

So macht regionale Küche Spaß

RESTAURANTTEST „Am Bassenheimer Hof“ feiert 20-jähriges Jubiläum mit kulinarischer Rückschau

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Bei all den Höhen und Tiefen der Mainzer Gastronomie-Szene gibt es wenige Leuchttürme, die über Jahrzehnte kulinarische Akzente setzen: Michael Müller gehört zweifelsfrei dazu. Er ist einer, der bei fast all seinen Restaurantkollegen höchste Wertschätzung erfährt. Der sympathische Küchenchef feiert in diesem Jahr mit seinem Restaurant „Am Bassenheimer Hof“ 20-jähriges Jubiläum und geht noch immer ungewöhnliche kulinarische Wege.

Das Ambiente

Gemütlich, heimelig und stilsicher ist das Restaurant in dem kopfsteingepflasterten Gässchen „Am Acker“ – ein Plätzchen zum Wohlfühlen. Das ehemalige Winzerdomizil aus dem Jahre 1794 verbirgt mehr als man von außen ahnt. Im Sommer lockt der lauschige Innenhof nicht nur Verliebte, im Erdgeschoss ganzjährig das Bistro den Kurzbesucher, der gerne auch mal länger bleibt. Im ersten Stock präsentiert sich das schmucke Restaurant mit separatem Biedermeier-Zimmer, in dem schon Laura Bush, ehemals First Lady der USA, dinierte. Wer die immer schmaler werdenden Stiegen bis ganz nach oben geht, findet die sagemumwobene Weinkammer und den Roten Salon.

Der Wirt

Seiner Heimatverbundenheit ist es zu verdanken, dass Michael Müller heute kein Priester ist. „Ich war begeisterter Messdiener in St. Peter und drückte für kurze Zeit die kirchliche Schulbank in einem holländischen Internat als mich das Heimweh packte.“ Zurück in Mainz entschied er sich mit 14 Jahren für eine eher irdische Bestimmung: Michael Müller startete seine Kochlehre im „Mainzer Hof“. Bereits mit 19 Jahren machte er sich selbstständig und übernahm die Tennishalle in Bretzenheim, bis er Ende der 1970er Jahre in seinem Restaurant „Zum Augustiner“ die französisch-elsässische Küche nach Mainz holte. Der „Leininger Hof“ und das „Florian“ waren seine Zwischenstationen bevor er schließlich 1990 „Am Bassenheimer Hof“ eines der Mainzer Restaurant-Flaggschiffe eröffnete.

Die Philosophie

Zeitgemäße, bodenständige, regionale Küche – das ist seit 20 Jahren das Credo von Michael Müller, und es hat bei den Geschmacksknospen seiner Gäste Spuren hinterlassen. „Ich koche am liebsten das, was ich auch selber gerne esse, und das

sind oft einfache Gerichte“, allerdings hochwertig und äußerst pfiffig zubereitet. Seine gebratenen Kalbsnieren (18 Euro) begeistern nicht nur Stammgast Walter Schumacher, Kultur-Staatssekretär, auch die Kürbis-Kartoffel-Crèmesuppe mit gebratener Blutwurst (7 Euro) oder der Tiroler Speckpfannkuchen (8 Euro) deuten an, wo die kulinarische Reise mit Michael Müller hingehet. Die 4-gängigen Menüpreise bewegen sich um die 48 Euro.

Die Küche

Groß ist sie nicht, die Wirkungsstätte seiner Köche, aber optimal genutzt. Mit seinem Küchenchef Jochen Dietz hat Müller seit Anfang an einen Koch an seiner Seite, dem die Philosophie des Hauses buchstäblich in Fleisch und Blut übergegangen ist. Jochen Dietz, der inzwischen das Zepter in der Küche schwingt, hat im „Hotel Rose“ in Wiesbaden gelernt und ist längst ein anerkannter Meister seines Fachs.

Der Wein

Wenn es neben dem Essen und seiner Frau Dagmine Wolf, die gekonnt den Service meistert, eine außergewöhnliche Leidenschaft bei Michael Müller gibt, dann sind es seine Weine. Im obersten Stock können Interessierte einen Blick in seine Schatzkammer werfen, die einige Besonderheiten bereit hält, die noch nicht mal auf der mit über 200 Positionen ohnehin schon umfangreichen Weinkarte stehen. Übrigens bietet er seine Spitzenweine zu einem beachtlichen Preis-Leistungsverhältnis an.

Das Essen

Zum Test präsentiert uns der Chef eine Steinpilz-Crèmesuppe, die köstlich abgestimmt ist mit einer italienischen Wildschwein-Salami (7 Euro). Als Zwischengang überrascht eine in Kräuterbutter kross gebratene Scholle in Dijonsensauce, die von einem sensationellen Leberwurstrisotto begleitet wird (12 Euro). Der Hauptgang verkörpert schließlich all das, was Michael Müller unter bodenständiger Küche versteht: ein butterzart geschmorter Hirschkalbsbraten mit pikantem Kürbis-Chutney, Kartoffel-Maronentimbale und Pfifferling-Lauchgemüse (21 Euro) –so macht regionale Küche Spaß.

Fazit

„Am Bassenheimer Hof“ ist immer ein Besuch wert, vor allem bietet das Restaurant für alle kulinarischen Bedürfnisse die passende Antwort. Wer die Kochkunst einmal extern erleben will, kann die Küche auch buchen – als Flyingbuffet für Gesellschaften bis zu 600 Personen. Zum 20-jährigen Jubiläum wagt Küchenchef Dietz eine kulinarische Rückschau. Vom 27. Oktober bis 3. November 2010 (Reservierung

dringend empfohlen) gibt es ein kulinarisches Wiedersehen mit der Parmesansuppe mit Rucola, dem legendären Leberwurstsoufflé oder den Spaghetti mit gebratenem Weißkohl, Knoblauch, Petersilie und feinem Olivenöl. Na dann, guten Appetit und Gratulation zum 20-Jährigen. P.S.: Michael Müller macht auch diesmal wieder beim Tastetival mit – am 22. und 23. Oktober mit einem mallorquinischen Abend.

Info: Am Bassenheimer Hof, Acker 10, 55116 Mainz. Öffnungszeiten für Restaurant und Bistro: Montag bis Samstag ab 18 Uhr. Sonntag Ruhetag. Reservierungen unter 06131 237357. www.ambassenheimerhof.de

Weitere Infos zum Autor unter www.bonewitz.de