

Freestander mit Wurzeln: Die Brotdos'n

Die Mühlviertler Landbäckerei hat in Altenfelden ihren ersten Freestander eröffnet – mit Frühstück, Mittagstisch, sichtbarem Ofen und Holzfassade. Die Mühlviertler Landbäckerei setzt auf Handwerk, Heimatgefühl und ein modernes Raumkonzept mit klarer Linie und viel Atmosphäre.



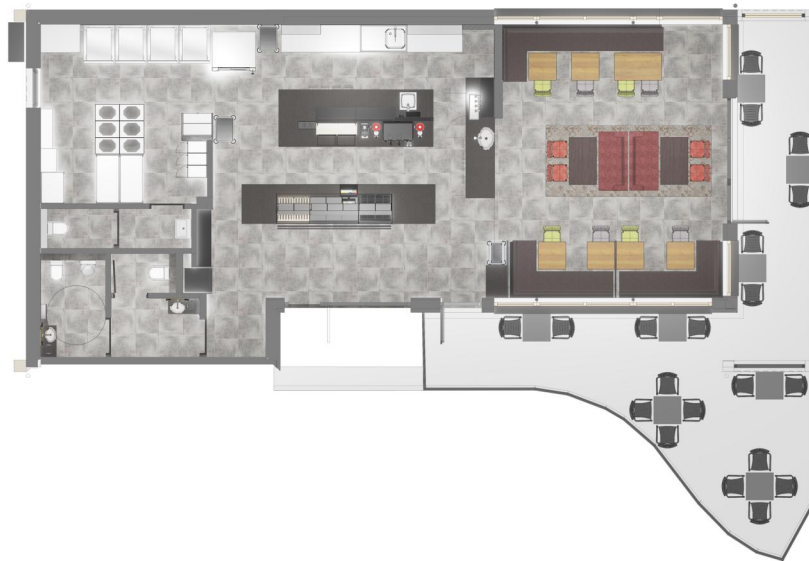
Frische, perfekt in Szene gesetzt mit der ARTline-Theke und dem Panevari-Brotregal. © Julia Wahl

Mit Frühstück, mit Mittagessen, mit Gastgarten, mit Kinderland – oder in SB: Die **Mühlviertler Landbäckerei** (MLB) ist an mittlerweile 15 Standorten sehr variantenreich präsent. Der 14. Standort brachte wieder Neues: ein neuer Name, die **Brotdos'n**, und erstmals ein Freestander – geplant und eingerichtet von **Aichinger**.

Neuer Standort mit klarem Konzept

Altenfelden, im oberen Mühlviertel bei Rohrbach gelegen, zählt nur 2.500 Einwohner, ist aber wegen seiner zentralen Lage im Dreiländereck Österreich- Deutschland-Tschechien ein sehr guter Einzelhandelsstandort: Ein inhabergeführter Eurospar-Markt und eine Hofer-Filiale schaffen Frequenz – nun auch für den Standort der Mühlviertler Landbäckerei (MLB).

Christoph Filipp, Geschäftsführer der **Bäckerei Filipp** und Chef der Mühlviertler Landbäckerei, hat in den Grundstückserwerb, den Bau und in die hochwertige Gestaltung des Freestanders investiert. Die an allen Standorten kommunizierten Werte der Bäckerei – Heimat, Handwerk & Herzlichkeit – werden dort besonders sicht- und erlebbar: ein Holzgebäude mit einer Sichtschalung aus hell und dunkel gebeiztem Holz außen und einem offenen Sichtdachstuhl innen. Die Brotdos'n ist weder dunkel noch eng.



□□□□Fokus auf das Produkt: Der Zutritt und das Flächenlayout der Brotdos'n sind auf die Präsentation der Backwaren ausgerichtet. © Beigestellt

□□□□



□□□□ Ein großformatiger Wandprint, Sitzbezüge und Kissen setzen Farbakzente. Offener Dachstuhl und sichtbare Installationen: Die Architektur vermittelt Großzügigkeit.
© Julia Wahl

Ein Ort zum Verweilen - und zum Genießen

Ausrichtung zur Straße, Zufahrt zu den Parkplätzen und der Zugang zum Laden waren durch das Baufenster und die Topografie gesetzt. Bereits bei der Planung des Gebäudes wurden die Ladenbauexperten von Aichinger einbezogen. Das Flächenlayout, die daraus abgeleitete Wasser- und Abwasserinstallation, die Lüftungsanlage und die Lichtinstallation sind bei der offenen Bauweise exakt zu planen. An dem Standort werden Frühstück und Mittagstisch angeboten, entsprechend waren die Flächen für die Zubereitung und die Spülküche, aber auch der Zugang zu den Toiletten zu planen. Im Fokus steht dennoch immer die Theke: in Altenfelden eine 4,70 m lange **ARTline** mit festem Zwischenboden – das schafft Warendruck für das Kleingebäck in der Theke.

