

URBANER BISTRO-CHARAKTER MIT AMBITIONEN:

»ECKKNEIPE« AUF ITALIENISCH

»Buon Anno! Ein gutes neues Jahr!« Rotnasig wie Rudolph das Rentier steht Mister X in der Augustinerstraße am Eingang zur Fußgängerzone, tritt von einem Bein aufs andere und zittert sich warm. Wunsch ich dir auch. Bist du endlich fertig mit Einkaufen? Der Mann hat keine Ahnung. Umtauschen – nicht einkaufen. Ich habe missglückte Weihnachtsgeschenke »veredelt«, lass ich ihn wissen. Aus der hässlichen Kaminuhr von Tante Hilde ist ein kuscherlicher Mohair-Pullover geworden und das aufdringliche Parfum von meinem Cousin habe ich gegen diese lustig-bunte Norweger-Mütze eingetauscht. Mister X hat keinen Sinn für meine Umtauschschnäppchen. Mir ist kalt und ich bin hungrig. Lass uns gleich hier zum Italiener gehen.



L'Angolo cucina tipica
Augustinerstraße 8
55116 Mainz
Telefon 06131 – 23 17 37
Montag bis Samstag ab 11 Uhr
Sonntag ab 12 Uhr

Foto der blutigen Sophia Loren mit ihrem männermordenden Augenaufschlag mithalten. Mister X ist in Anbetung erstarrt. Müßig, zu erwähnen, dass ich gar nicht mehr existiere. Super Jahresbeginn.

Also widme ich mich der Speisekarte – und die hat es in sich. Die Standardkarte listet schier endlos Nudelgerichte in allen bekannten Zubereitungen, eine stattliche Anzahl von Salaten und eine Reihe von Pizza-Varianten auf. Und das zu sehr gastfreundlichen Preisen. Die Nudelgerichte beginnen bei 6,50 Euro, die Pizzen sind als kleine und als Normalportion zu haben – kein Angebot geht über zehn Euro. Wer es etwas aufwändiger mag, wählt eine der Hausspezialitäten. Das sind frische Champignons in Sahne-Gorgonzolasauce mit hausgemachtem Brot (8,90 €), Schweinerücken mit in Sahnesauce gedünsteten Champignons und Rigatoni in Tomatensauce (11,50 €) oder Schweinerücken mit Tomaten-

scheiben, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu Rigatoni in Tomatensauce (12 €).

Einen zweiten Blick verdient die kleinformige Spezialkarte, die typische Küche« verspricht. Da finden sich dann schon ambitionierte Gerichte wie Penne mit Austernpilzen in Wodka-Rosé-sauce (8,90 €), hausgemachte Triangoli mit Ziegenkäse und getrockneten Tomaten gefüllt, in rosa Sauce mit Rucola (9,90 €) und Seezungenfilet in Safransauce an Blattspinat (13,50 €).

Da lass ich mich doch gern verführen und bestelle eine kleine Portion Mozzarella Caprese (6,80 €) und aus der Spezialkarte hausgemachte Tortelloni aus Blutorange, mit Krabben und Rucola gefüllt, in einer milden Krabben-Safransauce (9,90 €). Mister X mag's heute klassisch und wählt Bruschetta aus hausgemachtem Brot mit Basilikum, Knoblauch und frischen Tomaten, danach das Kultgericht aus den 70-ern, Spaghetti Carbonara mit Schinkenspeck, Zwiebeln und Sahnesauce, verfeinert mit Eigelb (7,90 €).

Wer von einer italienischen Eckkneipe auf der Weinkarte die Ansammlung italienischer Industrieweine erwartet, mit denen Pizzerien weltweit seit Jahrzehnten Geschmacks- und Geruchsinns ih-

WERTUNGSTABELLE:

Essen	7,0
Trinken	6,5
Service	7,0
Ambiente	7,5
Preis-Leistung	8,0
Gesamturteil	36,0 : 5 = 7,2 Kochkappen

