

# Neue Feinkost Frankfurt wird französischer

## Epicerie Donadel und andere gute Adressen für die

## O-là-là-Momente im Leben

Allein die Einrichtung ist ein Genuss. Zwischen Antiquitäten und Trödel breitet sich ein Schlaraffia aus, wie man es so bislang in Frankfurt nicht kannte. Die neue Epicerie an der Berger Straße bietet viele handverlesene Feinkost von zumeist kleinen und handwerklich arbeitenden Erzeugern aus Frankreich. Vom richtig guten Baguette bis zum nicht überall zu habenden Champagner findet man vieles, was man für die täglichen Feierstunden des Lebens braucht.

Der sehenswerte Hinterhof hat Geschichte, man merkt es allein am kunstvollen Tor, einer handwerklichen Rarität, wie man sie kaum noch in dieser Stadt zu sehen bekommt. Hier war seit 1873 Getränke-Schäfer zu Hause, wovon die alten Brauereimalereien im Eingang zeugen. Jetzt haben den über 150 Quadratmeter großen Laden Veronique Donadel und Julien Lagahuzere übernommen. Mutter und Sohn betreiben seit langem Weinhandel in Frankfurt, können sich aber erst hier so richtig entfalten. In ihrem neuen Geschäft hat Veronique Donadel viel von dem versammelt, was sie liebt und zum Teil seit ihrer Kindheit kennt.



## Epicerie Donadel

Man spürt Qualität und Individualität. Allein die Baguette sind klasse. Es gibt das Pariser Modell, schmal und krachig. Und es gibt das Nizza-Baguette, eine breitere südfranzösische Variante mit mehr Saftigkeit. Dazu holt man sich erstklassige, leicht gesalzene und frisch vom Klotz geschnittene Butter aus der Normandie, einen perfekten Reblochon oder mildwürzig-saftigen Jambon de Chalosse. In diesem schönen Krämerladen stößt man beim Stöbern auf manche Entdeckung, etwa Cassoulet aus der Landes, Kuttteleintopf, baskisches Ketxupa oder die Liköre der alten Destillerie Denoix aus dem Limousin.

In dem neuen Feinkostladen nehmen die Weine in jeder Hinsicht viel Raum ein, wobei die Preise sozial sind. Hier darf man getrost die bei uns leider stark vernachlässigte Rebsorte Viognier mitnehmen und findet sogar einen guten, trockenen und frühlingshaften Muscadet. Champagner enttäuscht ebensoviel wie er begeistert. Umso besser, mal wieder einem blitzsauberen, eleganten und aussagekräftigen Edelschaumwein zu begegnen. Das Familienunternehmen Edouard Brun wurde 1898 gegründet und besitzt acht Hektar eigene Weinberge in der Grand Cru Lage Aÿ und anderen Orten um Reims. Die Prestige-Cuveé l'Elegante Réserve Grand Cru Brut (Chardonnay, Pinot Noir) ist unser Favorit und für 35,90 € beinahe mildtätig. Der noch preiswertere Basis-Champagner von Brun (26 €) ist ebenso eine

Empfehlung, der Rosé (41,50 €) gefällt durch seine zartduftige Art und eine harmonisch pumpende Perlage. Begleitet von dezent eingesetzten guten – und nicht der reinen Folklore geschuldeten –französischen Chansons kauft es sich sehr beschwingt ein. Auch Service und Beratung sind so, wie man das fast nur noch in ausgesuchten kleinen Geschäften erlebt, wozu auch die angenehm kundenorientierte Art von Daniel Fuckert und der Familie Donadel beiträgt. Weiterer Pluspunkt: Kunden können mit dem Wagen in die Toreinfahrt bis vors Geschäft fahren.



Donadel

Pseudofranzösisches Gehabe und Preise wie in Paris erlebt man oft in Frankfurt. Eine echte und gute französische Adresse ist seit Jahrzehnten Erno's Bistro im Westend. Bessere Weine aus Frankreich wird man kaum sonst wo finden, vor allem wenn es um Entdeckungen aus dem Süden und der Rhone geht (insgesamt 600 Positionen auf der Karte). Patron-Sommelier Eric Huber setzt diese optimal zum Essen ein, das nach wie vor klassisch und südfranzösisch ausfällt. Wo sonst bekommt man wunderbar schlichte Extravaganzen wie souffliertes Ei mit Kaviarschmand oder eine südfranzösisch vibrierende aromatische Zucchini-suppe mit Majoran und gebratenen Calamaretti?

Seit seiner Eröffnung vor bald 40 Jahren hat sich nicht viel geändert, noch immer sieht es aus, wie in einem Gasthaus, sitzt man vor rotkarierten Tischdecken und allerlei Bibelots.

Das zweite gute französische Restaurant in Frankfurt, das Bistrot 77, existiert nicht mehr. An gleicher Stelle arbeitet nun der Ausnahme-Italiener Carmelo Greco, während es sich die Mosbach-Brüder Dominique und Guy vom einstigen Bistrot 77 in Langen in dem ehemaligen Fachwerkhaus von Juan Amador gemütlich gemacht haben.



Veronique Donadel, Julien Lagahuzere, Daniel Fuckert

Pariser Chic und eine frankophile Speise- und Getränkekarte findet man bei Zarges auf der Freßgass. Allein auf der separaten Champagnerkarte entdeckt man über 70 verschiedene Offerten, aber nicht die üblichen Verdächtigen, sondern handverlesene Qualitäten von Jacquesson, Bedel, Prévost oder Salon. In der Confiserie bekommt man sehr gute Torten, Kuchen, Feingebäck sowie die Tees von Mariage Frères. Wer alte Cognacs und Armagnacs, spezielle Calvados, ordentliche Weine und Schaumweine sowie manch anderes aus Frankreich sucht, ist bei France-Terroirs von Dan Matei in der Frankfurter Kleinmarkthalle gut aufgehoben. Dort kann man an der kleinen Theke auch glasweise gute Champagner und Crémants zu gutmütigen Preisen bekommen, samstags zudem am Stand vor der Tür.

Ludwig Fienhold



Daniel Fuckert

*Epicerie Donadel, Frankfurt, Berger Str. 171. Dienstag bis Freitag, 11 – 19 Uhr, Samstag 10 – 15 Uhr. Tel. 069 98 66 03 12.*

*Erno´s Bistro, Frankfurt, Liebigstr. 15, Tel. 069 72 19 97.*

*Zarges, Frankfurt, Kalbächer Gasse 10 (Freßgass), Tel. 069 29 90 30.*

*France-Terroirs, Frankfurt, Kleinmarkthalle, Stand 101. Tel. 069 82 36 79 21.*

*Mosbachs, Langen, Vierhäusergasse 1, Tel. 06103 50 27 13.*