

Ungarn trifft Österreich in der Neustadt

29.04.2010 - MAINZ

Von Michael Bonewitz

WIRTSCHAFTSPRÜFER Der „Hahnenhof“ am Frauenlobplatz - ein liebenswerter Geheimtipp

Die Engländer benutzen gerne den Begriff „Understatement“, wenn jemand auf vordergründige Effekte verzichtet und charmant untertreibt. Das Schöne am „Understatement“: Man wird positiv überrascht. Wer den „Hahnenhof“ in der Neustadt besucht, wird genau das entdecken, also keinen zweitklassigen Hähnchengrill, eher einen „Wienerwald de Luxe“. Das Weinhaus ist eingebettet in ein typisches Neustadthaus mit Klinkerfassade und Gitterfenstern. Der Innenraum wirkt klassisch: Gefliester Boden, dunkles Holz an Decken und Wänden, massive Holztische, schmiedeeiserner Zierrat, kunstvoll geschnitzte Holzstühle. Der erste Eindruck: rustikal, urig und gemütlich. Beim Blick in die Regale entdeckt der Kenner so manch edle Weinflasche.

In der Gastronomie ist Tibor Jakus kein Unbekannter: Zehn Jahre lang hat er das Altstadtcafé betrieben, er wirkte in der Taberna Academica auf dem Campus oder im Bassenheimer Hof neben Michael Müller. Der Restaurantfachmann hat in München die Hotelberufsfachschule besucht und 2008 als Pächter den „Hahnenhof“ übernommen. Ein Mann vom Fach, der im Gastraum nicht zu übersehen ist. Der gebürtige Mainzer mit väterlicherseits - ungarischen Wurzeln, hat sich einen österreichischen Küchenchef an Land gezogen: Ein Ritter dritten Grades und Koch erster Güte: Eugen von Heider arbeitete in besten Alpenhotels und war Maître in der Alten Patrone. Man ahnt, in seiner Küche werden mehr als nur Hähnchen trefflich zubereitet.

Frische Produkte, gute Qualität, faire Preise. Es gibt sie also noch, die gutbürgerlichen Restaurants, die ihre Suppen selber machen, Knochen einkochen und daraus leckere Saucen zaubern. Sogar die Mayonnaise zu den Pommes ist hausgemacht. Das Geflügel kommt von ausgewählten Höfen, die Wurst vom Metzger Harth und das Wild aus heimischer Jagd. Zugegeben: Leichte mediterrane Küche findet man im Hahnenhof eher nicht. Aber als Vorspeise ein sensationelles Tartar mit sieben Zutaten zum Selberanmachen (12,50 Euro). Auch die hausgemachte Gänseleberpaté mit Portweingelee (8,50 Euro) schmeckt lecker. Spätestens bei den Hauptspeisen kommt man zum Schluss, „hier muss ich noch mal hin“. Ein halbes Kräuterhendl vom Grill (9,50 Euro), bei dem der Koch die Kräuter in die Haut einmassiert hat, das Wiener Backhendl (10,50 Euro), wie es nur ein Österreicher hinbekommt. Der Clou: Ein ungarisches Paprikahuhn mit handgeschabten Nockerln (13,50 Euro). Ach, fragen Sie am besten den Wirt, der kennt „zu jedem Gericht e' schee Geschicht“.

Kein Geheimtipp ohne Haken. Der ursprüngliche Besitzer des Restaurants ist ein Rheingauer Winzer, der im „Hahnenhof“ nur Weine aus eigenem Hause Barbeler-Wilhelm zulässt. Jedem Rheinhessen blutet das Herz und man braucht zwei Schoppen Rauenthaler Steinmächer oder Kiedricher Sandgrub, um den Schock zu verdauen. Entschädigung gibt es bei den



Das Wirtsehepaar Anja und Tibor Jakus (rechts) mit Koch Eugen von Heider. Foto: hbz/Michael Bahr

Flaschenweinen, hier durfte Tibor Jakus zumindest auf ausländische Tropfen ausweichen.

Insgesamt gute Küche, die ihren Preis wert ist. Und liebenswerte Kleinigkeiten, etwa Lesebrillen, die man sich an der Theke ausleihen kann. Nicht zu vergessen, die Desserts: Topfen- und Marillenpalatschinken (5,50 Euro), Kaiserschmarrn oder Salzburger Nockerln.

© Verlagsgruppe Rhein-Main 2010

Alle Rechte vorbehalten | Vervielfältigung nur mit Genehmigung der Verlagsgruppe Rhein-Main