

Frankfurt geht aus!



Erfolgreiche Exporte: MoschMosch, La Maison du Pain, Snack-Point und Coa (MyZeil und Potsdamer Platz, Berlin)

Von Frankfurt in die Welt

Geschickt klappern die Köche mit mehreren Woks zugleich an den Feuerstellen. Ein wenig Öl, frisches Gemüse, dazu Ente und Udon-Nudeln, alles kurz angebraten, etwas Tomaten-Ingwer-Sauce – fertig, nächste Bestellung. Und den Hauptstädtern schmeckt's. Bis zu 500 Portionen Dim Sum, Currys, Nudel- und Reis-Gerichte gehen täglich in der neuen Coa-Filiale am Potsdamer Platz über die Theke der offenen Showküche. Das Berliner Restaurant ist das sechste der Marke, die Alexander von Bienenstamm 2005 gemeinsam mit seinem Bruder Constantin in Frankfurt gegründet hat. Hinzu kommt ein Outlet des neuen Imbiss-Formats Lucky8 im Shoppingcenter in Weiterstadt. Doch damit ist der Markt noch lange nicht gesättigt, wie der Geschäftsführer verrät: „Wir planen weitere Filialen in Berlin und eine Dependence in München. Außerdem werden Franchise-Restaurants in Hamburg und am Flughafen Düsseldorf eröffnen.“

Man sollte meinen, es hätte Seltenheitswert, dass da zwei Frankfurter mitten in der Krise an Expansionsplänen feilen, tatsächlich befinden sich die beiden jedoch in bester Gesellschaft.

In Frankfurt entwickelte Gastronomie-Konzepte erobern die Republik – und demnächst auch andere Länder.

Auch andere heimische Gastronomen wollen ihr Portfolio erweitern. Die Geschäfte gehen gut – Konzepte aus Frankfurt treffen den (Geschmacks-)Nerv der Zeit.

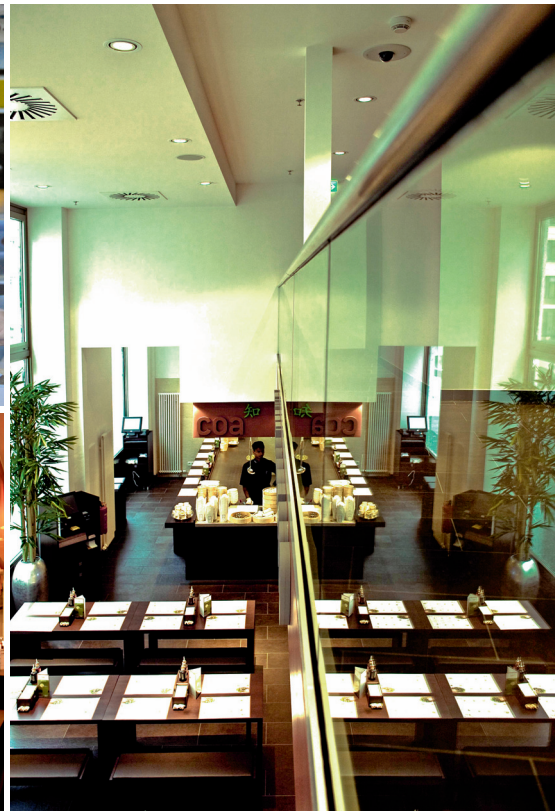
Ein weiteres Beispiel: Die japanische Nudelbar MoschMosch erfüllt genauso wie Coa mit ostasiatisch inspirierten Gerichten das Bedürfnis nach einer leichten, gesunden und bezahlbaren Küche, serviert in zeitgemäßem Ambiente. Startschuss war im Jahr 2002, aufgetischt wird mittlerweile nicht nur in drei Frankfurter Filialen, sondern auch in Mainz, Wiesbaden, Köln und Düsseldorf. Im März wird ein weiteres MoschMosch am Goetheplatz eröffnen, zwei weitere Häuser, eins davon in Heidelberg, sollen bald folgen. „Unsere Strategie besteht darin, langsam aus der Region heraus zu expandieren“, sagt Tobias Jäkel, einer der Gründer. Die Marke soll organisch wachsen, neue Restaurants sollen erst einmal rundlaufen, bevor die nächste Eröffnung vorbereitet werden muss.

Gute Konzepte haben eben immer Konjunktur, wie auch Lars Obendorfers Wurst-Imperium beweist. Bei Snack-Point („Best Worscht in Town“) gibt's den Dauerbrenner Currywurst, aber er-



ENTDECKE DEINE STADT!

STADTFÜHRUNGEN DER ANDEREN ART



gänzt mit gutem Bäcker-Brot, von einem Sternekoch entwickelten Saucen, immer neuen Kombinationsmöglichkeiten und den beinahe legendären Schärfegraden, die das Unternehmen schon mehrfach ins Fernsehen gebracht haben. Ein lustiger Spruch gehört bei jedem Besuch dazu – fertig ist die Erlebnisgastronomie, die es außerhalb Frankfurts bisher in Eschborn, Neu-Isenburg, im Loop5 in Weiterstadt und in Darmstadt gibt.

