

Ungarn trifft Österreich in der Mainzer Neustadt

RESTAURANTTEST Der „Hahnenhof“ am Frauenlobplatz – ein liebenswerter Geheimtipp

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Die Engländer benutzen gerne den Begriff „Understatement“, wenn jemand auf allzu vordergründige Effekte verzichtet und lieber charmant unter- statt übertreibt. Das Schöne am „Understatement“: Man wird meist positiv überrascht. Wer das Weinhaus und Restaurant „Hahnenhof“ in der Mainzer Neustadt besucht, der wird genau das entdecken, also keinen zweitklassigen Hähnchengrill, eher schon einen „Wienerwald de Luxe“.

Das Ambiente

Das alteingesessene Weinhaus ist eingebettet in ein typisches Neustadthaus mit Klinkerfassade und Gitterfenstern. Der Innenraum wirkt eher klassisch: Gefliester Boden, dunkles Holz an Decken und Wänden, massive Holztische, schmiedeeiserner Zierrat, kunstvoll geschnitzte Holzstühle. Der erste Eindruck: rustikal, urig und gemütlich. Beim Blick auf das ein oder andere Regal entdeckt der Kenner so manch edle Weinflasche.

Der Wirt

In der Mainzer Gastronomieszene ist Tibor Jakus kein Unbekannter: Zehn Jahre lang hat er zuletzt das Altstadtcafé betrieben, er wirkte schon in der Taberna Academica auf dem Uni-Campus oder im Bassenheimer Hof neben Michael Müller. Der gelernte Restaurantfachmann hat in München die Hotelberufsfachschule besucht und im Januar 2008 als Pächter den „Hahnenhof“ übernommen. Ein Mann vom Fach also, der im Gastraum nicht zu übersehen ist.

Der Koch

Der gebürtige Mainzer Tibor Jakus, mit – väterlicherseits – ungarischen Wurzeln, hat sich einen österreichischen Küchenchef an Land gezogen: Ein Ritter dritten Grades, aber auch ein Koch erster Güte, der mit hoch aufgerichteter Mütze in seiner Küche steht. Eugen von Heider arbeitete schon in den besten Alpenhotels und war Maître in der Alten Patrone. Man ahnt, dass in seiner Küche mehr als nur ein Hähnchen trefflich zubereitet werden kann.

Das Konzept

Frische Produkte, gute Qualität, faire Preise. Es gibt sie also noch, die gutbürgerlichen Restaurants, die ihre Suppen noch selber machen, die Knochen einkochen und daraus leckere Saucen zaubern. Sogar die Mayonnaise zu den Pommes ist hausgemacht. Das Geflügel kommt von ausgewählten Höfen, die Wurst vom Mainzer Metzger Harth und das Wild aus heimischer Jagd.

Die Speisekarte

Zugegeben: Leichte mediterrane Küche findet man im Hahnenhof eher nicht, auch keine filigrane Sterneküche. Aber als Vorspeise ein sensationelles Tartar mit sieben Zutaten zum Selberanmachen (12,50 Euro). Eine hausgemachte Gänseleberpaté mit Portweingelee (8,50 Euro) und sogar der Handkäs (4,90 Euro) schmeckt lecker. Spätestens bei den Hauptspeisen kommt man zu dem Schluss, „hier muss ich noch mal hin“. Ein halbes Kräuterhendl vom Grill (9,50 Euro), bei dem der Koch die Kräuter vorab in die Haut einmassiert hat, das ausgelöste Wiener Backhendl (10,50 Euro), wie es nur ein Österreicher hinkommt, oder der „Coq au vin“, in Riesling geschmort (13,50 Euro). Der Clou: Ein ungarisches Paprikahuhn mit handgeschabten Nockerln (13,50 Euro), eine Art ungarisches Gulasch auf Geflügelbasis, wobei Tibor Jakus nur Original Paprikapulver aus dem Budapester Umland verwendet, direkt vom Biobauern, das normalerweise ausschließlich an ungarische Spitzenrestaurants verkauft wird. Nicht zu vergessen, das Wiener Schnitzel ... ach, fragen Sie am besten den Wirt, der kennt „zu jedem Gericht e' schee Geschichte“.

Der Wein

Kein Geheimtipp ohne Haken. Denn der ursprüngliche Besitzer des Restaurants ist ein Rheingauer Winzer, der im „Hahnenhof“ ausschließlich Weine aus seinem eigenen Hause Barbeler-Wilhelm zulässt. Jedem eingefleischten Rheinhessen wird das Herz bluten und man braucht schon zwei Schoppen Rauenthaler Steinmächer oder Kiedricher Sandgrub, um den Schock zu verdauen. Entschädigung gibt es bei den Flaschenweinen, hier durfte Tibor Jakus zumindest auf ausländische Tröpfchen ausweichen und hat so manches Schmuckstück im Keller: Aus Frankreich, Südafrika, Österreich und natürlich einige Überraschungen aus Ungarn. Gekrönt wird die Weinkarte mit einem Opus One aus Kalifornien oder einem italienischen Tignanello, sozusagen dem Ferrari unter den Roten.

Fazit

Gute Küche, die ihren Preis wert ist, lohnt sich, denn wer im „Hahnenhof“ einkehrt, bekommt definitiv mehr als der Name vermuten lässt. Und es gibt zahlreiche liebenswerte Kleinigkeiten am Rande zu erzählen, etwa die Lesebrillen, die man sich

an der Theke ausleihen, die halben Portionen, die man bestellen kann. Nicht zu vergessen, die Desserts: Ein Topfen- und Marillenpalatschinken (5,50 Euro) – auch als Variation für Diabetiker erhältlich. Oder der Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster, der auf Wunsch laktosefrei serviert wird. Oder die Salzburger Nockerln, die man selbst in Österreich kaum noch auf der Karte findet. Ach ja, und werfen Sie ruhig auch mal einen Blick auf die Tageskarte...

Info: Weinhaus und Restaurant „Hahnenhof“, Wallaustraße 18, 55118 Mainz, Telefon: 06131 2121150. Öffnungszeiten: Täglich ab 16 Uhr, sonn- und feiertags ab 11:30 Uhr durchgehend geöffnet. Dienstags Ruhetag.

Sämtliche Artikel des AZ-Wirtschaftsprüfers und ausführliche Kommentare der Gastronomen zur Kolumne finden Sie unter www.bonewitz.de