

Café  
Schönemühle Salzbröten

Alle Fotos: BackMedia



Der Sitzbereich, links vom Eingang, grenzt sich durch wechselnden Bodenbelag (Fliese zu Echtholz) und den am Belagswechsel verlaufenden Raumteiler ab.



# Normal ist das nicht

Bauernhof und Café – für Konditormeister Thomas Walther ist das eine hervorragende Kombination. Mit Hilfe von AHA Einrichtungen verwandelte er einen Heuboden auf dem elterlichen Hof in Lollar (Raum Gießen-Marburg) im Ortsteil Salzböden in ein Café mit über 60 Sitzplätzen.

**D**ie Idee zum eigenen Café entstand, als Walther erfolgreich die Konditorgesellenprüfung abgelegt hatte und überlegte, ob er auf Dauer angestellt arbeiten oder sich selbständig machen wollte. Er entschied sich für den zweiten Weg, legte die Meisterprüfung ab und baute 2007 in zwei Räumen mit Maschinen aus zweiter Hand und neuen Öfen seine kleine Konditorei auf. Ausrollmaschine, kleiner Knetzer, Anschlagmaschine, Etagen-Ladenbackofen mit vier Herden und ein kleiner Umluftofen, dazu Tiefkühlschrank, Kühlschrank und ein Arbeitstisch – mit diesen kargen,

aber für die Konditoreiproduktion durchaus ausreichenden Mitteln ist es Walther gelungen, hervorragende Produkte herzustellen und damit den Bekanntheitsgrad seines kleinen Cafés zu erhöhen. In der Konditorei arbeiten neben Walther ein Lehrling und ein Bäckermeister als Teilzeitkraft. Arbeitsbeginn in der Backstube ist am Wochenende um 2:00 Uhr, in der Woche um 7:00 Uhr.

#### Start mit kleinem Café

Der Verkauf erfolgte in einem im Mai 2007 neu gebauten kleinen Café mit dem Namen Schönemühle, mit Theke, Rückwand und ca. 20 Stühlen – geplant

und gebaut von AHA Einrichtungen. Nur am Wochenende geöffnet wurde es auch dank der guten Qualität von Torten und Kuchen rasch zu einem beliebten Ausflugsziel nicht nur der Bewohner von Lol-



#### DAS SAGT THOMAS WALTHER:

„AHA hat sich als sehr flexibel und kundennah erwiesen, die Zusammenarbeit mit Ernst und Markus Wienand war sehr gut und vertrauensvoll. Der Komplettservice mit den Plänen für die verschiedenen Gewerke und den Außenumbau sowie die Abwicklung haben uns überzeugt. Wenn man so schnell in ein Objekt dieser Größe und dieses finanziellen Volumens wächst, will man sich natürlich auch auf Fachleute verlassen. Bis heute haben sich unsere Planungen und Erwartungen mehr als erfüllt.“

An der schönen Kaffeebar wird das Sitzen durch den tiefen Holzüberhang leider ein wenig erschwert. Die Kunden haben es akzeptiert und setzen sich entsprechend.



lar Salzböden. Zudem werden samstags und sonntags in der Zeit von 7:00 bis 12:00 bzw. 8:00 bis 11:00 Uhr in einem kleinen Raum im Zugang zum Hof noch Brötchen, Kleingebäck und ein schmales, von einem Kollegen zugekauft, Brotsortiment verkauft.

Bis zu drei Mühlräder drehten sich einst auf dem mit Landwirtschaft und einer Mühle betriebenen Hof, heute ist nur noch eines in Funktion und trägt zur Elektrizitätsversorgung des Hofes bei. Viele Jahre wurde vom Vater Jürgen Walther ein auf dem Grundstück befindliches historisches Backhaus aus dem Jahre 1847 auf dem Hof regelmäßig befeuert. Obwohl bei der Deutschen Bahn tätig, erwarb er sich doch durch das re-

gelmäßige Backen von bis zu 40 Laiben Brot gewisse Fachkenntnisse als Bäcker. Seit der Caféeöffnung bedient er dazu auch die Kaffeemaschinen. Auch dank der tatkräftigen Unterstützung der Eltern wuchs der Umsatz der Konditorei kontinuierlich. Der Erfolg des Außencafés im großen Innenhof mit seinen vier großen Schwenkschirmen trug dazu wesentlich bei.

