

## GESCHMACKSACHE



# Frankreich in Langen

VON JACQUELINE VOGT

Zwei Männer, drei Orte, am dritten scheinen sie richtig gut Fuß gefasst zu haben. Vor drei Jahren sind Guy und Dominique Mosbach, alte Kämpen in der Gastronomie, von Neu-Isenburg, wo sie die ehemalige Apfelweinwirtschaft „Zum Grünen Baum“ versucht hatten zu einem elsässischen Lokal umzubauen, nach Langen gezogen. Dort haben sie im ehemaligen Drei-Sterne-Restaurant „Amador“, das heute in Mannheim ist, das „Mosbach's“ eröffnet. Und bieten darin, unterstützt von einem Geschäftspartner und einem sehr motivierten Team, französische Küche an, in einer Spannbreite von sehr ordentlich bis richtig gut, in einem bequem und zurückhaltend elegant möblierten Fachwerkhaus.

Bevor sie kurz nach der Jahrtausendwende nach Neu-Isenburg kamen, hatten die Mosbachs in Frankfurt das Bistro 77 betrieben, mehr als 20 Jahre lang. Die es noch kannten, nennen es den Ort in der Region, an dem der Zander auf Linsen als Synonym für die Küche des Elsass populär wurde.

Zander auf Linsen und auf Sauerkraut, Huhn in Riesling und Ähnliches boten die Mosbachs dann auch im „Grünen Baum“ an. In dem traditionsreichen, großen Lokal allerdings schwankte die Qualität, das Personal wechselte wohl zu häufig, als dass ein konstant guter Eindruck hätte entstehen können. *Tempi passati*, in Langen ist alles anders. Die Arbeitsteilung der Brüder ist wie gehabt, Guy Mosbach

leitet den Service, Dominique Mosbach die Küche. Noch immer hat das Angebot elsässischen Einschlag, es hat sich aber auch, vor allem mit Fisch und Meerefrüchten, in Richtung eines eher mediterranen Stils entwickelt. Hinzu kommen Klassiker der Hausmannskost wie das *Bœuf Bourguignon* oder das *Kalbsblanquette*, Gerichte, die viel zu selten irgendwo angeboten werden. Genau wie die Kalbsnieren in Senfsauce, die im „Mosbach's“, wo sie mit gebutterten Nudeln serviert werden, das Probieren lohnen. Wer die Foie gras liebt, dem wird sie dort sehr klassisch serviert, mit Gewürztraminer-Gelee und Brioche – eine Kombination, die nicht innovativ ist, aber einleuchtend.

Erwähnenswert sind gute Grundprodukte und die unpräzise, dabei im Rahmen ihrer Art nicht unelegante Art der Präsentation: So schnörkellos, wie insgesamt gekocht wird, liegt das Essen auf dem Teller, appetitlich und lustmachend anzusehen, nur sind manche Portionen vielleicht ein bisschen üppig. Bemerkenswert gut war das knusprige und aromatische Rösti zu einem Thunfisch-Tatar und war die würzige Merguez, eine Lambratwurst, auf Taboulé mit einer Vinaigrette, die genau das richtige Maß Säure beisteuerte, um die kräftige Wurst aromatisch einzugrenzen. Perfekt saftig und frisch waren üppige Stücke gegrillten Seeteufels mit einer samtig-leichten *Beurre blanc* (Hauptgerichte bis etwa 32 Euro).

Ein großer Teil des Weinangebots besteht aus Produkten der Familie Mosbach, zu der auch Winzer gehören, sie führen ein Gut im elsässischen Marlenheim. Die testweise Order des Pinot blanc von dort kann in eine vorbehaltlose Empfehlung nicht münden: Es ist ein leichter, sauberer Tropfen, der mit 23,50 Euro für die Flasche recht teuer bezahlt werden muss. Schöne Desserts, darunter eine hervorragende *Crème brûlée*.

„Mosbach's“, Vierhäusergasse 1 in Langen. Telefon: 0 61 03/50 27 13. Öffnungszeiten: dienstags bis freitags und sonntags von 12 bis 15 Uhr und von 18 Uhr an. Samstags nur abends, Montag Ruhetag.