

Für eine ausgedehnte Frühstückskultur ist Frankreich nicht gerade bekannt, dafür stehen französische Backwaren und Patisserie bei Feinschmeckern hoch im Kurs. Doch die deutschen Kopien von Baguette, Brioche, Pain au chocolat und Croissant bleiben allzu oft im Mittelmaß stecken, dazu haben französische Patisserie und deutsche Konditorei optisch und geschmacklich nur wenig gemeinsam.

Mit ihrem „Maison du pain“ ist eine Frankfurter Bäckerei angetreten, diese Qualitätslücke zu schließen und nicht nur frankophilen Genießern ein gutes Stück aus der französischen Geschmackswelt näher zu bringen.

La Maison du Pain



Das Angebot der schick ausgestatteten Location in Wiesbaden, eine gelungene Mischung aus Patisserie, Boulangerie, Bistro und Brasserie, die durchaus auch in Paris stehen könnte, setzt vor allem auf ofenfrische und handwerklich produzierte Backwaren im original französischen Stil, ergänzt durch deutsche Brotspezialitäten, die mittlerweile auch in Frankreich eine Fangemeinde haben.

Dazu locken in der ansprechenden Auslage Patisserie-Klassiker wie Opera, Beignets, Eclairs, Macarons, Mille-Feuille, Charlottes und jede Menge mit frischen Früchten belegte Tartes, die nicht nur richtig französisch schmecken, sondern zu fairen Preisen und natürlich auch zum Mitnehmen angeboten werden.

Wer es sich lieber im gemütlichen Gastraum bequem machen möchte, bekommt dazu eine gute Auswahl an

französischen Produkten – teilweise in Bio-Qualität – die sich für ein ausgedehntes Frühstück ebenso empfehlen, wie für den kleinen Snack am Mittag oder nach Feierabend in den frühen Abendstunden: Französische Salami, Rohmilchkäse aus den Pariser Markthallen, Schinken- und Wurstspezialitäten, Butter aus Isigny (eine der besten, die es weltweit gibt), französischer Atlantik-Lachs, Elsässer Linsensuppe mit französischer Wurst, Quiches, großzügig belegte Sandwichs, Tartines kalt oder warm, frische Salate in vielen Variationen und natürlich

Croque-Monsieur, Croque-Provence und Croque-Orientale. Die empfehlenswerten Frühstücksvarianten bieten zur Konfitüren-Auswahl von Bonne Maman wahlweise ein gut gefülltes Brotkörbchen oder Croissants, Bio-Müsli und Bio-Joghurt und ein gekochtes Bio-Ei. Leider werden Spiegel- oder Rühreier nicht angeboten.

Café, Tee oder Champagner, je nach Lust und Laune können die Gäste auf eine durchdachte Getränkeauswahl zurückgreifen, die kaum Wünsche offen lässt und mit Weinen aus dem Bordelais, Kronenbourg Bier, Orangina und der probierenswerten Kultlimonade „La Mortuacienne“ tief in die klassische französische Getränkekiste greift. Wer also ein bisschen französische kulinarische Lebensart schnuppern möchte, seinen Café und ein gut



SWOBODA'S

Zunge

Ingo Swoboda ist als Weinjournalist und Gastro-Kritiker unter anderem für die Zeitschriften DER FEINSCHMECKER und WeinGourmet in Hamburg tätig. Er hat zum Thema Essen und Trinken mehrere Bücher veröffentlicht und ist Mitglied in internationalen Verkostungsjurys.

gemachtes Butter-Croissant in aller Ruhe und unter den Klängen französischer Chansons genießen möchte, ein Glas Rotwein oder Champagner zum Croque-Monsieur mag oder einfach nur den frischen und geschmackvollen Pausensnack schätzt, ist im „Maison du Pain“ genau richtig.

Und wer die kulinarische „Tour de France“ am heimischen Tisch bevorzugt, sollte sich an der Theke frisches Baguette, Croissants und eine Auswahl der „trés français“ Patisserie einpacken lassen und zu Hause geschmackvoll entdecken, was Frankreich auch im Backbereich zu einer Genießernation gemacht hat.



La Maison du Pain
www.lamaisondupain.de

Wiesbaden:
Telefon Marktstraße: (0611) 16 66 13 10

Frankfurt:
Telefon Oederweg: (069) 59 67 37 75
Telefon Schweizer Str.: (069) 61 99 44 81
Telefon Bockenheimer Landstraße:
(069) 24 70 69 30