

72 - 18.06.2014

# Speisen im Zeichen Zuckmayers

**MAHL-ZEIT** Restaurant und Landhotel St. Gereon lässt Erinnerungen an den großen Nackenheimer Sohn wach werden

Von Lou Kull

**NACKENHEIM.** Immer wenn ich den Namen Nackenheim höre, fallen mir sofort Carl Zuckmayer, sein „Fröhlicher Weinberg“ und das Weingut Gunderloch ein. Was das mit unserem heutigen Gastronomiebesuch zu tun hat? Eine ganze Menge: Das Restaurant und Landhotel St. Gereon befindet sich in der nach dem berühmten Schriftsteller und Sohn des Ortes benannten Straße, und auf der Weinkarte stehen mehrere Kreszenzen des



## Rhein Hessen

Weinbaubetriebs, in dessen Hof die Carl-Zuckmayer-Gesellschaft Jahr für Jahr das wahrscheinlich berühmteste rheinhessische Theaterstück auführt.

Jean Baptiste, ein verwitweter Weingutsbesitzer, ist die zentrale Gunderloch-Figur im „Fröhlichen Weinberg“, und nach ihm wurde ein Tropfen benannt, den man im St. Gereon trinken kann. Mein Begleiter ist von dem nicht ganz trockenen 2013er-Kabinett für 4,60 Euro in 0,2 schlichtweg begeistert.

Als Amuse gueule erhalten wir eine Crème aus Schmand, Kräutern, Leberwurst und Tomatenmark, die wir als anregend und frisch wahrnehmen. Dazu gibt es zwei Sorten Brot. Der folgende Gruß aus der Küche besteht aus einer hausgemachten Kalbsterrine mit Sauce tataré und schmeckt fein.

Während wir auf die Vorspeise warten, schweift mein Blick durch die Gaststube. Das Ambiente ist urig-rustikal, Naturstein wechselt sich mit weißem



Im Restaurant und Landhotel St. Gereon in Nackenheim kann man richtig gut essen. Foto: Sascha Kopp

Rauputz an den Wänden ab. Eine helle Stofftischdecke, ein Teelicht in Glas und eine Rose zieren unsere Tafel. Das alles passt zum gesamten Erscheinungsbild des St. Gereon-Anwesens, das an einen alten Gutshof erinnert und außerdem noch eine malerische Terrasse hat.

Mein Gegenüber hat sich für die „Rahmsuppe von der Topinambur mit Sahnehaube“ für 6 Euro entschieden, die der aktuellen Menü-Empfehlung entnommen wurde. „Ich denke, einige feste Bestandteile von der Wurzelknolle in dem doch recht dünnen Süsschen hätten einen angenehmen Kontrapunkt gesetzt, und mir fehlt bei dieser Speise ein wenig die Würze“, vernehme ich von gegenüber.

Da komme ich mit meinem „Feldsalat mit Gambas & Datteln an weißem Balsamicodressing“ (8,90 Euro) offensichtlich besser weg. Das Ensemble ist schön angerichtet – was für alle Gerichte gilt, die wir im St. Gereon essen –, und das Dressing passt ausgezeichnet zu den einzelnen Bestandteilen. Der trockene 2010er-QbA-Chardonnay (4,60 Euro) vom hiesigen Weingut Dr. Marbé-Sans harmoniert gut damit.

### Renommierter Winzer

Apropos: Auf der Weinkarte des St. Gereon ist ein knappes Dutzend sehr renommierter Erzeuger aus Nackenheim, Nierstein und der näheren Umgebung versammelt, die mit jeweils zwei bis drei Kreszenzen vertreten sind, welche glasweise oder in der Flasche angeboten werden.

Die Hauptspeisen werden aufgetragen. Vis-à-vis stellt der Ober „Gegrilltes Rinderfilet mit

einer Café-de-Paris-Butter überbacken an einer leichten Jus, dazu Macaire-Kartoffeln und ein kleiner Salat“ (24,80 Euro) ab. Das klingt wie manches auf der hiesigen Speisekarte ambitioniert und sieht gut aus. „Aber irgendwie fehlt mir so ein bisschen der Pfiff“, kommentiert mein treuer Mitesser. Aufmunternd fügt mein Begleiter betreffs seiner Hauptspeise noch an, dass das Filet exakt medium, wie bestellt, gebraten und sehr zart sei und die Jus in versprochen leichtem Gewand daher komme.

Mein in Butter gebratenes Knurrhahnfilet auf Rote-Bete-Ragout mit überbackener Polenta (18,50 Euro) erfreut mich besonders bezüglich des saftigen Fischfleischs. Die mit Gemüse überbackene Polenta hat leider eine Haut, die darauf hindeutet, dass die Erstzubereitung zeitlich ein wenig zurückliegt. Zum guten Schluss neh-

**St. Gereon**  
 Carl-Zuckmayer-Platz 3  
 55299 Nackenheim  
 Telefon: 061 35 / 70 45 90  
 info@landhotel-st-gereon.com  
 www.landhotel-st-gereon.com

Öffnungszeiten (warme Küche):  
 Montag 18 bis 22 Uhr, Dienstag  
 bis Sonntag 11.30 bis 14 Uhr und  
 18 bis 22 Uhr

7,5  
Service7,5  
Ambiente7,5  
Essen7,5  
Trinken7,5  
Preis-Leistung

men wir jeweils noch eine Kugel Waldfruchtsorbet mit Ananas- und Fislis-Garnitur. Das Ganze ist in dem großen weißen Teller wiederum sehr hübsch anzusehen und erfrischt.

### Gesamtergebnis: 7,5

1 = Reifall  
 10 = Besser geht's nicht

„Mahl-Zeit“ ist eine Gemeinschaftsproduktion dieser Zeitung und der Zeitschrift „Der Mainzer“.  
 Alle Tests gibt's online unter [www.dermainzer.net](http://www.dermainzer.net).