



# Für Genießer

Gastronomieempfehlungen für Rhein-Main

## Leben wie Gott in Frankreich

Die dritte „La Maison du Pain“-Filiale hat im Westend eröffnet / Große Auswahl an Backwaren nach französischen Rezepten

In der neu eröffneten Filiale von „La Maison du Pain“ an der Bockenheimer Landstraße bekommt man eine Ahnung, warum es heißt „Leben wie Gott in Frankreich“. Den Kunden erwartet Köstlichkeiten französischer Backkunst, die nach Originalrezepten zubereitet werden. Der Duft von frisch aus dem Ofen geholter Pains au chocolat und Baguettes steigt einem in die Nase.

In den Auslagen der provenzalisch eingerichteten Backstube locken neben den Leckereien aus Blätterteig riesige Mohn- oder Speckbrötchen, verschiedene Brotsorten und appetitlich anzusehende Petits Fours. Die Qual der Wahl ist groß, ob man sich für eine Tarte garniert mit Himbeeren, ein kleines Küchlein aus Schokoladenmousse, einen Karamell-Beignet, einen mit einer Vanillecreme gefüllten Eclair, oder die Baiser-Macarones entscheidet, deren Zubereitung echtes Können verlangt.

Wer nicht weiß, was er sich einpacken lassen soll, sollte sich von allem etwas nehmen: Bis auf die Kalorien hat er nichts zu bereuen.

Wer es etwas deftiger und pikanter mag, kommt ebenso auf seine Kosten. Diverse warme Quiches und Sandwiches aber auch Flaschen mit prickelndem Crémant, französische Salz-Sorten, verschiedene Moutardes (Senf), Pasten oder Kaffee-Spezialitäten runden das Mitnehm-Angebot ab.

Eine große Auswahl frischer französischer Spezialitäten, die mitgenommen oder vor Ort verzehrt werden können, werden den ganzen Tag angeboten. So hat La Maison du Pain unter der Woche bis 21 Uhr und am Wochenende bis 20 Uhr geöffnet.

Mit ihrer dritten Filiale in Frankfurt (nach Oeder Weg im Nordend und Schweizer Straße in Sachsenhausen) setzen die beiden Gründer Oliver Mayer (Mayers Brötchen) und Markus Spengler (Frankfurter Partyservice) ihre Erfolgsgeschichte fort.

Wer möchte, kann im La Maison du Pain an der Bockenheimer Landstraße 66 in der gemütlichen Brasserie Platz nehmen. Die Karte bietet neben rund um die Uhr verfügbaren Frühstücksangeboten auch Leckereien wie kalte und



Weißer Häubchen und eine Einrichtung mit viel Holz: Da schmecken die Buttercroissants gleich noch besser. MAISON DU PAIN

warme Tartines (raffiniert belegte Kreationen aus geröstetem Landbrot), Suppen, verschiedene Salate und die süßen Köstlichkeiten. Ein besonderes Augenmerk haben Mayer und Spengler auf die Inneneinrichtung gelegt. Das rustikal-ländlich gehaltene Mobiliarium ist aus massivem Holz, der Boden aus gebeizter Eiche. Kleine Kristall-

leuchter illuminieren die Esstischbereiche und die Ladentheke, hinter der das Personal mit weißen Konditorenhäubchen bedient.

Die Regale sind mit Lavendel-Töpfen dekoriert. Der Café au lait wird in der typisch französischen Schale, dem Bol, gereicht – Details wie das Brotkörbchen mit Stofffutter, die französische Zeitungsle-

ktüre, die Bekleidung der Mitarbeiter und die französischen Chansons im Hintergrund fügen sich harmonisch zusammen. Kinder können sich die Zeit mit einer kleinen Spiel-Holzkuhle vertreiben.

Die Brasserie verfügt über die 44 Sitzplätze. Hinzu kommt der überdachte Außenbereich unter der Arkade. the