

Mit Gonsenheimer Gemüse auf Welttournee

Restauranttest – Frank Buchholz, als Sternekoch regional verwurzelt

Von Michael Bonewitz

Er gilt hierzulande als Vorreiter des guten Geschmacks, er hat den begehrten Michelin-Stern schon 2007 nach Mainz geholt und damit den jüngsten Reigen der neuen kulinarischen Riesen eröffnet. Er freut sich über jeden Kollegen, der in den Sternenhimmel aufsteigt und ist sich selbst treu geblieben: Frank Buchholz, der sich in Gonsenheim inzwischen wie zuhause fühlt.

Der Küchenchef

Geboren wurde Frank Buchholz 1967 in Dortmund. Mit 16 sollte er Hotelkaufmann werden. Wie das Leben so spielt, landete er eines Tages in der Küche und wusste sofort: hier gehöre ich hin. Seine Lehr- und Wanderjahre führten ihn zu den besten Köchen Deutschlands: Franz Feckl, Heinz Winkler, ins "Restaurant Tristan" auf Mallorca (2 Sterne) oder ins "Tantris" in München (3 Sterne).

Der Aufstieg

1997 eroberte Buchholz auch die mediale Bühne: im Privatsender „Vox“ lieferte er im „Kochduell“ flotte Sprüche und eine unkonventionelle Herangehensweise an den Küchenherd: 1998 wurde er an der Frankfurter Schillerschule Dozent für "Essen und Kunst", ein Jahr später zeichnete ihn der Gault Millau als "innovativsten Koch des Jahres" aus. Er zählt zu den Urvätern der „Jungen Wilden“.

Der Ausgezeichnete

Ganz so wild ist Frank Buchholz heute nicht mehr. „Ich habe in Mainz nicht nur meine Frau Susanne gefunden, sondern auch die innere Ruhe, die notwendige Gelassenheit und bin in meinem Qualitätsbewusstsein beständiger geworden.“ Mit 20 Mitarbeitern meistert er inzwischen ein kleines Unternehmen und bestätigt seine Sternequalität jedes Jahr aufs Neue. Gerade wurde er im „Capital-Gourmet-Kompass 2010“ in die Liste der 100 besten Restaurants von Deutschland aufgenommen.

Der Region-Verfechter

Seine Stärke in der Küche liegt in seinen kreativen Rezepturen, aber auch in seiner regionalen Verbundenheit. 80 Prozent seiner Kräuter und Gemüse bezieht er über „Steins Garten“ im Gonsbachtal. Die Gonsenheimer Rote Bete, ein fester Bestandteil seiner Gourmetküche, hat er zum Exportschlager entwickelt und präsentiert sie auf Gourmetfestivals in Portugal oder bei kulinarischen Besuchen in Rom, Sizilien, Ibiza und Barcelona. Von einer Privatperson bezieht er die alte Gonsenheimer Apfelsorte „Ontario“. Heimische Jäger beliefern ihn mit Wildfleisch, Nachbarn mit Pilzen. „Ich setze von Jahr zu Jahr mehr und mehr regionale Produkte bei mir ein.“

Die Weine

Seine Weinkarte ist exzellent, umfangreich und bietet eine enorme Vielfalt. Mit Einstiegspreisen ab 25 Euro unterstützt Buchholz zahlreiche regionale Winzer, „die mir gerade in meinen Anfangsjahren sehr geholfen haben“, darunter die rheinhessischen Top-Weingüter Gutzler, Dreißigacker und Wittmann.

Das Ambiente

Das Restaurant Buchholz ist eine wohltuende Kombination aus altem Gebälk und dezent modernem Ambiente, auch bei der Kunst an den Wänden setzt er auf heimische Künstler und platziert unter anderem ein Werk von Dorel Dobocan. Der Raum ist schick und doch gemütlich, er versprüht eine schlichte Schönheit, die sich bei der Präsentation der Gerichte fortsetzt. Servicekräften wie Kristian Haas gelingt es eine Mischung aus charmanter Distanziertheit und höflicher Nähe herzustellen.

Das Essen

Preislich bewegen sich die einzelnen Gerichte „a la carte“ zwischen 16 und 38 Euro, ein 4-Gang-Menü kostet 75 Euro, wer sich sechs Gänge zutraut, legt 110 Euro auf den Tisch. Ich habe mich für vier Gänge entschieden und bin reichlich satt geworden: Als Auftakt eine wunderbare Kombination aus Jakobsmuschel, Rind und Auster mit Petersilienwurzel (24 Euro; in Klammern jeweils der Preis „a la carte“), perfekt und piffig die Pappardelle mit Pulpobolognese, Oliven und Zitrone (18). Beim Hauptgang „Filet vom Westhofener Rind mit geschmortem Weißkohl“ kann man sie genießen: die Gonsenheimer Rote Bete (38), als krönender Abschluss ein echtes Highlight, leicht und erfrischend: Schaumkuss von Mandarine mit Karotten und Nüssen (18). Drumherum erlebt man im Preis inbegriffen, kleine kulinarische Grüße, eine Salzprobe, wunderbar das Rosen- oder Lavendelsalz, verschiedene selbst gebackene Brotsorten, Miniatur Canapés, Pralinen...

Fazit

Wer sich in der Spitzengastronomie bewegt, muss sich mit klassischen Vorurteilen auseinandersetzen. Erstens: Es ist viel zu teuer. Zweitens: Die Portionen sind viel zu klein, getreu dem Lorient-Sketch „das ist aber sehr übersichtlich“. Für Frank Buchholz gilt: Zu teuer ist er nicht, wenn man weiß, mit welcher Sorgfalt, mit welcher Ausbildung, mit welchem Personal-Aufwand, mit welchem Qualitäts-Anspruch, mit welcher Perfektion hier gearbeitet wird. Zu teuer ist es allerdings dann, wenn man es nicht zu schätzen weiß oder wenn man das Geld nicht hat. Was die Übersichtlichkeit der Portionen angeht, muss man grundsätzlich andere Maßstäbe ansetzen, wer auf der Suche nach dem größten Schnitzel der Stadt ist, findet wunderbare preiswerte Alternativen. Wer aber einen kleinen Kunstgenuss sucht, einen kulinarischen Abend zu zweit, ein besonderes Erlebnis, wer auch schon mal 75 Euro für Theater- oder

Konzertkarten aus gibt, dem ist ein Besuch bei Frank Buchholz guten Gewissens zu empfehlen.

Info: Restaurant Buchholz, Klosterstraße 27, 55124 Mainz, Telefon 06131 9712890

Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr

Weitere Infos zum Autor unter www.bonewitz.de