



Die Crêpes-Bäckerinnen hatten in Lank alle Hände voll zu tun.

Bild: Titus Köhler

## Lange Schlangen vor den Öfen

### Französische Crêpes fanden reißenden Absatz

LANK-LATUM — Das waren sehr vergnügte Abende, als es in Lank frische bretonische Crêpes heiß aus der Hand gab. Vier Bäckerinnen aus Fouesnant sind mit den Pindigets, der Folkloregruppe aus der Partnerstadt, angekommen, mit ihren Spezialöfen und sogar dem eigenen Mehl im Sack. Es traf sich günstig, daß der Wirt der neueröffneten Dorfschänke an der Hauptstraße gerade eine kulinarische Frankreich-Woche veranstaltet.

So gab es Wimpel in den französischen Farben auf den Tischen in der gemütlichen Wirtsstube mit dem Schloß Pesch als Tapete. Weinfäßchen sind aufgebockt voll Muscadet und Landwein, vom Faß gibt es

aus Cidre, Sherry und Cognac. 13 verschiedene französische Weinsorten stehen auf der Karte, Cocquilles St. Jacques und Charcuterie sind unter den Hors d'Oeuvre zu finden. Mousse au Chocolat und Obstkorb bei den Desserts. Krönung des Ganzen wurde der warme Abend, als der süße Duft der hauchdünnen Pfannkuchen, die im Freien gebacken wurden, eine Unmenge von Gästen anlockte. Die Gartentische waren im Nu besetzt, wer keinen Stuhl mehr fand, denn auch drinnen war es brechend voll, hatte freihändig mit Teller und Glas zu balancieren.

An den vier Öfen bildeten sich lange Schlangen, und mit Bewunderung sah man

den fleißigen Frauen zu, die den flüssigen Teig aus Roggen- oder Weizenmehl, Salz, Zucker, Eiern, Milch und Wasser auf den geheizten Eisenplatten verstrichen, wo er in Sekunden eher trocknet als gebacken wird. Nur mit Butter und Zucker bestreut, mit Schokolade oder Honig bestrichen ist es eine Süßspeise, mit Käse, Schinken oder Speck belegt und zusammengefaltet, ein köstlicher kleiner Imbiß. Feinschmecker nehmen zuletzt noch Crêpe Grand Marnier flambiert.

Der Wirt stand bald nahezu fassungslos vor dem Ansturm. Denn nicht nur junge Meerbuscher und Fouesnantais wollten mal probieren. Es erschien der Bürgermeister mit Familie, Dezernent Lunkenheimer schaffte erst mal benutzte Teller vom Tisch, weil die Bedienung mit dem Aufräumen nicht mehr nachkommen konnte, Lanker Bürger, Kinder nach Meerbusch verschlagene französische Familien und so manche Spaziergänger