

# mehlwassersalz: Auf dieses Brot haben wir alle gewartet

Neues und gutes Café

im Museum

für Moderne Kunst

Dennis Aukili bekommt's einfach gebacken, er kann nicht nur famos kochen, er kann auch Brot backen. Im neuen Café *mehlwassersalz* im Museum für Moderne Kunst in Frankfurt schickt er ein Sauerteigbrot aus dem Ofen, wie es kein Zweites gibt. Für uns das beste Brot der Stadt und ganz weit darüber hinaus. Dennis Aukili beweist auch hier sein großes Geschmackstalent, das er im Lokal Chairs seit Jahren in der Küche zeigt. Während er weiterhin im Chairs am Herd steht, ist sein Geschäftspartner Milan Müller stärker im *mehlwassersalz* engagiert.



Wenn man das Café betritt, duftet es meist nach frischem Brot. Besser kann man die Nase nicht verwöhnen. Viele große Köche, wie Eckart Witzigmann, erinnern sich an diesen Duft als schönstes Kindheitserlebnis und Initialzündung für das

Interesse an der kulinarischen Welt. Die dicklaibigen Brote im *mehlwassersalz* möchte man am liebsten gleich in den Arm nehmen, wo sie wahrhaftig das Herz wärmen. Das Sauerteigbrot ist so, wie man es sich wünscht: Krachige Kruste, saftige Krume. Dicht, fest, fleischig und doch genügend luftig zwischen den Kammern. Alles harmonisch miteinander verschmolzen. Schönes Brot-Aroma, feiner gradliniger Stil, bei dem es nur um eins geht: Brot, Brot, Brot. Das ganze Sauerteigbrot kostet 9 Euro und ist jeden Cent wert, man kann natürlich auch nur ein halbes Brot kaufen. Das Brot basiert auf Roggen und dunklem Weizenmehl 1050. Neuerdings gibt es auch ein hundertprozentiges Roggen. Alles ohne Hefe. Die Backstube liegt gleich hinter der Theke, wo das Tagesangebot täglich frisch zu sehen ist.



Service-Perle Senait

Wie kommt man zu einem solch umwerfenden Ergebnis? „Alles ganz einfach“, meint Dennis Aukili, „unser Brot besteht nur aus Mehl, Wasser und Salz.“ Doch dabei vergisst er die wichtigste Zutat: Fingerspitzengefühl. Genau das muss man bei einem solchen Naturereignis wie Brot eben haben. Dennis Aukili und sein Team mussten lange daran tüfteln, ein derartig gutes Produkt kommt nicht über Nacht zustande. In Aukilis Chairs gibt es dieses Brot ebenfalls mit einer tollen aufgeschäumten Butter, die es zum eigenen Gericht macht. Ganz richtig, das es

auch so für drei Euro auf der Karte steht. Die Gäste im Chairs waren von Anfang an vom Brot begeistert, ohne zu wissen, dass Dennis Aukili schon längst den Plan hatte noch ein Café zu eröffnen. Es war zunächst in Sachsenhausen geplant, wobei daraus nichts wurde. Zum Glück, denn das MMK in der zentralen Braubachstraße ist eine weit bessere Location. Das schlauchartige Lokal, in dem wechselnde Pächter ihr Glück versuchten, stand jahrelang leer. Auch jetzt hat es noch nicht seine endgültige Optik und wird noch nachgebessert.



