

La Maison du Pain



Frankfurter Rundschau (FR) v. 16.05.2007

Der neue Laden - La Maison du Pain

Vier Jahre verfolgte Bäckermeister Oliver Mayer die Idee, einen stilvoll-gemütlichen Raum in Frankfurt zu schaffen, eine Art Brasserie, die Bäckerei, Konditorei und Restaurant miteinander vereint. Aus der Idee wurde Wirklichkeit. Gemeinsam mit dem Frankfurter Partyservice hat Mayer "La Maison du Pain", auf Deutsch "Das Haus des Brotes", im Oeder Weg 30 eröffnet.

Das rustikal-ländlich gehaltene Mobiliar ist aus massivem, Wärme ausstrahlenden Holz gefertigt, der Boden aus gebeizter Eiche. Kleine, geradlinige Kristalleuchter illuminieren die Esstischbereiche, größere, antiken Vorbildern nachempfundene die Ladentheke, hinter der das Personal mit weißen, gestärkten Konditorenhäubchen auf den Köpfen die Kundschaft bedient. Die Auslagen in den Vitrinen sind ein Augenschmaus. Soll eines der hübschen Fruchttörtchen in den Einkaufsbeutel wandern? Oder doch lieber ein mit Karamell gefülltes Beignet? Die Baumkuchentörtchen sehen allerdings auch so aus, als ob sie köstlich schmeckten.

Neben süßen, von der französischen Patisserie inspirierten Leckereien - Mayer hat zwei französische Konditoren - bietet "La Maison du Pain" aber auch eine große Auswahl an Broten. Vom Walnussbrot über Olivenbrot mit Thymian bis zu Vollkornbroten und einem rustikalen Pain de Montagne (Gebirgsbrot) mit besonders krosser Kruste. Brote und Brötchen (die es natürlich auch gibt) werden handgemacht, der Teig darf lange ruhen.

Wer berufstätig ist, kann bereits in aller Frühe einen Milchkaffee zu sich nehmen (geöffnet ist ab 7 Uhr), in Zeitungen blättern (auch *Le Monde* ist zu haben) und in ein original französisches Croissant (mit 30 Prozent Butteranteil!) beißen. Mehrere Frühstückvarianten werden zu angenehmen Preisen inklusive Bio-Kaffee oder Tee gereicht. Wer richtig Hunger hat, kann sich im "Haus des Brotes" Tartines zubereiten lassen. Heiß oder kalt. Mayers Landbrot wird hierfür geröstet, mit Olivenöl bestrichen und danach großzügig nach Wunsch belegt. Dazu gibt es einen Salat. Außerdem bietet die Speisekarte Sandwiches, Salate und hausgemachte Desserts. Erfrischend: ein französisches Bier der Marke Kronenbourg. Oder ein Glas Mortuacienne (französische Limonade). Von Ende Mai an können sich Gäste auch in den gemütlichen Innenhof setzen. *wol*

La Maison du Pain, Oeder Weg 30, Telefon

59 67 37 75, geöffnet montags bis freitags 7 bis 22 Uhr, samstags, sonntags und feiertags 8 bis 20 Uhr.