Entdeckungen auf dem Land: Goldener Engel in Flonheim

Solche Gasthäuser sind

jeden Umweg wert

Folge 1

Flonheim ist nur bei Paläontologen und Feinschmeckern bekannt. Beides hat mit dem einstigen Haus Hinkel zu tun. Dort fand man bei Bauarbeiten eine versteinerte Seekuh, die im Frankfurter Senckenberg-Museum zu bewundern ist. Just dort war im 16. Jahrhundert aber auch die Poststation der Familie Thurn & Taxis zu Hause, aus der vor fünf Jahren der Goldene Engel wurde. Ein Kulturdenkmal, ein kulinarischen obendrein. Mitten auf dem schönen Marktplatz zwischen Kirche und Rathaus gelegen. Unweit von dem sicher bekannteren Alzey in der Weinregion Rheinhessen.

Sabine & Klaus Mayer

Der Goldene Engel sieht vielleicht aus wie ein Gasthaus, ist aber ein veritables Restaurant, was Küche und Keller

anbelangt. Ein Lokal zum Wohlfühlen, mit Bruchsteinmauern, Balken, Parkett und blanken Holztischen. Die Plätze gegenüber der blickfreien Küche fangen die Atmosphäre intim ein, etwas lebhafter geht es im unteren Teil, einem ehemaligen Schweinestall zu. Bei schönem Wetter tafelt man im Innenhof. Klaus und Sabine Mayer betreiben ihr Lokal sehr engagiert, aber mit Understatement. Beide zeigen sie auf ihre Weise Freude und Feingefühl. Sabine Mayer führt beherzt den Service, ihr Mann arbeitet nahezu stumm und doch ausdrucksvoll in der Küche.

Ehemaliger Schweinestall

Die kulinarische Karriere von Klaus Mayer begann vielsagend, er hat in der Ente in Wiesbaden bei den Spitzenköchen Gerd Eis und Michael Kammermeier gearbeitet und war danach mit Mitte zwanzig schon Souschef beim großen Drei-Sterne-Koch Helmut Thieltges im Waldhotel Sonnora an der Mosel. Mayer könnte gewiss ganz groß auffahren, hat sich aber für die verfeinerte Rustikalität entschieden, die zur Region passt. Alles, was er über den Pass schickt, zeigt jedoch die Klasse, die er nun einmal in sich trägt: Krosser Pulpo mit cremiger Polenta; rosa gebratener Rücken vom Duroc-Schwein mit Parmesan-Risotto, Kräuterseitlingen und lauwarmem mediterranen Gemüsesalat; lauwarme Schokoladentarte mit Heidelbeersauce und Joghurt-Limonen-Eis. Dazu ein Füllhorn an allerbesten Weinen aus der Region mit über 100 Positionen. Der Goldene Engel verleiht Flügel. Solche Adressen gibt es leider nicht mehr in den

Städten, schon gar nicht zu diesen harmonischen Preisen.

Ludwig Fienhold

Pulpo

Zum goldenen Engel, Flonheim, Marktplatz 3, Tel. 06734 913930.

Geöffnet: Mo + Di 17-22 Uhr, Fr + Sa + So 12-14, 17-22 Uhr (Küche). Mi und Do geschlossen. Menü 3 Gänge, 45,50 €. Hauptgänge 24,50 – 26,50 €. Keine Kreditkarten, nur EC und Barzahlung. www.zum-goldenen-engel.com