

Eine Bühne für ganz besondere Menüs

Im „Mary Jane“ soll das Essen zum Ereignis werden – Die Chefs pflücken das Gemüse selbst

Von Birgit Sommer

Das ist ein ziemlich neues Konzept, ein Spitzenrestaurant zu führen: Namo Wrede und Giorgios Messas ernten zweimal wöchentlich Gemüse, Kräuter und Blüten für ihre Küche höchstpersönlich. Dustin Dankelmann ermöglicht ihnen das auf seinen biologisch betriebenen Anbauflächen „Querbeet“ in Kirchheim. Das Restaurant „Mary Jane“ in Bergheim, im Dachstuhl des Alten Hallenbades, ist bei den Zutaten der Menüs demnach ganz auf Regionales konzentriert. Oder zumindest auf Nachhaltigkeit. „Dustin hatte die besten Erdbeeren, die ich je in meinem Leben probiert habe“, sagt Namo Wrede. Angesichts eines solch üppigen Garten Edens in der Nähe können sich die „Mary-Jane“-Chefs auch mal rein vegetarische Menüs vorstellen.

Freitags und samstags um 19.30 Uhr sind jeweils etwa 20 Gäste willkommen, die an den großen Tischen Platz nehmen und genießen, was ihnen in mehreren Gängen serviert wird. Bis zu zehn Geschmækker, so planen Namo Wrede und sein Sous-Chef Tim Keller, sollen ihre Gaumen kitzeln. Die Idee für einen Restaurant-Besuch ist anspruchsvoll: ein



Namo Wrede (l.) und Giorgios Messas setzen im „Mary Jane“ auf ein Restaurant-Konzept, das Gäste wie eine Theater-Aufführung genießen sollen. Foto: Hentschel

Abendessen wie ein Theaterabend, ein Ereignis, das im Gedächtnis bleiben soll.

Namo Wrede (ehemals in den Restaurants Kurfürstentube und Chambao) folgt jedenfalls seiner Vision, für Gäste nicht täglich entsprechend einer Speisekarte zu kochen, sondern den Freiraum des Künstlers zu haben. Ein gewisses

Grundvertrauen in seine Kochkunst müsse der Gast haben, schmunzelt Wrede. „Es macht großen Spaß – wir sind gespannt, wohin die Reise geht“, sagt Giorgios Messas (unter anderem: Tangente, Café Fresko).

Gastgeber sind beide natürlich nicht nur an zwei Tagen – bei entsprechender

Nachfrage kann noch der Donnerstag dazukommen –, sondern das Restaurant ist an den anderen Tagen frei für private und Firmenveranstaltungen. Bis zu 48 Personen haben dann Platz in dem Raum, dem der Heidelberger Designer Bao-Nghi Droste eine edle Note in den Farben Schwarz, Grau und Petrol verlieh – Bühne für eine kulinarische Aufführung.

Ein Sommelier wird demnächst das Team verstärken. Die Weine kommen aus dem Weinkeller der BASF in Ludwigshafen, wo Marc Oliver Heilos nach Ansicht von Giorgios Messas ein tolles Händchen für regionale und internationale Weine hat. Im „Mary Jane“ ist die Auswahl überschaubar angelegt und wird immer wieder kreativ verändert.

„Mary Jane“ – der Name kommt nicht etwa von den berühmten Damenschuhen mit der Spange und auch nicht von der Freundin „Spider-Mans“. Nein, die Schöpfer finden ihn international, elegant und feminin, „wie eine heimliche Liebe, nach der man sich sehnt“ (Giorgios Messas).

📍 **Info:** „Mary Jane“, Poststraße 36/7 (Klingel), Information und Reservierung unter: <https://mary-jane.space>.