

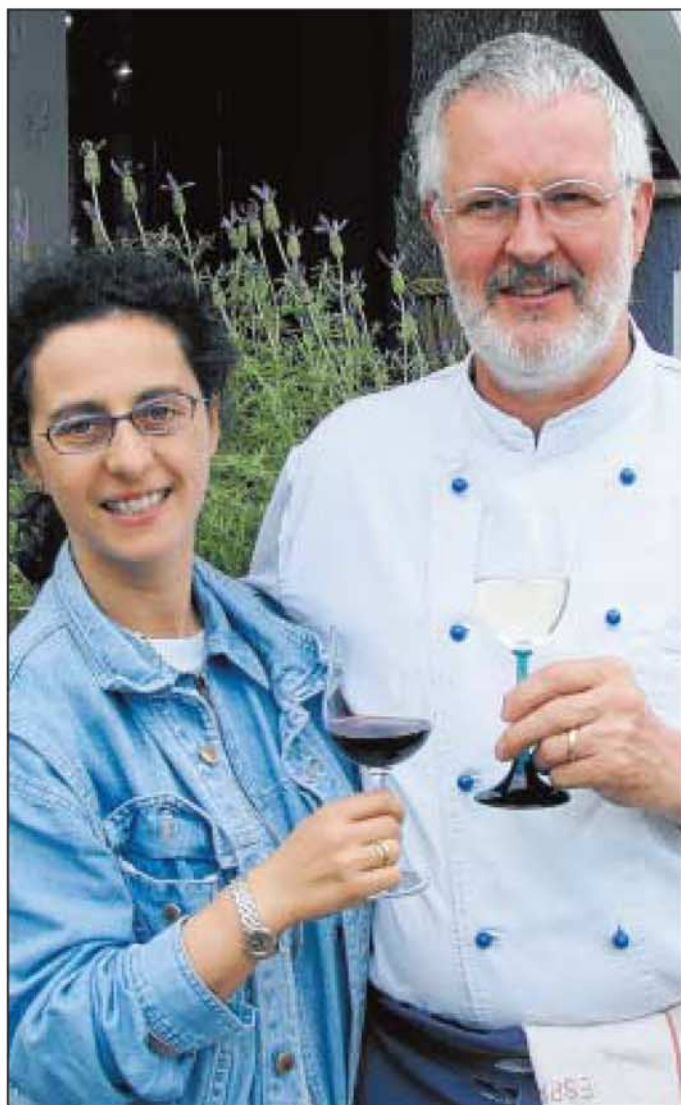
Heimeliges Häusje mit viel Holz: Das Weinhaus der Meijers in Mainz-Gonsenheim

Locker-leckerer Landhaus-Stil

Die Wirkung der Farbe Lila – oder feiner ausgedrückt: fliederfarben – hat nicht nur eine Schokoladenfirma, die Kühe als Werbeträger coloriert, für sich entdeckt, sondern auch der Mainzer Gastronom Bert Meijer. Sein (Gast)-Haus fällt auf, keine Frage: Der fliederfarbene Bau inmitten des alten Ortskerns von Mainz-Gonsenheim sticht ins Auge. Und macht neugierig, zumal das Schild „Meijer's Häusje“ eine gemütliche Atmosphäre zu versprechen scheint. Also wagt man einen Blick ins Innere des Restaurants und Weinhauses, wie Meijer sein Gasthaus genannt hat. Und siehe da: Die Fliederfarbe begegnet einem immer wieder: in der Speisekarte, auf den Sitzbezügen, Visitenkarten und andersorts: „Dass eine Farbe, die man draußen gesehen hat, innen stets wiederkehrt, schafft Harmonie und ein Wohlgefühl“, erklärt Bert Meijers Frau Irmgard den Einrichtungstrick. Und es