1 = Lebensmittelvergiftung, Blaulicht, Uniklinik
2 = Essen als Überlebenstraining
3 = der Hunger treibt es rein
4 = Heute war eine Aushilfe in der Küche
5 = die normale Gaststätte
6 = gute Küche mit erkennbarem Bemühen
7 = gut-bürgerliche Küche, Koch versteht sein Handwerk
8 = höchste Bewertung für gut-bürgerliche Küche
9 = perfekte gut-bürgerliche Küche mit kreativen Ideen
10 = kreative Gourmetküche, Handwerk, Material, Idee und Ausführung hervorragend

rer Gäste ruinieren, wird auch hier nicht enttäuscht. Von Lambrusco über Valpolicella bis Frascati ist auch hier zum Einheitspreis von 3,40 Euro alles zu haben. Aber es gibt auch Lichtblicke. Aus dem Piemont, der Toscana und aus Sizilien sind auch einige Herkunfts-Qualitätsweine gelistet, die den Versuch lohnen. Wir probieren einen 2007-er Orvieto Torricella DOC aus der Toscana (Glas 4 €, Flasche 14 €) und einen 2006-er Regaleali (Glas 5,20 €, Flasche 18,20 €). Der Weißwein ist erfreulich leicht und elegant, mit feiner Frucht und rassischer Säure, der Rote müht sich vor dem Hintergrund von Alkohol und Säure redlich um Beeraromen.



Routiniert ausdekoriert präsentieren sich unsere Vorspeisen. Große Scheiben von Fleischtomaten, bedeckt von kräftigen Mozzarella-Dreiecken, sind mit würzigem Balsamico beträufelt, dazu kommt kleingeschnittenes Grünzeug. Vor Mister X steht ein Teller mit vier großen gerösteten Weißbrotscheiben, die mit kleingehackten Tomaten bedeckt sind. Auch hier gibt es eine Salatbeilage. Was es nicht gibt, sind würzige Kräuter und pfliffige Gewürze. Deshalb

nehmen wir gern das Angebot des Obers an, mit der großen Pfeffermühle etwas Feuer zu spendieren.

Die Hauptgänge kommen gleich danach. Ein herrlicher Hauch von Krabbensauce zieht von meinem Teller über den Tisch. Sehr bissfeste große Tortelloni, gefüllt mit einer cremigen Rucola-Krabben-Farbe fühlen sich in sahniger Krabben-Safransauce pudelwohl. Eine feine Sache, auch wenn ich vergeblich dem Blutorangenteig der Nudeln nachzuspüren versuche. Mister X sitzt schon wieder vor einer Riesenportion. Auf seinem Teller türmt sich ein Spaghetti-Berg, der heiß durch gekleppertes Ei gezogen wurde. Zu den Unsitzen vieler liebloser Carbonara-Zubereitungen gehört die Verwendung von gekochtem Formvorscherinken. Nicht so hier. Das L'Angolo nimmt Räucherfleisch, wie es sich für die Zubereitung nach Köhler-Art gehört. Dennoch hätte sich Mister X gewünscht, dass die Küche den Speck sanft ausgelassen hätte, um das Räucheraroma noch besser herauszuarbeiten. Auch bei den Hauptgerichten hilft uns die große Pfeffermühle, den Speisen ein wenig mehr Rasse zu geben. Immerhin schaffen es die Spaghetti, Mister X endlich von den vollbusigen Filmschönheiten an der Wand loszureißen. Setz doch mal deine neue Norwegermütze auf, säuselt Mister X mit einem verräterischen Zucken im Mundwinkel. Eigentlich hätte es ein schöner Abend werden können...

Lou Kull

FAZIT:

Die Augustinerstraße in Mainz ist gastronomisch gesehen das Italienviertel der Innenstadt. Das L'Angolo ergänzt das Angebot der Edel-Ristorante um die gut-bürgerliche Variante. Die solide Küche ist ein willkommenes Angebot an eilige Mittagsgäste und vergnügte Einkaufsbummeler. Die Spezialkarte verrät durchaus einige Ambitionen, die das L'Angolo aus der Masse der Nudel- und Pizza-Lokale herausheben. Einen eigenen Akzent setzen auch die Fotogalerie und die coole Jazzmusik, die dem Italiener an der Ecke urbanen Bistro-Charakter verleihen. Die moderaten Preise runden den positiven Gesamteindruck ab.

