

## GAU-BISCHOFSHHEIM

# Individuelles in einem lieben alten Haus



Dargut Duskic:  
Hier serviert  
der Chef  
persönlich.

Text: Evelyn Kleeberg

Das alte Fachwerkhaus, einst als „Liebes altes Haus“ benannt, wurde 1828 von dem Mainzer Kaufmann Nikolaus Nack aus dem Besitz des Erzstiftes Mainz erworben. Dieser wiederum wurde 1858 durch Großherzog Ernst Ludwig von Hessen und bei Rhein zum Oberbürgermeister von Mainz ernannt. Das eigentliche Alter des geschichtsträchtigen Fachwerkhauses lässt sich nicht mehr ergründen. Lediglich ein Stein kündigt über die 1828 stattgefundene Renovierung. So die Aussage eines Familienmitglieds in einem Buch über die Geschichte des Hauses. Mit seinen verschiedenen Räumlichkeiten insgesamt für etwa 260 Personen findet jeder Gast das Individuelle. Große Feierlichkeiten, Seminare, Konferenzen, kleine Tafelrunden, ein romantisches Dinner für Zwei oder einfach nur bei einem Glas Wein plaudern wollend.

Das Restaurant Weingut Nack liegt mitten im Ort Gau-Bischofsheim, direkt gegenüber der Kirche. Eingerahmt von Weinbergen, dem Glockenberg, Kellersberg, Herrnberg, findet der Gast nicht nur Erfüllung in guten Tropfen, sondern auch in der so herrlich passenden Umgebung. Trotz der engen Gassen gibt es keine Parkplatz-Probleme. Ein großer, gepflasterter Hof unterstreicht die anmutende Ansicht des auch als „Bischeimer Hauses“ bekannten Anwesens.

Schon in der Eingangshalle spürt man das familiäre Ambiente, das sich durch alle

Räumlichkeiten zieht. Die einzelnen Säle und Zimmer sind im Ursprungszustand belassen, mit alten Mobiliar und persönlichen Gegenständen der Familie Nack ausgestattet. Neben dem Gewölbe- und Weinkeller gibt es noch das Jagdzimmer, den großen blauen Saal. Nicht zu vergessen das Prinzenzimmer und das gediegene Sälchen für ungestörte Tafelfreuden im kleinen Kreis. Im Sommer sind drei stufenförmig um das Haus verlaufende Terrassen geöffnet.

Dargut Duskic seit September 1988 Restaurantchef und nach Übernahme 1990



Das Restaurant im Gewölbe.



Der blaue Saal: elegantes Ambiente.

Inhaber, erfüllt mit viel Engagement die Wünsche seiner Gäste. „Was soll ich die Sterne zählen, lieber zähl' ich die Gäste“, so zitiert er einen früheren Oberkellner und meint damit nichts anderes, als dass ihm der Gast mit seinen Wünschen wichtiger ist als alle Auszeichnungen. Dennoch: Seine Küche und sein persönlicher Service besicherten ihm vergangenes Jahr eine Sonne von SAVOIR VIVRE (Top Restaurants – Ausgabe 11/2000). Er hat Verständnis für Wünsche nach anderen Komponenten oder wenn gar nur der Appetit zu einer oder zwei Vorspeisen vorhanden ist. Wie einst schon Goethe sagte: „Hier bin ich Mensch, hier darf ichs sein.“ Und das dies auch kulinarisch abgerundet wird, dafür steht Shala Bekim, der Küchenchef. Der Jungkoch, der davor auch die Hauswirtschaftsschule absolvierte und dort die eigentliche Liebe zum Kochen entdeckte, hatte einen guten Lehrmeister. Im Romantikhotel Spielweg in Münstertal/Schwarzwald erlernte er die gute Küche. Durch die dort praktizierte Herstellung der Rohmilch-Käsespezialitäten seines Lehrherren Karl-Josef Fuchs gewann er auch einen Einblick in dessen Spielweg-Käserei.

Vom Heimweh geplagt, zog es Bekim wieder in das Mainzer Gefilde. Seit November 2000 kocht er fürs Restaurant Nack. Seine Küchenrichtung: gehoben mit mediterranen, italienischen und französischen Akzenten. Kostproben: Kürbisschaumsuppe mit Pistazienklößchen, Gebratene Barbarie Entenbrust auf Wurzelgemüse mit Kartoffelravioli und Waldpilzsauce, Gebratene Seeteufelmedaillons in Kräuterkruste auf Gurken-Fenchel-Gemüse mit schwarzen Nudeln und Limonensauce.

Die Weinkarte ist gut sortiert, Schwerpunkt: Deutschland und Frankreich. An besonderen Sonn- und Feiertagen, beispielsweise Muttertag, Pfingsten, Weihnachten, bietet das Restaurant auch ein Buffet an.

## RESTAURANT WEINGUT NACK

55296 Gau-Bischofsheim  
Pfarrstraße 13  
Telefon (06135) 3043  
Telefax (06135) 8382