

»Wenn wir Glück haben, klappen fünfzig Prozent unserer Experimente. Aber das Spannende ist, dass mich das motiviert.«

**D**as Amuse liegt vor uns auf einem dem kleinen handgetöpfernten Teller: Zwei dunkelviolette, ausgebackene Kartoffelscheiben. »Blauer Schwede«, sagt Paul Schmiel dazu. Die Kartoffeln zerkrachen im Mund, dazwischen eine schmelzige Ziegenkäsecreme. »Wir sind hier schließlich auf einem Kartoffelbauernhof. Die hier stammen von meinem Onkel Kai aus Ginsheim.« Und Schmiel erzählt weiter, dass dort, wo heute der Räucherofen steht, früher die Kartoffelrutsche stand, gegenüber das Getreidesilo, und anstelle des Hofladens hatten die Großeltern in den 1980er-Jahren noch einen Stall mit Schweinen. »Der Pankratiushof ist family affair, seit 1900. Ich glaube, für mich war insgeheim immer klar, dass ich ihn eines Tages weiterführen werde, aber ich hatte nie Interesse daran, auf dem Traktor zu sitzen. Stattdessen wollte ich schon sehr früh Koch werden. Inzwischen sehe ich mich wieder auf dem Feld, aber anders. In meiner Küche dreht sich alles um gute, pure Zutaten, die muss man anbauen. Mir geht es um den echten Geschmack.«

### Schlichte Gerichte aus einfachen Zutaten, perfekt zubereitet

Stallung, Kartoffel-, Kohl- und Zuckerrübenhof, Fuhrunternehmen, Suppenküche, Hofladen, Wohnhaus, Event-Location, Frühstückscafé und Wirtschaft: Der Pankratiushof in Mainz-Hechtsheim hat und hatte schon viele Rollen, wurde in den vielen Jahren seines Bestehens immer wieder umgemodelt und ausgebaut. Folgerichtig, dass mit Paul ebenfalls ein neuer Abschnitt beginnt. Dieses Mal aber gehen die Veränderungen auf dem Hof ziemlich rasant vonstatten.

In nicht mal zwei Jahren baut er, gerade mal Mitte zwanzig, eine Backstube

auf, strukturiert den Betrieb um, schnürt das Angebot neu, reißt das alte Restaurant ein, lässt sich an dessen Stelle einen neuen, modernen Gastraum mit offener Küche und offenem Feuer nach eigenen Vorstellungen bauen und konzentriert sich auf das, was er am liebsten macht. Es ist eine reduzierte, sehr konzentrierte, auf die Produkte bezogene Küche, die von seinen unterschiedlichen Stationen geprägt ist, darunter das Restaurant Frantzén in Stockholm, das De Nieuwe Winkel in Nijmegen und das Ernst in Berlin. Gerade die letzte Arbeitsstätte hat ihn sichtlich geprägt. Wie Dylan Watson-Brawn schickt Schmiel sehr viele kleine, puristische Gänge und nimmt den Gast mit auf eine Reise – so etwas gibt es in Mainz sonst nirgendwo.

Für viele Besucher ist ein Abendessen im Pankratz daher auch eine völlig neue gastronomische Erfahrung. Der Fokus liegt bei Schmiel aber – und das wiederum unterscheidet seinen Küchenstil von Watson-Brawn – nicht nur auf der Qualität, sondern auch auf der Saisonalität und Regionalität der verwendeten Rohstoffe. Alles wird mit einfachen Techniken zubereitet, die der Siebenundzwanzigjährige immer wieder auf den Prüfstand stellt und für sich selbst perfektioniert.

Da sind zum Beispiel die Sauerteig-Croissants, die Bestseller im Hofladen: Außen splittrig-krosse, innen buttrig-fluffige Hörnchen. »Sie sind gut«, sagt Schmiel selbstkritisch, »aber sie sind noch nicht perfekt. Vor allem sind sie immer ein bisschen anders. Da eine Konstante reinzubringen, das ist für mich eine echte Challenge.« Paul Schmiel ist ein leidenschaftlicher Tüftler. Jeden Tag verändert das Team eine kleine Stellschraube, um dem

ultimativen Rezept ein Stück weit näher zu kommen, dreht das Wasser ein Grad heißer, variiert die Lagen des Plundersteigs, bäckt anders oder gönnt dem Teig eine längere Fermentation. Aber der Teig reagiert empfindlich auf jede noch so kleine Änderung der Variablen. »Drei Tage hintereinander ist alles genau so, wie ich es haben möchte, und dann regnet es und wir fangen wieder von vorne an.«

Genau so wie er an den Croissants feilt, beschäftigt sich Schmiel seit Inbetriebnahme der Backstube vor knapp zwei Jahren an den Sauerteigbrotchen. »Da stehen so viele Tränen, Schweiß und Glücksmomente dahinter«. Deswegen hat das Brot im Menü auch einen eigenen Gang bekommen. Mit etwas Sauerteigmiso-Butter kommt es auf den Tisch, dazu gibt es selbstgemachte Salami von glücklichen Schweinen aus der Eifel und selbstgemachte Pickles. Um die zweihundert Brote, inklusive Körnerbrot und Baguettes, werden mithilfe von Lasse auf dem Pankratiushof fast täglich gebacken. Lasse, so nennt Schmiel den knapp zwanzig Jahre alten Sauerteigansatz, den er bei seinem Abschied aus dem Frantzén geschenkt bekommen hat.

### Fleiß, Ideen und Ruhephasen

Anders als alle vorangegangenen Generationen lebt Schmiel nicht auf dem Hof. Er fährt abends nach der Arbeit zu seiner Frau Leonie in die gemeinsame Wohnung. »So gern und lang ich hier bin, so wichtig ist es für mich und meine Beziehung, auch mal Abstand zu meiner Arbeit zu bekommen«, erklärt er. »Und ich brauche den Sonntag ab und an als Ruhephase.« Schmiel sagt von sich selbst, er sei ein sehr ungeduldiger Mensch. »Ich kann oft nicht schlafen, in mir rattert es ständig.« Seine ruhige Art lässt das nicht vermuten, wenn man sich aber