

# Restaurantkritik Maaschanz: Urbanes Insel-Lokal mit Meeresbrise

## Wenn der Main zum Atlantik wird

Noch ein letztes Mal Wein mit Sonne tanken. Da gibt es einige schöne Plätze in Frankfurt. Doch die Maaschanz bietet die originellste Terrasse der Stadt. Am Main ganz nahe am Eisernen Steg in Sachsenhausen gelegen, mit schönstem Skylineblick und dem Segen der danebenliegenden Dreikönigskirche. Wenn in der Maaschanz Austern und Muscheln serviert werden, scheint der Main eine Atlantikbrise freizusetzen. So schmeckt Frankreich in Frankfurt.



Seit über 25 Jahren ist die Maaschanz eine Bastille französischer Lebensart, die Patron Bruno Lauffenburger mit einer Mischung aus verschmitztem Charme und napoleonischer Strenge führt. Nie war das gastliche Haus besser als jetzt, wobei wir manche Schwankungen durchaus registriert haben. Die Terrasse ist ein kleines Wunderwerk, selten wurde eine schmale Verkehrsinsel schöner gestaltet. Die Gäste tafeln an Holztischen mit rotweißkarierten Decken

zwischen alten Bäumen und blühenden Sträuchern. Ein dekorativ dazu gestelltes Boot und eine Sylt-Kabine geben der Idylle

einen heiteren Anstrich. Die sanft tönenden fünf Glocken der über 140 Jahre alten Dreikönigskirche bestimmen den Sound weit mehr als die vorbeifahrenden Autos.



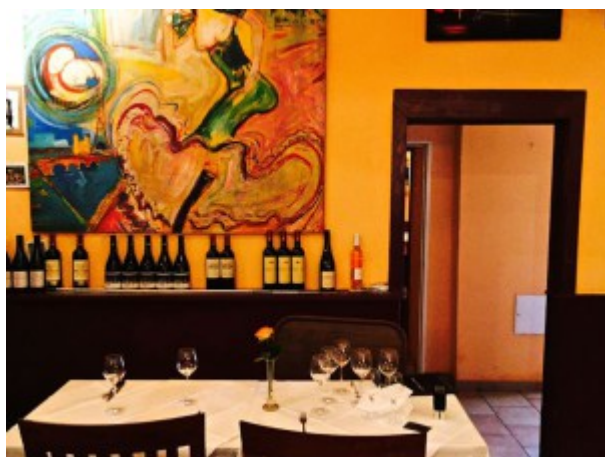
Bruno

Bruno Lauffenburger und sein Küchenchef Frank Kregar aus Lyon unternehmen gerne Reisen durch verschiedene Regionen Frankreichs, die wechselnd auf der Speisekarte Einzug halten. Man hat es aber grundsätzlich mit einer traditionellen französischen Küche zu tun. Zu den Maaschanz-Klassikern zählen Austern Fines de Claire aus der Bretagne, Froschschenkel mit Kräuter-Persillade, Schnecken in Knoblauchbutter oder Entrecôte mit Sauce Bernaise. Die Qualität merkt man auch an hausgemachten Produkten, wie der Entenstopfleber mit Brioche und Cassis-Gelee. Sehr gut zudem die fleischigen Miesmuscheln im leichten Weißweinsud, wobei die Muscheln in feiner Currysahne ebenfalls ausgezeichnet schmecken.



Bruno Lauffenburger führte ja einst die Oyster-Bar in der Hochstraße, wobei er dort oft selbst kochte und mit einer tollen Edelfisch-Bouillabaisse überraschte. In der Maaschaanz gibt es die eher robuste Marseille-Variante, also eine dunkle konzentrierte und reine Fischsuppe mit geröstetem Weißbrot und Rouille. Davon kann man aber auch

einen ganzen Topf essen, weil sie so unverschämt ungekünstelt daherkommt. Der Weiße Heilbutt mit Steinpilzen und kräftiger Old School Sauce wird ebenfalls erfrischend deftig kombiniert. Die Küche will keine kreativen Kapriolen schlagen, sondern Gerichte von schöner Schlichtheit liefern. Aber genau diese sind es, die uns sehr oft in Urlaubsstimmung und an die Küsten Frankreich versetzen. Vor allem darin liegt der ganze Reiz dieses Lokals, das es auf saloppe Art schafft, uns mehr zu berühren als viele gestylte Möchtegern-Restaurants.



Mit der Weinkarte ist Bruno Lauffenburger noch nicht so recht zufrieden, wobei wir ihm da nicht widersprechen möchten. Auch hier geht es old fashioned zu, aber man findet ausreichend gute Flaschen. Bei Champagner und Cremant ebenso, wie beim übrigen Sortiment. Zum

Sonnentanken auf der Terrasse passt derzeit am besten der zarte, elegante, saftige und angenehm diskret fruchtige Rosé vom Château Minuty aus der Appellation Bandols in der Provence. Wenn es morgen schon die Cuvée Prestige Rosé vom gleichen Weingut gäbe, wären wir begeistert.



Küchenchef Kregar

Die Maaschanz besteht aus einer Dreifaltigkeit: Amüsanter

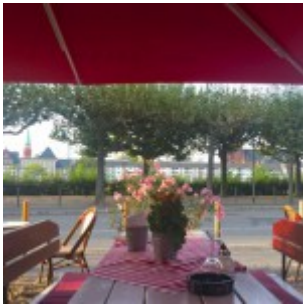
Terrasse, heimeliger Gaststube, rustikaler Garage, „Ma Chance“ genannt. Es gibt viele Chanson-Abende und andere Events, die man im Auge behalten sollte. Alles fließt. In Frankfurt vor allem der Main und der Wein. In der Maaschanz besteht kaum eine Chance, beiden aus dem Weg zu gehen.

*Ludwig Fienhold*



*Maaschanz, Frankfurt,  
Färberstraße 75, Tel. (069) 622  
886. Täglich geöffnet ab 15 Uhr,  
Samstag ab 13 Uhr, Sonntag ab 12  
Uhr. Durchgehend warme Küche,  
zwischendurch Bistrokarte mit  
Flammenkuchen und kleinen  
Gerichten. [www.maaschanz.de](http://www.maaschanz.de)*

*Foto-Galerie*



*Photocredit: Barbara Fienhold*