

## **Lauschiges Plätzchen mitten im Wald**

### **WIRTSCHAFTSPRÜFER Restauranttester Michael Bonewitz besucht den Lennebergturm in Mainz-Gonsenheim**

Von Michael Bonewitz

Ganze Generationen sind schon hinauf gepilgert auf den Gonsenheimer Lenneberg: Hier wurde geheiratet, getauft, gefeiert, getanzt, geschwoft und vielfältige Kontakte geknüpft. Jogger und Radfahrer haben ihn erklommen, Familien und Spaziergänger. Nach Jahren der Lenneberg-Abstinenz habe ich ihn wiederentdeckt. Der alte Caféhaus-Charme ist verschwunden. Wer den schmalen Feldweg nach oben fährt, sieht ein modernes Schlösschen und im Hintergrund den schönen alten Lennebergturm, der bereits im 19. Jahrhundert erbaut wurde.

#### **Das Ambiente**

Keine Frage, es ist mediterraner geworden im Gonsenheimer Forst. Eine saftig grüne Wiese am Hang, große tonfarbene Pflanzenkübel. Und dann die Terrasse. Wow. Ob Schnitzel oder Spundekäs, ob Streuselkuchen oder Sahneeis – man sitzt halt mitten im Wald zwischen Buchen, Kiefern und Kastanien. Teakholz-Gartenmöbel, Rattangestylte Tische und Stühle, die Lounge-Atmosphäre verbreiten. Rustikale Fliesen. Bruchsteinmauern. Palmen in Blumentöpfen. Kleinere Stilbrüche bleiben nicht aus. So mancher Tontopf entpuppt sich bei näherer Betrachtung als Kunststoffimitat. Im Hintergrund schmiegt sich eine italienische Pavillongruppe an das Gasthaus. Die gute Nachricht: Auch bei Regen lässt es sich mit ausreichend Platz wie im Freien sitzen. Der Clou bleibt die filmreife Terrasse von gewaltigen Bäumen umgeben. Auch das Gasthaus im Inneren des Lennebergsschlösschens verströmt südländischen Charme. Gemütlich rustikal.

#### **Das Konzept**

Der Lennebergturm ist ein Traum-Platz für Gastronomen und Gäste. Weit und breit keine Nachbarn. Idyllische Umgebung. Nach oder vor dem Essen bieten sich Waldspaziergänge an. Durch die unterschiedlichen Ebenen findet jeder sein Plätzchen. Romantisch auf der Terrasse, geschützt im Pavillon, ein Hauch Bodega im Gasthaus und im ersten Stock lockt als stille Reserve ein Restaurant für 60 Personen, das im Eckzimmer auch mal fürs Candle-Light-Dinner zu zweit gebucht wird. Wer alle Räume gleichzeitig nutzen will, bringt gut und gerne 350 Gäste unter.

#### **Die Geschäftsführer**

„Wenn Sie bei uns feiern“, erklärt Jens Feuerbach, „dann müssen Sie keine Raummiete bezahlen, sondern nur das Essen und die Getränke“. Der gelernte Einzelhandels- und Event-Kaufmann hat schon im Kloster Eberbach oder am

Frankfurter Flughafen gewirtschaftet, über sechs Jahre gemeinsam mit RPR die Straßenfastnacht kulinarisch betreut und viele Jahre als Geschäftsführer die Bastion Schönborn geleitet, bevor er im Jahr 2003 den Lennebergturm, gemeinsam mit seinem Partner Kai Hildebrand, übernahm.

### **Die Speisen**

Auf Sterne-Niveau will im Lennebergturm niemand kochen, das zeigt schon ein Blick in die Speisekarte mit gebackenem Camembert, Flammkuchen, mediterranen Nudelgerichten, Salatvariationen, diversen Schnitzeln und einem unglaublich leckeren Rumpsteak. Sehr beliebt ist der Turmburger mit Pommes Frites. Kurzum: Es schmeckt gut, bei einem angenehmen Preis-Leitungs-Verhältnis. Chefkoch ist Daniel Felder, der früher im Bassenheimer Hof gewirkt hat. Originelle Randbemerkung: Selbst Hunde kommen auf ihre Kosten. Turms Hundenapf mit einem Mix aus Rind, Geflügel und Trockenfutter kostet 3,80 Euro.

### **Die Getränke**

Lobenswert ist nicht nur die hausgemachte Turm-Limo, sondern vor allem die Kooperation mit dem Hause Gschwendner. Neben einer reichhaltigen Teeauswahl verblüfft vor allem der Gschwendner Eistee. Wer's alkoholisch mag, findet genügend Bier und Cocktails. Als klein und übersichtlich entpuppt sich die Weinkarte, die gerne zwei, drei rheinhessische Tröpfchen mehr im Angebot haben dürfte. Die spanischen Weine wiederum sind verlockend. Jens Feuerbachs Mutter ist Spanierin und seine Frau Griechin, ihr Einfluss macht sich allerdings weniger bei den Getränken bemerkbar, eher schon bei einigen Speisezutaten wie Schafskäse und Oliven.

### **Fazit**

Der Lennebergturm schafft einen gewaltigen Spagat – mal Café, mal Restaurant, mal Biergarten de Luxe, früher nannte man so etwas Ausflugslokal. Wer also ein lauschiges Plätzchen im Wald sucht, kann sich nicht nur am Wochenende getrost auf den Weg machen zum Lennebergturm, der exakt auf der Gemarkungsgrenze zwischen Mainz-Gonsenheim und Budenheim liegt. So hat das Gasthaus die Postleitzahl von Budenheim, während die Telefonnummer mit der Vorwahl 06131 beweist, dass der Telekom-Anschluss auf der Mainzer Seite untergebracht ist. Das Gelände ist im Übrigen so riesig, dass auch nach vierjähriger Aufbauarbeit noch nicht alles perfekt sein kann. So bleibt Raum für Verbesserungen, in Kürze soll beispielsweise ein Kinderspielplatz dazu kommen.

### **Info**

Lennebergturm, Im Wald 3, 55257 Budenheim, Telefon: 06131 143 7214, Öffnungszeiten: Montags bis freitags 11:30 bis 24:00 Uhr, samstags, sonn- und feiertags 10:00 bis 24:00 Uhr (warme Küche bis 22:00 Uhr).