

Kulinarische Genüsse im ehemaligen Lustschloss

RESTAURANTTEST Favorite Parkhotel mit Küchenchef Tim Meierhans auf dem Weg in die Spitzengastronomie

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Wo einst der Mainzer Kurfürst, Lothar Franz von Schönborn, in seinem Lustschloss residierte, werden heute knapp 300 Jahre später ganz andere Lustbarkeiten angeboten wie Thunfisch-Tartar, Polenta-Ravioli oder Glühwein-Birnen. Der Kenner erahnt: das Parkhotel Favorite am Mainzer Volkspark möchte neue gastronomische Wege beschreiten. Aber aufgepasst – im Parkhotel herrscht hauseigene Konkurrenz: da ist die "Woitraub" für den weinseligen Gast, die „Bierkutsche“ mit einer eher rustikalen Küche, das „Wintergärtle“ oder der sommerliche „Biergarten“, nicht zu vergessen der „Brunch“ am Sonntag. Nur: mit alledem haben die neuen kulinarischen Ambitionen rein gar nichts zu tun. Inhaber Christian Barth leistet sich den Luxus, für sein im Frühjahr eröffnetes „Favorite Restaurant“ eine komplett neue Küchenmannschaft anzuheuern, die ausschließlich im Restaurant kocht. Ein mutiger Schritt.

Der Koch

Entspannt, locker, ein bisschen verschmitzt erzählt Küchenchef Tim Meierhans von seinem ungewöhnlichen Werdegang. Gelernt hat er in der Favorite. Sein Ziel kannte er schon damals: die Spitzengastronomie. Also ging er raus aus Mainz, hinein in die wilde Welt der kühnen Köche, die auf Designertellern kleine Kunstwerke zaubern, die mit Aromen spielen und verwöhnten Gaumen noch ein Staunen entlocken.

Meierhans kochte u.a. in der Traube Tonbach in Baiersbronn, im Kronenschlösschen, in der Ente vom Lehel, im Micro des Frankfurter cocoon club und war Souschef bei Frank Buchholz in Mainz-Gonsenheim. Nach der lehrreichen Tour juckt es den ehrgeizigen Nachwuchskoch Tim Meierhans in den Fingern, nun endlich seinen eigenen Stil zu entwickeln. Dass er ausgerechnet in seiner einstigen Lehrwerkstatt ein Spitzenrestaurant aufbauen darf, ist ein Wink des Schicksals. Zumal er in seiner Kochlehre auch noch seine jetzige Lebensgefährtin Melanie Abend kennenlernt hat, die als Restaurantleiterin die Gäste begrüßt.

Das Team

Gute Gastronomie hat viel mit Handwerk, Logistik und kluger Koordination zu tun. Schließlich sollen die Gäste an ihren Tischen möglichst gleichzeitig den jeweiligen Gang serviert bekommen. Tim Meierhans, 26 Jahre alt, durfte sich seinen Arbeitsplatz nach Wunsch einrichten und sein Team selbst zusammenstellen. Sechs Stationen hat er aufgebaut. Ein Mann pro Posten macht sechs Köche in der Küche. Die jungen Wilden arbeiten versiert und konzentriert, „wir sind ehrgeizig aber nicht verbissen“, gibt Meierhans den Takt vor, „denn bei allem Stress, ist immer Platz für ein kleines Späßchen.“

Die Zubereitung

Geheimnisse in der Küche lassen sich schwer bewahren, zumal viele Jungköche bei großen Meistern in die Schule gehen und das Erlernte dann im eigenen Haus anwenden. Meierhans kocht nicht mit Gas, sondern mit Induktion unter 10 Kilowatt starken „Ceran“ Kochfeldern. Fisch und Fleisch bereitet er im „sous vide“-Verfahren zu. Ein Prinzip, das viele Sterneköche nutzen. Das Fleisch wird mit selbstkreierten Aroma-Ölen durchaus auch mit Kräutern und Gewürzen in Folie vakuumiert und dann in einem Spezialwasserbad mit Umwälzpumpe bei vorgegebenen niedrigen Temperaturen gradgenau gegart. Das Ergebnis ist ein durchgängig zartes, rosa Fleisch, das erst unmittelbar vor dem Servieren kurz angebraten wird. Einzige Voraussetzungen: Man braucht Top-Qualität als Ausgangsprodukt und Erfahrung mit der richtigen Temperatur.

Das Menü

Etwa alle sechs Wochen wechselt Tim Meierhans die Speise-Karte und lässt sich von saisonalen Besonderheiten inspirieren. Das Essen ist spitze, die Preise aber auch. Wer das 5-Gang-Menü mitsamt Wein-Tasting wählt, das heißt, pro Gang bekommt man ein 0,1 l-Glas passenden Wein serviert, der zahlt 110 Euro pro Kopf. In jedem Fall ein außergewöhnlicher Genuss. Dafür bereitet Ästheten allein schon die Präsentation der Gänge ein besonderes Vergnügen. Und der Koch grüßt mit kleineren Leckereien schon mal zur Einstimmung, etwa mit fingergroßen Knusperhörnchen, die mit Thunfisch-Tartar gefüllt sind. Für das Menü ist reichlich Auswahl vorhanden, sodass jeder sein Geschmacksempfinden beglücken wird. Herausragend die Maronensamtuppe mit Topinambur, Kräutersaitlingen und Wachtelroulade (9 €). Oder das Filet vom weißen Heilbutt auf Kartoffelrisotto mit Rahmspinat und Wodka-Kaviar-Soße (29,50 €). Kleiner Tipp: Lassen sie sich Platz fürs Dessert, es lohnt sich. Ob für die „Mohn-Nougatmousse-Schnitte mit Glühweinbirnen und Blutorangeis“ (14,50 €) oder das „Fondant von Jivara-Schokolade mit eingelegten Mandarinen und Cremeeis von Pandangblättern“ (17 €).

Fazit

Kulinarisch legt sich Tim Meierhans im neuen „Favorite-Restaurant“ mächtig ins Zeug und kocht sich schon nach wenigen Monaten unter die Top Five von Mainz. Die junge Brigade geht unverkrampft, kreativ und genussvoll ans Werk. 500.000 Euro hat Christian Barth in die Gestaltung des 120 m² großen Restaurants gesteckt und gestattet den Gästen sogar einen Fenster-Blick in seine Spitzenküche. Das Ambiente im Restaurant ist fein gediegen, gelegentlich erleben die Gäste sogar live-Musik am Flügel. „Das Raumangebot ist auf 45 Sitzplätze begrenzt, nur so lässt sich die Qualität halten“, so Meierhans. Von den Fensterplätzen sieht man wahlweise den Volkspark, unsern Dom oder das nahe Rheinufer und lässt einen kurzfristig vergessen, dass man eigentlich in einem Hotel speist. Die Weinkarte wird gerade von der kundigen Sommelière Sandra Kantwerk rheinhessisch-französisch überarbeitet. Und wer mal ein Tröpfchen zu viel genossen hat, der kann getrost nach einem freien Zimmer fragen.

Info: Restaurant Favorite, Karl-Weiser-Straße 1, 55131 Mainz, Telefon 06131 80150, Fax 06131 8015420. Öffnungszeiten Mittwoch bis Sonntag, von 12 bis 15 Uhr und von 18 bis 24 Uhr.