

La Maison du Pain



Allgemeine Bäckerzeitung, 20.05.2008

La Maison du Pain: Zweiter Frankfurter Standort eröffnet

Frankfurt (p). Wie Café Future meldet, öffnete die zweite Unit des Bäcker-Brasserie-Konzepts "La Masion du Pain" jetzt in Frankfurt-Sachsenhausen ihre Pforten. Die Premium-Formel der beiden Gründer Oliver Mayer und Markus Spengler (Frankfurter Partyservice) bietet französisches Flair, Baguettes und Brioches nach Original-Rezepturen und weitere typisch französische Spezialitäten wie Tartines, Suppen und Patisserie. "La Maison du Pain" basiert auf einem Zusammenspiel von Verkauf edler Backwaren und hochwertiger, brotbasierter Gastronomie.

„250.000 Euro haben wir in den Ausbau der Räume an der Schweizer Straße gesteckt“, berichtet Oliver Mayer, der im Frankfurter Raum auch 25 Mayer“-s-Bäckereien betreibt. Das rustikal-ländliche Mobiliar ist aus massivem Holz gefertigt, Kristalleuchter illuminieren die Esstische (36 Plätze innen) und die Ladentheke, hinter der das Personal mit weißen Konditorhäubchen die Kundschaft bedient. Im hinteren Bereich gibt es Fullservice, der Gast hat die Wahl z.B. zwischen kalten und warmen Tartines (6,90-12,90 Euro), maritimen Suppen (6,20 Euro), Sandwiches (4,30-5,40 Euro) und Salaten (6,50-9,50 Euro). Stärkste Tageszeit in der im März 2007 gestarteten Pilotfiliale im Frankfurter Nordend ist eindeutig das Frühstück – fünf verschiedene Offerten schlagen mit zwischen 5,70 und 8,90 Euro zu Buche (inkl. Kaffee). Diverse Extras, vom Bio-Hühnerei (1 Euro) bis hin zur Rohmilchkäseauswahl (5,90 Euro) und Auswahl echt französischer Salami (6,50 Euro) lassen sich dazu bestellen. Vor- und zubereitet werden die Speisen in der großen Küche im Obergeschoss, die im Counterbereich fertig gebackenen Teiglinge sowie die Brotspezialitäten stammen aus der Mayer“-s Zentralbäckerei.

„Im Nordend steht der gastronomische Part des Geschäfts für etwa 40 % der Umsätze, in Sachsenhausen rechnen wir sogar mit etwas mehr“, erklärt Mayer. Öffnungszeiten bis 21 Uhr (Wochenende bis 20 Uhr) und eine erlesene Wein- und Champagnerauswahl laden auch zum abendlichen Besuch ein. Auf 4-5 Outlets schätzt er das Potenzial für Frankfurt, weitere Einheiten sind in Mainz und Wiesbaden geplant. „Wir heben uns ganz bewusst vom Durchschnittsbäcker ab“, erklärt Mayer. „An Standorten wie der Schweizer Straße sind die Mieten mittlerweile so hoch, dass sich dort nur noch Premium-Konzepte lohnen. Unsere Kunden und Gäste kommen vielleicht nicht täglich, aber immer dann, wenn sie etwas Besonderes suchen, für das sie dann auch bereit sind, etwas mehr Geld auszugeben.“