

## **Überraschung in der Mitternacht**

### **Restauranttest – Der Wirtschaftsprüfer besucht die Martinstube**

Von Michael Bonewitz

MAINZ. „Der Chef kommt gleich“, sagt die aparte wie aufmerksame Bedienung in der Martinstube. Die Tür geht auf und ein Mann um die 40 im grauen Anzug betritt den Raum. „Nein, das ist er nicht“, murmele ich vor mich hin. Es folgt ein graumeliertes Herr im Pensionsalter. Auch er ist es nicht. Zwei bekannte Landtagsabgeordnete betreten die Gaststube und unterhalten sich angeregt, eine Familie mit zwei Kindern, drei Studenten – die Martinstube füllt sich. Als ein schlaksiger Endzwanziger das Lokal betritt, mit Jeans, buntem T-Shirt, der ein bisschen so aussieht, als habe er gerade sein Skateboard draußen geparkt, denke ich, OK, das ist er auch nicht. Überraschenderweise kommt der junge Mann auf mich zu: „Hi, ich bin Sebastian Kluth – Küchenchef und Inhaber der Martinstube“. Wow.

#### **Das Ambiente**

Erst jetzt widme ich mich der Einrichtung und stelle fest: Die Martinstube hat eine Verjüngungskur hinter sich. Statt Hirsch-Geweihen und vergilbten Fotos an den Wänden, verströmt die einst reichlich rustikale Weinstube einen Hauch südländisches Flair. Man fühlt sich wie in einer Bodega. Die Wände bordeauxrot, frische Blumen auf den Tischen, wenig Schnickschnack und Nippes. Ein geschmackvolles Ambiente, das eine ungewöhnliche Brücke schlägt – hier kann man in trauter Zweisamkeit speisen oder ein Geschäftsessen abhalten. In einer Ecke plaudern Kommilitonen, während am Nebentisch eine Rentnergruppe ihren Stammtisch abhält. Im Hintergrund dezente Musik, ein bisschen Jazz, ein bisschen Swing, ein bisschen Cuba-Rhythmen, gerade so laut, dass es nicht stört. Bei schönem Wetter sitzt man draußen, mit Blick aufs Naturhistorische Museum und den „Garten der Zeit“.

#### **Die Anfänge**

Seit 2004 wirkt Sebastian Kluth in der Martinstube. Damals, 23 Jahre alt, war er der jüngste Gastronom in Mainz. „Ich habe im „Adler“ in Finthen mein Handwerk gelernt, im „Löwen“ in Gonsenheim gekocht und schon früh den Wunsch verspürt, mich selbstständig zu machen“, erzählt er. Unterstützt von seinem Vater, seiner Mutter und seinem Bruder Tobias haben sie gemeinsam die „alte“ Martinstube buchstäblich auf den Kopf gestellt. Am Anfang war es eine Art Familienbetrieb, jeder hat mitgeholfen. Inzwischen hat er vier Angestellte, fünf Auszubildende - und der Laden brummt.

#### **Regionales Konzept**

Die Grafikdesignerin Esther Wienand hatte bei der Innenraumgestaltung geholfen, an den Wänden hängen Bilder der Künstlerin Andrea von Danwitz, die auf humorvolle Weise mit den Gegensätzen Mainz und Wiesbaden spielt. Beide haben an der FH in Mainz studiert.

Das Schweinefleisch bezieht Sebastian Kluth vom Hofgut Acker aus Bodenheim, das Gemüse vom Frucht-Werum in Mainz-Hechtsheim. Die rheinhessischen Winzer, deren Weine er anbietet, kennt er alle persönlich. „Ich brauche diese Nähe zu meinen Lieferanten“, erzählt er, „nur so weiß ich, welche Qualität ich bekomme und kann auch mal nach Ladenschluss kurzfristig etwas nachbestellen.“

### **Das Essen**

Absoluter Renner in der Martinstube ist das Wiener Schnitzel. Kein Wunder, holte Sebastian Kluth doch beim Wettbewerb des Fernsehsenders „Kabel 1“ unter 16 Restaurants aus allen Bundesländern den 1. Platz. Seit dem trägt er den Titel „Super Schnitzel 2009“. Er brät es ganz traditionell in drei Pfannen. Ansonsten zählen zu seinen Spezialitäten: Das Rumpsteak, der hausgemachte Flammkuchen aus dem Steinofen und die Gambas „Martinstube“ in einer pikanten Tunke, die sich als richtig leckeres Sößchen entpuppt. Insgesamt lautet sein Konzept: Beste Qualität, frische Ware und schonende Garmethoden. Das Brot wird selbst gebacken. Ein Geheimtipp ist das Olivenöl. Sebastian Kluth bezieht es von seinen Eltern, die inzwischen in Andalusien leben. Das native Olivenöl kommt aus eigenem Anbau, Extra Virgin, in traditioneller Herstellung aus den spanischen Bergen. So finden sich auch immer wieder mal kleine Tapas-Gerichte auf der Speisekarte.

### **Fazit**

Die Martinstube ist ein kleiner Knüller mit stimmigen Konzept und einem beachtlichen Preis-Leistungsverhältnis. Den Mittagstisch mit zwei Gängen bietet Sebastian Kluth für 6,50 Euro an. Neben rheinhessischen Tröpfchen – darunter auch feine Weine seines Cousins Oliver Grimm, der in Mainz-Laubenheim die Weinkellerei Dellee & Grimm betreibt – entdecken Weinliebhaber ungewöhnliche Kreszenzen aus Italien und Spanien, die er zum Teil exklusiv bezieht. Es lohnt in jedem Fall, sich mit dem pfeffigen „Patron“ Kluth auf einen Plausch einzulassen, er kann mit einigen Überraschungen aufwarten: So betreibt er ein Catering, hat bereits mit Christina Rau, Witwe des Ex-Bundespräsidenten, oder mit dem Musiker Raemonn gekocht... Bleibt noch ein Tipp: Sicherheitshalber rechtzeitig einen Tisch reservieren.

### **Info**

Restaurant Martinstube, Mitternacht 18 (gegenüber des Naturhistorischen Museums), 55116 Mainz, Tel: 06131 34639, E-Mail [Hallo@martinstube.de](mailto:Hallo@martinstube.de). Sonntags Ruhetag.