

Medieninformation

„Der Franzose“ – eine Hommage an den Genuss

La vie est belle am Franzosen-Stand in der Markthalle Innsbruck

Aus Liebe zu den Bergen hat es Dalila und Eric in die Markthalle Innsbruck verschlagen, wo sie nun bereits seit acht Jahren mit ihrem französischen Feinkoststand die Stammkundschaft verwöhnen. Ein einzigartiger Ort für alle Gourmet-Freunde mit einer Vorliebe für Frankreich. Gäste dürfen sich am Stand über beliebte Klassiker und originelle Feinheiten aus ganz Frankreich freuen.

Ursprünglich stammen beide aus der Bretagne und nur durch Zufall haben sie Innsbruck für sich entdeckt. Nach einem längeren Deutschlandaufenthalt, war die Sehnsucht nach Bergen ausschlaggebend für den Verbleib in Innsbruck. „Zuerst habe ich mir die Stadt alleine angesehen und als ich überzeugt war, meinen Mann nachgeholt“, erinnert sich Dalila. Mittlerweile hat sich „Der Franzose“ in Innsbruck einen Namen gemacht und ist für seine erlesenen Tropfen und hochwertigen Lebensmitteln aus Frankreich beliebt. Denn eines ist gewiss: Am Franzosen-Stand kommen nur Produkte von höchster Qualität auf den Teller beziehungsweise ins Glas.

Die französischen „Tapas“

Das Power-Duo hat sich zu Beginn ausschließlich auf Crêpes spezialisiert, dann aber eine Marktlücke in Innsbruck entdeckt: kleine feine Snacks zum Aperitif. „Bevor wir unseren Stand eröffneten, gab es in Innsbruck kein Lokal, das nur Kleinigkeiten anbot. Deshalb haben wir uns dieser Aufgabe gewidmet“, verrät das kreative Ehepaar. Seither dürfen sich Gäste über zahlreiche Premiumprodukte aus ganz Frankreich freuen – von besten Weinen und Cidres über Pasteten bis hin zu Austern. Letztere werden circa alle drei Wochen frisch aus Brest geliefert. Besonders beliebt sind auch die gemischten Käseplatten, die bei einem Gläschen Crémant auf der hauseigenen Terrasse genossen werden können. Bis zu 50 verschiedene Käsesorten hat „Der Franzose“ im Sortiment. Ein Hingucker am Stand sind mit Sicherheit auch die bunten Sardinen- und Makrelendosen der Marke „la belle-iloise“, die man in Frankreich an jeder Ecke findet. Serviert werden die verschieden eingelegten Sardinen und Makrelen mit Brot und gesalzener Butter und sind ein hervorragender Begleiter zu den edlen Tropfen am Stand. Anspruchsvolle Genießer finden hier auch Raritäten, wie beispielsweise einen Whisky Blé Noir aus der Bretagne, der als einziger Whisky der Welt ausschließlich aus Buchweizen hergestellt wird oder einen Cognac mit Ingwergeschmack – dieser ist laut eigenen Aussagen aufgrund seines süßen Geschmacks sogar für Cognac-Verweigerer ein Genuss.

Mit Liebe gebacken

Viel Liebe und Leidenschaft steckt auch in den hausgemachten Croissants und Flammkuchen. Während die Spezialität aus dem Elsass täglich erhältlich ist, gibt es die saftigen Croissants ausschließlich samstags. „Nur bei uns bekommt man echte französische Buttercroissants, die in keinsten Weise mit dem österreichischen oder italienischen Pedant vergleichbar sind“, schmunzeln

die gebürtigen Franzosen. Wer es hingegen lieber salzig mag, der wird mit den knusprigen Flammkuchen mit hauchdünnem Boden Vorlieb nehmen. Egal ob mit Speck, Zwiebeln, Oliven Paprika, Roquefortkäse oder pikanter Salami – die Auswahl ist vielfältig. Sogar eine süße Variante mit Apfelmus, Apfelspalten und Zimt ist am Stand erhältlich. Wer also auf der Suche nach einer kleinen Stärkung für zwischendurch ist, für den ist „Der Franzose“ in der Markthalle Innsbruck die ideale Anlaufstelle – denn hier liegt der Duft von Frankreich in der Luft.

Französische Bier-Vielfalt in Handwerksqualität

Ein garantiertes Highlight am Stand sind die französischen Craftbiere. Die Kunden haben die Auswahl aus insgesamt 15 verschiedenen Sorten von unterschiedlichen Brauereien – die meisten familiengeführt und in Bio-Qualität. Die Craftbiere am Stand von „Der Franzose“ überzeugen nicht nur durch ihre handwerkliche Raffinesse, sondern vor allem durch ausgefallene Zutaten. So gibt es Craftbiere die auf Basis von Meerwasser, Algen oder Apfelsaft gebraut werden. Für jedes Bier gibt es am Franzosen-Stand ein eigenes Glas. Darunter auch ein ganz besonderes, dass beim Servieren immer wieder für einen Überraschungseffekt bei den Gästen sorgt: Der Glasboden vom „Mor Braz“-Bier ist schief und dadurch schaukelt das Glas im Stand vor und zurück. Diese Bewegung soll ein schwankendes Boot auf dem Meer darstellen, denn die Brauerei holt sich das Wasser zum Brauen selbst aus dem Meer. Aber kein Grund zur Sorge, das Craftbier schmeckt keineswegs salzig.

Kunden aus nah und fern

Der Stammkundenanteil bei „Der Franzose“ ist wie überall in der Markthalle groß. Besonders die gehobene Kundschaft weiß Qualität und Service am Franzosen-Stand zu schätzen. Nirgendwo sonst in Innsbruck fühlt sich ein Nachmittag wie ein Kurzurlaub in Frankreich an. Wahrscheinlich genau deshalb zieht es Touristen, vorwiegend aus Deutschland, alle Jahre wieder zum Stand. „Viele Kunden verbringen auf der Rückreise aus ihrem Urlaub eigens eine Nacht in Innsbruck, um uns zu besuchen.“, verraten die erfahrenen Gastronomen und fügen hinzu: „Unsere Gäste schätzen vor allem die ausführliche Beratung, die Auswahl an hochwertigen Produkten sowie die wunderschöne Aussicht auf unserer Sonnenterrasse.“