

IDEEN & KONZEPTE

## Zenz eröffnet in Mainz



In Mainz eröffnete kürzlich das neue Restaurant Zenz / Foto:  
Enchilada Franchise GmbH

Die rheinland-pfälzische Landeshauptstadt hat gastronomischen Zuwachs bekommen: In den Räumen des ehemaligen Besitos am Bahnhofplatz eröffnete Ende Mai das neue Restaurant Zenz, ein urbanes Wirtshauskonzept, das handwerkliche Tradition und Moderne verbindet. Die Macher des Zenz legen Wert auf nachhaltig angebaute Zutaten, die von regionalen Anbietern stammen. Bei den Getränken liegt der Fokus unter anderem auf ausgewählten Biersorten, hergestellt von nationalen und internationalen Braumeistern.

Das Interieur ist modern gestaltet und mit klassischen Gasthaus-Elementen kombiniert: Fliesen, wie man sie aus belgischen Brauereien kennt, kupferfarbene Schindeln, die einen ganzen Raum auskleiden, freigelegte Ziegelwände, schwere Vorhänge - dazu die großen im Sommer geöffneten Flügelfenster mit Blick auf den historischen Mainzer Hauptbahnhof: "Wir wollen das Wirtshaus für Jedermann sein: Junge Leute, die Wert auf eine coole Atmosphäre legen, Touristen, die wir mit der Neuinterpretation eines Wirtshauses überraschen möchten und natürlich die Mainzer, die gerne in gemütlichen Gaststätten ihre Zeit verbringen. Genau das bietet das Zenz auf den ersten Blick beim Eintritt. Mit der Speisen- und Getränkekarte gehen wir diesen Schritt dann konsequent weiter?", erklärt Markus Hoffmann, Betreiber des Zenz und weiteren Gaststätten in Mainz, etwa Aposto, Wilma Wunder und Big Easy.

Ehrlich mit ausgesuchten Produkten

Art und Anspruch des Zenz sind eine ehrliche und handwerklich gute Küche, mit regionalen Produkten von lokalen Erzeugern, achtsam ausgewählt und nachhaltig angebaut. Viele der

Zutaten und Rohstoffe kommen von lokalen Erzeugern (zum Beispiel Wurst, Wild und Fleisch von der Landmetzgerei und Wildkammer Schuck aus Schwabenheim). Die Gerichte selbst sind Klassiker der Wirtshausküche mit einer bestimmten Philosophie: Die Zenz-Küche steht für Hingabe, Sorgfalt und Verstand. Unsere Gerichte sind Leibspeisen, die verwöhnen sollen: Essen für Leib und Seele in seiner ursprünglichen Bedeutung, so Hoffmann. Auf der Karte finden sich unter den Leibspeisen beispielsweise Schweinebraten, Malzbier-Backhähnchen oder Pfälzer Teller (Saumagen, Leberknödel, grobe Bauernbratwurst, Rieslingkraut, Kartoffelstampf, Senfjus). Daneben sind auch vegetarische Gerichte wie Käsespätzle, Waldpilze in Rahmsauce und Eier in grüner Sauce auf der Karte.

Die Getränke-Karte wartet mit sieben verschiedenen Bieren vom Fass auf. Darüber hinaus stehen zwölf Flaschenbiere inklusive einer großen Auswahl an alkoholfreien Bieren zur Auswahl. Beliebte Bier-Mischgetränke runden das Angebot auf Hopfenseite ab. Wie es sich für ein Gasthaus in Rheinhessen gehört, sind auch ausgewählte regionale Wein- und Sektspezialitäten auf der Karte. Wer statt Bier und Wein mehr Wert auf Cocktails legt, findet bei Zenz eine reichhaltige Auswahl: Diverse Klassiker auf Vodka-, Rum- und Gin-Basis stehen zur Wahl, dazu eine Zusammenstellung von Gin-Spezialitäten aus Deutschland. Selbstverständlich warten auch alkoholfreie Getränke, hausgemachte Limonaden und Schorlen auf den Gast. Neben wechselnden Mittagsgerichten gibt es auch immer wieder saisonale Specials, was der Boden der Region gerade hergibt.