



Scheurebe und Winzerhappen

„Wein Bächer“ im Nordend

Wenn er hinter der Bar oder an einem der Tische steht und über seine Weine spricht, die Vorzüge bestimmter Winzer nennt, Jahrgangsumterschiede hervorhebt oder Empfehlungen für die richtige Kombination mit Speisen gibt – dann ist Andreas Bächer in seinem Element. Dann blüht er auf, und man merkt ihm die Freude deutlich an, die es ihm macht, andere Menschen an das Thema Wein heranzuführen. So gesehen hätte er gar nichts Besseres machen können, als ein Wein-Bistro zu eröffnen und Abend für Abend gute Tropfen auszuschenken.

Von außen ist sein kleines Lokal an der viel befahrenen Nibelungenallee eher unscheinbar, innen hat es der gebürtige Franke mit viel Liebe zum Detail eingerichtet: Zwei Barrique-Fässer stehen gegenüber der Theke, an den Wänden hängen Bilder und Weinkisten mit geleerten Flaschen darin, auf den weißflasierten Holztischen stehen Weckgläser mit Kerzen – ein gemütlicher Ort im besten Sinne.

Andreas Bächer setzt ganz auf die Region. Wobei er den Begriff zumindest bei seinen Weinen großzügig auslegt, denn er hat nicht nur Gewächse aus dem nahen Rheingau, aus Rheinhessen und von der Bergstraße zu bieten, sondern auch vom nicht mehr ganz so nahen Mittelrhein, von der Nahe, aus Baden und natürlich aus Franken. Ein paar große Namen wie Trezz, Huff, Simon-Bürkle und Kühling-Gillot finden sich in seiner Auswahl, aber auch weniger bekannte Produzenten. Die Flaschenpreise liegen in der Regel zwischen 15 und 25 Euro, ein paar Hochpreisere sind aber auch dabei.

Wer lieber unterschiedliche Tropfen probieren möchte, sollte sich an die große Tafel mit den Weinen im offenen Ausschank halten. Auch da hat Bächer zu verträglichen Preisen von vier bis sieben Euro je Glas eine interessante Auswahl zusammengestellt, darunter zum Beispiel die enorm aromatische Qvinterra-Scheurebe trocken von Kühling-Gillot und die vollmundige Rotweincuvée Tres Vites von Georg Gustav Huff.

Ein bisschen enger fasst Bächer den Regionalitätsbegriff bei seinen Speisen: Er bietet den Gästen Winzerhappen aus Hessen, Rheinhessen und Franken. Darunter sind einfache Gerichte wie der Spundekäs' mit Brezel (4,50 Euro), deftige wie das Winzersteak mit Bratkartoffeln (9,90 Euro) und delikate wie die Weinbergsschnecken in Kräutersoße (9,50 Euro), außerdem verschiedene Kleinigkeiten und eine Käseplatte für 10,50 Euro. Zu der Empfehlung der Patron übrigens einen Sauvignon Blanc aus Rheinhessen. Ein Volltreffer, wie sich schnell herausstellt.

Den können die Gäste im Übrigen auch mit nach Hause nehmen. Denn Andreas Bächer versteht sich nicht nur als Gastronom, sondern ebenso als Weinhändler. Er verkauft sämtliche Weine aus seinem Keller sowie weitere Produkte wie Brände, Kaffee und Wein-gelee auch zu Ladenpreisen – mit der entsprechenden ausführlichen Beratung, versteht sich. PETER BADENHOP

„Wein Bächer“, Nibelungenallee 29, Nordend, Telefon 36 60 76 47, Internet www.mensa-regio.de. Geöffnet ist der Weinladen dienstags bis samstags von 17 Uhr an, das Bistro von 18.30 Uhr an. Sonntags und montags geschlossen.

FAZ vom 21. September 2012