Römerbrücke. Ein einzigartiges stadthistorisches Relikt.

Der Wirt

Auf die Frage, was Küchenchef Jörg Sommer denn bei der Übernahme der Weinstube Lösch verändert hat, lacht er herzhaft: „Ei garnix, nur die Sitzkissen und die Vorhänge sind neu.“ Er weiß, was das Ambiente wert ist. Jörg Sommer, der im Taunus groß geworden ist, hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Er kochte schon für große Häuser und kleine Restaurants, war Chef Tournant im schweizerischen St. Moritz, Küchenchef beim Hotel Mercure in Saarbrücken und zuletzt zwölf Jahre Meister aller Herdplatten im Kurfürstlichen Schloss und im Restaurant Standfest am Theater. Eines hat er auf all seinen Stationen bewiesen – er kann kochen.

Die Küche

Für seine Saucen kocht er noch Knochen aus, das Gemüse holt er sich auf dem Wochenmarkt, die tägliche Suppe und alle Eintöpfe sind hausgemacht, genauso wie der Kartoffelsalat: „In meiner Küche kommt nix aus der Dose“, sagt er stolz und hat ganz bewusst am Speisenangebot im Lösch nur wenig verändert.

Das Essen

Beim Blättern durch die liebevoll zusammengestellte Speisekarte lacht das Herz eines alt eingesessenen Mainzers. Natürlich darf hier weder Hand- noch Spundekäs (5,80 Euro) fehlen, aber das kundige Auge findet auch ein Restaurationsbrot (8,50 Euro); 200 Gramm Tartar (10,80 Euro) zum selbst anmachen; einen Mainzer Kartoffeleintopf mit Speck und Fleischwurst (6,80 Euro) oder Kartoffelklöße gefüllt mit Pfälzer Leberwurst und Rieslingkraut, dazu Speckrahmsauce (9,80 Euro). Besonders beliebt ist das Bauernschnitzel mit Champignons, Speck und Bergkäse überbacken (12,80 Euro) und der Publikumsrenner: Das Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Beilagensalat (16,80 Euro).

Die Getränke

Noch unter den Vorbesitzern der Familie Kammerowski – die 35 Jahre im Lösch wirkten – lag der Schwerpunkt des Weinangebots ganz klar auf Rheingauer Gewächsen. Das hat sich unter der Regie von Jörg Sommer komplett verändert. „Im Rheingau werden ja auch keine Rheinhessenweine ausgeschenkt“, gibt sich Sommer selbstbewusst und serviert als Schoppen einen Riesling-Silvaner (2,80 Euro) vom Weingut Messinger aus Bornheim als echten Halbe, sprich 0,25 l in der Mainzer Weinstange. Der Erfolg der Rheinhessenweine hat Sommer mutig gemacht, und so nimmt er gar einige edlere Gewächse auf die Karte. Etwa den Portugieser Weißherbst vom Mainzer Winzer Fleischer für 3,50 Euro oder einen ReinRot vom Weingut Schätzel in Nierstein für 4,80 Euro, ein hervorragender Wein, der auch im Lösch seine Liebhaber findet.

Fazit

Jörg Sommer ist ein grundsolider Koch, der nicht nach Sternen greift, aber mit handwerklichem Können begreift, was seine Gäste lieben: eine ehrliche Küche zu einem ungewöhnlichen Preis-Leistungsverhältnis. Im Lösch schmeckt's einfach lecker. Und für kleine Esser gibt es bei fast allen Speisen auch halbe Portionen. Wer's mag, kann sich guten Gewissens ab 11.11. zum Gänse-Essen eintragen lassen: 25 Euro pro Kopf, mit Vorreservierung ab 4 Personen, dafür erhält man zu viert eine ganze Gans, die im Odenwald freilaufend gehalten wurde. Als Vorspeise etwas Gänserillettes, zur Hauptspeise Rotkohl, Knödel, Bratapfel und karamellisierte Maronen. Ein Festtagsschmaus. Grundsätzlich lohnt es sich, die Tageskarte zu inspizieren, da findet sich denn auch mal ein Woi-Hinkelsche mit Specksemmelknödel und Rieslingsauce für 12,80 Euro. Und reservieren Sie doch mal am Camembert-Tisch – er hat die Form eines Brie, ei, nix wie hie.

Mehr Infos zum Autor unter www.bonewitz.de

Info: Weinstube Lösch, Jakobsbergstraße 9, 55116 Mainz, Telefon: 06131 220383.
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag. Dienstag bis Freitag 15 bis 24 Uhr. Samstag und Sonntag von 12 bis 24 Uhr.