

La Maison du Pain

Sachsenhausen, Schweizer Straße 63,
Tel. 61994481, www.lamaisondupain.de, ☎ Mo-Fr 7-21, Sa/So 8-20 Uhr, ☺
AE/DI/MC/VI/ec-cash,, 📞, 📧, 📱, 📺, 📺
48/40, 🚶, 🚶 U1-3 Schweizer Platz;
Linie 15/16/19 Schwanthalerstraße

Schmerzfrei

La Maison du Pain, das klingt nach Savoir-vivre, Lavendelfeldern, frischem Baguette, kurz: nach französischer Lebensfreude. Tatsächlich hat die Einrichtung des Cafés etwas von der Chocolaterie der Vianne aus dem Film Chocolat. Man fühlt sich hier sofort wohl und nimmt gern Platz – auch draußen, wenn das Wetter es zulässt. Die Karte lässt ebenfalls kaum Wünsche für ein perfektes Frühstück offen. Ich starte mit der Variante aux Champs (10,50 €). Die besteht aus Brot und Brötchen, Konfitüre, und einem Käse-Wurst-Arrangement. Das klingt recht üppig, was ich erhalte, ist von der Menge her jedoch recht übersichtlich, aber nichtsdestotrotz sehr schmackhaft. Das Käse- und Wurst-Arrangement besteht aus Salami, Schinken, Schnitt- und Brie-Käse. Als nächstes gönne ich mir ein Lachs-Sandwich (5,70 €). Die Komposition aus Räucherlachs, Dill, Fenchel und Wasabi ist eine hervorragende, fernöstlich inspirierte Idee, und keine der Zutaten sticht zu stark hervor. Nach einer Pause mit Bio-Café-au-Lait (3,20 €) sowie Perrier (3 €) probiere ich noch das Sandwich mit Ziegenkäse (4,70 €). Auch von dieser Variante mit Ziegenfrisch-

käse, Schnittlauch, Honig, Oliven und Nüssen bin ich sehr angetan, besonders die Kombination aus Ziegenkäse und Honig macht den Reiz dieses Sandwichs aus. Danach bin ich leider so satt, dass keine weitere Leckerei mehr drin ist. Ich gehe aber mit der Gewissheit, ganz bestimmt wiederkommen, denn das La Maison du Pain ist auf jeden Fall mehr als nur eine (Frühstücks-)Sünde wert. Es bleibt anzumerken, dass die meisten Produkte auch zum Mitnehmen an der Theke erhältlich sind – besonders die Coniserie und Pâtisserie locken mit nicht nur optisch ansprechenden Kreationen!

Markus Schaub