

Fast Food auf vier Rädern ist der Renner

Wo Paris schnell und billig ist

Von Frankreich-Korrespondent Jörg Zipprick

Wie bitte, unsere günstigen Adressen im Artikel [„Paris: Große Küche, kleine Preise“](#) sind noch zu teuer? Nun, Paris ist teuer und was das Kulinarische betrifft, ein Hort der Inflation. Doch Abhilfe existiert. Pariser Fastfood ist besser geworden. Asiatische Lokale bieten Preiswertes: Ban Mi beim Vietnamesen, Ramen-Nudeln in kleinen japanischen Lokalen. Typisches Fastfood à la française ist zunächst „le sandwich“. Tatsächlich werden in Frankreich achtmal mehr Sandwiches als Burger verzehrt. Doch auch der Burgerkonsum ist beachtlich: 4,2 Milliarden Euro Umsatz erwirtschaftete McDonald 2011 im „Land der Gourmets“, rund 7,6% mehr als im Vorjahr. Statistisch gesehen geht jeder Franzose, Greise und Kleinkinder inbegriffen, fast elfmal pro Jahr zu McDonald's. Burger sind das neue Boeuf Bourguignon, kein Wunder also, dass man sie oft auf Speisekarten trifft, dass mehr und mehr Burgerlokale eröffnen. Eine der meist rezensierten Neueröffnungen 2012 ist dann auch kein Restaurant, sondern eine Burgerbratstätte in einem LKW. Die Amerikanerin Kristin Frederick führte vor etwas mehr als einem Jahr den ersten Food Truck nach amerikanischem Vorbild an der Seine ein. Pariser können gar nicht genug von ihren Fleischklopsen bekommen, warten bei Sonne, Wind und Regen schon mal 30 Minuten auf das „schnelle“ Essen. Inzwischen hat Kristin Frederick ein Buch geschrieben – und sucht nach einem zweiten LKW.



Avant-Comptoir

Crêpes und französische Tapas, winziger Laden mit Tresen.

3, Carrefour de l'Odéon, Tel. 0141 01 01 01, täglich 12-23 Uhr, Tapas 3-10 Euro.

Kaiseki

Bento Box bis 11h30 bestellen unter 01 45 54 48 60 (35-100 €). Für dieses Geld stammen die Gerichte aber von einem echten Koch, der von bekannten „Küchenstars“ immer wieder imitiert wird.

7, rue André Lefebvre

www.kaiseki.com



Kaiseki

Sacha Finkelsztajn – La boutique jaune

Jiddische Spezialitäten wie Pastrami Sandwichs

27 rue des Rosiers 75004 Paris, Tel. 01 42 72 78 91, täglich geöffnet, außer dienstags.

Rose Bakery

Bio-Sandwichs, Pancakes, Salate. Nicht wirklich günstig und vielleicht deshalb der Liebling der Pariser Bobos (Bourgeois Bohème).

46 Rue des Martyrs



Le Camion qui fume

Le camion qui fume

Wie der Name schon sagt: Dieser Laster macht viel Rauch. Frankreichs erster „Food Truck“ nach amerikanischem Vorbild lockt mit guten Burgern für 10 Euro. Nur die Website verrät, wo man den „Camion“ gerade trifft.

www.lecamionquifume



Les Cocottes

Les Cocottes

Leckere Gerichte aus dem Schmortopf, serviert am Tresen. Man kann nicht reservieren. Es geht recht flott zu.

135, rue Saint-Dominique, So geschlossen.

www.maisonconstant.com/les-cocottes

M° Invalides

Le pain quotidien

Bewährter belgischer Bio-Bäcker. Viele Tartines (belegte Brote) mit Käse, Hackfleisch oder Fisch.

33 Rue Vivienne, Paris Tel. 01 42 36 76 02

www.lepainquotidien.com

Momonoki

Bento-Box mit Tagesgerichten, etwa Hühnerklöße oder paniertes Schweinefleisch mit Reis und Omelettes (9-15 Euro). Nur gegen 12 Uhr oder auf telefonische Vorbestellung.

68 Passage Choiseul, Tel 01 4296 4837

René Saint Ouen

Der Meister des Sandwich-Klassikers „Jambon-beurre“: Schinken, Butter, Baguette.

111.boulevard Haussmann

Hoa Nam

Vietnamesische Banh Mi Sandwichs mit Schwein, Koriander, süß-sauren Karotten, sehr günstig

51 Avenue d'Ivry, Tel.: 01 45 82 66 66



Blend Hamburger

Blend

Hamburger und Fritten, à la minute zubereitet. Das Fleisch stammt von Yves-Marie Le Bourdonnec, einem der beiden Pariser Star-Metzger. (Hugo Desnoyer ist übrigens der Name des zweiten Fleisch-Experten).

44 rue d'Argout

www.blendhamburger.com

M° Etienne Marcel

M° steht für die jeweiligen Haltestation der Metro