

GONSENHEIMER SPITZEN-GASTHAUS

Pollers Häusje ist ein schönes Beispiel dafür, wie das Konzept aus solider Küche, hochwertigen Weinen, freundlichem Service und heimeliger Atmosphäre funktionieren kann.



Die Grabenstraße ist lang und zieht sich ein Mal längs durch Alt-Gonsenheim. Die Häuser links und rechts des Wegs wirken eher unscheinbar. Immer näher kommend leuchtet uns ein Schild entgegen, das einen angenehmen Abend verheißt: Wir sind bei Pollers Häusje angekommen und finden auch gleich einen Pkw-Abstellplatz in einer der Parkbuchten – nicht direkt vor dem Restaurant, aber in kurzer Gehdistanz.

Kaum haben wir die Eingangstür durchschritten, kommt in Mister X und mir das Gefühl des Heimeligen auf: Frohgemute Menschen essen, trinken, plaudern, scherzen in einem urgemütlichen Ambiente aus fast schwarzen Fachwerkbalken, dunkelgrünen Holzstühlen mit gedrehten Beinen und hellen Holztischen. Hier und da verziert ein antik anmutendes Lämpchen des Gastes Platz. Auf zwei Etagen, die gegenseitig offen sind, spielt sich das Gasthausleben ab – stete sportliche Bewährungsprobe für die nimmermüden und dabei immer freundlichen jungen Damen von

der Bedienbrigade. Wenn's presiert, hilft Chefin Anja Poller auch im entferntesten Winkel der beiden Stockwerke mit.

Los geht's mit einem Gruß aus der Küche, einer Spinat-Quiche, die auch richtig schön nach diesem edlen Gemüse schmeckt. Sodann widmet sich Mister X dem feinen Tatar vom Rind mit Kapern, Zwiebeln und Gurken auf Pumpernickel. Obenauf liegt ein putziges Wachtel-Spiegelei. Ein kleiner Salat unter anderem mit Blatt- und Feldsalaten, Karotte und Ra-

dieschen begleitet die Vorspeise. »Eine sehr solide und schmackhafte Angelegenheit mit offensichtlich frischen Zutaten«, beurteilt mein Begleiter das 9,90-Euro-Entrée.

RAUCHIGER ZIEGENKÄSE AUF RISOTTO

Ich habe mir die kleinere Vorspeisenversion vom Risotto mit gebratenem Ziegenkäse und karamellisierten Roter Bete bestellt, in groß kostet dieses Gericht 12,90 Euro. Für mich ist dies die exakt passende Portion. Die Rote Bete setzt sich geschmacklich hervorragend durch, der Käse hat etwas leicht Rauchiges und verleiht dem Ganzen einen interessanten Würzeaspekt.

X zieht es nun zum Inneren des Geflügels. Er hat französische Entenleber mit Zwiebel und Apfel auf einem Püree aus Kürbis und Kartoffel (15,90 Euro) geordert. »Die Leber ist hervorragend zubereitet, der Apfel hat Biss, und der Hauch von Rote Bete obenauf bringt einen kleinen Schlenker ins Gemüsig«, kommentiert der Meis-

»Zur Kanzel«
 Restaurant und Kneipe
 Inhaber Guido Zieglmeier
 Grebenstraße 4 • 55116 Mainz
 Tel. 0 61 31 / **23 71 37**
 Öffnungszeiten:
 17 bis 1 Uhr • Sonntag Ruhetag
www.zurkanzeln.de

WERTUNGSTABELLE

Essen	8,0
Trinken	8,5
Service	8,5
Ambiente	8,0
Preis/Leistung	8,0
Gesamt 41,0 : 5 =	8,2 Kappen

- 1-4 = schlecht und ungenießbar
- 5 = die normale Gaststätte
- 6 = gute und bemühte Küche
- 7 = gutbürgerliche Küche
- 8 = perfekte gutbürgerliche Küche
- 9 = perfekt gutbürgerlich mit kreativen Ideen
- 10 = kreative hervorragende Gourmetküche

ter und ist zweifelsohne sehr zufrieden.

