



Learning by doing: Wie man Mozzarella macht, hat Paul sich selbst beigebracht. Er ist aus Jerseymilch, die Milch stammt von Kühen, die in Bodenheim stehen, nur ein paar Kilometer weiter. »Die Kühe geben superwenig Milch, dafür hat sie viel Fett und einen unglaublichen Geschmack.«

»Wenn man so simple Dinge macht, kann man weder Fehler noch fehlende Qualität vertuschen.«

länger mit ihm unterhält, merkt man, wie sich die Ideen in seinem Kopf überlagern.

Egal ob es der neue Räucherofen im Hof ist, die neue Filterkaffee-Hausröstung oder der aus Bodenheimer Jerseymilch eigens hergestellte Mozzarella – irgendein neues Thema findet Schmiel immer, das ihn wochenlang beschäftigt und in das er sich zusätzlich hineinknien kann. In der Vorratskammer stapeln sich Gläser mit Eingemachtem und Fermenten: Umeboshi, Holunderblütenkapern, Himbeeressig, Vogelbeerschnaps, Steinpilze, Rhabarber, schwarze Walnüsse ... Zum Hof gehören außerdem noch zwei Äcker mit einer großen Halle. *»Das ist das nächste Projekt, da Gemüse anzubauen, einen eigenen Garten zu haben, Schweine und Hühner zu halten. Vielleicht gibt es eines Tages eine Metzgerei auf dem Hof. Und ich würde gerne eigene Seife herstellen.«* Schmiel hält inne, meint: *»Ich muss auch aufpassen, dass es nicht zu viele Projekte werden und ich alles strukturiert bekomme. Und irgendwie wäre es auch schade, wenn jetzt schon alle Ziele in greifbarer Nähe wären.«*

Da ist ein *Ich*, das nach Verantwortungsgefühl und nach Pflichtbewusstsein klingt. Ansonsten hört man dieses Wort von Schmiel selten. Meist sagt er *Wir* und meint damit alle zum Betrieb gehörenden Personen: Seine Eltern Peter und Katja Klein, die ihm, wie er immer wieder betont, *»zu hundert Prozent den Rücken stärken und bei allem freie Hand lassen«*. Und er meint damit sein sehr junges Team, zu dem er ein freundschaftliches Verhältnis pflegt. *»Im Service mache ich die Ansagen, aber wir entwickeln oder entscheiden hier ganz viele Dinge auch gemeinsam. Bei uns gibt es keine Sechzehn-Stunden-Schichten, höchstens für mich. Wir machen genügend Pausen, essen gemeinsam und manchmal wird Samstag nach dem Service noch gemeinsam Wein getrunken und gekocht.«* Teamplay und die Hofgemeinschaft sind ihm wichtig,

genauso der enge Kontakt zu seinen Bauern, Winzern, Jägern oder Fischzüchtern, von denen er die meisten persönlich kennt. *»Da steht einfach ein Mensch dahinter, dessen Leidenschaft für Produkte ich teile.«*

Wenn es ein großes Ziel gäbe, welches wäre das? *»Ein gut vernetztes, möglichst autarkes Restaurant – das sind wir aber schon in Teilen. Unser Leitgedanke ist immer: Wie können wir das bestmögliche Produkt beziehen oder selbst herstellen? Wenn am Nachmittag das noch warme Mehl auf den Hof kommt, das morgens noch volles Korn war, oder wenn mein Opa mit knallfrischen Lachsforellen aus dem Wispertal zurückkommt, wenn wir unseren eigenen Mozzarella im Restaurant servieren, dann weiß ich, wir sind schon auf dem richtigen Weg, dann fühlt sich das alles sehr richtig an.«*

Seit Juli diesen Jahres hat das Pankratz geöffnet. In den lichten Gasträume kontrastieren Kupfer und helles Holz Beton und graues Terrazzo. Schaut man sich um, klingt Paul Schmiels Geschichte sagenhaft. Dass da auch holprige Zeiten waren, verrät er ganz zum Schluss. *»Es gab auch Phasen, da hat mir die Arbeit die Lust an meinem Beruf genommen. Manches war abenteuerlich, manches hat keinen Spaß gemacht. Mit Dylan und Spencer monatelang auf die ungewisse Restauranteröffnung hinkochen, ohne fundierte Englischkenntnisse in Südafrika arbeiten, täglich zwei Stunden hin und zurück zum Frantzen Rad fahren – war alles kein Problem. Aber der ganze Luxus-kram in manchen Restaurants oder Erdbeeren im Winter verarbeiten zu müssen, so was nervt mich. Mich hat es immer angetrieben, aus simplen Zutaten etwas zu machen, das Menschen sehr, sehr glücklich macht.«* 

PANKRATZ
Lindenplatz 6
55129 Mainz
restaurantpankratz.com