

Eine wunderbare Symbiose

Neu gestaltet hat die Bäckerei Konditorei Moschen ihre Filiale am Bozner Platz. Die Räumlichkeiten präsentieren sich nun als stimmige Symbiose zwischen gelebtem traditionellem Handwerk und junger zeitgenössischer Architektur.

Seit 1991 betreibt die Bäckerei Konditorei Moschen eine Filiale am Bozner Platz in der Innsbrucker Innenstadt. Die damals konzipierte Innenausstattung war in die Jahre gekommen und so wuchs die Idee, das Geschäft komplett neu zu gestalten. Der Zufall spielte den Geschwistern Ursula und Klaus Moschen, die das Unternehmen in zweiter Generation führen, in die Hände.

„Ich kam mit Vera Ambach und Gregor Loewit ins Gespräch. Die beiden sind Stammkunden unseres Hauptgeschäfts im Saggen“, erzählt Ursula Moschen. Die Architekturstudenten waren sofort begeistert von der Aussicht, die Einrichtung neu zu planen. Zumal ihnen traditionelles Handwerk sehr am Herzen liegt. „Wir lieben das Brot vom Moschen. Es wird jeden Tag frisch gebacken, mit viel Leidenschaft, das schmeckt man“, schwärmt Vera Ambach.

Begeisterung und Leidenschaft

Ursula und Klaus Moschen wiederum hatten sofort das Gefühl, mit den beiden jungen Leuten einen Glückstrefen gefunden zu haben. „Sie sprachen so begeistert über unser Sortiment, zeigten Enthusiasmus für das Projekt – und wie der Bäcker sofort erkennt, ob der Teig die richtige Konsistenz hat, wusste ich gleich, die beiden sind die richtigen für unser Vorhaben“, erklärt die Auftraggeberin. Intensiv setzten sich die Architekturstudenten

mit der Tradition des Brotbackens, der Geschichte und dem Berufsethos des Familienunternehmens Moschen auseinander.

Das Geschäft am Bozner Platz stellte die jungen Planer vor eine große Herausforderung: Es misst insgesamt gerade einmal 19 Quadratmeter. Darauf sollten Kundenbereich, Präsentation und Verkauf sowie ein Rückzugsraum für die Verkäuferinnen entstehen. Die beiden gingen akribisch ans Werk, bauten den Laden samt neu entworfener Ausstattung eins zu eins in Karton nach und vermaßen die einzelnen Brotsorten, um die optimalen Regalbreiten und -tiefen festzulegen. Die Konditoreiwaren sollten in einer Vitrine bestmöglich zur Geltung kommen.

Perfektion und Beständigkeit

Von Anfang an stand fest, dass die Ausstattung zeitlos, beständig und handwerklich hochwertig sein sollte – natürliche Materialien und ausgezeichnete Verarbeitung sollten die Leidenschaft der Moschens für die Backkunst spiegeln.

Ambach und Loewit setzten bei der Gestaltung des Regalsystems auf massives Nussholz. „Seine Maserung harmoniert einfach perfekt mit den Brotlaiben“, freut sich Vera Ambach. Die an der Rückwand des Verkaufsrums und in der Vitrine angebrachten Spiegel vergrößern das Geschäft optisch, lassen es hell und freundlich

wirken und setzen die Backwaren richtiggehend in Szene.

„Der Verkaufsbereich ist so eingerichtet, dass die Verkäuferin von den Backwaren umgeben ist“, erläutert Ambach. Die Süßwaren liegen direkt vor der Kundschaft auf hellem Naturstein wie auf einem edlen Präsentierteller.

Formschöne Leuchten unterstreichen das elegante Design der Innenausstattung. Während die Zone unmittelbar am Eingang hell ausgeleuchtet ist, sind die Brotlaibe in den Regalen nur indirektem Licht ausgesetzt. Dezent und edel auch die neue Leuchtschrift über dem Eingang – sie weist den Weg. Der gesamte Verkaufsraum fungiert als Auslage und zieht den Blick der Passanten auf sich.

Tradition und Innovation

Wer die Filiale der Bäckerei Konditorei Moschen am Bozner Platz betritt, hat nicht den Eindruck, in einem nur 19 Quadratmeter großen Geschäft zu stehen. „Den beiden ist es gelungen, die Verkaufsstelle in ein Raumwunder zu verwandeln“, freut sich Ursula Moschen.

Der Blick fällt sofort auf das reiche Angebot an krossen Backwaren, an herrlich duftenden Brotlaiben und feinen Süßspeisen, die täglich frisch hergestellt werden.

In der Filiale der Bäckerei Konditorei Moschen am Bozner Platz gehen gelebte Backtradition und ansprechendes zeitgemäßes Design eine Symbiose ein.



Kundenfreundlichkeit und Eleganz standen bei der Gestaltung der Filiale am Bozner Platz im Mittelpunkt.

Bäckerei Moschen – Qualität aus dem Familienunternehmen

Schon der Urgroßvater des Geschwisterpaars Ursula und Klaus Moschen betrieb eine Bäckerei im Innsbrucker Stadtteil Pradl. Seine Liebe zum Bäckerberuf, seine hohen Ansprüche bezüglich Zutaten und sein großes handwerkliches Geschick gab er an die folgende Generation weiter. 1965 gründeten seine Enkel Klaus und Heinz

Moschen ihre eigene Bäckerei in der Universitätsstraße. Elf Jahre später eröffneten sie ein Geschäft samt Backstube im Saggen, die heutige Firmenzentrale. 1991 kam die Filiale am Bozner Platz dazu, 2005 eine weitere in Pradl. Vier Jahre davor hatten Ursula und ihr Bruder, der Bäckermeister Klaus Moschen, die Leitung des

Familienunternehmens übernommen. Brot wird in der Bäckerei Konditorei Moschen nach alter Tradition täglich frisch produziert und im Steinofen gebacken, jeder Laib von Hand geformt. Einige Brotsorten gibt es nur an bestimmten Tagen in der Woche, ebenso ist es bei den Konditoreiwaren.



Das backfrische Sortiment lässt schon beim Anblick die Liebe zur Qualität erkennen.



Fotos: Hannes Lechner

Moschen

Handwerk seit 1965

Konditorei Bäckerei

Durch die Woche	Unsere Specials
Montag	Pizzateig, Vollkorn-Sauerteigbrot
Dienstag	Buchweizenschnitten, Vollkorn fein
Mittwoch	100 % Vollkornbrot, Vollkorn-Sauerteigbrot
Donnerstag	Vollkorn fein
Freitag	Buchteln, kleine Torten, Vollkorn-Sauerteigbrot
samstag	Vollkorn fein

Schillerstraße 1 ♦ Pradler Straße 34 ♦ Bozner Platz 2



Neueröffnung
am Bozner Platz

Gutschein
-30%

für die Filiale
am Bozner Platz

* Gültig auf alle Backwaren, jedoch pro Person nur für einen Einkauf. Einzulösen bis einschließlich 31. Oktober 2018 in der Filiale der Bäckerei Moschen am Bozner Platz 2 in Innsbruck.