

## Keine Kompromisse im Restaurant Buchholz

**Im Mainzer Restaurant Buchholz bietet Sternekoch Frank Buchholz mehr als nur gute Qualität und Regionalität: Wie früher wächst ein großer Teil der Zutaten für seine regionale Küche mit mediterranem Einschlag hinter dem Haus. Um seinen Gästen den frischsten Fisch servieren zu können, plant er, einen Rheinfischer aus der Gegend zu beschäftigen, der für die Buchholz-Küche täglich die besten Fische fängt.**

**Mainz, im Juni 2009.** Die guten Geister des Restaurant Buchholz im ländlichen Mainzer Stadtteil Gonsenheim sind nicht nur Köche, Küchenhilfen und Kellner, einige sind auch Bauern, demnächst kommt noch ein Fischer hinzu. Um die Qualität der Zutaten genau kontrollieren zu können, zieht Sternekoch Frank Buchholz seine Kräuter schon lange im hauseigenen Garten und beschäftigt Bauern aus der Umgebung für sein Restaurant. „Ich will für meine Gerichte nur die besten Zutaten. Und wie könnte ich das besser kontrollieren, als wenn ich das Produkt selbst, in diesem Fall Kräuter und Gemüse, aus meiner nächsten Umgebung beziehe und später schonend verarbeite?“, sagt Frank Buchholz. Einen Fischer, der ihm aus dem nahgelegenen Rhein täglich frischen Fisch fängt, sucht er noch. Sein Traum ist es, irgendwann völlig unabhängig von Lieferanten die Produkte für seine Menüs zur Verfügung zu haben. Seit 2005 führt der 42-Jährige sein erstes eigenes Restaurant, das schon zwei Jahre nach Eröffnung mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wurde. Regionale Gerichte mit mediterranen Einflüssen bestimmen die Speisekarte.

Im Restaurant Buchholz wird man keine aufwendig inszenierten Kreationen finden, die mit experimentellen Küchentechniken hergestellt wurden. Frank Buchholz konzentriert sich lieber auf traditionelle Zutaten, die er immer wieder neu kombiniert: Pfifferlingscannelloni mit lauwarmen Kohlrabisalat und Petersiliensauce, Rehrücken unter Süßkirschkruste an Selleriepüree oder Komposition von Brombeere und griechischem Joghurt gehören zu seinem Standard-Repertoire der modernen Sterneküche auf klassischer Basis. Der schnörkellose und feinsinnige Stil der Küche bestimmt auch die Einrichtung im Restaurant Buchholz, in dem rund 80 Gäste Platz finden: Die runden, weiß gedeckten Tische sind dezent mit cremeweißen Rosen geschmückt, zierliche dunkle Ledersessel bilden einen ausgleichenden Kontrast dazu. Durch hohe

Glastüren, die sich über eine ganze Seite des Raumes ziehen, scheint das Sonnenlicht und man gelangt direkt auf die Terrasse mit den massiven Teakholzmöbeln. Die Liebe zum Genuss steckt in jedem Detail: ob die mit Muße gestaltete Kochbuch-Bibliothek oder die umfangreiche Spirituosenbar, die Besonderheiten wie Levi- Grappa oder der Distilleria Berta enthält – das Restaurant Buchholz ist ein Gesamtkunstwerk. „Kochen muss alle Sinne ansprechen,“ sagt Frank Buchholz. In seinem Restaurant ist dieses Motto allgegenwärtig.

**Kontakt:**

**Restaurant Buchholz**  
**Klosterstr. 27**  
**55124 Mainz**  
**Tel.: 06131 – 97 12 890**  
**Fax: 06131 – 97 13 675**  
**E-Mail: [frank@frank-buchholz.de](mailto:frank@frank-buchholz.de)**

**Öffnungszeiten:**

**Mittwoch bis Sonntag ab 18.00 Uhr**

*Das **Restaurant Buchholz** in Mainz-Gonsenheim ist das einzige Sternerrestaurant der Stadt. Seit 2005 führt TV-Koch und Buchautor Frank Buchholz sein eigenes Restaurant und bietet seinen Gästen regionale Küche mit mediterranen Einflüssen. Einen Großteil der Produkte, die er verwendet, zieht Frank Buchholz selbst. Dem Restaurant angeschlossen ist die Frank Buchholz Kochwerkstatt. Zuletzt wurde das Restaurant Buchholz mit einem Michelin-Stern und 16 Punkten im Gault Millau ausgezeichnet.*

**Pressekontakt**

**Gourmet Connection GmbH**  
**Teresa Sorg**  
**Moselstraße 4**  
**60329 Frankfurt**

**Tel 069 - 25 78 12 8 – 0**  
**Fax 069 - 25 78 12 8 – 11**  
**[info@gourmet-connection.de](mailto:info@gourmet-connection.de)**  
**[www.gourmet-connection.de](http://www.gourmet-connection.de)**