Bericht

11.11.2019

Einfache Bäckerei war gestern. Bäckermeister Franz Ehrnthaller verfolgt ein bedarfsorientiertes Konzept.

Die Stadt Starnberg darf sich auf einen besonderen Bäcker freuen. In das von ehret+klein entwickelte Büro- und Gewerbegebäude in der Gautinger Straße 1c zieht neben Biomarkt-Händler Alnatura eine Aumüller Bäckerei ein. Ab dem 12. Dezember 2019 bietet Aumüller auf etwa 660 Quadratmetern frisch vor Ort zubereitete Backwaren, Snacks und Mittagmenüs an.

In München erfreuen sich die von Familie Ehrnthaller geführten Aumüller Bäckereien großer Beliebtheit. Wer einmal in Aumüllers Brotfabrik in der Kistlerhofstraße, Obersendling, war, weiß warum. Hier wird der Semmeleinkauf zum Erlebnis für alle Sinne. Der Kunde betritt eine Bäckerei im Industrial-Design, die den Charme der dort ehemaligen Fabrikhalle erahnen lässt. Sofort fällt die lange und reich befüllte Theke ins Auge. Hinter der mit feinsten und wohlduftenden Backwaren bestückten Theke kneten die Angestellten bereits die Teigwaren, die alle frisch in jeder Aumüller Bäckerei hergestellt und gebacken werden. Denn das ist für Aumüller das beste Rezept: Viel Feingespür für das Handwerk und die Verwendung von überwiegend regionalen und ursprünglichen Zutaten.

Sichtfenster und ein offener Backstubenbereich laden zum Beobachten ein. Nicht zu übersehen ist das Herz der Brotfabrik: der holzbeheizte Dampfbackofen. Man spürt die Hitze des Backofens, hört das Feuerholz knacken und es liegt der herrliche Duft von frischen Semmeln, Brezen und Brot in der Luft. Und so wird selbst das Anstehen an der Warteschlange zum Erlebnis.

Bei Aumüller möchte man gerne länger verweilen und nimmt gerne Platz in einer der gemütlich eingerichteten Sitzecken mit Ledersofas oder an den Tischen an der Fensterfront, um einen Blick auf die Flaniermeile werfen zu können. Ein präsenter Sitzplatz sowie Standort ist, so Herr Ehrnthallers Erfahrungswert in seiner 20-jährigen Laufbahn als Bäckermeister, ein essentielles Kundenbedürfnis. „Die Bäckerei sollte ein einladender und lebhafter Ort sein, wo ich etwas sehen und mich auch alleine hinsetzen kann, ohne mich allerdings alleine zu fühlen“, verrät er.

Mit Kundenbedürfnissen und sich verändernden Anforderungen beschäftigt sich Franz Ehrnthaller als Geschäftsführer der Aumüller Bäckereien eingehend. Dass eine Bäckerei, wie der Einzelhandel auch, ihren Kunden ein unvergleichliches Kauferlebnis bieten sollte, hat Herr Ehrnthaller sehr gut erkannt. Und so passte er in den vergangen Jahren sein Konzept dementsprechend an. „Eigentlich ist das gar keine klassische Bäckerei mehr sondern vielmehr eine Bäckerei-Gastronomie mit Schwerpunkt Café“, gibt Franz Ehrnthaller zu. Diese Bäckerei-Gastronomie, neben Obersendling und Berg am Laim bald auch in Starnberg – versorgt die Anwohner nicht nur mit Backwaren und bestem Kaffee sondern – und dies ist wohl auch das Erfolgsgeheimnis von Geschäftsführer Franz Ehrnthaller – mit einem

Bericht

abwechslungsreichen gastronomischen Angebot für Mittags- und Abendmahlzeiten in einer ansprechenden und gleichzeitig gemütlichen Bäckereiatmosphäre.

Dabei gleicht keine Filiale der anderen. Einrichtung und Angebot werden standortabhängig angepasst. Dafür prüft Herr Ehrnthaller zunächst die Voraussetzungen eines Standortes und bleibt für Experimente offen. Die bedürfnisorientierte Konzeption entspricht auch der Herangehensweise von Projektentwickler ehret+klein, weshalb die Zusammenarbeit zwischen Mieter und Vermieter auch gut funktioniere. „Herr Ehrnthaller bringt sich in die Gebäudeplanung ein, damit der zukünftige Nutzer auch bekommt was er möchte. Wir unterstützen dieses nachhaltige und erfolgsversprechende Vorgehen“, sagt Herr Michael Ehret, Geschäftsführender Gesellschafter von ehret+klein. „Wir sind schon jetzt sehr überzeugt, dass der gastronomische Mix aus Bäckerei und Café auch den Starnbergern gefallen und diesen Ort lebendiger und lebenswerter machen wird. Unsere 75 Mitarbeiter freuen sich jedenfalls riesig auf die zukünftige große Auswahl bei der Bäckerei Aumüller, die den benachbarten Bio-Fachmarkt Alnatura wunderbar ergänzt.“

Kontakt:

Kerstin Kruppok | Telefon: 08151 65 22 5-173
ehret+klein | Gautinger Straße 1d | Büro: Petersbrunner Str. 17 | 82319 Starnberg
presse@ehret-klein.de | www.ehret-klein.de

ehret+klein ist ein inhabergeführtes Unternehmen, das zwei Disziplinen verbindet: Für Kunden steuert, revitalisiert und optimiert es Einzelobjekte und Immobilienportfolios. Für Investoren kreiert, plant, baut und vermarktet es Immobilien und Quartiere. Durch die Verknüpfung dieser zwei Disziplinen bietet ehret+klein nicht nur das komplette Leistungsspektrum für den Lebenszyklus einer Immobilie an, sondern wartet auch mit deutlich verbesserten und praxiserprobten Lösungen auf. Denn mit dem Schulterblick der jeweils anderen Disziplin bildet sich eine fundierte und belastbare Kompetenz. Für das bundesweit tätige Unternehmen mit Sitz in Starnberg arbeitet ein Team von 65 Ingenieuren, Kaufleuten, Projektentwicklern und Spezialisten. Zu den anspruchsvollen Kunden gehören verschiedene europäische Family Offices und institutionelle Investoren.