Im Winter fanden die Gäste Sitzplätze in einem soliden Partyzelt. Das wurde zwar durch Heizpilze gut beheizt, und hatte für die Besucher – speziell wenn Schnee lag – auch immer einen gewissen rustikalen Charme, denn man saß wirklich mitten auf einem geschlossenen Hof, umgeben von Gebäuden und ehemaligen Stallungen, allerdings mehrten sich auch die Stimmen, die Walther rieten: „Mach doch mal was Richtiges“. So entstand und reifte die Idee, den Heuboden auszubauen und dort ein großes Sitzcafé einzurichten.

Die weiter konstant gute Nachfrage tat ein Übriges und so schauten sich Walthers auf der Südback 2008 um und führten erste Gespräche, wiederum mit der Firma AHA, mit deren Planung und Einrichtung beim ersten kleinen Café

man sehr zufrieden war.

Der große Heuboden, mit einer Grundfläche von 108 m<sup>2</sup> und einer Höhe von 6,50 m bot gute Voraussetzungen, Sitzplätze, Theken, etc. in einer typischen und originellen Umgebung unterzubringen und auch für Sanitärräume (36 m<sup>2</sup>) war noch genügend Platz. Auch wenn sein Vater dem jungen Unternehmer zur Vorsicht riet und ob der Größe des Projekts und des nicht unbeträchtlichen finanziellen Engagements einige Bauchschmerzen hatte, Thomas Walther wusste, was er wollte und entschied sich couragiert für die große Lösung. Sein Konzept über-



Das Kaffeekonzept mit Siebträgermaschine und Vollautomat stammt von Scharf.

zeugte auch die Bank, sie war bereit, die nicht unerhebliche Finanzierung zu übernehmen. Dieses ist angesichts allgemein zurückgehender Bereitschaft der Banken zur Finanzierung junger Unternehmen umso höher zu bewerten, spricht sicher aber auch dafür, dass die Zahlen der letzten Jahre überzeugend waren und beweist, dass Idee und Konzept stimmen.

### Planung aus einer Hand

Da das gesamte Gebäude unter Denkmalschutz steht, mussten Ausbau des Dachbodens sowie die Neuverkleidung der Außenwand behutsam erfolgen. Außerdem wurde eine Fluchttreppe verlangt, dazu kamen Brandschutztüren. Auf dem Dachboden stand nach dem kompletten Abräumen zunächst die Erneuerung des Fußbodens auf dem Plan. Der lag nach dem Umbau, der Unebenheiten und Stufen begradigte, zum Schluss gut 40 cm höher als vorher, nicht zuletzt auch dank der neuen Fußbodenheizung. Neue Fenster sowie die Überarbeitung des typischen Fachwerks standen ebenfalls an. Eine Wand blieb freigelegt, hier ist der Naturstein zu sehen. Für die Aufhängung eines De-

Stühle und Barhocker sind mit Leder aus der AHA-Kollektion bezogen. Die Tische sind im Dekor Zebrano-Beigegräu gestaltet.

## AUF DEN PUNKT GEBRACHT



■ Problemlösung: Ein Aufzug bringt die Backwaren nach oben. Ein Transport über die Zugangs- oder auch Fluchttreppe kam nicht in Frage.



■ Die Wand verblieb im Originalzustand mit offen liegendem Mauerwerk. Auch die Ständerkonstruktion trägt Patina. Der schwarze Rahmen schafft Ablagefläche und Abwechslung.



■ Bestellungen am Tisch werden über das Vectron Mobilelement aufgenommen und direkt an Kasse und Theke weitergegeben. Ein System, das sich vor allem im Sommer im Sitzbereich im Innenhof bewährt hat.





