

» Der WIRTSCHAFTSPRÜFER

Lecker speisen im Haus der besten Schoppen

RESTAURANTTEST > Der Wirtschaftsprüfer besucht den Gutsausschank Leber in Mainz-Hechtsheim

„Georgshof – Gutsausschank Georg Leber“ steht in großen Lettern auf der Häuserwand im Klein-Winternheimer Weg 4 in Mainz-Hechtsheim. Bei den alt eingesessenen Mainzern heißt das kurz: „Mir treffe uns beim Leber Schorsch“. Dabei agiert mit Stefan Leber bereits die nächste Generation an der Spitze des Weinguts und das überaus erfolgreich. Dreimal hintereinander hat der Gutsausschank die Auszeichnung „bester Schoppen“ erhalten. Stefan Leber geht seinen Weg konsequent weiter. Die ehemalige Straußwirtschaft wurde verpachtet. „Ich will mich ganz auf den Wein konzentrieren“, erklärt er und setzt beim kulinarischen Angebot auf die Erfahrung des Gonsenheimer Gastwirts Volker Mayer.



Michael Bonewitz
ist der Wirtschaftsprüfer.

Er ist Autor, Verleger, Journalist, Moderator und seit über zwanzig Jahren Restauranttester in Mainz und Rheinhessen. Zugleich ist er Herausgeber und Chefredakteur der renommierten MAINZ-Vierteljahreshefte.

Infos zu Michael Bonewitz:
www.bonewitz.de oder bei Facebook.

Der Wirt

Volker Mayer ist gebürtiger Gonsenheimer, ein gelernter Groß- und Außenhandelskaufmann, dessen heimliche Leidenschaft – die Gastronomie – jahrelang vor sich hin schlummerte bis schließlich der Bergrief, genauer gesagt der Berghof beim Appel-Happel in Mainz-Marienborn. Fünf Jahre wirkte er dort als Wirt bevor er nach Gonsenheim in die Ludwigsbahn wechselte und eine gut-bürgerliche Küche etablierte. Als er schließlich Stefan Leber in seinem Hechtsheimer Weingut kennen lernte, griff er sofort zu: Die Aussicht, einen Gutsausschank bei einem aufstrebenden Winzer auszubauen, klang für ihn sehr verlockend.

Der Winzer

Stefan Leber ist ein bodenständiger Hechtsheimer, der aus einem traditionellen Landwirt-

schaftsbetrieb stammt. Als im Hause Leber 1964 zum ersten Mal der selbst angebaute Wein in Flaschen abgefüllt wurde, dachte wohl keiner daran, dass eines Tages der Ackerbau komplett eingestellt würde. 2002 war es dann so weit, seit dem lebt der Familienbetrieb Leber ausschließlich vom Weinbau. 11 Hektar werden bewirtschaftet, 13 Weiße und 5 Rote angebaut und Jahr für Jahr abgefüllt. Die Kunden schätzen seinen Grauburgunder, aber auch mit

> info

Weingut Gutsausschank Leber
Klein-Winternheimer Weg 4
55129 Mainz
Telefon 06131 6007884

Öffnungszeiten:
täglich geöffnet ab 17 Uhr,
sonn- und feiertags ab 15 Uhr
Dienstag Ruhetag

seinem RS Silvaner präsentiert er im vergangenen Jahr einen Gewinnerwein beim „Besten Schoppen“-Wettbewerb. Inzwischen darf sich der Gutsausschank sogar „Haus des besten Schoppen“ nennen.

