



Richard Engelhorn im Gespräch mit Carole und Pascal Bastian.

BILD. 25

## Feinstes aus dem Elsass

Als „ein wunderschönes Abenteuer“ bezeichnet **Daniel Rebert** von der gleichnamigen Patisserie in Wissembourg sein mittlerweile fünf Jahre dauerndes Gastspiel in Mannheim. Seit September 2007 bietet er in vier Vitrinen bei Engelhorn seine Macarons, Schokotörtchen und Eclair an – Grund zum Feiern für **Richard Engelhorn**, der sich für sein Modehaus diese süßen Gaumengenüsse aus einem der bekanntesten Cafés des Elsasses gewünscht hatte. Jeden zweiten Tag fahren Daniel und seine Frau Chantal nach Mannheim und liefern ihr Baisergebäck an. Angefangen hatte es mit einem Probelauf an Ostern 2007, als er 14 Tage lang seine Backwaren im Mannheimer Modehaus anbot. „Der Zuspruch hat uns ermutigt, das Wagnis einzugehen“, so Rebert. Seither ist der „süße Stand“ fester Bestandteil bei Engelhorn. Um das Jubiläum zu feiern, holte man zum Abschluss Elsässer Tage Sternekoch Pascal Bastian aus dem Auberge Du Cheval Blanc in Lembach ins Corange. *stew*