

„Die Gäste werde ich vermissen“

PAULANER BRAUSTÜBL Wirtin Beate May übergibt Betrieb an Nachfolger

Von Melanie Lahrmann

MAINZ. Deftige Küche gehört hier zum guten Ton, die unverkennbar melodische schwäbische Mundart sowieso. Dass diese Kombination in Mainz seit rund einem Vierteljahrhundert eine kleine gastronomische Erfolgsgeschichte geschrieben hat, ist das Verdienst von Beate May und ihrem eingespielten Team.

Nun übergibt die Inhaberin des Paulaner Bräustübel an der Rheinstraße in Mainz den Stab an einen Nachfolger, der das Konzept weiterführen möchte.



Nach 44 Jahren in der Gastronomie, davon 25 Jahre im „Paulaner“, geht Beate May in den Ruhestand. Foto: hzbz/H. Linnemann

Vorher wurde aber noch einmal kräftig geschlemmt: Mehr als 100 Gäste, vorwiegend treue Stammkunden, waren beim Abschiedsempfang dabei. „Die Gäste werde ich vermissen“, sagt May, die an diesem Samstag trotz zahlreicher guter Wünsche, vielen zu schüttelnden Händen und persönlichen Worten ganz ihrem Element als Gastwirtin aufging.

„Im Laufe der Jahre haben sich viele Freundschaften entwickelt“, erklärt die Schwäbin, die mit Spätzle, Maultaschen, sauren Nierchen und Trollinger ein Stück kulinarische Heimat nach Mainz mitgebracht hat. Mit Erfolg, denn vor 27 Jahren ist die gelernte Köchin und Hotelfachfrau gemeinsam mit ihrem Mann nach Mainz gezogen und hat sich bei dem damaligen Wirt des Bräustübel, Franz Wollner, erworben.

Nach fünf Jahren unter dessen Regie pachtete sie die Gaststube selbst, in der es bis weit in die Nacht warme Küche gibt. Eine gute Entscheidung sei das gewesen, sagt die 59-Jährige im Rückblick, in die Landeshauptstadt am Rhein zu ziehen. „Ich wurde als Nicht-Mainzerin schnell akzeptiert, auch wenn es anfangs gelegentlich Verständigungsschwierigkeiten gab“, meint die Wirtin lachend.

„Dass Spezi hier als Kalter Kaffee geordert wird, das wusste ich als Schwäbin natürlich nicht und wird mir ewig in Erinnerung bleiben“, versichert May.

Aus dem Inneren des Maßkrugs

OKTOBERFEST I AZ-Video zeigt die Gaudi aus der Sicht des Bierglases



Stationen einer Reise, die zischend stets am Zapfhahn beginnt und an den Lippen über einer durstigen Kehle endet.

Fotos: Sascha Kopp

MAINZ (mhz). Noch näher als der Maßkrug ist wohl keiner am feiernden Volk beim Mainzer Oktoberfest dran.

Die Frage, was so ein Maßkrug dann so alles berichten könnte, wenn er denn sprechen könnte, hat Sascha Kopp, Fotoredakteur und Video-Journalist der AZ, umgetrieben – und auf die Idee gebracht, doch das Oktoberfest einmal aus der Sicht des Maßkrugs zu beleuchten.

Mithilfe der „GoPro Hero 2“, einer kleinen robusten Spezialkamera, ist das etwa vierminütige Video, das ab sofort auf der

Homepage der Allgemeinen Zeitung zu sehen ist, entstanden. Und bietet einzigartige Einblicke in die bierselige Fest-



kultur, die es so noch nicht gab.

Vom Rand oder sogar dem Boden des Bierglases aus zeigt der Film, wie es sich für den Krug anfühlt, wenn er leerge-trunken oder wieder frisch mit Bier gefüllt wird.

Ein Highlight des Filmes ist sicher auch die Tour des Glases

durch die Spülmaschine – ein wahrhaft schaumig-heißes Erlebnis, das Maßkrug und sogar Kamera unbeschadet überstanden.

