

18.9.14 Ausgabe „Leo“ in der Tageszeitung „Die Rheinpfalz“

Faible für Italien

Lokaltermin: »Das Esszimmer« in Hainfeld

Von Markus Giffhorn



Sein Faible für die italienische Küche kann Thomas Manthey wirklich nicht verleugnen, das zeigt sich schon auf den ersten Blick in die Speisekarte des „Esszimmers“ in Hainfeld, das der 44-Jährige seit September des vergangenen Jahres führt.

Zusammen mit Silke Müller vermittelt er den Gästen Pfälzer Gastlichkeit gepaart mit kulinarischen Kreationen, die in die verschiedensten Gegenden des „Stiefels“ führen. Seine Vorliebe für die Regionalküche des Landes hat der gelernte Koch bei Urlauben entdeckt. „Das Kulinarische Italiens habe ich schon immer geschätzt“, erzählt Manthey und lässt das die Gäste geschmackvoll spüren. Beispielsweise bei einem getrüffeltem Parmesansüppchen mit Bresaola-Trüffel-Involtini (7 Euro) – gut aufeinander abgestimmt – oder einem feinen Carpaccio vom Oktopus, welches mit fruchtiger Limetten-Olivenöl-Marinade, Taggialiven und mariniertes Paprika (11 Euro) auf den Tisch kommt.

In dem kleinen, schmucken und hellen Lokal mit 35 Plätzen befindet man sich in einer leicht und locker wirkender Atmosphäre. Und irgendwie passen sie genau hierhin, die italienischen Spezialitäten aus der Hand Mantheys, der auf der Standardkarte alle zwei Wochen zum Beispiel die Pastagerichte austauscht, zusätzlich alle 14 Tage wechselnde Spezialitätenwochen offeriert, die dann etwa in diverse Regionen entführen oder besondere Produkte in den Blickpunkt rücken. Nicht alltäglich: Focaccia, hausgebackenes und ursprünglich aus Ligurien stammendes Fladenbrot aus Hefeteig (2,50 Euro) mit verschiedenen Cremes (Fenchel, schwarze Oliven, Auberginen, Cannellini Bohnen ...) oder anderen Belägen als Dip (je zwei Euro). Auch die Piadina, eine Spezialität aus der Romagna, bei der dünnes Fladenbrot ohne Fett in einer gusseisernen Pfanne gebacken wird, macht in verschiedenen Varianten Appetit.

Mantheys Kochkunst, möglichst mit regionalen Zutaten bereitet, schmeckt im Freien auch im Weinberg oder vor dem Restaurant (40 Plätze). Etwa die guten Pastagerichte, die er etwa mit frischen Pfifferlingen und Ragout von

der geschmorten Ochsenbacke (12 Euro/klein) lecker kombiniert. Überzeugend insgesamt ist die Vielfalt der Kreationen, in denen Fisch, Geflügel oder das Chianina Rind gleichermaßen geschmackvolle Verwendung finden. Dazu werden Weine des Weingutes Hundemer ausgeschenkt, zusätzlich noch zwei „Italiener“ und weitere Weine aus der Südpfalz. Zu Viertelpreisen ab 4,50 Euro.