

Das Wirtshaus am Rhein

RESTAURANTTEST Weinhaus Schreiner – uriges Ambiente und ehrliche Hausmannskost

Von Michael Bonewitz

MAINZ. Als junger Koch hat Ulrich Assfalg Charly Chaplin kennen gelernt, er hat Menüs für Nobelpreisträger kreiert, für das schwedische Königshaus in der Küche gezaubert, auf Jamaika amerikanische Touristen verköstigt und in Berlin – natürlich in einem Gastro-Tempel – seine Frau kennengelernt. Vor 18 Jahren war dann der richtige Zeitpunkt gekommen: die Geburt seiner Tochter und sein erstes eigenes Lokal. Seit dem wirkt der weltgerieste Küchenchef im Weinhaus Schreiner und fühlt sich als gebürtiger Stuttgarter pudelwohl in Mainz am Rhein.

Das Ambiente

Irgendwie scheint die Zeit stehen geblieben zu sein im Weinhaus Schreiner. Die Heizung ist holzverschalt, die Wirtshausbestuhlung so alt wie Carl Zuckmayers „Fröhlicher Weinberg“. Am Nachbartisch trinkt ein gut situierter Herr seinen Schoppen. Im Hintergrund tagt ein Winzerstammtisch. Die Suppe wird in Löwenkopfterrinen serviert wie sie im Küchenschrank meiner Großmutter standen. Drei Studenten dippen sich durch einen Spundekäs. Die Kerzen stecken dezent schief im Ständer. Es ist herrlich rustikal. So sehen gemütliche Wirtshäuser aus.

Der Wirt

Ulrich Assfalg, Jahrgang 1958, hat in der Böblinger Kongresshalle Koch gelernt und seine Lehr- und Wanderjahre in vollen Zügen genossen: „Das ist ja das Tolle an unserem Beruf, dass wir auf der ganzen Welt arbeiten können.“ Er war im Hilton in Rotterdam und im Grand Hotel in Stockholm, dort hat er unter anderem für das Nobelpreiskomitee gekocht. Er war bei Otto Koch in München, im Berliner Steigenberger, in Paris und auf Jamaika. Als Küchengeselle in der Schweiz war eines Tages Charly Chaplin sein Gast. „Das war wenige Monate vor seinem Tod. Ein bewegender Moment, er war ja eine Legende.“

Die Historie

Von der weiten Welt ins Weinhaus Schreiner. „Als ich Küchenchef im Schwarzen Bock in Wiesbaden wurde, zog ich nach Mainz.“ Eines Tages rief ein Unternehmensberater an und legte ihm das traditionsreiche Gasthaus in der Rheinstraße ans Herz, nur einen Steinwurf vom Fischtorplatz entfernt. An die Namensgeber erinnert ein historisches Holzfass aus dem Jahre 1842. Philipp Schreiner war Küfer, der später einen Weinhandel betrieb und schließlich das

Gasthaus eröffnete. Vor rund zwanzig Jahren kaufte das Rheingauer Weingut Dr. Gietz aus Geisenheim den gesamten Besitz und verpachtet es seit dem.

Die Küche

„Ich koche das, was ich selbst gerne mag“, umschreibt Ulrich Assfalg sein kulinarisches Konzept: Schweinebäckchen (13,80 Euro), Kohlrouladen (11 Euro), Kalbsnieren in Senfsauce (14,20 Euro), Barbarie Entenbrust (14,80 Euro) oder Pfälzer Saumagen (12,60 Euro) von der Wachenheimer Metzgerei Hambel, die auch Altkanzler Kohl zu ihren Kunden zählt. Dass er in berühmten Küchen gelernt hat, zeigt seine Gänseleberterrine (13 Euro), sein Steinbeißerfilet (14,50 Euro) oder bei den Nachspeisen das Schokoladensoufflee (7,50 Euro). Besonders beliebt: gebratene Blutwurst mit Zwiebeln in Senf gedünstet dazu werden Bratkartoffeln im Eisenpfännchen serviert (10,50 Euro). Assfalg kocht frisch, macht die Soßen selbst und liebt die Hausmannskost. Im Sommer (mit Innenhof) bietet er auch leichtere Gerichte an.

Der Wein

Assfalg hat sowohl eine reichhaltige und klug zusammen gestellte Weinkarte, als auch viele Weine im offenen Ausschank. Zur Auswahl stehen nicht nur Piffchen und das 0,2 Liter-Glas, sondern auch der halbe Liter oder eben die ganze Flasche. Sein Schwerpunkt liegt auf Rheinhessen und deutschen Weinanbaugebieten. Für Liebhaber toskanischer Tropfen hat er den berühmten Tignanello im Angebot, hier kostet das Fläschchen allerdings 98 Euro.

Fazit

Das Weinhaus Schreiner steht in der Tradition klassischer Mainzer Wirtshäuser. Die Küche ist solide und ehrlich, die Portionen reichhaltig, die Gerichte mitunter heftig deftig. Aber Küchenmeister Assfalg überrascht gerne mit kleinen kulinarischen Ausflügen: Ob Quiche Provenzale (8,50 Euro) oder Ochsenmaulsalat mit Kräutervinaigrette (9,20 Euro), ob gebratener Ziegenkäse mit Sesam (10 Euro) oder ein Sommertrüffel auf Rahmnudeln (15,40 Euro). Als Wahlmainzer hat ihn längst die Fastnacht in seinen Bann gezogen. Fastnachtsfreitag läuft parallel zur Fernsehsitzung im Weinhaus Schreiner eine Kneipenfastnacht über die Bühne, ein Vierstundenprogramm, das es in sich hat – und Karten sind inzwischen so schwer zu kriegen wie ein Sitzplatz im Bruchwegstadion.

Info: Weinhaus Schreiner, Rheinstraße 38, 55116 Mainz. Telefon: 06131 225720.
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag von 17 bis 24 Uhr, Samstag von 11:30 bis 24 Uhr. Montags sowie sonn- und feiertags Ruhetag.