

» Der WIRTSCHAFTSPRÜFER

Schnitzel der Meisterklasse

RESTAURANTTEST > Der Wirtschaftsprüfer besucht das Weinhaus Kurfürst in der Mainzer Neustadt

Anfang der 1950er Jahre wurde es aus der Taufe gehoben, damals war es noch ein flacher Bungalow, aber von Anfang an eine Gaststätte: das Weinhaus Kurfürst. Heute ist es Teil eines mehrstöckigen Wohnhauses in der Mainzer Neustadt, in der gleichnamigen Kurfürstenstraße, zwischen Hindenburg- und Leibnizstraße. Ein Restaurant mit Tradition und Konstanz. In den letzten 60 Jahren gab es lediglich drei Pächterwechsel. Seit 2003 schwingt Christoph Balzer das Zepter und legt großen Wert darauf, die Tradition zu wahren.

Der Wirt

Christoph Balzer ist ein waschechter Mainzer, der auf dem Lerchenberg und in der Neustadt groß wurde. Im Kurparkhotel in Bad Dürkheim ließ er sich zum Hotelkaufmann ausbilden und studierte Touristik. Doch statt in die Ferne zu reisen, lockte ihn zunächst die Mainzer Innenstadt. 1995 eröffnete er in der Binger Straße das Studentenlokal Balzinger. Ein beliebter Szenetreff. Sein eigenes Stammlokal als Neustädter Bub war allerdings das Weinhaus Kurfürst. Als schließlich die Vorbesitzer in den Ruhestand gingen, stand Christoph Balzer parat und übernahm das renommierte Traditionslokal.

Der Kurfürst

Der Gastraum wurde liebevoll und behutsam renoviert, inklusive aller Originalholzvertäfelungen der 50er Jahre, so blieb der Charme des alteingesessenen Weinhauses erhalten. Die Dekoration ist erfreulich



Bei schönem Wetter wird das Weinhaus Kurfürst zur grünen Oase in der Neustadt. Rechts oben der Inhaber Christoph Balzer, der sich für WeinEssenTV bei der Schnitzelzubereitung filmen lässt. Das Video dazu ist im Internet auf youtube zu sehen. Stichwort: WeinEssenTV.

Fotos: Michael Bonewitz



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.

zurückhaltend, man sitzt gemütlich beisammen, sozusagen generationenübergreifend. Am Tisch vor dem Tresen bestellt eine 80-jährige Oma aus der Nachbarschaft eine Portion Quellmänner mit Spundekäs, nebenan spielt eine junge Familie mit ihren zwei Kindern Karten, im Gastraum um die Ecke trifft sich eine Studentenclique. Bei schönem Wetter lockt ein kleiner beschaulicher Garten – eine kulinarische Oase in der dichtbesiedelten Neustadt.

Das Weinhaus

Als Christoph Balzer den Kurfürst übernahm, beherrschten zu 90 Prozent Rheingauer Weine das Angebot. Das hat sich komplett gewandelt. Inzwischen sind es die Rheinhessischen Tröpfchen, die hier die Oberhand gewonnen haben und auch am meisten

konsumiert werden. Die Preise bewegen sich zwischen 2,40 Euro für einen trockenen Silvaner vom Weingut Becker-Schittler aus Zornheim bis zu 3,80 Euro für einen Guntersblumer Riesling Classic oder eine Bechtolzheimer Rotwein-Cuvée.

Die Speisen

Keine Frage, die beliebteste Spezialität im Kurfürst ist das Schnitzel und hier hat es Christoph Balzer zur Meisterklasse gebracht. „Wir verwenden in unserer Küche keine Zusatzstoffe, bereiten alles frisch zu, nutzen noch die klassische Panade und bereiten es fettarm zu.“ Statt in der Pfanne brutzelt Balzer mit wenig Butterschmalz auf einer sogenannten Griddleplatte. Das Resultat kann sich schmecken lassen.

Die Bandbreite der Zubereitungs-Variationen ist beachtlich, vom klassischen Wiener Schnitzel (7,50 Euro) über ein Frankfurter Schnitzel mit hausgemachter grüner Soße (8,70), vom besonders im Winter beliebten Holstein Schnitzel mit Karotten-Erbsen-Gemüse, mit Schmorzwiebeln und Spiegelei (9,50) bis zur Schimmelreiter-Ausführung mit überbackenem Gorgonzolakäse (9,80).

Selbstverständlich finden auch nicht ganz so begeisterte



So sieht sie aus, die „kleine“ Portion Holstein Schnitzel mit Karotten-Erbsen-Gemüse, schonend und fettarm zubereitet auf einer speziellen Grill-Platte.

Schnitzelenthusiasten Alternativen auf der Karte: Bunter Salatteller mit Champignons und Sesamcroutons (9,50), Handkäs mit Musik (4,90), Fleischwurst mit Senf und hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat (7,40) oder das klassische Rumpsteaks zum Beispiel mit einer Cognac-Rahmsauce und grünem Pfeffer, dazu Beilagensalat für 19,80.

Fazit

Der Kurfürst in der Mainzer Neustadt ist ein klassisches gutbürgerliches Lokal mit einer

ehrlichen Küche und schmackhafter Zubereitung. Christoph Balzer legt besonderen Wert auf die Qualität seiner Produkte, er schafft es, die unterschiedlichen Geschmäcker gleich mehrerer Generationen zu treffen und ist längst ein Stück gelebte Neustadt geworden. Reservierungen sind zu empfehlen, und wer einmal zu Gast war, läuft Gefahr zum Stammgast zu werden. Das Preis-Leistungsverhältnis ist erstaunlich fair, so gesehen ist es nicht ganz verwunderlich, dass keine Kredit- und EC-Kartenzahlungen möglich sind. Sehr löblich, bei allen Speisen stehen auch kleine Portionen zur Aus-

wahl, wer am Ende noch nicht satt sein sollte, dem sei der hausgemachte Kaiserschmarrn zu empfehlen. Guten Appetit.

> info

Weinhaus Kurfürst
Kurfürstenstraße 33
55118 Mainz
Telefon 06131 6299539

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag ab 16 Uhr.
Samstag, Sonn- und Feiertag ab 12 Uhr durchgehend geöffnet.
Kein Ruhetag.

> 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)



Qualität muss nicht teuer sein!

Wöchentlich neue Zusatzkarte

leckere Weihnachtsgerichte
ab dem 01.11.2012

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

06131 - 58 48 233

Gonsbach-Mühle

An der Nonnenwiese 61, 55122 Mainz-Gonsenheim