



Konzept: Wie in Frankreich

VON JACQUELINE VOGT

Vor einiger Zeit hatte der Erbe eines Frankfurter Backwarenbetriebs die Idee, ein Geschäft mit angeschlossenen Lokal zu eröffnen, dessen Konzept hierzulande neu ist. Entstanden ist das „Maison du Pain“ am Oeder Weg, eine Zweitmarke der Großbäckerei Mayer mit ihren derzeit 20 Filialen. Der Verkaufs- und Speiseraum des Maison du Pain ist mit Holzmöbeln, Schiefer- tafeln und viel essbarem Nippes hübsch eingerichtet. Es gibt Frühstück von morgens bis abends und kleine Speisen den ganzen Tag über. Das Publikum spricht viele Sprachen, und ohne Unterlass kommen und gehen die Kunden, derweil die Frauen hinter der Theke unermüdlich die (aus Frankreich importierten) Croissant-Teigrohlinge zum Fertigbacken in einen dreistöckigen Ofen schieben. Daneben verkaufen sie Brot und Brötchen und kleine Kuchen (gutes Himbeer-Gebäck). Am Tisch kann man auch Warmes essen, zum Beispiel die „Tartines“, üppig belegte, mit Käse überbackene Brotscheiben, die mit einem kleinen Salat serviert werden. Verschenkt werden sie nicht gerade (die Tartine mit geräuchertem Huhn und einem Salat, der aus dem üblichen, im Großmarkt vorgefertigten Blattmix besteht, aber mit Cherrytomaten und getrockneten Tomaten veredelt wurde, kostet neun Euro). Doch es macht Spaß, in dem Lokal zu sitzen, die quirlige, urbane Atmosphäre zu spüren und in diesem Mekka der Kohlehydrate-Fans die vielen gutgekleideten, gazellendünnen Frauen zu beobachten, die keine Scheu vor Torten und Törtchen haben.

La Maison du Pain, Oederweg 30 in 60318 Frankfurt am Main. Telefon: 069/59673775. Öffnungszeiten: montags bis freitags von 7 bis 22 Uhr, samstags, sonntags und feiertags von 8 bis 20 Uhr.