Rheinhessen-Kultstück geadelt

„Dinner for One uff rhoihessisch“ im Oppenheimer Restaurant Völker erhält „Best of Wine Tourism“-Award

Von Torben Schröder

Das Restaurant Völker in der Oppenheimer Altstadt: feste Anlaufstelle für kulinarisch und kulturell interessierte Genießer. Foto: Stefan Sämmer

(c) VRM GmbH & Co. KG

OPPENHEIM. Locker 1.300 Aufführungen, sagt Ute Völker, hat es vom „Dinner for One uff rhoihessisch“ im Restaurant Völker schon gegeben. Dass das Schauspiel, das stets durch in eine Führung durch den Oppenheimer Untergrund und ein Drei-Gänge-Menü flankiert wird, ausgerechnet jetzt mit dem „Best of Wine Tourism“-Award der Great Wine Capitals ausgezeichnet wird, mag erstaunen.

Direkt in Kategorie „Kunst und Kultur“ gewonnen

Doch der Grund ist ein einfacher: Die Küchenchefin und Geschäftsführerin hat erst jetzt eine Bewerbung beim internationalen Weinhauptstädte-Netzwerk eingereicht – und direkt in der Kategorie „Kunst und Kultur“ gewonnen. Um Außenwirkung ging es ihr, sagt Völker ganz ehrlich. „Wir erhoffen uns die Aufmerksamkeit, dass die Völkers immer noch da sind.“

Und wie. 1999 kam Ute Völker ins Unternehmen. Damals hatte Josef Völker gerade seinen Weinbaubetrieb eingestellt. In den beiden hauseigenen Untergrund-Etagen, durch die heute die Gäste geführt werden, standen damals Gitterboxen und Weinregale. „Die haben wir alle entfernt und die Räume in ihren historischen Zustand versetzt“, sagt Ute Völker. Dabei entdeckte Funde werden im Foyer ausgestellt. Die Kellerräume bilden neben den Führungen auch eine atmosphärische Kulisse für freie und standesamtliche Hochzeiten.

Alles spielt zusammen bei der Prämierung, die im 13. Jahrhundert errichteten Kelleranlagen, die Führungen, die auch auf Englisch oder Französisch angeboten werden, die rheinhessische Weinauswahl im Gasthaus, die feine Küche der Chefin, das „Dinner for One“. Und die Ausstellung zu Paul Wallot in den Räumlichkeiten des Restaurants.

Der Architekt, von dem der Entwurf zum Reichstagsgebäude stammt, kam 1841 im heutigen Haus Völker zur Welt, in der Krämerstraße 7. Später unternahm er Studienreisen durch Italien und Großbritannien, war Freimaurer, zeichnete Pläne für manch bekanntes Gebäude. Vor anderthalb Jahrzehnten, in der Ständigen Vertretung von Rheinland-Pfalz in Berlin, hörte Völker einen Vortrag über den einstigen Bewohner ihrer Mitte des 18. Jahrhunderts errichteten vier Wände. „Er war eine geistige Größe“, betont die Gastronomin. Natürlich belegt die Geburtsurkunde in der Ausstellung den Ort, an dem Wallot das Licht der Welt erblickte. Auch eine von der Künstlerin Carmen Stahlschmidt gefertigte Büste zählt zum Inventar.

Heute liegt Wallot im Oppenheimer Familiengrab beerdigt. Was den vier Gästen von Miss Sophie widerfahren ist, die von ihrem Butler imitiert werden müssen, wird zu Beginn jeder „Dinner for One“-Aufführung kundgetan. 22 Jahre ist es her, als die Schauspielerin und Bühnenautorin Marie-Luise Thüne die Idee hatte, neben all den bereits bekannten Versionen des an Silvester rauf und runter gespielten Kult-Sketchs auch eine rheinhessische Variante zu schreiben. Im Dezember 2017 wurde die 1.000. Aufführung gefeiert. Mehr als 100 Shows wurden in Spitzenzeiten pro Jahr gespielt, aktuell sind es an die 20, in der Regel gut besucht mit über 80 Zuschauern.

> *Wir sind immer wieder erstaunt, wie gut das Konzept mit Kellerführung, Theater und Menü angenommen wird*
>
> Ute Völker, Küchenchefin und Geschäftsführerin

„Wir sind immer wieder erstaunt, wie gut das Konzept mit Kellerführung, Theater und Menü angenommen wird“, betont Völker. Lore Hübner, die auf der Bühne ihren tatsächlichen 90. Geburtstag hinter sich brachte – so wie die von ihr porträtierte Miss Sophie –, beschränkt sich inzwischen auf die ein oder andere Kellerführung. Die aus der Fastnacht bekannte Hildegard Bachmann, Friedel Christiansen und Birgit Menger teilen sich die Rolle der Gastgeberin, Bernhard Mohr und Willi Forwick geben im Wechsel den Butler Jakob.

Gastraum, Weinstube und Paul-Wallot-Salon bringen über 90 Plätze zusammen, an denen freitags bis sonntags wöchentlich wechselnde Menüs serviert werden – wenn nicht bei schönem Wetter der Altstadtgarten geöffnet ist. Hinzu kommen vom 18. Oktober an Krimidinner, beginnend mit „Blutbad im Gemeinderat“. Hier übernehmen, anders als bei ähnlichen Formaten, die man daheim spielen kann, die Gäste keine festen Rollen, werden aber dann und wann in die Handlung einbezogen. „Wir wollten einfach zusätzlich noch etwas anbieten“, sagt Völker.

Beim Menü nach den „Dinner for One“-Aufführungen ergreifen sie oder ihr Mann gern das Wort, mit Erläuterungen zu Zubereitung und Herkunft der Speisen, manch scherzhafter Anmerkung und Vorstellungsrunden von Service- und Küchenkräften. „Dabei geht es um Wertschätzung“, sagt Ute Völker. Und die wird nun, bei der Preisverleihung im Weingut Guntrum in Nierstein, auch ihrem Restaurant zuteil – gewürdigt für ein „originelles Angebot mit einzigartigem Rheinhessen-Bezug“.