Beidseitig ist die Theke zur Ausgabe abgesenkt. Markant sind in allen Filialen die mit Metallplatten bekleidete Thekenfront und die schwarzen Fliesen im Metro-Stil hinter dem Brotregal. Das Brotregal ist mit 1,35 lfm und zwei Etagen recht kompakt gehalten – bewusst, denn es wird laufend nachbestückt und ist deshalb auch bis in die Abendstunden gut gefüllt. Der Ladenbackofen ist sehr sichtbar neben dem Brotregal positioniert – für Christoph Filipp, Geschäftsführer der

Mühlviertler Landbäckerei, Ausdruck sicht- und erlebbarer Frische beim Kleingebäck.

Gastronomie mit Struktur

Um den Verkauf an der Theke und den gastronomischen Betrieb vormittags zum Frühstück und beim Mittagessen zu entzerren, sind in Längsrichtung zur Theke die Schankanlage und die anschließenden Präsentationsflächen mit Unterbaumöbeln für das Frühstück platziert. Täglich werden 30 bis 80 Bestellungen zum Frühstück an der Theke aufgegeben, serviert und kassiert wird am Tisch.

Die Sitzflächen der Bänke und Stühle sind in verschiedenen Farben gehalten. Zusammen mit dem großen und bunten Wandprint bildet das den bewussten Kontrast zum klaren, recht dunkel gehaltenen Thekenbereich.

Seit nunmehr sieben Monaten ist der Standort geöffnet. Die einen sagen, er laufe wie geschnitten Brot. Christoph Filipp ist zurückhaltender, er ist ein genauer Beobachter, optimiert ständig weiter und will sich erst in einem Jahr äußern. Sicher ist aber bereits jetzt: Gestaltungselemente aus der Brotdos'n werden auch in neuen oder umgebauten Läden fortgeführt.



© Julia Wahl

Bäckerei Filipp GmbH

Die Mühlviertler Landbäckerei verbindet Handwerk mit architektonischer Handschrift: Der neue Freestander im Gewerbepark Haselbach bei Altenfelden setzt mit geflämmtter Holzfassade, Sichtdachstuhl und alpiner Dachform starke Akzente. Schwarze Fassadenflächen greifen bewusst das Logo der Bäckerei auf und schaffen Wiedererkennung. Die Lage an der B127 bringt Frequenz, der Standort wirkt wie ein architektonisches Ausrufezeichen am Rand der Gewerbezone – konsequent gestaltet, innen wie außen. Die klare Designsprache ergänzt das moderne Ladenbaukonzept ideal. Helle Holzflächen im Inneren stehen im bewussten Kontrast zur dunklen Außenhaut und schaffen ein Gefühl von Offenheit und Wärme.

Rogg 'n' Roll aus dem Mühlviertel:

Mühlviertler Landbäcker,

www.mlb.at

Standorte: 15

Mitarbeitende: 100, davon 20 in der Produktion Standort:
Haselbach 36, 4121 Altenfelden Öffnungszeiten:

Mo bis Fr: 07.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 07.00 - 18.00 Uhr

Sonntag: 07.00 - 12.00 Uhr

Eröffnung: 14. November 2024

Lage: Ortsrand bei Nahversorgerzentrum Sitzplätze: 27 innen
und 18 außen

Fläche: 230 m², davon 116 m² Laden

Angebot: Backwaren, Mehlspeisen, Snacks, Frühstück,
Mittagessen

Leistungen von Aichinger: Planung, Gestaltung gesamter
Laden, Sitzbereich

Produkte von Aichinger: Verkaufstheke ARTline (4,70 m,
davon 0,85 m gekühlt), Panevari-Brotregal,
Back.STAGE decor Unterbaumöbel

Autor: Volker Simon

Besuchen Sie uns auf: baeckerzeitung.at