

## » Der WIRTSCHAFTSPRÜFER

## Wenn der Steinbutt auf einen Pumpernickel trifft

RESTAURANTTEST &gt; Der Wirtschaftsprüfer besucht die Kupferberg Terrassen



**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-Vierteljahresshefte.

Infos zu Michael Bonewitz:  
[www.bonewitz.de](http://www.bonewitz.de) oder bei Facebook.

**Die Küchenchefs**

Eine Frau am Herd ist im harten Profigeschäft der Gastronomie noch immer eine Ausnahme. Für Eva Eppard kein Thema. Sie kocht seit Jahren auf höchstem Niveau, ob auf Luxuslinern oder im schweizerischen St. Moritz, ob bei Sterneköchen im Schwarzwald oder im Finther Atrium Hotel für 500 Gäste am Abend. Ihre Ausbildungszeit begann in Finthen, hier lernte sie auch Frank Brunswig kennen, der allerdings schon deutlich früher den Schritt in die gastronomische Selbstständigkeit wagte. Nun wirken beide zusammen. Sie in der Küche. Er im Service. Ein spannendes Duo. Beide sind überzeugte Mainzer, begeisterte Fastnachter und haben mit ausgewählten Kollegen das kulinarische Taste-Tival gegründet.

**Das Ambiente**

Volltreffer. Keine Frage, das Haus Kupferberg in Mainz ist ein Postkarten-Idyll. Ob von außen mit seiner dicht bewachsenen Fassade, einem wunderschönen Park und uralten Baumbestand. Oder von innen, eingebettet in historischen Mauern mit viel Geschichte und Geschichten, wo man hinschaut. Die Kupferberg-Terrasse präsentiert sich als echte Perle der Mainzer Stadtgeschichte. Die Gäste können bei schönem Wetter die Aussicht genießen, Eva Eppard und Frank Brunswig zugleich die Einsicht, mit ihrem ersten gemeinsamen Restaurant auf dem Kupferberg alles richtig gemacht zu haben. Ob Piano-, Goldzimmer oder Chardonnaysaal – mit modernen Elementen im geschichtsträchtigen Gebäude ist ein reizvolles Ambiente entstanden.

**Der Mittagstisch**

Sie haben sich einiges vorgenommen, die beiden Mainzer Spitzengastronomen. Saisonal und regional soll die Küche sein: „Wir kennen unsere Lieferanten persönlich“, verspricht Eva Eppard und setzt auf hohe Qualität mit bodenständiger Karte.

Zum Mittagstisch liest sich das wie folgt: Schwartenmagencarpaccio mit Vinaigrette von roten Zwiebeln und eingelegtem Meenzer Handkäs (10 Euro) oder Gonsenheimer Akkersalate mit Haselnussdressing und gebratener Entenbrust (14 Euro). Alternativ „Himmel und Äd – Apfelpüree mit Kartoffelmousseline, dazu gebratene Blutwurst und Zwiebelringe (11 Euro).

In jedem Fall ist für jeden etwas dabei: Ob Spinatknödel mit Parmesansauce (14 Euro) oder Kalbsbacken mit Kartoffel-Sellerie-Mus (19 Euro). Originell wird's, wenn der Steinbutt auf einen Pumpernickel trifft, dazu äußerst schmackhafter Piemonteser Reis und Selleriemousseline (26 Euro). Ein überaus köstlicher Gang. Täglich wechselnd steht auch ein Business Mittagstisch



Modernes Design in historischen Gemäuern (oben). Beispielhaft zwei Hauptgerichte: Entenbrust mit Balsamicosauce, Kürbispüree und Linsen (ganz links) sowie Kalbsbacken mit Kartoffel- und Selleriemousseline.

