Kulinarische Sommerreise

Heute: Genießen wie Gott in Frankreich

Haben französische Lebensfreude an den Niederrhein geholt, Sylvie-Anne Valambert und Rheinhard Pohle in ihrem Le Café Crème. WASCH

Bonjour Niederrhein!

Französische Gastlichkeit mit Macarons und Flammkuchen. Le Café Crème in Dingden

Heike Waldor-Schäfer

Hamminkeln-Dingden. Es braucht nicht lange. „Sieben Minuten" sagt der Mann von Madame – und verschwindet im Keller, ein paar Stufen hinunter in den Bauch der uralten Klosterschenke. Dort bullert der Backofen geduldig vor sich hin – jetzt mit dem Auftrag: „Flammkuchen backen, Elsässer Art". In der Oberwelt strahlt Madame jede und jeden, der den Kopf auch nur ebkes durch die Türe steckt, mit ihrer zauberhaften Fröhlichkeit an. „Bonjour, salut, willkommen im Le Café Crème." Und schon haben Sie ein Problem. Nehmen Sie einen frisch aufgebrühten Kaffee aus der Bol – der Tasse ohne Henkel – oder lassen Sie sich verführen und tauchen ab in die kulinarische Offenbarung einer Chocolat – und dazu vielleicht eines dieser du-ahnst-es-nicht-leckeren Törtchen Marke Charlotte – natürlich auch selbst gebacken von Madame.

Die einstige Klosterschenke (1513 bereits urkundlich erwähnt) ist heute Ort französischer Gastlichkeit. LARS HEIDRICH / FFS

Voila! Verführerische Momente im „Le Café Crème", mitten im beschaulichen Dingden. LARS HEIDRICH / FFS

Mögen Sie Charlotte?

Seit 13 Jahren weht die Trikolore fröhlich und unentwegt vor dem kleinen historischen Häuschen. 13 Jahre bei Sonnenschein und Regen. Sylvie-Anne Valambert und ihr Partner Reinhard Pohle verwöhnen den Niederrhein hier mit französischer Gastlichkeit.

Alles wird frisch zubereitet, alles ist original französisch, mal herzhaft, mal süß. Madame und Monsieur fahren regelmäßig „in die alte Heimat", um ihre Spezialitäten einzukaufen. Wildschwein- oder Trüffelsalami. Klosterkäse, der seine Einzigartigkeit der regelmäßigen Walnusslikör-Liebkosung verdankt. Crêpes Suzettes zum Niederknien und, ach, alles ist ein „Genießen wie Gott in Frankreich".

Corona hat natürlich auch das Le Café Crème ausgebremst, elf Monate war geschlossen – „wir sind sehr glücklich, dass unser Vermieter uns da entgegen gekommen ist", sagt Madame.

Ein bisschen haben sie den Café-Betrieb jetzt umstellen müssen – die beliebten Crêpes-Tage finden nur statt, wenn sich genügend Leute anmelden.

Oder die wunderbar langlebigen französischen Frühstücke mit Café au lait, Baguette, Croissant, Butter, Confiture – (probieren Sie mal Walnuss-Feige! Oder Kastanie!) – oder die Mehrgänge-Gästetafeln, bei denen sich alle gesellig am table d'hotes zusammensetzen… Alles ist möglich – Anruf genügt, dann gehen Madame und Monsieur in die Planung. Serviert wird alles wie zu Hause – am Tisch.

Und nicht wundern, wenn Sie denken, och, von dem Käseeckchen mit dem Kräutermäntelchen würde ich gern etwas mehr haben… Überschaubarkeit ist Absicht – der „erste Gang" ist zum Kennenlernen – beim zweiten oder dritten Nachschlag können Sie dann gezielt Ihre Favoriten nachordern und genießen. „Wir wollen ja nachhaltig wirtschaften", sagt Reinhard Pohle. „Wir bieten hochwertige Lebensmittel an – aus kleinen Kooperativen und Klöstern – wir wollen nix wegwerfen, lieber füllen wir wieder auf, wenn's aufgegessen ist."

Feine Käse – oh là là

Madame Valambert lässt die Kaffeemaschine hörbar ausatmen – es zischt und pfeift und duftet schon nach Ferien und Seele baumeln lassen. Ein paar knallbunte Macarons haben sich auf den Tisch geschummelt – blaue, gelbe, grüne Mandelbaiserkekse. Und dann sind sieben Minuten rum und es knuspert und brutzelt auf einem deftigen Holzbrettchen. Flammkuchen, Elsässer Art. Oh lá lá.

Zu allem gibt es komplett gratis französische Gastlichkeit, ein Pläuschchen mit Madame, die sich gern zu Ihnen an den Tisch setzt und erzählt – über Gott und die Welt. Vor 20 Jahren hat es die Französin an den Niederrhein verschlagen – „das ist meine zweite Heimat", sagt sie. Und sie wollen nach vorne gucken, Madame Valambert und Monsieur Pohle. „Wir haben so viel Spaß mit unserem Café und mit den Menschen, wir möchten das gerne lange noch weiter so machen."

Le Café Crème in Dingden – Auftakt unserer kulinarischen Sommerreise

Sie können sich im Le Café Crème auch **ein Portiönchen Frankreich** mit nach Hause nehmen, natürlich. Ein Töpfchen Gänse-Rilettes, ein Fläschchen Pastis, ein Gläschen Kastaniengelee…
Geöffnet hat das Café aktuell samstags und sonntags ab 9 Uhr – durchgehend, bis der letzte Gast weg ist. Weitere Öffnungszeiten gerne – auf Anfrage, alles ist möglich.
Le Café Crème, Lüdgenfelder Weg 2 in 46499 **Hamminkeln-Dingden**, Ruf 0 28 52-50 73 74. www.le-cafe-creme.de

Wir starten heute unsere **kleine kulinarische Sommerreise**, bei der wir in lockerer Folge u.a. auch in gemütlichen, kleinen Land- und Bauernhofcafés am Niederrhein zu Gast sind. Gemütliche Orte für eine wunderbare Auszeit.

Die süßeste Versuchung… Madame backt immer frisch. PRIVAT / FFS