Normalerweise dürfte ein Maßkrug an einem Oktoberfestwochenende unzählige Hände und Münder kennenlernen – für das Experiment hatte sich der Video-Journalist zwei Statisten, Maximilian und Julia, mit ins Boot geholt, die den Maßkrug bei seiner Reise begleiteteten.

8000 Maßkrüge und 3000 Halbliterkrüge zählen zum Inventar des Mainzer Oktober-

festes auf der Messe, allein am ersten Wochenende dürften etwa 30000 Liter Bier diese Gefäße auf dem Weg in die Mägen der Besucher passiert haben.

Immerhin, so schätzt Festwirt Manfred Wappel, trinken die Besucher des Hechtsheimer Festzeltes je etwa 1,5 Liter Mainzer Aktienbier – in München ist der Durchschnittsdurst laut Wappel nicht ganz so groß. Jahr für Jahr müssen allerdings auch unzählige Maßkrüge nachgekauft werden, schließlich gehen beim Maßkrugstemmen, Bierbanktanzen und Schuhplatteln doch immer

wieder auch ein paar Krüge zu Bruch.

Und so endet auch das Leben des Bierkrugs, dessen Oktoberfestdasein im AZ-Video porträtiert wird: Beim Anstoßen meinten es Julia und Maximilian wohl ein wenig zu gut mit ihrem Litergefäß. Reparieren unmöglich. Der Totalschaden wird von einer Bedienung abtransportiert und in die Mülltonne verfrachtet.

Ein Video über die Reise des Maßkruges finden Sie unter: www.allgemeine-zeitung.de/videos

Ein letzter Dank an die Kunden

HILDEGARDIS Klinik-Café Nolda schließt nach über neun Jahren die Theke / Am Schluss fehlte der Umsatz

Von Silvia Dott

MAINZ. „Es blutet uns das Herz, dass wir unser Café schließen müssen.“ Für Besitzer Anne und Michael Wagner ist es ein schwerer Schritt. „Das kleine Nolda“ im Hildegardis-Krankenhaus nach über neun Jahren aufzugeben. Wegen der Verlegung von immer mehr Stationen ins Vinzenz-Krankenhaus lohnt sich der Cafébetrieb einfach nicht mehr. Am Sonntag, am Tag vor der offiziellen Schließung, bedankten sich die Betreiber bei ihren Kunden mit Torten, Kuchen und Kaffee zu Preisen wie vor neun Jahren.

„Wir wollen unsere Kunden und die Patienten nicht gern im Stich lassen“, versichert Anne Wagner (geb. Nolda) im Gespräch mit unserer Zeitung. In den letzten Jahren habe man immer wieder privat Geld zugeschossen, aber dann sei das Café mit seinen 50 Sitzplätzen aus finanziellen Gründen nicht mehr zu halten gewesen. „Ich bin noch länger Patientin im Hilde-

gardis. Ab Montag weiß ich nicht mehr, wo ich mit meinem Besuch gehen soll“, klagt Edeltraut Dickert (62), die mit ihrer Bekannten Roswitha Galewski (62) vor einem Stück Torte an einem der freundlich hergerichteten Tische sitzt. Im Café konnten sich die Patienten rund herum versorgen. Geboten wurden Frühstück, Snacks, Gerichte und Eis bis hin zu Zeitungen und Kosmetikartikeln.

„Vielleicht können wir ja über einen Kiosk die Versorgung der verbleibenden Patienten aufrechterhalten“, hofft Anne Wagner. Auch sei die Neueröffnung des „Kleinen Nolda“ im Vincenz im Gespräch. Man verhandle derzeit mit der neuen Geschäftsleitung des Katholischen Klinikums Mainz. Bedauerlich sei die Schließung auch für die Mitarbeiterinnen, die teils seit über 20 Jahren dabei seien, merkt Wagner weiter an. Nicht ohne Grund nenne sich der Betrieb „Café mit Herz“. Gern habe man sich mit den Patienten unterhalten oder auch schon mal eine Besorgung für sie gemacht.



