

## **Der verrückte Franzos‘ und die singende Tochter**

### **Restauranttest – Der Wirtschaftsprüfer besucht „Chez Pierre“ in Klein-Winternheim**

Von Michael Bonewitz

Zugegeben, die Hinweisschilder zum Restaurant sind noch dünn gesät. Als ich eine ältere Dame auf der Straße nach „Chez Pierre“ frage, lacht sie herzlich auf: „Des is doch der verrückte Franzos mit der singenden Tochter und dem lustische Hund“. In der Tat. Der verrückte Franzos heißt Pierre Stadelmann. Über Jahrzehnte hat er sich den Ruf als Mainzer Original redlich verdient. Tochter Murielle machte in diesem Jahr fernsehmedial von sich reden, als sie beim „Perfekten Dinner“ des TV-Senders „Vox“ virtuos den Kochlöffel schwang und als Mainzer Botschafterin liebenswerte Gerichte zauberte. Immer mit dabei: Papa Pierre und der autistische Hund Emil. Das Trio Infernale ist nun samt Restaurant nach Klein-Winternheim gezogen in die Hauptstraße 48.

#### **Das Ambiente**

Ein Mainzer Franzos in Klein-Winternheim, der rheinhessisch kocht mit französischem Einschlag – geht das? Und wie. Pierre Stadelmann wirkt sichtlich entfesselt in seinem neuen Gastro-Tempel und er hat allen Grund dazu. Noch vor einem halben Jahr wirbelte er in dem kleinen, verwinkelten „Templer“ in der Mainzer Altstadt in einer winzigen Küche, in der Pierre allabendlich – fast schon „Guinnessbuch“-rekordverdächtig – unter Beweis stellen musste, dass man auf 4 Quadratmetern tatsächlich für 40 Gäste am Abend Essen zubereiten kann. Damit ist Schluss. Die neue Küche in Klein-Winterheim ist geradezu riesig, das Restaurant großzügig und liebevoll eingerichtet – fast überall weht ein Hauch Frankreich mit: Ob bei den selbst genähten Lampenschirmen und Sitzkissen, bei der Tischdeko, den Servietten und natürlich bei der Speisekarte.

#### **Der Franzos**

1973 kam Pierre erstmals nach Mainz als seine damalige Ehefrau vom französischen Konsulat in die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt versetzt wurde. Zunächst arbeitete Pierre als technischer Fotograf bevor er 1978 als angehender Gastroph in der Rheinallee das berühmt-berüchtigte „Chez Pierre“ eröffnete. Danach wechselte er ins „Caveau“, im Keller des Institut Francais, und holte jahrelang die Größen des Jazz nach Mainz, sein akademischer Frühschoppen war legendär, u.a. mit Pete Lancaster und Maxim Howard. Zwischenstation machte Pierre schließlich noch im Ballplatz-Café, im L’escalier, in der Bodega, im Bubbles und zuletzt im „Templer“ in der Kapuzinerstraße.

#### **Die singende Tochter**

Murielle ist als Französin in Mainz aufgewachsen. Sie studierte zuerst Dolmetsch- und Simultanübersetzerin bevor sie ihre Gesangsausbildung startete. Die Sopranistin trat als Jazz- und Chansonsängerin in Deutschland und Österreich auf, übernahm verschiedene Rollen an der Wiener Kammeroper und wirkte als Gesangssolistin in Christoph Schlingensiefels »Area 7« im Wiener Burgtheater mit. Seit über einem Jahr hilft sie ihrem Vater im Restaurant und erlangte bundesweit Aufsehen mit Ihrem TV-Einsatz beim „Perfekten Dinner“. Murielle tritt nach wie vor als singende Köchin bei unterschiedlichen Anlässen auf.

### **Die Speisekarte**

Pierre kocht Französisch und er liebt Soßen, wohltuend abgeschmeckt mit reichlich Rotwein. Sehr beliebt ist Pierres Spezial-Kreation, die „Meenzer Handkäs-Riesling Suppe“ (4,90 Euro) oder die „Kleine Fischsuppe à la in Marseille“ mit geriebenem, Käse, Croutons und selbstgemachtem Rouille (8,50). Ein Genuss und ein Muss für jeden Weinbergschnecken-Fan sind die „Escargots au Beurre d’ail“ mit Pierres Knoblauch-Kräuterbutter (9,90) oder als Hauptspeise ein traditioneller Hackbraten aus dem Poitou-Charente mit getrockneten Tomaten, Oliven, Gemüse und Kartoffelpüree (13,90). Ein Zanderfilet mit Safransauce und Champagnerkraut (17,90). Beachtenswert ist in jedem Fall die Tageskarte, da lockt denn auch schon mal ein „Coque au vin“ über Stunden eingekocht und in einer ordentlichen Portion serviert.

### **Die Weinkarte**

Pierre und Murielle lieben – wen wundert’s – französische Weine. Und doch haben sie im Laufe der Jahre auch die guten Tropfen aus Rheinhessen schätzen und lieben gelernt. Ob vom Weingut Fleischer aus Mainz, vom Weingut Beck, Hedesheimer Hof aus Stackeden-Elsheim oder vom Winzerhof Thörle aus Saulheim. Die Karte ist klug zusammengestellt und noch im Aufbau wie Murielle verspricht: „Wir werden insbesondere mit französischen Rotweinen nach und nach unseren Keller auffüllen“.

### **Fazit**

„Chez Pierre“ in Klein-Winternheim hat viel zu bieten: ein schnuckeliges Ambiente, eine großzügige Dachterrasse, ein separates Kaminzimmer für geschlossene Gesellschaften oder im Winter auch mal als Zigarren- und Rotwein-Lounge zu nutzen. Im „Chez Pierre“ kocht ein Franzose, der Mainz und Rheinhessen im Herzen trägt, mit großer Leidenschaft und ganz ohne Firlefanz. Er bringt Frankreich zumindest im Kochtopf nach Rheinhessen, nutzt regionale Händler, kocht saisonal und es schmeckt wunderbar nostalgisch. Die Speisekarte ist klein aber fein, dafür sind seine Portionen so dimensioniert, dass auch Pierre satt werden würde. Das Preis-Leistungsverhältnis wirkt angenehm und der Service, dank Murielle und ihrem Team erfrischend familiär.

## **Info**

"Chez Pierre", Hauptstraße 48, 55270 Klein-Winternheim, Tel.: 06136 - 7649011.  
Öffnungszeiten: täglich ab 18 Uhr. Sonntag von 12-17 Uhr. Montag Ruhetag.

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](http://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