

Hoppenworth & Ploch: Neue Altstadtbäckerei mit Knusper- Appeal

Tolles Brot

und Croissants

mit Softeisfüllung

Die „Neue Altstadt“ in Frankfurt hat mit der jetzt am 1. März eröffneten „Altstadtbäckerei“ von der Kaffeerösterei Hoppenworth und Ploch Zuwachs bekommen und wertet das gastronomisch nach wie vor noch unterentwickelte Quartier damit kulinarisch auf. Allein das saftige Sauerteigbrot mit krosser Kruste ist einen Besuch wert.

Die Altstadtbäckerei liegt gleich neben dem Café Hoppenworth und Ploch, wo es aktuell Kaffee aus Burundi und Costa Rica sowie eine famosen und leichten New York Cheesecake mit Limonenschmand gibt. Beides ist in der neuen „Altstadtbäckerei“ nicht zu haben, die ja auch eine Ergänzung mit einem anderen Sortiment sein soll. Das Sauerteigbrot ist ein Highlight, zum Bestseller könnte im Frühling auch das aufgeschnittene Croissant mit Softeisfüllung werden.



Max-Toby Welke

Zum Sortiment gehören Brot, Baguette, Croissants, Brötchen und süße Backwaren, selbstverständlich alles hausgemacht. Vor der Tür gibt es nur einige Stehtische, man hat es eben mit einem Geschäft zu tun, das dazugehörige Café ist ja gleich nebenan.

Das kleine Haus *Hinter dem Lämmchen* Nr. 5 mit dem markanten Säuleneingang hatte zuvor einige glücklose Betreiber, denen es nicht nur an Marketing, sondern auch an einem schlüssigen Konzept mangelte. Die „Altstadtbäckerei“ macht aus dem Stand durch Qualität auf sich aufmerksam, hat mit Matthias Hoppenworth, Julian Ploch und Joris Kohlen aber auch die derzeit besten, beliebtesten und professionellsten Cafébetreiber im Rücken.

Die neue „Altstadtbäckerei“ ist ein kleines feines Häuschen, die eigentliche Werkstatt befindet sich im Länderweg, dort in Sachsenhausen sind Rösterei und Bäckerei zu Hause. Leiter der Backstube ist Max-Toby Welke. Der 28 Jahre alte Konditormeister kommt aus Usingen im Taunus und kann sich derzeit auf ein Team aus acht Mitarbeitern stützen, das noch erweitert werden soll.



Hühnermarkt

Eine Adresse wie die „Altstadtbäckerei“ tut der sogenannten Neuen Altstadt gut, wobei es mehr solche bemerkenswerte gastronomische Lokale geben könnte. Das als Kolonialwarenladen gedachte Lädchen im „Haus zur Flechte“ wurde nie ernsthaft und erkennbar betrieben und steht seit Wochen leer. Auch das Lokal schräg gegenüber der Weinbar Ress wurde ohne Fortune geführt und steht leer. Dem Metzgerstand Dey, der inzwischen auch Gerichte für seine Stehplätze anbietet, ist stets gut besucht. Die Weinbar Ress nebenan ist nach wie vor ein beliebter Treffpunkt und wird im Frühling zu einem richtigen Hotspot. Es sei denn der Nörgel-Nachbar vis-à-vis lehnt sich wieder mit Dezibelmessungen aus dem Fenster und schafft es, dass um 22 Uhr die Bürgersteige hochgeklappt werden.

Ludwig Fienhold

Mo-Fr. 12-18 Uhr, Sa 10-18 Uhr, So 10-16 Uhr.

Fotos: Barbara Fienhold

