



02.03.2007

Am Bahnhof wird es im April südländisch

Der Bäckermeister aus dem emsländischen Rhede investiert in die Ausstattung rund 70 000 Euro. Die Einrichtung ist Coffeebars nachempfunden.

leer - Noch ist der Bahnhofs- pavillon an der Mühlenstraße in Leer ein leerer Glaskasten mit staubigen Fenstern und viel Bauschutt drum herum. Doch in der Phantasie von Antonius Musswessels sieht das mehreckige Gebäude bereits „sehr schick und südländisch aus“.

Der Bäckermeister aus dem emsländischen Rhede will den Pavillon nach dem Vorbild von Coffeebars gestalten: Die Wände werden in Terrakottafarben gestrichen, die verschiedenen Kaffeespezialitäten wie Latte macchiato oder Espresso kann man in tiefen Loungesesseln in sich hineinschlürfen.

Wegen des eigenwilligen Zuschnitts des Gebäudes musste der Gastronom von der Standardausstattung seiner Filialen abweichen. So wird die Theke eine Rundform erhalten. Für die Ausstattung insgesamt hat er 70 000 Euro veranschlagt.

Für den kleinen Hunger gibt es belegte Brötchen und Snacks. Um diese aufwärmen zu können, wird Musswessels einen so genannten Speed-Ofen anschaffen, eine Kombination aus Mikrowelle und Heißluftofen. „Das Gerät ermöglicht ein rasches Erhitzen der Speisen, ohne dass sie pappig schmecken“, sagt der Bäckermeister und Gastronom.

Fahrradfahrer können sich quasi im Vorbeifahren mit Getränken und Speisen versorgen. Die Waren werden aus einem Fenster herausgereicht. Ein an der Wand montiertes Trittbrett gewährleistet die Standsicherheit des Radfahrers.

Über eine Regallänge von vier Metern dehnt sich ein Kiosk-Sortiment aus, das Musswessels in seinem Café vorhalten wird. Dazu zählen neben Süßigkeiten auch Tageszeitungen und Zeitschriften. Im Sommer möchte der Bäckermeister : sofern es von den Gästen angenommen wird : auch draußen Tische und Stühle aufstellen.

Sofern die Arbeiten am Pavillon im Zeitplan fertig gestellt werden, eröffnet Musswessels das Café Mitte April.