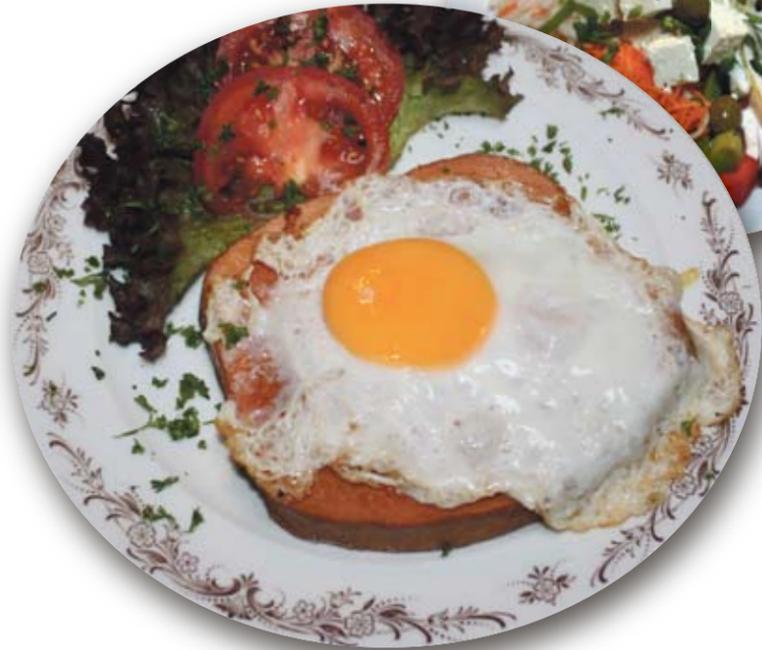
Der Gutsausschank

Nicht nur der idyllische und reich bepflanzte Innenhof ist ein Ausflug wert, auch die angeschlossene Gutsschänke im Hofanbau hat viel zu bieten. Über 100 „echte Ölgemälde“ zieren die Wände der urigen Gaststube, allesamt Werke, die sich Kunstliebhaber Volker Mayer im Laufe der Jahre in einem Wiesbadener Auktionshaus ersteigert hat. Ein originelles Hobby und passend zum urig-gemütlichen Ambiente. Schmuckstück ist der rote Salon, ein separater Raum, der besonders gerne für Familienfeiern gebucht wird.

Die Speisekarte

Eine Gourmetküche darf man hier nicht erwarten, aber gutbürgerliche Speisen, ehrlich und handfest zubereitet. „Wir machen sogar unsere Soßen selbst“, betont Mayer und ergänzt, „die gesamte Hausmacher Wurst beziehen wir vom Hofgut Martin Acker aus Bodenheim“, der für seine exzellente Fleischqualität bekannt ist. Neben den klassischen Schnitzelvariationen, Bauernbratwurst und Hacksteak sticht das „Arme Leit's Rumpsteak“ (8,50 Euro) ins Auge – gebackenes Mett vom Hofgut Acker, köstlich und schmackhaft zubereitet. Sehr beliebt ist auch das Rheinhesencarpaccio, fein aufgeschnittener Fleischmagen mit Parmesan, Essig und Öl (5,90 Euro).

Leichtes Sommergericht:
Bunter Salatteller mit Fetakäse und Oliven.



Gute Hausmannskost:
Gebackener Fleischkäse mit Spiegelei.

Fotos:
Michael Bonewitz

Für den kleinen Hunger gibt es natürlich auch Spundekäs (4,90) oder Handkäs' mit Musik (4,90).

Die Weinkarte

Folgerichtig findet man im Weinangebot der Gutsschänke ausschließlich hauseigene Produkte vom Weingut Leber, was in der Tat kein Nachteil ist. Wer beim renommierten Wettbewerb von Rheinhessenwein und der Landwirtschaftskammer dreimal hintereinander abräumt, der versteht was von Wein und ist vor allem nah am Verbraucher. Das günstigste Getränk ist übrigens ein Glas Wasser für 1,20 Euro, der preiswerteste Wein kostet 1,90 Euro und sogar Freunde des Gerstensafts kommen nicht zu kurz, wenn auch das Bier aus der Flasche serviert wird.

Fazit

Der Gutsausschank im Weingut Leber ist ein kleiner Geheimtipp für Freunde der gut-bürgerlichen Küche. Das Preis-Leistungsverhältnis ist erstaunlich, das teuerste Gericht – ein Winzerpfännchen – kommt auf 8,90

Euro, die Schoppen sind nachweislich ausgezeichnet, das Ambiente urig-gemütlich und die Portionen groß. Wer noch mehr kennen lernen will, der meldet sich zum Hoffest an, besucht eine Kleinkunst-Veranstaltung im Kelterhaus oder bucht eine Weinverkostung.

> 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://www.youtube.com/WeinEssenTV> abrufbar.



mit Smartphone einscannen (QR-Code-App erforderlich)



Pächter Klaus Mayer, ein gebürtiger Gonsenheimer, führt den Gutsausschank.



Man sitzt mitten im Grünen. Der idyllische Innenhof hat Platz für 70 Gäste.

Restaurant
Zur Ludwigsbahn

Vielen Dank
für das erste Jahr in der Luba.

Wir durften mit unseren Freunden und Gästen so richtig schön feiern.

Nun geht es weiter...
Ab sofort sind wir auch montags für Sie da.

Gelegentlich auch mit besonderen Events wie zum Beispiel

am 17. September mit einer Krimilesung und am 24. September mit Live Jazz.

Mainzer Straße 62, 55124 Mainz-Gonsenheim
Tel. 0 61 31 / 41119, Fax 0 61 31 / 2 13 10 93
info@zur-ludwigsbahn.de