



Gastrotip hr-INFO v. 14.06.2007

Theater für die Sinne: La Maison du Pain

Französisch essen - das bedeutet eigentlich immer, dinieren in edlen französischen Restaurants. Dabei haben die Franzosen auch eine eigenständige Patisserie- und Croissanterie-Kultur ausgebildet. Was das heißt, lässt sich jetzt in Frankfurt erleben. Mitten in der Stadt - im "Maison du Pain".

Im „Maison du Pain“ hört man nicht nur französische Stimmen, das Lokal sieht auch sehr französisch aus, vor allem die Theke und die Auslagen. Eine Flut von optischen Reizen, die überwältigt. Mürbeteig-Törtchen, prall belegt mit Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren. Feinste Biskuit-Tartes, Croissants, Beignets. Alles auf schwarzem Stein präsentiert an einer Theke, die von Kronleuchtern bestrahlt wird. Das ist "très français", das hat Stil, weil hier ein Umgang mit Produkten gepflegt wird, wie er in deutschen Bäckereien und Konditoreien leider immer noch sehr selten ist.

"Mit diesem französischen Flair wollen wir mal etwas ganz anderes bieten. Ein solches Ambiente findet man in Frankfurt sonst nirgendwo", erläutert Ellen Schmitt, die Betriebsleiterin. Aber das „Maison du Pain“ dient nicht nur dem Einkauf von französischen Backwaren. Es ist gleichzeitig ein Frühstücks-, Mittags- und Abendlokal mit vielen kleinen Speisen, unter denen die Tartines die Hauptattraktion darstellen.

Was sind Tartines? Im Grunde die französische Variante belegter Brote: "Wir nehmen dazu ein Weizen-Natursauerteigbrot, das mit Olivenöl eingerieben und schließlich geröstet wird. Anschließend belegen wir es mit sehr exklusiven Zutaten. Das ist also nicht nur so ein Wurstbrot, wie die Deutschen es kennen."

Ein Beispiel: Das „Tartine Poulet“ besteht aus gegrilltem Hähnchenfleisch, Currysauce, Mangosalat sowie Koriander, also einer nicht alltäglichen Kombination, bei der Frische, Frucht und Würze vereint werden. Zutaten zudem, die ohne Zweifel für hohe Produktqualität stehen. Und wenn man dann sieht, wie beispielsweise der Mangosalat eigens in ein Radiccio-Salatblatt eingewickelt ist, kann man Ellen Schmidt auch in einem zweiten Punkt nur Recht geben: „Es wird mit sehr viel Liebe gemacht, weil es sehr viele Detailarbeiten sind. Auch die Präsentation, wie die Tartines auf den Teller kommen, das ist fast wie ein Bild.“

Wie ein Bild ist auch der zweite Schlager des Hauses: die Törtchen, auf der Basis von Biskuitböden mit diversen Mousses, zum Beispiel Schokomousse oder Weinschaummousse. Nicht ganz so zart wie die großen Vorbilder der französischen Pâtisserieschulen, aber fast. Und das will schon was heißen. Keine Frage dagegen, dass die Qualität der Croissants identisch ist mit den Originalen. Wofür es eine einfache Erklärung gibt: „Es sind Teigrohlinge, die aus Frankreich kommen. Das heißt, sie verfügen auch über diese spezielle Butter und Buttermenge im Croissant, was so typisch französisch ist. Wir bekommen sie über einen Zwischenhändler direkt aus Frankreich.“

Das gibt zwar Abzüge in der ökologischen Note. Aber man kann halt nicht alles haben. Dafür will das „Maison du Pain“ seinen Gästen aber alles möglich machen: „Auch abends können sich die Gäste noch ein weich gekochtes Ei bestellen. Und morgens wiederum können sie Salat essen oder ein Tartine. Das ist gar kein Problem. Die Produkte, die wir hier haben, gibt's rund um die Uhr", sagt Ellen Schmitt.

Gründe, hier rund um die Uhr einzukehren, gibt es genug – und sei es, bei einem Milchkaffee die ausgesprochen geschmackvolle Innenarchitektur zu bewundern: den dunklen Parkettboden, die gelb verputzten Wände, die hellen Kiefern Möbel und die geschickte Beleuchtung. Das „Maison du Pain“ ist einfach ein Theater für die Sinne.

(anbu / mida)