Ein Konzept vom Main, das sich anschickt, den Rest der Welt zu erobern, steht schon in den Startlöchern: Dahinter stecken Oliver Mayer, Inhaber der Bäckerei und Konditorei Mayer, und Markus Spengler von der FPS Catering GmbH. Ihr Geschäftsmodell heißt **La Maison du Pain** und ist eine Liebeserklärung an die französische Brasserie, woran nicht nur das Angebot – Tartines, Sandwiches, Croissants, dazu französisches Bier, Weine, Champagner und Kaffeespezialitäten –, sondern auch die Einrichtung mit Kronleuchtern und hellen Landhausmöbeln keinen Zweifel lässt. Im Jahr 2007 eröffnete die erste von heute drei Filialen in Frankfurt, nun gründeten Mayer und Spengler die La Maison du Pain in-

ternational GmbH. Ihr ambitioniertes Vorhaben: Mindestens 50 Franchise-Filialen sollen binnen der kommenden fünf Jahre entstehen, und dies auch jenseits der Grenze – kleine Brötchen sollen doch andere backen! Spengler zweifelt nicht daran, dieses Ziel zu erreichen: „Wir sind mit Partnern aus mehreren Ländern im Gespräch, etwa in Großbritannien und Spanien. Das Interesse ist groß.“ Pro Ballungsgebiet wird ein Lizenznehmer gleich fünf Filialen eröffnen. Ein Großteil der Backwaren soll jedoch auch weiterhin aus Frankfurt kommen, die Kapazitäten der Mayer Produktions GmbH & Co. KG werden entsprechend mitwachsen. „Kein Convenience, sondern frische und handwerkliche Produktion – so sichern wir die Qualität“, behauptet Spengler. Und schließlich wird eines Tages ganz Europa von den „französischen“ Brasserien aus Frankfurt besetzt sein. Ganz Europa? Wenn da mal ein gallisches Land nicht heftigen Widerstand leisten wird!

Florian Fix

ALLE FILIALEN UNTER:

www.coa.as, www.moschmosch.com,
www.snackpoint.com, www.lamaisondupain.de

DIE SCHÖNSTEN FÜHRUNGEN VOM 4.2. BIS 21.2.2010

Auf den Spuren der Rosemarie Nitribitt

Do 4.2. | 18.30 Uhr | 10€ pro Person

Tatort Frankfurt – Kriminalfälle & Rechtsgeschichte

inkl. Getränk im Beyond Saloon

Do 4.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

Banken & Hochhäuser – Gallileo-Hochhaus

inkl. Getränk im Chicago Meatpackers

Do 4.2. | 19.30 Uhr | 13€ pro Person

Die Kaiserstraße – Flanieren zwischen Prunk & Porno

inkl. Getränk

Fr 5.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

NEU

Äpfelwoi – Die Tour zum Frankfurter Nationalgetränk

inkl. Apfelweineis bei Dulce, Degustation im Dauth-Schneider und

Kanonesteppel sowie Essen & Getränk im Lorbacher Thal

Sa 6.2. | 15 Uhr | 20€ pro Person

Ostend Frankfurt – Die bewegende

Geschichte eines einst verkannten Stadtteils

inkl. Essen & Getränk in der Frankfurter Küche

So 7.2. | 15 Uhr | 18€ pro Person

Frankfurter Flughafen Inside

inkl. Getränk im KÄFER'S

Mo 8.2. | 17 Uhr | 15€ pro Person

Polizeipräsidium Inside

Di 9.2. | 18.30 Uhr | 15€ pro Person

Spukfrankfurt – Unheimliche Geschichten & Mythen

inkl. Getränkegutschein für das Mongo's

Di 9.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

Radio Inside – Hinter den Kulissen von MAIN FM

inkl. Brötchen und Getränke, sowie eine Überraschung

Mi 10.2. | 15 Uhr | 10€ pro Person

Bulle & Bär – Wirtschaft in Frankfurt

inkl. Getränk im Waxy's Bar & Restaurant

Mi 10.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

Frankfurts Untergrund Inside

inkl. VGF-Gruppenticket und Getränk in der chalet multilounge

Do 11.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

Tatort Frankfurt – Kriminalfälle & Rechtsgeschichte

Fr 12.2. | 18.30 Uhr | 10€ pro Person

Frankfurts Banken & Hochhäuser – DZ BANK

Fr 12.2. | 18.30 Uhr | 15€ pro Person

Kleinmarkthalle - Ein kulinarischer Ausflug

inkl. verschiedene Verköstigungen bei: Käse Thomas, Feinkostmetzgerei

Dey, Alla Vita Buono und Franz Ölbrich

Sa 13.2. | 10.30 Uhr | 18€ pro Person

Kuriose City – Das Herz von Frankfurt ganz anders

inkl. kleines Essen & Getränk im Zimt & Koriander

Sa 13.2. | 14 Uhr | 18€ pro Person

Frankfurts starke Frauen

inkl. Gutschein für eine halbe Stunde floaten bei floatbase

Di 16.2. | 18.30 Uhr | 15€ pro Person

Bahnhofsviertel – Rotlicht, Lifestyle & Orient

inkl. Getränk feel at HOME

Mi 17.2. & Do 18.2. | 19 Uhr | 12€ pro Person

Kellerei Höhl Inside

inkl. Apfelweinverkostung, Snack, Sixpack Z Grape & Überraschung

Fr 19.2. | 18.30 Uhr | 15€ pro Person

Banken & Hochhäuser – Commerzbank Tower

inkl. Getränk im Euro Deli

Fr 19.2. | 18.30 Uhr | 15€ pro Person

Spukfrankfurt – Unheimliche Geschichten & Mythen

inkl. Getränkegutschein für das Mongo's

Fr 19.2. | 18.30 Uhr | 12€ pro Person

Komplettes Programm, alle Termine
und direkte Buchung der Führungen unter
www.frankfurter-stadtevents.de