

# Savoir-vivre mittendrin

Kaffeeklatsch „Maison du pain“ lockt mit typisch französischen Genüssen

Von Julia Anderton

**WIESBADEN.** Croissants, Baguette, Brioche: Dass Franzosen sensationell backen können, dürfte niemand ernsthaft infrage stellen. Aber wie sieht es mit süßen Leckereien aus – noch dazu weit weg von den heimischen Patisseries? Das „Maison du pain“ pflegt das französische Savoir-vivre am Dernschen Gelände. Im Sommer ist die Fläche wegen des Außenbereiches fast doppelt so groß, im Winter findet man Platz im hell gestalteten Bistro mit hohen Decken und gemütlich langgestreckten Holztischen, an denen man rasch ins Gespräch kommen kann.

Das ist in meinem Fall nicht nötig, ich habe mir Verstärkung mitgebracht, was zugleich bedeutet, dass wir eine Kuchenorte mehr probieren können. Allerdings fällt die Wahl trotzdem enorm schwer, es locken

diverse Tortelets mit Beerendekoration, eingebackenen Pflaumen oder Aprikosen, dazu Törtchen mit Himbeermousse oder Schoko-Creme. Außerdem gefüllte Eclairs, Macarons (etwa in Vanille, Schokolade, Pistazie, Himbeere) sowie Mandelkuchen, Gateau au chocolat als typischer flacher Schokoladenkuchen und Käsekuchen.

Wir ordern ein Stück Gateau au chocolat sowie ein Stück Käsekuchen und selbstverständlich ein Macaron (Pistazie), das muss einfach sein; dazu stilles Wasser und Milchkaffee. Auch die neun Sorten Kusmi-Tee (darunter Detox, Waldfrucht und Euphoria, was als gutes Zeichen gewertet werden dürfte) und

**Zahlen & Daten**  
► **Maison du pain**, Marktstraße 2-6, 65183 Wiesbaden, Telefon: 0611-16661310  
► **Öffnungszeiten:**  
Montag bis Freitag von 7.30 bis 19 Uhr; Samstag und Sonntag von 8 bis 19 Uhr.

die hausgemachte Zitronenlimonade klingen interessant, doch wir wollen schließlich typisch französisch genießen.

Die Bedienung ist freundlich und schnell; der Kuchen steht in Windeseile auf dem Tisch, Getränke und Macaron folgen zügig nach. Es gibt nichts zu meckern.

Der Käsekuchen ist frisch und nur dezent gesüßt, der adrett mit einer Himbeere dekorierte Schokoladenkuchen saftig und das zartgrüne Macaron nicht nur optisch, son-

dern auch auf der Zunge ein Genuss, und in Verbindung mit dem in einer Trinkschüssel servierten Kaffee eine ideale Beigabe.

Am Wochenende ist es hier extrem voll, doch wir sind an einem Wochentag hier und haben Glück – trotz viel Bewegung (im Vorraum befindet sich die rege genutzte Verkaufstheke für Laufkundschaft, die jedoch innenarchitektonisch geschickt vom Ladenlokal abgetrennt ist) ist die Stimmung entspannt und die Lautstärke angemessen. Am gegenüberliegenden Tisch probieren sich Mutter und Tochter sichtbar glücklich durch diverse Macaron-Sorten, ein Pärchen füttert einander mit Pain au chocolat und die Kollegengruppe, die hier offenbar eine Besprechung in der Mittagspause abhält, stärkt sich mit Flammkuchen. Den gibt es hier beispielsweise als Lachs-Spinat-Variante oder auch mit Apfel-Zimt für alle, die mit Kuchen nichts am Hut haben.



Foto: Julia Anderton

## BEWERTUNG

Kuchenqualität



Atmosphäre



Service



Preis/Leistungsverhältnis

