

Liebe auf den zweiten Blick

Restauranttest – Der Wirtschaftsprüfer besucht „Schneiders Haasekessel“ im Schatten des Bruchwegs

Von Michael Bonewitz

Jürgen Klopp saß hier schon, genauso wie Mohamed Zidan oder Stadionsprecher Klaus Hafner. Unzählige Spielerverträge wurden im „Haasekessel“ verhandelt und so manch vermeintlichem Schnäppchen hat Manager Christian Heidel an den Tischen in der legendären 05 Kneipe ein Schnippchen geschlagen. In der Tat – im „Haasekessel“ am Bruchweg wurde Geschichte geschrieben, es wurde geweint, gelacht, gejubelt und gesoffen bis der Verein eines Tages die Coface-Arena erschuf und Kneipenchef Milan Stojanov einfach mitnahm. Stojanov schenkt seit dem im „Hasekaste“ am neuen Stadion aus. Zeit für einen Neuanfang an alter Stätte. Zeit für „Schneiders Haasekessel“ am Bruchweg.

Der Haasekessel

Zugegeben, es war keine Liebe auf den ersten Blick als den beiden Gastronomen Sabine und Manfred Schneider der „Haasekessel“ hinter dem alten 05-Stadion als Restaurant angeboten wurde. Eine Fußballerkneipe im Schatten des Bruchwegs? „Aber Moment mal“, dachte sich Manfred Schneider, „ruhige Nachbarn, jede Menge Parkplätze und reichlich Platz für drinnen und draußen“. So wurde es Liebe auf den zweiten Blick. Inzwischen fühlen sich die beiden pudelwohl in ihrem Haasekessel. Ein Name, der schon zu kühnsten Fehlinterpretationen führte, hier gab es weder Angsthasenfußball im Hexenkessel, noch wurden Hasen im Kessel zubereitet. Helmut Haas und Ludwig Kessel hießen vielmehr die Gründer des Postsportvereins und denen gehört das Anwesen samt Haasekessel und Kegelbahn im Keller.

Die Inhaber

Sabine Schneider ist Ur-Meenzerin, aufgewachsen in der Neustadt. Ihre Oma betrieb einst eine Kneipe am Panzerwerk. Ob es wirklich an der Oma lag, dass die Gastronomie ihre große Leidenschaft wurde? Jedenfalls jobbte Sabine schon von Jugend an in unzähligen Mainzer Gaststätten und lernte prompt ihren Mann im Kartäuser Hof kennen. Sie im Service, er in der Küche. Eine perfekte Ergänzung. Gelernt hat Manfred im Europahotel am Bahnhof, bereiste auf seinen Lehr- und Wanderjahren Restaurants von der Mainzer Altstadt bis zum bayrischen Schliersee. Im Favorite Parkhotel kochte er jahrelang in der Bierkutsche, bis er schließlich mit Ehefrau Sabine das „Salvator“ in der Großen Langgasse eröffnete.

Heimweh

„Zum Salvator“ war ein gutbürgerlicher Treffpunkt nicht nur für alten Meenzer Adel, der hier regelmäßig aus- und einging. Umso größer war die Überraschung als die Schneiders nach zehn Jahren Salvator Mainz den Rücken kehrten und neun lange Jahre das Landhotel und Restaurant „Niedertiefenbacher Hof“ zwischen Limburg und Weilburg betrieben. Mit im Gepäck hatten sie eine große Portion Heimweh. Seit Anfang des Jahres sind die Schneiders wieder in Mainz.

Die Speisekarte

Manfred Schneider ist ein Küchenchef alter Schule, er kocht am liebsten frisch, macht seine Soßen noch selbst und bevorzugt klassische, gut-bürgerliche Gerichte. Seine Suppen sind hausgemacht, ehrlich zubereitet und fair im Preis, ob Rinderkraftbrühe mit Flädle oder Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen, die Tasse für 2,50 Euro. Sehr schmackhaft, sein Spargelcocktail mit Flußkrebisfleisch und Bärlauchdressing (9,80), der Renner im Biergarten ist das „Meenzer Dreierlei mit Handkäs, Spundekäs und Wurstsalat“ (8,50). Stolz ist er auf sein „American Prime Rib/Entrecote“ (24,80) oder sein „Black Angus Steak“ (26,80) in bester Qualität und wenn Manfred irisches Lammfleisch erwirbt, dann sollte man unbedingt sein Lammcarré probieren. Das Speisenangebot reicht vom Schweineschnitzel Hungaria mit feinsten Paprikasauce für 12,80 über Rigatoni mit frischen Austernpilzen in Bärlauchbutter (9,50) bis zum legendären Cordon Bleu vom Kalb mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites und Salat für 16,80 oder zum gleichen Preis das Lachsfilet mit Garnelenspieß auf Rote-Bete-Sauce mit Dornennudeln (16,80).

Getränke

Sechs Biere vom Fass hat der Haasekessel im Angebot – wahlweise Münchner hell oder dunkel, Paulaner mit Hefe, ein Radler, ein Fürstenberger oder Bitte ein Bit. Da Sabine Schneider als gelernte Bürokauffrau im Niersteiner Weingut Jakob Gerhardt gearbeitet hat, hat sie sich die Liebe zum Wein bewahrt und bietet eine kleine, gut sortierte rheinhessische Weinkarte an. Sehr beliebt ist der Grauburgunder vom Weingut Posthof Doll & Göth (0,2 L für 4,20 Euro). Freunde des Schnäps‘chen kommen nicht zu kurz. Im Angebot sind beachtenswerte Edelbrände von Matthias Hammer aus Mainz.

Fazit

Schneiders Haasekessel im Schatten des Bruchwegs bietet eine sehr solide gut-bürgerliche Küche mit regionaler Note und einem beachtlichen Preis-Leistungsverhältnis. Die Qualität ist vielversprechend, die Portionen reichlich und der Service herzlich Meenzerisch. Auf Wunsch und Vorbestellung bereitet Küchenchef Manfred Schneider auch Kalbshaxen, Lammkeulen oder Prime Rib Steaks am Stück

vor. Das Ambiente ist nach einer Kernsanierung und aufwändigem Umbau erfrischend modern und licht durchflutet, unterteilt ist es in Restaurant- und Bistrobereich, dazu gehört ein großzügiger Biergarten. Künftig soll eine kleine Fotoausstellung an legendäre Spieler von Mainz 05 erinnern, in jedem Fall schmeckt's lecker im legendären Haasekessel.

Info

"Schneider's Haasekessel", im Vereinsgebäude des Postsportvereins Mainz e.V., Dr. Martin-Luther-King-Weg 17, 55122 Mainz, Tel.: 06131 - 3046099. Öffnungszeiten: täglich ab 16 Uhr. Am Wochenende und feiertags ab 11 Uhr.

Box

**Restauranttest auf ANTENNE MAINZ 106,6
und als Video im Internet auf WeinEssenTV**

Michael Bonewitz testet als Wirtschaftsprüfer für DIE LOKALE Restaurants, die von ihm auch im Radiosender ANTENNE MAINZ 106,6 vorgestellt werden. Zudem sind die Restauranttests als Videos im Internet zu sehen. Mehr Infos zu Michael Bonewitz über www.bonewitz.de oder über Facebook.

Hören Sie den Wirtschaftsprüfer Michael Bonewitz jeden Freitag zwischen 17 und 19 Uhr auf ANTENNE MAINZ 106,6

Die Videos des Restauranttests sind im Internet unter <http://youtube.com/WeinEssenTV> abrufbar.

+ Box

Hinweis zu Michael Bonewitz