Fotos:  
Michael Bonewitz

Viel mehr Historie auf einem Fleck geht eigentlich kaum: Vor rund 2000 Jahren schlugen die alten Römer mit strategischem Weitblick am Kästrich ihre ersten Legionslager auf. Vor über 150 Jahren wurde am gleichen Ort eine weltberühmte Sektkategorie gegründet. 1870/71 residierte sogar der eiserne Kanzler in deren historischen Räumen: Otto von Bismarck. Das Gebäude selbst zieht seit Jahren Touristenströme an. Kein Wunder, sieben Stockwerke in die Erde reichen die am tiefsten geschichteten Keller der Welt, die zum Teil aus dem Mittelalter und aus der Römerzeit stammen. Seit April dieses Jahres ist der legendäre Kupferberg um eine weitere Attraktion reicher, mit einem Restaurant auf der Kupferberg-Terrasse, betrieben von Frank Brunswig und Eva Eppard.

**> info**

**Restaurant**  
**Kupferberg Terrassen**  
Kupferberg 17-19  
55116 Mainz  
Telefon 06131 - 69 38 363

Öffnungszeiten:  
Montag ab 17:30 Uhr; Dienstag bis Sonntag ab 11 Uhr; warme Küche von 11:30 bis 14 Uhr und von 17 bis 22 Uhr. Kaffee und Kuchen von 14.30 bis 17 Uhr



**Zwei Mainzer Spitzengastronomen arbeiten künftig gemeinsam: Eva Eppard und Frank Brunswig im Restaurant Kupferberg Terrassen.**

Menü im Angebot. Zwei Gänge für 15 Euro pro Person.

**Die Abendkarte**

Vielfalt wird groß geschrieben in der Kupferberg-Terrasse: Ob Flammkuchen Moguntinus mit Speck, Zwiebeln und Käse (8 Euro) oder ein 4-Gang-Menü für 60 Euro mit Rinderconsommé und Markklößchen; Terrine von Gänseleber; Hirschrücken mit Walnusskruste, handgeschabten Spätzle und Spitzkohl; zum Abschluss Variationen von Zwetschge und Topfen. Alternativ steht ein Vegetarier-Menü zur Auswahl.

Abgerundet wird das ganze Angebot durch eine ausgezeichnete Weinkarte mit über 100 Positionen mit klarem Schwerpunkt auf Rheinhessen und –

das versteht sich im Hause Kupferberg von selbst – prickelnden Sektsorten.

**Fazit**

„Ich fühl mich pudelwohl“, schmunzelt Eva Eppard und kocht voller Begeisterung in ihrem Restaurant für alle Lebenslagen und Anlässe. Mittags, abends, für Gesellschaften und Geburtstagsfeiern. Sogar standesamtlich heiraten kann man im angrenzenden Alexanderturn. Dank der beiden Spitzengastronomen Eva und Frank

– unterstützt von ihrem 25-köpfigen Team – mausern sich die Kupferberg-Terrassen zu einem kulinarischen Ausflugsziel und das mitten in der Stadt. Gekocht wird auf hohem Niveau mit Preisen im oberen Mittelfeld. Durchaus berechtigt, denn angesichts der Qualität und des selbst gesteckten Anspruchs stimmt das Preis-Leistungsverhältnis. Die Gerichte bieten einen spannenden Mix aus bodenständiger Küche mit kulinarischen Überraschungsmomenten. Ein schöner Tipp für Leckeresser.

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



mit Smartphone  
einscannen  
(QR-Code-App  
erforderlich)



**Restaurant Gonsbachmühle**  
Immer einen Besuch wert!  
**Qualität muss nicht teuer sein**  
Wöchentlich neue Zusatzkarte  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.  
An der Nonnenwiese 61 • MZ-Gonsenheim • Tel. 06131-5848233  
[www.gonsbachmuehle.de](http://www.gonsbachmuehle.de) • täglich ab 17 Uhr oder nach Absprache  
Samstag, Sonntag und Feiertage  
ab 11.30 Uhr durchgehend warme Küche  
**BEI UNS ERHALTEN SIE TOP-QUALITÄT PREISWERT!**