

Schlichte-Caree: Perus und Bäckerei Rolf investieren 270.000 Euro in die künftige Filiale

Hier wird's wieder dufte(n)

Von Klaus-Peter Schillig

STEINHAGEN (WB). „Nach 20 Jahren kann man die Räume nicht einfach an eine andere Bäckerei übergeben,“ sagt Perus-Geschäftsführer Horst Neugebauer. Und zeigt gemeinsam mit dem neuen Mieter Thomas Rolf, warum die Kunden noch mindestens bis 1. Dezember auf die Eröffnung der Bäckerei Rolf am Schlichte-Carree warten müssen. Denn das Ladenlokal, seit Fertigstellung des Neubaus an der Woerdener Straße von der Bäckerei Welpinghus betrieben, soll und muss entkernt werden.

Der Holzfußboden im Café-Bereich trägt deutliche Spuren, hinter den Kulissen ist es eng und verwinkelt, die Verkaufstheke soll anders stehen. Viele Produkte werden vor Ort frisch gebacken, mittags wird gekocht und gebruzzelt – kurzum, das Konzept der Bäckerei Rolf aus Brake, die nach der Eröffnung in Steinhagen zehn Filialen betreiben wird, verlangt nach gründlicher Erneuerung. „Alles kommt raus“, kündigt Horst Neugebauer an. Fußböden, Decken, Klimatechnik,

Elektrik, die Ladeneinrichtung samt Mobiliar. 270.000 Euro nehmen beide Parteien in die Hand, davon die Bäckerei Rolf allein 190.000 Euro, um die eigenen hohen Ansprüche an die Produkte, aber auch an die Aufenthaltsqualität zu erreichen.

Dafür soll es gemütlich werden hinter den Glasscheiben zur Woerdener Straße hin und zum Schlich-

te-Park. Warme Töne an Decke und Wänden, bequeme Stühle mit Stoffbezug, optische Trennungen zum Treppen und den Kunden dort sollen zum Wohlfühlfaktor beitragen – ob beim Frühstück, beim Mittagstisch (mit Pizza oder selbst produzierten frischen Nudeln) oder bei Kaffee, Tee, Kuchen und Torten. Innen wird es 35 Sitzplätze geben, weitere

auf der Terrasse.

Eigentümer Perus investiert auch außen: Ein Teil des historischen Kopfsteinpflasters wird ersetzt durch ebenen Steinbelag, um barrierefreien Zugang zur sich selbstständig öffnenden Schiebetür zu ermöglichen. Das alles, hofft Thomas Rolf, der die Bäckerei mit Tochter Sabrina betreibt, soll bis 1. Dezember fertig sein. Dann werden hier 14 Brotsorten mit den „Rennern“ Braker Landbrot und Bayerisches Krustenbrot zu finden sein, 15 Brötchensorten, Torten und wechselnde Kuchenangebote.

Horst Neugebauer hat die Bäckerei Rolf unter vier Bewerbern auch deshalb ausgesucht, weil sie nicht nur für gute Qualität in der Tradition des früheren Mieters steht, sondern auch als Lieferant für Veranstaltungen im Schlichte-Carree zur Verfügung stehen wird. Wer bei all dem mitwirken möchte, kann sich noch bei Vater oder Tochter bewerben (www.rolf-baeckerei.de). Für den Betrieb der ersten Filiale in Steinhagen werden immerhin acht bis zehn Personen in Festanstellung oder als Aushilfen benötigt.



Thomas Rolf (links) und Horst Neugebauer stellen das Brötchen-Sortiment und die Umbaupläne vor, die vor der Eröffnung der Bäckerei Rolf am 1. Dezember nötig sind. Foto: Klaus-Peter Schillig