

Die wichtigste Zutat ist Leidenschaft

Wiesbaden Magazin, im November 2015
Auszug aus dem Artikel

Auf der Suche nach Wiesbadener Restaurants mit besonderem Charakter wird man schnell fündig. Und im Dialog mit den Macherinnen und Machern fällt sofort auf: Bevor diese Gastronomen über das sprechen, was sie kochen, wollen sie über diejenigen sprechen, für die sie kochen. „Meine Gäste sind das Wichtigste. Ich bin stolz auf mein Publikum“, sagt beispielsweise Kader Torkmani über sein afghanisches Restaurant *Hindukusch* in der Nerostraße. „Unser Laden ist ein echter Treffpunkt, hier sind viele Freundschaften entstanden“, schildern Marilena Natola und Enrico Gulino die ansteckende Herzlichkeit in ihrer Trattoria *Al Gusto* in der Moritzstraße. Toni Pötzsch, der seine Idee von Savoir Vivre in der *La Brasserie* am Luisenplatz lebt, schwärmt: „Ich habe einen Laden gesucht, wo ich das tun kann, was ich am liebsten mache: Mit Freunden zusammensitzen, mit ihnen essen und trinken, einfach Gastgeber sein.“ Und Klaus Sinz, der im Stadtteil Frauenstein das von seinen Eltern begründete *Weinhaus Sinz* führt, erzählt schmunzelnd: „Viele unserer Stammgäste haben mich schon gekannt, als ich noch als kleines Kind durch die Gaststätte getollt bin. Und sie freuen sich nun, dass meine Eltern bis heute aktiv in den Betrieb eingebunden sind.“ Aaron Bühler hat dagegen erst vor einem Jahr mitten in der Altstadt *das!Burger* eröffnet. Dass er in der kurzen Zeit schon ein bemerkenswert großes Stammpublikum gewinnen konnte, macht ihn stolz: „Unsere Gäste sagen uns, dass sie auch wegen der guten, persönlichen Betreuung wiederkommen.“ Anita Sankaran fand für ihr japanisches Restaurant *Ochi no Sushiya* größere Räume in der Albrechtstraße; ihr guter Ruf reicht weit über die Stadt hinaus: „Ich habe sogar Gäste aus Heilbronn, die uns zweimal im Monat besuchen.“

Dies sind Aussagen aus ganz unterschiedlichen Wiesbadener Restaurants in ganz unterschiedlichen Ecken der Stadt. Sie sind jedoch beispielhaft und machen eines deutlich: In Wiesbaden pflegt man eine besondere Gast-Freundschaft. Hier gibt es viele Orte, in denen Wirte ein persönliches Verhältnis zu ihren Gästen pflegen und auch Besucher untereinander ins Gespräch kommen.



Einer, der Kochen von der Pike auf gelernt hat, ist Klaus Sinz. Aufgewachsen im elterlichen Betrieb *Weinhaus Sinz* in Frauenstein, dem „Tor zum Rheingau“, war sein Weg vorgezeichnet. Gelernt hat er in den Hotels Vier Jahreszeiten in München und im Atlantic in Hamburg. „Schnitzel, Schnitzel, Schnitzel, und zur Abwechslung vielleicht mal ein Rumpsteak“, das sei früher die Devise gewesen in Traditionslökalen. Heute darf es raffinierter sein: „Hirschmedaillons, Wildschwein, ein schöner Tafelspitz“ nennt er ein paar wenige Beispiele, beliebt sind auch lebendfrische Forellen aus dem Wispertal. Traditionelle Rheingauer Saisonküche mit saisonalem Einschlag bestimmt das Geschehen. Pfifferlinge, Steinpilze, Spargel gibt es – alles zu seiner Zeit. Sein 23-jähriger Sohn, der nach der Kochausbildung Hotelmanagement studiert, bringt bereits eigene Ideen in den klassischen Familienbetrieb ein – wie Kotelett vom Durocschwein. Genauso gibt es aber auch noch Spundekäs und Handkäs oder einfach ein leckeres Schinkenbrot. Als Klaus Sinz feststellte, dass die so genannten Best Ager am Wochenende bei ihm früh zu Abend essen, erfand er das „Late Night Dinner“. Das Angebot, ab 20:30 Uhr ein günstiges und gutes 3-Gang-Menü zu genießen, kommt bei jüngeren Gästen bestens an.