

Frankreich liegt am Main

Wer sich mit französischen Leckereien den Tag versüßen will, hat es jetzt nicht mehr weit: Seit gestern wandern im „La Maison du Pain“ in der Schweizer Straße 63 Baguettes, Brioches und Quiches über die Theke oder werden an den Tischen in der Brasserie genossen. Ein Jahr nach Eröffnung der ersten Filiale im Oeder Weg setzen die beiden Gründer Oliver Mayer aus der bekannten Frankfurter Bäckerei-Familie und Markus Spengler vom Frankfurter Party-Service ihre Erfolgsgeschichte in Sachsenhausen fort.

„Ich bin eigentlich davon ausgegangen, dass wir im Oeder Weg vor allem die Nachbarschaft bedienen“, erklärt Oliver Mayer, selbst gelernter Bäcker. „Aber schnell haben wir gemerkt, dass die Leute aus ganz Frankfurt und darüber hinaus zu uns kommen. Und viele haben uns darauf angesprochen, warum wir nicht auch eine Filiale in Sachsenhausen er-

öffnen.“ Also machten sich die beiden auf die Suche nach einem geeigneten Standort. „Wir hatten Glück, denn das Haus hier wurde gerade renoviert, und wir konnten in die ehemaligen Räume eines Optikers einziehen.“

Während im ersten Stock die Küche und Backstube untergebracht sind, laufen im Erdgeschoss der Verkauf und die Gastronomie. „Bei uns wird alles wirklich frisch gemacht, darauf legen wir großen Wert“, betont Oliver Mayer. „Und das schmecken die Kunden.“ Reine Naturprodukte seien für sie selbstverständlich, so verwendeten sie zum Beispiel Natur-Sauerteig. Allein drei Sorten von Bio-Brötchen und eben so viele Varianten an Bio-Brotten stehen zur Auswahl.

„Die Bäcker haben das Café-Konzept leider aus der Hand gege-

ben.“ Dabei sei es doch nur richtig, wenn die Kunden die Backwaren auch direkt im Geschäft genießen könnten, allerdings müsste der Rahmen stimmen. Jeweils 36 Plätze stehen den Gästen drinnen und draußen auf der Terrasse zur Verfügung. „Dabei ist die Gemütlichkeit ganz wichtig.“

So folgen Oliver Mayer und Markus Spengler auch beim zweiten „La Maison du Pain“ strikt dem Brasserie-Konzept mit rustikal-ländlichem Mobiliar aus massivem Holz, das durch kleine Kristalleuchter an der Decke ergänzt wird. Das Personal hinter der Theke trägt weiße Konditorenhäubchen, und aus den Boxen sind leise französische Chansons zu hören. Selbst bei den Details wird Wert auf Authentizität gelegt: Die Brotkörbchen sind mit Stofffütter

ausgestattet, den Café au lait gibt es in den typisch französischen Schalen, den so genannten Bols.

Doch die französische Lebensweise spiegelt sich vor allem auch in den Leckereien wider, die Küche und Backstube so hervorzubereiten. Zwar heißt „Maison du Pain“ auf Deutsch „Haus des Brots“, doch das ist nicht wörtlich zu nehmen, denn Oliver Mayer und Markus Spengler wollen weit mehr bieten. So gibt es zum Beispiel Tartines. Dabei handelt es sich um frisches Landbrot, leicht geröstet und ein wenig mit Olivenöl bestrichen, das mit frischen Zutaten belegt wird. Ob nun mit gegrillten Auberginen, Mozzarella und Tomaten (7,90 Euro) oder mit gegrilltem Hähnchen, Mangosalat, Currysauce und Koriander (8,90 Euro): Zahlreiche Variatio-

nen finden sich hier auf der Speisekarte wieder.

Frühstück gibt es bis in den Abend hinein. „Für jeden fängt der Tag zu einer anderen Uhrzeit an, dem wollen wir gerne entgegen kommen“, meint Oliver Mayer. Zur Auswahl stehen diverse Kombinationen wie Boulangés, ein Café oder Tee, Brotkörbchen oder zwei Croissants, Butter und Konfitüre für 5,70 Euro, oder Aux champs, ein Café oder Tee, Brotkörbchen, Butter, Konfitüre sowie ein Käse/Wurst-Arrangement für 8,90 Euro. Ganz zu schweigen natürlich von den süßen Versuchungen, die unter anderem in Form von diversen Tartes und kleinen Torten (3,20 Euro) locken. Da scheint Frankreich plötzlich zum Greifen nah. (af)

Das „La Maison du Pain“ hat montags bis freitags von 7 bis 21 Uhr und am Wochenende sowie an Feiertagen von 8 bis 20 Uhr geöffnet.