*An der Stirnseite im hinteren Bereich des Cafés bilden sich durch die Anordnung von Sofas und Sitzbänken in Verbindung mit Tischen und Stühlen auch eigene Bereiche.*

ckenbaldachins waren zwar auch neue Balken notwendig, aber alle offen liegenden Balken sind im ursprünglichen Zustand erhalten und verleihen dem Raum seinen besonderen Charakter. Die gesamte Planung des Umbaus innen wie außen und der verschiedenen Gewerke wie Beleuchtung oder Sanitär lag bei Ernst und Markus Wienand von der Firma AHA.



### **Neues Café schon 2009**

Im Oktober 2009 wurde das neue große Café Schönemühle mit Trockentheke,

*Pralinenkühlung im runden Thekenverlauf mit aufgeklebtem Glasaufsatz, der dem runden Thekenverlauf ebenfalls folgt.*



*Ein Deckenbaldachin nimmt die Thekenform auf. Das Dekor in Thekenfront und Rückenlage: schwarz matt und Echtholz Eiche.*

Torten- und Pralinentheke sowie einer Kaffeebar eröffnet. Als Farben dominieren dunkelbraune Holztöne und der ebenfalls dunkelbraune Steinfußboden. Die nussbaumfarbenen Stühle und Barhocker sind mit Leder aus der AHA-Kollektion bezogen. Die Tische tragen das Dekor Zebrano-Beigegrau. Im Dekor in Thekenfront und Rückenla-

ge finden sich schwarz matt und Echtholz Eiche. Viele Stühle an Tischen, aber auch Bänke, Hocker und Lounge-Sessel bieten Alternativen für jede Altersgruppe, mehr als 60 Plätze stehen zur Verfügung. Es gibt größere und kleinere Tische, einen Raumteiler und an vielen Tischen fällt der Blick durch die 15 Fenster (acht zur Talseite) direkt in die grüne Umgebung. Der Sitzbereich, links vom Eingang, grenzt sich durch wechselnden Bo-



Angrenzend an die Pralinenkühlung folgt eine 2 m lange Tortenkühlung mit 58-Glasaufsatz. Am Sonntag stehen bis zu 15 Torten zur Auswahl.



Zur einfachen Umwandlung in eine 58-Theke ist die Frontscheibe auf das Zahlbord hochklappbar.

denbelag (Fliese zu Echtholz) und den am Belagswechsel verlaufenden Raumteiler ab. An der Stirnseite im hinteren Bereich des Cafés bilden sich durch die Anordnung von Sofas und Sitzbänken in Verbindung mit Tischen und Stühlen ebenfalls eigene Zonen. Dort fand sich auch ein Platz für einen kleinen Ethanol-Kamin.

Das Café wird als Bediencafé betrieben, Zugeständnis auch an die älteren Besucher. Fünf feste Aushilfskräfte sind hier am Wochenende tätig. Eine Person hinter der Theke, zwei zur Bedienung, dazu eine Spülkraft und Vater Jürgen, der hinter der Kaffeebar die Maschinen bedient.

Beim Kaffee setzen Walthers ganz auf das Schärf Konzept. Bereits im kleinen Café gab und gibt es eine Siebträgermaschine, eine weitere sowie ein kleiner Vollautomat wurden neu gekauft. Eine eigene Kaffeekarte präsentiert die vielen Spezialitäten, die im Übrigen in allen Altersklassen beliebt sind.

### Start mit Brunch

Sehr gut angenommen wird das Angebot eines Frühstückbrunchs am Sonntag. Nahezu alles, was dort auf einem reich gedeckten Buffet für günstige 10,50 Euro zur Auswahl steht, stammt aus eigener Herstellung, einschließlich der Marmeladen. Daneben gibt es Käse-, Wurst- und Fischspezialitäten, dazu die frisch gebackenen Croissants und Brötchen. Die Tortentheke ist für den Brunch in Selbstbedienung hochklappbar. 40 Gäste können in der Zeit von 9:00 bis ca. 11:00 Uhr aus dem reichen Angebot wählen.

