

Rheinhessen trifft Österreich

RESTAURANTTEST Berghof in Marienborn – umgeben von Obstplantagen

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Er kommt aus der Steiermark wie sein berühmter Landsmann Johann Lafer, er hat in Graz Koch gelernt und lebt seit 1973 in Deutschland: Helmut Moser, ein Österreicher, der seine zweite Heimat in Mainz und Rheinhessen gefunden hat. Seit sieben Jahren bietet er im „Berghof“ in Mainz-Marienborn eine ansprechende, gutbürgerliche Küche, angereichert mit Spezialitäten seiner Alpenrepublik.

Die Lage

Ein wenig versteckt direkt hinter dem Hofladen des Marienborner Obstbauern „Appel-Happel“ liegt das Gasthaus Berghof. Ursprünglich wollte hier Familie Happel eine Apfelwein-Straußwirtschaft betreiben. Ein Konzept, das sich nicht durchsetzte. Aber eine Herausforderung für einen Österreicher, für den Berge so selbstverständlich sind wie uns Mainzern die Fleischwurst. „Ich wollte auf keinen Fall ein Lokal direkt im Zentrum“, erinnert sich Moser. Ein bisschen außerhalb sollte es sein mit einer gesunden Dosis Stadtnähe. Wer also vom ZDF kommend zwischen dem Otto-Schott-Forschungszentrum und dem Gebäude der Verlagsgruppe Rhein-Main Richtung Marienborn fährt, findet rechter Hand den Berghof.

Das Ambiente

Der Eingang zum Gasthaus wirkt relativ unspektakulär. Dass man sich fast am Gipfel des 200 Meter hohen Lerchenbergs befindet, spüren die wenigsten, es sei denn, man ist mit dem Fahrrad gekommen. Innendrin wird's schnell gemütlich. Tische aus massivem Holz, Parkett wechselt sich mit Fliesen ab. „Es soll wie eine Gutsschänke aussehen“, umschreibt Moser seine Wirtschaft mit über 80 Sitzplätzen. Auf der Rückseite, inmitten der Obstplantagen erstreckt sich eine großzügige Terrasse.

Der Wirt

Helmut Moser ist viel herumgekommen. In Kitzbühel arbeitete er in der berühmten Sportklausen im Hotel Goldener Greif mit reichlich Prominenz: Udo Jürgens, Gunter Sachs oder Edi Arendt – „die waren als Gäste wirklich angenehm“. In Deutschland machte er bei Mövenpick Karriere und wurde Geschäftsführer in Wiesbaden. Ein gastronomischer Ausflug führte ihn zur Expo nach Hannover. „Wir mussten am Tag zehn- bis zwanzigtausend Gäste bewirten, eine logistische Herausforderung.“ Für Moser war die Expo ein voller Erfolg, aber ihm war klar geworden, dass er künftig lieber in einem überschaubaren Rahmen kochen möchte.

Die Küche

Ob Suppen oder Saucen, ob Salatteller oder Semmelknödel „hier kommt nichts aus der Dose“, erklärt Moser, der frisch zubereitet den Gästen eine gepflegte Küche bieten will, ohne allerdings nach den Sternen zu greifen. Seine österreichische Heimat findet sich fast überall in der Speisekarte: Tafelspitz in der Brühe mit Wurzelgemüse und Kartoffeln (13,20 Euro), Tiroler Bauernspeck mit frisch gebackenem Vintschgerl (6,90). Im Jausenkörbchen tummeln sich Schinken, Wurst und Käse neben frisch gebackenem Brot und ein Schnäpschen (11,90). Sehr empfehlenswert das Tafelspitz-Carpaccio mit Zwiebelchen und Kürbiskernölmarinade (9,70) oder die wunderbar in Pfanne und Ofen zubereitete Backhendleule mit Pommes und Salat (10,90). Nicht zu vergessen die Desserts: Marillenknödeln, Kaiserschmarrn oder Mini-Gugelhupf – der Ösi lässt grüßen.

Die Getränke

Einen frisch gepressten Orangensaft gibt es nicht auf dem Berghof, dafür lockt ein frisch gepresster Apfelsaft vom Obstbauern Appel-Happel. Erfrischend das Erdinger Weizenbier vom Fass. Auch bei den Weinen verfolgt Moser eine klare Linie. Neben wohlschmeckenden rheinhessischen Gewächsen vom Weingut Eulenmühle aus Nieder-Olm steht eine wunderbare Selektion aus Österreich. Sehr schön, der Grüne Veltliner aus der Wachau. Rheinhessen trifft Österreich.

Fazit

Zugegeben, der Berghof hinterm Appel-Happel ist keine Liebe auf den ersten Blick. Der Eingang wirkt etwas unscheinbar, der Garten liegt zwar im Grünen, vermittelt aber eher den Charme einer Straußwirtschaft. Dafür besticht der Koch mit solider Handwerkskunst und ehrlicher Hausmannskost – und nach zwei Grünen Veltlinern sieht der Garten schon viel besser aus. Der Service ist zuvorkommend und aufmerksam. Sehr pfiffig: fast alle Gerichte gibt es in zwei Größen, als David oder Goliath. Viele Stammgäste lieben die Aktionstage: Mittwochs ab 18 Uhr ist Schnitzeltag. Freitags (auf Vorbestellung) lockt eine Fischplatte für zwei Personen inklusive einem Glas Wein nach Wahl (pro Person für 17 Euro) oder zum gleichen Preis 1 Kilo Gambas in würziger Tomaten-Knoblauch-Salsa. So nebenbei finden Hausmann oder Hausfrau am Ausgang einen kleinen Obststand, je nach dem was Appel-Happel gerade geerntet hat. Mal Erdbeeren, mal Kirschen, mal Johannisbeeren, mal Mirabellen. Ganz frisch aus umweltschonendem und integriertem Anbau.

Mehr zum Autor unter www.bonewitz.de

Info: Gaststätte Berghof, Marienborner Bergweg 33, 55127 Mainz-Marienborn, Tel.: 06131 330268. Öffnungszeiten: Mittagstisch von 12 bis 14 Uhr am Sonntag sowie dienstags bis donnerstags. Abends geöffnet ab 17 Uhr, montags Ruhetag.