

**Flammkuchen am Kaiserplatz
Das Bistro „Tarte Flambée“**

Sind wir mal ehrlich: Der Laden ist im Prinzip ein Imbiss. Klein, schnell, und es gibt alles auch zum Mitnehmen. Wie bei einer x-beliebigen Stehpizzeria dominieren hinter der großen Schaufensterscheibe Ofen und Theke den überschaubaren Gasträum, die Gäste finden dort und im hinteren Raum auf hohen Hockern Platz an hohen Tischen, und an der Wand hängt eine große Tafel mit dem Angebot des Hauses. So weit, so bekannt. Doch das „Tarte Flambée“ ist tatsächlich alles andere als irgendein Billigrestaurant um die Ecke.

Der Begriff „Bistro“ trifft die Sache schon eher –und das nicht nur wegen der französischen Küche des Lokals unweit des Kaiserplatzes. Elsässer Flammkuchen in zehn Varianten (zwischen 5,90 und 7,50 Euro) stehen im Mittelpunkt des Angebotes, außerdem gibt es Salate und hausgemachte Suppen. Dazu passen nicht nur Riesling oder Pinot Blanc aus dem Elsass (4,20 Euro je Glas), sondern auch der spritzige Cidre aus der Normandie, der für 3 Euro je Glas serviert wird.

Nun mag man einwenden, mit Flammkuchen könne man ja praktisch nichts falsch machen, der Pizza-Ersatz aus dem Elsass sei todsicheres Trend-Fastfood, genau das Richtige für einen schnellen Euro. Wer allerdings schon einmal einen Fertig-Flammkuchen aus dem Tiefkühlfach vorgesetzt bekommen hat, weiß, dass es so einfach natürlich nicht ist. Für die traditionelle Spezialität braucht man einen guten Natursauerteig, frische Zutaten und Fingerspitzengefühl – im „Tarte Flambée“ ist all das selbstverständlich. Hauchdünn und knusprig kommen alle Flammkuchen-Varianten schon nach wenigen Minuten auf den Tisch, die „Tarte Traditionelle“ mit Crème fraîche, Schinkenwürfeln und Zwiebeln überzeugt dabei ebenso wie die verfeinerten Versionen mit Comté- oder Munster-Käse, Sauerkraut, Parmaschinken, Thunfisch, Garnelen oder Paprika und Schafskäse. Und für Dessert-Freunde gibt es sogar eine süße Tarte mit Crème fraîche, Apfelingen, Zimt und Zucker.

Kein Wunder, dass Mittag für Mittag ein steter Strom von Gästen in die Kirchnerstraße kommt. Die kleine Gasse liegt praktisch immer im Schatten des Commerzbank-Hochhauses, aber sie bietet mitten in der Stadt einen Standort mit viel Laufkundschaft und vor allem einem großen Reservoir an Werktätigen, die zur Mittagszeit schnell, aber auch gut essen wollen. Dass im Stockwerk über dem „Tarte Flambée“ die traditionsreiche Frankfurter Pietät Wiesel residiert, ist im Übrigen nichts weiter als ein Zufall. Auf die Stimmung schlägt den Gästen die Nähe zum Bestatter jedenfalls nicht. An den Tischen des kleinen Lokals herrscht nicht nur ein reges Kommen und Gehen, sondern auch eine gewisse familiäre Fröhlichkeit. Viele Flammkuchen-Esser kommen immer wieder, und sobald es das Wetter zulässt, lassen sie sich auch an Tischen auf dem schmalen Bürgersteig vor der Tür nieder. Schade nur, dass abends und am Wochenende Ruhe einkehrt – dann ist das „Tarte Flambée“ nämlich geschlossen.

PETER BADENHOP