Eine Auswahl aus den 100 besten Restaurants in Mainz & Rheinhessen

Am Heyl'schen Garten

im Best Western Wein & Parkhotel Nierstein
Telefon 0 61 33 - 50 80
www.weinhotel.bestwestern.de

Battenheimer Hof

Bodenheim
Telefon 0 61 35 - 709 - 0
www.battenheimerhof.com

Bellpepper im Hyatt

Mainz am Rhein
Telefon 0 61 31 - 73 12 34
www.mainz.regency.hyatt.de

Landgasthof Engel und Vinothek

Schwabenheim
Telefon 0 61 30 - 92 93 94
www.immerheiser-wein.de

Weinhaus Engel

Grolsheim
Telefon 0 67 27 - 357
www.weinhaus-engel.de

Gänsthaler's Kuchlmasterei

Mainz (Finthen)
Telefon 0 61 31 - 47 42 75
www.gaensthalers-kuchlmasterei.de

Gusto

Mainz-Altstadt
Telefon 0 61 31 - 144 90 49
www.gusto-winebar.de

Kasematten im Novotel

Mainz-Oberstadt
Telefon 0 61 31 - 95 40
www.novotel.com
www.accorhotels.com

Meijer's Häusje

Mainz (Gonsenheim)
Telefon 0 61 31 - 4 37 30
www.meijers-hausje.de

Pollers Weedenstube

Saulheim
Telefon 0 67 32 - 93 22 20
www.pollers.de

Restaurant L' herbe de Provence im Hotel Zwo

Oppenheim
Telefon 0 61 33 - 9 49 40
www.lh-provence.de

Schloss Sörgenloch

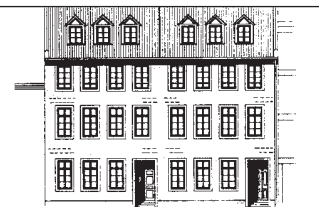
Sörgenloch
Telefon 0 61 36 - 95 27-100
www.SchlossSoergenloch.de

Zollhaus

Nackenheim
Telefon 0 61 35 - 87 26
www.zollhaus-nackenheim.de



Die komplette Liste der 100 besten Restaurants in Mainz und Rheinhessen inklusive der Besprechung und Vorstellung der einzelnen Restaurants finden Sie im Restaurant- und Weinführer 2009 und unter www.dermainzer.net/100restaurants



»Zur Kanzel«
Restaurant und Kneipe

Inhaber Guido Zieglmeier

Grebenstraße 4 • 55116 Mainz
Tel. 0 61 31 / 23 71 37

Öffnungszeiten:
16 bis 24 Uhr • Sonntag Ruhetag

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

BLUMENHAUS SMEDLA
IHR WUNSCHSTRAUSS

Blumensträuße, die keinen Wunsch offen lassen, bindet das Smedla-Team für Sie, frei nach Ihren Vorstellungen oder eigenen Kreationen. Zur Auswahl stehen Sträuße mit Ranunkeln, Friesien, Tulpen und Gräsern, oder pastellfarbene Romantiksträuße, temperamentvolle Rosenensambles, oder fernöstliches Ambientesträußen aus verschiedenen Gräsern, Bambus und Orchideen. Oder Ihren Wunschstrauß für den Valentinstag am 14. Februar, oder bunte Sträuße für die vielen Fastnachtsevents.



Aber auch Pflanzengestecke die Akzente in Ihre Wohn- und Geschäftsräume setzen aus Hyazinthen, Krokussen, Schneeglöckchen und anderen Frühlingboten stehen in großer Auswahl für Sie bereit. Das Smedla-Team freut sich auf Ihren Besuch.

Auf dem Foto:
Mitarbeiterin Lisa Sell

BLUMENHAUS & GARTENBAUBETRIEB SMEDLA

Lanzelhohl 17 • Tel.: 3 44 40
www.blumenhaus-smedla.de



Wilhelmsstr. 8
Tel.: 3 46 63
www.konditorei-nolda.de