Um 14:00 Uhr öffnet am Samstag und Sonntag das Café, die ersten Gäste treffen in der Regel aber bereits früher ein. Über einen kleinen Fahrstuhl gelangen die Torten in das Café, wo sie in der Kühltheke auf Edelstahl präsentiert werden. Die einlagige Kühltheke verfügt über zwei Verdampfer. Sie ist, wie Walther versichert, leicht zu reinigen, auch dank der Edelstahlwanne, und kühlt sehr gut. Bis zu 15 Torten stehen am Sonntag zur Auswahl. „Wir bieten große und hohe Torten, denn unsere Kunden bevorzugen große Stücke“, erläutert Thomas Walther. Ein Tortenbuch stellt den Gast bei Bestellungen vor die Qual der Wahl. Die ebenfalls selbst hergestellten Pralinenpezialitäten werden in einer speziellen Pralinentheke bei optimalem Klima angeboten. Vorgesehen ist auch die Eisherstellung aufzunehmen, die Eis-theke ist bereits aufgebaut.

Bis ca. 18:00 Uhr ist das Café derzeit geöffnet, „aber wir werfen niemanden hinaus“. Es gibt noch die Idee, die Räumlichkeiten zu anderen Zeiten mit Party-Service auch für Familienfeiern zu vermieten.

Die Kunden jedenfalls sind sehr zufrieden mit der Schönmühle. Es ist ein schönes Ausflugsziel, war zu hören und gern verabredet man sich dort zum Sonntagskaffee. Viele Gäste kommen in-

zwischen regelmäßig am Wochenende, sind zu Stammgästen geworden.

Man bewundert den Mut von Thomas Walther, nach nur zwei Jahren Selbständigkeit dieses große Projekt finanziell gewagt zu haben. Erfreulich: Immer wieder finden auch neue Besucher den Weg nach Salzböden.

Und nach wie vor floriert auch der normale Sonntagsverkauf zur Mitnahme aus der Theke im kleinen Café. Von hier aus wird im Sommer auch wieder der Innenbereich mit Kaffee und Kuchen versorgt.

hk/kleinemeier@backmedia.info/0234-9019932



### FACTS



**Konditorei und Café Schönmühle**  
Talstr. 81  
35457 Lollar-Salzböden  
Tel: (06406) 2557

Geschäftsführer: Thomas Walther  
Gegründet: 2006  
Verkaufsstellen: 1

Mitarbeiter: 3 Verkauf: 9

Sortiment (Sorten):  
Kleingebäck, Brötchen, Croissants: 9  
Brot: wird zugeliefert  
Das Backhaus soll aktiviert werden.  
Es gibt einen Holzbackofen von 1873  
Feingebäck: 10 Pralinen: 10  
Torten: 10 (20 gesamt im Wechsel)

Preisniveau (eigene Einschätzung): mittel

Preise (Euro):  
Brötchen: 0,25 Croissants: 0,85  
Mehrkornbrötchen: 0,40  
Plunder: 1,10 Berliner: 0,70  
Berliner gefüllt: 0,80 Obstboden: 2,20  
Schwarzwälder Kirschtorte: 2,20  
Tasse Kaffee: 1,90 Cappuccino: 2,50

Umsatz: keine Angaben

### HYGIENE



■ Die Eisherstellung ist das nächste Projekt, das Thomas Walther in diesem Jahr angehen möchte. Vorausschauend wurde eine CNS Eisstheke bereits eingebaut. Ständig fließendes Wasser sorgt dafür, dass es zu keiner unerwünschten Keim-erhöhung an den Portionierern kommt.

### PRODUKTHIGHLIGHT



#### Schokotorte

Die Schokotorte ist aus einem dunklen Biskuit auf Mürbeteig aufgebaut und wird mit Schokosahne und Schokopudding bestrichen. Das Dekor ist selbst gemacht. Die 6 cm hohe Torte ist in einem 28er Ring eingesetzt. Jedes der 16 Stücke kostet 2,20 Euro.