



Sorgen für tolle Gastfreundschaft im Häusje: Bert und Irmgard Meijer. (Foto: Andreas Trapp)

Anders essen bei „bestem Schoppe“

Die spezielle Küche im „Meijer's Häusje“ in Mainz-Gonsenheim

MAINZ. Ein fliederner Farbtupfer zwischen hauptsächlich weißen und beige Tönen. Die Funktion ist klar: Blickfang. „In Frankreich findet man des öfteren Häuser in dieser Farbe. Da haben wir uns gedacht, das machen wir hier auch.“ Wir, das sind Lambertus „Bert“ Meijer und seine Frau Irmgard. Hier, das ist das „Meijer's Häusje“ im alten Ortskern von Mainz-Gonsenheim. Seit 2002 betreiben der gebürtige Niederländer und die alteingesessene Mainzerin das Restaurant und Weinhaus. Mit Erfolg.

Besonders stolz sind die Meijers auf die Auszeichnung „Bester Schoppe“, die ihnen in den vergangenen vier Jahren kontinuierlich von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz verliehen wurde. „Damit dürfen wir uns nun ‚Haus der besten Schoppen‘ nennen“, erklärt Irmgard. Das Angebot, das liegt nahe, stützt sich auf Weine aus Rheinhessen und dem Rheingau. 80 Prozent ihrer Weine tragen das Etikett „Bio“. Doch nicht nur der Schoppen ist gut, sondern auch die Küche des Häusje. Dort werkelt neben Bert Meijer seit einem Jahr der 24-jährige Daniel Willkomm. Ausgebildet beim ehemaligen Küchenchef von Frank Buchholz, formt er gemeinsam mit seinem Chef eine hervorragende Symbiose: Junger Wilder trifft auf 43 Jahre Gastronomie-Erfahrung. So sorgen zwei Kochgenerationen mit unterschiedlichen Herangehensweisen für Gaumenfreuden der etwas anderen Art. Doch das ist schon immer

Berts Motto: „Ich möchte eine Küche machen, die anders, aber bezahlbar ist“, meint er. Und so stehen neben saisonalen Spezialitäten der Region, wie momentan beispielsweise Entenbraten, auch immer mal wieder exotische Angebote auf der Karte. Straußenfilet, Krokodil- oder Zebrafleisch lauten die dann. Neben jährlich wechselnder Sommer- und Winterkarte gibt es zusätzlich

das „schwarze Brett“, die Tageskarte. Hier finden sich Leckereien wie Gänsekäule und Jacobsmuscheln wieder. Zubereitet wird ebenfalls mit nicht ganz alltäglichen Zutaten: Rosensalz oder grüner Pfeffer aus Jemen stehen im Gewürzregal. Wie beim Wein setzen die Meijers auch bei den Speisen auf die drei Buchstaben B, I und O. Ein Großteil kommt frisch vom Bauern. Dosen müssen bei den Meijers draußen bleiben. Das wissen die Gäste zu schätzen. 120 an der Zahl passen in das im Landhausstil gehaltene Interieur. Das urige Holzfachwerk sorgt gemeinsam mit 80er-Jahre-Musik in dem Zwei-Etagen-Etablissement zusätzlich für den gewissen Charme. Neben Chef und Chefin tummeln sich zusätzlich vier bis fünf Mitarbeiter im Häusje. Und das auch an Weihnachten und Silvester. Dann verköstigt das Häusje seine Gäste mit diversen Menüs. ANDREAS TRAPP

GEFRAGT

Mein Lieblingsgericht ist ...

... frischer Fisch, besonders Seeteufel und Thunfisch.

Schon als Kind habe ich nicht gerne ...

... Tomaten und Käse gegessen.

Beim Kochen ist die schönste Tätigkeit für mich ...

... das Anrichten der Teller.

Zu einem guten Abendessen gehört ...

... ein gutes Glas Barrique-Wein.

An einem freien Abend koche ich für mich alleine ...

... Nichts. Da gehen wir dann lieber zu zweit oder mit Freunden etwas essen.

Ich würde niemals ...

... Insekten kochen. Das kann man hier nicht anbieten. In Holland gibt's dafür aber einen Markt.

Das Leckerste, was ich je gegessen haben, war ...

... Hummer auf Jamaika.

Meijer's Häusje, Restaurant & Weinhaus, Grabenstraße 55, 55124 Mainz-Gonsenheim, 061 31 / 437 30, www.meijershaeusje.de, Öffnungszeiten: di-so ab 17 Uhr, so Mittagstisch ab 11.30 Uhr, mo Ruhetag, 25. und 26. Dezember, jeweils von 11.30 bis 14 Uhr und ab 18 Uhr (Menü), 31. Dezember 18-23 Uhr (Menü), Hauptgerichte: ab 14 Euro, Wasser 0,75 l: ab 4,90 Euro, Wein 0,2 l: ab 3,20 Euro, Bier 0,3 l: ab 2,50 Euro,