



Webbäcker aktuell (www.wb-data.de) v. 16.05.2007

Frankfurt / Main. (ffr) 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 einem Frankfurter Partyservice hat Mayer «La Maison du Pain», auf Deutsch «Das Haus des Brotes» eröffnet, ist im Lokalteil der Frankfurter Rundschau (FR) zu lesen. Das rustikal-ländlich gehaltene Mobiliar sei aus massivem, Wärme ausstrahlendem Holz gefertigt, der Boden aus gebeizter Eiche. Kleine, geradlinige Kristalleuchter illuminierten die Esstischbereiche; größere, antiken Vorbildern nachempfundene die Ladentheke, hinter der das Personal mit weißen, gestärkten Konditormützen auf den Köpfen die Kundschaft bediene. Die Auslagen in den Vitrinen seien ein Augenschmaus. Neben süßen, von der französischen Patisserie inspirierten Leckereien -- Mayer beschäftigt zwei französische Konditoren -- bietet «La Maison du Pain» eine große Auswahl an Broten. Vom Walnussbrot über Olivenbrot mit Thymian bis hin zu Vollkornbrot 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. Neben der FR-Reportage über das Frankfurter Haus des Brotes gibt es eine anschauliche Firmen-Homepage unter

Info: <http://www.lamaisondupain.de>