Auch meine Hauptspeise stimmt mich heiter. Es handelt sich um Tafelspitz in Meerrettichrahm mit Wirsing und Thüringer Klößen zu 13,90 Euro. Diese Portion ist ebenfalls genau richtig dimensioniert. Schon aus einer gewissen Entfernung erreicht mich ein angenehmer Meerrettich-Duft, der sich geschmacklich kommod fortsetzt. Das Fleisch ist feinfaserig und ungeheuer zart, das Wirsinggemüse brillant gewürzt. Und



ausgeruht, entspannt und gerade richtig satt und meine, dass wir diesen Besuch bei Gelegenheit wiederholen sollten«, höre ich von meinem Gegenüber, der mich mit einer unmissverständlichen Geste zum Aufbruch auffordert. Ich kann ihm da nur Recht geben. Pollers Häusje ist eine Perle in der Mainzer Gastronomie-Landschaft.

| LOU KULL

FAZIT:

Was Küchenchef Jörg Poller, der zuvor unter anderem im Weinmichel in Darmstadt, bei Käfer's in Wiesbaden und im Pipapo in Nieder-Olm aktiv war, gemeinsam mit seiner Frau und Service-Chefin Anja in Pollers Häusje präsentiert, hat Stil, Klasse und Herz. Ein solches Spitzen-Gasthaus braucht im Prinzip jede Stadt. Das Essen ist absolut solide angerichtet, die Zutaten stimmen, und: Es schmeckt! Die Weinkarte ist ausgezeichnet, man findet sogar Exoten wie einen feinherben Rosenmuskateller von Emrich in Biebelsheim (4,20 Euro für 0,2) auf dem Tableau. Neben qualitativ hochwertigen Rheinhessen – glasweise oder in der Flasche – kommen auch gehobene Italiener, Franzosen und Spanier zum Zug. Wen wundert diese schöne Auswahl, ist doch Anja Poller anerkannte Wein-fachberaterin sowie rheinhessische Kultur- und Weinbot-schafterin.

auch die kleinen Knödel mit leicht angebratenem Paniermehl als Häubchen überzeugen mich.

PERFEKT PASSENDE WEINE

Ein Wort zu den Getränken: Die Weinauswahl in Pollers Häusje ist in der Tat ansprechend und breit. Rheinhessens gehobene Tropfen spielen in diesem Konzert die erste Geige. Mister X ist mit seinem trockenen 2013er Grauen Burgunder vom Weingut Bischel der Familie Runkel in Appenheim (3,60 Euro für 0,2) zu seiner Tatar-Vorspeise höchst zufrieden, mich überzeugt der Weiße Burgunder trocken (4,80 Euro), ebenfalls aus 2013, vom Stadelcker Posthof zum Risotto. Genauso geht es uns mit den Rouges. X hat sich zur Enten-leber die Cuvée R vom Posthof (trocken, 2011, 4,90 Euro) ausgesucht, die genug Kraft für dieses Gericht entwickelt. Meinen Tafelspitz begleitet der 2012er Spätburgunder von Landgraf in Saulheim (trocken, 4,50 Euro) perfekt.

»Ich fühle mich nach diesem Abend hier bei Pollers erfrischt,

i Pollers Häusje
Grabenstraße 55
55124 Mainz
Tel. 0 61 31 / 4 37 30
kontakt@pollers.de
www.pollers.de

Öffnungszeiten:
Di bis So ab 17 Uhr,
außerdem So 11.30 - 14.30 Uhr;
Montag Ruhetag

Rheinhessen
DIE WEINE DER WINZER

Rheinhessen-Weine zu Winzerpreisen
Stallmann-Hiestand, Wittmann, Kühling-Gillot, Landgraf, Schätzel, Braunewell, Hofmann, Wagner-Stempel, Gutzler **Geschenkideen rund um den Wein**

Besuchen Sie uns in der Mainzer Altstadt.

ENTDECKEN SIE DIE VIELFALT UNSERES SORTIMENTS AUSGESUCHTE WEINE, PASTA, GEWÜRZE, ÖLE, ESSIGE ...

WEINKONTOR keßler

Weinkontor Keßler
Heiliggrabgasse 9 · 55116 Mainz
Montag - Freitag 10 - 19 Uhr · Samstag 10 - 16 Uhr
Tel: 0 61 31 - 1 43 11 43
www.weinkontor-kessler.de

HAHNENHOF
Weinhaus & Restaurant

Wallaustraße 18 · 55118 Mainz · Tel.: 0 61 31 - 21 21 150 · www.hahnenhof-mainz.de
Öffnungszeiten: täglich ab 16 Uhr,
So. + Feiertag ab 11.30 Uhr durchgehend, Dienstag Ruhetag

**Traditionell österreichisch-deutsche Küche
Hähnchenspezialitäten**

Le Poivre
FEINKOST

KÖSTLICHKEITEN AUS FRANKREICH UND ITALIEN
Zum selbst Genießen oder als außergewöhnliches Geschenk im Präsentkorb – von Ölen, Gewürzen, Pasteten und Pasta über Pralinen, Konfitüren – bis hin zu provenzalischem Nougat.

Le Poivre · Johannisstraße 12 · 55116 Mainz (neben »Huthaus am Dome«)
Öffnungszeiten: Mo - Fr 10.00 - 19.00 Uhr / Sa 9.00 - 16.00 Uhr
www.le-poivre-feinkost.de

MAINZER ALTSTADT