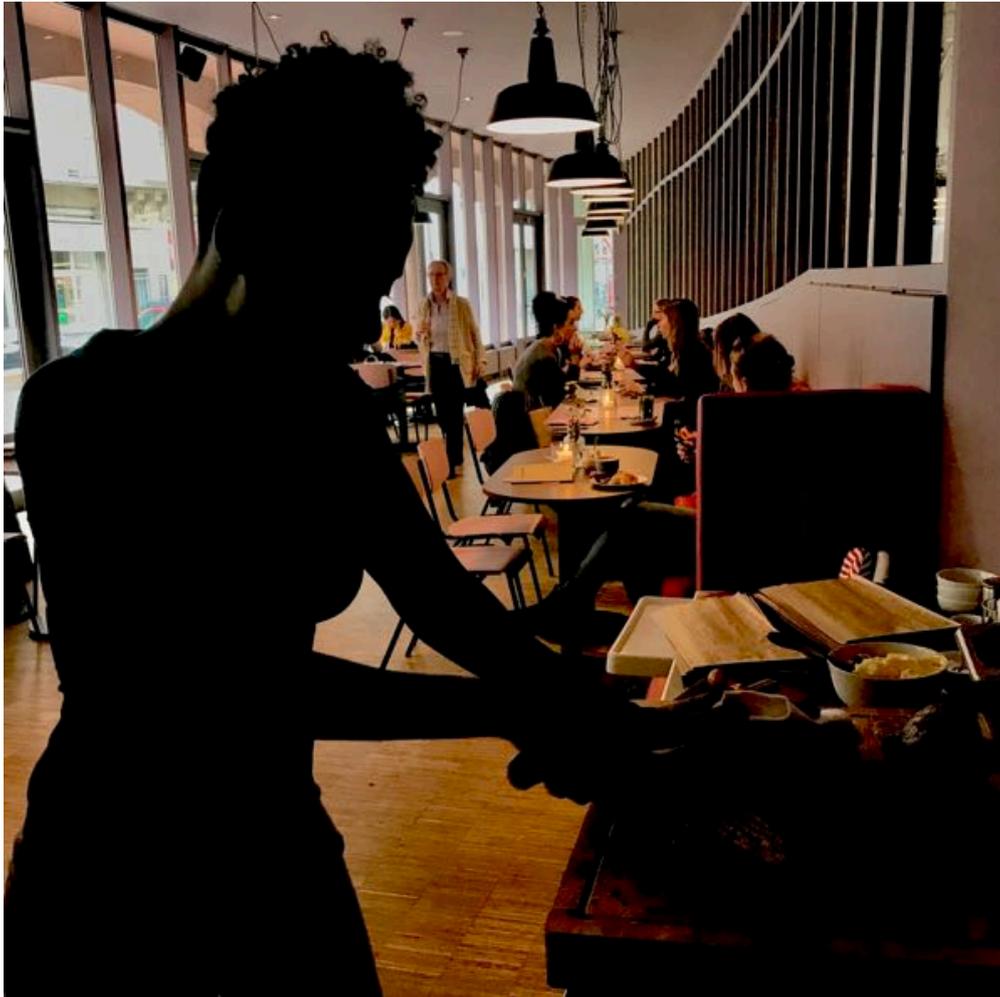
Im neuen Café *mehlwassersalz* gibt es noch ein hervorragendes knuspriges Baguette. Vielleicht nicht französisch locker, aber ungemein gehaltvoll. Mehr Substanz hat kein Baguette weit und breit. Wer bringt uns ein Besseres? Schwärmen können wir auch vom süffigen

Käsekuchen und dem emotionalen Karottenkuchen mit Lebkuchendominanz (Kardamom). Die Kreppel waren anfangs zu trocken und zu heftig mit (guter) Marmelade gefüllt, werden zwar immer besser, dürfen sich aber noch steigern. Neugierig macht das ganze Sortiment, egal, welche Teilchen man nimmt, ob Croissant oder Apfeltarte, alles ist handwerklich gut gemacht und vor allem mit Gefühl. Mittags werden zudem einige vegetarische Tellergerichte angeboten, kreativ und nie langweilig.

Der Kaffee/Cappuccino kommt von der lokalen Bohnen-Avantgarde Hoppenworth und Ploch und ist sehr gut. Die henkellosen Tassen sehen zwar schön aus, sind aber unpraktisch – auch für das Personal beim Servieren. Die Bedienungen sind auffällig hübsch und freundlich, was in Frankfurt keine Selbstverständlichkeit ist. Die Perle im Service aber ist Senait, die viele noch von

der *Margarete* kennen und lieben. Konzept und Qualität überzeugen auf der ganzen Linie. Das neue Café *mehlwassersalz* läuft, klar doch, wie geschnitten Brot.

*Ludwig Fienhold*



mehlwassersalz  
, Museum für  
Moderne Kunst,  
Domstr.  
10/Eingang  
Braubachstraße  
. Di-So 10-18  
Uhr, Mi 10-20  
Uhr, Montag  
geschlossen.

Photocredit: Barbara Fienhold