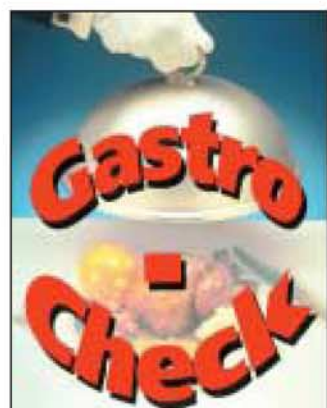
bis zu internationalen Tropfen aus der neuen Welt, Kalifornien und Chile sowie natürlich auch Weine aus Italien, Frankreich und Spanien. Was sofort auffällig sind die günstigen Preise, besonders für Flaschen: Sie fangen bei 7,70 Euro an und gehen nur selten über 11 Euro; einzig für die Raritäten wie einen Riesling-Eiswein, einen Barrique aus dem Rheingau oder Weine aus dem Ausland muss man, wenn auch selten, etwas tiefer in die Tasche greifen. Wichtig ist für Irmgard und Bert Meijer, den Mainzern vielleicht noch als langjährige Betreiber der „Zwiebel“ am Fischthor in Erinnerung, dass der Wein zum Essen passt. Auch an die Freunde des Gerstensafts ist mit mehreren Bieren vom Fass gedacht. Die Küche kommt, wenn man den schwärmenden Gästen von „Meijer's Häusje“ glaubt, bodenständig daher – und birgt doch Besonderes, ohne gleich Überflieger à la „nouvelle cuisine“ zu sein. Die an der deutschen Küche orientierte Speisekarte wetteifert mit den täglich wechselnden Gerichten auf der Tafel und einem Menü, das monatlich neu kreiert (und auf der eigenen Homepage angekündigt) wird.

Als „pepper“ das Lokal besuchte, bot „Meijer's Häusje“ Forellensuppe mit Ciabatta, ein kaltes Gurken-Joghurt-Süppchen, gebratenes Tilapia-Filet mit Wildkräutersoße, Sommergemüse und Fadennudeln oder Schnitzel natur in Zitronensoße mit Pilzrisotto und Salat sowie als Nachtisch Granita di Café an. Und zwar zum erfreulich günstigen Preis: das Vier-Gänge-Menü für rund 23 Euro. Aber auch die „normale“ Karte lässt wenig Wünsche offen: Vorspeisen wie die hausgemachte Käsesuppe oder ein Pilzpfännchen, Fisch- und Fleischgerichte oder eine ansprechende Salatenauswahl sowie ein „Kapitel“ mit dem Namen „Genudeldes“ und Variationen für Vegetarier. Das Credo von Koch Bert Meijer lautet: „Mein Gast muss von einem Gericht satt werden.“



Irmgard und Bert Meijers prostern mit je einem roten und weißen Wein auf das Wohl ihrer Gäste an.

Foto: Wolff



funktioniert, denn das Interieur von „Meijer's Häusje“ besticht durch einfachen Charme, der alles andere als plump rustikal wirkt: Viel Holz, durchbrochenes Fachwerk und eine unaufdringliche Beleuchtung lassen sich einen hier fast wie zu Hause fühlen – Landhausstil pur. „Meijer's Häusje“ versteht sich zum einen als Weinhaus, was die umfangreiche Getränkekarte belegt: Dort findet man alles von der regionalen Kreszenz aus Rheinhessen und dem Rheingau

Platz bietet „Meijer's Häusje“ rund 140 Gästen auf zwei Etagen und in mehreren Räumen; daher ist das Restaurant auch für Familienfeiern ein beliebtes Ziel. Service wird groß geschrieben: von der Lesebrille über den Regenschirm bis hin zum in der Karte abgedruckten örtlichen Busfahrplan. Zwei Punkte fallen besonders ins Auge: Zum einen ist es die kleine, aber feine Auswahl an Zigarren und Zigarillos in der Karte. Zum zweiten: „Meijer's

Häusje“ ist raucher- und hundefreundlich. Zwei Vierbeiner – Boxer Saaik und die französische Bulldogge Franz – unterstreichen den gemütlichen Landhausstil.

TEXT/FOTOS: JAN-GEERT WOLFF

„Meijer's Häusje“, Grabenstraße 55, Mainz-Gonsenheim, dienstags bis sonntags ab 17, sonntags 11.30-14.30 Uhr Mittagstisch, montags Ruhetag, Tel.: 0 61 31 / 4 37 30, Fax: 9 71 93 26, Internet: www.meijers-haeusje.de.