

La Maison du Pain



Zeitschrift "food service" v. 24.07.2007 (www.cafe-future.net)

Bäckerei Mayer: Spitzenstart mit Premium-Konzept

Seit der Eröffnung Ende März rennt die Kundschaft dem neuen Laden des Frankfurter Bäcker-Filialisten Mayer die Türen ein: La Maison du Pain bietet französisches Urlaubsfeeling in der Heimat. Take-Away in Bäckertüten und gemütliche Gemeinschaftstische – nicht nur für ein ausgedehntes Frühstück à la française.

Es duftet nach frisch gebackenen Croissants (die Rohlinge mit 30%-Buttergehalt kommen direkt aus Paris), in den hellen Vollholzregalen hinter der blitzblanken Glastheke stapeln sich Baguettes und mehlbestäubte Weißbrote – gefertigt in der Frankfurter Mayer-Zentrale nach den Rezepten eines Bäckers aus Nizza. Weniger als 40 Produkte umfasst das Sortiment; Klasse statt Masse lautet das Motto im La Maison. Für die Pâtisserie wurden eigens zwei französische Konditoren eingestellt. Allein 120 Himbeertörtchen gehen samstags über den Tresen. Ebenfalls importiert: die Nougat- sowie Salami- und Käsespezialitäten hinter dem Thekenglas.

Große Spiegel und Wandtafeln, Holz als atmosphärische Hauptzutat, eine mundwässernde Auswahl krosser Tartines – vieles erinnert an Le Pain Quotidien. Kein Wunder: Die Inspiration für die 140 qm große Premium-Bäckerei samt Brasserie (48 Sitzplätze) kam La Maison-Chef Oliver Mayer vor sieben Jahren in New York - in einem Outlet der belgischen Bakery-Café-Kette. Lange brütete er über der Idee, ein ähnliches Konzept im deutschen Markt einzuführen, optimiert und den hiesigen Bedürfnissen angepasst. „Unser Angebot ist mediterraner und deutlich Take-out-orientierter (rd. 60 % Mitnahme)“, so der gelernte Bäcker- und Konditormeister.

Überschneidungen mit dem Sortiment in den 25 Mayer-Bäckerfilialen gibt es keine. „Was wir bei La Maison bieten, sind ausgewählte Premium-Produkte nach original französischen Rezepturen. Die sollen etwas Besonderes bleiben, etwas, wofür Gäste und Kunden gezielt zu uns kommen.“

Damit die francophile Kundschaft nicht die Stadt durchqueren muss, um ofenfrische Croissants und Tartines genießen zu können, wollen Mayer und sein Geschäftspartner Markus Spengler (Frankfurter Partyservice) in naher Zukunft zwei weitere La Maison-Outlets in Frankfurt eröffnen. Nr. 2 folgt bereits im Oktober auf der Schweizer Straße. Bis Ende 2008 sollen jeweils eine Filiale in Mainz und Wiesbaden hinzukommen.

www.lamaisondupain.de