

## Die Weinstube mit der Laterne

RESTAURANTTEST Am Holztor geht es urig gemütlich zu und es schmeckt auch noch lecker

Michael Bonewitz

MAINZ. Waren Sie schon mal in der Gaststätte Am Holztor? Selbst eingefleischte Mainzer stutzen bei dieser Frage: „Sie meinen sicher am Holzturm.“ – Nein, Am Holztor. Zu finden ist es relativ leicht. Wenn man an der Rheinstraße mit dem Rücken zum Holzturm steht, schaut man an der Fachhochschule vorbei Richtung Rheinufer. Am Ende der Straße erahnt man historisches Mauerwerk, genauer gesagt, einen Teil der Rheintore, zu denen auch das Holztor zählt. Die ehemalige Befestigung wurde 1873 vom damaligen Stadtbaumeister Eduard Kreyßig entlang des neu aufgeschütteten Rheinufers errichtet. Und wenige Meter vor dem Holztor liegt auf der rechten Seite etwas versteckt in einer klassischen Wohnbebauung die Weinstube Am Holztor.

### Zur Historie

Kaum zu glauben, bereits seit 1885 wird in der Holztorstraße 40 ausgeschenkt. Erster Wirt des historischen Gasthauses war der Urgroßvater des heutigen Hausbesitzers. „Restauration Rudolph Engst“ hieß sie damals. Zwischenzeitlich wagte sich auch der legendäre Kneipier Zuckmayer mal ans Rheinufer und nannte die Gaststätte „Bubas Rheinperle“. In den letzten Jahren wurde es allerdings deutlich ruhiger um die urige Uferstube, bis Mark und Thomas Miller die Perle entdeckten und seit 1. März dieses Jahres – inzwischen unter dem Namen Am Holzturm – mit neuem Leben füllen.

### Das Ambiente

Wer die Gaststube betritt, ist erstmal baff, da steht doch tatsächlich eine Straßenlaterne mitten im Raum. Es klingt kurios, aber irgendwie passt das unschierige Ding in die knuffige Kneipe als wäre sie naturgegeben hineingewachsen. Das Ambiente ist so heimelig, dass man sich noch nicht mal wundert, dass am Nebentisch eine Dame in ihren Hausschlappen sitzt. Sie scheint in unmittelbarer Nachbarschaft zu wohnen. In der rechten Ecke feiert gerade eine Familie Geburtstag, links sitzen vier FH-Studenten und schmatzen fröhlich ihre Schnitzel, am großen runden Tisch kommen sich zwei alteingesessene Mainzer und zwei auswärtige Ehepaare näher. Wie auch immer Mark und Thomas Miller es geschafft haben, sie sind erst seit rund zehn Monaten Weinstubenbesitzer, aber man hat das Gefühl, sie sind schon seit zwanzig Jahren hier.

### Die Speisen

Dass es den Leuten schmeckt, hat sich schnell herumgesprochen, dabei ist die Speisekarte wenig spektakulär. Spunde- und Handkäs (4,50 Euro), diverse Puten- und Schweine-Schnitzel: Als kleine Portion für 6,80 Euro, in großer Ausstattung etwa

mit Pfefferrahmsoße, Pommes Frites und Salat für 9,80 Euro. Als Renner gilt das Rumpsteak, das argentinischen Ursprungs ist und wirklich klasse schmeckt. Dazu wechselnde Gerichte auf der Tageskarte, die eher an Mutterns Hausmannskost erinnern: Rindergeschnetzeltes mit Spätzle und Salat (8,50), Kohlrouladen mit Salzkartoffeln und Salat (8,50), die Angebote variieren je nach Saison. Manch einer kommt übrigens auch wegen des knusprigen Holztorhendls her, ein besonderer Genuss für 8,50 Euro mit Pommes und Salat. Alles wird frisch zubereitet und erfrischend herzlich serviert.

## Die Weine

Dass die Pächter Mark und Thomas Miller selber gerne gute Wein trinken, spürt man an der klug zusammen gestellten Weinkarte. Rund 30 Weine von fünf Winzern, die sie allesamt persönlich kennen, darunter das Weingut Wagner aus Essenheim oder Andreas Horst aus Vendersheim, die mit sechs Weinen gleich als „Bester Schoppen Rheinhessen 2010“ ausgezeichnet wurden. Dazu gesellt sich ein weiteres Zertifikat, das auf jeden Gast beruhigend wirkt: der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA und die Landeshauptstadt Mainz haben das Weinhaus Am Holztor für besondere Hygiene und Sauberkeit ausgezeichnet. „Tiptop in Ordnung“ heißt die begehrte Plakette.

## Die Ideengeber

Wer sich mit Mark Miller unterhält, stellt schnell fest, dass er ein besonderes Händchen für Marketing hat, kein Wunder: in seinem Hauptberuf ist er Managementberater für Unternehmensführung. Auf zwei digitalen Bilderrahmen strahlt er beispielsweise das Holztor-TV aus. Eine Diashow mit erfolgreichen Aktionen und geplanten Terminen. Miller ist auch Erfinder des Stam-Wegs, einer Schoppestecher-Tour durch die Altstadt von Mainz, die er gemeinsam mit dem Weinhaus Michel und dem Weinhaus Bluhm durchführt. Die Tour ist inzwischen so beliebt, dass schon bis Juni 2011 fast sämtliche Termine ausgebucht sind. Weitere Altstadt-Ideen liegen bereits in der Pipeline.

## Fazit

In noch nicht mal einem Jahr ist das Weinhaus Am Holztor ein fester Bestandteil der Mainzer Altstadt geworden. Das Essen ist lecker bei einem beachtlichen Preis-Leistungsverhältnis. Es wird nicht nur ehrlich und authentisch gekocht, auch der Service wirkt freundlich-familiär ohne anbiedernd zu werden. Im Winter stehen rund 50 Sitzplätze zur Verfügung, im Frühjahr und Sommer kommen zwei weitere Klimazonen hinzu: vorne eine kleine Gartenwirtschaft für 20 Personen und hinten ein überdachter Innenhof mit 16 Plätzen. Ansonsten darf man als Gast gespannt sein, was das pfiifige Gespann in der Mainzer Altstadt noch alles bewegt.

Info: Weinhaus Am Holztor, Hoztorstraße 40, 55116 Mainz, Telefon 06131 55 477 00, [www.amholztor.de](http://www.amholztor.de). Öffnungszeiten: von 16 bis 23 Uhr, kein Ruhetag.