Gute Miene zum traurigen Spiel: „Das kleine Nolda“ schließt, letztmalig werden Kuchenstücke zum kleinen Preis serviert. Betrieben wurde das Café zuletzt von Anischa und Anne Wagner, Marion Heupel und Gerti Monjé (v.l.). Foto: hzbz/Harald Linnemann

Schwerstarbeit an der Bier-Hantel

OKTOBERFEST II Beim Maßkrug-Stemmen kann Sieger Robert Jochem den Humpen über acht Minuten halten

Von Christophe Braun

MAINZ. „Jetzt ...!“, ruft Steffen Feldmann, der joviale Leadsänger der „Edelweißspitzbaum“ aus Weisenu, – „jetzt kommen die Tapfersten ...“, er atmet tief ein und ruft: „der Tapferen ...!“ Das Festzelt in Hechtsheim – gut 4000 Besucher – tobt, und es ist erst 13. 55 Uhr am Sonntagvormittag. 31 furchtlose Kandidaten nehmen ihre Plätze auf der Bühne auf dem Messegelände ein. Sie alle tragen Trachten. Sie alle wirken durchtrainiert und entschlossen.

Sie alle haben nur ein Ziel: Sie wollen es schaffen, eine Maß Bier – einen Liter – am längsten mit ausgestrecktem Arm zu halten. In drei Gruppen kommen sie an die Reihe. Zunächst nehmen zehn Wettbewerber ihre Plätze ein. „Auf die Plätze ...!“ ruft Feldmann. Das Publikum tobt: Männer und Frauen stehen auf den Tischen; singen und beklatschen die Kandidaten. „Fertig ...?“, brüllt der Moderator. Selbstsicher, entspannt – ach was: siegesgewiss – schauen die Kandidaten ins Publikum. Manch einer wagt ein Tänzchen. „Hoch die Krüge ...!“, brüllt Steffen Feldmann. Fast dreitausendfünfhundert Augenpaare heften sich auf die Armmuskeln der Kandidaten: Drei Frauen und sieben Männer stemmen ihre Krüge in die Höhe. Jeder Glaskrug ist allein 300 Gramm schwer; dazu



Seine kraftvoll ausgestreckte Rechte präsentiert Sieger Robert Jochem beim Maßkrug-Stemmen auf dem Mainzer Oktoberfest: Angefeuert vom Publikum, hielt er acht Minuten und 38 Sekunden durch. Foto: hzbz / Timo Schwarz

kommt ein Liter für die Maß Bier. Vierenhalb Minuten schafft der Sieger in der ersten Runde. 21 weitere Kandidaten folgen, ehe nach gut vierzig Minuten elf Finalisten ausgewählt sind.

Am Ende siegt nach einem spektakulären Duell Robert Jochem, Friseur in Dienheim:

Er stemmt die Maß acht Minuten und 38 Sekunden lang. Wie hat er das geschafft? „Naja“, erklärt der schnurbärtige Mittfünfziger anschließend lakonisch, „ich habe damit gerechnet, dass Leute kommen, die eine Maß 15 bis 20 Minuten lang halten können ...“ Da hat er seine Gegner wohl

überschätzt. Das achte Mainzer Oktoberfest ist ein großer Erfolg. Das bestätigt auch Festwirt Manfred Wappel: „So viele wie heute waren es noch nie!“, erklärt er am Sonntagmittag. Rund 15000 Gäste haben bis dahin das Festgelände besucht. Dem stimmt auch Kristian Stein-

brücker zu, der Öffentlichkeitsbeauftragte des Fests. Rund 220 Mitarbeiter pro Tag, erklärt er, sorgen für die Zufriedenheit der Festbesucher: Allein 50 Mitarbeiter seien bei der Sicherheit und den Johannitern beschäftigt. Probleme hat es bislang noch keine gegeben.