



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

Eine Hommage an den Genuss



Foto: Julian König

Dalila und Eric betreiben den „Franzosen“ in der Markthalle

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 und seine kulinarischen Genüsse.

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. Mittlerweile hat sich „Der Franzose“ in Innsbruck längst einen Namen gemacht und ist für seine erlesenen Tropfen und hochwertigen Lebensmitteln aus Frankreich beliebt – denn am Franzosen-Stand kommen nur Produkte von höchster Qualität auf den Teller beziehungsweise ins Glas.

Französische Tapas

Das Power-Duo hat eine Marktlücke in Innsbruck entdeckt. „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. Besonders beliebt sind die gemischten Käseplatten – bis zu 50 verschiedene Käsesorten hat „Der Franzose“ im Sortiment.

Echte Croissants

Viel Liebe und Leidenschaft steckt auch in den hausgemachten Croissants

Hauchdünne Flammkuchen gibt es beim Franzosen.

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 keiner Weise mit dem österreichischen oder italienischen Pendant vergleichbar sind“, schmunzeln die gebürtigen Franzosen.

Bier in breiter Vielfalt

Die Kunden haben die Auswahl aus insgesamt 15 verschiedenen Sorten. Für jedes Bier gibt es ein eigenes Glas. Darunter auch ein ganz besonderes, das 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, wie ein Schiff auf dem Meer.



Foto: Mischknoten...stock.adobe.com